



PROYECTO FINAL

PLANTA DE ELABORACIÓN DE JUGOS CÍTRICOS 100% EXPRIMIDOS

DOCENTES: Garcia Barrera Eduardo, Pettorossi Armando.

AUTORES

- **Artola Julián Francisco.**
- **De los Santos Aníbal.**

06/2011

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto que se pretende llevar a cabo, se dedicara a la elaboración y comercialización de jugos cítricos naturales 100% exprimidos. Esta empresa tomara el nombre de “Juguera Agroindustrial S.R.L” y comercializaremos nuestro producto bajo la marca “VitaJu”.

Nuestro producto conforma la categoría de consumo masivo. Nuestra visión a futuro es lograr que nuestro jugo se incorpore en todo el mercado nacional.

Podemos destacar dos puntos prioritarios por el cual nos decidimos a llevar adelante este proyecto:

■ Hábitos de vida mas saludable

Nos referimos a que la actualidad nos muestra que cada vez mas son las personas que deciden dejar de lado alimentos artificiales para sustituirlos por aquellos que son saludables y que no poseen conservantes, como en este caso las bebidas.

■ Ritmo de vida

Si bien hoy cada vez mas personas consumen alimentos saludables, la realidad nos dice que por factores como trabajo, familia etc., se hace difícil dedicar el tiempo necesario para preparar un alimento sano, como en este caso seria, exprimir la fruta para tomar un vaso.

La materia prima que vamos a utilizar es Naranja, Limón y pomelo siendo este ultimo un sabor relativamente nuevo y al cual hemos detectado una demanda insatisfecha a nivel mundial que esta en ascenso.

La decisión de localización es un factor netamente estratégico ya que la misma será en la provincia de Entre Ríos en el departamento de Federación.

Dicha provincia es a nivel nacional, la que presenta la mayor cultura citrícola y además el departamento de Federación, es una gran fuente de materia prima de calidad, insumo que necesitamos en gran cantidad.

A continuación se detallan las diferentes presentaciones que surgen a lo largo de los años de evaluación del proyecto.

Presentaciones del Jugo VitaJu											
		Años									
Envase	Capacidad en ml	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tetra - Pak	1000	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tetra - Pak	500				●	●	●	●	●	●	●
Bidon	3000							●	●	●	●
Bidon	5000							●	●	●	●

El proceso productivo corresponde a un proceso en línea con demanda Pull, ya que trabajaremos a pedido.

La implementación de esta planta será causante de generación de trabajo, garantizándole el mismo a unas 37 personas para los años 1 a 6 y a partir del 7 al 10, pasaremos a 42 por razones de incremento en la demanda, además del lanzamiento de las nuevas presentaciones.

El horario de trabajo es de lunes a viernes de 8 a 16 hs, el caso especial lo presenta el sector envasado el cual operara en dos turnos de lunes a viernes de 8 hs cada uno.

Se contará con régimen de horas extras para aquellos sectores que su trabajo demande mas del tiempo normal.

Desde el punto de legal, la planta cumplirá con todos los requisitos necesarios para operar como una entidad productora haciéndolo sin dejar de lado el cumplimiento de normas ambientales vigentes tanto nacionales como provinciales.

La siguiente tabla muestra la cantidad de unidades que venderemos a lo largo del proyecto

Presentacion	Años - Unidades									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 lt	4.000.000	4.200.000	4.620.000	4.331.250	5.414.063	6.767.578	7.579.688	9.095.625	10.005.188	10.505.447
1/2 lt	0	0	0	2.887.500	3.609.376	4.511.718	5.414.062	6.496.876	7.146.562	7.503.890
3 lt	0	0	0	0	0	0	144.375	173.250	190.575	200.104
5 lt	0	0	0	0	0	0	21.656	25.988	28.586	30.016

Con respecto a la competencia, la misma se centra en los jugos:

- Baggio
- Cepita
- Entre otros

Esta competencia se basa en que estos productos se presentan de la forma RTD (Ready To Drink), listo para beber con una proporción de jugo de fruta de un 50 a 60%.

Nuestra competencia mas directa es Jugos Citric de la productora El Carme S.A ubicada en Lules, Tucumán. Este producto es en características el mismo que nosotros vamos a producir, es decir, 100% jugo natural de fruta.

Para llevar adelante este proyecto, la inversión es de \$ 16.928.741 en moneda nacional Argentina. la misma se refiere al año 0 y comprende Activos Fijos, Activos Intangibles y Capital de trabajo. Para nuestro análisis decidimos financiar solo la parte correspondiente a activos que representa casi un 94% del total.

La misma fue financiada en un 50% con una tasa anual del 17% y a devolver en 5 años, este trámite será llevado a cabo en el Banco de la provincia de Entre Ríos, el banco Nuevo Bersa y el Finver.



Los indicadores económicos nos arrojaron resultados los cuales esperábamos y que nos aseguran que la inversión para dicho proyecto es confiable de realizar. A continuación se detallan los mismos.

- TIR: 41,12%
- Van: \$ 21.283.725
- Recupero de la inversión: 5 años y 2 meses.
- Valor Residual: \$ 35.837.351

Sensibilidad del proyecto

Este análisis se efectuó en tres puntos críticos, los mismos son: Materia Prima, Precio de Venta y Volumen de ventas.

Con respecto a la materia prima, el proyecto es capaz de soportar un incremento de hasta un 15%, por encima de ese valor, no recomendamos efectuar la inversión.

Con respecto al precio de venta, el proyecto demostró no ser recomendable si el precio de venta disminuye un 10% con respecto al actual.

Con respecto al volumen de ventas, una caída del 15% ya no es recomendable invertir.

Como conclusión, podemos decir que llevar a cabo esta idea es una gran oportunidad para todos aquellos que desean invertir en un negocio que día a día crece y que pronostica un excelente futuro orientado a los buenos hábitos de alimentación.