

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD
DEL CUSCO
FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA
AGROINDUSTRIAL**



TESIS

**“INSTALACION DE UNA PLANTA PROCESADORA DE QUESOS
MADURO Y AROMATIZADO (TIPO PARI) EN EL DISTRITO DE
MARANGANI, PROVINCIA DE CANCHIS”
PROYECTO (PRE FACTIBILIDAD)**

Presentada por:

Br. Elías CAHUANA MENDOZA

Br. José PFUTURI CCAMA

Para optar al Título Profesional de:

INGENIERO AGROINDUSTRIAL

Asesor:

Dr. Juan CALLAÑAUPA QUISPE

Mgt. Miriam CALLA FLOREZ

**Cusco – Perú
2019**

RESUMEN

El presente estudio realizado para la “Instalación De Una Planta Procesadora De Quesos Maduro Y Aromatizado (Tipo Paria) En El Distrito De Marangani, Provincia de Canchis” corresponde a un nivel de estudio de pre factibilidad. En el **estudio de mercado**, se determinó que en el distrito de Marangani existe un remanente de materia prima de 1143.28TM/año de leche que corresponde a 3069.50 lt /día disponibles para realizar los procesos productivos de quesos maduro tipo paria y aromatizado tipo paria, el mercado considerado para nuestro producto es la región de Cusco, con un poder adquisitivo que corresponde a la población entre las edades de 15 a 64 años. Así mismo, mediante encuestas aplicadas en el ámbito del departamento de Cusco, se determinó que el 95.32% de la población consumen quesos y que 27.79% de la población estaría dispuesto a consumir queso aromatizado, mostrando mayor preferencia por una textura firme, propias del queso maduro tipo paria.

La **localización** de la planta de producción será en el distrito de Marangani, provincia de Canchis. El **tamaño** de la planta procesara 2000 Lt/día de leche, el cual se determinó considerando la disponibilidad de materia prima, demanda insatisfecha de queso y tecnología aplicada.

El **estudio de ingeniería** determino un requerimiento de superficie para la instalación de la planta de 500 m², en base a la capacidad productiva, equipamiento e infraestructura evaluados. La tecnología de procesamiento será para elaborar queso tipo paria, iniciando con un 80% de su capacidad productiva para el primer año.

El presupuesto de **inversión** del proyecto asciende a un monto total de S/ 536 164.5 de las cuales el aporte propio será de S/ 321 698.69, del cual, se plantea un financiamiento en un 40% S/ 214 465.79, para 5 años con una TEA de 22.40%.

Los productos elaborados se comercializaran a S/. 22.00 el queso aromatizado y S/. 20.00 el maduro queso tipo paria; generando un ingreso anual para el primer año de S/. 1 291 578.44 (con 80% de uso de capacidad instalada), llegando a S/. 1 614 473.04 al 100% de uso de la capacidad instalada.

El estudio de **costos y egresos**, evaluó todos los requerimientos para cumplir con la programación de producción (etapa de operación), con los cuales los estados financieros determinaron un flujo de caja financiero favorable con utilidades de S/ 153 051.05,

160 345.60, 197 949.76, 197 392.92, 198 226.96, respectivamente hasta el año 10 (horizonte del proyecto).

La evaluación económica y financiera del proyecto, determino un VANE DE S/ 891 436.79 y un VANF de S/ 963 806.03 (montos positivos); el TIRE y TIRF son 44.94% y 55.55% respectivamente; la relación beneficio costo es de 1.20 y el periodo de recuperación de la inversión son menores a 3 años. Por ende, se acepta el proyecto para su implementación, puesto que todos los valores indican su viabilidad económica y financiera.