

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB-12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/1

## RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): NANCY PAOLA APELLIDOS: MARTÍNEZ MALDONADO

NOMBRE(S): GERARDO ANDRÉS APELLIDOS: ROJAS RUEDA

FACULTAD: INGENIERÍA

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA INDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE(S): ROSA PATRICIA APELLIDOS: RAMÍREZ DELGADO

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO QUESO CREMA Y NUEVA PRESENTACIÓN DEL AREQUIPE PARA REPOSTERÍA EN LA EMPRESA PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A., DE LA CIUDAD DE CÚCUTA

RESUMEN:

La empresa Pasteurizadora La Mejor S.A., productora y comercializadora de productos alimenticios de Norte de Santander, buscando expandir su portafolio de productos con el queso crema y nueva presentación de arequipe para repostería, consideró pertinente realizar un estudio de factibilidad para la producción y comercialización de estos dos productos, el estudio de factibilidad consta de cinco estudios, en el estudio de mercado se realizaron tres tipos de encuestas para conocer los gustos, tendencias y puntos de vista de clientes y consumidores, en el estudio técnico se calculó la demanda potencial y real que tienen estos productos con base en el estudio de mercado, esto permitió definir el plan de producción y capacidad efectiva en cada año del horizonte del proyecto, el estudio organizacional fue realizado con el objetivo de definir tiempos de operarios requeridos, y así conocer el porcentaje de participación del personal en la línea de producción a la que pertenecen los productos, en el estudio ambiental se identificaron los impactos ambientales generados por la producción y comercialización. Por último están los estudios económico y financiero, en este se dedujo cual es el rendimiento de los productos analizados y cuál es la inversión requerida.

PALABRAS CLAVE: Factibilidad, Queso Crema, Empaque, Inversión, Rentabilidad.

CARACTERÍSTICAS:

PÁGINAS: 305 PLANOS:     ILUSTRACIONES:     CD ROOM: 1

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
Fecha	24/10/2014	Fecha	05/12/2014	Fecha	05/12/2014

COPIA NO CONTROLADA

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL  
PRODUCTO QUESO CREMA Y NUEVA PRESENTACIÓN DEL AREQUIPE PARA  
REPOSTERÍA EN LA EMPRESA PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.,  
DE LA CIUDAD DE CÚCUTA

NANCY PAOLA MARTÍNEZ MALDONADO  
GERARDO ANDRÉS ROJAS RUEDA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA INDUSTRIAL  
CÚCUTA  
2016

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL  
PRODUCTO QUESO CREMA Y NUEVA PRESENTACIÓN DEL AREQUIPE PARA  
REPOSTERÍA EN LA EMPRESA PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.,  
DE LA CIUDAD DE CÚCUTA

NANCY PAOLA MARTÍNEZ MALDONADO  
GERARDO ANDRÉS ROJAS RUEDA

Proyecto de grado presentado como requisito para optar al título de  
Ingeniero Industrial

Directora  
PATRICIA RAMÍREZ DELGADO  
Ingeniera de Producción Industrial  
MSc en Gerencia de Empresas Industriales

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA INDUSTRIAL  
CÚCUTA  
2016

## ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

**FECHA:** Octubre, 13 del 2016  
**HORA:** 08:00 A.M.  
**LUGAR:** Cread - Sala de Proyección 3  
**PLAN DE ESTUDIOS:** INGENIERIA INDUSTRIAL

**Título de la Tesis:** "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA COMERCIALIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL PRODUCTO QUESO CREMA Y NUEVA PRESENTACIÓN DE AREQUIPE PARA REPOSTERIA EN LA EMPRESA PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A DE LA CIUDAD DE CÚCUTA."

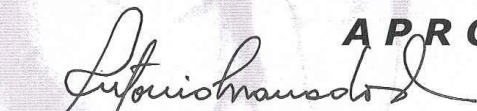
**Jurados:**

**Ing. ANTONIO VICENTE GRANADOS**  
**Ing. RUTH REYES VILLALBA**  
**Lic. ANA MILENA GÓMEZ SOTO**

**Director:** PATRICIA RAMIREZ DELGADO

Nombre del estudiante	Código	Calificación	
		Letra	Número
GERARDO ANDRES ROJAS RUEDA	1191028	CUATRO, DOS	4.2
NANCY PAOLA MARTINEZ MALDONADO	1191026	CUATRO, DOS	4.2

**APROBADA**

  
**Ing. ANTONIO VICENTE GRANADOS**

  
**Ing. RUTH REYES VILLALBA**

  
**Lic. ANA MILENA GÓMEZ SOTO**

  
 Vo.Bo. ROSA PATRICIA RAMIREZ  
 Coordinadora Comité Curricular  
 Ingeniería Industrial



## **Dedicatoria**

Le dedico este proyecto a mis padres, ya que todo su apoyo a lo largo de mi vida han formado un hombre íntegro, con sueños, y con la convicción de que puedo dar lo mejor de mí en cada proyecto que emprendo.

A mis hermanas, por brindarme el sustento económico, moral y emocional, para culminar mis estudios, siendo parte fundamental en el cumplimiento de esta meta.

A mi novia, quien me acompañó en todo el proceso formativo, sirviéndome de apoyo en momentos difíciles, y superando obstáculos con amor, perseverancia y humildad, hechos que fortalecieron nuestra relación.

A nuestra directora, por brindarnos sus conocimientos, paciencia y dedicación, en cada una de sus asesorías que contribuyeron a realizar el proyecto satisfactoriamente.

**Gerardo Andrés Rojas Rueda.**

## Contenido

	pág.
Introducción	1
1. Problema	3
1.1 Título	3
1.2 Planteamiento del Problema	3
1.3 Formulación del Problema	5
1.4 Justificación	5
1.4.1 A nivel de la empresa	5
1.4.2 A nivel del estudiante	6
1.5 Objetivos	6
1.5.1 Objetivo General	6
1.5.2 Objetivos Específicos	6
1.6 Alcances y Limitaciones	7
1.6.1 Alcances	7
1.6.2 Limitaciones	8
2. Marco Referencial	9
2.1 Antecedentes	9
2.2 Marco Contextual	12
2.2.1 Generalidades de la empresa	12

2.2.1.1	Reseña histórica	13
2.2.1.2	Misión	13
2.2.1.3	Visión	14
2.2.1.4	Portafolio de productos	14
2.2.2	Generalidades del proceso	15
2.2.2.1	Elaboración de quesos en Pasteurizadora La Mejor S.A.	15
2.2.2.2	Diferencia del queso crema respecto a los demás quesos	15
2.2.2.3	Elaboración del arequipe	16
2.3	Marco Teórico	17
2.3.1	Definición de queso	17
2.3.2	Queso crema	17
2.3.3	Arequipe	18
2.3.3.1	Materia prima para elaboración de arequipe	19
2.3.4	Empaque para alimentos	19
2.3.4.1	Materiales de empaque	20
2.3.5	Estudio de factibilidad	20
2.3.5.1	Estudio de mercado	21
2.3.5.2	Estudio técnico	23
2.3.5.3	Estudio organizacional	25
2.3.5.4	Estudio ambiental	25

2.3.5.5 Estudio económico	27
2.4 Marco Conceptual	29
2.5 Marco Legal	31
3. Diseño Metodológico	33
3.1 Tipo de investigación	33
3.2 Población y Muestra	33
3.2.1 Población	33
3.2.2 Muestra	35
3.3 Instrumentos para la Recolección de la Información	38
3.4 Análisis de la Información	38
4. Análisis y Resultados	40
4.1 Estudio de mercado para la identificación de la oferta, demanda, competidores, precios y clientes	40
4.1.1 Estudio de mercado del queso crema	40
4.1.1.1 Objetivos del estudio de mercado	40
4.1.1.2 Definición del producto	40
4.1.1.3 Análisis de los resultados de la información del producto queso crema	53
4.1.1.4 Definición y proyección de la demanda del queso crema	84
4.1.1.5 Análisis de la competencia queso crema	92
4.1.1.6 Análisis de proveedores del queso crema	97



4.1.1.7	Análisis de precios del queso crema	102
4.1.1.8	Comercialización del producto queso crema	103
4.1.2	Estudio de mercado del arequipe de repostería	120
4.1.2.1	Objetivos del estudio de mercado	120
4.1.2.2	Definición del producto arequipe de repostería	120
4.1.2.3	Análisis de los resultados del producto arequipe de repostería	124
4.1.2.4	Definición y proyección de la demanda del arequipe de repostería	128
4.1.2.5	Análisis de competencia del producto arequipe de repostería	129
4.1.2.6	Análisis de empaques	131
4.1.2.7	Análisis de proveedores	132
4.1.2.8	Análisis de precios arequipe de repostería	134
4.1.2.9	Comercialización del producto arequipe de repostería	134
4.2	Estudio técnico para la fabricación del queso crema y el empaque del arequipe	137
4.2.1	Estudio técnico del queso crema	137
4.2.1.1	Determinación del tamaño de proyecto del queso crema	137
4.2.1.2	Ingeniería del proyecto	142
4.2.2	Estudio técnico del arequipe de repostería	168
4.2.2.1	Determinación del tamaño de proyecto del arequipe de repostería	168
4.2.2.2	Ingeniería del proyecto	170
4.3	Estudio organizacional	178

4.3.1 Estructura organizacional actual	178
4.3.1.1 Personal requerido y salarios	181
4.3.1.2 Manual de funciones	189
4.4 Estudio Ambiental	189
4.4.1 Identificación de los aspectos e impactos ambientales	189
4.4.1.1 Metodología para la identificación de los aspectos e impactos ambientales	190
4.4.1.2 Metodología para la identificación de requisitos legales	191
4.4.2 Impactos ocasionados en el proceso productivo del queso crema	194
4.4.3 Propuesta de ahorro en el uso de agua	197
4.4.4 Impactos ocasionados en el proceso productivo del arequipe	201
4.5 Estudio económico	202
4.5.1 Estudio económico del queso crema	202
4.5.1.1 Inversiones	202
4.5.1.2 Costos variables	205
4.5.1.3 Costos fijos	207
4.5.1.4 Gastos de ventas	209
4.5.1.5 Gastos administrativos	210
4.5.1.6 Análisis de precio	211
4.5.1.7 Punto de equilibrio	211
4.5.2 Estudio económico del arequipe de repostería	212

4.5.2.1 Inversiones	212
4.5.2.2 Costos variables	214
4.5.2.3 Costos fijos	215
4.5.2.4 Gastos de ventas	217
4.5.2.5 Gastos administrativos	217
4.5.2.6 Análisis de precio	218
4.5.2.7 Punto de equilibrio	218
4.6 Análisis Financiero	219
4.6.1 Análisis financiero del queso crema	219
4.6.1.1 Estado de resultados	219
4.6.1.2 Inversiones	219
4.6.1.3 Total flujo de fondos	220
4.6.1.4 Criterios de decisión	221
4.6.1.5 Análisis de sensibilidad	221
4.6.2 Análisis financiero del arequipe de repostería	222
4.6.2.1 Estado de resultados	222
4.6.2.2 Inversiones	222
4.6.2.3 Total flujo de fondos	223
4.6.2.4 Criterios de decisión	223
4.6.2.5 Análisis de sensibilidad	223

5. Conclusiones	224
6. Recomendaciones	228
Bibliografía	230
Anexos	233