

ESCUELA DE POSGRADO NEUMANN

MAESTRÍA EN
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS



Estudio de Pre – Factibilidad para la instalación de un área de envasado de snacks (chifles) para la exportación dentro de la empresa Piura Foods Sac en la zona especial de Desarrollo de Paita (Zed – Paita) en el periodo 2023

**Trabajo de Investigación
para optar el Grado a Nombre de la Nación de:**

Maestro en
Administración de Negocios

Autor:

C.P.C. Rodríguez Morales, José Carlos.

Director:

MBA. Rodríguez Callahui, Erika Melvin.

**TACNA – PERÚ
2024**

28%

INDICE DE SIMILITUD

26%

FUENTES DE INTERNET

5%

PUBLICACIONES

15%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

“El texto final, datos, expresiones, opiniones y conclusiones son de exclusiva
responsabilidad del AUTOR”

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado **en Primer Lugar a Dios y a la Santísima Virgen María**, ya que gracias a su infinita bondad me concedieron la inteligencia y medios necesarios para concluir la investigación y mi formación profesional dentro de esta prestigiosa casa de estudios Postgrado.

También dedico este trabajo a mis queridos padres José de la Rosa Rodríguez Pizarro (en su memoria) y Luzmila Morales García ya que su esfuerzo y sacrificio incondicional permitieron ser la base para que hoy pueda alcanzar un peldaño más en mi crecimiento personal y profesional.

Rodríguez Morales, José Carlos.

Autor

AGRADECIMIENTO

A la docente **MBA Erika Melvin Rodríguez Callahui** ya que ella como director y guía principal a través de sus recomendaciones y críticas constructivas han permitido el desarrollo de los objetivos que ha perseguido la investigación.

A la plana directiva de la empresa **PIURA FOODS S.A.C.** por permitir el acceso de su información para fines estrictamente académicos y es que sin ello no hubiera sido posible el desarrollo del estudio.

Rodríguez Morales, José Carlos.

Autor

ÍNDICE	Pág.
DEDICATORIA.	03
AGRADECIMIENTO.	04
RESUMEN EJECUTIVO.	13
INTRODUCCIÓN.	15
CAPÍTULO I: ANTECEDENTES DE ESTUDIO	17
1.1 Título Del Tema.	17
1.2 Planteamiento Del Problema.	17
1.3 Objetivos De La Investigación.	19
1.3.1 Objetivo General.	19
1.3.2 Objetivos Específicos.	19
1.4 Justificación.	21
1.5 Metodología.	21
1.5.1 Tipo De Investigación.	21
1.5.2 Diseño De Investigación.	22
1.5.3 Fuentes, Herramientas Análisis De Datos.	22
1.5.3.1 Técnicas De Gabinete.	22
1.5.3.1.1 Análisis De Información.	22
1.5.3.1.2 Fichaje.	23
1.5.3.1.3 Sistema Apa.	23
1.5.3.1.4 Subrayado.	23
1.5.3.2 Técnicas De Campo.	23
1.5.3.1.1 Entrevistas.	23
1.5.3.1.2 Observación.	23
1.5.3.3 Plan De Proceso Y Análisis De Datos.	24
1.6 Definiciones.	24
1.7 Alcances Y Limitaciones.	26

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	28
2.1 Conceptualización De Variables Tópicos	28
2.1.1 Estudio De Prefactibilidad.	28
2.1.2 Proceso De Envasado De Alimentos.	34
2.1.3 Snacks.	35
2.1.4 Zona Especial De Desarrollo (ZED).	36
2.2 Importancia De Las Variables Tópicos.	39
2.3 Análisis Comparativo.	42
2.4 Análisis Crítico.	47
CAPÍTULO III: MARCO REFERENCIAL	49
3.1 Reseña Histórica.	49
3.2 Filosofía Organizacional.	50
3.2.1 Misión.	50
3.2.2 Visión.	50
3.2.3 Valores.	50
3.3 Diseño Organizacional.	52
3.4 Productos.	53
3.5 Diagnostico Organizacional.	57
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	59
4.1 Estudio De Mercado.	59
4.1.1 Definición Comercial Del Producto.	59
4.1.2 Usos Del Producto, Bienes Sustitutos Y Complementarios.	60
4.1.2.1 Uso Del Producto.	60
4.1.2.2 Bienes Sustitutos.	60
4.1.2.3 Bienes Complementarios.	60
4.1.3 Área Geográfica Que Abarco El Estudio.	61
4.1.4 Análisis Del Sector Industrial.	61
4.1.5 Metodología Empleada En La Investigación De Mercado.	63

4.1.6	Demanda Potencial.	64
4.1.6.1	Determinación De La Demanda De Mercado En Base A Fuentes Secundarias En El Mercado De EE.UU.	64
4.1.7	Análisis De La Oferta.	68
4.1.7.1	Ventas Mundiales De Principales Empresas De Snacks Y Confitería.	68
4.1.7.2	Empresas Productoras Y Exportadoras De Snacks De Plátanos Fritos (Snacks)En El Perú.	69
4.1.8	Análisis Del Precio.	72
4.1.8.1	Tendencia Del Precio.	72
4.1.9	Determinación Y Modelo De La Demanda.	74
4.1.9.1	Razones Del Consumo Potencial.	74
4.1.9.2	Expectativa De Crecimiento Del Mercado.	75
4.1.9.3	Modelo De La Demanda Inicial Y Crecimiento Esperado.	75
4.2	Estudio Técnico.	76
4.2.1	Localización Optima Del Proyecto.	77
4.2.2	Tamaño Optimo Del Proyecto.	78
4.2.3	Demanda De Producción Requerida.	80
4.2.4	Distribución De Planta.	80
4.2.5	Inversión Inicial Requerida.	81
4.3	Estudio Legal.	82
4.3.1	Tipo De Organización Empresarial.	82
4.3.2	Aspecto Tributario.	83
4.3.3	Beneficios De Ser Empresa Usuaría De ZED – PAITA.	84
4.3.4	Régimen Laboral.	86
4.3.5	Registros Sanitarios.	92
4.4.	Estudio Organizacional.	94
4.4.1	Descripción De Funciones Del Personal Del Proyecto.	95

4.4.2 Organigrama Del Proyecto.	98
4.5 Estudio Financiero.	99
4.5.1 Características Generales Del Tipo De Proyecto A Evaluar.	99
4.5.2 Construcción Del Flujo De Caja Del Proyecto.	99
4.5.2.1 Proyección De Inversión Inicial.	101
4.5.2.1.1 Proyección De Capital De Trabajo.	104
4.5.2.2 Proyección De Ingresos.	108
4.5.2.3 Proyección De Costos Y Gastos Operativos (OPEX).	109
4.5.2.4 Proyección Del Flujo De Caja Del Proyecto.	111
4.5.3 Determinación De La Tasa De Descuento Del Proyecto.	118
4.5.3.1 Costo De Capital Propio Bajo El Enfoque CAPM.	119
4.5.3.2 Costo De La Deuda.	123
4.5.3.3 Costo Promedio Ponderado De Capital (WACC).	123
4.5.4 Indicadores De Rentabilidad Del Proyecto.	126
4.5.4.1 Valor Actual Neto.	126
4.5.4.2 Tasa Interna De Retorno.	127
4.5.4.3 Periodo De Recuperación.	127
4.5.4.4. Índice Costo/Beneficio.	128
4.5.5 Análisis De Riesgos Del Proyecto.	129
4.5.5.1 El Modelo De Análisis De Riesgo.	130
4.6 Estudio de Impacto Ambiental.	135
CONCLUSIONES.	137
RECOMENDACIONES.	141
BIBLIOGRAFÍA.	143
ANEXOS.	149

ÍNDICE DE TABLAS	Pág.
Tabla 01 Comparativo de definiciones de Estudio de Prefactibilidad.	42
Tabla 02 Comparativo de Referencias sobre el Proceso de Envasado de Alimentos.	43
Tabla 03 Comparativo de Referencias sobre el término “Snacks”	44
Tabla 04 Comparativo de Beneficios asignados a la Zona Especial de Desarrollo de Paíta.	46
Tabla 05 Análisis FODA de Piura Foods SAC.	57
Tabla 06 Precios Históricos FOB USD Exportados por Perú de Plátanos Fritos (Snacks).	73
Tabla 07 Determinación de la Demanda Inicial para el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	77
Tabla 08 Inversión Inicial del Proyecto de Envasado en Piura Foods SAC.	82
Tabla 09 Tipo de Despidos Laborales, según la Normativa Laboral Peruana.	90
Tabla 10 Requerimiento de Colaboradores para Proyecto Envasado De Snacks en Piura Foods SAC.	94
Tabla 11 Inversiones en Activos Tangibles e Intangibles para el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	103
Tabla 12 Proyección de Capital de Trabajo bajo el Método Contable del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	106
Tabla 13 Políticas Financieras establecidas para el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	107
Tabla 14 Proyección de la Estructura del Costo del Estado de Resultados Sobre Ventas para el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	108
Tabla 15 Proyección de Ingresos del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	109
Tabla 16 Proyección de Costos y Gastos Operativos para el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	110

Tabla 17	Composición del Rubro de Depreciación de Activos para el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	111
Tabla 18	Flujo de Caja Libre del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC expresado en dólares americanos corrientes.	115
Tabla 19	Amortización de Préstamo Bancario para Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	116
Tabla 20	Flujo de Caja del Accionista (Patrimonial) del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC. expresado en dólares americanos corrientes.	117
Tabla 21	Determinación del COK del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC en Función al Modelo CAPM incluyendo Riesgo País.	121
Tabla 22	Determinación del WACC del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	124
Tabla 23	Indicadores de Rentabilidad del Flujo de Caja Libre del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	128
Tabla 24	Indicadores de Rentabilidad del Flujo de Caja Patrimonial (del Accionista) del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	129
Tabla 25	Asignación de Probabilidades para Efectuar la Simulación Montecarlo en el Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods AC con el Programa @Risk 8.4.	132
Tabla 26	Evaluación de Resultado Económico Projectado de Piura Foods SAC (Sin Proyecto de Envasado) y Con Proyecto de Envasado.	150
Tabla 27	Principales Indicadores de Rentabilidad Económica Projectada de Piura Foods SAC sin Proyecto y Con Proyecto de Envasado.	151

ÍNDICE DE FIGURAS		Pág.
Figura 01	Organigrama Actual de Piura Foods SAC.	52
Figura 02	Ventas del Mercado Mundial de Confitería y Snacks.	64
Figura 03	Ventas del Mercado Mundial de Confitería y Snacks Por Principales países (Mil Mill. US\$).	65
Figura 04	Importaciones Mundiales de Confitería y Snacks por Principales países (Mil Mill. US\$).	66
Figura 05	Exportaciones Peruanas de Confitería y Snacks por Principales destinos (Mill US\$).	67
Figura 06	Ventas Mundiales de Principales Empresas de Snacks y Panadería 2021 (Mil Mill. US\$).	68
Figura 07	Exportaciones Peruanas de Plátanos Fritos (Snacks) Acumuladas del Periodo Enero – Octubre 2023 y Enero – Octubre 2022, expresadas en Valores FOB y KG.	70
Figura 08	Exportaciones Peruanas de Plátanos Fritos (Snacks) Según País de Destino del Periodo Enero – Octubre 2023 y Enero – Octubre 2022, expresadas en Valores FOB y KG.	71
Figura 09	Principales Empresas Peruanas Exportadoras de Plátanos Fritos (Snacks) del Periodo Enero – Octubre 2023 y Enero – Octubre 2022, expresadas en Valores FOB según % de participación.	72
Figura 10	Razones Mundiales para Consumir Snacks en 2020.	74
Figura 11	Valor del Mercado Mundial de Snacks Salados por Tipo.	75
Figura 12	Distribución de Planta con Implementación de Área de Envasado de Piura Foods SAC.	81
Figura 13	Organigrama del Proyecto de Envasado de Piura Foods SAC.	98
Figura 14	Flujos de Caja de un Proyecto.	101
Figura 15	Flujos de Caja del Activo.	113

Figura 16	Flujos de Caja del Patrimonio.	114
Figura 17	Costo del Capital.	118
Figura 18	Ecuación del CAPM.	120
Figura 19	Determinación del WACC.	123
Figura 20	Análisis de Sensibilidad del Proyecto de Envasado de Piura Foods SAC.	133
Figura 21	Análisis de Principales Variables que Afectan al Valor Actual Neto de los Flujos de Caja del Proyecto de Envasado de Snacks de Piura Foods SAC.	135