

**PROYECTO:** Industrialización de la carne de puerco

**Nombre del Emprendedor:** Mario Meza Ponce

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La empresa se desarrolla en la elaboración de productos derivados de la carne de puerco, tales como chorizo, embutidos, chuleta ahumada, etc., introduciendo así en la región producto hecho con materia prima de primera calidad y también un procesamiento de primera.

La empresa nació gracias a que el emprendedor es propietario de una empresa productora de lácteos, uno de los principales desperdicios de la misma es el suero, liquido rico en proteínas y grasas, que acompañado de otras compostas representa un alimento ideal para los cerdos, es por ello que nace la inquietud de criar cerdos y después darle una procesamiento para no solo venderlos en pie si no con un valor agregado. Detecto que poseía la capacidad de implementar este nuevo negocio no solo por contar con el alimento, sino también con la preparación para la cría de cerdos y además que la ha venido haciendo desde que tiene recuerdos; otro factor importante que dispone del tiempo necesario para dedicar al negocio.

El mercado al que se esta enfocado y al ser un producto alimenticio, este va dirigido a todos los hombres y mujeres sin un límite de edad, exceptuando a los niños menores de un año, quienes según la Organización Mundial de Salud (OMS) no es recomendable su consumo de carne de puerto.

La competencia no es desalentadora, empresas locales del mismo giro solo existe una en un poblado cercano a nuestro mercado objetivo, mientras que también existe la presencia de marcas nacionales que producen los mismos bienes que la empresa, sin

embargo, el concepto es diferente mas representa la principal competencia para la empresa.

Principales productos que ofrecerá la empresa:

**JAMON DE CERDO.-** El jamón (o anca, pernil, pierna) es el nombre genérico del producto obtenido de las patas traseras del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural. Las patas delanteras del cerdo, pese a tener un proceso idéntico de elaboración, reciben el nombre de paleta, o paletilla. Las dos variedades más conocidas de jamón son el jamón curado de España (jamón ibérico, jamón serrano) y el prosciutto italiano.

**CHULETA AHUMADA.-**Costilla de cerdo sometida a humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resinas que da un excelente sabor y permite una mayor conservación en los alimentos.

**TOCINO.-** Es el producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco. Está compuesta de la piel, grasas y entreverado de carne.

**CHORIZO.-** Embutido de carne de cerdo picada y adobada con pimentón y otras especies y curada al humo.

**QUESO DE CERDO.-** Embutido de carne hecha a partir de la cabeza de un cerdo también puede incluir carne procedente de las manitas o el corazón.

### **Fortalezas y ventajas**

La principal fortaleza de la empresa es ser la única en la zona, incursionar dentro de este mercado no es improvisado, se ha detectado la demanda de este tipo de productos.

Otra clara ventaja es el hecho de que el nivel de precios de los productos que maneja la empresa se encuentran por debajo de los del mercado de los derivados del cerdo.

Poseer ya con una amplia cartera de clientes y con un gran prestigio entre sus actuales clientes es también una de las principales fortalezas con las que la empresa cuenta.

El tipo de producción artesanal-industrial con la que se elaboran los productos atenúa el impacto climático y genera una actitud de confianza entre los clientes que buscan la nueva tendencia de productos sin conservadores y amigables con el ambiente y la salud.

#### ▪ Amenazas

El principal riesgo que existe es el hecho de que alguna enfermedad ataque a los cerdos como sucedió en el 2009, pero además al ser un negocio tan atractivo llama la atención de varios competidores que posean más infraestructura y se apoderen del mercado. Más, con un estricto sentido higiénico se imposibilita el hecho de una enfermedad en los cerdos. Además buscando la diferenciación mediante planeación estratégica aseguramos la permanencia en el mercado

Además de las amenazas son muy generales la inseguridad, cualquier crisis global y principalmente un aumento exagerado en el precio de los insumos y materias primas.

#### Valuación Económica - Financiera

Valor Presente Neto (VPN)	\$409,659
Tasa Interna de Rendimiento (TIR)	69.45%
TIR Modificada (TIRM)	38.13%
Índice de Rentabilidad (IR)	3.44
Relación Costo-Beneficio (C/B)	0.29
Periodo de Recuperación (PR)	1.51 años
Valor Presente Neto de los Propietarios (VPNP)	\$308,239
Valor Presente Neto Ajustado (VPNA)	\$271,496
Costo Promedio Ponderado de Capital	7.90%
Costo del Capital Propio	19.38%

#### Análisis

En términos de evaluación financiera, se puede considerar que el proyecto es viable, ya que arroja un **Valor Presente Neto positivo de \$308,239** con un costo promedio ponderado de capital de 7.9% y una **TIR de 69.45%**, es decir, los rendimientos que devuelve el proyecto es mucho mayor que el costo del mismo, y aunado a ello es posible recuperar la inversión en un periodo menor de dos años