

PROYECTO DE INGENIERÍA APLICADA

Proyecto de pre-factibilidad para la implementación de una planta productora de queso mozzarella y cheddar en la ciudad de Cochabamba

Prefeasibility project for a mozzarella and cheddar cheese production plant implementation in the city of Cochabamba

Eliana Lesly Micordia Romero¹ . Jorge Eduardo Buitrago Navarro² .

¹ Titulada de Ingeniería Industrial, Facultad de tecnología, Departamento de Industrias, Universidad del Valle, Sede Central, Cochabamba, Bolivia. e-liana-miro@hotmail.com

² Ingeniero Industrial M.Sc. Docente del departamento de Industrias, Universidad del Valle, Sede Central, Cochabamba, Bolivia. jbuitragon@univalle.edu

RESUMEN

Se realizó un estudio de prefactibilidad destinado a analizar distintas variables que intervienen en la implementación de una planta productora de queso mozzarella y cheddar, en base a leche vacuna, en la ciudad de Cochabamba, con el objetivo de identificar la viabilidad de la propuesta. A pesar de la poca información acerca del tema en Cochabamba, Bolivia, se realizó una investigación de enfoque mixto; inicialmente de tipo exploratorio, con la finalidad de recolectar datos básicos que brinden una perspectiva situacional, para posteriormente, a través de una investigación descriptiva centrada en los consumidores de estos quesos (familias y restaurantes de la ciudad de Cochabamba), generar información clave que interviene en las futuras etapas del proyecto.

El proyecto constó de dos aspectos: el estudio de mercado, donde se analizó la demanda insatisfecha existente y los deseos del consumidor acerca de los productos mencionados, y la ingeniería del proyecto, donde se estableció que la planta productora se ubicaría en La Maica, con

una capacidad de 250000,00 litros/año. Con la inversión total, estructura de ingresos y egresos del proyecto, se calculó los indicadores de rentabilidad (VAN, TIR y B/C), los cuales son positivos, demostrando la rentabilidad del proyecto, porque se recupera lo invertido.

Palabras clave: Planta industrial. Proyecto de prefactibilidad. Queso Mozzarella. Queso Cheddar.

ABSTRACT

A prefeasibility study was carried out aimed to analyze different variables which intervene in a mozzarella and cheddar cheese production plant implementation based on bovine milk, in the city of Cochabamba, with the aim of identifying the viability of the proposal. Despite the limited information on the subject in Cochabamba, Bolivia, a mixed-focus research was carried out; initially of an exploratory type, in order to collect basic data that provide a situational perspective; later, through a descriptive investigation, focused on the consumers of these cheeses (families and restaurants in the city of Cochabamba), in order to generate key information that intervenes in future stages of the project.

The project consisted in two aspects: the market study, where the existing unsatisfied demand and the consumer's wishes about the aforementioned products were analyzed, and the engineering of the project, where it was established that the production plant would be located in La Maica, with a capacity of 250000.00 liters/year. With the total investment, structure of income and expenses of the project, the profitability indicators (NPV, IRR and B/C) were calculated, which are positive, demonstrating the profitability of the project, because the investment is recovered.

Keywords: Industrial plant. Prefeasibility project. Mozzarella cheese. Cheddar cheese.

1. INTRODUCCIÓN

La industria de lácteos de Bolivia es reducida. Las empresas actuales son grandes y conforman un oligopolio, lo que obliga a los productores lecheros a reducir el precio de venta de la producción excesiva. En el Departamento de Cochabamba, los productores de la APL (Asociación de Productores Lecheros) es la principal proveedora de PIL Andina (Planta Industrializadora de

Leche). Los productores cuentan con un cupo de entrega diario que se definió el 2016, el cual establece que PIL recepciona el 60% al 70% de la producción a Bs 3,70; el restante, si el productor quiere entregar por encima de eso, se registrá al precio internacional de Bs 1,96 (Los Tiempos, 2016). Esto último ocasiona elevadas pérdidas económicas, que obligan al productor lechero a migrar a otros rubros, existiendo en la actualidad un decrecimiento del sector en 2% (El Deber, 2018). Por esta problemática, los productores lecheros buscan la ampliación de la industria láctea por iniciativa privada o estatal para romper el oligopolio del sector y soltar el freno que les impide ampliar su oferta.

Por otra parte, el queso es un producto lácteo altamente demandado por su valor nutritivo y su duración, en comparación con otros productos lácteos. En Cochabamba, los quesos más utilizados, a parte del queso fresco, son mozzarella y cheddar, por sus diferentes usos gastronómicos (PROCHILE, 2012; PROCHILE, 2014; Gobierno Autónomo Municipal de Cercado, 2015).

La implementación de una planta industrial productora de queso mozzarella y cheddar en la ciudad de Cochabamba representa una oportunidad de negocio. A pesar de existir en los últimos años una sobreproducción de leche en la región, aún se presenta una reducida cantidad de empresas productoras de derivados lácteos especializadas en la elaboración de quesos. Más aun, empresas que cumplan con las exigencias del mercado, lo cual demuestra que no se está aprovechando el potencial lechero para la elaboración de derivados lácteos nuevos e innovadores, y se sigue compitiendo en mercados saturados con productos tradicionales.

En este sentido, el objetivo principal del trabajo es desarrollar un proyecto de prefactibilidad para la implementación de una planta industrial productora de quesos mozzarella y cheddar con base en leche de vaca, para a satisfacer las expectativas del mercado en el municipio de Cochabamba, Bolivia.

2. METODOLOGIA

La investigación de mercado tuvo la finalidad de estudiar las distintas variables y características del mercado de consumo y de negocios de los quesos mozzarella y cheddar del municipio de

Cochabamba, mediante una investigación detallada de tipo exploratorio, en una primera instancia, por la falta de información, para, posteriormente, con los datos recolectados, realizar una investigación de tipo descriptiva.

a) Enfoque: La investigación tiene un enfoque mixto, se trabajó con información cualitativa y cuantitativa, las cuales se analizaron mediante métodos deductivos e inductivos.

b) Las fuentes de información fueron:

- **Primarias:** Mediante entrevistas a restaurantes, encuestas a familias y observación directa en supermercados.
- **Secundarias:** Mediante datos de la Asociación de productores lecheros (APL), Fondo Nacional PROLECHE, Instituto nacional de estadística (INE), Gobierno Autónomo Municipal de Cochabamba (G.A.M.C), artículos de periódico, entre otros.

c) La población de estudio: Para el mercado de consumidores fueron familias u hogares del municipio de cercado y para el mercado de negocios fueron restaurantes que utilizan estos tipos de quesos.

d) Tiempo de estudio: El presente proyecto tiene un periodo de duración de cinco años (2018-2023), debido al monto de inversión. El año base seleccionado para las proyecciones es el 2018, siendo de igual forma el año que se realizó toda la investigación de mercado y las cotizaciones de maquinaria, equipo, entre otros.

e) Tamaño de muestra: La muestra para el mercado de consumidores es de 196 jefes de hogar o familias del municipio de Cochabamba y se calculó mediante un muestreo probabilístico aleatorio simple. Para calcularla, primero se encontró la probabilidad de éxito y fracaso, mediante una prueba piloto (Tabla 1).

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sí (Probabilidad de éxito)	85,2	85,2	85,2
	No (Probabilidad de fracaso)	14,8	14,8	100,0
	Total	100,0	100,0	

Tabla 1. Resultados sobre la decisión de compra en prueba piloto: ¿Usted compra queso Mozzarella y/o Cheddar?

Fuente: Elaboración propia (2018), con base en datos de la prueba piloto realizada.

Una vez calculada la probabilidad de éxito y fracaso, se procedió a determinar el tamaño de muestra con la Ecuación (1).

$$n = \frac{N * Z_a^2 * p * q}{\varepsilon^2 * N + Z_a^2 * p * q} \quad (1)$$

Donde:

n = Tamaño de muestra.

N = Tamaño de la población.

Z = Nivel de confianza.

p = Probabilidad de éxito.

q = Probabilidad de fracaso.

d = Error absoluto de muestreo.

Y reemplazando los siguientes datos se tiene:

N = 216085 hogares.

Z al 95% = 1,96

d = 5%

p = 85% (determinada en prueba piloto).

q = 15% (determinada en prueba piloto).

$$n = \frac{216085 * 1.96^2 * 0,85 * 0,15}{0,05^2 * 216085 + 1.96^2 * 0,85 * 0,15} = 195,74$$

$n \cong 196$ habitantes.

La muestra para el análisis del mercado de negocios fue de 15 restaurantes del municipio de Cochabamba que utilizan estos tipos de quesos, mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, esto porque no existe registro de la cantidad de establecimientos que utilizan estos quesos en Cochabamba.

f) Tipo de encuestas: Para el presente proyecto se recopilaron los datos a través:

- Entrevistas objetivas a restaurantes del municipio de Cochabamba que utilizan estos tipos de quesos para la elaboración de alimentos.
- Encuestas estructuradas dirigidas a un grupo aleatorio de hogares que tiende a consumir quesos y residen en el municipio de Cochabamba.

- Trabajo de campo en los principales supermercados y tiendas del municipio de Cochabamba, mediante observación directa para identificar la oferta, los competidores y características propias del mercado.

Para realizar la ingeniería de proyecto y evaluación económica financiera, se recurrió a distintas cotizaciones de maquinaria por empresas importadoras de este tipo de tecnología del departamento de Santa Cruz.

3. RESULTADOS

3.1 Estudio de mercado

3.1.1 Cálculo de la demanda insatisfecha de queso mozzarella y cheddar

Debido a que no existen datos específicos sobre la demanda y oferta histórica de quesos mozzarella y cheddar, se procedió a elaborar una estimación en base a entrevistas y encuestas realizadas en el municipio de Cochabamba. Mediante las encuestas realizadas en el estudio de mercado (Tabla 2), se observa que el 82% de las familias encuestadas desea consumir queso mozzarella; y solo el 54% desea consumir queso cheddar. Dato necesario para determinar el número de compradores potenciales (hogares) y el consumo anual por hogar de cada queso; información que al mismo tiempo se utiliza para estimar la cantidad y crecimiento de demanda aparente.

Característica	Queso Mozzarella	Queso Cheddar
Porcentaje de familias que desean adquirir el producto	82%	54%
Compradores potenciales del producto (2018)	139 980,00 hogares.	92 182,00 hogares
Consumo por hogar	5,56 kg/año	2,36 kg/año

Tabla 2. Compradores potenciales y consumo anual de quesos mozzarella y cheddar

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Considerando el consumo por hogar constante en el tiempo, se utilizó la Ecuación (2).

$$\mathbf{Demanda}_{aparente} = \mathbf{Consumo}_{por\ hogar} * \mathbf{Población}_{objeto} \quad (2)$$

Se calcula la demanda aparente para los anteriores diez años, respecto al año base, con el fin de generar un mejor modelo de proyección (Tabla 3).

Años	Población objeto		Consumo por hogar (kg/año)		Demanda aparente (kg/año)	
	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar
2009	104105	68557	5,56	2,36	578823,80	161794,52
2010	107587	70850	5,56	2,36	598183,72	167206,00
2011	111186	73220	5,56	2,36	618194,16	172799,20
2012	114905	75669	5,56	2,36	638871,80	178578,84
2013	118748	78200	5,56	2,36	660238,88	184552,00
2014	122720	80816	5,56	2,36	682323,20	190725,76
2015	126824	83519	5,56	2,36	705141,44	197104,84
2016	131066	86312	5,56	2,36	728726,96	203696,32
2017	135450	89199	5,56	2,36	753102,00	210509,64
2018	139980	92182	5,56	2,36	778288,80	217549,52

*Tabla 3. Demanda aparente de quesos Mozzarella y Cheddar
(2009-2018)*

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Una vez calculada la demanda aparente, se procede a proyectar la demanda estimada, esto mediante una regresión múltiple considerando las siguientes variables:

- El consumo por hogar de queso mozzarella y/o cheddar constante.
- El Producto Interno Bruto (PIB) del país, al ser el principal indicador de la situación económica de la población boliviana.
- La cantidad de los consumidores potenciales.

En función a las variables mencionadas, la demanda real de los siguientes cinco años se presenta en la Tabla 4.

Para el cálculo de la demanda insatisfecha, se necesita calcular la oferta de ambos quesos y al no existir información al respecto, se realizaron tres acciones específicas:

- La primera acción consistió en entrevistas breves en puntos de venta de los distintos centros de abasto de la ciudad de Cochabamba (mercado Alejo Calatayud, mercado 25 de Mayo y mercado La Pampa).
- La segunda acción correspondió a la observación directa en supermercados sobre los volúmenes de venta.
- Finalmente, la tercera acción fue la recolección de información primaria de la Planta Industrializadora de Lácteos (PIL), sobre volúmenes de venta de queso Mozzarella y Cheddar de la marca BONLE y PIL, en el municipio de Cochabamba.

Años	Mozzarella	Cheddar
	Demanda proyectada (kg/año)	Demanda proyectada (kg/año)
2018	778288,80	217549,52
2019	804320,72	224827,76
2020	831225,56	232346,72
2021	859025,56	240118,20
2022	887759,64	248149,28
2023	917450,04	256449,40

Tabla 4. Demanda proyectada de queso Mozzarella y Cheddar para la Ciudad de Cochabamba (2018-2023)

Fuente: Elaboración propia, 2018.

También se identificó la cantidad de producción nacional, importaciones y exportaciones ofertada, para el año base 2018 de ambos productos para, posteriormente, reemplazar estos datos en la Ecuación (3) y realizar una proyección.

$$\text{Oferta aparente} = P_N + I + E \pm \Delta S \quad (3)$$

Donde:

P_N = Producción Nacional

I = Importaciones

E = Exportaciones

ΔS = Variación de Stock

La cantidad ofertada de producción nacional se obtuvo mediante la observación directa en mercados, supermercados y tiendas, mientras que el volumen de importaciones se obtuvo de la investigación de Laime (2017).

El volumen de contrabando que ingresa al país se obtuvo del artículo “El contrabando mueve 81% de lo que produce la manufactura” (Página Siete, 2016) (Tabla 5).

Año	Oferta nacional (kg/año)		Oferta importación (kg/año)		Cantidad de contrabando (kg/año)		Oferta total (kg/año)	
	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar
2018	69420,00	33674,40	50230,00	16100,29	11845,60	4186,08	131495,60	53960,77
2019	71294,34	34583,61	52741,50	16905,31	12437,88	4395,38	136473,72	55884,30
2020	73219,29	35517,37	55378,58	17750,57	13059,80	4615,15	141657,67	57883,08
2021	75196,21	36476,34	58147,50	18638,10	13712,79	4845,91	147056,50	59960,34
2022	77226,51	37461,20	61054,88	19570,01	14398,43	5088,20	152679,82	62119,41
2023	79311,62	38472,65	64107,62	20548,51	15118,35	5342,61	158537,59	64363,77
Obs.	Tasa de crecimiento anual 2,70%		Tasa de crecimiento anual 5,0%		26% de las importaciones legales		Sumatoria de la oferta nacional, importaciones y contrabando	

Tabla 5. Oferta proyectada de queso Mozzarella y Cheddar para la Ciudad de

Cochabamba (2018-2023)

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Una vez calculada la oferta y la demanda de queso mozzarella y cheddar, hasta el año 2023, se calculó la demanda insatisfecha con la Ecuación (4).

$$Demanda\ insatisfecha = Demanda - oferta \quad (4)$$

Reemplazando los datos de las Tablas 2 y 3 en la Ecuación (4), se obtuvo la demanda insatisfecha hasta el año 2023 (Tabla 6).

Respecto al queso mozzarella, se calcula una demanda insatisfecha de 646793,20 kg/año, aproximadamente 161698,00 barras/año para el año 2018; y de 758912,45 kg/año, aproximadamente 189728,00 barras/año para el año 2023. Por otro lado, la demanda insatisfecha calculada de queso cheddar es de 163588,75 kg/año, aproximadamente 40897,00 barras/año para

el año 2018; y de 192085,63 kg/año, aproximadamente 48021,00 barras/año para el 2023. Respecto a la demanda insatisfecha del mercado de negocios, se aplicaron entrevistas a distintos restaurantes, de donde se obtuvieron diversas informaciones:

- El mayor consumo de queso mozzarella es en restaurantes italianos es de 241,19 kg/mes.
- El mayor consumo de queso cheddar es en restaurantes de comida rápida es de 29,80 kg/mes.

La mayoría de los restaurantes no tienen problemas para adquirir estos quesos, los adquieren del departamento de Santa cruz o importación

Años	Demanda (kg/año)		Oferta (kg/año)		Demanda insatisfecha (kg/año)	
	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar	Mozzarella	Cheddar
2018	778288,80	217549,52	131495,60	53960,77	646793,20	163588,75
2019	804320,72	224827,76	136473,72	55884,30	667847,00	168943,46
2020	831225,56	232346,72	141657,67	57883,08	689567,89	174463,64
2021	859025,56	240118,20	147056,50	59960,34	711969,06	180157,86
2022	887759,64	248149,28	152679,82	62119,41	735079,82	186029,87
2023	917450,04	256449,40	158537,59	64363,77	758912,45	192085,63

Tabla 6. Demanda insatisfecha de queso Mozzarella y Cheddar para la Ciudad de Cochabamba (2018-2023)

Fuente: Elaboración propia, 2018.

- , considerando esto, se infiere que el mercado de negocios está atendido.

Considerando los resultados obtenidos del análisis, se concluye que es arriesgado realizar estrategias comerciales masivas, por lo cual el mercado de negocios no será tomado en cuenta en los primeros años del proyecto.

3.1.2 Comercialización y distribución de los productos

La empresa solo entregará los productos a supermercados y centros de abasto, porque son los puntos de ventas preferidos por los consumidores. Según los resultados de las encuestas realizadas, el 62% de los hogares tienen como primera opción adquirir los productos en supermercados; y la segunda opción, seleccionada por el 41% de los hogares encuestados, son los distintos centros de

abasto del municipio de Cochabamba, como el mercado Calatayud, el Mercado 25 de Mayo, entre otros.

Por lo mencionado, los canales de comercialización para la venta son:

- Canal 1 (importancia 60%): Productor – Supermercado – Consumidor final.
- Canal 2 (importancia 40%): Producto – Mercado popular - Consumidor final.

En la Figura 1 se muestra la prioridad de cada producto en los distintos canales de distribución.

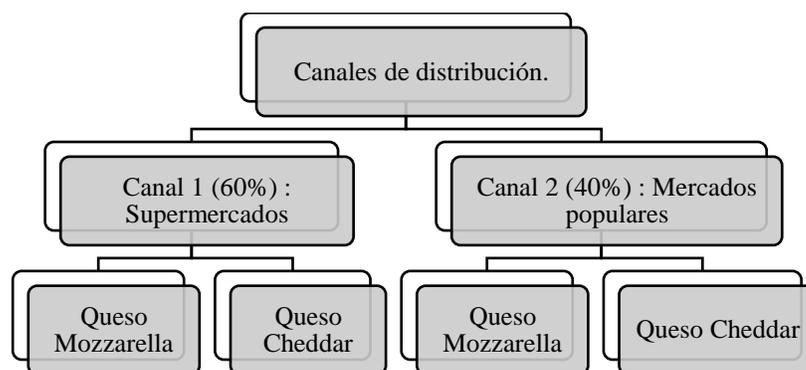


Figura 1. Prioridad de distribución de productos en canales de distribución

Fuente: Elaboración propia, 2018.

3.2 Ingeniería de proyecto

3.2.1 Tamaño de planta

Para definir el tamaño de planta se analizaron tres limitantes:

- Dimensión de mercado, lo cual no es limitante al existir una elevada demanda insatisfecha.
- Disponibilidad de materia prima, lo cual no es limitante porque Cochabamba es el segundo productor lechero de Bolivia. Las empresas lácteas establecidas solo recolectan el 70% del total que se produce, existiendo una disponibilidad del 30%.
- Tecnología, equipos y máquinas de fácil adquisición.

Considerando lo anterior, se planteó que la capacidad instalada de la planta es de 250000,00 litros de leche/año, con una capacidad eficiente del 95% para procesar un máximo de 237500,00 litros de leche/año, de los cuales, 78% está dirigido a la elaboración de queso mozzarella y el 22% restante es para la producción de queso cheddar, con la finalidad de cubrir el 2,26% de la demanda insatisfecha de mozzarella y el 2,52% de cheddar.

3.2.2 Localización

El análisis de localización se realizó con la técnica de factores ponderados, considerando tres opciones: La Maica, Pucara y Azirumarca, que fueron seleccionadas por concentrar la mayor cantidad de productores lecheros del municipio de Cochabamba.

En la Tabla 7, se muestran los resultados del análisis de técnica de factores y los factores ponderados.

Opciones		Maica		Azirumarca		Pucara	
Factores	Peso	A		B		C	
Proximidad al mercado objeto	22%	8	1,76	4	0,88	10	2,2
Disponibilidad de Materia prima	28%	10	2,8	10	2,8	4	1,12
Disponibilidad de terrenos	20%	6	1,2	8	1,6	2	0,4
Precio de los Terrenos	10%	10	1	8	0,8	2	0,2
Vías de acceso del transporte	8%	8	0,64	6	0,48	10	0,8
Existencia de servicios básicos	12%	8	0,96	7	0,84	10	1,2
TOTALES	100%		8,36		7,40		5,92

Tabla 7. Calificaciones ponderadas de las opciones según análisis de factores cualitativos

Fuente: Elaboración propia, 2018.

La mejor opción de emplazamiento de la planta es el subdistrito de La Maica, que obtuvo una calificación de 8,36 sobre 10, siendo la mejor opción; por lo que la planta productora estará ubicada en el Distrito 9 de La Maica, Zona Albarancho (ex Zofraco) del municipio de Cochabamba y tendrá una dimensión de 240 m².



Figura 2. Ubicación del proyecto

Fuente: Elaboración propia (2018), con base en mapa satelital del Distrito 9.

3.2.3 Proceso productivo

Los puntos de control más importantes del proceso de elaboración de ambos quesos son:

- Transporte de leche de los centros de acopio a la planta.
- Recepción y control de calidad de la leche.
- Pasteurización mediante tratamiento rápido.
- Estandarización del contenido graso de la leche.
- Acidificación de la leche, agregando cultivo láctico.
- Coagulación añadiendo cuajo.
- Corte de la cuajada en cubitos dependiendo del tipo de queso.

Únicamente, para elaborar queso mozzarella se tiene:

- Fermentación de la cuajada.
- Hilado y moldeo mediante una hiladora de vapor.

- Salado por baños de salmuera por 20 horas.

Por otro lado, para elaborar queso cheddar se tiene:

- Cheddarización de la cuajada.
- Salado en seco de la cuajada.
- Moldeo a través de prensa hidráulica
- Maduración de 2 a 3 meses.

El proceso productivo utilizado para elaborar ambos quesos está descrito en la Figura 3.

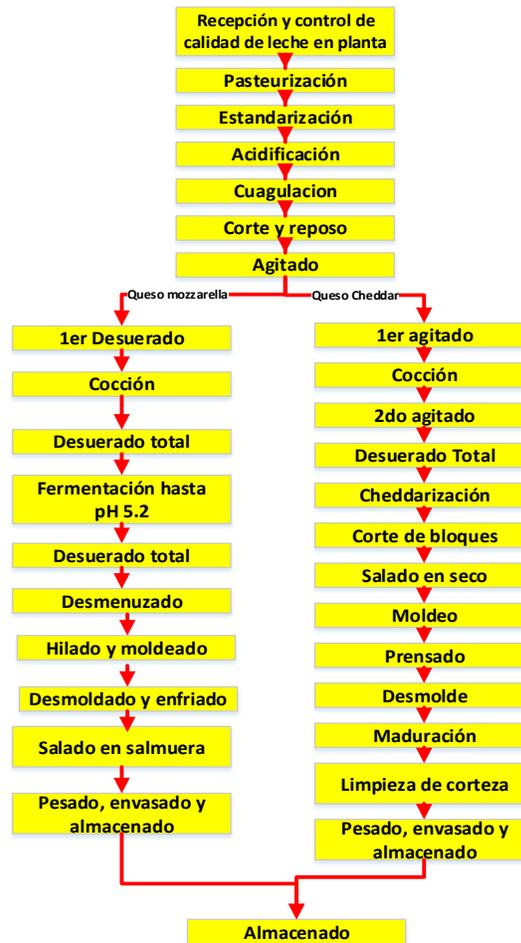


Figura 3. Proceso productivo de queso mozzarella y cheddar

Fuente: Elaboración propia, 2020.

3.2.4 Planificación de producción

La planta tiene una capacidad instalada de 250000,00 litros de leche al año, pero como máximo se tiene planificado procesar 237500,00 litros de leche, de los cuales, el 78% está dirigido a la elaboración de queso mozzarella, mientras que el 22% restante para la producción de queso cheddar.

Para queso mozzarella se cubrirá hasta el quinto año el 2,26% de la demanda insatisfecha; en resumen, se producirá un máximo 4584,00 barras de 4 kg. Y para cheddar, se cubrirá el 2,52% de la demanda insatisfecha los primeros cinco años; por lo que se producirá como máximo 1298,00 barras de 4 kg.

La producción diaria eficiente máxima de la planta es de 24 barras de queso mozzarella y 22 barras de queso cheddar. Considerando que la empresa trabajará aproximadamente 250 días al año, se debe producir en promedio cinco veces al mes queso cheddar, y 16 veces al mes mozzarella, por ser un queso más comercial.

3.2.5 Balance de masa

Para calcular el rendimiento de la leche y saber cuánto se logra producir por lote, se realizó el balance de masa para ambos productos (Figura 4).

Como se observa en la Figura 4, de cada lote de producción de 509,20 litros de leche, se producen 48 kg o 12 barras de 4 kg de queso Mozzarella. Según el balance de masa de la Figura 5, con 509,20 litros de leche, correspondiente a un lote, se elaboran 44 kg u 11 barras de 4 kg de queso Cheddar.

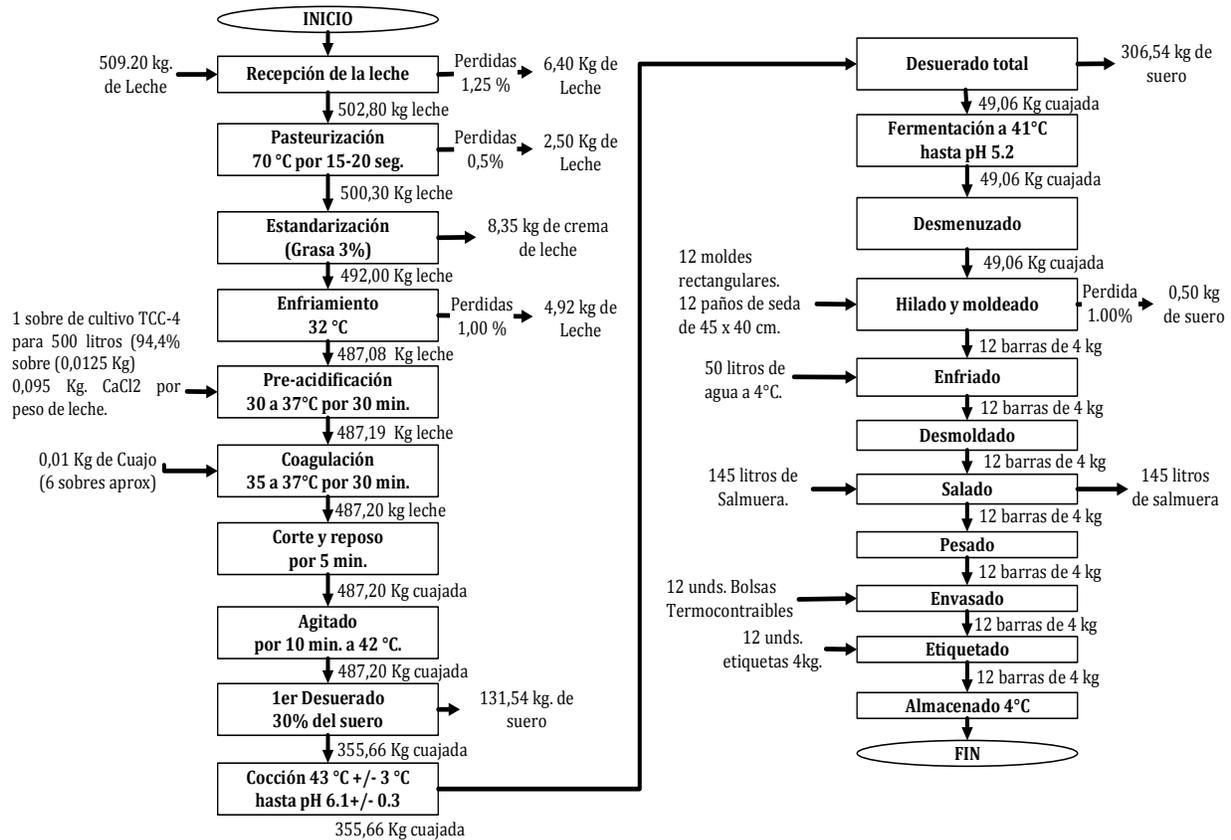


Figura 4. Balance de masa de un lote de producción de queso mozzarella

Fuente: Elaboración propia, 2018.

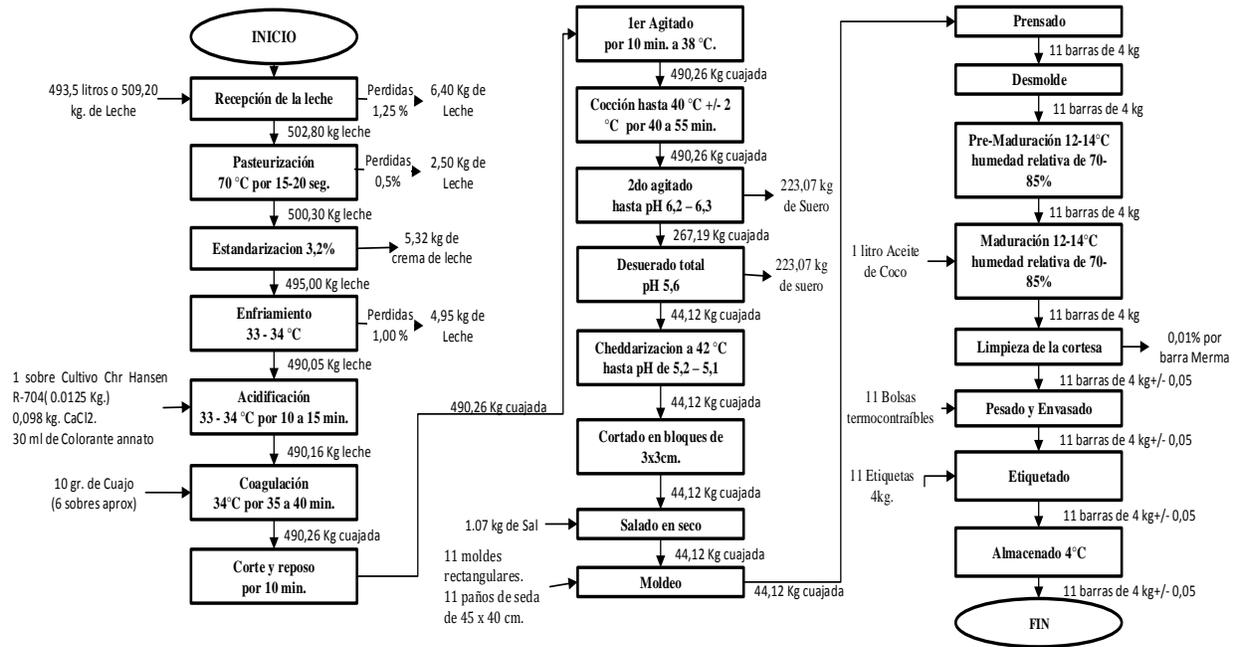


Figura 5. Balance de masa de un lote de producción de queso cheddar

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Según los balances de masa realizados, el rendimiento de la leche para producir queso mozzarella es del 10%, y para elaborar cheddar es del 9%.

3.2.6 Requerimiento de materia prima, insumos y energía

En la Tabla 8 se especifica la cantidad y el costo de los materiales para la elaboración de un lote de 12 barras de queso mozzarella.

ITEM	Cantidad	unidad	Costo (Bs.)	Costo (Bs./lote)	Costo und. (Bs./Barra)
Leche	525,00	Litros	3,00	1575,00	131,25
Fermento láctico	1,00	Sobre	135,20	135,20	11,27
Cuajo en polvo	6,00	Sobre	1,85	11,10	0,93
Cloruro de calcio	0,10	kg	8,00	0,76	0,06
Salmuera	12,00	Unidad	1,26	15,12	1,26
Bolsas termocontraíbles	12,00	Unidad	2,50	30,00	2,50
Etiquetas	12,00	Unidad	0,50	6,00	0,50
Total				1773,18	147,77

Tabla 8. Requerimiento de materiales e insumos para queso Mozzarella

Fuente: Elaboración propia, 2018.

El costo de los materiales e insumos para fabricar una barra completa de 4 kg es de Bs 147,77. Mientras que, respecto al queso cheddar, el costo de materiales e insumos para elaborar una barra completa de 4 kg es de Bs 161,74 (Tabla 9).

Materia prima	Cantidad	unidad	Costo (Bs)	Costo (Bs/lote)	Costo unidad (Bs/Barra)
Leche	525	Litros	3,00	1575,00	143,18
Fermento láctico	1	Sobre	143,30	143,30	13,03
Colorante anatto	0,03	Litros	75,00	2,25	0,20
Cuajo en polvo	6	Sobres	1,85	11,10	1,01
Cloruro de calcio	0,098	kg	8,00	0,78	0,07
Sal	1,07	kg	1,10	1,18	0,11
Bolsas termocontraíbles	11	unidad	2,50	27,50	2,50
Etiquetas	11	unidad	0,50	5,50	0,50
Aceite de coco	0,25	Litros	50,00	12,50	1,14
Total				1779,11	161,74

Tabla 9. Requerimiento de materiales e insumos para queso Cheddar

Fuente: Elaboración propia (2018), con base en balance de masa de queso Cheddar.

En las Tablas 10, 11 y 12, se detalla el consumo de los servicios básicos requeridos.

Consumo variable	Consumo (kWh/día)	Cantidad (Bs/día)	Días de trabajo	Costo (Bs/und.)
Consumo administrativo	11,2	8,7	250	2175,00
Cámara de maduración	13,44	9,14	365	3336,10
Cámara de refrigeración	13,44	9,14	365	3336,10
Refrigeración industrial	6	4,08	365	1489,20
Aire Acondicionado	12	8,16	365	2978,40
Total	129,01	87,73	365	13.314,80

Tabla 10. Detalle consumo de energía eléctrica

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Proceso o área	Consumo (m ³ /mes)	% de participación	Costo (Bs/mes)	Costo (Bs/Año)
Elaboración Mozzarella	36,32	69%	94,66	1135,89
Elaboración Cheddar	10,35	20%	26,97	323,69
Consumo administrativo	3,95	7%	10,29	123,53
Salmuera	2,15	4%	5,60	67,24
Total	52,77	100%	137,53	1650,36

Tabla 11. Detalle de consumo de agua potable

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Proceso o área	Consumo (MPC/lote)	Costo	Costo (Bs/barra)	Costo (Bs./año)
Elaboración Mozzarella	2,83	41,35 Bs/lote	3,45	-
Elaboración Cheddar	2,68	39,28 Bs/lote	3,57	-
Automóviles	-	208,33 Bs/mes		2500,00

Tabla 12. Detalle de consumo de gas

Fuente: Elaboración propia, 2018.

3.2.7 Diseño y distribución de planta

El diseño y tipo de distribución en planta es del tipo intermitente o por lote y se caracteriza por contar con un *lay out* funcional o por proceso. Esto implica reunir, en un mismo sector, toda la maquinaria que realiza un determinado proceso, para que el producto pase de un lugar a otro. Como se observa en la Figura 6.

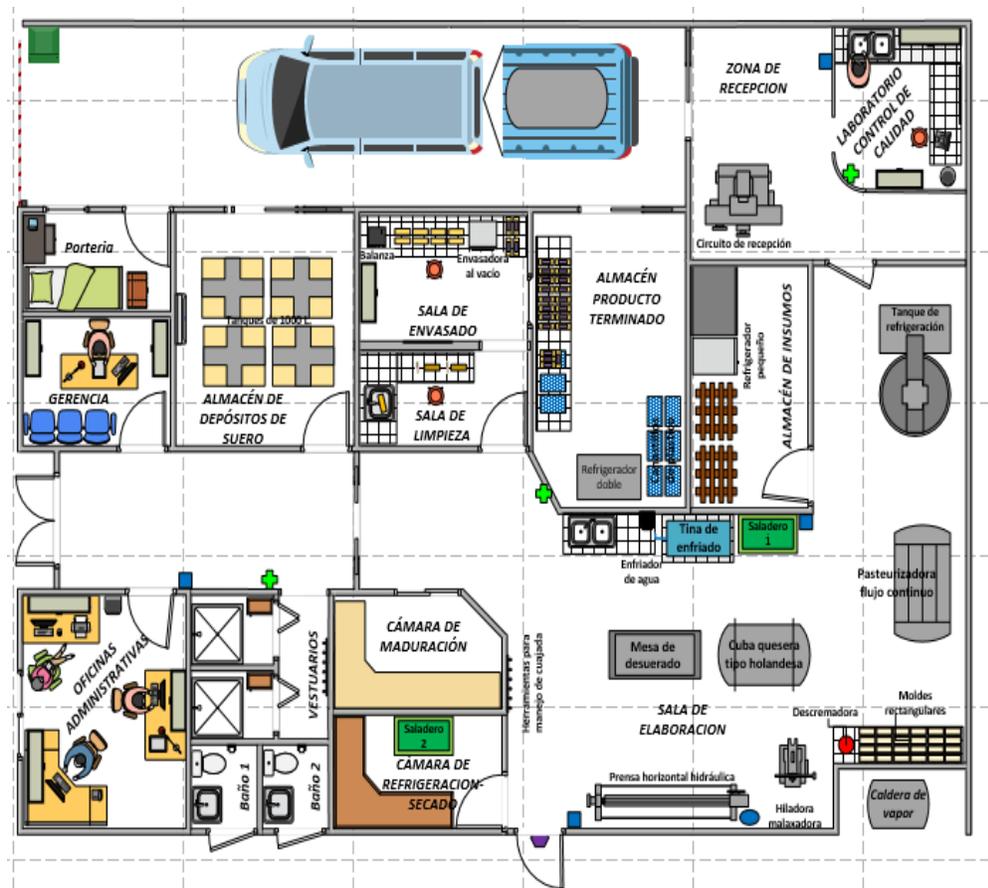


Figura 6. Diseño y distribución de planta

Fuente: Elaboración propia, 2020.

3.2.8 Inversión total de maquinaria y equipos

Considerando todas las maquinarias, herramientas y equipos a necesitar, el costo total de la maquinaria es de Bs 384142,50, detallado en la Tabla 13.

Maquinaria y equipo				
N°	Ítem	Cantidad	Vida útil	Precio (Bs)
1	Equipos para control de calidad	-	8	8198,00
2	Cisterna 1050 litros	1	8	10000,00
3	Circuito de recepción	1	8	38500,00
4	Tanque de refrigeración	1	8	20950,00
5	Descremadora de leche	1	8	2500,00
6	Pasteurizadora	1	8	50000,00
7	Cuba quesera	1	8	54000,00
8	Mesa de desuerado	1	8	4000,00
9	Malaxadora-Hiladora	1	8	20150,00
10	Prensa horizontal	1	8	19500,00
11	Moldes rectangulares	50	8	7500,00
12	Enfriador de agua	1	8	5500,00
13	Envasadora al vacío	1	8	17000,00
14	Balanza electrónica	1	8	345,00
15	Cámara de refrigeración	1	8	28000,00
16	Cámara de maduración	1	8	33000,00
17	Bombas de trasiego	3	8	7500,00
18	Caldero de vapor	1	8	34800,00
19	Refrigerador doble	1	8	15000,00
20	Aire Acondicionando	1	8	2439,50
21	Carrito transportador	2	4	300,00
22	Contenedor de plástico	4	4	2400,00
23	Canastillos de plástico	12	4	300,00
24	Herramientas para cuajada	1	4	600,00
25	Saladero	2	4	1600,00
26	Cepillos para limpieza	2	4	60,00
TOTAL				384142,50

Tabla 13. Inversión total de maquinaria, equipos y herramientas

Fuente: Elaboración propia, 2018.

3.2.9 Análisis impacto ambiental

Los impactos ambientales se presentan cuando una actividad produce una afectación desfavorable al medio ambiente, produciendo una diferencia de la situación natural. Los proyectos productivos,

al considerar la ubicación del proyecto, en muchas ocasiones no analizan los potenciales efectos que tendrán las futuras actividades sobre el medio ambiente.

Para el presente proyecto se realizó la identificación y evaluación de impactos ambientales de las diversas fases del proyecto, mediante la elaboración de una matriz de identificación de impacto ambiental, donde el proyecto se posicionó en categoría III, por lo cual no requiere de un Estudio de Impacto Ambiental (EIA) analítico.

Al elaborar queso mozzarella y cheddar no se utiliza ningún tipo de sustancia nociva que afecte al medio ambiente y al agua; el único desecho que se tiene es el suero, mismo que será comercializado; pero en el caso de que existan derrames mínimos de suero, estos serán recolectados por los desagües que tiene la planta, dirigidos al alcantarillado, ya que se trata de un residuo orgánico.

3.3 Estudio organizacional

La organización es formal de ámbito estrecho y está dividida por departamentos, el organigrama tendrá una estructura lineal y funcional (Figura 7).

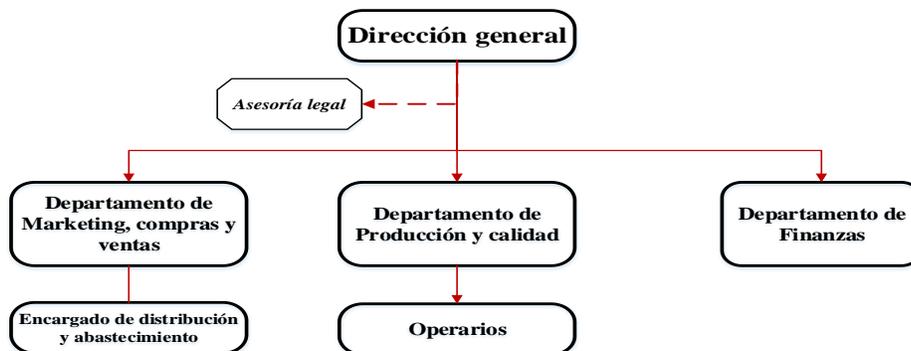


Figura 7. Estructura organizativa del proyecto

Fuente: Elaboración propia, 2018.

3.4 Evaluación económica-financiera

Se valorizaron los riesgos, gastos, beneficios, recursos y elementos involucrados en el desarrollo del proyecto para buscar la mejor alternativa de inversión, con el objeto de determinar el rendimiento adecuado de la inversión realizada.

La inversión total realizada es de Bs 1091134,67 y contempla los aspectos que influyen en el funcionamiento del proyecto (Tabla 14).

N°	Inversiones	Costo (Bs)
1	Inversión fija	988928,13
2	Inversión diferida	7609,50
3	Capital de trabajo inicial	94597,04
Total		1091134,67

Tabla 14. Inversión total del proyecto

Fuente: Elaboración propia (2018), con base en cotizaciones.

Para calcular el capital de trabajo, se recurrió al método del periodo de desfase y al de déficit acumulado, con la finalidad de analizar el que mejor se ajusta. El monto de capital de trabajo seleccionado es de Bs 94597,04, y es resultado del método de déficit acumulado máximo, el cual es seleccionado por su mayor precisión, al considerar los ingresos mensuales.

Se contará con dos fuentes de financiamiento: el aporte propio y el préstamo bancario, las cuales están destinadas a cubrir la inversión fija, la diferida y el capital de trabajo. En función a la estructura de financiamiento el préstamo bancario representará el 63% de la inversión inicial y el aporte propio el 37%.

La estructura de financiamiento seleccionada se presenta en la Tabla 15.

Características		Crédito Bancario		Aporte propio		
N°	Inversiones	Cantidad (Bs)	%	Cantidad (Bs)	%	Cantidad (Bs)
1	Terreno y construcción	490909,63	20%	98181,93	80%	392727,70
2	Maquinaria y equipo	378882,50	100%	378882,50	0%	-
3	Vehículos	93480,00	100%	93480,00	0%	-
4	Herramientas y computadoras	18706,00	100%	18706,00	0%	-
5	Muebles, enseres y equipos de oficina	3720,00	100%	3720,00	0%	-
6	Seguridad industrial	3230,00	100%	3230,00	0%	-
7	Inversión diferida	7609,50	0%	-	100%	7609,50
8	Capital de trabajo	94597,04	100%	94597,04	0%	-
Total		1091134,67	63%	690797,47	37%	400337,20

Tabla 15. Estructura del financiamiento

Fuente: Elaboración propia, 2018.

El presupuesto de costos detalla cuidadosamente los egresos, para lo cual se realiza un detalle de los costos fijos y costos variables. Los costos fijos serán constantes durante los cinco años de duración del proyecto, con excepción de los sueldos que tienen un incremento de 3% anual y el mantenimiento que es bajo en los dos primeros años porque los equipos cuentan con garantía de dos años. En la Tabla 16 se detallan los ítems mencionados.

Años	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Periodos	0	1	2	3	4	5
Programa	0%	70%	80%	90%	100%	100%
Sueldos M.O.I.		268954,80	277023,44	285334,15	293894,17	302711,00
Sueldos M.O.D.		141133,20	145367,20	149728,21	154220,06	158846,66
Servicios Básicos (Mkt y adm.)		17365,16	17365,16	17365,16	17365,16	17365,16
Mantenimiento General		870,00	870,00	5264,80	5264,80	5264,80
Gastos de MKT y comercialización		19713,60	19713,60	19713,60	19713,60	19713,60
Otros gastos		2752,00	2752,00	2752,00	2752,00	2752,00
Amortización diferida		1521,90	1521,90	1521,90	1521,90	1521,90
Total Costos fijos (Bs)		452310,70	464613,30	481679,80	494731,70	508175,10

Tabla 16. Costos fijos en bolivianos

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Los costos variables son los gastos que cambian en proporción a la actividad de la empresa o al volumen de producción, generalmente se calcula a nivel de unidad productiva, de forma unitaria, para cada producto. Los costos variables para elaborar una barra de queso mozzarella son Bs 152,10, y se los describe en la Tabla 17.

ITEM	Consumo (Und./lote)	Unidad	Costo (Bs/Und.)	Costo (Bs/lote)	Costo (B./Barra)
Costo de materiales e insumos	-	-	-	1773,18	147,77
Consumo eléctrico	15,04	kWh	0,68	10,23	0,85
Gas natural industrial	2,83	MPC	14,64	41,35	3,45
Total (Bs)				1824,80	152,10

Tabla 17. Costos variables: Queso Mozzarella

Fuente: Elaboración propia, 2018.

De igual forma realizando cálculos, los costos variables para elaborar una barra de queso Cheddar son 167,00 Bs, detallados en la Tabla 18:

ITEM	Consumo (Und./lote)	Unidad	Costo (Bs/Und.)	Costo (B./lote)	Costo (Bs/Barra)
Costo de materiales e insumos	-	-	-	1779,11	161,74
Consumo eléctrico	26,55	Kwh	0,68	18,06	1,64
Gas natural industrial	2,68	MPC	14,64	39,28	3,57
Total (Bs.)				1836,50	167,00

Tabla 18. Costos variables: Queso Cheddar

Fuente: Elaboración propia, 2018.

En la Tabla 19 se muestran los costos variables totales para elaborar quesos Mozzarella y cheddar durante los cinco periodos de duración del proyecto.

Años	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Periodos	0	1	2	3	4	5
Programa	0%	70%	80%	90%	100%	100%
Costo variable total Mozzarella (Bs)	-	488088,90	557750,70	627564,60	697226,40	697226,40
Costo variable total Cheddar (Bs)	-	151803,00	173346,00	195056,00	216766,00	216766,00
Costos variables total (Bs)	0,00	639891,90	731096,70	822620,60	913992,40	913992,40

Tabla 19. Costos variables totales en bolivianos

Fuente: Elaboración propia, 2018.

La empresa Mozzdar generará ingresos por la venta de quesos mozzarella, cheddar y también por la venta de subproductos generados de su fabricación como ser: la nata y el suero de leche, provenientes de la estandarización y coagulación de la leche (Tabla 20).

Periodos	0	1	2	3	4	5
Ingresos Mozzarella (Bs)	-	953073,00	1089099,00	1225422,00	1361448,00	1361448,00
Ingresos Cheddar (Bs)	-	310878,00	354996,00	399456,00	443916,00	443916,00
Ingresos Residuos (Bs)	-	229723,20	262485,60	295344,80	328139,20	328139,20
Ingresos Brutos (Bs)		1493674,20	1706580,60	1920222,80	2133503,20	2133503,20
IVA Dfc 13% (Bs)		194177,60	221855,50	249629,00	277355,40	277355,40
IVA Cfc (Bs)	-	80755,63	92265,89	103816,39	115347,68	115347,68
Ingresos Netos (Bs)	-	1380252,23	1576990,99	1774410,19	1971495,48	1971495,48

Tabla 20. Ingreso anual neto

Fuente: Elaboración propia, 2018.

En función a los ingresos de ventas, se calculó los impuestos, entre ellos, el impuesto al valor agregado (IVA), el impuesto a las transacciones (IT) y el impuesto sobre las Utilidades de las Empresas (IUE). Una vez contemplados todos los ingresos y egresos, en la Tabla 21 se detallan los resultados.

Periodos	0	1	2	3	4	5
Programa	0%	70%	80%	90%	100%	100%
+ Ingresos (Bs)	-	1380252,23	1576990,99	1774410,19	1971495,48	1971495,48
- Costos Fijos (Bs)	-	452310,70	464613,30	481679,80	494731,70	508175,10
- Costos Variables (Bs)	-	639891,90	731096,70	822620,60	913992,40	913992,40
- Depreciaciones (Bs)	-	82977,15	82977,15	82977,15	82977,15	78300,65
- Costos financieros (Bs)	-	48355,80	39947,20	30950,00	21322,90	11022,00
- IT (Bs)	-	44810,23	51197,42	57606,68	64005,10	64005,10
= Utilidad bruta (Bs)	-	111906,45	207159,22	298575,95	394466,23	396000,23
- Impuestos 25% (Bs)	-	27976,61	51789,81	74643,99	98616,56	99000,06
= Utilidad neta (Bs)	-	83929,84	155369,42	223931,97	295849,67	297000,17

Tabla 21. Estado de resultados anual del proyecto

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Como se observa en la Tabla 21, cada año el proyecto genera ganancia que va creciendo con el tiempo, finalizado con una ganancia de Bs 297000,17.

Para ver si el proyecto genera flujos positivos, al finalizar el periodo de cinco años, se realizará el flujo de caja operativo, donde se muestra las entradas, salidas e inversiones que tiene el proyecto (Tabla 22).

Periodos		0	1	2	3	4	5
Programa		0	70%	80%	90%	100%	100%
+ Ingresos	Bs	-	1380252,23	1576990,99	1774410,19	1971495,48	1971495,48
- Costos Fijos	Bs	-	452310,70	464613,30	481679,80	494731,70	508175,10
- Costos Variables	Bs	-	639891,90	731096,70	822620,60	913992,40	913992,40
- Depreciaciones	Bs		82977,15	82977,15	82977,15	82977,15	78300,65
- Costos financieros	Bs	-	48355,80	39947,20	30950,00	21322,90	11022,00
- Impuestos IT	Bs	-	44810,23	51197,42	57606,68	64005,10	64005,10
= Utilidad bruta	Bs	-	111906,45	207159,22	298575,95	394466,23	396000,23
- Impuestos (25%)	Bs		27976,61	51789,81	74643,99	98616,56	99000,06
= Utilidad neta	Bs	-	83929,84	155369,42	223931,97	295849,67	297000,17
+ Depreciaciones	Bs		82977,15	82977,15	82977,15	82977,15	78300,65
+ Amortización diferida	Bs	-	1521,90	1521,90	1521,90	1521,90	1521,90
- Inversiones Fijas	Bs	988928,13					
- Inversiones Diferidas	Bs	7609,50					
- Aumento de Capital Trabajo	Bs	94597,04					
+ Valor Residual	Bs						578718,90
+ Recuperación Capital Trabajo	Bs						94597,04
+ Préstamo	Bs	690797,47					
- Amortizaciones	Bs	-	120123,30	128531,90	137529,10	147156,10	157457,10
= Flujo neto	Bs	- 400337,20	48305,59	111336,57	170901,92	233192,63	892681,57
= Flujo neto acumulado	Bs	- 400337,20	- 352031,61	- 240695,04	- 69793,12	163399,50	1056081,07

Tabla 22. Flujo de caja operativo en bolivianos

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Como se observa en la Tabla 22, el flujo acumulado es negativo hasta el tercer año y las ganancias se empiezan a percibir desde el cuarto año hasta la finalización del proyecto, con un flujo acumulado final de Bs 1057081,07.

Una vez calculado el flujo de caja operativo, se procedió a calcular indicadores financieros, con la finalidad de identificar la rentabilidad del proyecto:

a) Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR): es un porcentaje que se usa como referencia para determinar si el proyecto puede generar ganancias esperadas. La tasa se expresa de forma porcentual y se calcula con la Ecuación (4):

$$TMAR = Tasa\ de\ inflacion + riesgo\ de\ la\ inversion \quad (4)$$

- **Tasa de inflación:** Según el Banco Central de Bolivia la tasa de inflación en el 2018 fue 3,50% (América Economía, 2018).
- **Riesgo de la inversión:** Representa un porcentaje de remuneración que obtendrá el inversor por confiar su dinero en tu proyecto. Se estima bajo los siguientes criterios (Navarro, 2012):
 - Bajo riesgo: Son proyectos con demanda estable y débil competencia, el porcentaje de riesgo puede ir de 3 a 6%.
 - Riesgo medio: Son proyectos que tienen una demanda variable y competencia considerable, se estima un porcentaje de 6 a 10%.
 - Riesgo alto: Son negocios en los que el precio del producto cambia mucho debido a la oferta y la demanda, se considera un porcentaje superior a 10%.

Por lo cual la TMAR es de:

$$TMAR = 3,50 \% + 8,00 \% = \mathbf{11,50\%}$$

La TMAR es 11,50 % y se la considera importante para el cálculo del VAN.

b) Valor actual neto: en función a la TMAR y los flujos anuales actualizados. Se calcula con la Ecuación (5).

$$VAN = -I_o + \sum_{j=1}^n \left(\frac{1}{(1+i)^j} \right) \quad (5)$$

Donde:

I_0 = Inversión total inicial. i = Tasa de descuento y/o de actualización.

n = Horizonte de evaluación.

c) Tasa interna de retorno: es la tasa de actualización que logra que el VAN sea cero.

d) Relación beneficio-costos: es una medida de rendimiento del dinero invertido y se calcula con la Ecuación (6):

$$\frac{B}{C} = \frac{\sum_{j=1}^n \frac{I_j}{(1+i)^j}}{\sum_{j=1}^n \frac{C_j}{(1+i)^j} + I_0} \quad (6)$$

Donde:

I_j = Valor actual de los beneficios C_j = Valor actual de los costos

i = Tasa de descuento TMAR I_0 = Inversión inicial

e) Periodo de recuperación (PR): es el plazo necesario para que todos los desembolsos sean totalmente recuperados.

f) Punto de equilibrio: que garantiza una utilidad de cero en cualquier proyecto, logrando una igualdad entre ingresos y costos totales.

Como el proyecto cuenta con dos tipos de queso, el cálculo del punto de equilibrio se da por la Ecuación (7).

$$Q_e = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Contribucion marginal ponderado}} \quad (7)$$

Donde la contribución marginal ponderada (Cmp) se calcula con la Ecuación (8):

$$Cmp = Cm_{\mu} * \%_{participacion \text{ c cada prod.}} \quad (8)$$

En la Figura 8 se muestra el valor e interpretación de cada indicador financiero.



Figura 8. Estructura organizativa del proyecto

Fuente: Elaboración propia, 2020.

Para realizar el análisis de sensibilidad, se consideraron dos panoramas, un optimista-probable, y un panorama pesimista de las variables descritas en las Tablas 23 y 24.

Efecto	VAN (Bs.)	Variación %	TIR (%)	Variación %	Relación B/C	Variación %	Conclusión
Valor inicial	524694,62		38,08%		1,10		Rentable
Aumento de las ventas 10%	667774,02	27,27%	47,22%	24,00%	1,13	2,73%	Rentable
Disminución de las ventas en 10%	166677,35	-68,23%	19,88%	-47,79%	1,02	-7,27%	Rentable
Aumento de los costos 10%	203788,62	-61,16%	21,63%	-43,20%	1,02	-7,27%	Rentable
Aumento del precio de la leche a 3,70 Bs./litro	143488,40	-72,65%	18,65%	-51,02%	1,01	-8,18%	Rentable
Disminución del precio de la leche a 2,50 Bs./litro	797585,61	52,01%	52,32%	37,39%	1,18	7,27%	Rentable
Disminución del precio del 10%	166666,00	-68,24%	19,88%	-47,79%	1,02	-7,27%	Rentable

Tabla 23. Análisis de sensibilidad: Panorama optimista y probable

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Efecto	VAN (Bs.)	Variación %	TIR (%)	Variación %	Relación B/C	Variación %	Conclusión
Valor inicial	524694,62		38,08%		1,10		Rentable
Disminución de las ventas en 13%	58857,90	-88,78%	14,45%	-62,05%	0,99	-10,00%	No rentable
Aumento de los costos en 15%	43335,45	-91,74%	13,63%	-64,21%	0,99	-10,00%	No rentable
Aumento del precio de la leche a 4,00 Bs./litro	-19685,53	-103,75%	10,53%	-72,35%	0,98	-10,91%	No rentable
Disminución del precio 15%	-12348,20	-102,35%	10,88%	-71,43%	0,97	-11,82%	No rentable

Tabla 24. Análisis de sensibilidad: Panorama pesimista

Fuente: Elaboración propia, 2018.

En un análisis de ambos panoramas, se observa que para conservar la rentabilidad del presente proyecto es necesario mantener el precio de venta, los niveles de ventas y, finalmente, los costos de operación. Debido a que el proyecto es más sensible a su variación y, al contar con una mala gestión, puede representar grandes problemas al momento de obtener resultados positivos.

4. CONCLUSIÓN

Se concluye que el proyecto es factible debido a que los indicadores de rentabilidad calculados son positivos, el VAN es mayor a 0; la TIR es de 38,08%, y esta es mayor a la TRMA calculada de 11,50%, demostrando que el proyecto es rentable en el tiempo.

Respecto a la relación beneficio-costos del proyecto, esta es de 1,10, la cual es favorable, porque los ingresos generados superan los costos, brindando Bs 0,10 de ganancia por cada boliviano invertido; y, por último, se destaca un periodo de recuperación de 4 años, lo cual indica que el proyecto es factible, porque se logra recuperar lo invertido.

El análisis de sensibilidad mostró que el proyecto es altamente sensible a variaciones de ingresos y a la variación del precio de venta y costos, de igual forma a la disminución de los volúmenes de venta, por lo cual es necesario gestionarlos adecuadamente, para mantener la rentabilidad.

También se identificó la oportunidad de aumentar la rentabilidad, mediante la reducción del costo de adquisición de la leche, ya que esta tiene una gran influencia en las utilidades y es una opción posible, si se realiza adecuadas negociaciones con los proveedores.

Además, es necesario destacar que el proyecto es viable debido a que reveló la existencia de demanda insatisfecha en ambos productos, al ser la demanda aparente mayor a la oferta calculada, lo cual brinda al proyecto una oportunidad para ingresar al mercado.

Al realizar la ingeniería del proyecto, se observó que los procesos contemplados para la elaboración de quesos mozzarella y cheddar son sencillos, ya que utilizan métodos y maquinarias de fácil adquisición y manejo sencillo. Respecto a la localización, la planta productora estará ubicada en La Maica, en el Distrito 9 del municipio de Cochabamba, cuenta con una capacidad nominal de 250000,00 litros/año y una producción efectiva del 95% y se decidió empezar el funcionamiento de la planta al 70% de la capacidad eficiente, aumentando en 10% cada año y a partir del cuarto año la planta funcionará al 100%. Por todo lo mencionado la implementación de la planta productora es viable.

5. REFERENCIAS

América Economía, (2018) “Banco Central de Bolivia reduce su previsión de inflación a 3,5% para 2018”. Recuperado de: <https://www.americaeconomia.com/economia-mercados/finanzas/banco-central-de-bolivia-reduce-su-prevision-de-inflacion-35-para-2018>

El Deber (2018). *El incremento de los costos de producción golpea a los lecheros y la industria láctea*. Recuperado de: https://eldeber.com.bo/economia/el-incremento-de-los-costos-de-produccion-golpea-a-loslecheros-y-la-industria-lactea_133046

Gobierno Autónomo Municipal de Cercado - G.A.M.C (2015). *Estudio de cadena de leche*. Bolivia, Cochabamba.

Laime, M.E. (2017). *Factor de corrección de precios de mercado para la estimación en los sectores de lácteos y textiles* (Tesis de maestría), Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba, Bolivia.

Los Tiempos (2016). *Lecheros piden Bs 0,50 más por litro ante incremento de insumos en 30%*. Recuperado de: <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20180718/lecheros-piden-bs-050-mas-litro-incremento-insumos-30>

Navarro, M. (2012) *Matemáticas financieras*. Nicaragua, Esteli, Universidad nacional Augusto Sandino.

Página Siete (2016). *El contrabando mueve 81% de lo que produce la manufactura*. Recuperado de: https://www.paginasiete.bo/economia/2016/12/27/contrabando-mueve-produce-manufactura-121740.html?fbclid=IwAR2YX_iZc-APJeS2goYAO3wW_NZ1f3C5Jn5yuh1TiIFVrK92ZbYk8_-9A2U

PROCHILE (2012). *Estudio de Mercado Lácteos en Bolivia*. Recuperado de: https://www.prochile.gob.cl/wp-content/files_mf/documento_05_07_12164447.pdf

PROCHILE (2014). *PMP Estudio de Mercado Lácteos en Bolivia*. Recuperado de: https://www.prochile.gob.cl/wp-content/files_mf/1417608997PMP_Bolivia_Lacteos_2014.pdf

Fuentes de financiamiento: Esta investigación fue financiada con fondos de los autores.

Declaración de conflicto de intereses: Los autores declaran que no tiene ningún conflicto de interés.

Copyright (c) 2021 Eliana Lesly Micordia Romero; Jorge Eduardo Buitrago Navarro



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Usted es libre para Compartir —copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato— y Adaptar el documento —remezclar, transformar y crear a partir del material— para cualquier propósito, incluso para fines comerciales, siempre que cumpla la condición de:

Atribución: Usted debe dar crédito a la obra original de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace de la obra.

[Resumendelicencia](#) - [Textocompletodelalicencia](#)