



**DEPARTAMENTO DE PROYECTO INDUSTRIAL
INSTITUTO DE INGENIERÍA QUÍMICA
FACULTAD DE INGENIERIA - UDELAR**



PRODUCCIÓN DE SNACKS DE FRUTA LIOFILIZADA



TUTOR:
Ing. Quim. Gonzalo Blasina

**Leonardo Barbero
Carolina Domingo
Analía Martínez
Dominique Piquet
Sylvia Schenck
Elisa Volonterio**

Resumen ejecutivo

Liofilie S.A es un proyecto de inversión en el rubro alimenticio. El mismo consiste en la elaboración y distribución local de snack saludables a base de frutas liofilizadas. El proceso de liofilización consiste en la deshidratación a alto vacío, lo que permite prolongar la vida útil del alimento manteniendo las propiedades nutricionales de la fruta fresca. Desde el punto de vista sensorial se obtienen chips de fruta de intenso sabor y textura crocante.

Actualmente no existe en el mercado una competencia directa ya que se trata de un producto innovador no existiendo en el país ninguna empresa liofilizadora. La innovación en estos productos tipo snack incentiva el consumo de frutas y permite mejorar la oferta de productos saludables atractivos para los niños y adultos y es una excelente alternativa cuando se quiere consumir una colación nutritiva.

Se estima un período de adaptación a nuestro producto, durante el cual la demanda crecerá progresivamente lográndose la adaptación de la población al producto y a la marca. A partir del tercer año se espera una demanda constante la cual estará ubicada en 193.093 unidades mensuales. La planta se diseña con una capacidad de producción capaz de satisfacer la demanda estimada a partir del tercer año. La empresa iniciará su actividad con un número de 21 puestos de trabajos en los dos primeros años de operación y 29 a partir del tercer año.

La planta elaboradora ocupará un área de 868 m² y se ubicará en Montevideo dentro del Parque Tecnológico Industrial del Cerro (PTI). Se ubica en un punto clave de las rutas que atraviesan el país y a escasos kilómetros del futuro emplazamiento del mercado modelo, principal abastecedor de materia prima. El acondicionamiento de la planta y la puesta en marcha insumirá un total de 6 meses.

La inversión requerida para llevar a cabo este proyecto es de US\$ 1.462.948 para capital propio y de US\$ 560.824 para capital mixto, considerando un préstamo de US\$ 902.124. Desde el punto de vista del empresario el proyecto es rentable con una buena tasa interna de retorno tanto para capital propio (25,8%) como para capital mixto (49,2%).

El proyecto es seguro ya que se tiene una buena capacidad de repago y un punto de equilibrio con alta seguridad. El período de repago en capital propio es de 4 años y 1 mes mientras que para capital mixto el período de repago es de 2 años y 8. El punto de equilibrio para una inversión con capital propio es de 42,8% y de 54,8% para capital mixto.

Desde una perspectiva nacional, este proyecto aporta alto valor agregado, presenta una buena rentabilidad en divisas y promueve el consumo de materias primas nacionales.

Considerando a la institución financiera, el proyecto presenta una relativa solvencia que le permitirían cumplir con las obligaciones financieras asociadas con la solicitud del préstamo. A su vez, las garantías cubren la totalidad del préstamo y se puede demostrar una buena capacidad de pago.

Desde el punto de vista nacional, el proyecto tiene un aporte favorable en los aspectos de producción y ocupación. A su vez fomenta la producción de frutas en la zona, asegurando a los productores asociados al proyecto, la colocación fija de sus productos.