

**UNIVERSIDAD ESAN**



**Programa Maestría en Administración  
Tiempo Parcial Huancayo 05**

**PLAN DE NEGOCIO PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA PLANTA  
PROCESADORA DE PULPA DE GRANADILLA EN LA PROVINCIA DE  
OXAPAMPA Y SU COMERCIALIZACION AL MERCADO HOTELERO,  
RESTAURANT Y CATERING “HORECA” EN LIMA.**

**Tesis presentada en satisfacción parcial de los requerimientos para obtener el  
grado de Magister en Administración por:**

**Tania Liz VILLENA MISARI      Mención en Organización y Dirección de Personas**

**Programa de Maestría Tiempo Parcial Huancayo 05  
Lima 28 de Octubre del 2015**

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El objetivo de esta tesis es demostrar la viabilidad de implementar una planta de procesamiento de producción de pulpa de granadilla en Oxapampa, garantizando las condiciones óptimas de calidad, proceso y salubridad de acuerdo a los requerimientos del mercado objetivo.

La granadilla es un fruto originario de la parte andina de América del sur cuyas propiedades medicinales son poco conocidas en el mercado nacional; sin embargo la producción de esta se viene incrementando en la última década.

La tendencia a la industrialización de la granadilla es aún incipiente en el Perú. De acuerdo al estudio se ha encontrado siete empresas que elaboran pulpa de granadilla de las cuales cinco de ellas se encuentran en Lima y dos en Oxapampa.

Se ha identificado al canal HORECA “Hotelero, Restaurant y Catering” como el potencial consumidor de la pulpa de granadilla. Con el fin de conocer el tamaño y las características de la demanda se ha realizado encuestas a 100 Hoteles Restaurants de los cuales 72 de estas están dispuestas a comprar el producto siempre que cumplan con las condiciones de calidad y salubridad.

Esta investigación arrojó una demanda estimada de 51840 kilogramos de pulpa de granadilla anuales en Lima, asimismo dentro de los principales resultados se obtuvo que: i) existe un mercado potencial que requiere un producto de calidad todo el año ii) el incremento de consumo sería en época de primavera iii) las cadenas hoteleras cuentan con más de dos proveedores iv) algunos hoteles restaurant están dispuestos a pagar un mayor precio por un producto de mayor calidad.

El proyecto contempla asegurar el abastecimiento de granadilla adecuada para la elaboración de pulpa de granadilla, para ello se establecerán alianzas estratégicas con la Corporación Agropecuaria Yanachaga Chemillen (CAYCOXA) y la Asociación Central de Productores de Granadilla Especial de la Provincia de Oxapampa (ACEPROGRA).

La introducción de tecnología para obtener el producto con valor agregado, marcará una diferencia sustancial con el actual producto artesanal fabricado en la Provincia de Oxapampa, asimismo cumplirá con los estándares exigentes de calidad con el fin de asegurar la inocuidad del producto. La capacidad de procesamiento de la planta es de 1 248 000 kilogramos de granadilla fresca al año, además la planta procesadora recuperará el 41.67% de pulpa de granadilla, esto quiere decir que de cada

3 kilogramos de granadilla fresca procesada se recuperará 1.25 Kg. de pulpa de granadilla.

La planta procesadora de granadilla se ubicará en el Distrito de Chontabamba, Provincia de Pasco por las siguientes características: i) es un lugar accesible para el acopio de granadilla fresca proveniente de Chontabamba y Oxapampa, ii) se encuentra a 7 kilómetros de la capital de la Provincia de Oxapampa, iii) cuenta con dos vías de acceso que conecta a la vía Oxapampa – Lima.

El precio del producto será de S/. 18.00 (Dieciocho nuevos soles), el marketing mix de la empresa ha determinado las siguientes estrategias: i) respuesta rápida a los requerimientos del cliente, ii) la utilización de un canal propio de distribución, iii) la promoción del producto será mediante participación de eventos gastronómicos, ferias alimenticias y iv) campañas publicitarias e innovadoras donde el producto se promoció directamente; todo lo mencionado anteriormente garantizará un crecimiento de la demanda anual de 3%.

Para la implementación del proyecto la autora de la tesis planea constituir una empresa que adoptará la forma de sociedad anónima cerrada la cual es la más adecuada tomando en consideración el tamaño de la empresa.

El modelo organizacional que la empresa utilizará será el esquema funcional, en el cual se diferencia el área operativa y administrativa; asimismo la organización ha sido diseñada en maximizar la eficiencia operativa y comercial; del mismo modo la empresa invertirá en actividades de responsabilidad social corporativa con el fin de garantizar la fidelización por parte de los proveedores de granadilla fresca.

La inversión inicial para el proyecto será de S/. 653 731.00 de las cuales el 85% será financiado y el S/. 15% será capital del inversionista en plazo de 5 años.

La evaluación económica del proyecto se realizó con un promedio ponderado de 37 %, ello indica que el proyecto es viable con una TIRE de 42%, un VANE positivo de S/. 48 354.92. Debido a la magnitud de la inversión los emprendedores aportarán un capital de S/. 100000.00 nuevos soles y financiarán S/. 570000.00 nuevo soles.

Por lo anterior mencionado, se ha llegado a demostrar la viabilidad económica y financiera de implementar una planta de procesamiento de pulpa de granadilla, desde el acopio, procesamiento, empaque y distribución eficiente con el fin de satisfacer la necesidad de los consumidores finales.

En suma, el presente proyecto muestra diversos factores de éxito y entre ellos un factor importante a considerar es contar con economías de escala a través de la optimización de tecnología y ofrecer producto estándar de acuerdo a la necesidad del consumidor.