

ÍNDICE

	Página
1 INTRODUCCIÓN.....	2
1.1 Hipótesis	3
1.2 Objetivo general	3
1.3 Objetivos específicos	3
2 REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	4
2.1 Antecedentes de la industria porcina	4
2.2 Antecedentes del mercado de cecinas	7
2.3 Principales empresas productoras de cecinas (chorizo parrillero)	7
2.4 Políticas públicas en alimentación y nutrición	8
2.5 Mercado de la manzana procesada	8
2.6 Fibras naturales	10
2.7 Pomasa de manzana	11
2.8 Origen de la pomasa de manzana	11
3 MATERIALES Y MÉTODOS.....	14
3.1 Materiales	14
3.2 Metodología	14
3.2.1 Metodología de la elaboración del plan de negocio	14
3.2.2 Estimación del mercado	14
3.2.3 Posicionamiento estratégico	15
3.2.4 Plan de marketing	15
3.3 Plan operacional	15
3.3.1 Diagrama de flujo	15
3.4 Plan financiero	16
4 RESULTADOS.....	17
4.1 Estimación del mercado y descripción del segmento meta	17
4.2 Posicionamiento estratégico (FODA)	17
4.2.1 Fortalezas	18
4.2.2 Oportunidades	18
4.2.3 Debilidades	18
4.2.4 Amenazas	18
4.2.5 Resumen FODA	19
4.3 Plan de marketing	19
4.3.1 Segmentación del cliente	19
4.3.2 Propuesta de valor	20
4.3.3 Canales	20
4.3.4 Relación con el cliente	20
4.3.5 Fuentes de ingreso	21
4.3.6 Actividades claves	21
4.3.7 Recursos claves	21
4.3.8 Alianzas claves	21
4.3.9 Estructura de costos	21
4.3.10 Modelo de negocios, CANVAS	22
4.4 Análisis económico y proyecciones	23
4.4.1 Diagrama de flujo	23
4.4.2 Análisis económico	24
4.4.3 Costos, ingresos y margen de contribución	24

4.4.4 Indicadores de rentabilidad	27
5 CONCLUSIONES	29
6 BIBLIOGRAFÍA	30
7 ANEXOS	32

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 2.1 Producción de carne en vara, región Metropolitana.	4
Figura 2.2 Producción de carne en vara en la región del Libertador Bernardo O'Higgins.	5
Figura 2.3 Producción de carne en vara, región del Maule.	6
Figura 2.4 Producción de cecinas en Kg, período 2003-2015.	7
Figura 2.5 Manzana fresca vs industrial.	9
Figura 2.6 Manzana procesada por industria.	10
Figura 2.7 Diagrama de flujo, proceso del jugo.	12
Figura 2.8 Diagrama de flujo, proceso de deshidratado.	13
Figura 4.1 Resumen FODA.	19
Figura 4.2 Modelo de negocio, chorizo parrillero (Canvas).	22
Figura 4.3 Diagrama de flujo, chorizo parrillero a base de fibra natural.	23
Figura 7.1 Flujo de caja chorizo parrillero con pomasa y chorizo tradicional.	34
Figura 7.2 Flujo de caja chorizo tradicional	35

ÍNDICE DE CUADROS

	Página
Cuadro 2.1 Mercado de cecinas (chorizo parrillero).	8
Cuadro 4.1 Porcentaje de producción anual.	24
Cuadro 4.2 Costos chorizo parrillero a base de fibra natural.	25
Cuadro 4.3 Costos chorizo parrillero normal.	25
Cuadro 4.4 Costos elaboración de pomasa de manzana.	26
Cuadro 4.5 Cálculo del precio chorizo parrillero a base de fibra natural.	26
Cuadro 4.6 Precio chorizo parrillero con fibra natural.	27
Cuadro 4.7 Precio chorizo parrillero tradicional.	27
Cuadro 4.8 Resultados de indicadores de rentabilidad	28