

# **TABLA DE CONTENIDO**

<b>1</b>	<b><u>CAPÍTULO 1.- INTRODUCCIÓN</u></b>	<b>6</b>
1.1	INTRODUCCIÓN	6
1.2	PLANTEAMIENTO	7
1.3	ESTADO ACTUAL DEL PROBLEMA	7
1.4	OBJETIVO	8
1.4.1	OBJETIVO GENERAL	8
1.4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
1.5	HIPÓTESIS	8
1.6	METODOLOGÍA	8
1.6.1	CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA	8
1.6.2	ANÁLISIS DE INFORMACIÓN	8
<b>2</b>	<b><u>CAPÍTULO 2.- ANTECEDENTES PREVIOS</u></b>	<b>9</b>
2.1	ORGANISMOS INTERNACIONALES	9
2.2	ORGANISMOS NACIONALES	10
2.3	SOBREPESO Y OBESIDAD	11
2.3.1	DATOS SOBRE EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD	11
2.3.2	MOTIVOS QUE CAUSAN EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD	12
2.3.3	CONSECUENCIAS COMUNES DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD PARA LA SALUD	13
2.3.4	AFRONTAR UNA DOBLE CARGA DE MORBILIDAD	13
2.3.5	MÉTODOS PREVENTIVOS PARA REDUCIR EL SOBREPESO Y LA OBESIDAD	14
2.4	TENDENCIAS ALIMENTICIAS	15
2.4.1	ALIMENTOS INTRÍNSECAMENTE SALUDABLES	16
2.4.2	TIEMPO Y SALUD	16
2.5	EL USO ALIMENTICIO DE LAS ALGAS Y SUS BENEFICIOS	17
<b>3</b>	<b><u>CAPÍTULO 3.- ESTUDIO DE MERCADO</u></b>	<b>24</b>
3.1	SUBMERCADO DE PROVEEDORES	25
3.2	SUBMERCADO COMPETIDOR	27
3.3	SUBMERCADO DISTRIBUIDOR	30
3.4	SUBMERCADO CONSUMIDOR	31
3.5	SUBMERCADO EXTERNO	35

<b>4</b>	<b>CAPÍTULO 4.- ESTUDIOS DE LA PLANTA</b>	<b>36</b>
<b>4.1</b>	<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>36</b>
<b>4.2</b>	<b>DEFINICIÓN PLANTA</b>	<b>37</b>
<b>4.3</b>	<b>ESTUDIO LEGAL</b>	<b>42</b>
<b>4.4</b>	<b>DESCRIPCIÓN ORGANIZACIONAL</b>	<b>42</b>
4.4.1	DIRECTORIO	42
4.4.2	GERENCIA GENERAL	42
4.4.3	SUBGERENCIA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	42
4.4.4	SUBGERENCIA DE PRODUCCIÓN O JEFE DE PLANTA	43
4.4.5	SUPERVISOR DE LÍNEA DE PRODUCCIÓN	43
4.4.6	SECRETARIA	44
4.4.7	ASISTENTE ADMINISTRACIÓN	44
4.4.8	PERSONAL DE LÍNEA	44
4.4.9	AUDITORÍA EXTERNA	44
<b>4.5</b>	<b>ESTUDIO AMBIENTAL</b>	<b>44</b>
<b>5</b>	<b>CAPÍTULO 5.- ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO</b>	<b>46</b>
<b>5.1</b>	<b>CONDICIONES PARA ANÁLISIS ECONÓMICO</b>	<b>46</b>
<b>5.2</b>	<b>PROYECCIÓN DE PRODUCCIÓN</b>	<b>47</b>
<b>5.3</b>	<b>INVERSIONES</b>	<b>47</b>
5.3.1	EQUIPAMIENTO	47
5.3.2	COMPUTADORES	47
<b>5.4</b>	<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>48</b>
5.4.1	COSTO MANO DE OBRA	48
5.4.2	SERVICIOS BÁSICOS	48
5.4.3	COSTO MATERIA PRIMA	49
5.4.4	COSTO UNITARIO HAMBURGUESA	49
5.4.5	COSTO UNITARIO EMBUTIDO	49
<b>5.5</b>	<b>FLUJOS DE CAJA</b>	<b>50</b>
5.5.1	FLUJO DE CAJA NORMAL	50
5.5.2	FLUJO DE CAJA PESIMISTA	51
5.5.3	FLUJO DE CAJA OPTIMISTA	52
<b>5.6</b>	<b>TASA DE DESCUENTO</b>	<b>53</b>
<b>5.7</b>	<b>ANÁLISIS DE LOS INDICADORES</b>	<b>53</b>
<b>5.8</b>	<b>VALOR RESIDUAL DEL PROYECTO</b>	<b>53</b>
<b>6</b>	<b>CAPÍTULO 6.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	<b>54</b>
<b>6.1</b>	<b>CONCLUSIONES</b>	<b>54</b>
<b>6.2</b>	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>54</b>
<b>7</b>	<b>CAPÍTULO 7.- BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>55</b>