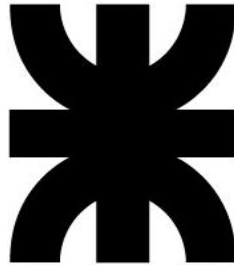


SERRA SOLARI GABRIELA ELENEI



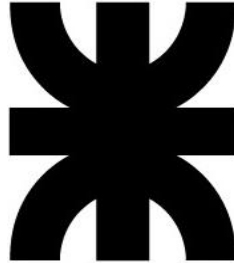
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Facultad Regional Reconquista

**ANÁLISIS DE PROYECTO DE INVERSIÓN: ELABORACIÓN DE
CHACINADOS EN LA LOCALIDAD DE VILLA GUILLERMINA, SANTA FE**

Reconquista, julio 2023

SERRA SOLARI GABRIELA ELENEI



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL

Facultad Regional Reconquista

**ANÁLISIS DE PROYECTO DE INVERSIÓN: ELABORACIÓN DE
CHACINADOS EN LA LOCALIDAD DE VILLA GUILLERMINA, SANTA FE**

Proyecto Final presentado en cumplimiento a las exigencias de la Carrera
Licenciatura en Administración Rural de la Facultad Regional Reconquista.

Docente de la asignatura: Ing. Gabriel Colman

Asesor/es: Lic. Leidi Zanel

Reconquista, julio 2023

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, agradezco a la Universidad Pública, con énfasis a nuestra casa de altos estudios Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Reconquista y a todos y cada uno de los que la componen por brindarme las herramientas para crecer en lo humano y lo profesional.

A mi tutora, Lic. Leidi Zanel, por nunca rendirse conmigo y acompañarme en cada paso de este proyecto final de grado.

A mi familia, mis padres por estar siempre a mi lado y darme los ánimos que se necesitan para continuar, siempre mirando hacia adelante y levantándome cada vez que caía. A mis hermanos Gonza y Ema, por reírse conmigo por cada parcial desaprobado, y recordarme que una nota no define quien soy. A mi fiel compañera, mi hermana Lucí, por siempre esperarme con los mates listos, en esas noches de invierno de largas horas de cursada y estudio, por reír y llorar conmigo a lo largo de todos los años de cursada.

Simplemente gracias, a todas y cada una de las personas que hicieron posible esto.

RESUMEN

El presente trabajo analiza la inversión a realizar por la PyME “El Crocante”, dedicada al rubro carnicero.

Esta empresa se dedica a la venta de carne minorista en la localidad de Villa Guillermina, Santa Fe, busca ampliar sus horizontes con la implementación de una sala de elaboración de chacinados con el objetivo de abarcar más mercados en localidades aledañas.

Este análisis se enfoca en la inversión inicial necesaria, y en los estudios técnicos, económicos y financieros para evaluar la viabilidad del proyecto, teniendo presente que no es la actividad principal de la empresa.

Los datos usados para los análisis fueron brindados por el comerciante, durante el año 2022. Se realiza el análisis proyectado a dos años

Palabras claves: análisis, chacinados, inversión, PyME, viabilidad.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se centrará en el departamento General Obligado, el cual cuenta con una extensión territorial de 10.925 km², el mismo se ubica en el noroeste de la provincia de Santa Fe.

El departamento al contar con clima subtropical, no resulta favorable para la elaboración de chacinados y salazones, no obstante, es algo solucionable con los secaderos y maquinarias específicas que se toman en cuenta en la inversión inicial, estas controlan la temperatura y la humedad necesaria.

La sala de elaboración de chacinados se encuentra a 5km de la localidad de Villa Guillermina. Cuenta con acceso pavimentado por ruta provincial 100-S (ver imagen satelital en Anexo 7).

Este proyecto analiza en base a producciones mensuales de 40kg de bondiola, 1.200kg de chorizo puro de cerdo, 80kg de codeguines, y 100kg de morcilla. Estos cuentan con precios promedios de \$3.600, \$1.200, \$1.000 y \$ 1.400 por kg respectivamente. Las ventas se realizan al por menor con local de venta al público en Villa Guillermina, y al por mayor a través de un transporte tercerizado en las localidades aledañas.

La mano de obra se compone de un empleado en relación de dependencia y mano de obra familiar, la remuneración se abona en ambos casos según convenio colectivo de trabajo de la Federación Gremial de la Industria de la Carne y Afines a mayo del 2022 Planta Permanente \$454,13 por hora, teniendo en cuenta una jornada laboral de 8 hs de lunes a viernes y 4hs los días sábados.

OBJETIVO GENERAL

Determinar la factibilidad de la inversión requerida para la producción y venta mayorista de chacinados en una PyME del norte de Santa Fe.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Investigar bibliográficamente el comportamiento de los mercados de salazones y chacinados a nivel mundial, nacional y provincial.
- b) Realizar un estudio teórico bromatológico para la producción de chacinados.
- c) Llevar a cabo un análisis de los costos de la actividad.
- d) Efectuar un análisis económico-financiero de la inversión en dos ejercicios económicos comprobando la viabilidad de la inversión.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de este trabajo final de grado se recolectará información de distintas fuentes de primera y segunda mano.

Se llevarán a cabo los análisis teniendo presente los conocimientos adquiridos a través de los años de cursado, tales como análisis económicos-financieros, métodos de elaboración de chacinados y requisitos técnicos.

RESUMEN	4
INTRODUCCIÓN	5
CAPÍTULO 1: MERCADOS	11
1.1. Caracterización del mercado mundial	11
1.2. Caracterización del mercado argentino	13
1.3. Caracterización del mercado provincial	15
CAPÍTULO 2: CHACINADOS	18
2.1. Definición de chacinados	18
2.2. Definición de las salazones	18
2.3. Clasificación de salazones y chacinados	19
2.4. Materia prima	19
2.4.1. Carne	19
2.4.2. Sal común	20
2.5. Diagrama producción de chacinados frescos	20
2.6. Diagrama de producción de la bondiola	21
CAPÍTULO 3 – SALA DE CHACINADOS	22
3.1. Requisitos de construcción de la sala de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias	22
3.1.1. Aislamiento	22
3.1.2. Acceso, carga y descarga	22
3.1.3. Condiciones del edificio	23
3.1.4. Disponibilidad del agua	23
3.1.5. Paredes y techos, ángulos	23
3.1.6. Dependencias	23
3.1.7. Eximición de dependencias	24
3.1.8. Capacidad de instalaciones	24
3.1.9. Despostaderos	24
3.1.10. Sala de elaboración	25
3.1.11. Parte de la pared	25
3.1.12. Superficie por obrero	25
3.1.13. Picos de agua	25
3.1.14. Ahumaderos y estufas	26
3.1.15. Depósitos de tripas	26
3.1.16. Sala de aditivos	26
3.1.17. Utensilios	26

3.1.18.	Iluminación.....	26
3.1.19.	Depósitos de huesos o desperdicios.....	27
3.1.20.	Cámaras frigoríficas.....	27
3.1.21.	Sala de cocción.....	28
3.1.22.	Habilitaciones.....	28
3.1.23.	Evacuación de aguas servidas y productos de desecho.....	29
CAPÍTULO 4: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.....		30
4.1.	Buenas prácticas de manufactura.....	30
CAPÍTULO 5: ANÁLISIS.....		32
5.1.	Inversión Inicial.....	32
5.2.	Presupuestos costos variables.....	32
5.3.	Presupuesto costos fijos.....	33
5.4.	Amortización.....	34
5.5.	Cuenta Capital.....	34
5.6.	Flujo de Fondos.....	37
5.7.	Estado de Situación Patrimonial.....	42
5.8.	Estado de Resultados.....	42
5.9.	Ratios de Apalancamiento.....	43
5.10.	Ratios de Liquidez.....	44
5.11.	Ratios de Rentabilidad.....	44
CONCLUSIONES.....		45
BIBLIOGRAFÍA.....		46
ANEXOS.....		47
ANEXO 1 - Costos de insumos por kilo.....		47
ANEXO 2 - Costos insumos para la producción mensual.....		48
ANEXO 3 - Costo insumos para la producción mensual con aumento.....		49
ANEXO 4 – Total de insumos requeridos en año 2.....		50
ANEXO 5 - Ventas.....		50
ANEXO 6 – VAN / TIR.....		50
ANEXO 7 – Localización Geográfica.....		51
ANEXO 8 – Costos variables año 2.....		51

CAPÍTULO 1: MERCADOS

El estudio de los mercados permite obtener información que sea de utilidad para enfrentar la toma de decisiones y poder así generar una anticipación ante posibles cambios en el entorno económico que los rodea.

Para brindar un panorama general se explican brevemente algunos conceptos a utilizar.

Los chacinados son aquellos productos preparados que tienen una base de carne, sangre y/o vísceras autorizadas para consumo humano. Como salazón se tiene a los órganos, trozos de carnes o tejidos, cuyo proceso implica la conservación a través de la sal. Se diferencian en que los chacinados suelen estar asociados con la carne vacuna y las salazones con las carnes de cerdo. Sin embargo, en este proyecto se contempla la elaboración exclusivamente con carne de cerdo.

1.1. Caracterización del mercado mundial

Mundialmente el consumo de los chacinados ronda los 16,5 kg/Hab/año¹, teniendo algunos países que superan la media.

Debido a la variedad de chacinados y salazones distribuidas a través del mercado internacional su medición se torna dificultosa, puesto que se adapta y transforma según la idiosincrasia de cada país. A pesar de ello si hay uno que se posiciona a nivel mundial como el N.º 1, y es el jamón crudo, seguido por sus similares jamón cocido y salami.

Los principales países importadores de salazones son Reino Unido (23,2%), Francia (12,8%), Alemania (9,3%), Estados Unidos (5,9%), y Bélgica (4,9%). Mientras tanto, los principales exportadores de chacinados son Reino Unido (14,1%), Alemania (13,2%), Francia (6,9%), Bélgica (4,9%) y Canadá (4,7%)². Estos países, exigen que los chacinados ingresen

¹ Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines (CAICHA). Caracterización del Sector. Pág 6. Recuperado el día 11/09/2022. <https://www.caicha.org.ar/wp-content/uploads/INDUSTRIA-DE-CHACINADOS-Y-AFINES-2017.pdf>

² MAGyP. Subsecretaría de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional. Caracterización del mercado nacional e internacional. Recuperado el 20 de enero 2023. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/CyS_Informe_2019_Noviembre.pdf

libres de triquinosis u otras enfermedades, exigiendo los certificados sanitarios que avalen tanto al producto como a las plantas faenadoras de materia prima.

Al analizar el mercado exportador externo de salazones se encuentra a Italia y España como principales exportadores, marcado por una diferenciación y posicionamiento a nivel internacional como ser los jamones ibéricos. Las participaciones se reparten entre Italia con el 30%, España con el 16% y Alemania con un 8%.

Por otro lado, si se observa al sector de los chacinados los productos destacados son las salchichas, los chorizos y los salames, ocupando el primer lugar como exportador Alemania abarcando el 16% del mercado, seguido de Estados Unidos con el 12%, Italia con el 10,4%, España con el 9%, Polonia con el 7% y Austria con el 6%³.

Con respecto a la carne fresca de cerdo, el 80% de la oferta mundial es producida por países como China (50%), Unión Europea (21%), Estados Unidos (11%), y Brasil (3%), Argentina se encuentra en el puesto N°13 con una participación del 0,53% en el total⁴.

Los principales países exportadores con la Unión Europea, Estados Unidos, Canadá y Brasil los cuales representan el 91% de las ventas. Como demandantes se encuentran China, Japón, México, Corea del Sur, Hong Kong y Estados Unidos los cuales concentran el 74% de las importaciones globales. En cuanto que Argentina solo importa un aproximado de 50mil toneladas, ubicándose en el puesto N°15⁵.

Si bien el consumo y la producción mundial de cerdos cayó un 4% en el año 2019, debido a la Peste Porcina Africana, esto abrió las oportunidades para los países exportadores. Esta caída fue liderada por China, sin embargo, se vio contrarrestada por el aumento del 4% estadounidense y el 6% de Brasil.

³ MAGyP. Subsecretaria de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional. Caracterización del mercado nacional e internacional. Recuperado en el 20 de enero 2023. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/informes/CyS_Informe_2019_Noviembre.pdf

⁴ Bolsa de Comercio de Rosario. Informativo Semanal. AÑO XXXVI - N° Edición 1878 - 05 de Octubre de 2018. Recuperado el 20 de enero de 2023. <https://www.bcr.com.ar/es/mercados/investigacion-y-desarrollo/informativo-semanal/noticias-informativo-semanal/mercado-2>

⁵ Perfil de Mercado de Carne Porcina. Ministerio de Producción de Santa Fe. Recuperado el día 6 de febrero de 2023. <https://www.santafe.gob.ar/ofertaexportable/uploads/informes/5ba62c843ba002be4f4c20ff809d83ce.pdf>

1.2. Caracterización del mercado argentino

El sector de chacinados y salazones, es una industria de agregado de valor a la producción de proteínas animales destinadas a consumos humano.

El Código Alimentario Argentino (CAA) describe a los chacinados y salazones en el apartado de Conservas de Origen Animal, el cual los define como *“el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido”*⁶

En Argentina, este tipo de alimentos se elabora en plantas de diversas complejidades tecnológicas, que van desde producciones caseras hasta plantas altamente equipadas con tecnologías productivas complejas que pueden o no integrar la faena propia

El sector productivo se centraliza en cuatro cámaras empresarias representativas como ser Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines (CAICHA), Unión de la Industria Cárnica Argentina (UNICA), Cámara de Frigoríficos de Santa Fe (CAFRISA), Asociación de Frigoríficos o Industriales de la Carne (AFIC). Estas son de utilidad para acceder a certificaciones regionales, o como alternativas a una asociación empresarial clásica.

En Argentina, las fábricas que operan a nivel nacional deben cumplir con requisitos de higiene según la escala de comercialización (municipal, provincial o nacional) además, deben ser aprobadas por el Registro Único de Cadenas Alimentarias (RUCA). A través de este último se conoce que en el año 2017 Argentina contaba con 366 planta productivas, distribuidas en 18 provincias, Bs. As. abarca el 42.6%, CABA el 15.6%, Santa Fe 15%, córdoba 9.6% y Mendoza 5.2%, conformando el 88% nacional⁷.

Actualmente no se cuenta con información certera y fehaciente de la producción total nacional. Los datos representan exclusivamente a la producción con tránsito federal en conjunto con los datos ya mencionados por el RUCA.

En el año 2019 se realizó el tránsito de 485.483 toneladas de productos enviados tanto a mayoristas como a minoristas, centrándose en la región pampeana, Buenos Aires (39,8%),

⁶ CAA Cap. VI Art 278. Pág 22. Recuperado el 22 de febrero de 2023.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/marco/CAA/capitulospdf/Capitulo_VI.pdf

⁷ MAGyP. Subsecretaría de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional. Caracterización del mercado nacional e internacional. Recuperado el 22 de febrero de 2023

Santa Fe (15,8%), Córdoba (8,9%) y Entre Ríos (5,4%). Esto se vio influenciado por la cercanía de los mercados y de la materia prima⁸.

En la actualidad se consume 9kg per cápita, de los cuales 6kg se deben al consumo de chacinados y salazones y el resto a carne fresca de cerdo⁹.

Con relación a las exportaciones de estos productos, Argentina representa un 0,1% del total de las exportaciones mundiales. En la Ilustración 1 se puede observar la distribución de estas exportaciones, despojos comestibles y tripas con un 60%,

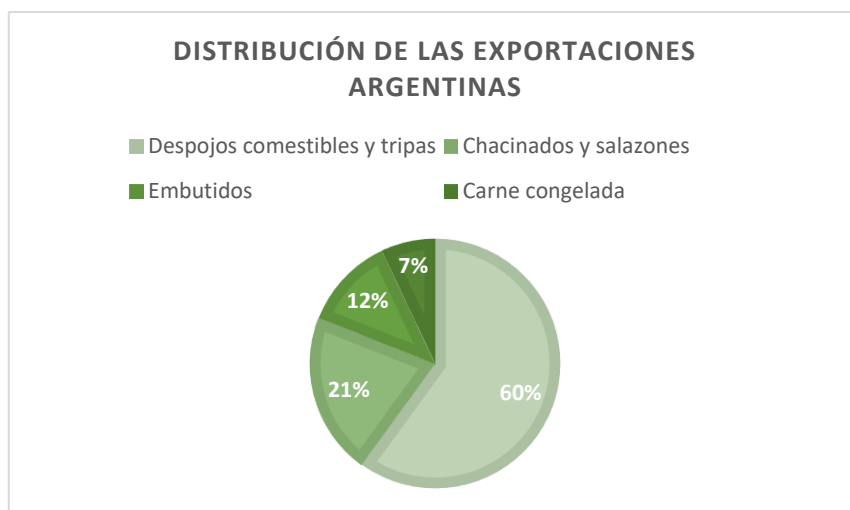


Ilustración 1 - Fuente: Informes de Cadena de Valor. Año 1 – N°9 – agosto 2016. Pág. 16.

chacinados y salazones con un 21%, embutidos con un 12% y carne congelada con un 7%¹⁰.

Según CONINAGRO (Confederación Intercooperativa Agropecuaria) hay unos 80 mil productores porcinos, arrojando 5,1 millones de cabezas, 1 millón de chanchas. Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe originan el 54% de la producción del país que se relaciona con cosecha de maíz. Otras ubicaciones específicas incluyen: centro del Chaco, noreste de La Pampa, centro de San Luis, y algunas zonas de Salta y Formosa¹¹.

La producción porcina se encuentra a cargo de una diversa variedad de productores:

- No comerciales: mínima escala, producción para consumo propio y elaboración de chacinados artesanales.
- Pequeños: ubicados en zonas quintas, pequeñas chacras y ciudades del interior.

⁸ MAGyP. Subsecretaría de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional. Caracterización del mercado nacional e internacional. Recuperado el 23 de febrero de 2023

⁹ Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Porcinos. Recuperado el 3 de marzo de 2023. <https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/porcinos>

¹⁰ Informes de Cadena de Valor. Año 1 - N°9 - agosto 2016. Pág. 16. Recuperado el 20 de febrero de 2023. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/sspe_cadena_de_valor_porcina.pdf

¹¹ Mercado porcino: buenas perspectivas y China como nuevo horizonte de exportación. CONINAGRO septiembre 2019. Recuperado el 6 de marzo de 2023.

- Medianos: combinan ambos sistemas, el tradicional a campo con cierto nivel de confinamiento en la cría y el engorde.
- Grandes: incorporan tecnología genética y balanceados según la categoría.
- Megas productores: incorporan sistema de punta, con la última tecnología disponible, ambiente sanitario, altos estándares de producción y altos costos de operación.

Actualmente, y gracias al mejoramiento genético y por el manejo que se realiza con los animales, estos han ido perdiendo grasa, y las buenas prácticas de producción mantienen a los animales fuera del alcance de desechos y alimentados solo con granos. Esto también se ve influenciado por el control de peso, lo cual reduce sus contenidos grasos.

Como el consumo de carne de cerdo es enormemente extendido, la Unión Europea es uno de los mercados potenciales para Argentina, sin embargo, requiere ciertas condiciones como la habilitación comunitaria. En cuanto a carne fresca porcina debe respetar las normas zoonosanitarias y deberá proceder de establecimientos con habilitación comunitaria para carne fresca.

El problema radica en que el país no cuenta con este tipo de establecimientos habilitados por la Unión Europea, esto se debe a varias razones como puede ser falta de conocimiento y/o de oportunidades comerciales.

1.3. Caracterización del mercado provincial

En todo el territorio santafecino se puede encontrar distintos sistemas de producción

- Tradicional a campo.
- Tradicional mejorado o mixto.
- Sistema empresarial.

Las mejoras en genética, nutrición, sanidad, manejo e instalaciones contribuyen en el incremento de la productividad, aumentando así la eficiencia de la transformación de granos en carne.

Como se puede observar en el Cuadro N°1, el stock de cabezas porcinas con las que contaba la provincia de Santa Fe rondaba las 761mil. Distribuidas en padrillos, cerdas, lechones, capones, entre otros.

Cuadro N° 1, Stock porcino por categoría 2017

STOCK PORCINO POR CATEGORIA 2017	
Padrillo	11.775
Cerda	110.690
Lechon	236.080
Capones	169.947
Cachorros	210.026
Cachorras	23.164
TOTAL PORCINOS	761.682

Fuente: *Invertir en Santa Fe – Pork Meat 2018. Página 4. Recuperado el 7 de marzo de 2023.**

La provincia es además una importante productora de maíz, soja y alimentos balanceados, lo cual implica bajos costos de producción porcina.

En la producción industrial hay dos actividades que se suelen realizar por la misma empresa, por un lado, la faena de cerdo y la producción de carne fresca refrigerada o congelada y, por otro lado, la transformación de la carne en chacinados. También se obtienen despojos, tripas y subproductos.

En 2020, Santa Fe fue una de las tres provincias principales en producción de cerdo, carne vacuna y aves, generando ingresos por exportaciones de USD800.000¹².

¹² AÑO XXXIX - N° Edición 2001 - Especial Santa Fe - 07 de mayo de 2021. BCR. Radiografía del sector ganadero santafesino. Recuperado el día 8 de marzo de 2023.
<https://www.bcr.com.ar/es/mercados/investigacion-y-desarrollo/informativo-semanal/noticias-informativo-semanal/radiografia-3>

* CUADRO N° 1: http://www.santafeglobal.gob.ar/wp-content/uploads/sites/9/2018/07/pork_meat_ES_2018.pdf

En la Ilustración N°2 se puede observar cómo se compone el complejo porcino, desde su producción primaria hasta el destino final, lo cual muestra en que etapa del este se encuentra la elaboración de chacinados y salazones.

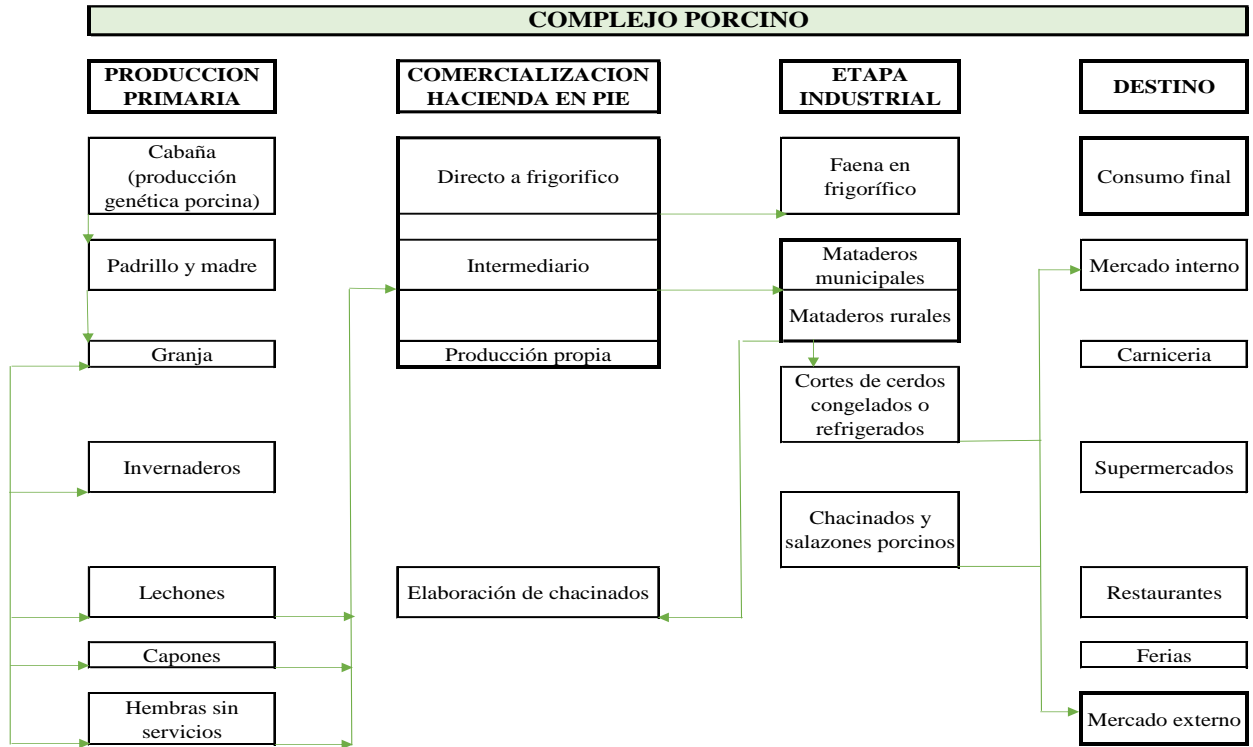


Ilustración 2 - Fuente: Invertir en Santa Fe – Pork Meat 2018. Página 7. Recuperado el 7 de marzo de 2023.*

*ILUSTRACIÓN N° 2 http://www.santafeglobal.gob.ar/wp-content/uploads/sites/9/2018/07/pork_meat_ES_2018.pdf

CAPÍTULO 2: CHACINADOS

La PyME¹⁴ “El Crocante” desea llevar a cabo una producción artesanal de chacinados y salazones, la cual destaca sobre todo en la naturaleza y calidad de su materia prima. Esto se debe a que los productos industriales suelen contener carne barata e incluso ser adulteradas con grasa, agua, cuero y harinas vegetales. Estas emulsiones ligan, dan color, perfume y sabor, lo cual facilita la estandarización de los productos. A diferencia de ellos, los artesanales son muy variables en cuanto a características debido que no es posible mantener las condiciones de elaboración y maduración a lo largo del año. Lo más cercano a la estandarización es el uso de polvos integrales, en producciones continuas.

2.1. Definición de chacinados

Se entiende por chacinado, a *“los productos preparados sobre la base de carne, vísceras u otros subproductos de animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin”*¹⁵.

2.2. Definición de las salazones

Se entiende como salazón, a *“los órganos, trozos de carne o tejido adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar”*¹⁶.

¹⁴ PyME: Empresa pequeña o mediana en cuanto a volumen de ingresos, valor del patrimonio y número de trabajadores

¹⁵ Capítulo XVI. Decreto Nacional 4238/1968. SENASA. Pág 1. Recuperado el 10 de marzo de 2023.
https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xvi.pdf?_ga=2.92227226.1462221647.1691368547-1364858734.1691368547

¹⁶ Capítulo XV. Decreto Nacional 4238/1968. Pág. 1. Recuperado el 10 de marzo de 2023.
https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xv.pdf?_ga=2.127291021.1462221647.1691368547-1364858734.1691368547

2.3. Clasificación de salazones y chacinados

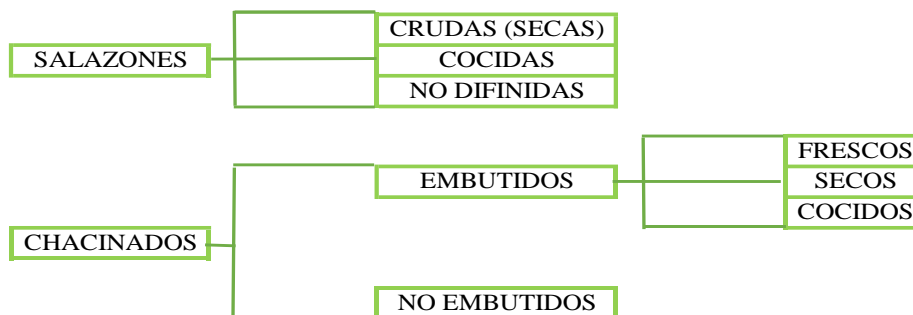


Ilustración 3 - Fuente: MAGyP. Subsecretaría de Alimentos Bioeconomía y Desarrollo Regional. Caracterización del mercado nacional e internacional. Recuperado el 10 de marzo de 2023

En la Ilustración N°3 se puede observar la clasificación que poseen las salazones y chacinados. A continuación, se detallan aquellos que poseen mayor relevancia en el presente trabajo.

- Frescos: son aquellos que han sido elaborados y que no han sido sometidos a procesos térmicos, tanto de secado como de ahumado, y cuya vida útil varía entre 1 y 6 días, se recomienda la conservación en frío.
- Con maduración: son todos aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a procesos de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un periodo prolongado, son elaborados a partir de carne y tocino picados crudos, a los cuales se les añade sal común o con agregado de nitrato potásico, con azúcar, especias y demás aditivos y condimentos.
- Cocidos: sin importar su forma de elaboración los mismo pasan por un proceso de cocción con agua o al vapor.

2.4. Materia prima

2.4.1. Carne

Para la elaboración de chacinados y salazones, se recomienda utilizar carne de músculo con grasa suficiente para mejorar ciertas características. En este tipo de preparados las carnes se dividen en aquellas de ligazón y de relleno.

- Carnes de relleno: estómagos, morros, y carnes parcialmente desgrasadas, estas deben usarse en poca cantidad en aquellos chacinados de calidad superior.
- Carnes de alta ligazón: musculatura magra del cerdo.
- Carnes de media ligazón: cabeza y carrillada.
- Carnes de baja ligazón: carnes con altos grados de grasa, constituidas por músculos lisos como ser carne de quijada y grasa del jamón.

2.4.2. Sal común

La sal suele ser considerada como un ingrediente mejorador de sabor, la cual influye en múltiples procesos de maduración y desecación reduciendo la actividad acuosa desencadenando reacciones bioquímicas y enzimáticas durante la maduración de embutidos crudos.

Si se coloca poca sal, se pueden presentar defectos en los chacinados. No obstante, el colocar mucha sal, también puede ser desfavorecedor, presentando enranciamiento o pérdida de coloración.

2.5. Diagrama producción de chacinados frescos.

En la ilustración N°4, se observa el diagrama de elaboración de los chacinados frescos como ser el chorizo puro de cerdo, la morcilla y el codeguin.

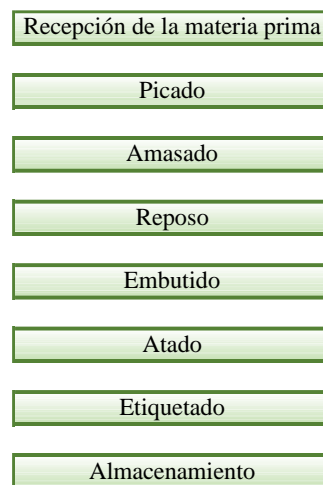


Ilustración 4 - Fuente: Producción de Chacinados y Salazón. RIA UTN. Pág. 55. Recuperado el día 15 de marzo de 2023.

2.6. Diagrama de producción de la bondiola.

En la Ilustración N°5 se presenta el diagrama de producción de la elaboración de la bondiola.

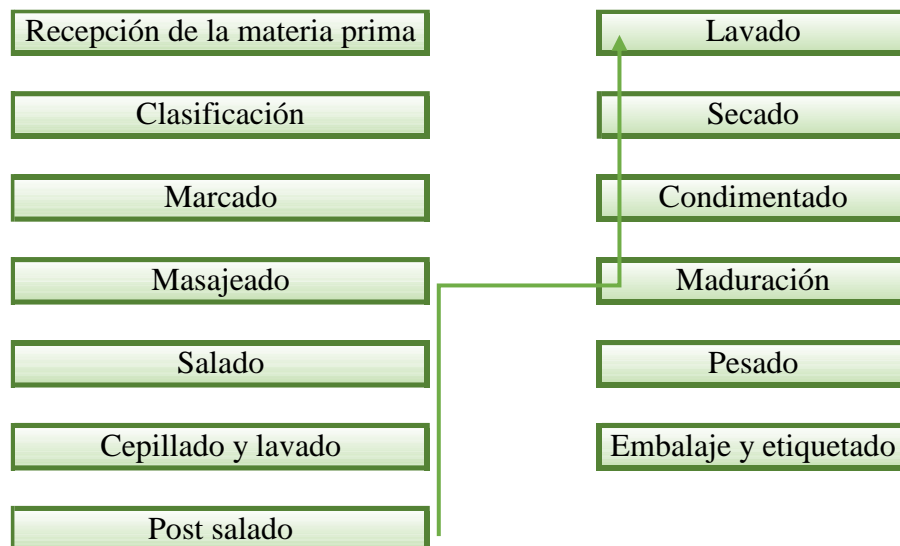


Ilustración 5 - Fuente: Producción de Chacinados y Salazón. RIA UTN. Pág. 57. Recuperado el día 15 de marzo de 2023.

CAPÍTULO 3 – SALA DE CHACINADOS

3.1. Requisitos de construcción de la sala de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias¹⁷

3.1.1. Aislamiento

La sala de elaboración de chacinados debe ubicarse lo más alejada posible, o bien completamente aislada de toda industria que elabora productos no comestibles, para evitar la contaminación con factores externos.

3.1.2. Acceso, carga y descarga.

Los accesos dentro del establecimiento deben ser pavimentados y adecuados a la carga y descarga, deben ser cubiertos por un alero de mínimo 5 metros para proteger al medio de transporte durante las operaciones correspondientes. La descarga de las reses, medias reses o cuartos se realizarán a través de rieles aéreos u otro medio mecánico, los trozos se transportarán a través de zorras.

¹⁷ Decreto 4238/1968 – Versión 80 – diciembre 2015 - <https://www.senasa.gob.ar/decreto-423868>

CAP II, IV, XVI, XXVI, XXVIII

https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_ii.pdf

https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_iv.pdf

https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xvi.pdf

https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xxvi.pdf

https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xxviii.pdf

Recuperados los días 05, 06, 09 y 10 de febrero de 2023

3.1.3. Condiciones del edificio.

Las diferentes superficies en el interior de la sala se deberán construir con materiales de superficies lisas, de fácil lavado, resistente a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

Los pisos deben contar con drenaje propio y una pendiente hacia la boca del drenaje del 2% como mínimo, las bocas de drenaje deberán estar tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de efluentes se hará por cierre sinfónico.

3.1.4. Disponibilidad del agua.

La disponibilidad de agua potable para las necesidades de la sala deberá ser de 20 litros por cada kilogramo de producto terminado. Esta es una cifra base y deberá adecuarse según las indicaciones de SENASA de acuerdo con las condiciones de trabajo.

3.1.5. Paredes y techos, ángulos.

Los ángulos de encuentro de las paredes en techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados, para facilitar la desinfección y evitar focos de contaminación.

3.1.6. Dependencias.

La sala de chacinado deberá contar con las siguientes dependencias:

- Oficina.
- Sala destinada a despostadero.
- Sala de elaboración.
- Cámara frigorífica.
- Secadero.
- Ahumadero.
- Estufas.
- Sala de cocción.
- Depósito de tripas.
- Depósito de aditivos.
- Local para lavado de utensilios.

- Local de rotulación, embalaje y expedición.
- Depósito para utensilios de limpieza, desperdicios y comisos.
- Servicios sanitarios.
- Vestuarios. Las salas que se encuentren destinados a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes cuando el SENASA lo autorice.

3.1.7. Eximición de dependencias.

En caso de que en la producción no sea necesaria alguna de las salas, la misma podrá ser eximida cuando el SENASA lo autorice.

3.1.8. Capacidad de instalaciones.

Las instalaciones estarán acordes en superficies y capacidad con la producción, la cual deberá ser estimada en kilogramos o unidades diarias.

3.1.9. Despostaderos.

- Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo con un mínimo de 30cm, y deberán ubicarse de manera tal que al colgar las reses estas estarán a un máximo de 30cm del suelo.
- Durante el trabajo los despostaderos deberán conservarse a una temperatura máxima de 10°C. Si hablamos de elaboración de conservas, se admitirá una máxima de 15°C. en ambos casos la temperatura de la carne no superará los 7°C.
- No se admitirá la acumulación de huesos, deben ser retirados durante la tarea, cuando la acumulación haga peligrar la higiene o entorpezca el trabajo.
- No se permite arrojar o depositar los desperdicios en el suelo.
- La materia prima para utilizar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe mantener una temperatura de 5°C.
- La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.

- Las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de reses para desposte deben ser independientes de las cámaras frigoríficas que se destinan al depósito de carnes despostadas.
- La ventilación en el caso de que no sea realizada por elementos mecánicos se realizara a través de aberturas con una superficie mínima de 1 *metro*² cada 60 *metros*² a ventilar. En caso de ser mecánica deberá ser capaz de renovar el aire 5 veces por hora.
- El descongelado de las reses no podrá hacerse con corrientes de aire caliente.

3.1.10. Sala de elaboración.

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta 2.5 metros con material impermeable como ser azulejos, cemento portland, placas de cerámica vitrificada, mármol o materiales similares aprobados por SENASA, deben ser resistentes a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

3.1.11. Parte de la pared.

En el caso de que el revestimiento impermeable no llegará hasta el techo, la parte no revestida deberá ser recubierta por revoque liso y pintado con material impermeable de colores claros, sin sustancias toxicas.

3.1.12. Superficie por obrero.

La superficie libre dentro de la sala de elaboración tendrá un mínimo de 2*metros*² por operario.

3.1.13. Picos de agua.

La sala contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, se ubicará a no menos de 3cm del suelo y a no más de 50cm.

Los grifos de agua para beber deberán contabilizarse 1 por cada 50 personas.

3.1.14. Ahumaderos y estufas.

Las paredes de los ahumaderos y estufas en sus caras interiores deberán ser de superficies lisas, impermeables de fácil lavado, resistente a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

3.1.15. Depósitos de tripas.

Los depósitos de tripa poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para la conservación de las tripas saladas.

3.1.16. Sala de aditivos.

Esta sala deberá ser independiente de toda otra dependencia del establecimiento.

Deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Estos cajones pueden reemplazarse por recipientes de acero inoxidable y de fácil higienización.

3.1.17. Utensilios.

Los utensilios para usar para manipular los aditivos no podrán tener otro uso que el específico al que están destinados. El material de los utensilios debe ser de metal inoxidable o plástico.

El lavado de los utensilios se deberá realizar en piletas acordes al uso destinado, y con abundante provisión de agua.

3.1.18. Iluminación.

La iluminación de la sala de elaboración será natural y/o artificial permitiendo operatividad en todo el ámbito local, exigiéndose un mínimo de 200lux¹⁸. La luz no debe alterar los colores de la materia prima.

¹⁸ Decreto 4238/1968 – Versión 80 – diciembre 2015 - <https://www.senasa.gob.ar/decreto-423868>. CAP XVI https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_xvi.pdf

3.1.19. Depósitos de huesos o desperdicios.

Los recipientes de huesos o desperdicios deberán contar con tapas, tener cantos redondeados y deben ser de acero inoxidable o plástico de alta densidad. Los recipientes destinados al transporte de huesos o desperdicios deberán reunir las mismas condiciones que los anteriores y no están obligados a contener tapa. Se deberán identificar con colores diferentes.

3.1.20. Cámaras frigoríficas.

La capacidad de las cámaras frigoríficas, en cuanto a volumen serán fijadas por SENASA, según el producto a almacenar.

El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos deberán ser redondeados y el piso podrá o no hallarse a un nivel superior del exterior.

Las paredes deberán ser recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros, con ángulos redondeados e impermeables, todos los materiales deberán ser aprobados por SENASA.

El techo mantendrá condiciones similares a las paredes, impermeables e incombustibles.

El aislante para utilizar no deberá tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara.

Las puertas serán de hojas llenas, provistas de material aislante térmico. Se permiten construcciones con madera revestida de material no corrosivo, inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debe ser autorizado por SENASA. Deberá permitir la abertura desde el interior de la cámara.

Deberán contar con iluminación que permita el encendido dentro y fuera de la cámara, con capacidad lumínica de 40 - 60lux¹⁹.

La ventilación y renovación del aire deberá evitar la alteración de la mercadería almacenada y contará con alarma de acción interna para seguridad del personal.

Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes próximos al techo, deberán protegerse por dispositivos que impidan el goteo del agua de la condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

No se admite el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Se permite el uso de rejillas que faciliten la aireación.

No se permite el depósito simultaneo en una misma cámara, carnes, productos, subproductos o derivados de distintas especies animales. Se excluyen aquellas materias primas que son necesarias mezclarse para la elaboración del producto final.

Se deben encontrar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectados por soluciones antisépticas aprobadas por SENASA. La limpieza, pintado y desinfección deberá ser determinada por la Inspección Veterinaria.

También serán provistos termómetros de máxima y mínima, psicrómetro, higrómetro e hidrógrafo junto con un anemómetro para la inspección veterinaria.

3.1.21. Sala de cocción.

La ventilación natural o por medios mecánicos, deberán asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

3.1.22. Habilitaciones

Todo establecimiento que reúna las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación nacional, deben cumplir los siguientes requisitos.

¹⁹ Decreto 4238/1968. Art. 5.2.7 – CAP. V - Versión 80 – diciembre 2015 - https://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/capitulo_v.pdf. Recuperado el día 10 de febrero de 2023.

Todo establecimiento donde se faenan animales, depósitos y/o elaboren productores, subproductos o derivados de origen animal, comprendido en el artículo 10 de la Ley 3959 no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por SENASA.

3.1.23. Evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

Los establecimientos que se encuentren aprobados por SENASA, se deberán ajustar a las reglamentaciones sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos, según la jurisdicción que corresponda.

CAPÍTULO 4: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

4.1. Buenas prácticas de manufactura

Las BPM²⁰ permiten procesar alimentos seguros, crear una cultura de orden e higiene dentro de la empresa, aumentar la productividad y competitividad para con otros mercados, mejorar la imagen empresarial y reducir costos.

En la preparación de chacinados pueden producirse defectos de color, de aspecto, de consistencia, de color y/o sabor. En las diferentes etapas como ser fabricación, envasado, almacenamiento y transporte pueden surgir peligros físicos, químicos o biológicos. Estos peligros pueden ser:

- Físicos: cartílagos, astillas de hueso, fragmentos de metal o plásticos, lo cual podría generar lesiones en el aparato digestivo.
- Químicos: tóxicos como restos de productos de limpieza, exceso de aditivos, biosidas, estos pueden provocar intoxicaciones, generando problemas digestivos o neurológicos los cuales pueden poner en riesgo la vida del consumidor.
- Biológicos: patógenos como Salmonella, Staphylococcus aureus o E. Coli, provocan trastornos digestivos. La Listeria monocytogenes, causa graves infecciones que pueden provocar abortos y meningitis. Clostridium botulinum, pueden llegar a ser mortales. La generación de residuos líquidos es el mayor impacto que se provoca en el sector, esto puede causar contaminación en las aguas debido a la gran cantidad de materia orgánica²¹.

4.2. Almacenamiento

Los cuidados respecto al almacenamiento deben comenzar desde la materia prima, las carnes deben conservarse a temperaturas de entre 0°C y 1°C a diferencia de las grasas y recortes que se contemplan entre los -2°C y los 3°C.

²⁰ BPM: Buenas prácticas de manufactura

²¹ Seguridad Alimentaria en Elaboración de Chacinados - <https://elportaldelchacinado.com/seguridad-alimentaria-en-elaboracion-de-chacinados/> - Recuperado el 06/04/2023

Antes de comenzar con el picado de la materia prima se debe corroborar la limpieza de todo el equipo a emplear, verificando la eliminación de restos, sobre todo en lugares de difícil acceso, se recomienda usar agua a presión.

Con respecto al mezclado, debe ser de corta duración para evitar el descenso de temperatura.

El transporte puede provocar un foco de contaminación, en la descarga y llenado de los equipos con el producto semielaborado. Se debe lavar con precaución el inferior de estos, lavarlos y desinfectarlos, las ruedas pueden contaminar el producto en el momento de la descarga.

En el embutido, la máquina embutidora debe estar limpia y desinfectada, sin residuos de procedimientos anteriores. Al final del embutido se debe efectuar una limpieza profunda, desarmando el equipo y limpiando las partes por separado.

El personal debe controlar que la pasta usada en el proceso no exceda los 0°C – 1°C al momento de rellenar. Después del embutido debe almacenarse a temperaturas entre los -2°C y 5°C²².

²² CIAP “Centro de Información de Actividades Porcinas” – Guía de Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - <https://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Guia%20de%20aplicacion%20de%20buenas%20practicass%20de%20manufacturas.pdf> – Recuperado el día 10/04/2023

CAPÍTULO 5: ANÁLISIS

5.1. Inversión Inicial

La inversión inicial se compone con los elementos faltantes para poder llevar a cabo la producción artesanal de chacinados, se toma en cuenta que ciertos elementos la empresa ya los posee por lo cual se puede observar en el cuadro que la inversión necesaria es menor que si se necesitara comprar todo desde cero e inclusive realizar la construcción de dicha sala.

Cuadro N°2, Inversión Inicial

Inversión Inicial	
Cámara de frío 2 x 2 mts	\$ 1.000.000,00
Cocina tipo industrial acero inoxidable	\$ 109.000,00
Condensadora más evaporadora 2 Hp razngo -10° a 7°	\$ 679.000,00
Elementos de cocina varios (cucharas, ucharones, espátula, espumadero)	\$ 20.000,00
Secadero de salames y embutidos (60kg)	\$ 519.000,00
TOTAL	\$ 2.327.000,00

Fuente: Elaboración propia

5.2. Presupuestos costos variables

Se entiende por costos variables a *“aquellos costos a los que se incurren para operar la planta de producción o generar los servicios, a partir del nivel cero de actividad”*.²³

En el Cuadro N°3, se presentan los presupuestos para cada producto a elaborar mensualmente, bondiola 40kg, chorizo puro de cerdo 1200kg, codeguines 80 kg mensuales, y morcillas 100kg mensuales correspondientes al año 1. En anexo N°8, se observa el año 2..

En los meses de junio, septiembre, octubre y diciembre, se puede observar un aumento de estos, esto se debe a un aumento estacional de las ventas y por ende de la producción, causada por fechas en donde las familias argentinas suelen reunirse con más frecuencia en los hogares en alusión a Día del Padre, inicio de la primavera, Día de la Madre, y fiestas navideñas. Este simple estudio de mercado fue brindado por el dueño de la empresa en la cual durante los años de actividad notaron dicha tendencia.

²³ Adm. De Costos – Cap. 5 – Mg. Enrique, RUDI.

Cuadro N°3, Presupuestos costos variables producción de bondiola, chorizo, morcilla y codeguin para el año 1.

BONDIOLA AÑO 1												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Sal Gruesa	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00
Pimienta	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 130,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 130,00	\$ 130,00	\$ 104,00	\$ 130,00
Pimenton	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 5.025,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 5.025,00	\$ 5.025,00	\$ 4.020,00	\$ 5.025,00
Carne de cerdo de 1era	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00
TOTAL	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 73.905,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 73.905,00	\$ 73.905,00	\$ 59.124,00	\$ 73.905,00

CHORIZO PURO DE CERDO AÑO 1												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Sal fina	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 13.200,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 13.200,00	\$ 13.200,00	\$ 10.560,00	\$ 13.200,00
Pimienta	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.900,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.900,00	\$ 3.900,00	\$ 3.120,00	\$ 3.900,00
Ajo	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 9.600,00
Laurel	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	\$ 30.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00
Pimenton	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 10.050,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 10.050,00	\$ 10.050,00	\$ 8.040,00	\$ 10.050,00
Carne de cerdo de 1era	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 892.500,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 892.500,00	\$ 892.500,00	\$ 714.000,00	\$ 892.500,00
Tocino	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00
TOTAL	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 1.139.250,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 1.139.250,00	\$ 1.139.250,00	\$ 911.400,00	\$ 1.139.250,00

MORCILLA AÑO 1												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Sal fina	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 1.100,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00	\$ 880,00	\$ 1.100,00
Ajo	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.600,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.600,00	\$ 1.600,00	\$ 1.280,00	\$ 1.600,00
Oregano	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.500,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00	\$ 2.000,00	\$ 2.500,00
Clavo de olor	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 975,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 975,00	\$ 975,00	\$ 780,00	\$ 975,00
Harina de trigo	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	\$ 1.562,50	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50
Aj triturado	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 568,75	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 568,75	\$ 568,75	\$ 455,00	\$ 568,75
Sangre en polvo	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	\$ 15.625,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00
Carne de cerdo de 1era	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 74.375,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 74.375,00	\$ 74.375,00	\$ 59.500,00	\$ 74.375,00
Tocino	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00
TOTAL	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 124.556,25	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 124.556,25	\$ 124.556,25	\$ 99.645,00	\$ 124.556,25

CODEGUIN AÑO 1												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Sal fina	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 880,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 704,00	\$ 880,00
Pimienta	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 195,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 195,00	\$ 195,00	\$ 156,00	\$ 195,00
Ajo	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 960,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 768,00	\$ 960,00
Orégano	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 750,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 600,00	\$ 750,00
Aj triturado	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 390,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 390,00	\$ 390,00	\$ 312,00	\$ 390,00
Carne de cerdo de 1era	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00
Carne de 2da	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	\$ 17.500,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00
Tocino	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 10.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 8.000,00	\$ 10.000,00
TOTAL	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 73.175,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 73.175,00	\$ 73.175,00	\$ 58.540,00	\$ 73.175,00

Fuente: Elaboración propia

5.3. Presupuesto costos fijos

Se entiende por Costos Fijos a “*aquellos costos que durante un determinado lapso tienden a no fluctuar, aunque en el periodo considerado se produzcan ciertos cambios en la tasa de actividad de la fábrica*”.²⁴

Para el cálculo de los costos fijos (los cuales se pueden observar en el Cuadro N°4), se tiene en cuenta la mano de obra familiar y contratada con el mismo sueldo base. El promedio

²⁴ Adm. De Costos – Cap. 5 – Mg. Enrique, RUDI.

de consumo de energía eléctrica, el alquiler de la sala de elaboración, la tasa municipal y el servicio de transporte.

Con respecto a la sala de elaboración esta se reacondiciono con los equipos mencionados en la inversion inicial. El transporte se encuentra tercerizado para garantizar la correcta manipulación y conservación de los productos terminados durante el mismo.

Cuadro N°4, Presupuesto costos fijos producción año 1 y 2

AÑO 1												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Mano de obra	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64
Cargas sociales	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74
Energía	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00
Alquiler sala	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
Tasa municipal	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Servicio de transporte	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00
TOTAL	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 387.698,38	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 277.798,92	\$ 387.698,38

AÑO 2												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64
\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74
\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00
\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00
\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00
\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 392.698,38	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 282.798,92	\$ 392.698,38

Fuente: Elaboración propia

5.4. Amortización

Se entiende por AMORTIZACIÓN a la “depreciación de los bienes del capital agrario que envejecen”.²⁵ Por lo tanto se presenta la tabla de amortizaciones correspondiente a los bienes adquiridos por la empresa “El Crocante”.

Cuadro N°5, Cálculo de amortizaciones.

	AÑO	CANT.	UNIDAD	VN (U)	VN (T)	VALOR ACTUAL VRACI	VRP	VU	DFP	AÑOS DE USO	AMORTIZACIÓN
Bandejas blancas grandes tipo batea	2017	10	u	\$ 800,00	\$ 8.000,00	-	\$ 800,00	5	Amortizado	5	Amortizado
Cámara de frío 2 x 2 mts	2022	1	u	\$ 1.000.000,00	\$ 1.000.000,00	\$ 1.000.000,00	\$ 100.000,00	25	25	0	\$ 40.000
Cocina tipo industrial acero inoxidable	2022	1	u	\$ 109.000,00	\$ 109.000,00	\$ 109.000,00	\$ 10.900,00	10	10	0	\$ 10.900
Condensadora más evaporadora 2 Hp rnzago -10° a 7°	2022	1	u	\$ 679.000,00	\$ 679.000,00	\$ 679.000,00	\$ 67.900,00	15	15	0	\$ 45.267
Cuchillos paara gastronomía	2000	4	u	\$ 3.000,00	\$ 12.000,00	-	\$ 1.200,00	10	Amortizado	22	Amortizado
Delantales	2021	4	u	\$ 2.000,00	\$ 8.000,00	\$ 5.600,00	\$ 800,00	3	2	1	\$ 2.667
Elementos de cocina varios (cucharas, ucharones, espátula, espumadero)	2022	1	u	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 2.000,00	5	5	0	\$ 4.000
Embutidora vertical 15kg tacho acero	1990	1	u	\$ 196.000,00	\$ 196.000,00	-	\$ 19.600,00	25	Amortizado	32	Amortizado
Freezer 245l	2010	1	u	\$ 164.159,00	\$ 164.159,00	\$ 45.964,52	\$ 16.415,90	15	3	12	\$ 10.944
Generador	2010	1	u	\$ 87.000,00	\$ 87.000,00	\$ 24.360,00	\$ 8.700,00	15	3	12	\$ 5.800
Mesa de trabajo 100x55cm	1995	4	u	\$ 112.000,00	\$ 448.000,00	-	\$ 44.800,00	15	Amortizado	27	Amortizado
Picadora de industrial N° 32 de acero con bandeja grande (400 kg/hs)	1995	1	u	\$ 252.000,00	\$ 252.000,00	-	\$ 25.200,00	15	Amortizado	27	Amortizado
Secadero de salames y embutidos (60kg)	2022	1	u	\$ 519.000,00	\$ 519.000,00	\$ 519.000,00	\$ 51.900,00	15	15	0	\$ 34.600
Tabla de cortar tipo teflon	2015	2	u	\$ 6.500,00	\$ 13.000,00	-	\$ 1.300,00	5	Amortizado	7	Amortizado
											\$ 154.177

Fuente: Elaboración propia

5.5. Cuenta Capital

La Cuenta Capital es la base para el cálculo de los costos agropecuarios, tiene como base la clasificación del Capital Agrario. Pero bien, ¿Qué es el Costo? ¿Qué es el Capital Agrario?

²⁵ Apuntes de cátedra – Planificación de la Empr. Agropecuaria – Ing. Diego Ybran.

“El costo es la suma de los valores de los bienes y servicios insumidos en un proceso productivo. Estos procesos se expresan a través de los (G)astos, (A)mortizaciones e (I)ntereses.”²⁶

$$\text{COSTO} = \text{Gastos} + \text{Amortizaciones} + \text{Intereses}$$

“El Capital Agrario es el conjunto de bienes de producción destinados a producir otros bienes”²⁷

Se clasifica en:

- **Capital fundiario:** incluye la tierra y sus mejoras ya sean ordinarias o extraordinarias.
- **Capital de Explotación:** se divide en capital fijo y circulante. El fijo incluye al capital de explotación tanto vivo como inanimado.

Para la elaboración de la Cuenta Capital debemos tener presentes definiciones de valuación como ser:

- VN: valor a nuevo o valor de reposición.
- VRP: valor residual pasivo, valor conservado luego de la finalización de la vida útil del bien.
- VRACi: valor actual, o el valor de un bien en un determinado momento.

Se presenta la cuenta capital de la empresa para el año 2. En ella podemos observar la composición de su capital.

²⁶ Frank, R. G (1995) *Introducción al cálculo de los costos agropecuarios*. Buenos Aires: El Ateneo

²⁷ González, M y Plagietini, L (2002) *Los costos agrarios y sus aplicaciones*. Buenos Aires: Facultad de Agronomía.

Cuadro N° 6, Cuenta Capital

CLASIFICACIÓN		DETALLE DEL BIEN	AÑO	CANT.	UNIDAD	VN (U)	VN (T)	VALOR ACTUAL VRACI	VRP	VU	DFP	AÑOS DE USO	AMORTIZACIÓN	TASA DE INTERÉS	INTERÉS	GASTOS		
C A P I T A L D E E X P L O T A C I Ó N	Fijo	Inmóvil	Bandejas blancas grandes tipo batea	2017	10	u	\$ 800,00	\$ 8.000,00	-	\$ 800,00	5	Amortizado	5	Amortizado	7,73%	\$ 62		
			Cámara de frío 2 x 2 mts	2022	1	u	\$ 1.000.000,00	\$ 1.000.000,00	\$ 1.000.000,00	\$ 100.000,00	25	25	0	\$ 40.000	7,73%	\$ 77.303		
			Cocina tipo industrial acero inoxidable	2022	1	u	\$ 109.000,00	\$ 109.000,00	\$ 109.000,00	\$ 10.900,00	10	10	0	\$ 10.900	7,73%	\$ 8.426		
			Condensadora más evaporadora 2 Hp razngo -10° a 7°	2022	1	u	\$ 679.000,00	\$ 679.000,00	\$ 679.000,00	\$ 67.900,00	15	15	0	\$ 45.267	7,73%	\$ 52.489		
			Cuchillos para gastronomía	2000	4	u	\$ 3.000,00	\$ 12.000,00	-	\$ 1.200,00	10	Amortizado	22	Amortizado	7,73%	\$ 93		
			Delantales	2021	4	u	\$ 2.000,00	\$ 8.000,00	\$ 5.600,00	\$ 800,00	3	2	1	\$ 2.667	7,73%	\$ 433		
			Elementos de cocina varios (cucharas, cucharones, espátula, espumadero)	2022	1	u	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 2.000,00	5	5	0	\$ 4.000	7,73%	\$ 1.546		
			Embutidora vertical 15kg tacho acero	1990	1	u	\$ 196.000,00	\$ 196.000,00	-	\$ 19.600,00	25	Amortizado	32	Amortizado	7,73%	\$ 1.515		
			Freezer 245l	2010	1	u	\$ 164.159,00	\$ 164.159,00	\$ 45.964,52	\$ 16.415,90	15	3	12	\$ 10.944	7,73%	\$ 3.553		
			Generador	2010	1	u	\$ 87.000,00	\$ 87.000,00	\$ 24.360,00	\$ 8.700,00	15	3	12	\$ 5.800	7,73%	\$ 1.883		
			Mesa de trabajo 100x55cm	1995	4	u	\$ 112.000,00	\$ 448.000,00	-	\$ 44.800,00	15	Amortizado	27	Amortizado	7,73%	\$ 3.463		
			Picadora de industrial N° 32 de acero con bandeja grande (400 kg/hs)	1995	1	u	\$ 252.000,00	\$ 252.000,00	-	\$ 25.200,00	15	Amortizado	27	Amortizado	7,73%	\$ 1.948		
			Secadero de salames y embutidos (60kg)	2022	1	u	\$ 519.000,00	\$ 519.000,00	\$ 519.000,00	\$ 51.900,00	15	15	0	\$ 34.600	7,73%	\$ 40.120		
			Tabla de cortar tipo teflon	2015	2	u	\$ 6.500,00	\$ 13.000,00	-	\$ 1.300,00	5	Amortizado	7	Amortizado	7,73%	\$ 100		
			AjÍ triturado	3.835	kg	\$ 2.600,00												\$ 9.971,0
			Ajo	39,52	kg	\$ 3.200,00												\$ 126.464,0
			Carne de cerdo de 2da	260	kg	\$ 700,00												\$ 182.000,0
	Carne de cerdo de 1era	12870	kg	\$ 850,00												\$ 10.939.500,0		
	Clavo de olor	1,95	kg	\$ 5.200,00												\$ 10.140,0		
	Harina de trigo	65	kg	\$ 250,00												\$ 16.250,0		
	Laurel	78	kg	\$ 4.000,00												\$ 312.000,0		
	Oregano	13,52	kg	\$ 2.500,00												\$ 33.800,0		
	Pimenton	46,8	kg	\$ 3.350,00												\$ 156.780,0		
	Pimienta	33,8	kg	\$ 1.300,00												\$ 43.940,0		
	Sal fina	394,68	kg	\$ 400,00												\$ 157.872,0		
	Sal gruesa	780	kg	\$ 350,00												\$ 273.000,0		
	Sangre en polvo	65	kg	\$ 2.500,00												\$ 162.500,0		
	Tocino	5330	kg	\$ 400,00												\$ 2.132.000,0		
	Elementos de Empaquetado	12	meses	\$ 5.000,00												\$ 60.000,0		
	Mano de obra	13	meses	\$ 159.853,76												\$ 2.078.098,9		
	Cargas Sociales	13	meses	\$ 59.945,16												\$ 779.287,1		
	Energía Eléctrica	12	meses	\$ 25.000,00												\$ 300.000,0		
	Tasa Municipal	12	meses	\$ 3.000,00												\$ 36.000,0		
Alquiler Sala	12	meses	\$ 15.000,00												\$ 180.000,0			
COSTOS AGROPECUARIOS												\$ 154.177	\$ 192.934	\$ 17.989.603,0				
TOTAL COSTOS AGROPECUARIOS												\$	\$	\$ 18.336.715				

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N°7, Capital de Explotación

CAPITAL DE EXPLOTACIÓN	\$	%
CAPITAL FUNDIARIO	\$ -	0%
CAPITAL FIJO	\$ 3.515.159,00	16%
CAPITAL CIRCULANTE	\$ 17.989.602,96	84%
TOTAL DE CAPITAL DE EXPLOTACIÓN	\$ 21.504.761,96	100%

Fuente: Elaboración propia

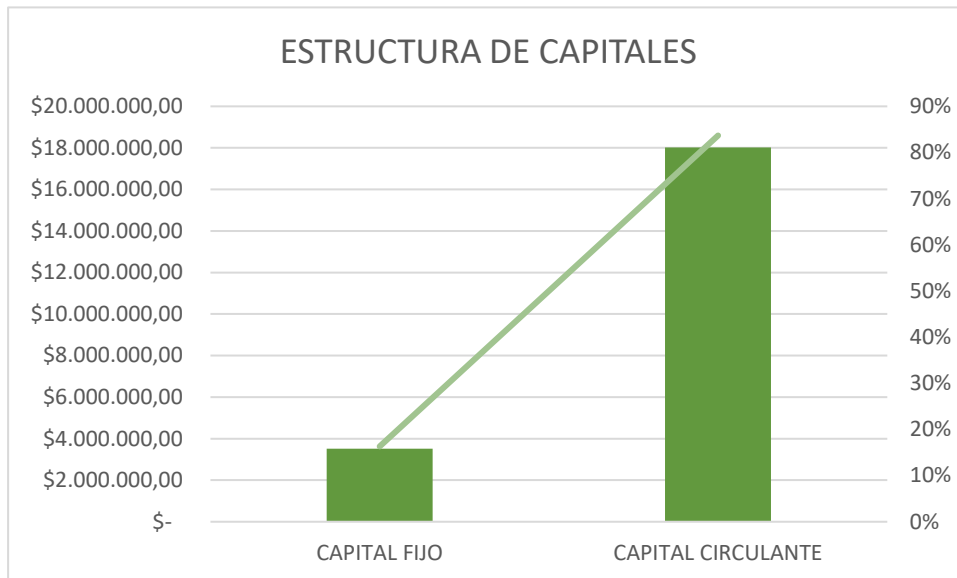


Ilustración 6. Estructura de Capitales. Fuente: elaboración propia.

Se puede observar que el capital de explotación con el que cuenta la empresa tiene mayor implicancia en el circulante que en el fijo. Esto muestra la liquidez que posee la empresa. También es conocido como Fondo de Maniobra o Capital de Trabajo.

5.6. Flujo de Fondos

Se denomina Flujo de Fondos a “La proyección en el tiempo de los montos de ingresos, egresos e inversiones”²⁸

El Flujo de fondos Proyectado, nos sirve para poder medir la rentabilidad de pago del inversionista, del proyecto, y la capacidad de pago que se posee. Su estructura se compone de:

- ⇒ Ingresos
- ⇒ Egresos
- ⇒ Inversión

²⁸ Form. Y Evaluación de Proy. Cap. 6 – Magnago Gustavo – 4to LAR

- ⇒ Valor residual
- ⇒ Saldos
- ⇒ Saldos Acumulados

Cuenta con *indicadores*²⁹ que ayudan a medir la rentabilidad del mismo. Estos indicadores son;

- ⇒ **TMAR:** representa la rentabilidad mínima que se exigirá al proyecto, permitiendo cubrir la inversión inicial, los costos, el financiamiento, y la rentabilidad esperada (tasa de descuento).
- ⇒ **VAN:** o Valor Actual Neto, es el valor monetario que resultare de restar la inversión inicial del proyecto a los Valores Actualizados (VNA), teniendo en cuenta la TMAR. Este valor ayuda a determinar si el proyecto es o no VIABLE. Por lo tanto:
 - $VAN > 0$ inversión aconsejable
 - $VAN = 0$ inversión indiferente
 - $VAN < 0$ inversión NO aconsejable
- ⇒ **TIR:** o Tasa Interna de Retorno, es la TMAR, que iguala a CERO el VAN. Esta tiene una forma similar al VAN de interpretarla, siendo (i) la TMAR:
 - $TIR > (i)$ y el $VAN > 0$ el proyecto resultará VIABLE
 - $TIR = (i)$ y el $VAN = 0$ el proyecto resultará INDISTINTO
 - $TIR > (i)$ y el $VAN < 0$ el proyecto será INVIALE
 - $TIR < 0$ y el $VAN < 0$ el proyecto NO recupera la inversión Inicial INVIALE.

A continuación, se presenta el Flujo de Fondos Proyectados Puro (financiación propia), correspondiente al presente proyecto. Para el mismo se tomó en cuenta una proyección de 2 años.

En este proyecto, se tomó la Inflación esperada para el año 2023 del 148,5%³⁰ con una tasa extra del 20%. Arrojando de esa forma que el recupero de la inversión se producirá luego del MES 10, del AÑO 1, con lo cual brinda un VAN de -\$1.237.608,692 y una TIR del 97,029%.

²⁹ Form. Y Evaluación de Proy. Cap. 6 y 7 – Magnago, Gustavo – 4to LAR

³⁰ REM mayo 2023-BCRA.

<https://www.bcra.gov.ar/Pdfs/PublicacionesEstadisticas/REM230531%20Resultados%20web.pdf>

Cuadro N° 8, Flujo de Fondos año 1

	AÑO 1												
	MES 0	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Inversión en Activos Fijos	\$ 2.327.000,00												
Inversión en Capital de Trabajo	\$ 1.366.356,03												
Venta Bondiola	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00
Venta Chorizo de Cerdo	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00
Venta Codeguines	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00
Venta Morcillas	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00
TOTAL INGRESOS POR VENTAS	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00
Ajil triturado	-\$ 767,00	-\$ 767,00	-\$ 767,00	-\$ 767,00	-\$ 767,00	-\$ 767,00	-\$ 958,75	-\$ 767,00	-\$ 767,00	-\$ 958,75	-\$ 958,75	-\$ 767,00	-\$ 958,75
Ajo	-\$ 9.728,00	-\$ 9.728,00	-\$ 9.728,00	-\$ 9.728,00	-\$ 9.728,00	-\$ 9.728,00	-\$ 12.160,00	-\$ 9.728,00	-\$ 9.728,00	-\$ 12.160,00	-\$ 12.160,00	-\$ 9.728,00	-\$ 12.160,00
Carne de 2da	-\$ 14.000,00	-\$ 14.000,00	-\$ 14.000,00	-\$ 14.000,00	-\$ 14.000,00	-\$ 14.000,00	-\$ 17.500,00	-\$ 14.000,00	-\$ 14.000,00	-\$ 17.500,00	-\$ 17.500,00	-\$ 14.000,00	-\$ 17.500,00
Carne de cerdo de 1era	-\$ 841.500,00	-\$ 841.500,00	-\$ 841.500,00	-\$ 841.500,00	-\$ 841.500,00	-\$ 841.500,00	-\$ 1.051.875,00	-\$ 841.500,00	-\$ 841.500,00	-\$ 1.051.875,00	-\$ 1.051.875,00	-\$ 841.500,00	-\$ 1.051.875,00
Clavo de olor	-\$ 780,00	-\$ 780,00	-\$ 780,00	-\$ 780,00	-\$ 780,00	-\$ 780,00	-\$ 975,00	-\$ 780,00	-\$ 780,00	-\$ 975,00	-\$ 975,00	-\$ 780,00	-\$ 975,00
Harina de trigo	-\$ 1.250,00	-\$ 1.250,00	-\$ 1.250,00	-\$ 1.250,00	-\$ 1.250,00	-\$ 1.250,00	-\$ 1.562,50	-\$ 1.250,00	-\$ 1.250,00	-\$ 1.562,50	-\$ 1.562,50	-\$ 1.250,00	-\$ 1.562,50
Laurel	-\$ 24.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 30.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 30.000,00	-\$ 30.000,00	-\$ 24.000,00	-\$ 30.000,00
Oregano	-\$ 2.600,00	-\$ 2.600,00	-\$ 2.600,00	-\$ 2.600,00	-\$ 2.600,00	-\$ 2.600,00	-\$ 3.250,00	-\$ 2.600,00	-\$ 2.600,00	-\$ 3.250,00	-\$ 3.250,00	-\$ 2.600,00	-\$ 3.250,00
Pimenton	-\$ 12.060,00	-\$ 12.060,00	-\$ 12.060,00	-\$ 12.060,00	-\$ 12.060,00	-\$ 12.060,00	-\$ 15.075,00	-\$ 12.060,00	-\$ 12.060,00	-\$ 15.075,00	-\$ 15.075,00	-\$ 12.060,00	-\$ 15.075,00
Pimienta	-\$ 3.380,00	-\$ 3.380,00	-\$ 3.380,00	-\$ 3.380,00	-\$ 3.380,00	-\$ 3.380,00	-\$ 4.225,00	-\$ 3.380,00	-\$ 3.380,00	-\$ 4.225,00	-\$ 4.225,00	-\$ 3.380,00	-\$ 4.225,00
Sal fina	-\$ 12.144,00	-\$ 12.144,00	-\$ 12.144,00	-\$ 12.144,00	-\$ 12.144,00	-\$ 12.144,00	-\$ 15.180,00	-\$ 12.144,00	-\$ 12.144,00	-\$ 15.180,00	-\$ 15.180,00	-\$ 12.144,00	-\$ 15.180,00
Sal gruesa	-\$ 21.000,00	-\$ 21.000,00	-\$ 21.000,00	-\$ 21.000,00	-\$ 21.000,00	-\$ 21.000,00	-\$ 26.250,00	-\$ 21.000,00	-\$ 21.000,00	-\$ 26.250,00	-\$ 26.250,00	-\$ 21.000,00	-\$ 26.250,00
Sangre en polvo	-\$ 12.500,00	-\$ 12.500,00	-\$ 12.500,00	-\$ 12.500,00	-\$ 12.500,00	-\$ 12.500,00	-\$ 15.625,00	-\$ 12.500,00	-\$ 12.500,00	-\$ 15.625,00	-\$ 15.625,00	-\$ 12.500,00	-\$ 15.625,00
Tocino	-\$ 115.000,00	-\$ 115.000,00	-\$ 115.000,00	-\$ 115.000,00	-\$ 115.000,00	-\$ 115.000,00	-\$ 216.250,00	-\$ 115.000,00	-\$ 115.000,00	-\$ 216.250,00	-\$ 216.250,00	-\$ 115.000,00	-\$ 216.250,00
Elementos de empaquetado	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00	-\$ 5.000,00
Mano de obra	-\$ 159.853,76	-\$ 159.853,76	-\$ 159.853,76	-\$ 159.853,76	-\$ 159.853,76	-\$ 159.853,76	-\$ 239.780,64	-\$ 159.853,76	-\$ 159.853,76	-\$ 239.780,64	-\$ 239.780,64	-\$ 159.853,76	-\$ 239.780,64
Cargas sociales	-\$ 59.945,16	-\$ 59.945,16	-\$ 59.945,16	-\$ 59.945,16	-\$ 59.945,16	-\$ 59.945,16	-\$ 89.917,74	-\$ 59.945,16	-\$ 59.945,16	-\$ 89.917,74	-\$ 89.917,74	-\$ 59.945,16	-\$ 89.917,74
Luz	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00	-\$ 25.000,00
Alquiler sala	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00	-\$ 10.000,00
Tasa municipal	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00	-\$ 3.000,00
Servicio de transporte	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00	-\$ 20.000,00
Amortización	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11	-\$ 12.848,11
TOTAL EGRESOS	\$ 1.366.356,03	\$ 1.366.356,03	\$ 1.366.356,03	\$ 1.366.356,03	\$ 1.366.356,03	\$ 1.366.356,03	\$ 1.816.432,74	\$ 1.366.356,03	\$ 1.366.356,03	\$ 1.706.533,28	\$ 1.706.533,28	\$ 1.366.356,03	\$ 1.816.432,74
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	\$ 437.643,97	\$ 437.643,97	\$ 437.643,97	\$ 437.643,97	\$ 437.643,97	\$ 437.643,97	\$ 438.567,26	\$ 437.643,97	\$ 437.643,97	\$ 548.466,72	\$ 548.466,72	\$ 437.643,97	\$ 438.567,26
Impuesto a las ganancias							-\$ 919.375,50						
Amortización	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11
Flujo Neto de Efectivo	\$ 3.693.356,03	\$ 450.492,08	\$ 450.492,08	\$ 450.492,08	\$ 450.492,08	\$ 450.492,08	\$ 467.960,13	\$ 450.492,08	\$ 450.492,08	\$ 561.314,83	\$ 561.314,83	\$ 450.492,08	\$ 451.415,37
Flujo Acumulado con inversión	\$ 3.693.356,03	\$ 3.242.863,95	\$ 2.792.371,87	\$ 2.341.879,79	\$ 1.891.387,71	\$ 1.440.895,63	\$ 1.908.855,75	\$ 1.458.363,67	\$ 1.007.871,59	\$ 446.556,76	\$ 114.758,07	\$ 565.250,15	\$ 1.016.665,52

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 9. Flujo de Fondos año 2

		AÑO 2											
		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Flujo año 1	\$ 4.710.021,54												
Venta Bondiola	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	
Venta Chorizo de Cerdo	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	
Venta Codeguines	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	
Venta Morcillas	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	
SUBTOTAL INGRESOS	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	
Aji triturado	\$ 767,00	\$ 767,00	\$ 767,00	\$ 767,00	\$ 767,00	\$ 958,75	\$ 767,00	\$ 767,00	\$ 958,75	\$ 958,75	\$ 767,00	\$ 958,75	
Ajo	\$ 9.728,00	\$ 9.728,00	\$ 9.728,00	\$ 9.728,00	\$ 9.728,00	\$ 12.160,00	\$ 9.728,00	\$ 9.728,00	\$ 12.160,00	\$ 12.160,00	\$ 9.728,00	\$ 12.160,00	
Carne de 2da	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	\$ 17.500,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	
Carne de cerdo de 1era	\$ 841.500,00	\$ 841.500,00	\$ 841.500,00	\$ 841.500,00	\$ 841.500,00	\$ 1.051.875,00	\$ 841.500,00	\$ 841.500,00	\$ 1.051.875,00	\$ 1.051.875,00	\$ 841.500,00	\$ 1.051.875,00	
Clavo de olor	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 975,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 975,00	\$ 975,00	\$ 780,00	\$ 975,00	
Harina de trigo	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	\$ 1.562,50	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	
Laural	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	\$ 30.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	
Oregano	\$ 2.600,00	\$ 2.600,00	\$ 2.600,00	\$ 2.600,00	\$ 2.600,00	\$ 3.250,00	\$ 2.600,00	\$ 2.600,00	\$ 3.250,00	\$ 3.250,00	\$ 2.600,00	\$ 3.250,00	
Pimenton	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 15.075,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 15.075,00	\$ 15.075,00	\$ 12.060,00	\$ 15.075,00	
Pimienta	\$ 3.380,00	\$ 3.380,00	\$ 3.380,00	\$ 3.380,00	\$ 3.380,00	\$ 4.225,00	\$ 3.380,00	\$ 3.380,00	\$ 4.225,00	\$ 4.225,00	\$ 3.380,00	\$ 4.225,00	
Sal fina	\$ 12.144,00	\$ 12.144,00	\$ 12.144,00	\$ 12.144,00	\$ 12.144,00	\$ 15.180,00	\$ 12.144,00	\$ 12.144,00	\$ 15.180,00	\$ 15.180,00	\$ 12.144,00	\$ 15.180,00	
Sal gruesa	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	
Sangre en polvo	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	\$ 15.625,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	
Tocino	\$ 115.000,00	\$ 115.000,00	\$ 115.000,00	\$ 115.000,00	\$ 115.000,00	\$ 216.250,00	\$ 115.000,00	\$ 115.000,00	\$ 216.250,00	\$ 216.250,00	\$ 115.000,00	\$ 216.250,00	
Elementos de empaquetado	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	
Mano de obra	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64	\$ 159.853,76	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64	\$ 239.780,64	\$ 159.853,76	\$ 239.780,64	
Cargas sociales	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74	\$ 59.945,16	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74	\$ 89.917,74	\$ 59.945,16	\$ 89.917,74	
Luz	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	\$ 25.000,00	
Alquiler sala	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00	
Tasa municipal	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	
Servicio de transporte	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	\$ 20.000,00	
Amortización	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	
TOTAL EGRESOS	\$ 1.371.356,03	\$ 1.371.356,03	\$ 1.371.356,03	\$ 1.371.356,03	\$ 1.371.356,03	\$ 1.821.432,74	\$ 1.371.356,03	\$ 1.371.356,03	\$ 1.711.533,28	\$ 1.711.533,28	\$ 1.371.356,03	\$ 1.821.432,74	
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	\$ 432.643,97	\$ 432.643,97	\$ 432.643,97	\$ 432.643,97	\$ 432.643,97	\$ 433.567,26	\$ 432.643,97	\$ 432.643,97	\$ 543.466,72	\$ 543.466,72	\$ 432.643,97	\$ 433.567,26	
Impuesto a las ganancias						\$ 1.905.826,92							
Amortización	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	\$ 12.848,11	
Recupero de la inversión en Capital de Trabajo													
Flujo Neto de Efectivo	\$ 4.710.021,54	\$ 445.492,08	\$ 445.492,08	\$ 445.492,08	\$ 445.492,08	\$ 445.492,08	\$ 1.459.411,55	\$ 445.492,08	\$ 445.492,08	\$ 556.314,83	\$ 556.314,83	\$ 445.492,08	
Flujo ac con inversion	\$ 1.016.665,52	\$ 1.462.157,60	\$ 1.907.649,68	\$ 2.353.141,76	\$ 2.798.633,84	\$ 3.244.125,92	\$ 1.784.714,37	\$ 2.230.206,45	\$ 2.675.698,53	\$ 3.232.013,36	\$ 3.788.328,19	\$ 4.233.820,27	

Fuente: elaboración propia

Cuadro N° 10. Flujo de Fondos Totales

	TOTAL AÑO 0	TOTAL AÑO 1	TOTAL AÑO 2
Inversión en Activos Fijos	-\$ 2.327.000,00		
Inversión en Capital de Trabajo	-\$ 1.366.356,03		
Venta Bondiola		\$ 1.872.000,00	\$ 1.872.000,00
Venta Chorizo de Cerdo		\$ 18.720.000,00	\$ 18.720.000,00
Venta Codeguines		\$ 1.040.000,00	\$ 1.040.000,00
Venta Morcillas		\$ 1.820.000,00	\$ 1.820.000,00
TOTAL INGRESOS POR VENTAS		\$ 23.452.000,00	\$ 23.452.000,00
AjÍ triturado		-\$ 9.971,00	-\$ 9.971,00
Ajo		-\$ 126.464,00	-\$ 126.464,00
Carne de 2da		-\$ 182.000,00	-\$ 182.000,00
Carne de cerdo de 1era		-\$ 10.939.500,00	-\$ 10.939.500,00
Clavo de olor		-\$ 10.140,00	-\$ 10.140,00
Harina de trigo		-\$ 16.250,00	-\$ 16.250,00
Laurel		-\$ 312.000,00	-\$ 312.000,00
Oregano		-\$ 33.800,00	-\$ 33.800,00
Pimenton		-\$ 156.780,00	-\$ 156.780,00
Pimienta		-\$ 43.940,00	-\$ 43.940,00
Sal fina		-\$ 157.872,00	-\$ 157.872,00
Sal gruesa		-\$ 273.000,00	-\$ 273.000,00
Sangre en polvo		-\$ 162.500,00	-\$ 162.500,00
Tocino		-\$ 1.785.000,00	-\$ 1.785.000,00
Elementos de empaquetado		-\$ 60.000,00	-\$ 60.000,00
Mano de obra		-\$ 2.078.098,88	-\$ 2.078.098,88
Cargas sociales		-\$ 779.287,08	-\$ 779.287,08
Energía Eléctrica		-\$ 300.000,00	-\$ 300.000,00
Alquiler sala		-\$ 120.000,00	-\$ 180.000,00
Tasa municipal		-\$ 36.000,00	-\$ 36.000,00
Servicio de transporte		-\$ 240.000,00	-\$ 240.000,00
Amortización		-\$ 154.177,27	-\$ 154.177,27
TOTAL EGRESOS		-\$ 17.976.780,23	-\$ 18.036.780,23
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS		\$ 5.475.219,77	\$ 5.415.219,77
Impuesto a las ganancias		-\$ 919.375,50	-\$ 1.905.826,92
Amortización		\$ 154.177,27	\$ 154.177,27
Recupero de la inversión en Capital de Trabajo			\$ 1.394.057,11
Flujo Neto de Efectivo	-\$ 3.693.356,03	\$ 4.710.021,54	\$ 5.057.627,23
Flujo Acumulado con inversion	-\$ 3.693.356,03	\$ 1.016.665,52	\$ 6.074.292,75

Fuente: elaboración propia

Cuadro N° 11. Cálculo de TMAR, VAN y TIR.

Expectativa	20%
-------------	-----

INFLACIÓN PROYECTADA MAYO 2023 148,5	
TMAR	168,5%
VAN	-\$ 1.237.608,692
TIR	97,029%

Fuente: elaboración propia

5.7. Estado de Situación Patrimonial

Cuadro N°12. Estado de Situación Patrimonial

ESTADO DE SITUACIÓN PATRIMONIAL			
Para el siguiente "Estado de Situación Patrimonial" se toma como fecha de cierre esperada el final del año 2			
ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
Caja y Bancos	\$ 5.057.627,23	Impuesto a las ganancias	\$ 1.905.826,92
BIENES DE CAMBIO		TOTAL PASIVO CORRIENTE	
Insumos	\$ 3.389.504,43		\$ 1.905.826,92
Productos en proceso	\$ 1.495,65	PASIVO NO CORRIENTE	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE		TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	
	\$ 8.448.627,31		\$ -
ACTIVO NO CORRIENTE		TOTAL PASIVO	
BIENES DE USO		\$ 1.905.826,92	
Maquinaria	\$ 3.515.159,00	PATRIMONIO NETO	
Amortización acumulada bienes de uso	\$ 154.177,27	TOTAL PATRIMONIO NETO	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 10.212.136,66
	\$ 3.669.336,27		
TOTAL ACTIVO		TOTAL PATRIMONIO NETO	
	\$ 12.117.963,58		\$ 12.117.963,58

Fuente: elaboración propia

5.8. Estado de Resultados

Cuadro N° 13. Estado de resultados, año 1

ESTADO DE RESULTADOS AÑO 1	
Ventas	\$ 23.452.000,00
Costo de ventas	-\$ 14.965.217,00
Resultado Bruto	\$ 8.486.783,00
Sueldos y Jornales	-\$ 2.857.385,96
Amortizaciones	-\$ 154.177,27
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 5.475.219,77
Impuesto a las ganancias	-\$ 919.375,50
Amortizaciones	\$ 154.177,27
RESULTADO NETO	\$ 4.710.021,54

Fuente: Elaboración propia

Cuadro N° 14. Estado de resultado Año 2.

ESTADO DE RESULTADOS AÑO 2	
Ventas	\$ 23.452.000,00
Costo de ventas	-\$ 15.025.217,00
Resultado Bruto	\$ 8.426.783,00
Sueldos y Jornales	-\$ 2.857.385,96
Amortizaciones	-\$ 154.177,27
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 5.415.219,77
Impuesto a las ganancias	-\$ 1.905.826,92
Amortizaciones	\$ 154.177,27
Recupero de la inversión en Capital de Trabajo	\$ 1.394.057,11
RESULTADO NETO	\$ 5.057.627,23

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 7. Comparación resultados año 1 y 2. Fuente Elaboración propia

Como se observar en ambos cuadros, en el año 2 podemos ver un aumento en el resultado neto con respecto al año 1, el cual es consecuencia de los recuperos de inversión que se obtuvieron.

5.9. Ratios de Apalancamiento

Cuadro N° 15. Ratios de apalancamiento

RATIOS DE APALANCAMIENTO		
Estructura de Capital	Indica que por cada Unidad Monetaria aportada por los dueños, hay 0,18662 Unidades Monetarias aportada por los acreedores	
	PASIVOS TOTALES	\$ 1.905.826,92
	PATRIMONIO	\$ 10.212.136,66
		0,18662
Endeudamiento	Indica que 0,15727 Unidades Monetarias de activo es financiada por los acreedores, o lo que es lo mismo que que el 14,85% de los activos totales es financiado por los acreedores.	
	PASIVOS TOTALES	\$ 1.905.826,92
	ACTIVOS TOTALES	\$ 12.117.963,58
		0,15727
Solvencia	Indica que por cada Unidad Monetaria de deuda, la empresa cuenta con 6,358 Unidades Monetarias para pagarla.	
	ACTIVOS TOTALES	\$ 12.117.963,58
	PASIVOS TOTALES	\$ 1.905.826,92
		6,358

Fuente: Elaboración propia

5.10. Ratios de Liquidez

Cuadro N° 18. Ratios de liquidez

RATIOS DE LIQUIDEZ		
Liquidez General	Indica que por cada Unidad Monetaria de deuda corriente, la empresa cuenta con 4,433 Unidades Monetarias para pagarla.	
	ACTIVOS CORRIENTES	\$ 8.448.627,31
	PASIVOS CORRIENTES	\$ 1.905.826,92
		4,433
Prueba ácida	Indica que por cada Unidad Monetaria de deuda corriente, la empresa cuenta con 2,65 Unidades Monetarias de activos más líquidos para pagarla.	
	ACTIVOS CORRIENTES-BIENES DE CAMBIO	\$ 5.057.627,23
	PASIVOS CORRIENTES	\$ 1.905.826,92
		2,65
Fondo de Maniobra	El capital de trabajo es lo que le queda a la firma despues de pagar sus deudas inmediatas	
	ACTIVOS CORRIENTES - PASIVOS CORRIENTES	\$ 6.542.800,39

Fuente: Elaboración propia

5.11. Ratios de Rentabilidad

Cuadro N° 16 Ratios de rentabilidad

RATIOS DE RENTABILIDAD		
Rendimiento sobre el patrimonio	Indica que cada Unidad Monetaria que el dueño mantiene en su empresa, genera 1,206 Unidades Monetarias de pérdida	
	UTILIDAD NETA	-\$ 12.315.304,85
	PATRIMONIO	\$ 10.212.136,66
		-1,206
Rendimiento sobre la inversión	Indica que cada Unidad Monetaria invertida en los activos, produjo una pérdida de 1,016 Unidades Monetarias.	
	UTILIDAD NETA	\$ 12.315.304,85
	ACTIVO TOTAL	\$ 12.117.963,58
		1,016
Efecto Leverage	Indica que se ha producido un efecto apalancamiento positivo, el financiamiento con pasivo o bien la financiación de terceros contribuyo al aumento del Patrimonio Neto.	
	El resultado en este caso, arrojó una rentabilidad del Patrimonio Neto en un 118,86% superior al activo.	
	RESULTADO SOBRE EL PATRIMONIO	-1,206
	RESULTADO SOBRE LA INVERSION	1,016
		-1,186623719

Fuente: Elaboración propia

CONCLUSIONES

Primeramente, se puede observar que el proyecto es viable si solo se toma en cuenta el Flujo de Fondos, allí se podrá apreciar que el costo de la inversión se ve recuperado completamente durante el primer año de duración del proyecto. Sin embargo, al moverse hacia otros indicadores como ser VAN y TIR, los resultados son diferentes. Se puede ver que la situación inflacionaria que atraviesa el país afecta de primera mano a los proyectos pequeños, puesto que a pesar de tener una Tasa Interna de Retorno del 97,029%, se le exige al proyecto un 168,5%, ahora bien, si se supone que para el 2024 la inflación disminuye a un estimado similar al 2021 del 48,3% o bien una del 2022 del 60% y además se considera las ganancias pretendidas el proyecto arroja VAN y TIR positivas (ver Anexos), superando la tasa solicitada. No obstante, en la actualidad, 2023, se puede notar que este mismo proyecto deja de ser viable, y no permite cubrir la inversión inicial ni el capital de trabajo. También se debe prestar atención a la TIR con respecto a la TMAR puesto que ya con una inflación del 60% como en 2021 se dificulta cumplir el compromiso de pago que se exige que en este proyecto es una expectativa del 20% sobre la inflación.

Por otro lado, si se observan los ratios se ve que los mismos también son positivos. Los de endeudamiento por ejemplo indican que el endeudamiento es bajo y que se posee liquidez para poder solventar los pasivos corrientes.

En cuanto a la rentabilidad se puede observar que el efecto Leverage o efecto apalancamiento que se obtuvo también fue positivo, indicando que el patrimonio gracias a esta inversión pudo incrementarse considerablemente.

Sin embargo, dadas las condiciones económicas nacionales del presente, el proyecto se declara inviable cumpliendo así los objetivos planteados al comienzo de este trabajo. En conclusión, es un riesgo que no se recomienda asumir.

BIBLIOGRAFÍA

- ⇒ Material de cátedras:
 - Mg. Enrique Rudi – Administración de Costos – 2018
 - Ing. Santiago Arnulphi – Economía de la Empresa Agropecuaria - 2019
 - CPN Mariela Stafuza – Administración Financiera - 2019
 - CPN Diego Ybran – Planificación de la Empresa Agropecuaria – 2020
 - Lic. Gustavo Magnago – Formulación y Evaluación de Proyectos - 2020
- ⇒ Servicio Nacional de Sanidad Animal, “Resolución ex-SENASA N° 0116/1992,” SENASA - Biblioteca, consulta mayo de 2023, <https://biblioteca.senasa.gob.ar/items/show/241>.
- ⇒ Banco Central de la República Argentina, “Relevamiento de Expectativas de Mercado” BCRA – Estadísticas, consulta junio 2023, https://www.bcra.gob.ar/PublicacionesEstadisticas/Relevamiento_Expectativas_de_Mercado.asp
- ⇒ Servicio Nacional de Sanidad Animal, “Resolución ex- SENASA N° 0288/1993,” SENASA - Biblioteca, consulta mayo de 2023, <https://biblioteca.senasa.gob.ar/items/show/287>.
- ⇒ El Portal del Chacinado “<https://elportaldelchacinado.com>”
- ⇒ Guía de Elaboración de Buenas prácticas de Manufactura – Faena de Cerdos y Elaboración de Derivados (SENASA).
- ⇒ CERDOS. Bioseguridad en granjas porcinas (SENASA).
- ⇒ Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación.
- ⇒ Pork Meat – Santa Fe
- ⇒ Invertir en Santa Fe – Carne Porcina – Ministerio de la Producción - Agencia santafesina de inversiones y Comercio Internacional.
- ⇒ INDEC – IPC (Índice de Precios al Consumidor)
- ⇒ Relevamiento de Expectativas de Mercado (REM)- Mayo 2021
- ⇒ Relevamiento de Expectativas de Mercado (REM)- Mayo 2022
- ⇒ Relevamiento de Expectativas de Mercado (REM)- Mayo 2023

ANEXOS

ANEXO 1 - Costos de insumos por kilo

Costo insumos de producción BONDIOLA por kg			
Sal gruesa	kg	1,5	\$ 525,00
Pimienta	kg	0,002	\$ 2,60
Pimenton	kg	0,03	\$ 100,50
Carne de cerdo de 1era	kg	1	\$ 850,00
Total costos insumos			\$ 1.478,10

Costo insumos de producción CHORIZO por kg			
Sal fina	kg	0,022	\$ 8,80
Pimienta	kg	0,002	\$ 2,60
Ajo	kg	0,002	\$ 6,40
Laurel	kg	0,005	\$ 20,00
Pimenton	kg	0,002	\$ 6,70
Carne de cerdo de 1era	kg	0,7	\$ 595,00
Tocino	kg	0,3	\$ 120,00
Total costos insumos			\$ 759,50

Costo insumos de producción CODEGUINES por kg			
Sal fina	kg	0,022	\$ 8,80
Pimienta	kg	0,0015	\$ 1,95
Ajo	kg	0,003	\$ 9,60
Orégano	kg	0,003	\$ 7,50
AjÍ triturado	kg	0,0015	\$ 3,90
Carne de cerdo de 1era	kg	0,5	\$ 425,00
Carne de 2da	kg	0,25	\$ 175,00
Tocino	kg	0,25	\$ 100,00
Total costos insumos			\$ 731,75

Costo insumos de producción MORCILLA por kg			
Sal fina	kg	0,022	\$ 8,80
Ajo	kg	0,004	\$ 12,80
Oregano	kg	0,008	\$ 20,00
Clavo de olor	kg	0,0015	\$ 7,80
Harina de trigo	kg	0,05	\$ 12,50
AjÍ triturado	kg	0,00175	\$ 4,55
Sangre en polvo	kg	0,05	\$ 125,00
Carne de cerdo de 1era	kg	0,7	\$ 595,00
Tocino	kg	0,3	\$ 120,00
Total costos insumos			\$ 906,45

ANEXO 2 - Costos insumos para la producción mensual.

Se toma en cuenta para meses de consumo normal.

Costo producción mensual de BONDIOLA			40
Sal Gruesa	kg	60	\$ 21.000,00
Pimienta	kg	0,08	\$ 104,00
Pimenton	kg	1,2	\$ 4.020,00
Carne de cerdo de 1era	kg	40	\$ 34.000,00
			\$ 59.124,00

Costo producción mensual de CHORIZO			1200
Sal fina	kg	26,4	\$ 10.560,00
Pimienta	kg	2,4	\$ 3.120,00
Ajo	kg	2,4	\$ 7.680,00
Laurel	kg	6	\$ 24.000,00
Pimenton	kg	2,4	\$ 8.040,00
Carne de cerdo de 1era	kg	840	\$ 714.000,00
Tocino	kg	360	\$ 144.000,00
			\$ 911.400,00

Costo producción mensual de CODEGUIN			80
Sal fina	kg	1,76	\$ 704,00
Pimienta	kg	0,12	\$ 156,00
Ajo	kg	0,24	\$ 768,00
Orégano	kg	0,24	\$ 600,00
Ají triturado	kg	0,12	\$ 312,00
Carne de cerdo de 1era	kg	40	\$ 34.000,00
Carne de 2da	kg	20	\$ 14.000,00
Tocino	kg	20	\$ 8.000,00
Total costos insumos			\$ 58.540,00

Costo producción mensual de MORCILLA			100
Sal fina	kg	2,2	\$ 880,00
Ajo	kg	0,4	\$ 1.280,00
Oregano	kg	0,8	\$ 2.000,00
Clavo de olor	kg	0,15	\$ 780,00
Harina de trigo	kg	5	\$ 1.250,00
Ají triturado	kg	0,175	\$ 455,00
Sangre en polvo	kg	5	\$ 12.500,00
Carne de cerdo de 1era	kg	70	\$ 59.500,00
Tocino	kg	30	\$ 21.000,00
Total costos insumos			\$ 99.645,00

ANEXO 3 - Costo insumos para la producción mensual con aumento.

En los meses de junio, septiembre, octubre, y diciembre, las ventas aumentan en un 25%.

Costo producción mensual de BONDIOLA			50
Sal Gruesa	kg	75	\$ 26.250,00
Pimienta	kg	0,1	\$ 130,00
Pimenton	kg	1,5	\$ 5.025,00
Carne de cerdo de 1era	kg	50	\$ 42.500,00
			\$ 73.905,00

Costo producción mensual de CHORIZO			1500
Sal fina	kg	33	\$ 13.200,00
Pimienta	kg	3	\$ 3.900,00
Ajo	kg	3	\$ 9.600,00
Laurel	kg	7,5	\$ 30.000,00
Pimenton	kg	3	\$ 10.050,00
Carne de cerdo de 1era	kg	1050	\$ 892.500,00
Tocino	kg	450	\$ 180.000,00
			\$ 1.139.250,00

Costo producción mensual de CODEGUIN			100
Sal fina	kg	2,2	\$ 880,00
Pimienta	kg	0,15	\$ 195,00
Ajo	kg	0,3	\$ 960,00
Orégano	kg	0,3	\$ 750,00
Ají triturado	kg	0,15	\$ 390,00
Carne de cerdo de 1era	kg	50	\$ 42.500,00
Carne de 2da	kg	25	\$ 17.500,00
Tocino	kg	25	\$ 10.000,00
Total costos insumos			\$ 73.175,00

Costo producción mensual de MORCILLA			125
Sal fina	kg	2,75	\$ 1.100,00
Ajo	kg	0,5	\$ 1.600,00
Oregano	kg	1	\$ 2.500,00
Clavo de olor	kg	0,188	\$ 975,00
Harina de trigo	kg	6,25	\$ 1.562,50
Ají triturado	kg	0,219	\$ 568,75
Sangre en polvo	kg	6,25	\$ 15.625,00
Carne de cerdo de 1era	kg	87,5	\$ 74.375,00
Tocino	kg	37,5	\$ 26.250,00
Total costos insumos			\$ 124.556,25

ANEXO 4 – Total de insumos requeridos en año 2.

Insumo en kg	Prod. Normal	Prod. Aumentada	Prod normal año 2	Prod. Aumentada año 2	TOTAL
Ají triturado	0,295	0,36875	2,36	1,475	3,835
Ajo	3,04	3,8	24,32	15,2	39,52
Carne de cerdo de 2da	20	25	160	100	260
Carne de cerdo de 1era	990	1237,5	7920	4950	12870
Clavo de olor	0,15	0,1875	1,2	0,75	1,95
Harina de trigo	5	6,25	40	25	65
Laurel	6	7,5	48	30	78
Oregano	1,04	1,3	8,32	5,2	13,52
Pimenton	3,6	4,5	28,8	18	46,8
Pimienta	2,6	3,25	20,8	13	33,8
Sal fina	30,36	37,95	242,88	151,8	394,68
Sal gruesa	60	75	480	300	780
Sangre en polvo	5	6,25	40	25	65
Tocino	410	512,5	3280	2050	5330

ANEXO 5 - Ventas.

	PRECIO DE VENTA	KG MENSUALES NORMAL	KG MENSUALES AUMENTADO
Venta Bondiola	\$ 3.600,00	40	50
Venta Chorizo de Cerdo	\$ 1.200,00	1200	1500
Venta Codeguines	\$ 1.000,00	80	100
Venta Morcillas	\$ 1.400,00	100	125

	AÑO 1											
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Venta Bondiola	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00
Venta Chorizo de Cerdo	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00
Venta Codeguines	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00
Venta Morcillas	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00
TOTAL	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00

	AÑO 2											
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00
\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.800.000,00	\$ 1.440.000,00	\$ 1.800.000,00
\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00	\$ 100.000,00	\$ 80.000,00	\$ 100.000,00
\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00	\$ 175.000,00	\$ 140.000,00	\$ 175.000,00
\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 2.255.000,00	\$ 1.804.000,00	\$ 2.255.000,00

ANEXO 6 – VAN / TIR.

INFLACIÓN PROYECTADA 60%	
TMAR	80%
VAN	\$ 484.318,67
TIR	97,03%

ANEXO 7 – Localización Geográfica.



ANEXO 8 – Costos variables año 2.

CODEGUIN AÑO 2											
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 880,00	\$ 704,00	\$ 704,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 704,00	\$ 880,00
\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 195,00	\$ 156,00	\$ 156,00	\$ 195,00	\$ 195,00	\$ 156,00	\$ 195,00
\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 960,00	\$ 768,00	\$ 768,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 768,00	\$ 960,00
\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 750,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 600,00	\$ 750,00
\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 390,00	\$ 312,00	\$ 312,00	\$ 390,00	\$ 390,00	\$ 312,00	\$ 390,00
\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00
\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	\$ 14.000,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00	\$ 17.500,00	\$ 14.000,00	\$ 17.500,00
\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 10.000,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 8.000,00	\$ 10.000,00
\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 73.175,00	\$ 58.540,00	\$ 58.540,00	\$ 73.175,00	\$ 73.175,00	\$ 58.540,00	\$ 73.175,00
BONDIOLA AÑO 2											
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00
\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 130,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 130,00	\$ 130,00	\$ 104,00	\$ 130,00
\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 5.025,00	\$ 4.020,00	\$ 4.020,00	\$ 5.025,00	\$ 5.025,00	\$ 4.020,00	\$ 5.025,00
\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00	\$ 42.500,00	\$ 34.000,00	\$ 42.500,00
\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 73.905,00	\$ 59.124,00	\$ 59.124,00	\$ 73.905,00	\$ 73.905,00	\$ 59.124,00	\$ 73.905,00

CHORIZO PURO DE CERDO AÑO 2											
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 13.200,00	\$ 10.560,00	\$ 10.560,00	\$ 13.200,00	\$ 13.200,00	\$ 10.560,00	\$ 13.200,00
\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.900,00	\$ 3.120,00	\$ 3.120,00	\$ 3.900,00	\$ 3.900,00	\$ 3.120,00	\$ 3.900,00
\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 7.680,00	\$ 9.600,00	\$ 9.600,00	\$ 7.680,00	\$ 9.600,00
\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00	\$ 30.000,00	\$ 24.000,00	\$ 30.000,00
\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 10.050,00	\$ 8.040,00	\$ 8.040,00	\$ 10.050,00	\$ 10.050,00	\$ 8.040,00	\$ 10.050,00
\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 892.500,00	\$ 714.000,00	\$ 714.000,00	\$ 892.500,00	\$ 892.500,00	\$ 714.000,00	\$ 892.500,00
\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	\$ 144.000,00	\$ 180.000,00
\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 1.139.250,00	\$ 911.400,00	\$ 911.400,00	\$ 1.139.250,00	\$ 1.139.250,00	\$ 911.400,00	\$ 1.139.250,00

MORCILLA AÑO 2											
ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 1.100,00	\$ 880,00	\$ 880,00	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00	\$ 880,00	\$ 1.100,00
\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.600,00	\$ 1.280,00	\$ 1.280,00	\$ 1.600,00	\$ 1.600,00	\$ 1.280,00	\$ 1.600,00
\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.500,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00	\$ 2.000,00	\$ 2.500,00
\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 975,00	\$ 780,00	\$ 780,00	\$ 975,00	\$ 975,00	\$ 780,00	\$ 975,00
\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	\$ 1.250,00	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50	\$ 1.562,50	\$ 1.250,00	\$ 1.562,50
\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 568,75	\$ 455,00	\$ 455,00	\$ 568,75	\$ 568,75	\$ 455,00	\$ 568,75
\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	\$ 12.500,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00	\$ 15.625,00	\$ 12.500,00	\$ 15.625,00
\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 74.375,00	\$ 59.500,00	\$ 59.500,00	\$ 74.375,00	\$ 74.375,00	\$ 59.500,00	\$ 74.375,00
\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00	\$ 26.250,00	\$ 21.000,00	\$ 26.250,00
\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 124.556,25	\$ 99.645,00	\$ 99.645,00	\$ 124.556,25	\$ 124.556,25	\$ 99.645,00	\$ 124.556,25