

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este Trabajo Final de Pre Grado con todo cariño:

A Dios, por haberme dado la oportunidad de vivir, la perseverancia ante todas las adversidades y, sobretodo, por darme una familia tan maravillosa.

A José María, mi esposo, quien me sostiene y me guía en este camino por él ya transitado, y me apoya en los buenos y malos momentos, con su cariño y consejos incondicionales.

Y a mis angelitos, José Ignacio, Sofía y el bebé que aún no conozco, quienes vivieron todo el desarrollo no sólo de este trabajo sino de todo mi carrera universitaria, desde que estaban en mi panza, y me acompañaron en interminables horas de estudio, que se intercalaban con llantos, risas y pañales.

A ustedes cuatro les debo las ganas de continuar, la ansiedad por crecer y el deseo de que estén orgullosos de mí. Les agradezco infinitamente su apoyo incondicional para ampliar mis conocimientos y estar más cerca de mis metas profesionales, y mas que dedicarles este trabajo se lo entrego, porque es obra suya. Se lo ganaron con la paciencia ante algún que otro desorden, una camisa sin planchar o por las muchas noches que no compartí con ustedes cuando se aproximaba un examen y pasaba horas desvelada estudiando.

## **AGRADECIMIENTOS**

En primer lugar, a la empresa, que prefiere mantener su nombre en reserva, por haberme permitido acceder a toda la información que requerí para realizar este trabajo.

A las Profesoras Inés Carbonell, mi tutora, y Miriam Mustafá, por su disposición y ayuda brindados, aún cuando hubo que vencer obstáculos que parecían alejar cada vez mas mi línea de meta.

Al Ingeniero Agrónomo Nicolás Sosa, de la Estacion Experimental INTA Rafaela, por la información brindada, y la propuesta de remitirles esta tesis, posibilidad que, desafortunadamente, por la prolongación en el tiempo del trabajo, se vio truncada.

Al Lic. Walter Mazzola, por su inmensa generosidad, y la orientación brindada para realizar este trabajo.

A los familiares que me ayudaron a cuidar a mis bebés cuando debí viajar a la facultad.

Y a todos aquellos, que han quedado en los recintos más escondidos de mi memoria, pero que fueron partícipes de este proceso de crecimiento, GRACIAS.

## **INDICE**

Capítulo N°1: Análisis Situacional	1
1.1. La empresa objeto de estudio	1
1.2. Características generales del Sector primario: ganadero–porcino	2
1.3. Características generales del Sector Industrial: Fábricas de Chacinados	3
1.4. Procesos productivos específicos	7
Capítulo N°2: marco Teórico	13
2.1. Conceptos varios	14
2.2. Conceptos relacionados con el proceso productivo	17
2.3. Conceptos relacionados con los trámites e inscripciones	19
Capítulo N°3: Estudio de Mercado	21
3.1. Descripción del producto	21
3.2. Descripción del mercado	21
3.3. Leyes y regulaciones	22
3.4. Tipo de estructura organizacional	22
3.5. Estrategias de precios, distribución y promoción	22
Capítulo N°4: Habilitación e Instalación de la Fábrica – Trámites	23

4.1. Normativa relacionada con el registro de establecimientos y productos	23
4.2. Trámites para la habilitación del establecimiento	23
4.2.1. Habilitación municipal	23
4.2.2. Habilitación Provincial	24
4.2.2.1. Registro industrial de la Provincia – R.I.P.	24
4.2.2.2. Ministerios de Agricultura, Ganadería y Alimentos – Subsecretaría de ganadería – Dpto. de Faenamiento; industrialización y fiscalización de Industrias cárnicas	25
4.2.2.3. Secretaría de Alimentos	26
4.2.3. Senasa	26
4.2.4. Oncca	29
4.2.5. R.N.E.	31
4.2.6. I.N.P.I.	34
4.3. Trámites para la habilitación de los productos	36
4.3.1. R.N.P.A.	36
Capítulo N°5: Estudio Técnico y financiero	39
5.1. Análisis Técnico	39
5.1.1. Localización del proyecto	39
5.1.2. Tamaño	39
5.1.3. Tecnología adoptada	39
5.2. Análisis Financiero	39
5.2.1. Estructura de las inversiones	39
Cuadro 1: cuadro de costos	49
Cuadro 2: Cuadro de amortizaciones	50
Cuadro 3: Capital de trabajo	51
Cuadro 4: Balance de efectivo	51
Cuadro 5: Flujo de Fondos	52

Resultados y Conclusiones	53
Referencias / Bibliografía	54
Anexos	56

## **RESUMEN**

A diario escuchamos y leemos en los distintos medios de comunicación que el mundo demanda alimentos en forma persistente.

El modelo de la Argentina agroexportadora, que hiciera florecer a nuestro país a fines del siglo XIX, ya quedó atrás, y pareciera que cualquier intento de retorno al mismo, resulta, al menos, dificultoso; dado que los ciclos económicos se burlan de esa estabilidad tan necesaria para proyectar a largo plazo.

No quedan dudas entonces, que hay que tomar otro camino, y pareciera que el de la industria alimenticia es el adecuado.

Dejar de vender “ingredientes” para ofrecer “productos”, generando valor agregado a las cadenas productivas, mas mano de obra local, y por ende, contribuyendo a un crecimiento general de la economía.

El siguiente trabajo, a partir de una situación preexistente, realiza un cuidadoso análisis de mercado, a fines de constituir una empresa dedicada a la fabricación de chacinados, que agreguen valor al proceso de producción porcina que ya se está llevando a cabo. Luego, se analizarán todos los costos necesarios para la puesta en marcha, y un análisis de la inversión.

Una vez hecho esto, se realizarán las gestiones correspondientes ante los distintos organismos de competencia (AFIP-DGI, RENTAS, ONCCA, SENASA, etc.) para habilitar el establecimiento, cumpliendo con las distintas disposiciones vigentes.

Este Trabajo alcanzará tanto a un nivel estratégico (dado que servirá para la toma de decisiones de los inversionistas interesados), como también a niveles administrativos y de ejecución. Es decir, tendrá un abordaje integral, sobre bases objetivas y reales, ya que existe la posibilidad de que el proyecto sea llevado a la práctica por una empresa.

## **PALABRAS CLAVE**

Proceso productivo

Frigorífico

Chacinados

Industrialización

Proceso productivo

Molinos

Cutter

Mezcladora

Embutidoras

Fiambre

Faena

Res

Corte

Expellers

Pellets

Tránsito federal

Registro nacional de Establecimiento – RNE

Registro Nacional de Productos Alimenticios – RNPA

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria – SENASA

Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario – ONCCA

# **INTRODUCCIÓN**

A diario escuchamos y leemos en los distintos medios de comunicación que el mundo demanda alimentos en forma persistente.

El modelo de la Argentina agroexportadora, que hiciera florecer a nuestro país a fines del siglo XIX, ya quedó atrás, y pareciera que cualquier intento de retorno al mismo, resulta, al menos, dificultoso; dado que los ciclos económicos se burlan de esa estabilidad tan necesaria para proyectar a largo plazo.

No quedan dudas entonces, que hay que tomar otro camino, y pareciera que el de la industria alimenticia es el adecuado.

Dejar de vender “ingredientes” para ofrecer “productos”, generando valor agregado a las cadenas productivas, mas mano de obra local, y por ende, contribuyendo a un crecimiento general de la economía.

El presente trabajo realizará un cuidadoso análisis de mercado, a fines de constituir una empresa dedicada a la fabricación de chacinados, que agreguen valor al proceso de producción porcina ya existente.

Una vez hecho esto, se realizarán las gestiones correspondientes ante los distintos organismos de competencia (AFIP-DGI, RENTAS, ONCCA, SENASA, etc.) para habilitar el establecimiento, cumpliendo con las distintas disposiciones vigentes.

Luego, se analizarán todos los costos necesarios para la puesta en marcha, y se realizará un análisis de la inversión, para determinar la factibilidad del proyecto.

# **DESARROLLO DEL TRABAJO**

