

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

DISEÑO DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CAFÉ EN LA PARROQUIA MALDONADO PROVINCIA DEL CARCHI



Tesis previa ala obtención del titulo de Ingeniería Agroindustrial

Autora: Mayra Imbaquingo

2019

PROBLEMA



Dificultad en el procesamiento

Necesidad de un estudio técnico

Diseño de un proceso productivo

JUSTIFICACIÓN



Promover la asociatividad

Consumir Productos nacionales

Economía deficiente

Impulsar la agroindustria en la provincia

OBJETIVO GENERAL

Diseñar la planta procesadora de café en la parroquia Maldonado provincia del Carchi.



OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Establecer la demanda insatisfecha de los diferentes tipos de café tostado molido especial y gourmet mediante un estudio de mercado.
- Establecer los procesos de producción de café tostado molido especial y gourmet.
- Establecer el diseño de la planta
 procesadora de café en la parroquia
 Maldonado provincia del Carchi.
- Estudio de inversiones y rentabilidad financiera
- Identificar los impactos ambientales y socio económicos que generan la ejecución de

este proyecto

METODOLOGÍA

Objetivo I:

Estudio de mercado

- Demanda Encuestas
- Oferta Entrevistas
- Demanda Insatisfecha

Objetivo 2:

- Diseño del proceso de producción
- Diagrama de flujo

Objetivo 3:

Estudio técnico

- Localización macro y micro localización
- Distribución en planta planeación y dimensionamiento

Objetivo 4:

Indicadores financieros

- VAN
- TIR
- PRI
- Punto de equilibrio

Objetivo 5:

Ficha ambiental

Catalogo de categorización Ambiental



RESULTADOS Y DISCUSIONES

MUESTRA POBLACIONAL

$$n = \frac{N \times Z^2 \times \delta}{E^2(N-1) + Z^2 \times \delta}$$

Parroquias	PEA	Muestra (%)	N° encuestas
Tulcán	31 512	62	238
Julio Andrade	4 404	10	38
Huaca	10 235	6	23
San Gabriel	3 538	22	84
Total	49 690	100	383



DEMANDA

Tipo de café	Población	Consumo per cápita Kg	Total	Kg	тм
Especial	13 615	2.0	38 122		38,12
Gourmet	11 017	2,8	30 847		30,85
Total				68,94	



OFERTA

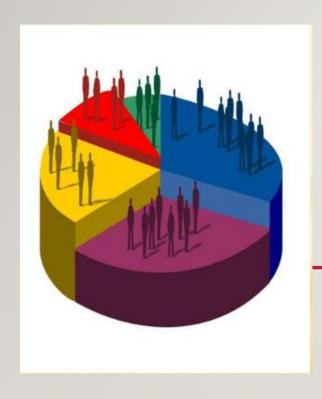
Café especial

13,90 TM/año

Café gourmet

10,05 TM/año

ESTUDIO DE MERCADO



	Oferta pr	oyectada	D emanda	proyectada	Demanda i	nsatisfecha	
Años	Especial	Gourmet	Especial	Gourmet	Especial	Gourmet	
	TM	/año	TM	TM/año		TM/año	
2017	13,90	10,05	38,12	30,85	-24,22	-20,80	
2018	14,34	10,30	38,86	31,46	-24,52	-21,16	
2019	14,80	10,61	39,63	32,00	-24,83	-21,39	
2020	15,28	10,93	40,41	32,70	-25,13	-21,77	
2021	15,77	11,26	41,19	33,34	-25,42	-22,08	
2022	16,27	11,59	42,00	33,99	-25,73	-22,40	

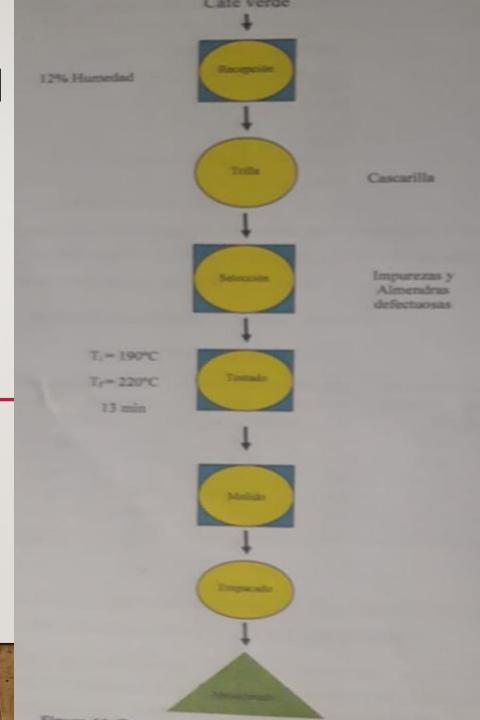
PROCESOS DE PRODUCCIÓN









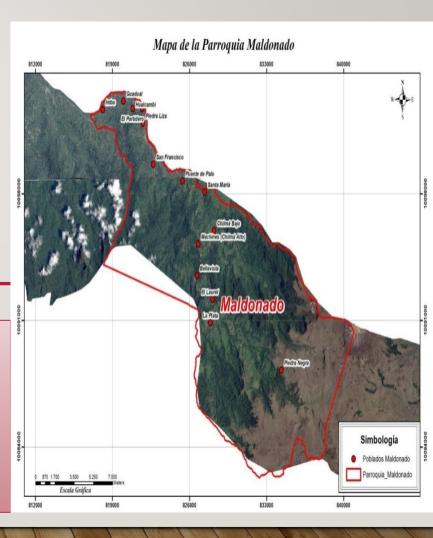


LOCALIZACIÓN

SERVICIOS BÁSICOS

MATERIA PRIMA

VIAS DE COMUNICACIÓN ENERGÍA ELÉCTRICA ADECUADA (220V)



LAYOUT Y EDIFICACIONES

Capacidad de planta - 61% de la demanda insatisfecha 27462,20TM/año

Tamaño de la planta

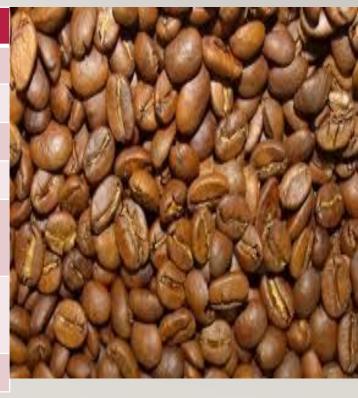
- Dimensiones de maquinaria y equipo
- Método de Vanaclocha
- Normas de salud ocupacional



DIMENSIONAMIENTO DE LA PLANTA

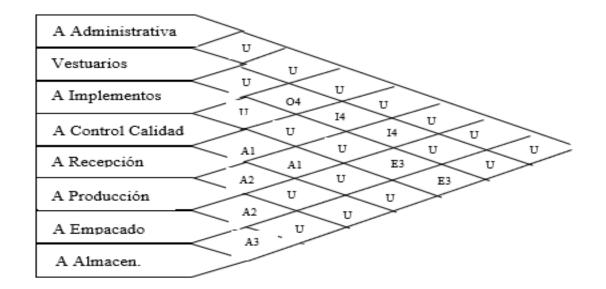
DIMENSIONAMIENTO DE LA PLANTA

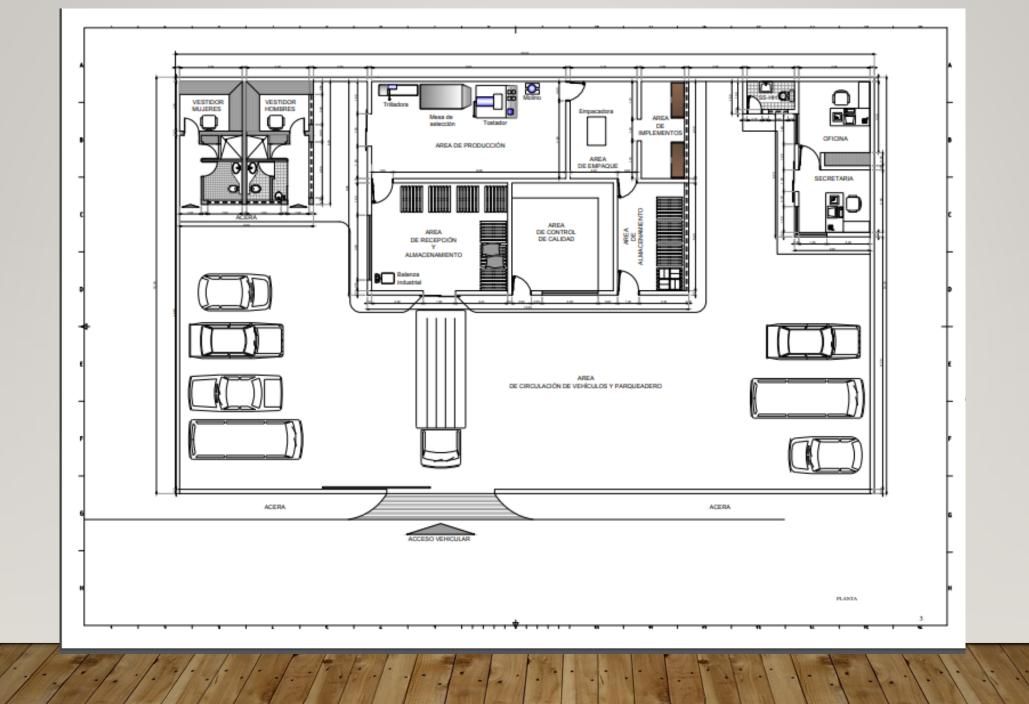
Área	m²
Área de producción	91,35
Área de implementos	4,40
Área administrativa	30,63
Área de control de calidad	23,15
Duchas, Vestidores y sanitarios	19,00
Área de circulación de vehículos	67,60
TOTAL	236,13



PISTRIBUCIÓN EN PLANTA

Código	Relación	Razón o motivo:
A	Absolutamente necesario	
E	Especialmente importante	Por control Proceso
I	Importante	Mismo operario
0	Ordinaria	4. Higiene
U	Sin importancia	





MAQUINARIAY EQUIPO

Maquinaria y equipo	Capacidad
Balanza industrial	150 Kg
Unidad de trilla y monitoreo	60 Kg
Mesa de selección	
Tostador	60 Kg
Molino	60 Kg
_	
Empacadora	15 - 20 fundas por minuto



EYALUACIÓN FINANCIERA

INVERSIÓN

Detalle	Total (USD)
Costo de construcción	80 284,20
Maquinaria y equipo	21 667,80
Materiales de producción	575,40
Equipos y muebles de oficina	4 748,00
Equipo de seguridad	369,00
Total, inversiones fijas	107 644,40

Detalle	Costo Total USD	Porcentaje %
Inversiones fijas	107 644,40	84,98
Inversiones variables	12 696,58	15,02
Total	120 340,98	100,00



INDICADORES FINANCIEROS

SIGLAS	RUBRO	RESULTADO	OBSERVACIONES
PE	Punto de Equilibrio	126 195,63	No gana, ni pierde
TMAR	Tasa Mínima Aceptable	15%	
VAN	Valor Actual Neto	34 902,14	Proyecto rentable
TIR	Tasa Interna de Retorno	18,60%	Es superior a la TMAR
ВС	Beneficio Costo	1,29	Por cada dólar gana 0,29
PRI	Recuperación de la inversión	3 años, un mes y 6 dias	Proyecto productivo

IMPACTO AMBIENTAL

Programas	Aspecto ambiental	Impacto identificado	Medidas propuestas
Programa de mitigación de impactos	Control de emisión de olores	Gases y polvo	Humectar en epocas secas
de impactos	Control de ruido	Ruido	Apagar vehiculo
Programa de manejo de desechos	Bio-físico	Mal manejo de desechos	Reutilizacion de los residuos
Programa de capacitacion	Socio económico educación	Educacion ambiental	Cursos sobre prevencion de incendios, manejo de desechos
Programa de relaciones comunitarias	Socioeconómico	Falta de comunicación con la comunidad	Dialogo abierto, actitud cordial
Programa de contingencias	Biofisico y socioeconomico	Accidentes laborales o catástrofes	Designacion de responsabilidades Seguridad en las instalaciones
Plan de seguridad y salud ocupacional	Socioeconomico y salus ocupacional	Afectación en la salud	Equipo de protección Capacitación de primeros auxilios
Plan de monitoreo y seguimiento	Biofisico: paisaje	Contaminacion por desechos, Afectacion a la salud, Seguridad	Control medico y dotación de equipo
seguirilento	Socioeconómico: salud	laboral	de equipo
Programa de rehabilitacion	Biofisico: paisaje	Impacto visual	Dentro y fuera de las instalaciones

CONCLUSIONES

- Los resultados del análisis de mercado del café tostado molido especial y gourmet en las parroquias (Tulcán, Julio Andrade, Huaca, San Gabriel) determino que existe una demanda insatisfecha de 24, 22 y 20,80
 Ton/año para café especial y gourmet respectivamente.
- Mediante el proceso de producción para los dos tipos de café que se elaborara en la planta se determinó el rendimiento del café obteniendo valores de 80% lo que indica que la materia prima con la que se trabajara es calidad.
- El presente trabajo permitió establecer el diseño de la planta procesadora de café, misma que estará compuesta de diferentes áreas como: recepción, control de calidad, procesamiento, empacado y almacenado, implementos, administrativa y aseo personal (duchas, vestidores, urinarios, sanitarios), todos estos espacios dan una

- El Layout tendrá una distribución por la línea de producción que consiste en ubicar las máquinas de acuerdo con la secuencia del proceso para el producto final.
- De acuerdo con el estudio de rentabilidad financiera se concluye que es factible invertir en el proyecto debido a que el VAN es de 34 902,14 dólares y el TIR es de 18,6%.
- La ficha ambiental dio como resultado que en la etapa de construcción es la fase donde produce mayor impacto negativo en los factores bióticos como flora y fauna y abióticos como el aire, lo que indica que se debe de incluir programas de prevención y mitigación. Mientras que en lo que respecta a empleo se generara temporalmente durante la construcción y a largo plazo durante el procesamiento con la apertura de 5 plazas de trabajo.

RECOMENDACIONES

- Es necesario realizar un plan marketin para incrementar ventas y por ende aumentar la producción en la empresa.
- Realizar un plan de manejo de los desechos generados durante el procesamiento.
- Se recomienda realizar un estudio para comercializar café en pequeñas bolsitas como el té.
- Establecer convenios con los super y micro mercados y otros puntos de distribución para asegurar la venta del producto.

GRATENCION GRATENCION SU GRACIAS DOS SON