

UNIVERSIDAD ANTONIO RUIZ DE MONTOYA

Facultad de Ingeniería y Gestión



ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE INFUSIONES A BASE DE CASCARILLA DE CACAO ENRIQUECIDOS CON PRODUCTOS ORIUNDOS DEL PERÚ

Tesis para optar el Título de Ingeniera Industrial

Presentado por

**CLAUDIA FLORES PEREZ
RUTH NOEMI BOHORQUEZ FLORES**

Asesor: Carlos Eduardo Binasco Perez

Lector: Augusto Edward Paz Campaña

Presidente: Josue Gabriel Anca Ccopa

Lima – Perú

Febrero de 2026



UARM

Universidad
Antonio Ruiz
de Montoya

Anexo N.º 3 - Reglamento General de Grados y
Títulos de Pregrado y
Posgrado Aprobado por
Resolución Rectoral N°
150-2023-UARM-R

INFORME DE ORIGINALIDAD

Sres.
CONSEJEROS
Pte.

De nuestra consideración:

Por la presente nos dirigimos a Ustedes para saludarlos e informar al Consejo Universitario sobre el producto académico elaborado por Ruth Noemi Bohorquez Flores y Claudia Flores Perez, quien solicita la obtención de su título profesional a través de la sustentación de una tesis.

El producto académico elaborado tiene como título ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE INFUSIONES A BASE DE CASCARILLA DE CACAO ENRIQUECIDOS CON PRODUCTOS ORIUNDOS DEL PERÚ

Por tanto, en nuestra condición de Asesor de producto académico y de integrante de la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad de Ingeniería y Gestión respectivamente, declaramos que el producto académico de Carlos Eduardo Binasco Perez ha sido examinado con el programa antiplagio *Turnitin* para identificar su nivel de coincidencias.

El resultado que arroja el programa es de 14 % de similitud, el cual proviene de fuentes de información que han sido debidamente citadas o reconocidas utilizando las normas del sistema APA.

Sin otro particular, quedo de ustedes.

Firmado en Lima, 01 de Julio 2026

Atentamente,

Carlos Eduardo Binasco Perez
Asesor

Bernardo Leonardo Meza Guzmán
Presidente Comisión de Grados y
Títulos Facultad de Ingeniería y gestión

*Conforme a lo establecido en el documento de identidad

RESUMEN

La presente investigación evalúa la viabilidad de producir y comercializar infusiones elaboradas con cascarilla de cacao, subproducto del procesamiento del cacao en Perú. Se aplicó una metodología mixta que comprendió un estudio de mercado mediante encuestas y grupos focales, dirigido a consumidores de las zonas 6, 7 y 8 de Lima Metropolitana.

La propuesta, denominada “Q’ Fusion”, consiste en infusiones de cascarilla de cacao combinadas con productos oriundos del Perú, como hierbaluisa, Inka Muña, canelón y congona. El producto se ofrecerá en cajas de 20 unidades y contará con tres variedades. La propuesta busca aprovechar residuos agroindustriales, generar valor agregado y promover alternativas sostenibles de consumo.

Los resultados evidenciaron una demanda potencial de 1,117,879 cajas durante el primer año. Se estableció una producción inicial equivalente al 20% del mercado objetivo, con una capacidad anual de 271,603 unidades. Las ventas proyectadas alcanzarán 229,165 unidades en el primer año y 264,979 unidades en el quinto año.

La inversión total requerida asciende a S/ 209,766, financiada mediante préstamo bancario y capital propio. Finalmente, la evaluación financiera confirma la viabilidad del proyecto, al obtener un VAN económico de S/ 693,971.49, una TIR de 72.23% y un periodo de recuperación estimado en el segundo año.

Palabras Clave: Producto Oriundo, cascarilla, cacao, infusiones.

ABSTRACT

This research evaluates the feasibility of producing and marketing infusions made from cocoa husk, a byproduct of cocoa processing in Peru. A mixed-methods approach was applied, including market research through surveys and focus groups aimed at consumers in Zones 6, 7, and 8 of Metropolitan Lima.

The proposed product, called “Q’ Fusion,” consists of cocoa husk infusions blended with native Peruvian ingredients, such as lemongrass, Inka Muña, canelón, and congona. The product will be offered in boxes containing 20 tea bags and will feature three varieties. This proposal seeks to utilize agro-industrial waste, generate added value, and promote sustainable consumption alternatives.

The results revealed a potential demand of 1,117,879 boxes during the first year. An initial production level equivalent to 20% of the target market was established, with an annual production capacity of 271,603 units. Projected sales will reach 229,165 units in the first year and 264,979 units in the fifth year.

The total investment required amounts to S/ 209,766, financed through a bank loan and equity capital. Finally, the financial evaluation confirms the project’s feasibility, yielding an economic NPV of S/ 693,971.49, an IRR of 72.23%, and an estimated payback period of two years.

Palabras Clave: Native Product, Cocoa Husk, Cocoa, Infusions.

ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	2
INTRODUCCIÓN	25
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO.....	28
1.1. Análisis del problema.....	28
1.2. Objetivo General del Proyecto	30
1.3. Objetivos específicos.....	31
1.4. Limitaciones de la investigación	31
1.5. Justificación del Tema.....	31
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL.....	33
2.1. Marco Teórico.....	33
2.1.1. Cacao.....	34
2.1.2. Características químicas:	36
2.1.3. Infusiones.....	37
2.1.4. Productos oriundos.....	39
CAPÍTULO III: GENERALIDADES	42
3.1. Datos de la empresa.....	42
3.1.1. Razón social.....	42
3.1.2. Nombre comercial.....	42
3.1.3. Actividad económica, código CIIUU y partida arancelaria.....	43
3.2. Definición del negocio	44
3.2.1. Modelo de negocio CANVAS.....	44
3.2.2. Descripción del producto.....	47

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DEL ENTORNO	48
4.1. Análisis del Macroentorno	48
4.1.1. Del Perú.....	48
4.1.2. Del Sector.....	60
4.2. Análisis del microentorno.....	63
4.2.1. Las 5 fuerzas de Porter.....	63
CAPÍTULO V: PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.....	68
5.1. Visión.....	68
5.2. Misión.....	68
5.3. Valores.....	68
5.4. Análisis FODA.....	69
5.4.1. Matriz EFI.....	69
5.4.2. Matriz EFE.....	70
5.4.3. Matriz interna – externa.....	71
5.4.4. Matriz FODA.....	72
5.5. Estrategias de Porter.....	73
5.6. Matriz cuantitativa de estrategias	73
5.7. Estrategia genérica	74
5.8. Objetivos.....	75
5.8.1. Objetivo general.....	75
5.8.2. Objetivos específicos.....	75
CAPÍTULO VI: ESTUDIO DE MERCADO	76
6.1. Focus Group.....	76
6.1.1. Focus Group N°1.....	76

6.1.2.	Focus Group N°2.....	78
6.2.	Entrevistas a expertos.....	81
6.2.1.	Agroindustria H&A Allin Sunco SAC.....	81
6.2.2.	Cite Vraem.....	83
6.2.3.	Selvate infusión medicinal S.A.C	84
6.3.	Marco muestral.....	86
6.4.	Encuestas.....	86
6.4.1.	Características demográficas de la muestra.....	87
6.5.	Segmentación de mercado.....	87
6.6.	Estimación de la demanda.....	88
6.6.1.	Mercado potencial.....	89
6.6.2.	Mercado disponible.....	95
6.6.3.	Mercado efectivo.....	96
6.6.4.	Mercado objetivo.....	97
6.6.5.	Demanda proyectada.....	99
6.7.	Estacionalidad.....	101
6.8.	Programa de ventas	102
6.9.	Marketing Mix.....	104
6.9.1.	Producto.....	104
6.9.2.	Slogan.....	118
6.9.3.	Ficha del producto.....	119
6.10.	Plaza.....	123
6.11.	Precio.....	129

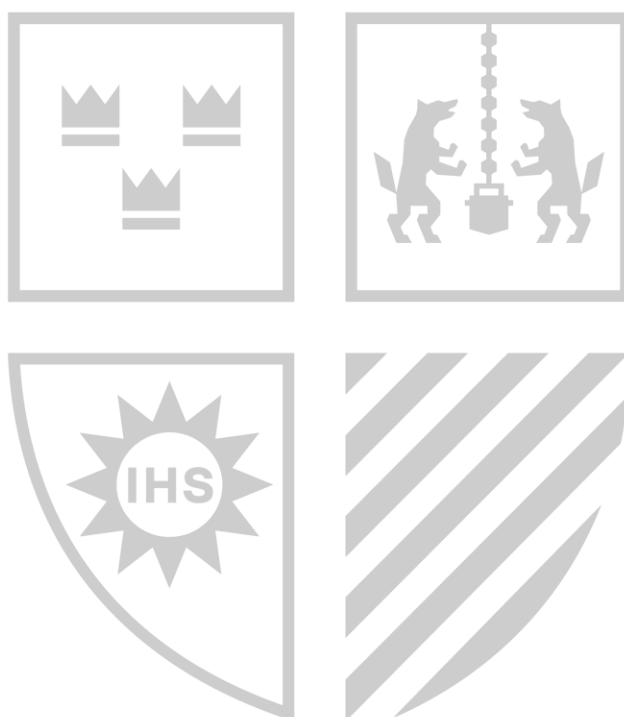
6.12.	Promoción.....	131
6.12.1.	Branding.....	132
6.12.2.	Publicidad en redes sociales	132
6.12.3.	Publicidad por página web	132
6.12.4.	Publicidad por influencers.....	133
6.12.5.	Publicidad por Radio.....	133
CAPÍTULO VII: ESTUDIO LEGAL Y ORGANIZACIONAL		134
7.1.	Estudio legal.....	134
7.1.1.	Tipo de Sociedad.....	134
7.1.2.	Constitución de la empresa	135
7.1.3.	Tributaciones.....	136
7.1.4.	Registro de marca.....	137
7.1.5.	Licencias y autorizaciones.....	137
7.1.6.	Legislación laboral.....	139
7.1.7.	Presupuesto legal.....	140
7.2.	Estudio organizacional	141
7.2.1.	Descripción de la organización	141
7.2.2.	Organigrama.....	141
7.2.3.	Diseño de perfiles de puestos clave.....	142
7.2.4.	Descripción de cargo y funciones principales	144
7.2.5.	Clasificación y requerimiento de personal	147
7.2.6.	Servicios de terceros.....	148
CAPÍTULO VIII: ESTUDIO TÉCNICO		149

8.1.	Localización.....	149
8.1.1.	Macro localización.....	149
8.1.2.	Micro localización.....	152
8.2.	Proceso productivo	156
8.2.1.	Descripción del proceso productivo	156
8.2.2.	Receta base.....	160
8.2.3.	Balance de Masa.....	160
8.2.4.	Diagramas de flujo.....	165
8.3.	Planeación de la producción.....	170
8.3.1.	Plan de producción.....	170
8.4.	Plan de necesidades	172
8.4.1.	Requerimiento de material	172
8.4.2.	Requerimiento de mano de obra.....	173
8.4.3.	Servicios.....	174
8.5.	Características físicas	177
8.5.1.	Maquinaria.....	177
8.5.2.	Equipos, muebles y enceres.....	178
8.5.3.	Infraestructura.....	180
8.6.	Distribución de planta	183
8.7.	Dimensionamiento de áreas	187
8.8.	Plano final de la planta	191
8.9.	Evaluación de impacto ambiental.....	193
8.10.	Cronograma de implementación del proyecto.....	195
CAPÍTULO IX: ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO		197

9.1.	Inversión del proyecto	197
9.1.1.	Inversión en activos fijos tangibles	197
9.1.2.	Inversión en Activos Intangibles	200
9.1.3.	Inversión en Inventarios Iniciales.....	200
9.1.1.	Inversión en gastos pre - operativos	201
9.1.2.	Inversión en Capital de Trabajo	202
9.1.3.	Inversión Total.....	205
9.2.	Financiamiento.....	205
9.2.1.	Estructura de financiamiento.....	205
9.2.2.	Tabla de Amortización Anual	207
9.3.	Presupuesto de Ingresos	209
9.3.1.	Ingresos por ventas.....	209
9.3.2.	Recuperación de capital de trabajo.....	210
9.3.3.	Valor de desecho neto del activo fijo	211
9.4.	Presupuesto de Egresos	213
9.4.1.	Presupuesto de material directo.....	213
9.4.2.	Presupuesto de mano de obra directa	213
9.4.3.	Costos indirectos de fabricación (CIF).....	214
9.4.3.1.	Mano de obra indirecta (CIF).....	214
9.4.3.2.	Gastos generales de fabricación (CIF).....	214
9.4.3.3.	Costo de mantenimiento (CIF)	215
9.4.3.4.	Alquiler (CIF).....	215
9.4.4.	Presupuesto de gastos de administración.....	216

9.4.5.	Presupuesto de gastos de venta	219
9.4.6.	Presupuesto de gastos de sistemas de gestión	219
9.4.7.	Egresos no desembolsables	220
9.4.7.1.	Depreciación de activos tangibles	220
9.4.7.2.	Amortización de activos Intangibles	222
9.4.8.	Liquidación de IGV.....	222
9.5.	Estados financieros.....	223
9.5.1.	Estado de ganancias y pérdidas	223
9.5.2.	Flujo de caja económico.....	223
9.5.3.	Flujo de caja financiero.....	225
9.6.	Costo de Oportunidad – COK	227
9.7.	Costo ponderado de capital (WACC).....	228
9.8.	Indicadores de rentabilidad.....	229
9.8.1.	Valor Actual Neto (VAN)	229
9.8.2.	Tasa Interna de Retorno (TIR)	229
9.8.3.	Relación Costo Beneficio (C/B).....	229
9.9.	Periodo de Recuperación.....	230
9.9.1.	Periodo de recuperación Económico	230
9.9.2.	Periodo de recuperación Financiero	231
9.1.	Análisis de sensibilidad	232
9.1.1.	Demanda.....	232
9.1.2.	Precio.....	232
9.1.3.	Costo de materia prima	233

Conclusiones y Recomendaciones.....	235
Preferencias Bibliográficas.....	238
Anexos.....	242



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Variedades de las infusiones a base de cascarilla de cacao.....	47
Tabla 2: Criterios de Calificación EFI.....	69
Tabla 3: Matriz de Evaluación de Factores Internos – EFI.....	69
Tabla 4: Criterios de calificación EFE	70
Tabla 5: Matriz de Evaluación de Factores Externos - EFE	70
Tabla 6: Matriz Foda	72
Tabla 7: Puntuación según el nivel de impacto de la estrategia	74
Tabla 8: Matriz MCPE	74
Tabla 9: Criterios de segmentación	89
Tabla 10: Población de NSE A, B, C, D y E por distrito – Zona 6, 7 y 8 de Lima Metropolitana	91
Tabla 11: Población de Lima Metropolitana por edad y NSE.....	93
Tabla 12: Población de Lima Metropolitana de 18 a 55 años de los distritos del sector 6, 7 y 8 por NSE A, B, C, D y E	93
Tabla 13: Total población de 18 a 55 años de los distritos del sector 6, 7 y 8 de Lima metropolitana	94
Tabla 14: Mercado Potencial (unidades de personas)	95
Tabla 15: Mercado Disponible (unidades de personas).....	96

Tabla 16: Mercado Efectivo (unidades de personas).....	97
Tabla 17: Tasa de crecimiento de Bebidas calientes (té e infusiones).....	98
Tabla 18: Mercado Objetivo Antes de Factor de Castigo (unidades de personas).....	98
Tabla 19: Mercado Objetivo Ajustado (Unidades de personas).....	99
Tabla 20: Demanda Proyectada.....	100
Tabla 21: Estacionalidad.....	101
Tabla 22: Estacionalidad por temporada del año proyectada.....	101
Tabla 23: Estacionalidad por mes.....	102
Tabla 24: Programa de ventas según demanda (unidades de cajas de 20 unidades).102	
Tabla 25: Programa de ventas según demanda (unidades de cajas de 20 unidades).103	
Tabla 26: Preferencia en presentaciones.....	103
Tabla 27: Logos Q'infusión de acuerdo con cada sabor.....	105
Tabla 28: Cajas Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	106
Tabla 29: Etiqueta de la parte superior de la caja de Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	107
Tabla 30: Etiqueta de la parte frontal de la caja de Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	108
Tabla 31: Etiqueta de la parte posterior de la caja de Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	110
Tabla 32: Etiqueta del lado izquierdo de la caja de Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	111
Tabla 33: Etiqueta del lado derecho de la caja de Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	113

Tabla 34: Etiqueta de la base de la caja de Q' infusión de acuerdo con cada presentación.....	114
Tabla 35: Etiqueta de la envoltura de Q' infusión de acuerdo con cada presentación	116
Tabla 36: Etiqueta frontal del hilo de Q' infusión de acuerdo con cada presentación	118
Tabla 37: Etiqueta posterior del hilo de Q' infusión de acuerdo con cada presentación	118
Tabla 38: Ficha de producto Q' infusión de cascarilla de cacao tradicional.....	119
Tabla 39: Ficha de producto Q' infusión de cascarilla de cacao con Inka muña.....	120
Tabla 40: Ficha de producto Q' infusión de cascarilla de cacao con congona o canelón.....	121
Tabla 41: Ficha de producto Q' infusión de cascarilla de cacao con hierbaluisa....	122
Tabla 42: Preferencia de lugar de compra.....	123
Tabla 43: Preferencia de lugar de compra ajustado.....	123
Tabla 44: Proveedores de materia prima e insumos.....	125
Tabla 45: Proveedores de materiales.....	125
Tabla 46: Proveedor de transporte.....	126
Tabla 47: Canales de venta - Supermercados por distrito.....	126
Tabla 48: Canales de venta – Bodegas / minimarket por distrito.....	127
Tabla 49: Canales de venta – Mercados por distrito.....	128
Tabla 50: Canales de venta – Tiendas de productos naturales por distrito.....	129
Tabla 51: Canales de venta – Tiendas de conveniencia por distrito.....	129
Tabla 52: Proyección de precios de las infusiones por año (Con IGV).....	130

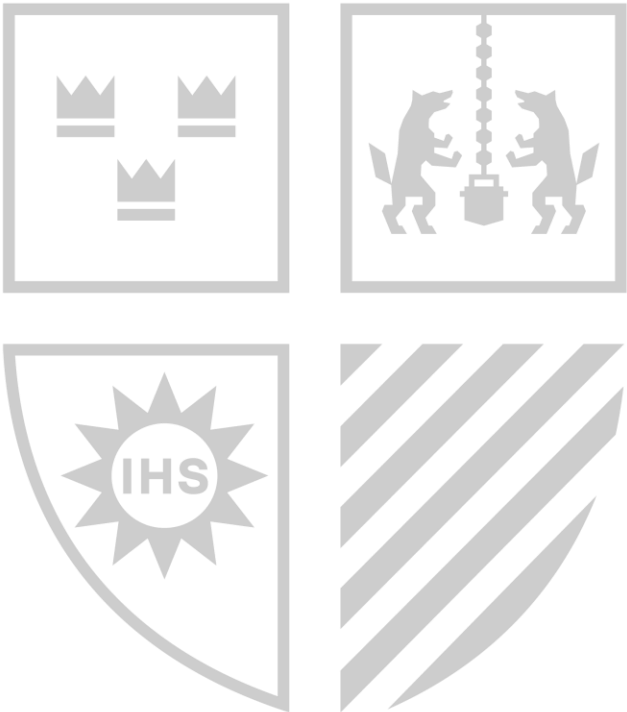


Tabla 54: Precio público vs precios por canal (Sin IGV).....	131
Tabla 55: Proyección de precios por canal (Sin IGV).....	131
Tabla 56: Preferencia de medios de comunicación.....	132
Tabla 57: Gasto promedio de promoción y publicidad.....	133
Tabla 58: Requisitos para obtener licencia de chorrillos.....	138
Tabla 59: Requisitos para obtener el registro de Sanidad.....	139
Tabla 60: Beneficios laborales bajo régimen MYPE.....	140
Tabla 61: Presupuesto legal.....	140
Tabla 62: Perfiles de puestos claves.....	142
Tabla 63: Clasificación de personal.....	147
Tabla 64: Proyección de remuneración mensual de personal.....	147
Tabla 65: Servicios de terceros.....	148
Tabla 66: Proyección de servicios de terceros.....	148
Tabla 67: Distritos con mayor número de población objetivo por zona (unidades de personas).....	153
Tabla 68: Costo de alquiler.....	154
Tabla 69: Datos de estadística de seguridad por distrito (cantidad denuncias presentadas).....	154
Tabla 70: Peso de factores – Micro localización.....	155
Tabla 71: Factor ponderado micro localización.....	155
Tabla 72: Ubicación de la planta de producción.....	156
Tabla 73: Receta base (unidad).....	160

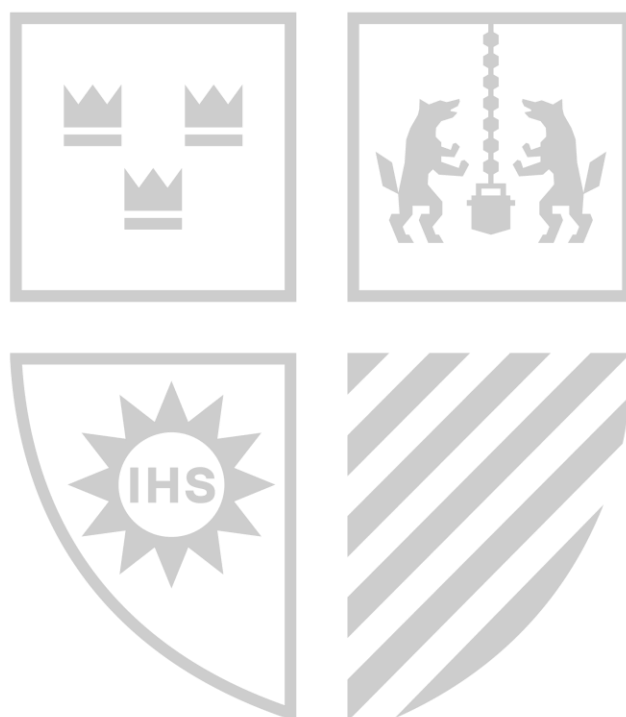
Tabla 74: Producción total en cajas.....	170
Tabla 75: Producción de cascarilla de cacao.....	170
Tabla 76: Producción de cascarilla de cacao con hierbaluisa.....	171
Tabla 77: Producción de cascarilla de cacao con Inka Muña.....	171
Tabla 78: Producción de cascarilla de cacao con Congona o canelón	171
Tabla 79: Requerimiento de materia prima por caja en kilogramos.....	172
Tabla 80: Plan de requerimiento de materia prima por año en kilogramos.....	172
Tabla 81: Plan de requerimiento de envases y empaques por año	173
Tabla 82: Requerimiento de mano de obra directa.....	173
Tabla 83: Requerimiento de mano de obra indirecta.....	174
Tabla 84: Detalle de servicio de limpieza	174
Tabla 85: Detalle de servicio de seguridad.....	175
Tabla 86: Detalle de los servicios generales.....	175
Tabla 87: Consumo de Energía eléctrica en producción	176
Tabla 88: Consumo de Energía eléctrica en áreas administrativas y comedor	176
Tabla 89: Consumo de agua en planta.....	177
Tabla 90: Maquinaria	178
Tabla 91: Requerimiento de equipos, muebles y enseres del área productiva	179
Tabla 92: Requerimiento de equipos, muebles y enseres del área administrativa.....	180
Tabla 93: Áreas de la Planta.....	182
Tabla 94: Áreas de la empresa	183

Tabla 95: Codificación de relaciones	183
Tabla 96: Cantidad referencial de relaciones en el TRA.....	184
Tabla 97: Asignación de puntajes RCT.....	185
Tabla 98: Cálculo del RCT por área.....	186
Tabla 99: Parámetros del método Guerchet	188
Tabla 100: Cálculo del área de almacén para materia prima.....	188
Tabla 101: Cálculo del área de producción	189
Tabla 102: Cálculo del área de almacén de producto terminado.....	189
Tabla 103: Cálculo del área de comedor	190
Tabla 104: Cálculo del área administrativa	190
Tabla 105: Cálculo de oficina de calidad y supervisión.....	190
Tabla 106: Resumen de dimensionamiento.....	191
Tabla 107: Matriz IRA	194
Tabla 108: Cronograma de implementación	196
Tabla 109: Inversión en equipos, muebles y enseres del área productiva	198
Tabla 110: Inversión en equipos, muebles y enseres en el área administrativa.....	199
Tabla 111: Resumen total de la inversión en activos fijos	199
Tabla 112: Inversión en activos intangibles	200
Tabla 113: Plan de producción en cajas para el mes de enero	200
Tabla 114: Inversión en Inventarios Iniciales (soles).....	201
Tabla 115 Inversión en gastos pre - operativos (Soles).....	202

Tabla 116: Costo Unitario (soles)	203
Tabla 117: Capital de Trabajo (soles)	204
Tabla 118: Inversión total (soles).....	205
Tabla 119: Estructura de financiamiento (soles).....	206
Tabla 120: Financiamiento de socios (en soles).....	206
Tabla 121: Estructura de capital (en soles).....	207
Tabla 122: Detalles de financiamiento activos fijos.....	207
Tabla 123: Amortización del BCP (soles).....	208
Tabla 124: Detalle de financiamiento Capital de Trabajo.....	208
Tabla 125: Amortización del BBVA (soles).....	209
Tabla 126: Ingresos por venta de productos.....	209
Tabla 127: Ingresos por venta de productos.....	210
Tabla 128: Recuperación de capital de trabajo.....	210
Tabla 129: Valor de desecho neto del activo fijo.....	212
Tabla 130: Presupuesto material directo (Soles).....	213
Tabla 131: Presupuesto de mano de obra directa.....	213
Tabla 132: Presupuesto de mano de obra indirecta (CIF)	214
Tabla 133: Gastos generales de fabricación (CIF)	214
Tabla 134: Costos de mantenimiento (CIF)	215
Tabla 135: Alquiler (CIF).....	215
Tabla 136: Costos de mantenimiento (CIF)	216

Tabla 137: Depreciación de activos fijos administrativos y activos intangibles	216
Tabla 138: Compra de material administrativo	217
Tabla 139: Energía eléctrica.....	218
Tabla 140: Servicios de telefonía e internet	218
Tabla 141: Presupuesto de gastos administrativos	218
Tabla 142: Gasto de ventas	219
Tabla 143: Gasto de sistemas de gestión.....	219
Tabla 144: Depreciación de activos tangibles	221
Tabla 145: Amortización de activos intangibles	222
Tabla 146: Liquidación de IGV.....	222
Tabla 147: Estado de ganancias y pérdidas.....	223
Tabla 148: Flujo de caja económico.....	224
Tabla 149: Flujo de caja financiero.....	226
Tabla 150: Cálculo de Costo de Oportunidad de Capital	227
Tabla 151: Cálculo de la beta apalancada	227
Tabla 152: Cálculo del Costo Ponderado de Capital (WACC)	228
Tabla 153: Valor actual Neto	229
Tabla 154: Tasa Interna de Retorno	229
Tabla 155: Relación Beneficio / Costo (B/C)	229
Tabla 156: Periodo de Recuperación flujo económico.....	231
Tabla 157: Periodo de Recuperación flujo Financiero	231

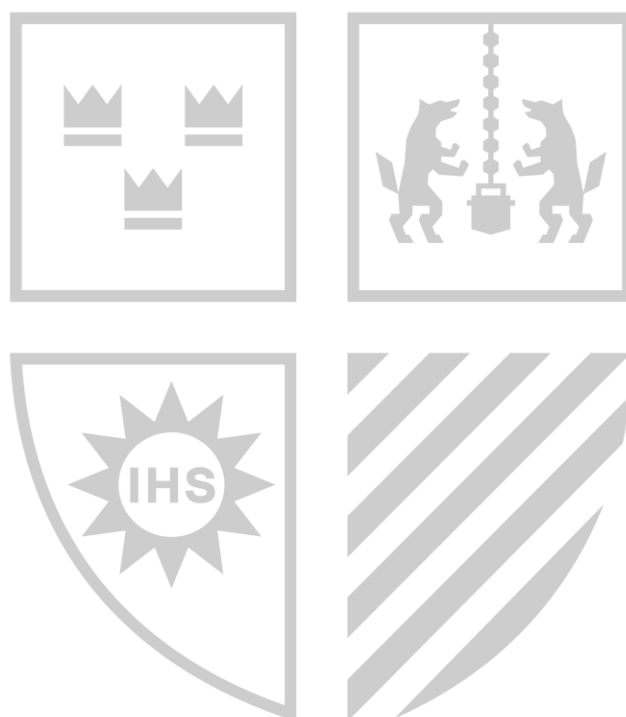
Tabla 158: Escenarios – Demanda	232
Tabla 159: Análisis de sensibilidad en la demanda.....	232
Tabla 160: Escenarios – Precio	233
Tabla 161: Análisis de sensibilidad en el precio	233
Tabla 162: Escenarios – Costo de materia prima	233
Tabla 163: Análisis de sensibilidad en el costo de materia prima.....	234



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Mapa Conceptual.....	33
Ilustración 2: Diagrama de Procesos.....	38
Ilustración 3: Logo de Q' Fusión.....	42
Ilustración 4: Modelo Lean Canvas.....	46
Ilustración 5: Producto Bruto Interno (Set 2022 - Set 2023).....	50
Ilustración 6: Inflación - variación porcentual últimos 12 meses.....	50
Ilustración 7: Indicadores de Riesgo País.....	51
Ilustración 8: Expectativas de la economía.....	52
Ilustración 9: Proyección de inversión privada.....	53
Ilustración 10: Evolución de la inversión privada y pública.....	53
Ilustración 11: Expectativas macroeconómicas de crecimiento del PBI (%).....	54
Ilustración 12: Población total y tasa de crecimiento anual 1836 – 2050.....	55
Ilustración 13: Situación de empleo juvenil.....	56
Ilustración 14: Exportaciones agregadas de cacao y derivados.....	62
Ilustración 15: Las 5 Fuerzas de Porter.....	67
Ilustración 16: Matriz Interna – Externa.....	71

Ilustración 17: Objetivo estratégico.....	73
Ilustración 18: Focus Group N°1.....	78
Ilustración 19: Focus Group N°2.....	81
Ilustración 20: Segmentación de Mercado.....	88
Ilustración 21: Logo de Q'fusión de cascarilla de cacao tradicional.....	104
Ilustración 22: Cadena de distribución de Q' infusión.....	124
Ilustración 23: Organigrama de la empresa.....	141
Ilustración 24: Secado de la congona (T/min).....	158
Ilustración 25: Secado de hierbaluisa (T/min).....	159
Ilustración 26: Balance de masa de Infusiones Tradicionales.....	161
Ilustración 27: Balance de masa de Infusión de cascarilla de cacao con Hierbaluisa..	162
Ilustración 28: Balance de masa de Infusión de cascarilla de cacao con Inka Muña...	163
Ilustración 29: Balance de masa de Infusión de cascarilla de cacao con Congona o Canelón.....	164
Ilustración 30: Diagrama de flujo general.....	165
Ilustración 31: DOP de infusión tradicional.....	166
Ilustración 32: DOP de infusión de cascarilla de cacao con congona.....	167
Ilustración 33: DOP de infusión de cascarilla de cacao con inka muña.....	168
Ilustración 34: DOP de la infusión de cascarilla de cacao con hierbaluisa.....	169
Ilustración 35: Tabla de Relación de Actividades – TRA.....	185
Ilustración 36: DRA.....	186
Ilustración 37: LBU.....	187



ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Entrevistas a Expertos

.....
242

Anexo 2: Encuesta de Investigación

.....
246

Anexo 3: Remuneración del Personal

.....
259

Anexo 4: Piloto De Infusiones

.....
260

Anexo 5: Infusión de cascarilla de cacao con Inka Muña

.....
262

Anexo 6: Infusión de cascarilla de cacao con Hierbaluisa

.....
265

Anexo 7: Infusión de cascarilla de cacao con Congona o Canelón

.....
268

Anexo 8: Secado de la materia prima e insumos para la elaboración de

Infusiones Q'Fusión271

Anexo 9: Plan de necesidades

.....
277

Anexo 10: Cronograma de pagos

.....
279