

PROYECTO:

**ESTABLECIMIENTO DE ESTANQUES DE TILAPIA DE
AGUA DULCE EN EL MUNICIPIO DE ANGOSTURA,
SINALOA.**



Presenta: C. José Oscar Sánchez Castro

**Asesor: Dra. Imelda Zayas Barreras
MC. Juan Jaime Fuentes Uriarte
LIC. Karen Rubio Gastélum.**

Angostura, Sinaloa a 04 de Diciembre de 2017

1. Resumen Ejecutivo, Técnico y Financiero.

Resumen ejecutivo:

a) Detección de necesidad

Gran parte de la población que habita en el municipio de Angostura, Sinaloa; presenta dificultades económicas que les impiden llevar una alimentación adecuada y óptima para su salud.

Los precios de los productos ricos en proteínas son altos, por lo cual se dificulta su adquisición.

Hace falta fomentar el desarrollo del sector productivo para obtener una mejora en la economía regional y la siembra de tilapia fue considerada como una oportunidad de negocio, ya que existen muy pocas granjas dedicadas a la producción de dicha especie.

b) Valor agregado del bien o servicio

La producción que se obtendrá a través de la siembra y cosecha de Tilapia se ofrecerá al público en dos presentaciones: la primera tendrá un valor agregado, ya que se limpiará el pescado para venderlo como filete y la segunda opción es comercializarlo tal y como se cosechó, es decir el pescado natural entero.

En base a la demanda que tenga cada una de las dos presentaciones, el productor decidirá de qué forma comercializarlo.

c) Identificación del segmento de mercado

Los productos estarán dirigidos principalmente a los habitantes de la región del Évora que comprende los municipios de Angostura, Mocorito y Salvador Alvarado, personas de cualquier edad desde un año en adelante que se encuentren en

condiciones aptas para hacer consumo de pescado. Pensando en una forma de segmentar el mercado para delimitar quienes pueden consumir el producto, resultaría un mercado poco segmentado, ya que la mayoría de la población se encuentra en condiciones de hacer consumo de pescado, siendo éste un producto con alto valor alimenticio. Pero en la mayoría de los casos siempre hay excepciones, es por ello que dicho producto no podrá ser consumido por las siguientes personas: niños menores de 1 año, personas que presenten alergia a estos productos y quienes sufran de ácido úrico elevado.

d) Diseño de imagen corporativo (logo y slogan)



Slogan:

**Para un paladar exigente, Tilapias de
calidad para mi Gente...**

e) Estrategias de distribución y difusión (publicidad)

La Tilapia será distribuida en camiones y se pretende comercializar en la Región del Évora, ya que uno de los objetivos principales del presente proyecto es contribuir al desarrollo alimenticio en la zona. Los puntos de venta estratégicos serán los

mercados, tiendas de abarrotes bien consolidadas, restaurantes, marisquerías, población, etc.

Para atraer la atención de los clientes potenciales, se impartirán conferencias en diversas localidades para dar a conocer a las personas los beneficios que trae consigo el consumo de pescado, su valor nutrimental y las formas de consumo. También se compartirán recetas llamativas, utilizando medios visuales para provocar deseo de comprar el producto y que las personas cuenten con diversas alternativas para preparar el pescado, debido a que cuando los habitantes piensan en consumir pescado, de inmediato se imaginan el pescado frito, empanizado o en cebiche. Pero desconocen que hay un sinnúmero de formas en las cuales se puede preparar el pescado, variedad de platillos tales como: pescado empapelado, al mojo de ajo, caldo de tilapia, pescado marinado en diversas salsas, a la diabla, con verduras, frito, ceviche, tilapia capeada para consumir con verduras o en tacos, etc.

Resumen estudio técnico

- a) Elementos necesarios para el desarrollo del proyecto (factibilidad técnica, equipo multidisciplinario, materia prima, maquinaria y/o servicios utilizados)

La materia prima que se utilizará es la siguiente: alevines, alimento vitaminado, desinfectantes de estanques.

Maquinaria: Bastidores con coladores doble, motobomba para desaguar y llenar estanque, compuertas con maquinaria. compuerta de canal de llamada de estructura y planta de luz para el funcionamiento de bombas que se utilizan para oxigenar el agua.

Herramientas: tarrayas, bastidores, lancha, bombas, compuertas, etc.

Mano de obra: Biólogo, velador y 2 trabajadores.

Servicios utilizados: Servicio de luz y agua.

Resumen financiero

- a) Tasa interna de retorno (TIR)

La tasa interna de retorno representa la rentabilidad que tendrá el proyecto, tomando en cuenta los flujos de efectivo de cada periodo. Después de evaluar dichos aspectos financieros en el proyecto, el valor de la TIR es igual a 7.60% el cual es aceptable e indica que se obtendrá resultados favorables.

b) Inversión inicial

La inversión inicial fue de \$696,720.00 MXN (Seiscientos noventa y seis mil setecientos veinte pesos). El monto de inversión se clasifica en los siguientes conceptos:

Costos fijos: \$259,000.00

Costos variables: \$223,720.00

Compra de activo fijo: \$192,000.00

Capital de trabajo: \$22,000.00

c) Fuentes de financiamiento y apalancamiento

Para llevar a cabo la ejecución del presente proyecto, es necesario buscar apoyo en distintas instituciones, ya que el monto de inversión es muy alto y no se cuenta con los recursos económicos necesarios para desarrollarlo. Las fuentes de financiamiento que se van a gestionar son las siguientes:

Financiamiento gubernamental: Proyectos para emprendedores, proyectos de SAGARPA, etc.

Financiamiento de fuentes privadas: Banco Banamex, a través de préstamo personal o en la participación de programas para emprendedores.

d) Costeo y estrategia de fijación de precios

Los precios se van a establecer tomando en cuenta el nivel de inversión, los precios de productos sustitutos, precios de pescado de bahía y enfocándose en el poder adquisitivo de la población local.

En base a los puntos anteriormente señalados, se determinó que los precios serán los siguientes:

1 kg de pescado entero: \$40:00

1 kg de filete de pescado: \$60:00