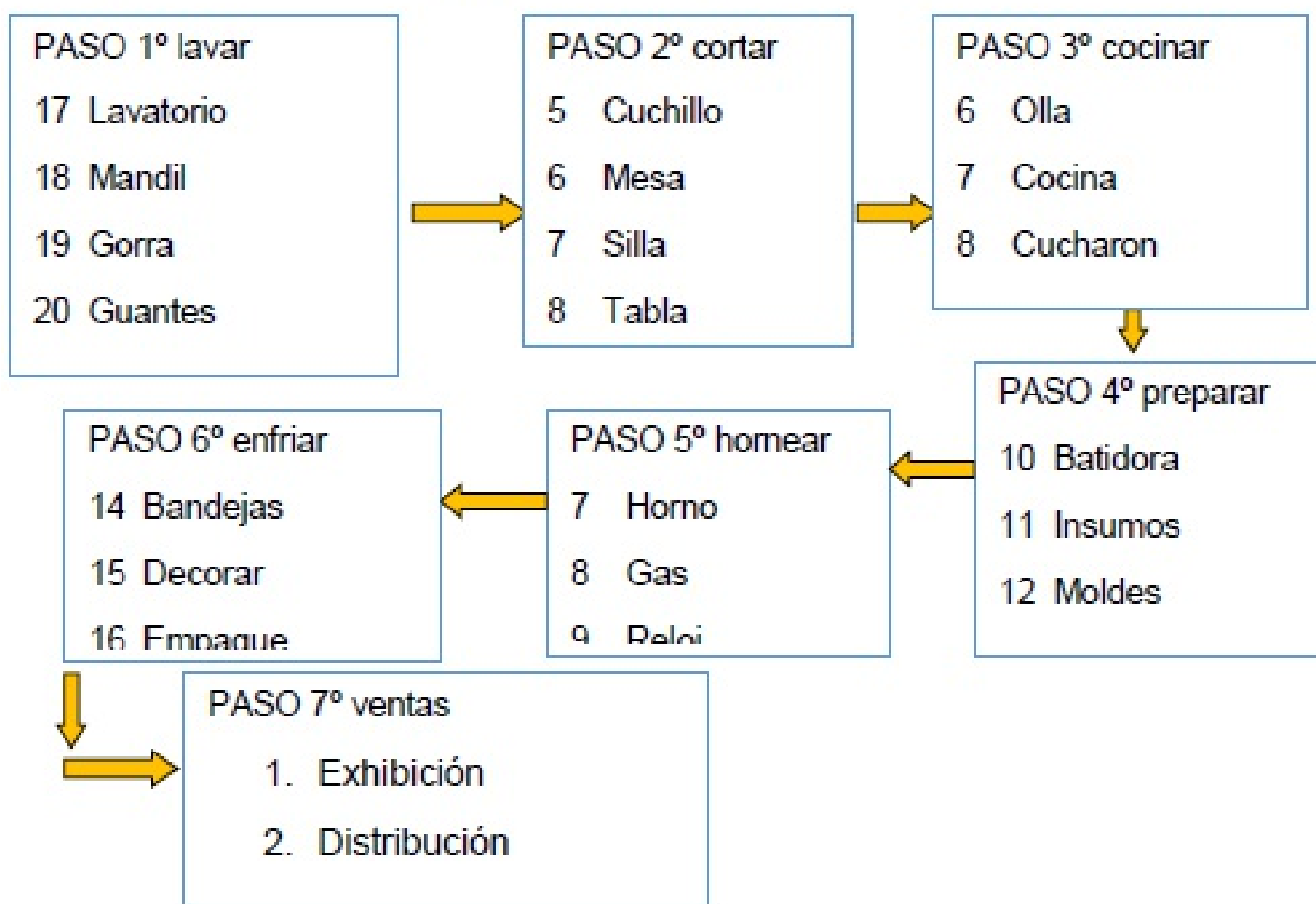


CAPITULO III

ESTUDIO DE INGENIERIA DEL PROYECTO

3.1 Diseño de los procesos de producción - Especificaciones Técnicas del Producto

El proceso de producción comprende el conjunto de actividades y tareas necesarias para la transformación de los materiales e insumos y obtener los Cupcakes de sus diversas presentaciones y con diseños personalizados.



A continuación se presenta la ficha técnica del producto (especificaciones del producto):

A continuación se presenta la ficha técnica del producto (especificaciones del producto):

NOMBRE DE LA EMPRESA: " YRA"		
DIRECCION: JR. GRAU N° 638		
ZONA: CENTRO " MERCADO 12 DE ABRIL"		
CIUDAD: AYACUCHO		
DEPARTAMENTO: AYACUCHO		
CONTACTO/REPRESENTANTE LEGAL: YANET QUISPE TACO		
CEDULA DE IDENTIDAD: 10416423470		
TELEFONOS: 066315060		
CELULAR: 966038777		
E-MAIL: yanet24-03@hotmail.com		
Nombre Comercial Del Producto	CUPCAKES	
	"YRA"	
FOTOGRAFIA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	
	Materia prima	Hígado, harina Huevo, polvo de hornear, mantequilla, leche, azúcar.
	Insumos	Batidoras y empaque.
	Peso	Variable de acuerdo al tamaño
	Color	Marrón oscuro
Capacidad Producción Mensual	1560	
Precio Unitario Del Producto	De acuerdo al tamaño (1.00, 2.00,300)	
Otras Características Del Producto	Repostería nutritiva	

3.2 Gestión Ambiental

Mi proyecto no contamina al medio ambiente porque los insumos utilizados en el producto no emiten gases tóxicos.

Los Proyectos pueden generar impactos positivos o negativos sobre el ambiente, que se traducen en externalidades positivas o negativas que pueden influir en la selección de alternativas de localización, tecnología y, por consiguiente, en su rentabilidad social.

Para evaluarlos existe el Sistema Nacional de Evaluación del Impacto Ambiental (SEIA), que tiene por objeto la identificación, la prevención, la supervisión, el control y la corrección anticipada de los impactos ambientales derivados de proyectos de inversión, tanto públicos como privados.

Componentes del ambiente

- Medio físico, referido a los elementos de la naturaleza considerados inorgánicos: agua, aire, suelo, rocas, acuíferos, entre otros.
- Medio biológico, referido a los elementos de la naturaleza considerados orgánicos como: flora, fauna, ecosistemas, áreas naturales protegidas, entre otros.

- Medio social, referido a aspectos de la población en general y en especial de los grupos beneficiados o afectados por el proyecto; al igual que los recursos construidos como UP, servicios y otros.

Clasificación de impactos

- Por el tipo de efectos, en positivos, negativos o neutros.
- Por la duración o persistencia de los efectos, en temporales o permanentes.
- Por la magnitud o el grado de afectación ambiental, en leves, moderados o fuertes.
- Por el ámbito o alcance de los efectos, en locales, regionales o nacionales.

Evaluación del impacto ambiental

La evaluación del impacto ambiental de un PIP implica el conjunto de estudios, informes técnicos y consultas que permiten identificar y evaluar los efectos que puede causar determinado PIP en el ambiente. Asimismo, comprende las medidas de mitigación o prevención de los impactos negativos y sus respectivos costos.

3.3 Requerimientos de materia prima

MATERIA PRIMA E INSUMOS	CARACTERÍSTICAS
Hígado de pollo	Es el alimento ricos en proteínas están recomendados durante la infancia, la adolescencia y el embarazo ya que en estas etapas, es necesario un mayor aporte de este nutriente. Su alto contenido en hierro hace que el hígado de pollo ayude a evitar la anemia ferropenia o anemia por falta de hierro.
Harina preparada	La harina de trigo es un alimento rico en carbohidratos ya que 100 g. de este alimento contienen 70,60 g. de carbohidratos. Tiene los siguientes nutrientes:
Huevo de gallina	Los huevos de las aves constituyen un alimento habitual en la alimentación de los humanos. Se presentan protegidos por una cáscara y son ricos en proteínas (principalmente albúmina, que es la clara o parte blanca del huevo) y lípidos. Parte del huevo proteína de la clara 11,8, lípidos 0,2 agua 88,0 minerales 0,8, yema proteína 17,5, lípido 32,5, agua 48,0, minerales, cascara proteína 3,0, lípido 0, agua 1,0, minerales 96,0.
Leche evaporada	La leche entera es un líquido de color blanquecino opaco con numerosos beneficios y propiedades . Vitaminas A, D, B y E. Por ello, es buena para mantener unos huesos fuertes y sanos y prevenir la osteoporosis.
Polvo de hornear	Una levadura química, polvo de hornear o impulsor es un producto químico que permite dar esponjosidad a una masa debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono al igual que las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica. Se trata de una mezcla de un ácido no tóxico (como el cítrico o el tartárico) y una sal de un ácido o base débil, generalmente carbonato o bicarbonato, para elevar una masa (harina + agua), confiriéndole esponjosidad.
Canela	La canela puede ayudarnos a prevenir y mejorar múltiples problemas de salud, además de ser de gran utilidad para cuestiones estéticas. La usamos para muchos postres e infusiones, ya sea en polvo o en rama. Como antiséptico, bactericida, antiparasitario y antimicótico. En este sentido, también se aplica en casos de enfermedades respiratorias, puesto que resulta antiinflamatoria y expectorante, al mismo tiempo que ayuda a reducir la fiebre al aumentar la sudoración. Reducir los niveles de glucosa, así como los del colesterol y los triglicéridos, La canela es un potente anticoagulante y favorece la circulación sanguínea. Beber una taza de té de canela nos abre el apetito, detiene la diarrea y el vómito; nuestro sistema digestivo es favorablemente estimulado.

Mantequilla	Entre los alimentos de la categoría de los aceites y grasas que tenemos disponibles entre los alimentos en nuestra tienda o supermercado habitual, se encuentra la mantequilla, información sobre las características nutricionales, propiedades y beneficios que aporta la mantequilla a tu organismo, así como la cantidad de cada uno de sus principales nutrientes. La mantequilla es un alimento beneficioso en la estimulación de las vitaminas liposolubles A, D, E y K y en su biodisponibilidad. En sí, la mantequilla contiene vitamina D, que es esencial para la salud de nuestros huesos, ya que aumenta la absorción de calcio. Todos estos son esenciales para diferentes procesos corporales metabólicos relacionados con el crecimiento.
Azúcar	<p>El azúcar moreno de caña, también conocida como azúcar integral de caña, es un azúcar que se obtiene gracias a la trituration de la caña de azúcar y que posee además de un delicioso sabor una gran cantidad de nutrientes que producen muchos beneficios en el organismo humano. Aportando a tu organismo elementos como vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, sales minerales, hidratos de carbono, melaza o miel de caña y ácido pantoténico entre otros elementos.</p> <p>propiedades del azúcar moreno de caña:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Te ayudara a mantener regulados tus niveles de azúcar en sangre. ➤ Te ayudara a prevenir la desnutrición. ➤ Te ayudara a alcalinizar tu PH. ➤ Te ayudara a combatir el cansancio. ➤ Te ayudara a tener un mejor crecimiento y desarrollo mental.

3.4 Maquinaria y Equipo

RUBRO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MAQUINARIA				
Horno eléctrico	60 unidades/hora	1	2000.00	2000
Refrigeradora	unidad	1	1800.00	1800.00
EQUIPOS				
Gas	Unidad	1	80.00	80.00
Cocina a gas	unidad	1	400.00	400.00
Licuada	unidad	1	300.00	300.00
Mesas de trabajo	1X1.5superficie de mármol	3	500.00	500.00
Tazones y recipientes			100.00	100.00
Batidora	unidad	1	280.00	280.00
Balanza	Hasta 50 kg	1	300.00	300.00

3.5 Dimensiones y distribución de Planta

