**Diseño del proceso productivo de licor de cacao en Chulucanas**

El cacao orgánico es un producto que tiene múltiples aplicaciones y una de ellas es la producción de licor de cacao. El cacao es un producto que se da en gran cantidad y posee buena calidad en Chulucanas, distrito de la región de Piura, el cual es exportado para su transformación en licor de cacao, desaprovechando así una oportunidad de negocio y empleo para la región. El licor de cacao es un producto, que actúa como un ingrediente valioso y de gran demanda para las industrias chocolateras debido a que es necesario para la elaboración de su producto estrella, el chocolate. Aun siendo de gran demanda, su reconocimiento y producción son bajos en la región de Piura, en especial en Chulucanas. Es en este contexto que se decide presentar el proyecto de diseño del proceso productivo de licor de cacao en Chulucanas, que resulta de aprovechar una oportunidad de negocio en el distrito de Chulucanas, y a la vez, contribuir con una mejora en la economía de este distrito al generar empleo y negocio para las personas de tal.

**Integrantes:**

De La Cruz Purizaca, Maggi Nasha

Moyano Raygada, María Pía

Preciado Aparicio, Eva Mercedes

Ramos Tineo, Irvin Claudio Fabián

Remicio Gutierrez, Juan Mario

**Diseño del proceso productivo de snacks naturales con diferentes sabores para el banano orgánico deshidratado en la empresa Agroindustrial Santa Isabel E.I.R.L**

Este proyecto tiene como objetivo realizar el diseño del proceso productivo de snacks de diferentes sabores para el banano orgánico deshidratado en la empresa Agroindustrial Santa Isabel E.I.R.L., ofreciendo un snack saludable a base de banano orgánico y un producto innovador por presentar banano orgánico deshidratado con sabor a canela y clavo de olor, maracuyá y naranja. Con esta idea, se aprovecha la oportunidad de explotar los recursos de la agroindustria piurana, y a la vez se busca fomentar una cultura de alimentación saludable en la población piurana. Para el desarrollo de este proyecto, se investigó sobre los procesos de elaboración del banano orgánico deshidratado con nuevos sabores, las materias primas y los equipos necesarios. Asimismo, se realizaron pruebas experimentales, donde se evaluaron parámetros de calidad y rendimientos, que sirvieron para obtener tres prototipos finales totalmente naturales, por no llevar conservantes. Además, se realizó una investigación de mercado mediante un focus group y encuestas, para verificar la aceptación del producto por parte del cliente y asegurar el éxito del producto al introducirse en el mercado. El producto tuvo un nivel de aceptación del 90% en Piura. Finalmente, mediante un análisis económico y financiero, se determinó la rentabilidad del proyecto.

**Integrantes:**

Coronel Salazar, David Jair

Mauricio Timana, Christian

Temoche Chapilliquén, Ricardo Alexander Cesar Eduardo

Vargas Regalado, Keyla Sofia

Vega Purizaca, Treicy Rina

**Diseño de una línea de producción industrial de Chocolate para la Cooperativa Norandino**

La producción de cacao está en un continuo aumento en el Perú. La producción nacional de cacao creció 440% pasando de 20 000 toneladas en el 2007 a 108 140 toneladas el 2016, mostrando un crecimiento anual entre 10% a 12%, y se espera que siga en aumento en los próximos años.

Este proyecto tiene como finalidad darle un mayor valor agregado al cacao mediante el diseño de una línea de producción de chocolate en el departamento de Piura con el apoyo de la cooperativa Norandino, a través de barras de chocolate de 32 gramos con un porcentaje de cacao del 49% y 20% de panela.

La implementación de esta planta podría llegar a producir cerca de 43 toneladas de chocolate para poder satisfacer la demanda en aumento de este.

**Integrantes:**

De La Cruz Flores, Abel

Gutierrez Guzman, Flavio Junior

Hidalgo Talledo, Guillermo José

Ortiz Gauthier, Rodrigo

Rojas Valverde, Daniela Fernanda

**Diseño de una línea de producción para la elaboración de harina a base de la cáscara de maracuyá en Quicornac S.A.C**

Este proyecto se basa en el diseño de la línea de producción para la elaboración de harina a base de cáscara de maracuyá. Se ha demostrado que el fruto del maracuyá es rico en proteínas, carbohidratos, aminoácidos, por eso elaborar una harina a partir de la cáscara de maracuyá es una alternativa natural para el mercado.

El objetivo de este producto es resolver la problemática de la no utilización de la cáscara de maracuyá, las cuales son desechadas por la empresa Quicornac S.A.C, en la ciudad de Lambayeque, que actualmente produce y exporta concentrados de maracuyá, por lo que busca añadir un valor agregado a la materia prima no aprovechada, de manera que se obtenga un producto con mayor valor nutritivo. Este producto se puede añadir a cualquier alimento, bebidas, batidos y así se podrá beneficiar de su valor nutricional.

A partir de un estudio de mercado, el público objetivo serían las personas comprendidas entre 15 a 64 años, en los departamentos de Lambayeque y Piura.

Asimismo, se evalúan resultados financieros y económicos de la línea de producción, donde se demuestra que el proyecto es rentable y atractivo que permite aprovechar una oportunidad de negocio.

**Integrantes:**

Chung Ortiz, Jose Alfredo

Muro Rebolledo, Nancy Patricia

Ontaneda Hurtado, Miriam Del Pilar

Palas Olaya, Sandra Patricia

Rodriguez Salcedo, Sandra Fiorella

**Diseño de un sistema productivo para la obtención de bolsas biodegradables a partir del almidón de yuca en la empresa Polímeros del Norte S.A.C**

Este proyecto tiene como objetivo principal realizar el diseño de un sistema productivo para la obtención de bolsas biodegradables a partir del almidón de yuca en la empresa Polímeros del Norte S.A.C.

Esta es una empresa piurana que produce bolsas plásticas y está orientada al mercado industrial, actualmente es la única empresa que produce bolsas plásticas en nuestra región y se eligió para trabajar la iniciativa de este proyecto.

En el Perú, las medidas que actualmente existen acerca del uso del plástico y la reciente propuesta de un proyecto de ley, que regula el uso de bolsas plásticas en los mercados nacionales ha motivado a las empresas a buscar alternativas de solución, una de ellas es la que trata este proyecto, que busca producir bolsas biodegradables a partir del almidón de yuca.

La realización de este proyecto se justifica con el desarrollo de cuatro puntos primordiales: Antecedentes y Situación actual, Marco Teórico, Metodología y Resultados y Conclusiones; este último punto contiene el estudio de mercado, la experimentación, el diseño del proceso, el análisis financiero y las conclusiones del proyecto.

**Integrantes:**

Farfán Floriano, Milagros Del Pilar

Maza Nilupu, Julio César

Navarro Macalupú, Edwin Jesús

Saavedra Ipanaqué, Oliver Anderson

Yamunaqué Juárez, Kevin Smith

**Diseño de un sistema productivo artesanal de jabón aromatizado con esencia de naranja a base de aceite de cocina usado en el restaurante Salomé II del Centro Poblado Jíbito, Sullana**

El proyecto “Diseño de un sistema productivo artesanal de jabón aromatizado con esencia de naranja a base de aceite de cocina usado en el restaurante Salomé II del centro poblado Jíbito, Sullana” nace con la finalidad de darle un mejor tratamiento al aceite de uso doméstico luego de ser utilizado.

La utilización de aceite reciclado para producir jabones artesanales es una forma de darle un mejor tratamiento a este residuo. Además, al incorporar la esencia de naranja como insumo principal del producto se pretende generar expectativas en los consumidores de jabones de tocador, puesto que se trata de un producto alternativo que puede ser usado para el cuidado de la piel.

El proyecto comienza formalmente con la aprobación del acta de constitución. A partir de allí se empieza a trabajar con los respectivos entregables de gestión del proyecto. Así mismo se empieza a diseñar el sistema productivo, teniendo en cuenta la información seleccionada de proyectos pasados similares a este y realizando la fase de experimentación para comprobar que realmente es factible llevarlo a cabo.

**Integrantes:**

Córdova Imán, Eddy Enrique

Navarro Pacherres, Víctor

Pardo Pardo, Fanny Gianella

Soto Camacho, Edgar Adrián

Tavara Salazar, Geana Elena Lisbeth

**Diseño de distribución de planta y sistema productivo de yogurt en base a leche de cabra**

La leche de cabra es un producto sano y nutritivo, conocido especialmente por su semejanza a la leche materna, es una excelente opción como sustituto de la humana, pues su composición nutricional es muy parecida. Además, puede ser consumido por personas alérgicas a la leche de vaca, sin causarles inconvenientes, pues contienen proteínas de diferente tipo.

Piura es uno de los mayores productores de ganado caprino en el Perú, sin embargo, el consumo local de leche de cabra, así como sus derivados es muy bajo.

Esto se debe en parte al desconocimiento de los beneficios que ofrece este producto. Al analizar la situación actual de la leche caprina en el Perú, se ha encontrado que existe una oportunidad de crecimiento en el mercado de lácteos, en especial en la ciudad de Piura, lugar donde la población suele buscar tener una vida saludable.

En este ambiente, el equipo de proyecto busca industrializar el sector lácteo caprino en la región Piura, presentando el proyecto de diseño de distribución de planta y sistema productivo de yogurt a base de leche de cabra, que permitirá aprovechar una oportunidad de negocio y a la vez contribuir al desarrollo competitivo de los criadores de ganado caprino.

**Integrantes:**

Fiestas Ramírez, Jocelyn Elizabeth

Furlong Ramirez, Arthur Steve

Jiménez Rivera, Lizbeth Magali

Lachira Prado, Aileen Sofia

Mendoza Lalupú, Juan Alberto

**Diseño del proceso productivo de gelatina como complemento alimenticio, a partir de la harina de tocosh de papa, en el distrito de Piura**

El proyecto que se presenta es el diseño del proceso productivo de una gelatina a base de un producto nutricional como lo es el tocosh de papa, un alimento consumido desde la época incaica. La idea en el equipo surgió como una oportunidad de brindar un producto completamente peruano, utilizando como materia prima, un alimento auténtico como la papa en nuestra patria.

Se presenta una gelatina como un postre alternativo saludable, con un olor y sabor de buen gusto. Se ha realizado una serie de investigaciones que evalúa la aceptación del producto en el mercado, gracias a diversas herramientas adquiridas a lo largo de la carrera universitaria.

Como resultado del proyecto, se obtuvo un prototipo del producto final acompañado de análisis que avalen su calidad, es así como se llega a la presentación del nuevo producto: NutriCosh, Gelatina de los Andes.

**Integrantes:**

Adrianzen Salinas, Diandra Arleen

Ayala Sullón, Bryan Luiggi

Chaupis Santur, Davis Joel

Moscol Cardoza, Yubipsi Analí

Rufino Sernaqué, Juan Carlos

**Diseño de planta de producción para la obtención de platos biodegradables a base de estopa de coco en la provincia de Piura**

El presente trabajo tiene como objetivo diseñar una planta de platos descartables biodegradables a base de estopa de coco.

Para sustentar la problemática existente y la oportunidad de negocio se realizó una investigación de los antecedentes y situación actual. Una vez planteada la oportunidad, se investigaron y determinaron las metodologías a utilizar durante la realización del proyecto. Luego, se realizó un estudio de mercado para determinar la demanda potencial del nuevo producto en la provincia de Piura para los próximos diez años. También, se realizó el diseño del proceso, con la localización y ubicación de la planta, la disposición en planta óptima, el manual de procedimientos, donde se describen los procesos operativos y el manual de organización y funciones. Se realizaron pruebas experimentales para la obtención del prototipo final y se hizo un análisis de los resultados. Por último, para analizar la rentabilidad del negocio se realizó una evaluación económica y financiera utilizando los indicadores VAN y TIR.

Como resultado final del proyecto se obtuvo un prototipo final del producto y se demostró la viabilidad financiera y económica del proyecto.

**Integrantes:**

Cruz Osorio, Juan Jesus

Cueva Gil, Fernando Adolfo

Garcia Cueva, María José

Gudiel Echeverria, Andrea Melissa

Siguenza Jaramillo, Yimmy Luis

**Diseño de una línea de producción de helado artesanal a base a algarroba con insumos naturales**

El proyecto planteado desarrolla una línea de producción de helado artesanal en base algarroba con insumos naturales; con este producto se busca satisfacer la necesidad de la población piurana por tener un producto con alto valor nutricional que aporte a una alimentación balanceada.

Por lo que el proyecto se enfocará, en primer lugar, en la investigación de mercado con el fin de tener una idea más clara de las características significativas para el consumidor final y así validar la precisión para el consumo masivo del producto final. Además, se realizarán los prototipos previos del nuevo producto con el objetivo de determinar los procesos necesarios y establecer los requerimientos para una producción en línea. También, se desarrollará una disposición en planta adecuada para optimizar la producción total. Finalmente, se evalúa y analiza un estudio financiero del proyecto para así validar su viabilidad y dar una propuesta cuantificable.

**Integrantes:**

García Otero, Bruno Daniel

Gonzáles Flores, María Ximena

Prado Espinoza, Carlos Jesús

Salgado Valladolid, Milton

Sánchez Farías, Sergio Alexander

**Diseño de una planta productora de adoquines con agregados de concha de abanico**

En la actualidad, la producción de conchas de abanico genera, para la Región Piura, casi 100 millones de dólares anuales de exportaciones. El crecimiento de esta industria no solo ha creado una situación favorable para la región desde el punto de vista económico, sino que producto de esto se producen aproximadamente 100 mil toneladas métricas por año de residuos de molusco, lo cual genera un impacto ambiental negativo en la Bahía de Sechura, ya que a la fecha no existe un eficiente manejo y disposición de estos residuos.

El presente proyecto tiene como finalidad demostrar la viabilidad técnica y económica del uso de concreto con residuos de conchas de abanico para la elaboración de adoquines peatonales, a través del diseño de una planta adoquinera. Para esto se recopiló información sobre la industria adoquinera; se llevó a cabo un estudio de mercado para determinar la aceptación de nuestro producto; se determinó el diseño de la mezcla y su calidad en la fase experimental; se determinó la localización, la disposición en planta y los procesos propios de una planta adoquinera; se definió la organización de la empresa y se realizó un análisis financiero para demostrar la rentabilidad de la planta.

Integrantes:

Chorres Panta, Kelly Victoria

Rivas Machare, Randy Jener

Ruesta Izaguirre, Gonzalo Miguel

Seminario Chávez, Rosaura María Claudia

Sota Calderón, Diego André

**Diseño del proceso productivo de un jabón artesanal a base de cascarilla de cacao de la Cooperativa Agraria Norandino**

En el Perú, la industria cacaotera ha despegado, generando mayores ingresos al país, y aumentado en grandes volúmenes la exportación de granos y subproductos de cacao como licores, harinas o mantecas a países de todo el mundo. Esto, como consecuencia de la incrementación del precio y demanda externa por cacao Porcelana, cosechado especialmente en los valles del Alto Piura.

Toda esta cadena de producción y exportación traen como residuo generado cascarilla de cacao, producto que suele ser percibido más como desecho que como insumo provechoso. Debido a esto, se ha visto conveniente realizar un proyecto que tenga como objetivo principal la utilización de esta materia como insumo estrella de un nuevo producto innovador y artesanal: un jabón exfoliante de cascarilla de cacao.

El informe realizado contiene 7 capítulos dedicados a una propuesta de diseño productivo de jabones artesanales exfoliantes a base de cascarilla de cacao. Esto comprende: Antecedentes y situación actual, Marco Teórico, Metodología, Diseño del producto, Diseño de planta, Investigación de Mercado y Análisis Financiero.

Por último, cabe resaltar, el impacto positivo que causa este proyecto: aprovechamiento de residuos orgánicos, empoderamiento de una comunidad, co-creación con productores de cacao, oportunidad de emprendimiento e impulse de productos locales.

**Integrantes:**

Nuñez Rosales, Karin Junnet

Oliva Moretti, Mariliz

Pichilingue Pozo, Joyce Allison

Ruiz Palacios, Patricia

Vences Delgado, Jimena Alejandra

**Diseño del proceso productivo de una bebida energética y nutritiva a base de cereales andinos y frutas en la Ciudad de Piura**

El propósito de la presente investigación es el estudio de la viabilidad de una planta productora de bebidas energéticas y nutritivas a base de quinua y naranja. Esto con el fin de solucionar la falta de bebidas saludables que puedan proveer energía a los jóvenes trabajadores y estudiantes. Este proyecto toma también como principal oportunidad el hecho de que Perú sea el primer productor de quinua en el mundo.

A lo largo del documento se detallarán las metodologías utilizadas para probar la viabilidad del proyecto en los distintos aspectos, tales como: financiero, social, económico y geográfico. Para ello, se explicará la realización inicial de un estudio de mercado con el fin de medir la posible aceptación y poder segmentar el mercado, tras lo cual se definirá un perfil de cliente y se procederá a la experimentación para la obtención del prototipo final. Dicho prototipo será detallado en el diseño del producto y del proceso productivo.

Es necesario, además, poder evaluar la óptima localización, basándose en la ponderación de factores estándar y una óptima distribución en planta que respete las relaciones entre las distintas áreas planteadas.

En base a todo ello y teniendo en cuenta los cambios no planificados y las depreciaciones se realizará el análisis económico y financiero con el fin de medir la rentabilidad del mismo.

**Integrantes:**

Bustamante Ocaña, Maricarmen

Corcuera Garcia, Álvaro

Guere Canchucaja, Elías Aníbal

Osores Salgado, Carlo Ricardo

Ruiz Lau, María Claudia Jimena

**Diseño del proceso productivo de chocolates con sabor a algarroba en la localidad de Locuto, Tambogrande, Piura**

Dentro de la flora de Piura encontramos el bosque seco donde crece el famoso algarrobo, este árbol nos ofrece un fruto denominado algarroba, cuya producción ha aumentado a consecuencia de las lluvias provocadas por el niño costero, ocurrido en el año 2017. Esta situación representa una oportunidad para los principales productores y/o asociaciones de productores que utilizan esta materia prima en la localidad de Locuto, distrito de Tambogrande.

En el marco de la tendencia actual de consumir productos naturales y saludables, se conoce que a partir de la algarroba se obtiene una harina o polvo, el cual posee un importante valor nutritivo aportando beneficios a la salud. Es decir, un producto que contenga harina de algarroba se puede convertir en una alternativa muy saludable para los consumidores de la región de Piura.

En este contexto, el objetivo principal del presente proyecto es plantear el desarrollo y elaboración de un nuevo producto como es el chocolate con sabor a algarroba generando así un valor agregado a los derivados de la algarroba, para buscar ampliar la gama de productos de los productores y/o asociaciones de la localidad de Locuto, distrito de Tambogrande, llegando así a nuevos sectores del mercado nacional y extranjero.

Integrantes:

Alva Dávila, Jean Piere

Burneo López, Ana Lucía

Fernández García, Carolina

Guerra Castillo, Diana Carolina

Portuguez Vinces, Anthony Javier

**Diseño del proceso de producción de protectores solares a partir de materiales orgánicos y biodegradables**

Hoy en día, el cuidado de la piel, producto de los estragos de los rayos UV, es un factor que inquieta a la sociedad. La intensidad de los rayos del sol es cada vez mayor, y cada año cobra la vida de más personas por enfermedades. Sin embargo, muchos ignoramos el hecho de que este factor, no es el único que afecta negativamente a la piel. Los mismos protectores solares, a veces pueden ser perjudiciales para la salud, debido al exceso de componentes químicos.

Por tanto, el objetivo principal de este proyecto ha sido el diseño del proceso productivo de protectores solares a base de materiales orgánicos y biodegradables específicamente en el sector Piura. El desarrollo del proyecto comprenderá los procesos que tendrá la planta no solo para la producción sino también para certificar la calidad de los insumos y el producto final. Además, se realizará un estudio de mercado para determinar el mercado objetivo, de tal manera que posteriormente identifiquemos la producción, las áreas suficientes para la planta, la distribución de la planta e incluso los responsables de las distintas áreas. Finalmente, se realizará un estudio financiero que podrá darnos datos cuantitativos de inversión, costo, rentabilidad y retorno.

**Integrantes:**

Ávalos Mezones, Julio Carlos

Ibarra García, Luis Mario

Ravello Macalupú, Luis Enrique

Ríos Talledo, Víctor Alonso

Rodríguez León, Renato