
ÍNDICE DE CONTENIDOS

Resumen Ejecutivo	1
Capítulo 1: Descripción del Proyecto	2
1.1 El problema	3
1.2 Las consecuencias	4
1.3 La solución tradicional	4
1.4 La nueva solución	5
1.5 Especificaciones del servicio	6
1.6 Balance de masa y energía	10
1.7 Descripción de las actividades requeridas para la prestación del servicio	22
1.8 Diferenciación de la competencia	25
1.9 Acciones para la protección de la idea	26
1.10 La organización	27
1.10.1 Organización funcional de la empresa	27
Capítulo 2: El Mercado	32
2.1 El mercado	33
2.2 Promoción y publicidad	42
2.3 Estrategia de precios	43
2.4 Análisis estratégico	46
Capítulo 3: Inversiones	49
Capítulo 4: Costos de Operación	67
4.1 Costos de operación	68
4.1.1 Costos fijos	68

4.1.2 Costos variables	76
4.2 Capital de trabajo	79
Capítulo 5: Análisis Económico y Financiero	80
5.1 Depreciación	81
5.2 Flujo de caja	82
5.3 Análisis de sensibilidad	87
Capítulo 6: Conclusiones	90
Conclusiones	91
Bibliografía	92
Anexos	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Soluciones y consecuencias tradicionales a la problemática	5
Tabla 2: Principales componentes aromáticos vino	11
Tabla 3: Datos proceso desaromatización, balance energía	16
Tabla 4: Datos proceso desalcoholización, balance energía	19
Tabla 5: Producción anual de vino	34
Tabla 6: Demanda servicios desalcoholización	37
Tabla 7: Total producción viñas encuestadas v/s total a desalcoholizar	39
Tabla 8: Grado alcohólico a disminuir según viña	41
Tabla 9: Elasticidad de la demanda	43
Tabla 10: Ingresos anuales según precio a cobrar	44
Tabla 11: Litros procesados según mes	45
Tabla 12: Características CCR	51
Tabla 13: Desglose inversión bodega	53
Tabla 14: Características energéticas CCR	54
Tabla 15: Valores energéticos CGE	55
Tabla 16: Valores energéticos CGE	55
Tabla 17: Características generador eléctrico	56
Tabla 18: Valor Generador eléctrico	57
Tabla 19: Análisis económico alternativas energéticas	57
Tabla 20: Valor instalaciones informáticas	58
Tabla 21: Características camioneta abastecedora	59
Tabla 22: Características camión desalcoholizador	59
Tabla 23: Dimensiones carro cama baja	62
Tabla 24: Dimensiones CCR	62
Tabla 25: Peso a soportar carro cama baja	62
Tabla 26: Valores instalaciones carro cama baja	63

Tabla 27: Valores adquisiciones informáticas	63
Tabla 28: Valores elementos oficina	64
Tabla 29: Valores gastos de constitución	64
Tabla 30: Inversiones	66
Tabla 31: Tiempo promedio de cada actividad a desarrollar	69
Tabla 32: Tiempos escenario 1	71
Tabla 33: Tiempos escenario 2	72
Tabla 34: Tiempos escenario 3	72
Tabla 35: Evaluación escenario 3 y aumento de precio	73
Tabla 36: Costos fijos anuales	75
Tabla 37: Costos variables anuales	77
Tabla 38: Desglose de costos por mes	78
Tabla 39: Capital de trabajo	79
Tabla 40: Depreciaciones	82
Tabla 41: Análisis de sensibilidad	87

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Nivel de alcohol del vino por volumen	4
Gráfico 2: Descripción de actividades requeridas para la prestación del servicio	22
Gráfico 3: Organigrama	27
Gráfico 4: Capacidad de producción de vinos según región	33
Gráfico 5: Producciones de vino anuales	34
Gráfico 6: Aumento de temperatura superficial de la tierra	35
Gráfico 7: Curico, Grados día período Septiembre - Marzo	36
Gráfico 8: Evolución de las temperaturas en Curicó	37
Gráfico 9: Demanda agregada desalcoholización	38
Gráfico 10: Producción nacional v/s producción mercado DESALCOVINOS	40
Gráfico 11: Desalcoholización nacional v/s desalcoholización DESALCOVINOS	40
Gráfico 12: Proporción costos fijos	75
Gráfico 13: Proporción costos variables	78
Gráfico 14: Análisis de sensibilidad ingresos (VAN)	88
Gráfico 15: Análisis de sensibilidad ingresos (TIR)	88

ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen 1: Variedades y niveles de producción de vino	3
Imagen 2: Desalcoholizadora	6
Imagen 3: Conos rotatorios	7
Imagen 4: Conos fijos y rotatorios	7
Imagen 5: Metodología de trabajo desalcoholizadora	8
Imagen 6: Metodología de trabajo desalcoholizadora	9
Imagen 7: Metodología de trabajo desalcoholizadora	10
Imagen 8: Balance de masa 1 proceso desaromatización	13
Imagen 9: Balance de masa 2 proceso desaromatización	14
Imagen 10: Balance de masa 1 proceso desalcoholización	15
Imagen 11: Balance de masa 2 proceso desalcoholización	16
Imagen 12: Balance energía 1 proceso desaromatizado	18
Imagen 13 Balance energía 2 proceso desaromatizado	19
Imagen 14: Balance energía 1 proceso desalcoholizado	21
Imagen 15: Balance energía 2 proceso desalcoholizado	22
Imagen 16: Sistema de descarga CCR proceso desaromatizado	24
Imagen 17: Sistema de descarga CCR proceso desalcoholizado	25
Imagen 18: Dimensiones CCR	51
Imagen 19: Bodega	52
Imagen 20: Generador Eléctrico	57
Imagen 21: Camioneta abastecedora	59
Imagen 22: Camión para desalcoholización	60
Imagen 23: Carro cama baja	61
Imagen 24: Carro cama baja	62
Imagen 25: Flujos de viajes	70