



Resumen

En los últimos años, los consumidores han mostrado un creciente interés en su salud y bienestar, por lo que se han vuelto mucho más conscientes en cuanto lo que consumen y lo que quieren consumir. Están más inclinados a la elección de productos saludables y nutritivos, que les otorgue algún beneficio y se adapte a su estilo de vida, así la atención ha sido puesta en las bebidas naturales sobre las saborizadas artificialmente. Y más allá, sobre las que no poseen ningún conservante químico.

Los jugos de frutas y hortalizas obtenidos por tecnología Cold-Press conservan intactos sus nutrientes, ya que durante el proceso de extracción el producto no sufre condiciones extremas.

En este proyecto se ha diseñado una Planta Industrial destinada a la obtención de dichos jugos y a la implementación de una nueva tecnología; el tratamiento por Altas Presiones Hidrostáticas (APH/HPP). Este tratamiento introduce una gran mejora a los jugos Cold-Press que ya se encuentran en el mercado; la extensión de su vida útil.

La planta se localizará en el Polo Industrial de General Rodríguez, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina, por su cercanía a proveedores principales y al mercado objetivo para la venta y distribución del producto. Tendrá una capacidad de producción de 3,16 millones de litros por año, lo que representaría un 4,8% del mercado nacional de jugos 100% naturales.

El proyecto resulta financieramente rentable, con un Valor Actual Neto de U\$S 1.882.144, una TIR de 39,8% y un período de recupero de la inversión de 2 años, 4 meses y 20 días.

Cabe destacar que, a diciembre de 2020, no se han reportado plantas industriales de similares características, ni empresas que utilicen a escala industrial equipos de Altas Presiones Hidrostáticas en Argentina.



Abstract

In the last years, the consumers have shown a growing interest in their health and well being, therefore they have become more conscious about what they consume and want to consume. The consumers are more inclined to choose healthy and nutritious products that confer them some benefit and suits their lifestyle. Thereby the attention was turn to the natural drinks over the artificial flavored ones, and further that, onto the ones that doesn't have any chemical preservatives.

The Cold-Pressed fruit and vegetable juices keep their nutrients intact due to the non thermal conditions during the extraction.

This Project deploys an industrial plant design for the production of Cold-Pressed juice and the implementation of a new technology; the High Pressure Processing (HPP). This treatment introduces a big improvement to the aforementioned juices that are already on the market; the extension of its shelf life.

The industry will be located in the industrial pole of General Rodríguez, Buenos Aires city, Argentina, because of the proximity to the main suppliers and to the target market for sale and distribution of the product. It will have a production capacity of 3,16 millions liters per year, wich represents 4,8% of the natural juices national market.

The proyect results financially profitable, with a NPV of U\$S 1.882.144, a 39,8% IRR and the inversión will be recovered in 2 years, 4 months and 20 days.

It should be noted that, to december of 2020, other industries with similar characteristics or companies that use HPP equipment on an industrial scale have not been reported in Argentina.