

RESUMEN

Autor **Almeyda_Carbajal, M.C.**
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).**
corporativo **Facultad de Pesquería**
Título **Estudio de prefactibilidad para la producción y
comercialización de carragenina a base de alga roja
Chondracanthus chamissoi**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

E70. A454 - T

EN PROCESO

Descripción 212 p. : 34 fig., 51
cuadros, 50 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo Académico
(Ing Pesquero)

Bibliografía Facultad : Pesquería

Sumario Sumario (Es)

Materia **CHONDRACANTHUS**

CHAMISSOI

ALGAS MARINAS

CARRAGENINAS

ESTUDIOS DE

FACTIBILIDAD

VIABILIDAD

ECONOMICA

PROYECTOS

PILOTOS

FABRICAS

INVESTIGACION DE

MERCADOS

EVALUACION

PERU

ALGAS ROJAS

Otro Autor **Armas Cordova,**

B.D.

Nº PE2019000033 B / M

estándar EUV E70; M12

A través de los años, diferentes algas han sido usadas como alimento y materia prima para la producción de aditivos por sus especiales cualidades. Los aditivos extraídos de las algas tienen usos extendidos con diferenciados propósitos, clasificándose en tres diferentes categorías: Alginatos, agar y carrageninas. Esta última proviene del grupo de las algas rojas (*Rhodophyta*) y es ampliamente usada en la industria alimentaria por su capacidad de estabilizar productos alimentarios a bajas dosis. En Perú, no existen empresas productoras de carragenina, por lo que su producción comenzará usando los

recursos disponibles en nuestro país como el *Chondracanthus chamissoi*, macroalga roja endémica del Perú y Chile, que vive adherida a los sustratos del fondo marino hasta profundidades de 15 metros y se encuentra creciendo de manera natural en nuestro litoral peruano. El presente trabajo académico tuvo como objetivo general determinar la viabilidad comercial, económica y financiera para la producción y comercialización de carragenina a partir de alga roja (*Rhodophyta*). De la evaluación prevista se encontró un mercado potencial que consume carragenina (260 toneladas en promedio durante los años 2007 y 2016) que muchas veces es insatisfecha pues al depender sólo de producto importado el precio es alto y la respuesta ante desabastecimientos es lenta. Este a su vez tiene requisitos técnicos que cumplir para su consumo en la industria alimentaria basados en el CODEX. Se determinó una inversión total de **S/ 1,319,020.56** que será usado para la puesta en marcha del proyecto, el 40% de la inversión total será apalancado por los banco con un periodo de gracia de un año. Con ayuda de los principales indicadores de rentabilidad; VAN, TIR, B/C y período de recuero, encontramos que la propuesta ofrecida del proyecto es viable, con una estimación de flujos de caja positivos y un periodo de recuperación de 2 años y medio, la mitad del tiempo estimado del ejercicio del proyecto.