

PROGRAMA DE CURSO

Unidad Académica			Tipo de actividad curricular	
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas			Obligatoria	
Semestre	SCT	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial	
IX	4	4.0	2.0	
Nombre de la actividad curricular			Requisitos	
Evaluación de Proyectos			Gestión Financiera Diseño de Plantas	
Competencias del Perfil de Egreso a las que contribuye el curso			Sub-competencias	
<p>INV2. Concibe, diseña y/o ejecuta proyectos de investigación, aplicando las herramientas del método científico, con criterios de innovación, optimización y/o mejora, que contribuya a la solución de problemas y al desarrollo o generación de nuevos conocimientos de la Ciencia e Ingeniería en alimentos.</p> <p>IND2. Produce alimentos e ingredientes, empleando eficientemente los recursos y las tecnologías disponibles, asegurando la calidad y agregando valor a los productos a partir de la búsqueda de la optimización o innovación en éstos.</p> <p>GES2. Gestiona la operación de una planta de la industria alimentaria y afines considerando criterios técnicos, económicos, de calidad y medioambientales, y principios de higiene y seguridad industrial.</p>			<p>INV: 2.3 Identifica problemas atinentes al quehacer de la ciencia e ingeniería de los alimentos, reconociendo las variables involucradas y expresándolo en lenguaje científico/técnico determinando su magnitud y alcance.</p> <p>IND: 2.4 Maneja y administra el ciclo de vida del alimento, desde la materia prima hasta el producto terminado, coordinando acciones de almacenamiento, logística y distribución.</p> <p>GES: 2.2 Gestiona integralmente los recursos energéticos y las materias primas implicados en la producción de alimentos, bajo los criterios de producción limpia y protección al medio ambiente.</p>	
PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO				
<p>El curso busca que los y las estudiantes desarrollen competencias de análisis para identificar modelos de negocios y oportunidades para emprendimientos tanto de ideas propias como colaborativas. Para ello se les entregarán herramientas para evaluación de la factibilidad de proyectos en el área de la industria de alimentos, considerando variables del contexto social, tecnológico, económico y financiero que influyen en la toma de decisiones de inversión.</p> <p>Los principales contenidos y herramientas que se adquirirán son: análisis de mercado, estimación de la demanda, creación de planillas de cálculo, métodos de Evaluación de proyectos de Inversión en el área de alimentos.</p> <p>Por lo mismo el curso es de carácter teórico práctico y se deberá desarrollar todas las etapas de una Evaluación de Proyectos (pre factibilidad, factibilidad e implementación) con énfasis en las etapas temprana de la evaluación. Este trabajo que se irá realizando a través del curso, evaluando sus estados de avance, deberá ser presentado como producto final de forma oral y escrita.</p>				

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
<p>RA 1: Aplicar criterios y herramientas para el análisis interno/externo del entorno económico en el que se ejecutará el proyecto, considerando variables de temporalidad, sociales, tecnológicas y financieras.</p> <p>RA2: Diseñar una estructura de ingresos y egresos, clasificando aquellos que provienen de la operación y los no operacionales para discriminar los reales ingresos del negocio.</p> <p>RA3: Elaborar y aplicar indicadores que permitan evaluar la factibilidad y/o realización del proyecto.</p>

RA a que contribuye la Unidad	Número	Nombre de la Unidad	Duración en Semanas
RA 1	1	Introducción	2
Contenidos	Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad	
<p>a) Introducción en la formulación y evaluación de un proyecto.</p> <p>b) Identificación de riesgos y oportunidades.</p> <p>c) Viabilidad económica y financiera.</p>	<p>Reconocer la etapa de pre-factibilidad en la evaluación del proyecto.</p> <p>Realizar estudio de los elementos que generarán impactos en la gestión del proyecto considerando riesgos y oportunidades del entorno.</p> <p>Identificar a través de elementos determinados en el análisis externo del proyecto, fortalezas y debilidades para la viabilidad del proyecto.</p>	<p>Preparación y Evaluación de Proyectos - Quinta Edición, Mc Graw Hill 2008.</p> <p>Nassir Sapag Chain, Reinaldo Sapag Chain</p>	

RA a que contribuye la Unidad	Número	Nombre de la Unidad	Duración en Semanas
RA1	2	Estudio de mercado y métodos de estimación de demanda	4
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
a) Comportamiento de las demandas. b) Planteamiento de la oferta. c) Estudio de mercado de un bien o servicio. d) Determinación de locación. e) Determinación de tamaño. f) Inventarios.		<p>Comprender elementos y conceptos técnicos necesarios para el entendimiento del mercado que afecta al Mercado y la Industria de los alimentos.</p> <p>Comprender el comportamiento de la demanda, planteamiento de la oferta y el estudio de mercado del producto y/o servicio.</p> <p>Determinar la Oferta y la Demanda para el análisis del proyecto.</p> <p>Determinar locación, tamaño e inventarios necesarios para la gestión de cada proyecto.</p>	<p>Capítulo 3, 4</p> <p>Preparación y Evaluación de Proyectos - Quinta Edición, Mc Graw Hill 2008.</p> <p>Nassir Sapag Chain, Reinaldo Sapag Chain</p>

RA a que contribuye la Unidad	Número	Nombre de la Unidad	Duración en Semanas
RA 2	3	Cálculo o taller para el flujo de caja de un Proyecto	4
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
a) Crear y generar flujos de cajas. b) Formas y capacidades de pago c) Gastos de organización y puesta en marcha. d) Ingresos y egresos (costos y gastos). e) Depreciación. f) Intereses. g) Capital de trabajo. h) Valor de desecho (según método) i) Cuadro de amortización.		Crear y desarrollar flujos de cajas. Identificar todos los ingresos y egresos, tanto financieros y económicos del proyecto. Desarrollar técnicas de proyección para el mercado. Identificación de los costos asociados al bien y/o servicio del proyecto. Identificación de los gastos asociados al bien y/o servicio del proyecto. Determinar el monto de inversión para la realización del proyecto. Creación de estimaciones de valores de ventas en pesos y unidades.	Capítulos 5, 6, 12, 13, 14 Preparación y Evaluación de Proyectos - Quinta Edición, Mc Graw Hill 2008. Nassir Sapag Chain, Reinaldo Sapag Chain

RA a que contribuye la Unidad	Número	Nombre de la Unidad	Duración en Semanas
RA 3	4	Financiamiento y costo capital.	5
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
<p>a) Análisis del financiamiento para la creación y puesta en marcha de la actividad tanto de fuentes internas como externas de los propietario accionistas como de re-inversión.</p> <p>b) Análisis de los flujos de cajas según la inversión realizada o requerida según métodos de valorización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valor Actual Neto (VAN) - Tasa Interna de Retorno (TIR) - Periodo de Recuperación del Capital (PRI) <p>b) Determinación y desarrollo de tasas de descuento para el Costo Capital de la inversión, y de los flujos de caja del proyecto, con los modelos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capital Asset Pricing Model - CAPM (Modelo De precios de activos de cap) - Weighted Average Cost of Capital - (Costo Promedio Ponderado Capital) 		<p>Identifica los valores económicos y financieros necesarios para el cálculo según métodos de valorización del desempeño del proyecto VAN y TIR.</p> <p>Determinación y cálculo de tasas de descuentos, asociados a los análisis económicos y financieros del proyecto.</p> <p>Conocer métodos de la avaluación para el análisis nominal y porcentual, para los flujos de caja del proyecto, medidos en periodos de tiempo.</p>	<p>Capítulos 15 y 16</p> <p>Preparación y Evaluación de Proyectos - Quinta Edición, Mc Graw Hill 2008.</p> <p>Nassir Sapag Chain, Reinaldo Sapag Chain</p>

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
---------------------	--

<p>Clases presenciales de carácter teórico-prácticas. Análisis de casos, lecturas individuales de los estudiantes. Talleres prácticos de aplicación e integración de las materias.</p>	<p>Prueba A 1: 50% Presentación de estudio de pre-factibilidad</p> <p>Prueba A 2: 50% Presentación proyecto con datos finales del proyecto creado y desarrollo en la asignatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La asignatura tendrá como nota mínima 5.0, para la eximición del examen. - La nota mínima de aprobación de la asignatura será de 4.0
Bibliografía Obligatoria	
<p>Preparación y Evaluación de Proyectos - Quinta Edición, Mc Graw Hill 2008. Nassir Sapag Chain, Reinaldo Sapag Chain</p>	
Elaborado por:	Claudio Inostroza Bastías
Validado por:	CEC Ing. Alimentos, año 2020