



**UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA  
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y FORESTALES  
CARRERA DE AGRONOMIA**

## **PROYECTO**

**EXPLOTACION Y COMERCIALIZACION DE LA CARNE DE ÑANDU  
(*Rhea americana*) Y SUS DERIVADOS**

**EMPRESA ÑANDUPAT**

**Proyecto de la Universidad de la  
Frontera como parte de los requisitos  
para optar al Título de Ingeniero  
Agrónomo.**

**IVONNE BERTILIA URIBE SOTO**

**Temuco – Chile**

**2004**

## 1.- RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto de negocio que presentaremos a continuación, denominado "Ñandupat" (Ñandú de la Patagonia), busca introducir y comercializar un producto novedoso y exótico, como una alternativa de alimentación sana y nutritiva, como es la carne de Ñandú. El proyecto considera la recolección de huevos del medio ambiente, por un período de tres años, hasta completar la cantidad de reproductores necesarios.

Si bien es cierto, el sector industrial en el que estará inserto nuestro negocio, es una industria altamente competitiva en un sector fragmentado. Creemos que por las cualidades naturales que posee nuestro producto, logrará posicionarse en la mente de los consumidores, siendo percibido éste como un producto diferenciado.

La estrategia que utilizaremos, nos dará una ventaja competitiva sobre los demás competidores del sector industrial, esto, debido a que poseemos la experiencia en la producción de este tipo de producto, además, de ser pioneros en el mercado.

La introducción y la comercialización de la carne de Ñandú, la iniciaremos en una primera etapa en el mercado de la Duodécima Región, resaltándolo como un producto Regional. Posteriormente, nos posicionaremos en el mercado Nacional e Internacional, haciendo énfasis en la marca "Ñandupat" como denominación de origen. Consecuente con lo anterior, al materializar la evaluación económica y financiera de nuestro proyecto, éste arrojó un Valor Actual Neto de MM \$ 1.048,3 con una TIR de 33,38 %, y un período de recuperación de capital de aproximadamente de ocho años. El monto de la inversión en las instalaciones para cada etapa en particular del proceso productivo, se estimó que se requerirá la cantidad total de \$ 189.058.649. Como última instancia, se efectuó un análisis de sensibilidad, de los parámetros tales como, la tasa de descuento, precio de carne y el cuero. Tal análisis, arrojó resultados beneficiosos para nuestros intereses, que confirman la rentabilidad del proyecto, según lo demuestra el Plan financiero. Dada la tendencia del mercado de la carne en captar productos naturales y sanos para la salud de los consumidores habituales, el equipo de proyecto estima que la carne de Ñandú, tendrá una amplia aceptación, a nivel Nacional e Internacional, cuando conozcan integralmente las bondades que ofrece para los consumidores cada día más exigentes.