**CHOCOLATES**

En el estudio de un proyecto se analiza la posibilidad de producir en Chile chocolates con sabor a frutas tropicales. La información disponible para ayudar a tomar la decisión se encuentra basada en un estudio de mercado que indica que para los tres primeros años de operación se espera un consumo anual de 10 000 unidades cada año. Para el cuarto año y hasta el séptimo se espera un consumo de 18 000 unidades cada año y para los tres años restantes, se espera un consumo del 20% más que para el período anterior cada año. El precio óptimo de venta según el estudio sería de $ 850 la barra , independientemente de su sabor.

El estudio técnico, determinó que los costos variables unitarios serán los siguientes:

Cacao 120

Leche 100

Azúcar 15

Se han estimado costos fijos por concepto de administración 3 200 000 , seguros por 2 120 000 , y publicidad por 1 800 000 todos por año. Para la operación y puesta en marcha del proyecto se requerirá una inversión inicial correspondiente a un terreno de 12 000 000 , dos máquinas a

3 300 000 cada una y un galpón para la producción y oficinas por 8 200 000.

Las maquinarias se depreciarán a doce años y al cabo de 10 años se podrán vender en 1 800 000 cada una . Se estima que el terreno tendrá una plusvalía de 20% al final del décimo año. El galpón se deprecia en 20 años y no tendrá posibilidad de venta. La inversión en capital de trabajo será equivalente a tres meses de costos variables.

Con los datos anteriores, construya el flujo de caja , considerando una tasa de impuestos del 15 %.