

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA PRODUCIR Y COMERCIALIZAR UNA  
BEBIDA ARTESANAL, NATURAL Y REFRESCANTE A BASE DE TÉ, QUE  
AYUDE A DISMINUIR LOS NIVELES DE ESTRÉS A ESTUDIANTES  
UNIVERSITARIOS DE LA CIUDAD DE CALI**

**DIANA PATRICIA ANDRADE SANCHEZ**



**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA  
SAN MARTÍN**

**UNIVERSIDAD ABIERTA DISTANCIA Y VIRTUAL  
PROGRAMA ADMINISTRACION DE EMPRESAS  
SANTIAGO DE CALI**

**2019**

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA PRODUCIR Y COMERCIALIZAR UNA  
BEBIDA ARTESANAL, NATURAL Y REFRESCANTE A BASE DE TÉ, QUE  
AYUDE A DISMINUIR LOS NIVELES DE ESTRÉS A ESTUDIANTES  
UNIVERSITARIOS DE LA CIUDAD DE CALI



DIANA PATRICIA ANDRADE SÁNCHEZ

SAN MARTIN FUNDACIÓN UNIVERSITARIA  
UNIVERSIDAD ABIERTA DISTANCIA Y VIRTUAL  
PROGRAMA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
SANTIAGO DE CALI  
2019

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA PRODUCIR Y COMERCIALIZAR UNA  
BEBIDA ARTESANAL, NATURAL Y REFRESCANTE A BASE DE TÉ, QUE  
AYUDE A DISMINUIR LOS NIVELES DE ESTRÉS A ESTUDIANTES  
UNIVERSITARIOS DE LA CIUDAD DE CALI



Proyecto de grado para optar al título de Administrador de Empresas

Tutor

ALAIN VILLOTA

SAN MARTIN FUNDACIÓN UNIVERSITARIA  
UNIVERSIDAD ABIERTA DISTANCIA Y VIRTUAL  
PROGRAMA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
SANTIAGO DE CALI  
2019

NOTA DE ACEPTACIÓN

---

---

---

---

---

---

---

---

Firma del Presidente de Jurado

---

Firma del Jurado

---

Firma del Jurado

Cali, 11 de Mayo de 2019

## CONTENIDO

	Pág.
1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	11
1.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	13
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	16
1.3 SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	17
2 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	18
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	18
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
3 JUSTIFICACIÓN.....	19
3.1 JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....	19
3.2 JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA .....	20
3.3 JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....	21
4 MARCO REFERENCIA .....	22
4.1 ANTECEDENTES O ESTADO DEL ARTE.....	22
4.2 MARCO TEÓRICO.....	25
4.3 MARCO CONCEPTUAL.....	31
4.4 MARCO ESPACIAL.....	42
4.5 MARCO TEMPORAL.....	43
4.6 MARCO CONTEXTUAL .....	43
5 DISEÑO METODOLÓGICO .....	45
5.1 TIPO DE ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN.....	45
5.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN .....	45
5.3 FUENTES Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN .....	45
5.3.1 Fuentes primarias.....	46
5.3.2 Fuentes secundarias .....	46
5.4 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	46
6 ESTUDIO DE MERCADO.....	48
6.1 SELECCIÓN DE LA MUESTRA .....	48
6.2 DEFINICIÓN DE LA POBLACIÓN:.....	49
6.3 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA:.....	50
6.4 ESTUDIO DE MERCADO MARKETING MIX .....	59
PLAZA.....	61

7	ESTUDIO TÉCNICO.....	63
7.1	LOCALIZACION DEL PROYECTO .....	63
7.2	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN .....	65
7.3	ESPECIFICACIÓN MATERIA PRIMA .....	65
7.4	COSTOS VARIABLES MENSUALES.....	68
7.5	PROCESO PRODUCTIVO.....	69
7.6	ORGANIGRAMA CERO ES 3 .....	70
8	ASPECTOS LEGALES Y NORMATIVOS PARA PRODUCIR Y COMERCIALIZAR BEBIDAS EN COLOMBIA.....	72
9	ESTUDIO FINANCIERO:.....	76
9.1	CPPC (WEIGHTED AVERAGE COST OF CAPITAL - COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL).....	76
9.2	CÁLCULO Y ANÁLISIS DE AMORTIZACIONES EN CRÉDITO DE LIBRE INVERSIÓN.....	77
9.3	PLAN DE INVERSIONES.....	79
9.3.1	Plan de inversiones consolidado .....	79
9.4	MÉTODO DEL CAPITAL DE TRABAJO - DEFICIT ACUMULADO MAXIMO 80	
9.5	PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS:.....	81
9.6	COSTOS FIJOS .....	83
9.7	COSTOS VARIABLES.....	84
9.8	DEPRECIACIÓN: .....	84
9.9	AMORTIZACIÓN: .....	85
9.10	FLUJO OPERACIONAL: .....	85
9.11	INDICADORES FINANCIEROS .....	86
9.12	VALOR RESIDUAL EN FLUJO OPERACIONAL .....	86
9.13	SENSIBILIZACIÓN DE HERTZ O ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD MULTIDIMENSIONAL.....	90
9.14	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD UNIDIMENSIONAL.....	90
10	CRONOGRAMA.....	93
11	PRESUPUESTO.....	94
12	CONCLUSIONES .....	95
13	RECOMENDACIONES .....	97
14	BIBLIOGRAFÍA.....	98

14.1	WEB GRAFÍA.....	98
15	Anexos:.....	100

## LISTA DE TABLAS

	Pag.
TABLA 1. CÁLCULO TAMAÑO DE LA MUESTRA .....	50
TABLA 2. PRECIOS BEBIDAS DE TÉ .....	61
TABLA 3. MÉTODO CUANTITATIVO POR PUNTOS .....	64
TABLA 4. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN X MES .....	65
TABLA 5. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN X AÑO .....	65
TABLA 6. COSTO MATERIA PRIMA .....	66
TABLA 7. COSTO MENSUAL MATERIA PRIMA .....	66
TABLA 8. COSTO MATERIAL DE EMPAQUE .....	67
TABLA 9. COSTO MENSUAL MATERIAL DE EMPAQUE .....	67
TABLA 10. COSTOS VARIABLES MENSUALES .....	68
TABLA 11. DESCRIPCIÓN Y PERFIL DEL CARGO DE ADMINISTRADOR .....	70
TABLA 12. DESCRIPCIÓN Y PERFIL DEL CARGO DE OPERARIO .....	71
TABLA 13. CLASIFICACIÓN RIESGO MENOR INVIMA .....	72
TABLA 14. CLASIFICACIÓN RIESGO INVIMA .....	73
TABLA 15. FICHA TÉCNICA INVIMA .....	75
TABLA 16. FINANCIACIÓN PARA PLAN DE INVERSIÓN .....	77
TABLA 17. INVERSIÓN EN MAQUINARIA Y EQUIPO .....	79
TABLA 18. PLAN DE INVERSIONES CONSOLIDADO .....	79
TABLA 19. NÓMINA MENSUAL ADMINISTRADOR Y OPERARIO .....	80
TABLA 20. COSTOS VARIABLES POR MES .....	81
TABLA 21. CALCULO DEL DÉFICIT O EL SUPERÁVIT ACUMULADO .....	81
TABLA 22. PROYECCIÓN DE DÍAS DISPONIBLES .....	82
TABLA 23. PROYECCIÓN DE VENTAS AÑO 1 .....	82
TABLA 24. PROYECCIÓN DE INGRESOS .....	82
TABLA 25. COSTOS FIJOS .....	83
TABLA 26. COSTOS VARIABLES .....	84
TABLA 27. DEPRECIACIÓN .....	84
TABLA 28. AMORTIZACIONES EN OPERACIONES CRÉDITO LIBRE INVERSIÓN A 5 AÑOS .....	85

TABLA 29. FLUJO OPERACIONAL .....	85
TABLA 30. INDICADORES FINANCIEROS .....	86
TABLA 31. RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN INICIAL.....	86
TABLA 32. FLUJO DE CAJA.....	87
TABLA 33. PUNTO DE EQUILIBRIO .....	87
TABLA 34. CONTROL DE DOSIFICACIÓN Y COSTO DEL PRODUCTO MATERIA PRIMA.....	89
TABLA 35. COSTO MATERIAL DE EMPAQUE.....	89
TABLA 36. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	90
TABLA 37. PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS .....	91
TABLA 38. FLUJO OPERACIONAL .....	91
TABLA 39. INDICADORES FINANCIEROS .....	91
TABLA 40. PROYECCIÓN DE INGRESOS .....	92
TABLA 41. FLUJO OPERACIONAL .....	92
TABLA 42. INDICADORES FINANCIEROS .....	92
TABLA 43. PRESUPUESTO .....	94

## LISTA DE ILUSTRACIONES

	Pag.
ILUSTRACIÓN 1. CRECIMIENTO DEL SECTOR DE BEBIDAS A NIVEL MUNDIAL .....	14
ILUSTRACIÓN 2. MERCADO DEL TÉ EN COLOMBIA .....	14
ILUSTRACIÓN 3. CONCENTRACIÓN UNIVERSIDADES .....	42
ILUSTRACIÓN 4. INVESTIGACIÓN DE CAMPO .....	48
ILUSTRACIÓN 5. PREGUNTA 1 ENCUESTA .....	51
ILUSTRACIÓN 6. PREGUNTA 2 ENCUESTA .....	51
ILUSTRACIÓN 7. PREGUNTA 3 ENCUESTA .....	52
ILUSTRACIÓN 8. PREGUNTA 4 ENCUESTA .....	52
ILUSTRACIÓN 9. PREGUNTA 5 ENCUESTA .....	53
ILUSTRACIÓN 10. PREGUNTA 6 ENCUESTA .....	54
ILUSTRACIÓN 11. PREGUNTA 7 ENCUESTA .....	54
ILUSTRACIÓN 12. PREGUNTA 8 ENCUESTA .....	55
ILUSTRACIÓN 13. PREGUNTA 9 ENCUESTA .....	56
ILUSTRACIÓN 14. PREGUNTA 10 ENCUESTA .....	56
ILUSTRACIÓN 15. PREGUNTA 11 ENCUESTA .....	56
ILUSTRACIÓN 16. PREGUNTA 12 ENCUESTA .....	57
ILUSTRACIÓN 17. PREGUNTA 13 ENCUESTA .....	58
ILUSTRACIÓN 18. PREGUNTA 14 ENCUESTA .....	58
ILUSTRACIÓN 19. PRODUCTO .....	59
ILUSTRACIÓN 20. ESTUDIO TÉCNICO .....	63
ILUSTRACIÓN 21. CRONOGRAMA - DIAGRAMA DE GANTT.....	93
ILUSTRACIÓN 22. FORMATO ENCUESTA .....	100

## INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo se enfoca en estudio de factibilidad para producir y comercializar una bebida artesanal, natural y refrescante a base de té, que ayude a disminuir los niveles de estrés a estudiantes universitarios de la ciudad de Cali.

Uno de los objetivos de este proyecto se desarrolló con estudio de mercado con el fin de conocer gustos, preferencias, frecuencias de consumo de bebidas tipo refrescos a base de té. También identificar el mercado potencial que, de acuerdo a resultados obtenidos, un 88% de la población estudiada estaría dispuesta a consumir este producto.

Se realizó un estudio de la normatividad y aspectos legales a tener en cuenta para la producción y comercialización de alimentos, en este caso para producir bebidas no alcohólicas de riesgo bajo, con el fin de cumplir con todo lo reglamentado para ofrecer un producto natural, artesanal, de excelente calidad.

Se realizó un estudio financiero en el que se concluye que el proyecto es factible y tiene una alta viabilidad. El tiempo de recuperación de la inversión muestra que se recupera en el tiempo estimado, siendo muy rentable para el inversionista y con el resultado del VPN y TIR, el proyecto es auto sostenible, recupera la inversión y además genera una rentabilidad superior a la esperada.

Con la puesta en marcha de este proyecto, se pretende llegar e impactar positivamente a todas las personas que necesiten disminuir el estrés y/o refrescarse de una manera natural y deliciosa.