

Estudio de Factibilidad para la creación de una Empresa
Empaquetadora y Comercializadora de Café en Sacos de Tela
Natural en la Ciudad de Santiago de Cali - Colombia

Jonatán Herrera Tovar

Leidy Johanna Valencia Martín

Fundación Universitaria San Martín
Universidad Abierta Distancia y Virtual
Programa Administración de Empresas

Santiago de Cali, de 2017

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
EMPACADORA Y COMERCIALIZADORA DE CAFÉ EN SACOS DE TELA NATURAL
EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CALI- COLOMBIA**

**JHONATAN HERRERA TOVAR
LEIDY JOHANNA VALENCIA MARIN**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MARTÍN
FACULTAD DE UNIVERSIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cali
2017**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
EMPACADORA Y COMERCIALIZADORA DE CAFÉ EN SACOS DE TELA NATURAL
EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CALI- COLOMBIA**

**JHONATAN HERRERA TOVAR
LEIDY JOHANNA VALENCIA MARIN**

**Trabajo de Grado para optar al título de Administrador de Empresas
Asesor: Elicemir Castillo Escobar
Especialista en Gerencia de Proyectos**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MARTÍN
FACULTAD DE UNIVERSIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
Cali
2017**

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	_____	1
1	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA _____	4
1.1.	Descripción del Problema _____	4
1.2.	Formulación del Problema _____	5
1.3.	Sistematización del Problema _____	5
2.	OBJETIVOS _____	6
2.1.	Objetivo General _____	6
2.2.	Objetivos Específicos _____	6
3.	JUSTIFICACIÓN, DELIMITACIÓN Y ALCANCE _____	7
3.1.	Justificación _____	7
3.1.1.	Justificación Teórica _____	7
3.1.2.	Justificación metodológica _____	8
3.1.3.	Justificación práctica _____	9
3.2.	Delimitación y Alcance _____	10
4.	MARCO DE REFERENCIA _____	11
4.1.	Antecedentes _____	11
4.2.	Marco Teórico _____	12
4.2.1.	<i>Teoría sobre Formulación y Evaluación de Proyectos.</i> _____	13
4.2.2.	<i>Generalidades del Café.</i> _____	18
4.2.2.1.	Proceso de producción del Café. _____	20
4.3.	Marco Conceptual _____	21
4.4.	Marco Legal _____	24
4.5.	Marco Espacial _____	25

4.5.1.	Ficha técnica del Municipio de Cali	26
4.6.	Marco Temporal	28
5.	DISEÑO METODOLÓGICO	29
5.1.	Tipo de Estudio de Investigación	29
5.2.	Método de la Investigación	30
5.2.1.	Fase 1- Aspectos preliminares de la Investigación	30
5.2.2.	Fase 2- Estudio de factibilidad	31
5.3.	Población y Muestra	32
5.3.1.	Marco Muestral	32
5.3.2.	Tamaño de la muestra	33
5.4.	Fuentes y Técnicas de la Investigación	36
5.4.1.	Fuentes Primarias	36
5.4.1.1.	<i>Descripción del cuestionario</i>	36
5.4.2.	Fuentes Secundarias	37
5.5.	Técnicas de Recolección de la Información	38
6.	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA EMPACADORA Y COMERCIALIZADORA DE CAFÉ EN SACOS DE TELA NATURAL EN LA CIUDAD DE CALI.	40
6.1.	Análisis del Sector	43
6.1.1.	Diagnóstico estratégico	45
6.1.1.1.	<i>Características de una buena estrategia</i>	45
6.1.1.2.	<i>Esquema de las 4 acciones</i>	46
6.1.1.3.	<i>Lienzo Estratégico</i>	47
6.1.1.4.	<i>Matriz DOFA</i>	48
6.1.1.5.	<i>Las 5 fuerzas de Porter</i>	49

6.1.1.6.	<i>Mapa de Empatía</i>	52
6.2.	<i>Análisis de Mercado.</i>	54
6.2.1.	Características Generales de la Población Encuestada.	54
6.2.1.1.	<i>Análisis de la encuesta</i>	55
6.2.1.1.1.	<i>Hallazgos Resultados de la Encuesta</i>	64
6.2.2.	Estrategia de distribución	65
6.2.3.	Estrategia de Precio	65
6.2.4.	Estrategia de comunicación	67
6.2.5.	Presupuesto de mezcla de mercadeo	67
6.2.6.	Estrategia de penetración	67
6.2.7.	Análisis de la Competencia	68
6.2.8.	Análisis de Proveedores	68
6.3.	Análisis Técnico	68
6.3.1.	Descripción del producto	68
6.3.2.	Empaque del producto	68
6.3.3.	Empaque de la bolsa Zipper Resellable por 70 sacos	69
6.3.4.	Proceso de mezcla y empackado final	69
6.3.5.	Empaque de preservación y producto terminado	69
6.3.6.	Maquinaria e insumos	69
6.3.9.	Localización del Proyecto	72
6.3.10.	Localización del Proyecto	72
6.4.	Análisis Legal y Administrativo	73
6.4.1.	Análisis Legal	73
6.4.1.1.	<i>Tipo de Sociedad</i>	74
6.4.1.2.	<i>Etapas Generales para Constituir y Matricular la Empresa</i>	75

6.4.1.3.	<i>Tramites de Seguridad Social y Laboral</i>	77
6.4.1.4.	<i>Normas generales sobre la comercialización del producto</i>	79
6.4.2.	Análisis Administrativo	80
6.4.2.1.	<i>Misión</i>	80
6.4.2.2.	<i>Visión.</i>	80
6.4.2.3.	<i>Valores</i>	80
6.4.2.4.	<i>Prioridades</i>	80
6.4.2.5.	<i>Metas</i>	81
6.4.2.6.	<i>Personal</i>	81
6.4.2.7.	<i>Manual de Funciones</i>	82
6.4.2.8.	<i>Organigrama</i>	85
6.4.2.9.	<i>Salarios</i>	86
6.5.	Análisis Financiero	87
6.5.1.	Plan de Inversión	87
6.5.2.	Costo envasado del producto	91
6.5.3.	Capital de Trabajo	94
6.5.4.	Presupuesto de Ingresos y Precio de Venta	96
6.5.5.	Presupuesto de Costos y Gastos	97
6.5.6.	Depreciación Gastos de Ventas y Administración	98
6.5.7.	Balance General de Apertura	100
6.5.8.	Estado de Resultados Proyectado	101
6.5.9.	Indicadores de Evaluación Financiera	104
6.5.10.	Flujo de Caja Presupuestado	105
6.5.11.	Análisis de Sensibilidad	106
6.6.	Análisis Ambiental	108

6.5. Análisis Social.	108
7. CRONOGRAMA	110
8. PRESUPUESTO	113
9. CONCLUSIONES	116
10. RECOMENDACIONES	119
ANEXOS	120
BIBLIOGRAFÍA	124
WEBGRAFÍA	126

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1- Etapas del Proyecto _____	17
Ilustración 2- Proceso Productivo del Café _____	20
Ilustración 3- Proceso producción café molido _____	21
Ilustración 4- Mapa de Cali por Comunas _____	26
Ilustración 5- Desarrollo del Plan de Empresa _____	32
Ilustración 6- Producción Interna de Café _____	43
Ilustración 7- Esquema de las 4 acciones _____	47
Ilustración 8- Lienzo Estratégico _____	48
Ilustración 9- Mapa de Empatía _____	53
Ilustración 10- Supermercados encuestados _____	55
Ilustración 11- Influencia Consumo de Café _____	56
Ilustración 12- Tipo de café que se consume _____	57
Ilustración 13- Concepto de la marca de café que consume _____	58
Ilustración 14- Cualidades del Café _____	59
Ilustración 15- Frecuencia de Compra _____	60
Ilustración 16- Disposición de precio _____	62
Ilustración 17- Diagrama de Procesos _____	70
Ilustración 18- Diagrama de Planta _____	71
Ilustración 19- Mapa Cali por sectores _____	72
Ilustración 20- Organigrama _____	85

LISTA DE TABLAS

Tabla 1- Análisis teoría formulación y evaluación de Proyectos _____	13
Tabla 2- Distribución de Lados de Manzana según Estrato, por Comuna _____	33
Tabla 3- Proyecciones población Cali 2005- 2020 _____	34
Tabla 4- Niveles de confianza y error para el estudio de factibilidad _____	34
Tabla 5- Matriz de tamaños muestrales _____	35
Tabla 6- Cálculo muestras estratificado _____	35
Tabla 7- Fuentes Secundarias _____	38
Tabla 8- Propuesta Estudio de Factibilidad _____	40
Tabla 9- Matriz DOFA _____	49
Tabla 10- Tabla de frecuencia consumo de café _____	55
Tabla 11- Tabla de Frecuencia Influencia Consumo de Café _____	56
Tabla 12- Tabla de Frecuencia sobre tipo de café que se consume _____	57
Tabla 13- Concepto de la marca que consume _____	58
Tabla 14- Tabla de Frecuencia sobre lo que más gusta del café _____	59
Tabla 15- Tabla de Frecuencia interés de cambio de producto _____	60
Tabla 16- Tabla Frecuencia de Compra _____	61
Tabla 17- Tabla de Frecuencia Lugar de Compra de Café _____	61
Tabla 18- Tabla de Frecuencia Disposición Consumo Nuevo Producto _____	62
Tabla 19- Tabla de Frecuencia Disposición de Precio _____	63
Tabla 20- Tabla de Frecuencia Disposición prueba de concepto _____	63
Tabla 21- Segmentación del mercado _____	65
Tabla 22- Listado precios en el mercado _____	66
Tabla 23- Maquinaria e insumos _____	69
Tabla 24- Matriz de localización _____	73

Tabla 25- Manual de Funciones _____	82
Tabla 26- Proyecciones de nómina _____	86
Tabla 27- Plan de Inversión Recursos Propios _____	87
Tabla 28- Plan de Inversión Recursos Mixtos _____	88
Tabla 29- Estructura Financiera _____	88
Tabla 30- Amortización Préstamo Banco Caja Social _____	89
Tabla 31- Amortización préstamo Fetrabuv _____	90
Tabla 32- Costo envasado producto año 1 y 2 _____	91
Tabla 33- Costo envasado producto año 3 _____	92
Tabla 34- Costo envasado producto año 4 _____	92
Tabla 35- Costo envasado producto año 5 _____	93
Tabla 36- Capital de Trabajo año 1, 2 y 3 _____	94
Tabla 37- Capital de trabajo año 4 y 5 _____	95
Tabla 38- Presupuesto de Ingresos y Precio de Venta _____	97
Tabla 39- Presupuesto Costos y Gastos _____	98
Tabla 40- Depreciación Gastos de Ventas y Administración _____	99
Tabla 41- Balance General de Apertura _____	100
Tabla 42- Estado Situación Financiera Proyectado año 5 _____	101
Tabla 43- Estado de Resultados Recursos Propios _____	102
Tabla 44- Estado de Resultados Recursos Mixtos _____	103
Tabla 45- Período Recuperación de la Inversión _____	104
Tabla 46- Indicadores Financieros _____	105
Tabla 47- Flujo de Caja Presupuestado _____	106
Tabla 48- Análisis Sensibilidad Escenario Normal, Optimista y Pesimista _____	107
Tabla 49- Cronograma Actividades _____	110
Tabla 50- Información General Presupuesto _____	113

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1- Formato Encuesta _____	120
Anexos 2- Saco de tela con cuerda _____	122
Anexos 3- Bolsa Zipper Resellable _____	122
Anexos 4- Máquina empacadora de impalpables TME _____	123

Resumen

El Proyecto “estudio de factibilidad para la creación de una empresa comercializadora y empacadora de café en sacos de tela natural en el Municipio de Santiago de Cali”, busca determinar la viabilidad de lanzar al mercado un producto que brinde practicidad y satisfacción a los consumidores de café.

El segmento de mercado al que va dirigido el producto es hombres y mujeres mayores de 18 años, de estrato socioeconómico 3, 4, 5 y 6 de la Ciudad de Cali y de acuerdo a los resultados a obtenidos con la fórmula de población finita, se realizaron 384 encuestas, en los supermercados éxito de chipichape, 14 de la sexta, 14 de Pasoancho, 14 de calima y Mercamio la 39; para la escogencia de las personas a encuestar se realizó un cálculo directamente proporcional a la población que existe en cada estrato; encontrando una aceptación, dado que existe curiosidad por conocer el producto; además que los resultados acogen el precio de lanzamiento del producto que es de \$12.343.

En cuanto al aspecto técnico, se encuentra que las características del producto, es la dosificación de 7 gramos de café en sacos de tela natural, que al sumergirlo en agua permite degustar de un delicioso café colado y natural. Estos sacos se empacarán de 70 unidades en bolsas zipper resellable, la cual es la presentación en la que se ofrecerá al consumidor y de acuerdo a la matriz de localización, el sitio estratégico para la ubicación del proyecto es en un barrio de las Comunas 1, 3 y 9 de la Ciudad de Cali, que corresponde a la zona centro.

En cuanto a los aspectos legales y administrativos, se definió constituir la empresa como S.A.S.; a su vez, generar una estructura funcional que permita el desarrollo de los procesos de manera eficiente.

Por otro lado, al realizar el análisis financiero, se evidencia que la propuesta es factible, dado que se obtuvo un costo de oportunidad del 12%, una TIR del 29% y una relación Beneficio Costo de 1,26, es decir, que una vez recuperada la inversión, genera una rentabilidad de \$77'653.830,63 mensuales.

Palabras Claves: Café, Sacos de tela natural, Bolsas Fizzer Resellable, Comercializar, Empacar, Buenas Prácticas de Manufactura, Federación Nacional de Cafeteros.

SANMARTÍN
Fundación Universitaria

CRAI
Centro de Recursos para el
Aprendizaje y la Investigación

Nota

Este trabajo se encuentra disponible únicamente en **formato físico**, ya que no cuenta con versión digital. Por tal motivo, en este repositorio solo serán visibles las páginas preliminares con fines informativos. Para su consulta completa, el usuario deberá verificar la ubicación o sede donde se encuentra el ejemplar físico, o bien solicitar información adicional escribiendo al correo institucional:

repositoriofusm@sanmartin.edu.co