



**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE ECONOMIA
ESPECIALIZACIÓN O MAESTRÍA EN EN FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN
SOCIAL Y ECONÓMICA DE PROYECTOS
BOGOTÁ D.C.**

LICENCIA CREATIVE COMMONS: Atribución no comercial 2.5

AÑO DE ELABORACIÓN: 2017

TÍTULO: Estudio de Prefactibilidad para el montaje de una fábrica de chocolate en el Municipio de Rivera, Huila.

AUTOR (ES): Herrera Vergara Claudia Lisbeth, Mantilla Nuñez Lady Viviana, Prado Molina Andrea del Pilar

DIRECTOR(ES)/ASESOR(ES):

Cabrera Ovalle Carlos Gilber

MODALIDAD:

Trabajo de investigación

PÁGINAS: 113 **TABLAS:** 20 **CUADROS:** 2 **FIGURAS:** 6 **ANEXOS:** 11

CONTENIDO:

Tabla de Contenido

1. Resumen
2. Introducción
2. Justificación
3. Objetivos
4. Antecedentes
5. Marco teórico
6. Marco Conceptual
7. Estudio de mercado

**RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN
- RAE -**



UNIVERSIDAD CATÓLICA
de Colombia
Vigilada Mineducación

RIUCaC

8. Estudio legal y administrativo
9. Estudio técnico
10. Estudio financiero
11. Estudio Ambiental
12. Conclusiones y recomendaciones
13. Bibliografía

DESCRIPCIÓN:

El trabajo de grado se realizó con base al estudio de investigación de prefactibilidad para el montaje de una fábrica de chocolate en el municipio de Rivera, Huila.

Las estadísticas indican que el 59% de los colombianos buscan productos bajos en azúcar, el 58% bajos en grasa y el 70% productos frescos. Hoy exigen que sus alimentos cuenten con un etiquetado más claro de sus ingredientes e información nutricional para ayudarles a tomar decisiones más saludables.

METODOLOGÍA:

La metodología que se aplicará en la investigación será Descriptiva, de tal forma que a través del análisis de los resultados obtenidos en el estudio de mercado, se pueda determinar cómo es el comportamiento de los consumidores de productos saludables y se puede determinar la prefactibilidad de realizar el montaje de la planta que transforma Cacao, teniendo en cuenta las variables determinadas para dicho estudio y la forma en que cada una de ellas explica el problema de investigación.

Dentro de las variables de estudio encontramos en primera medida el nivel de consumo de productos saludables en Colombia y el impacto que tiene la oferta de estos productos en las preferencias de compra de los consumidores.

De igual forma, se estudiará el nivel de consumo de Chocolate y de sus productos sustitutos con el fin de determinar la demanda potencial del producto.

PALABRAS CLAVE:

CACAO, CHOCOLATE, CONFITERIA, ORGÁNICO, SALUDABLE



CONCLUSIONES:

1. De acuerdo al estudio de mercado, el chocolate es una de las bebidas de consumo diario por tradición, lo cual genera demanda en Colombia y puntualmente en la ciudad de Bogotá.
2. El chocolate 100 % cacao posee beneficios nutricionales que aportan la salud y a la calidad de vida del consumidor, por lo cual, el producto será viable económicamente y socialmente ya que de acuerdo al estudio de mercado existe una tendencia creciente de consumo de productos saludable y disposición de pagar un precio superior por los alimentos que cumplen dichas especificaciones.
3. Unos de los factores diferenciadores más importante frente al mercado competidor es el grano de cacao que se utiliza en la producción del chocolate de mesa, porque el grano es cultivado en el municipio de Rivera-Huila, el cual se caracteriza por ser un grano muy fino y de insuperable calidad, aroma y sabor lo que le permitió posicionarse como uno de los mejores del mundo
4. La distribución del producto se realizará a través de las tiendas de abarrotes, Supermercado o almacenes de cadena, tiendas especializadas ya que estos canales pueden llegar directamente al público masivo.
5. El proyecto es viable técnicamente ya que se cuenta con la disposición de la materia prima, maquinaria y equipos y no tiene ningún impacto negativo ambiental en el montaje de una fábrica de chocolate en el municipio de Rivera, Huila.
6. Dado que el chocolate 100 % cacao es un producto desconocido, su precio de introducción al mercado debe ser igual o más bajo que sus competidores, por lo cual y de acuerdo al estudio de mercado el precio de venta del chocolate de presentación de 240 gr será de \$11.504.
7. El proyecto es rentable dado que los indicadores de rentabilidad son positivos y favorables. La tasa de retorno es superior a la estimada por los inversionistas.
8. En el estudio financiero el VPN es de \$ 698.576.811 y una TIR 26% lo que indica que el proyecto es rentable dado que los indicadores de rentabilidad



son positivos y favorables y la tasa de retorno es superior a la estimada por los inversionistas.

9. Realizar un estudio de mercado con fuentes primarias de información, con el fin de establecer la demanda real.
10. Profundizar el estudio financiero para que al momento de tomar una decisión se revisen todos los indicadores, en caso de no trabajar con recursos propios.

FUENTES:

- Sapag, N. Proyectos de Inversión. Formulación y evaluación. México, Pearson – 2007.
- Córdoba, Marcial. Formulación y evaluación de proyectos. Bogotá, Ecoe Ediciones – 2006.
- Chase, Richard. (2010). Administración de producción y operaciones. 13ª Edición. McGraw Hill.
- Evereth e. Adam Jr. y Ronald j. Ebert. (2001). Administración de la Producción y las Operaciones. Prentice Hall

Referencias páginas web

- http://www.agrocadenas.gov.co/cacao/documentos/Anx_cacao_red.xls
- <http://www.nielsen.com/content/dam/nielsen-global/latam/docs/reports/OnePageReportFoodRevolution2017.pdf>
- <http://www.repository.fedesarrollo.org.co/handle/11445/1040>
- <http://inviertaencolombia.com.co/sectores/agroindustria/cacao-chocolateria-y-confiteria.html>
- <https://www.ptp.com.co/documentos/Plan%20de%20Negocios%20Chocolateria.pdf>
- <http://conectarural.org/sitio/sites/default/files/documentos/Plan%20Nacional%20de%20desarrollo%20cacaotero%202012-2021.pdf>
- <http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-internacional/balanza-comercial>

**RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN
- RAE -**



UNIVERSIDAD CATÓLICA
de Colombia
Vigilada Mineducación

RIUCaC

- <http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-internacional/indicadores-de-comercio-exterior>
- <http://www.revistapym.com.co/destacados/la-nueva-dieta-de-los-colombianos>
- <http://www.revistapym.com.co/destacados/desayunos-colombianos>
- <https://www.natursan.net/el-chocolate-y-sus-beneficios/>
- http://www.nacion.com/brandvoice/Chocolate-cacao-salud-beneficios-energia_19_1581831802.html
- <http://www.huila.gov.co/centro-de-prensa/2069-despacho-del-gobernador/72660-gobernaci%C3%B3n-del-huila-exalt%C3%B3-a-asociaci%C3%B3n-cacaotera-de-rivera,-ganadora-de-premio-nacional>
- <http://cacaodeoro.org.co/concurso-de-cacao/>

LISTA DE ANEXOS:

- Apéndice A. Tabla de Funciones personal planta de producción,
- Apéndice B. Salarios trabajadores planta de producción,
- Apéndice C. Diagrama de bloques de proceso,
- Apéndice D. Diagrama de flujo de proceso,
- Apéndice E. Tabla de gastos no desembolsables,
- Apéndice F. Tabla de costos fijos,
- Apéndice G. Tabla costos variables,
- Apéndice H. Tabla de costos variables materia prima,
- Apéndice I. Tabla costos fijos proyectados,
- Apéndice J. Tabla ventas proyectadas,
- Apéndice K. Flujo de caja proyectado,