

**FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA AGROINDUSTRIAL
DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION DE CACAO, EN LOS MUNICIPIOS
DE SIMITÍ, SAN PABLO Y SANTA ROSA
DEL SUR DE BOLIVAR**

**BENEDIS DE LA CRUZ RAVELO
GERARDO ANTONIO HOLGUIN VARGAS**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER - UIS
INSTITUTO DE ESTUDIOS A DISTANCIA
GESTIÓN EMPRESARIAL
BARRANCABERMEJA
2009**

**FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
AGROINDUSTRIAL DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION DE
CACAO, EN LOS MUNICIPIOS DE SIMITÍ, SAN PABLO Y SANTA ROSA
DEL SUR DE BOLIVAR**

**BENEDIS DE LA CRUZ RAVELO
GERARDO ANTONIO HOLGUIN VARGAS**

**Trabajo de grado para optar el título de profesional
en Gestión Empresarial.**

**Director
ORLANDO ORDOÑEZ PLATA
Magíster en Administración**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER - UIS
INSTITUTO DE ESTUDIOS A DISTANCIA
GESTIÓN EMPRESARIAL
BARRANCABERMEJA
2009**

DEDICATORIA

BENEDIS y GERARDO, dedican este proyecto a Dios por permitirnos la culminación de este trabajo de grado y a nuestras familias por su incondicional apoyo y compañía.

Así mismo, a las personas que nos colaboraron y apoyaron en el desarrollo de este estudio.

AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan su agradecimiento a:

El doctor Orlando Ordóñez Plata, Magíster en Administración, Director del Proyecto, por su valiosa orientación.

El doctor Oscar Julián Gelves, Ingeniero de alimentos, Planta de Guativalara, por su orientación los diseños de la planta.

El señor Miguel Eugenio Daza. Q.E.P.D, Dirigente de Proyectos Productivos en el Sur de Bolívar, por sus importantes aportes.

El ingeniero Leonardo Hernández, Director Proyecto de Planta Guativalara.

El señor Jaime Rubiano, Jefe de Producción Chocolate Chucureño.

La señora Luz Janeth Rincón, Jefe de Calidad. Chocolate Colosal.

Economista Wilson de La Cruz.

Ingeniero Alejandro Álvarez, Coordinador del Programa UIS-INSED-Barrancabermeja, por su irrestricto apoyo.

Ingeniero Miguel Ángel Vargas Caro, Gerente de Aprocasur por la información brindada.

Organizaciones de proyectos productivos como son Eco-cacao, Aprocasur, Aso calima, Comulpezca, Asopcanal, Coragrosurb, por su interés y participación en el proyecto

Los tutores del programa Gestión Empresarial y Catedráticos de la Universidad Industrial de Santander.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	20
1. GENERALIDADES.....	21
1.1 ANTECEDENTES DEL CACAO	21
1.1.1 Origen del Cacao.....	21
1.1.2 Historia del Cacao.....	21
1.1.3 Especificaciones del árbol de Cacao.....	23
1.1.4 Cultivo del Cacao.....	25
1.1.5 Calidad del Cacao.....	26
1.1.6 Transformación del Cacao.....	27
1.1.7 Industria del Cacao en el mundo.....	28
1.1.8 Precios.....	30
1.1.9 Industria del Cacao en Colombia.....	31
1.2 ASPECTOS HISTÓRICOS Y GEOGRÁFICOS DE LA POBLACIÓN A QUIEN ESTÁ DIRIGIDA EL PROYECTO (SAN PABLO, CANTAGALLO, SANTAROSA SUR Y SIMITÍ).....	33
1.2.1 San Pablo (Sur de Bolívar)	33
1.2.2 SANTA ROSA SUR BOLIVAR.....	41
1.2.3 Simití.....	44
1.3 ASPECTOS LEGALES.....	46
1.3.1 Aspectos institucionales y de política.....	47
2. ESTUDIO MERCADOS.....	48
2.1 OBJETIVOS	48
2.1.1 Objetivo general	48
2.1.2 Objetivos específicos.....	48
2.2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	49
2.2.1 Definición, usos y especificaciones.....	49
2.2.2 Producto Sustituto.....	50
2.2.3 Productos complementarios.....	51
2.2.4 Atributos diferenciadores del producto/servicio con respecto a la competencia.....	51
2.3 MERCADO POTENCIAL Y OBJETIVO	53
2.3.1 Mercado potencial.....	53
2.3.2 Mercado objetivo.....	53
2.4 LA DEMANDA.....	53
2.4.1 Investigación de mercados.....	53
2.4.2 Proyección de la demanda.....	67
2.4.3 Análisis general de la demanda.....	68
2.4.4 Análisis proveedores del fruto de cacao.....	68
2.5 OFERTA.....	69
2.5.1 Análisis de la situación actual de la competencia	69
2.5.2 Proyección de la oferta.....	69
2.6 RELACIÓN ENTRE DEMANDA Y OFERTA	70
2.6 CANALES DE COMERCIALIZACIÓN	70

2.6.1 Estructura de los canales actuales.....	70
2.6.2 Ventajas y desventajas de los canales actuales	70
2.6.3 Selección de los canales de comercialización	71
2.7 PRECIO.....	71
2.7.1 Análisis de precios	71
2.7.2 Estrategias de fijación de precios.....	71
2.8 PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN	72
2.8.1. Objetivos	72
2.8.2 Logotipo de la empresa.....	72
2.8.3 Lema de la empresa	73
2.8.4 Análisis de medios publicitarios. :	73
2.8.5 Selección de Medios	74
2.8.6 Estrategias Publicitarias.....	74
2.8.7 Presupuesto para la publicidad y la promoción.	75
2.9 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO	76
3. ESTUDIO TÉCNICO.....	79
3.1 TAMAÑO DEL PROYECTO	79
3.1.1 Descripción del Tamaño del proyecto.....	79
3.1.2 Factores que determinan el tamaño.....	79
3.1.3 Capacidad del proyecto.	80
3.2 LOCALIZACIÓN	81
3.2.1 Macro localización.....	81
3.2.2 Microlocalización.....	82
3.3 INGENIERIA DEL PROYECTO	84
3.3.1 Ficha técnica del producto.	85
3.3.2 Descripción técnica del proceso.....	85
3.3.3 Diagrama de operación, proceso y procedimiento.....	86
3.3.4 Control de Calidad.	89
3.3.5 Recursos.....	89
3.3.6 Estudio de Proveedores.....	91
3.3.7 Distribución de la planta.....	91
3.8 Logística de Distribución.....	93
3.9 CONCLUSIONES SOBRE LA VIABILIDAD TÉCNICA DEL PROYECTO..	93
4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO	95
4.1 FORMA DE CONSTITUCION DE LA EMPRESA.....	95
4.2 CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA.....	95
4.2.1 Misión.....	96
4.2.2 Visión	96
4.2.3 Políticas.....	96
4.3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	97
4.4 DESCRIPCION Y PERFIL DE CARGOS	98
4.5 Estructura salarial.....	111
4.6 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	112
5. ESTUDIO FINANCIERO	114
5.1 INVERSIONES.....	114
5.1.1 Inversión fija.....	114
5.1.2 Inversión diferida	116

5.1. 3 Inversión de capital de trabajo.....	117
5.2 COSTOS.....	121
5.2.1 Costos fijos.....	121
5.2.2 Costos variables.....	122
5.2.3 Costos totales.....	122
5.2.4. Precio de venta.....	122
5.3 PRESUPUESTO DE INGRESOS Y EGRESOS.....	122
5.3.1 Egresos Proyectados.....	122
5.3.2 Ingresos proyectados.....	123
5.4 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	124
5.5 FLUJO DE CAJA PROYECTADO.....	124
5.6 ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO.....	125
5.7 BALANCE GENERAL.....	126
5.8 RAZONES FINANCIERAS.....	127
5.8.1 Indicadores de liquidez.....	127
5.8.2 Indicadores de endeudamiento.....	127
5.8.3 Indicadores de solvencia.....	127
5.8.4 Indicadores de Rentabilidad.....	128
6. EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO.....	129
6.1 IMPACTO SOCIAL.....	129
6.2 IMPACTO AMBIENTAL.....	129
6.3 EVALUACION FINANCIERA.....	133
6.3.1 valor presente neto.....	134
6.3.2 " TIR" Tasa interna de retorno.....	134
7. CONCLUSIONES.....	135
BIBLIOGRAFIA.....	137
ANEXOS.....	138

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Componentes del licor de cacao	49
Cuadro 2. Análisis físico químico del Licor de Cacao.	50
Cuadro 3. Análisis Microbiológico del Licor de Cacao.	50
Cuadro 4. Ficha técnica de la investigación.....	55
Cuadro 5. Necesidad del cacao.	56
Cuadro 6. Cacao consumido.	57
Cuadro 7. Fruto de cacao preferido.....	57
Cuadro 8. Empaque preferido.	58
Cuadro 9. Cacao requerido.	58
Cuadro 10. Decisión de consumo de una planta procesadora.	59
Cuadro 11. Aspectos esperados.....	60
Cuadro 12. Tipo de cacao sembrado.	61
Cuadro 13. Hectáreas de cacao sembradas.....	62
Cuadro 14. Participación de la producción según el tiempo de siembra	63
Cuadro 15. Resumen de fecha de siembra por semestre.	64
Cuadro 16. Período de producción del cacao.....	65
Cuadro 17. Toneladas por hectárea de cacao sembrada anualmente.....	65
Cuadro 18. Oferta de la producción futura	65
Cuadro 19. Problemas de mayor presencia con el fruto.....	66
Cuadro 20. Proyección de la demanda.....	67
Cuadro 21. Oferta Internacional.....	69
Cuadro 22. Oferta nacional.....	69
Cuadro 23. Presupuesto publicidad de lanzamiento.	76
Cuadro 24. Presupuesto publicidad de operación.	76
Cuadro 25. Calculo de Capacidades en toneladas y unidades de 20 kg.....	81
Cuadro 26. Microlocalización sistema cuantitativo por puntos.	84
Cuadro 27. Ficha técnica del producto.	85
Cuadro 28. Proceso producción pasta o licor de cacao.....	87
Cuadro 29. Descripción de cargos.	90
Cuadro 30. Maquinaria y equipos necesarios para la producción.....	91
Cuadro 31. Descripción de dimensiones por áreas.....	93
Cuadro 32. Manual de funciones del Gerente.	98
Cuadro 33. Manual de funciones de la Secretaria.....	100
Cuadro 34. Manual de funciones del Contador Publico.....	102
Cuadro 35. Manual de funciones de la Auxiliar de Servicios Generales.....	105
Cuadro 36. Manual de funciones del Auxiliar contable	107
Cuadro 37. Manual de Funciones del Jefe de Producción	109
Cuadro 38. Prestaciones sociales.....	112
Cuadro 39. Maquinaria y equipo.....	115

Cuadro 40. Muebles y enseres.....	115
Cuadro 41. Equipos de cómputo.....	116
Cuadro 42. Inversiones fijas.....	116
Cuadro 43. Inversión Diferida.....	116
Cuadro 44. Costo insumos del producto primer año (unidades 20 kg licor de cacao).....	117
Cuadro 45. Costo de mano de obra directa.....	117
Cuadro 46. Costos indirectos del proyecto.....	117
Cuadro 47. Costo total de producción para el primer año.....	118
Cuadro 48. Costo de producción por unidades de 20 K de licor de cacao.....	118
Cuadro 49. Gastos de administración.....	118
Cuadro 50. Concepto de Aprobación del crédito.....	118
Cuadro 51. Capital de trabajo o inversión corriente.....	120
Cuadro 52. Inversión total del proyecto.....	121
Cuadro 53. Fuentes de financiación.....	121
Cuadro 54. Clasificación de los costos Fijos.....	121
Cuadro 55. Clasificación de los costos variables.....	122
Cuadro 56. Costos totales.....	122
Cuadro 57. Egresos proyectados Operacionales.....	123
Cuadro 58. Ingresos Proyectados.....	123
Cuadro 59. Valoración de inventario con respecto a unidades a producir.....	124
Cuadro 60. Punto de equilibrio.....	124
Cuadro 61. Flujo de caja proyectado.....	124
Cuadro 62. Estado de resultados proyectado.....	125
Cuadro 63. Balance General.....	126
Cuadro 64. Razones financieras.....	127
Cuadro 65. Flujo Neto de Caja.....	133

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Árbol de cacao y su fruto.....	24
Figura 2. Flujograma de la transformación del cacao.	28
Figura 3. Principales Productores y Distribuidores de cacao y Chocolate.....	29
Figura 4. Principales empresas productoras de chocolate alimentario en 2005.....	29
Figura 5. Principales empresas para la fabricación del chocolate industrial y alimentario en 2005.....	30
Figura 6. Precios internacionales y producción de cacao (de 1971/72 a 2005/06)	31
Figura 7. Escudo de San Pablo.....	34
Figura 8. Escudo de Santa Rosa Sur de Bolívar.....	41
Figura 9. Escudo de Simití Sur de Bolívar.....	45
Figura 10. Necesidad del cacao.....	56
Figura 11. Cacao consumido.....	57
Figura 12. Fruto de cacao preferido.....	58
Figura 13. Empaque preferido.....	58
Figura 14. Cacao preferido.....	59
Figura 15. Decisión de consumo de una planta procesadora.....	59
Figura 16. Aspectos esperados.....	60
Figura 17. Tipo de cacao sembrado.....	62
Figura 18. Hectáreas de cacao cultivadas.....	63
Figura 19. Fecha de siembra del cacao.....	64
Figura 20. Aceptación de la producción por clientes.....	66
Figura 21. Problemas de mayor presencia con el fruto.....	66
Figura 22. Canal de comercialización actual.....	70
Figura 23. Canal de Comercialización seleccionado.....	71
Figura 24. Logotipo de la empresa.....	72
Figura 25. Etiqueta de la empresa.....	73
Figura 26. Diagrama de proceso.....	86
Figura 27. Planta física.....	92
Figura 28. Organigrama de la empresa.....	97

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Mapa san Pablo.....	139
Anexo B. Mapa Santa Rosa	140
Anexo C. Mapa Simiti.....	141
Anexo D. Inscripción de la entidad	142
Anexo E. Modelo de Minuta de una Constitución	151
Anexo F. Cuestionario a Población Consumidora.....	157
Anexo G. Cuestionario a Los Cultivadores	159
Anexo H. Cotizaciones.....	160

GLOSARIO

- ❖ Alcalinización: Proceso químico que se manifiesta como resultado de la disminución de la concentración de iones hidronio (H⁺) en determinados componentes del medio ambiente
- ❖ Cacaotero: *Theobroma cacao* L., pertenece a la familia de las esterculiáceas, fruto del cacaotero, originario de América. Existen varias variedades: blanco, calabacillo, forastero, lagarto, malacayo, trinitario y criollo. Es la base para la elaboración del chocolate. Cacaotal, plantío sembrado de árboles de cacao
- ❖ Cacao sin cáscara ni germen: El Cacao sin cáscara ni germen es el producto obtenido del cacao en grano de calidad comercializable que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo más completo posible técnicamente.
- ❖ Cacao en pasta: El Cacao en pasta es el producto obtenido por la desintegración mecánica de cacao sin cáscara ni germen sin quitar ni añadir ninguno de sus constituyentes.
- ❖ Conchado: Debido a la presencia de compuestos químicos indeseables, que dan lugar a sabores ácidos y astringentes en el paladar, se debe conchar. Esto significa eliminar esos sabores y desarrollar a la vez los sabores agradables. Además, en los procesos anteriores de trituración, se crean muchas superficies nuevas, particularmente de azúcar, que no están cubiertas de grasa
- ❖ Desodorización: Se calienta una fina película de pasta en un tambor o placa calentada con vapor. En algunos casos se agrega un 2% de agua a la pasta de cacao. Se usan temperaturas de 80°C a 110°C. De esta forma se arrastran los compuestos volátiles no deseados. La eliminación de los compuestos volátiles se logra con mayor eficacia en condiciones de vacío.
- ❖ Esterculaneas: Árbol de poca altura, oriundo de América, con hojas grandes y enteras, flores rojo oscuro y fruto en forma de baya con semillas
- ❖ Mazorca: ricas en potasio y se dejan en el campo para que fertilicen los cacaoteros.
- ❖ Moldes: Formaleta de metal o cualquier producto utilizada para darle forma a una masa.
- ❖ Moniliasis: La enfermedad fungosa (hongos)

- ❖ Molienda: En esta etapa, el cacao se presenta en partículas de varios milímetros de diámetro. El procesamiento siguiente puede adoptar varias formas, pero todas exigen que el cacao sólido, el azúcar y cualquier otro sólido de la leche, estén convenientemente triturados. Se debe lograr un tamaño que no sea detectado por la lengua. Este tamaño depende del tipo de chocolate y del mercado consumidor, pero en general, la inmensa mayoría de las partículas deben ser inferiores a 40 mm.
- ❖ Polvillo de cacao o finos de cacao: El Polvillo de cacao o finos de cacao es una fracción del cacao en grano que se obtiene como subproducto durante el aventamiento y la regeneración. Está constituido por una mezcla de cacao sin cáscara ni germen, cáscara y germen finamente dividida.
- ❖ Prensado: Esta consiste simplemente en someter esta masa húmeda a presión para separar el líquido de lo sólido
- ❖ Torta de prensado de cacao: La Torta de prensado de cacao es el producto obtenido por eliminación parcial de grasa de cacao sin cáscara ni germen o cacao en pasta por medios mecánicos.
- ❖ Torta de prensado por expulsión: La Torta de prensado por expulsión es la torta de prensado preparada por el proceso de expulsión de cacao en grano de calidad comercializable y/o cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao o polvillo de cacao (finos de cacao), o una mezcla cualquiera de los mismos.

RESUMEN

TÍTULO

FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION DE CACAO, EN LOS MUNICIPIOS DE SIMITÍ, SAN PABLO Y SANTA ROSA DEL SUR DE BOLIVAR*.

AUTORES

DE LA CRUZ RAVELO, Benedis
HOLGUÍN VARGAS, Gerardo Antonio **

PALABRAS CLAVES

PLANTA
PROCESO
CULTIVADOR
CACAO
LICOR
PASTA

DESCRIPCIÓN

Este trabajo está encaminado a crear una empresa procesadora de cacao, cuya misión es llegar principalmente a las tres empresas más grandes a nivel nacional que requiere del producto como materia prima para la elaboración de dulcería, chocolatería en general. Por ello, se hizo una investigación exploratoria descriptiva la cual partió desde el municipio de San Pablo (Sur de Bolívar) y se hizo extensiva a los municipios más cercanos como lo son Simití y Santa Rosa, donde se pudo conocer que actualmente no existe oferta de este producto a nivel nacional y que se cuenta con el deseo de adquirir por parte de la población el nuevo producto.

Por este motivo se propone la estructura técnica requerida para la puesta en marcha de la empresa, la organización administrativa, el estudio y análisis financiero que muestra un VPN y una TIR positivas.

Dentro de su razón de ser hace un gran aporte social ya que se apoya al cultivador y al sector agroindustrial y su actividad no presenta afecciones de tipo ambiental. Se deja entrever desde el punto de vista investigativo, financiero, social y ambiental su viabilidad.

Además es de suma importancia para la región el aporte para el desarrollo tecnológico e incentivar las políticas gubernamentales, siendo la mas relevante la sustitución de cultivos ilícitos en la zona que ha conllevado a un sinnúmero de problemas de alteración del orden social.

* Proyecto de Grado.

**Instituto de Educación a Distancia. Gestión Empresarial, Director Orlando Ordóñez Plata.

SUMMARY

TITLE

FEASIBILITY FOR THE CREATION OF AN AGROINDUSTRIAL COMPANY OF PRODUCTION AND TRANSFORMATION OF COCOA, IN THE MUNICIPALITIES DE SIMITÍ, SAN PABLO AND SAINT ROSE OF THE SOUTH DE BOLIVAR *.

AUTHORS

DE LA CRUZ RAVELO, Benedis
HOLGUÍN VARGAS, Gerardo Antonio **

PASSWORDS

IT PLANTS
PROCESS
FARMER
COCOA
LIQUOR
HE/SHE PASTURES

DESCRIPTION

This work is guided to create a company procesadora of cocoa whose mission is in and of itself to arrive mainly to the three bigger companies at national level that requires of the product like raw material for the candy store elaboration, chocolate factory in general, a descriptive exploratory investigation the one was made which left from the municipality of San Pablo (South of Bolívar) and it became extensive to the nearest municipalities as they are it Simití and Santa Rosa, where one could know that at the moment offer doesn't exist from this product to national level and that it is had the desire of acquiring on the part of the population the new product.

For this reason he/she intends the technical structure required for the setting in march of the company, the administrative organization, the study and financial analysis that it shows a VPN and a positive TIR.

Inside their reason of being ago since a great social contribution leans on to the farmer and the sector agrindustrial and their activity doesn't present affections of environmental type. It is allowed to see from the investigative, financial, social and environmental point of view their viability.

In addition the development technological and to stimulate the governmental policies, being but excellent is of extreme importance for the region the contribution the substitution of illicit cultures in the zone that has entailed to an endless number of problems of alteration of the social order.

* Project of Grade.

** Institute of Education at Distance. Managerial Administration, Director Orlando Ordóñez Plata.

INTRODUCCIÓN

El siguiente estudio contempla y aporta una gran oportunidad de desarrollo, para la región, así como para los habitantes de una comarca que ha tenido que convivir con muchos problemas de índole social, en especial el de la violencia, los residentes de la zona entonces podrán disponer de una nueva herramienta que les permita superar en parte los conflictos de la zona mediante la ejecución del proyecto agroindustrial que se posee las características suficientes de ser beneficioso para la una vasta zona del sur de Bolívar¹.

La pasta o licor de cacao procesado es la base para concebir una gran gama de productos obtenidos a partir del fruto del cacao, es indispensable hoy por hoy en la mesa y en la degustación de cada uno de los consumidores que de una u otra forma consumen cualquier producto que provenga de la planta del cacao y que a su vez se benefician de sus características particulares.

LA FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION DE CACAO, EN LOS MUNICIPIOS DE SIMITÍ, SAN PABLO Y SANTA ROSA EN EL SUR DE BOLIVAR, implica recorrer las diferentes facetas que se presentan en el área tanto en el aspecto cultural, socioeconómico, e igualmente las características de cada zona para lograr integrar las diferentes variables e imaginar la importancia que para la región conlleva la instalación de la planta.

Para lograr lo anterior, se describe a continuación cada uno de los aspectos relevantes paso a paso, con el objeto de formar un criterio científico basado en la investigación.

Se presenta entonces el recorrido, que nos permite hilar la construcción de una planta en la región aprovechando cada uno de los beneficios que ofrece la región, dados a partir de las nuevas orientaciones políticas del estado y de la necesidad que tiene el país de contar con el producto base para elaborar los productos finales a base de cacao.

Se espera satisfacer desde este estudio serio, cumplir con cada una de las expectativas y poder iniciar un aporte para el desarrollo económico, y el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de la región que participan en este proyecto, para que así esta parte de la geografía nacional sea reconocida como la región próspera y de desarrollo agroindustrial que se merece, con una población que impulsa los nuevos vientos de cambio en Colombia.

¹ Información suministrada por las Organizaciones de proyectos productivos como son Eco-cacao, Aprocasur, Aso calima, Comulpezca, Asopcanal, Coragrosurb, por su interés y participación en el proyecto.

1. GENERALIDADES

1.1 ANTECEDENTES DEL CACAO

1.1.1 Origen del Cacao. Es originario de la Amazonía, se extendió a América Central, en especial México. Las culturas nativas de esta región, por ejemplo los Olmec y los Mayas, lo conocían lo utilizaban, y lo consideraban como "el alimento de los Dioses". En particular, los granos de cacao eran utilizados como moneda por los aborígenes Aztecas quienes también lo disfrutaban como bebida. Cristóbal Colón descubrió el cacao en América, pero el cacao en grano no fue bien acogido en aquel momento en Europa. Unos 20 años más tarde, Hernán Cortés descubrió la bebida amarga consumida por los Aztecas y envió los granos de cacao y la receta al Rey Carlos V. Los españoles cambiaron la receta, añadiendo azúcar y calentando los ingredientes para mejorar el sabor².

1.1.2 Historia del Cacao. El **Cacao** descubierto por nuestros antepasados españoles hasta principios del siglo XVI, cuando **Cristóbal Colón** y su tripulación, anclados en la **isla de Guanja** frente a las costas de lo que hoy es Honduras, recibieron como presente de los habitantes de esta isla unas pequeñas nueces de forma ovalada y color marrón³. Con ellas se elaboraba el "**xocolatl**" una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad.

El cacao ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. De hecho para encontrar el significado de la palabra cacao hemos de recurrir a la lengua maya:

- cac que en lengua maya quiere decir rojo (en referencia al color de la cáscara del fruto).
- cau que expresa las ideas de fuerza y fuego.

Los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao. Llamaban "cacahuat" al cacao y "xocolatl" la bebida aromática que se obtenía de sus frutos. Por aquel entonces el "xocolatl" era apreciado como reconstituyente que daba fuerza y despertaba el apetito sexual. Las semillas de cacao también se utilizaban como monedas de cambio, costumbre que perduró mucho después de la colonización de los españoles. De hecho Hernán Cortés pagaba a sus soldados con cacao⁴.

Con la colonización de América, se empiezan a introducir en Europa numerosos alimentos americanos (patatas, judías, tomates,) que luego han resultado ser básicos para nuestra dieta. Sin embargo durante toda la edad moderna el cacao pasó bastante desapercibido, a pesar de que ya en el siglo XVI empezabas a ser

² <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

³ http://www.edualter.org/material/explotacion/unidad5_2.htm

⁴ http://www.edualter.org/material/explotacion/unidad5_2.htm

conocida la bebida hecha a base de cacao (el chocolate). Restringida sólo a la élite aristocrática, poco a poco adquiere prestigio como estimulante y se extiende por toda Europa. Durante mucho tiempo el cacao se le reconocen propiedades afrodisíacas⁵.

La naturaleza saludable del cacao se proclama en toda Europa desde el siglo XVI. Sin embargo, para comprender el origen de esta fama es preciso remontarse al folclore de los indios de América Central, quienes lo consideraban un elixir⁶.

El oro, la plata, y las piedras preciosas no fueron los únicos tesoros que trajeron los conquistadores españoles bajo el liderazgo de Hernán Cortés a principios del siglo XVI. Además, descubrieron unos pequeños granos de color marrón que los indios empleaban para preparar una bebida amarga, aunque deliciosa, denominada 'xocoatl' o 'chocolatl', origen de las palabras "cacao", "cocoa", y del chocolate que conocemos hoy en día. El emperador azteca Moctezuma consideraba que esta bebida debía ser consumida por los guerreros y la elite, y que revestía un carácter sagrado y ceremonial por ser adecuada para los dioses.

El botánico sueco Linnaeus, que conocía la buena fama del cacao, asignó un género a la especie vegetal, a la que llamó *Theobroma cacao* L.- el "alimento de los dioses"⁷

El cacao llegó al Viejo Mundo en el año 1544, cuando le fueron presentados los granos de cacao al que se convertiría en el nuevo rey de España, Felipe II. La aristocracia española se quedó tan encantada con el cacao que se negó a revelar su existencia a los forasteros durante casi cien años. En aquel momento, el sabor de la bebida seguramente era más propio de un medicamento y se consumía por sus propiedades medicinales, ¡o incluso afrodisíacas! Con el tiempo, las noticias sobre la bebida, entonces ya frecuentemente sazonada con canela o vainilla, se extendieron paulatinamente a otras zonas de Europa⁸.

En el año 1615, cuando la infanta Ana de Austria, hija de Felipe III de España, se casó con Luis XIII de Francia, llevó la receta del chocolate como parte de su dote y, según los datos oficiales, la primera persona que bebió chocolate en Francia fue el cardenal Richelieu, que lo consumía como alimento y como digestivo. Los ingleses tuvieron que esperar hasta el año 1657, momento en que se comenzaron a vender bebidas preparadas a base de cacao en las casas de chocolate de Londres. El famoso diarista Samuel Pepys frecuentaba estos lugares en boga, en algunos casos, que muchos se convertirían más tarde en los selectos clubs

⁵ <http://www.eufic.org/article/es/artid/cacao/>

⁶ *Ibíd.*

⁷ *Ibíd.*

⁸ *Ibíd.*

ingleses, como el Garrick Club, que en sus principios era "La casa de chocolate del árbol del cacao"⁹.

En el siglo XVII, los españoles comenzaron a cultivar los granos de cacao en la isla de Fernando Poo, actual Bioko, frente a la costa africana. Sin embargo, el desarrollo más importante del cacao como artículo de consumo a nivel mundial se inició en torno a 1880, cuando los ingleses establecieron plantaciones en la actual Ghana. Hoy en día, la costa occidental de África es todavía la mayor zona productora de cacao del mundo, aunque también en América Central y las Antillas es un cultivo destinado a la comercialización, así como en algunas zonas de Asia como Malasia, Indonesia y Filipinas, donde desempeña un papel importante en la economía de estos países¹⁰.

A lo largo de la historia, el cacao y el chocolate han pasado de ser considerados artículos caros, de lujo, a convertirse en productos de consumo masivo. El hecho de que estos productos sean hoy más comunes refleja los cambios en su naturaleza y su composición, su evolución de medicina amarga a auténtico manjar, y el uso de innovadoras tecnologías que permiten que sean más asequibles desde el punto de vista económico. Actualmente, el chocolate, un producto antiguamente reservado a Dioses y Reyes, es ahora favorito en el mundo¹¹.

1.1.3 Especificaciones del árbol de Cacao.

1.1.3.1 Descripción. El árbol de cacao (lat. *Theobroma Cacao*, que significa literalmente 'alimento de los dioses') es un árbol tropical que crece sólo en climas calientes y húmedos. Es por eso que su cultura está limitada a las regiones que se sitúan a 20 grados de latitud Norte y 20 grados de latitud Sur¹².

Es un árbol delicado y exigente: le hacen falta una temperatura constante de cerca de 24C° - 26C° lluvias abundantes y regulares, y un suelo rico en potasa, en nitrógeno y oligo-elementos. El joven árbol de cacao es particularmente sensible al sol y al viento, y necesita desarrollarse a la sombra de otros árboles llamados 'madres del cacao' tales como el banano, el algodón, el caucho, etc. Mide cerca de 5 metros en 3 años, y alcanza 8 metros hacia la edad de 10 años. Un árbol vive hasta los 30-40 años. En plantación, los árboles de cacao son reemplazados sin embargo por jóvenes árboles a partir de 25 años.

⁹ <http://www.eufic.org/article/es/artid/cacao/>

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ *Ibid.*

¹² <http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao.asp>

Figura 1. Árbol de cacao y su fruto.



Fuente: www.eufic.org/artcle/es/artid/cacao/

El cacao produce millares de flores todo el año. En la naturaleza, la polinización es asegurada únicamente por pequeñas moscas del género *Forcipomyia*. Solamente 5 a 10 % de las flores son fecundadas, hay que esperar entonces 5 meses para que un fruto, bajo la forma de una mazorca, se forme.

Una mazorca madura de cacao puede pesar, según la variedad, de 200 gr. a 1 Kg. y contiene 30 a 40 semillas formadas en racimo y envueltas en una gelatina blanca (o ' mucilage '), que hace la delicia de los monos y de los loros. Antes de madurar, la mazorca es verde o roja - morado. Se vuelve amarilla o anaranjada a la madurez y mide cerca de 20 cm. sobre 7 a 9 cm. de ancho. El árbol de cacao es muy sensible a los devastadores y a las enfermedades. Entre las enfermedades debidas a los hongos, citemos la de la escoba de la bruja (sobre todo en América del Sur) y la podredumbre morena de mazorcas (sobre todo en África). Insectos, de la familia de los marides, se llevan la desecación de las jóvenes mazorcas. En Sudeste asiático, el insecto 'taladrador de mazorcas' provoca daños considerables. Las pérdidas debidas a diversas enfermedades y parásitos afectan aproximadamente 20 a 30 % de la producción total de cacao.

La cosecha de mazorcas se efectúa al machete. Después de desgranar, las semillas (o habas) son fermentadas luego secadas al sol. Un árbol en cultura produce por término medio 0,500 a 2 Kg. de habas secas al año. Las plantaciones de los países productores generalmente aplican una densidad de 1000 o 1200 cacaos por hectárea. Una explotación de cacao se vuelve rentable al cabo de aproximadamente 6 años. Su vida útil económica es de 15 a 40 años.

1.1.3.2 Las tres grandes variedades de Cacao. Una distinción entre tres grandes variedades de cacao es universalmente admitida hoy: Criollo, Forastero y Trinitario¹³.

¹³ <http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao.asp>

-Criollos. Esta variedad representa el cacao original, cuyas plantaciones más antiguas se remontan al siglo XVII. Cultivada al principio en Venezuela, en América central y México, también la reencontramos hoy en Ecuador, Nicaragua, Guatemala y en Sri Lanka. Considerado como el ' príncipe de los cacaos ', Criollo es famoso por su finura y su aromas poderoso. Representa no obstante sólo el 5 % de la producción mundial, debido a su fragilidad frente a las enfermedades y frente a los insectos. Principalmente es destinado a la chocolatería de alta gama.

- Forasteros. Este grupo es diversificado y representa especies mucho más resistentes y mucho más productivas que el Criollo. Cultivados al principio en Alta Amazonia, constituyen hoy la producción principal de África del oeste y representa el 80 % de la producción total mundial. Se trata pues de unos cacaos de calidad ordinaria (un aroma poco pronunciado y una amargura fuerte y corta) que entran en la fabricación de los chocolates corrientes.

- Trinitarios ('proviniedo de Trinidad ') Esta especie de cacao es un híbrido biológico natural entre Criollos y Forasteros, que fue exportado por Trinidad donde los colonos españoles habían establecido plantaciones. No tiene atributo puro a su especie y la calidad de su cacao varía de media a superior, con un contenido fuerte en manteca de cacao. Representa el 15 % de la producción mundial.

1.1.4 Cultivo del Cacao. A pesar de que los frutos maduran a lo largo del año, normalmente se llevan a cabo dos cosechas en un año: la cosecha principal y la cosecha intermedia. La cosecha intermedia generalmente es menor que la cosecha principal, sin embargo, el tamaño relativo varía según el tipo de árbol y el clima¹⁴.

Se requieren de 5 a 6 meses entre la fertilización y la cosecha de los frutos. La temporada de cosecha dura alrededor de 5 meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos (normalmente con un machete) y extraer las semillas de los frutos. Estas semillas se ponen a fermentar entre 2 y 8 días antes de secarlas al sol. Los granos se ponen luego en sacos y se embarcan¹⁵.

El cacao se produce típicamente en minifundios o bajo sistemas de agricultura de subsistencia. Sin embargo, en Malasia y Brasil pueden encontrarse plantaciones y fincas. El cacao se debe sembrar en filas, espaciadas entre sí de 3 metros, lo cual da una densidad de alrededor 950 a 1330 árboles/hectárea, dependiendo de la fertilidad de la tierra y del clima¹⁶.

¹⁴ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cultivo.htm>

¹⁵ *Ibid.*.

¹⁶ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cultivo.htm>

Antes de sembrar el cacao es necesario sembrar árboles de sombra temporal y permanente de 6 a 9 meses. La siembra del cacao debe realizarse en la primera mitad de la temporada de lluvia para tener suficiente tiempo para que el árbol se establezca antes de la siguiente temporada seca. A pesar de que el cacao madura 24 meses después de la siembra inicial, los árboles llegan a ser productivos únicamente después de cinco años. Los rendimientos son máximos entre el octavo y décimo año, pero se pueden obtener buenos rendimientos durante varias décadas. En condiciones normales, los árboles tradicionales rinden entre 300 y 500 Kg./ha por año. Los árboles híbridos presentan rendimientos mayores, por encima de los 1.000 Kg. /ha¹⁷.

Las condiciones climáticas y las enfermedades son los principales factores que afectan la producción. Se estima que hasta un 30% de la producción mundial se pierde debido a las enfermedades. Entre las enfermedades más comunes que afectan al cacao están la podredumbre negra de las nueces del cacao, la escoba de bruja y VSD¹⁸.

1.1.5 Calidad del Cacao. Existen dos clases de cacao: el cacao básico y el cacao fino y de aroma. Más del 90% del cacao producido cada año puede considerarse como cacao básico o a granel. El cacao básico procede en su mayoría de África y Brasil, en especial de la variedad forastero. El cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor, buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5% de la producción mundial de cacao¹⁹.

Los Estándares Internacionales para Cacao requieren que el cacao de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración. Debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y razonablemente uniforme en tamaño²⁰.

En todo el mundo, los estándares contra los cuales se mide el cacao son los del cacao de Ghana. El cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. Los granos defectuosos no deben exceder los siguientes límites²¹:

- Grado I

v Granos mohosos, máximo 3%;

¹⁷ Ibid..

¹⁸ Ibid..

¹⁹ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/calidad.htm>

²⁰ Ibid

²¹ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/calidad.htm>

v Granos pizarrosos, máximo 3%;
v Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo en total 3%.

- Grado II

v Granos mohoso, máximo 4%;
v Granos pizarrosos, máximo 8%;
v Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo 6% en total.

1.1.6 Transformación del Cacao. La transformación del cacao y la producción de chocolate son dos procesos diferentes que, aunque ligados, requieren diferentes procedimientos para obtener los productos finales. La transformación de cacao significa básicamente convertir el cacao en grano en cacao sin cáscara, licor, manteca, torta y polvo. La fabricación de chocolate incluye la mezcla y refinado del licor de cacao, la manteca de cacao y otros ingredientes tales como la leche y el azúcar²².

Para poder iniciar la transformación de los granos, se debe limpiar minuciosamente toda sustancia exterior. Los granos pueden ser tostados con o sin la cáscara. En general los fabricantes de chocolate prefieren tostar los granos antes de extraer la cáscara, mientras que los transformadores de cacao prefieren tostar el grano sin cáscara²³.

Una vez tostados los granos y la cáscara extraída, se muele el cacao sin cáscara hasta obtener una pasta que se conoce como licor de cacao. El licor de cacao que se destina a la transformación en manteca de cacao y torta se refina hasta obtener partículas muy pequeñas, mientras que si su destino es la fabricación de chocolate no es necesario molerlo tan finamente. El licor debe pasar por unas prensas hidráulicas que extraen un porcentaje de manteca de cacao, dejando atrás la torta de cacao²⁴.

La torta de cacao se muele hasta obtener un polvo fino se utiliza principalmente en la industria de la confitería y la panadería. La manteca de cacao se utiliza en la fabricación de chocolate, mezclándose con licor de cacao y azúcar. Una vez combinada, se vierte esta mezcla dentro de grandes agitadores llamados *conches*, que la remueven a altas temperaturas. Este proceso alisa las partículas y puede tomar entre algunas horas y tres días. El chocolate líquido obtenido será utilizado por la industria de confitería, de panadería o de productos lácteos o será convertido en barras para la venta en el mercado. Ver figura 2.²⁵

²² <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm>

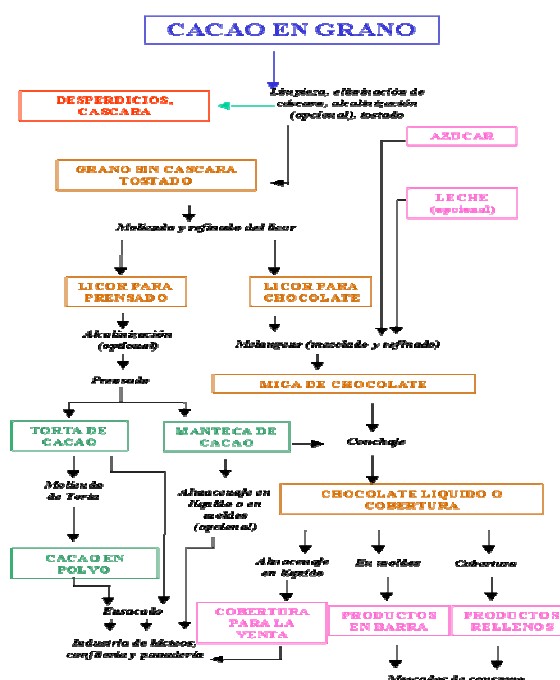
²³ *Ibid.*

²⁴ *Ibid.*

²⁵ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm>

A principios del siglo XIX el holandés Coeraad Johannes van Houten inventó el proceso de prensado del cacao para obtener la manteca y el polvo de cacao, así como la alcalinización para neutralizar los ácidos (que degradan el sabor), y para mejorar el color del polvo y su disolución en el agua. Desde entonces el procedimiento ha permanecido prácticamente inalterado, con escasa evolución en la tecnología aplicada²⁶. En 1828 se inventó la prensa para cacao que permitió la extracción de la manteca de cacao. Más tarde (alrededor de 1879), los suizos desarrollaron el chocolate con leche y el chocolate sólido²⁷.

Figura 2. Flujograma de la transformación del cacao.



Fuente: www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm

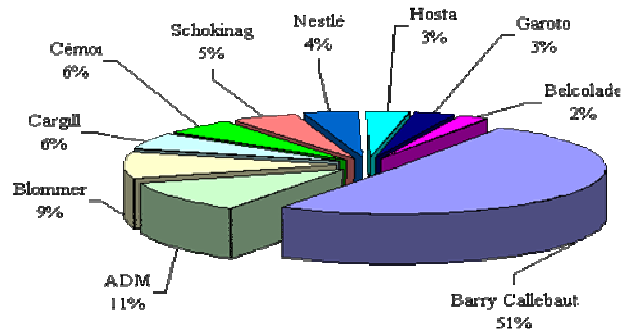
1.1.7 Industria del Cacao en el mundo. Los principales productores y distribuidores de productos de cacao y chocolate para la confitería de chocolate y otras industrias de alimentos son: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut. Algunas empresas más pequeñas en la misma línea de producción son: Schokinag Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer chocolate Company y World's Finest Chocolate. El mercado de la fabricación industrial de chocolate esta muy concentrado, como se puede ver el grafico 1 y 2, Barry Callebaut tiene más que 51 % del mercado.²⁸

²⁶ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm>

²⁷ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

²⁸ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/empresas.htm>

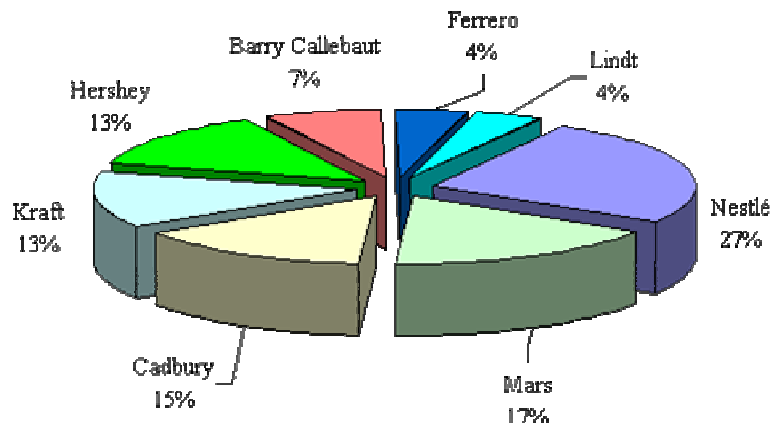
Figura 3. Principales Productores y Distribuidores de cacao y Chocolate



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información da Barry Callebaut

Grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft y Cadburys dominan en el área de la gran distribución de chocolate para consumo general²⁹.

Figura 4. Principales empresas productoras de chocolate alimentario en 2005

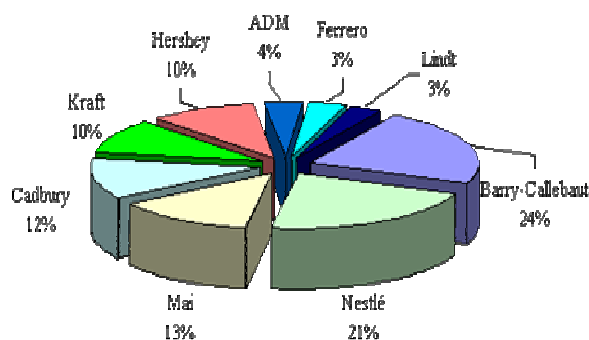


Fuente: UNTAD basado en información de Barry Callebaut

²⁹ <http://www.unctad.org/infocomm/espanol/cacao/empresas.htm>

Es interesante tener en cuenta que el mercado de la fabricación del chocolate industrial y alimentario este concentrado también. Ver grafica 3. En efecto, si se añaden las cuotas de mercado de las tres primeras empresas, se obtiene 58 % de la totalidad del mercado³⁰.

Figura 5. Principales empresas para la fabricación del chocolate industrial y alimentario en 2005



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según información da Barry Callebaut

1.1.8 Precios. Los precios del cacao responden a factores de oferta y de demanda. Los precios internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao, que se estima que dura un poco más de 20 años. Durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios. En consecuencia, los precios bajos fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión³¹.

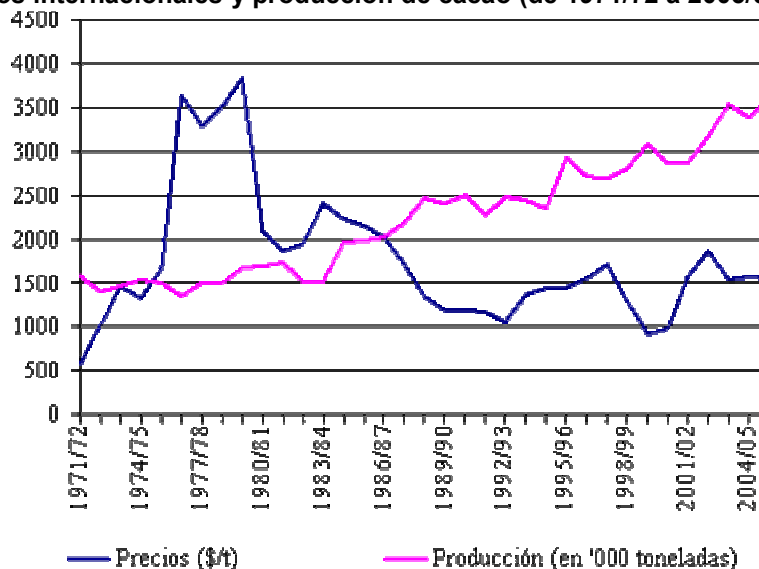
Los precios experimentaron un aumento importante en los años setenta, lo cual estimuló la producción en países como Malasia e Indonesia. Sin embargo, desde principios de los años ochenta, los precios han disminuido. A pesar de una pequeña recuperación a mediados de los noventa, los precios internacionales del cacao son bajos comparados con aquellos que prevalecían en la década de los setenta³². Ver grafico 4.

³⁰ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/empresas.htm>

³¹ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/precio.htm>

³² <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/precio.htm>

Figura 6. Precios internacionales y producción de cacao (de 1971/72 a 2005/06)



Fuente: UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao.

Los dos principales mercados para el cacao se encuentran localizados en Londres y en Nueva York. El siguiente gráfico presenta información del New York Board of Trade (precio de cierre de la primera posición para los futuros). Se puede ver la volatilidad de corto plazo de estos precios en el año 2000³³.

1.1.9 Industria del Cacao en Colombia. En el ámbito nacional, la industria chocolatera es una de las agroindustrias con más tradición en el país. Su participación en la década de los noventa fue de más del 2% en la industria de alimentos, sin embargo es poco lo que se conoce acerca de su estructura y evolución³⁴.

El cacao en grano es la materia prima para las industrias confitera, productora de chocolate, de cosméticos y farmacéuticos. La cadena comprende tres tipos de bienes: primarios: Cacao en grano; Intermedios: Manteca, polvo y pasta de cacao; y Finales: Chocolate para mesa y confites³⁵.

El sector agroindustrial es el principal consumidor de las materias primas producidas por el sector agrícola. Durante el año 2000, la industria de chocolates transformó 36.351 toneladas de cacao, con un peso en volumen del 47%, azúcar

³³ <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/precio.htm>

³⁴ http://www.agrocadenas.gov.co/cacao/documentos/Anx_cacao_red.xls

³⁵ Ibid.

con el 51% y leche con el 2%, no obstante el azúcar y la leche solo concentran el 20% y 7% del valor respectivamente, mientras el cacao representa el 71%³⁶.

La participación de las materias primas dentro de la estructura de costos de la producción de chocolates es alta, representando el 53% del total de costos. Estas materias primas pertenecen principalmente a insumos de origen agrícola como cacao y azúcar, donde el cacao y sus preparados participan con el 60% y el azúcar con el 15% del total de materias primas y materiales de empaque según estudio realizado por DNP en el 2004³⁷.

La superficie destinada a este cultivo decreció entre 1993 y el 2004, pasando de 125 a 104 mil hectáreas. La producción también disminuyó, pasando de 57 a 50 mil toneladas para el mismo periodo. El comportamiento del rendimiento por hectárea aumentó considerablemente, al pasar de 457 a 485 kilogramos por hectárea³⁸.

Con respecto al precio del grano en el mercado nacional se observa un aumento significativo en pesos corrientes al pasar de 500 mil a 3,5 millones de pesos por tonelada, entre el año 1995 y 2005³⁹.

El cacao, se produce en mayor o menor escala en casi todas las regiones del país, sin embargo, como en la mayoría de los cultivos, existe una cierta concentración o regionalización del producto. El departamento que tradicionalmente ha concentrado la mayor producción de cacao es Santander, con el 47% de la participación total a 2004. Le siguen en importancia Huila, Arauca, Norte de Santander, Antioquia, Nariño, Tolima y Cundinamarca, los cuales en conjunto representan el 46% del total. Así estos 8 departamentos concentran el 93% de la producción⁴⁰.

El cacao cultivo predominante en la zona de San Vicente de Chucurí, el Carmen de Chucurí y Landazuri, consideradas las zonas de mayor producción. En el departamento de Santander el área sembrada disminuyó al pasar de 42 a 37 mil hectáreas entre 1995 y el año 2004. El rendimiento, a diferencia de lo descrito a nivel nacional pasó de 630 a 432 kilogramos por hectárea para el mismo periodo. El comportamiento del precio fue igual al registrado a nivel nacional. En pesos corrientes pasó de 939 mil a 3,6 millones de pesos por tonelada⁴¹.

En los últimos años se han impulsado en la región proyectos que han incrementado en un pequeño porcentaje la superficie cultivada. Este tipo de

³⁶ http://www.agrocadenas.gov.co/cacao/documentos/Anx_cacao_red.xls

³⁷ *Ibíd.*

³⁸ *Ibíd.*

³⁹ *Ibíd.*

⁴⁰ *Ibíd.*

⁴¹ http://www.agrocadenas.gov.co/cacao/documentos/Anx_cacao_red.xls

proyectos han permitido un fortalecimiento importante de la finca campesina y ha permitido el sustento de muchas familias de la región que han dedicado alguna parte de sus parcelas a éste cultivo. Es de resaltar el esfuerzo que ha realizado el PDPMM a través de Ecocacao que ha producido tres efectos significativos en la región. De una parte ha aumentado la productividad por hectárea de 350 kilos a 1.500 kilos. De otra parte ha logrado aumentar la producción nacional en un 15% y por último ha estimulado al cultivo de este producto a 3.000 familias que no eran cultivadoras de este producto en 1996. Este proceso a permitido en los últimos diez años que se aumentara la ocupación productiva del suelo de manera significativa, en áreas con alto riesgo de desplazamiento⁴².

La cualidad más interesante del cultivo de cacao en la región es su adaptabilidad y el aprovechamiento como cultivo permanente, aunque en pequeña escala, pues se ha constituido en una explotación tipo pan coger, ya que no existen desarrollo industriales importantes en la región. Al igual que el café su desarrollo no permite economías de escala y el valor agregado es mínimo⁴³.

El uso del suelo no es muy intensivo, dado que tiene un comportamiento como cultivo de pan coger, en los últimos años las zonas que se han ampliado para el cultivo, no son muy grandes y se alterna con cultivos transitorios. El precio del cacao es regulado, sin embargo en los últimos cuatro años ha presentado un crecimiento promedio anual del 15%, situación que es beneficiosa para el cultivador⁴⁴.

El consumo de cacao ha aumentado el consumo per cápita, aunque menos que proporcionalmente en los últimos tres años. La industrialización de éste producto ha generado nuevos productos y se han estabilizado el consumo de productos tradicionales. Los mayores aumentos son producto de una mayor comercialización y de nuevos productos en el mercado⁴⁵.

1.2 ASPECTOS HISTÓRICOS Y GEOGRÁFICOS DE LA POBLACIÓN A QUIEN ESTÁ DIRIGIDA EL PROYECTO (SAN PABLO, CANTAGALLO, SANTAROSA SUR Y SIMITÍ)

1.2.1 San Pablo (Sur de Bolívar).⁴⁶

Nombre del municipio: San Pablo

NIT: 890480203-6

Código Dane: 13670

Gentilicio: San Pablense

⁴² *Ibíd.*

⁴³ *Ibíd.*

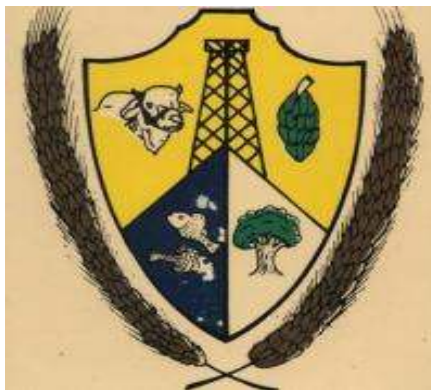
⁴⁴ *Ibíd.*

⁴⁵ *Ibíd.*

⁴⁶ www.sanpablo-bolivar.gov.co

Otros nombres que ha recibido el municipio: Puerto fuerte de San Pablo
Símbolos

Figura 7. Escudo de San Pablo.



Fuente: www.sanpablo-bolivar.gov.co

❖ **Aspectos históricos.**

- **Fecha de fundación.** 01 de enero de 1543.

- **Nombre del/los fundador (es).** Alonso Ramírez de Arellano.

- **Reseña histórica.** A la llegada del Español ALONSO RAMIREZ DE ARELLANO, al nuevo continente (Venezuela) se trasladó a Simití donde propuso construir un puerto sobre el Gran Río, tarea nada fácil pues los indios rechazaron la invasión española enérgicamente. Por segunda vez, los españoles vuelven a incursionar y lograr vencer los aborígenes y se apoderan del territorio. San Pablo fue fundado, al parecer, en 1542 por Alonso Ramírez de Arellano quien acompañaba a la campaña de Nicolás de Federmán, sobre lo que fuera un asentamiento indígena. El Sacerdote le puso el nombre de "EL PUERTO FUERTE DE SAN PABLO" en honor a este Apóstol.⁴⁷

Tenían en una zona cercana llamada LA TORA, hoy Barrancabermeja, un sitio de intercambio con los grupos del altiplano y del occidente. Allí realizaban trueque, entre productos tales como: carnes y pescado secos, esmeraldas, sal, vasijas, piezas en algodón, artes de caza y pesca. Estas relaciones se dieron utilizando el camino del Opón y la convergencia de ríos provenientes del occidente sobre el eje del Yuma, hoy Río Magdalena.

⁴⁷ www.sanpablo-bolivar.gov.co

De Cantagallo y San Pablo, se dice que fueron fundadas sobre caseríos indígenas cuya población fue diezmada como consecuencia de la vinculación forzosa a trabajos en la navegación por el Río Magdalena y en la minería de oro y plata que desde entonces se da en la región.

En lo relacionado con el poblamiento se pueden señalar los siguientes aspectos: desde años subsiguientes al descubrimiento de América la zona fue transitada por europeos que desde la costa Atlántica remontaron el río rumbo al interior del continente con miras a su conquista. En la región del Magdalena Medio se establecieron varios puntos de avanzada que sirvieron de apoyo a la conquista de la zona y al establecimiento de las comunicaciones con el Viejo Mundo. Según relato de los Cronistas de la época, la zona estaba habitada por bravos naturales que opusieron resistencia a la instalación de los advenedizos. De esta época data el comienzo de la instalación de gentes, así sea de modo transitorio, en la zona.

En época de la Colonia, San Pablo después de Mompóx, fue el puerto más importante sobre el río Magdalena por la explotación de madera. Por aquí cruzaron los primeros buques a vapor utilizando la leña como combustible para alimentar las calderas. Este combustible fue utilizado desde 1823 hasta 1930. Entre 1965 y 1966 se siente la necesidad de crear una Junta Pro-municipio, a raíz del abandono administrativo en que Simití mantenía sumidos desde años atrás a los pobladores de este Corregimiento que no recibían ningún tipo de recursos financieros para educación, salud, vías de comunicación etc.

Para esta fecha el auge del sector agropecuario se dio en toda la población destacándose el cultivo de arroz, maíz y yuca, como principales productos. La ganadería tomó gran impulso en la Región, ya que empresas como el Fondo Ganadero y ECOPETROL, facilitaban el manejo de semovientes en la zona rural; en minería y la explotación petrolera en el Corregimiento de Cantagallo generaban importantes ingresos por concepto de regalías. A partir de las décadas de los 70 y 80 el Municipio adquiere un nivel de crecimiento de buenas proporciones, adelantando obras en bien de la Comunidad y progreso de la misma. Finalmente San Pablo, fue erigido Municipio el 23 de octubre de 1968 con la Ordenanza No.02 de fecha Octubre 23 de 1968, con los Corregimientos de Cantagallo, Canaletal, Socorro y Santo Domingo.

Hacia las décadas de los años 60 y 70 tiene importante desarrollo la agricultura especialmente de Arroz y maíz coincidente con el proceso de titulación de tierras por parte del INCORA y su orientación al desarrollo de la ganadería a pequeña escala mediante crédito supervisado o fase II.

Otros eventos significativos para la zona fueron el ingreso del cultivo de la Marihuana hacia los años 70 y el cultivo y procesamiento de la coca desde la década siguiente, hecho que ha modificado el comportamiento de la economía local y los flujos de población.

La historia de la región se encuentra muy emparentada con el proceso de apropiación del espacio productivo y de los recursos. Las concesiones petroleras (cerca de 60.000 hectáreas fueron concedidas a la Richmond y a Juan de Dios Gutiérrez hacia 1940 en lo que hoy son los municipios de Cantagallo y San Pablo) dieron origen a la apropiación masiva de tierras. Paralelo a lo cual se inicia la lucha por la distribución de la tierra, hecho en el que participan los colonos y campesinos a través de movimientos campesinos y cívicos los cuales protagonizaron conflictos en los se que se ven involucrados grupos de izquierda, campesinos, agentes del gobierno, terratenientes, etc., en un proceso que aun no se acaba de resolver y que implica a nuevos actores cada día.

Las características raciales actuales provienen de las distintas formas y etapas del mestizaje en esta parte del país. El aporte del tronco triétnico (Europeo, negro e indígena), permitió la articulación de un grupo humano poli-racial y pluricultural que probablemente dará lugar al biotipo medio-magdalense. Aunque la población indígena fue aniquilada o desplazada, en la población procedente de otras regiones del país giro su aporte coadyuvando en la conformación racial y cultural de los pobladores de la zona.

Pese a que la población de la zona se forma con procedencias de distintas regiones, el tipo actual se asimila en varios aspectos (rasgos físicos, música, alimentación, etiología, etc.) a la población de la costa Atlántica.

❖ **Aspectos Geográficos.** El municipio de San Pablo Bolívar, se encuentra ubicado en el extremo Sur del Departamento de Bolívar a 576 kilómetros de la Capital de la República, sobre el margen izquierdo del Río Magdalena en su recorrido medio⁴⁸.

Sus coordenadas geográficas son:
Posición Geográfica..... 7° 09'00".
Latitud Norte..... 75° 56'00" de longitud.
Altura sobre el nivel del mar de 75 metros.

❖ **Límites.** Son los siguientes: **(Ver anexo A).**
Norte: Vía Fluvial Municipio de Magangué, y de ahí por carretera hacia Cartagena.
Sur: Vía Fluvial: Municipio de Cantagallo, Puerto Wilches, Barrancabermeja.
Occidente con la serranía de San Lucas, al Oriente con el río Magdalena.

❖ **Extensión.** El área del municipio de San Pablo Bolívar es de 1.967,49 km², con una topografía variada de Terrenos planos, semiplanos u ondulados.

⁴⁸ www.sanpablo-bolivar.gov.co

❖ **Temperatura.** La temperatura media del municipio de San Pablo Bolívar, es de 39° C.

❖ **Altura Sobre el Nivel del Mar.** El Municipio se encuentra ubicado a 75 m sobre el nivel del mar.

❖ **Población.** De acuerdo al Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la proyección de habitantes a 31 de diciembre de 2007 es de 30.000 personas, con una distribución del 66% (19.800 personas) en el área urbana y del 33% (10.200) para el área rural⁴⁹.

Actualmente se encuentran inscritas 75 veredas con sus respectivas juntas comunales y 11 corregimientos que son: Vallecito, Canaletal, Santo Domingo, Socorro, Carmen del Cucú, Pozo Azul, Cerro Azul, Villa Nueva, Cañabral, Agua Sucia y la Virgencita.

Su topografía es generalmente ondulada, presentando alturas correspondientes a las Serranías de San Lucas y Santo Domingo al noroccidente. Al oriente sus tierras son bajas, cenagosas, ribereñas.

Su distancia de Cartagena la capital de departamento, es de 576 Km.

San Pablo posee a lo largo y ancho de todo su territorio una enorme riqueza vegetal y animal. La mayoría de este patrimonio natural se encuentra ubicado en las selvas que rodean las Serranías de Santo Domingo, San Lucas y en buen número de ciénagas aledañas a la ribera del río Magdalena.

Este Municipio ha incrementado su densidad poblacional en la cabecera municipal a causa de las migraciones campesinas y desplazadas por la violencia del área rural y personas emprendedoras que han encontrado, en la localidad, una posibilidad de crecer económicamente. Actualmente cuenta con una población de aproximadamente de 39.598 habitantes en toda su jurisdicción, de los cuales el 53% vive en la cabecera municipal y el 47% en el sector rural, con una tasa de crecimiento promedio anual del 5%.

Actualmente, con las condiciones climáticas en la zona, el Municipio de San Pablo alcanza niveles de temperatura de aproximadamente 37° a 38°C y una inestabilidad de la energía eléctrica.

Cuenta en la zona urbana con 19 instituciones educativas, de las cuales, 9 son escuelas de preescolar, 7 son de básica primaria y 3 son colegios de secundaria.

49 Alcaldía Municipal, Oficina de Planeación del Municipio de San Pablo Sur de Bolívar

De forma representativa se encuentra la Alcaldía Municipal, el hospital San Pablo, el Banco Agrario y las siguientes empresas:

- Palmas del Sur.
- Palmeros asociados.
- Yuquera.
- Salvagro.
- Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio (PDPMM).
- Cootrafluviales.
- Transportadora San Pablo.
- Cootrachoferes.
- Asociación de madres comunitarias.
- Autoservicio Mantilla.
- Comerciantes unidos.
- Colegios-cuentos.

Dentro de los centros que comercializa y requieren frutas se encuentran⁵⁰:

- 78 Tiendas.
- 26 vendedores ambulantes.
- 01 Plaza de mercado.
- 02 supermercados.

Ecología. Las características hidrográficas del Municipio están determinadas por la fisiografía de la región⁵¹.

En primer lugar tenemos el Río Tamar y Cimitarra al sur del municipio con las quebradas San Juan, Santo Domingo. La Concepción y Sepultura como afluentes.

En segundo lugar está el río Magdalena en donde desemboca el Cimitarra sirviendo de límite entre la Cabecera Urbana y Sinzona.

En tercer lugar el Río Santo Domingo con todos sus afluentes.

Cuarto tenemos el conjunto de ciénagas como la de San Juan. Bija, Tabacurú, Las Pavas, Canaletal y Simiticito, con sus caños que las comunican.

Los ríos que corren sobre la vertiente oriental de la Serranía de San Lucas, llegan al río Magdalena, a excepción del río Tamar que después de curso al río Ité. Desemboca en el Cimitarra para llegar posteriormente al Magdalena.

50 Alcaldía Municipal, Oficina de Planeación del Municipio de San Pablo Sur de Bolívar.

51 www.sanpablo-bolivar.gov.co

La hidrografía se determina a través de la fisiografía de la región: la cual se halla dividida en tres cuencas principales cada una con subcuencas, en las cuales están incluidas las ciénagas de la zona.

El Río Magdalena con una longitud aproximada de 1.550 Km. Se encuentra asociado con cerca de 800 ciénagas a lo largo de su cauce, estableciendo una dinámica hídrica llamada complejo río – ciénaga definiendo relaciones mutuas entre los sistemas. Esta cuenca se divide en tres subregiones de influencia geográfica y política: Alto Magdalena, Magdalena Medio y Bajo Magdalena, para el caso el municipio de San Pablo se encuentra ubicado en la subregión del Magdalena Medio.

❖ **Economía.** Los ingresos obtenidos para el sustento de la familia resultan estar asociados en su mayoría a las actividades del sector primario, como la agricultura y la pesca: En conjunto llegan a sumar más del 25% del total de familias. La actividad económica que predomina, sin embargo, es la raspa de coca de cultivos de uso ilícito, la cual representa el 22.6% del total de actividades económicas⁵².

Dentro de la categoría de otros oficios se encuentran el de conductores, chanceros, vendedores ambulantes, vendedores de frutas, tenderos, entre otros.

❖ **Vías de comunicación⁵³.**

- **Terrestres.** La malla vial del Municipio esta representada en 290 Kilómetros aproximadamente, que se encuentran en mal estado, por la falta de mantenimiento permanente que permita el tránsito durante todo el año. Los principales problemas que presentan las vías son: La capa de rodamiento no es firme, las obras de arte son insuficientes, el Municipio no cuenta con un equipo de carreteras en buen estado. El problema de las vías ha afectado la producción agropecuaria del Municipio, ha elevado los costos de los fletes y transportes e impide la comunicación oportuna, por ejemplo en épocas de invierno el problema se agudiza.

Hacia el sur del municipio la comunicación se da por vía fluvial por el río Magdalena con los Municipios de Cantagallo, Puerto Wilches, Barrancabermeja, con menor frecuencia también se hace por carretera, hacia el norte se hace principalmente por vía fluvial hasta Magangué y de ahí por carretera a Cartagena. Entre las vías principales del Municipio tenemos:

52 www.sanpablo-bolivar.gov.co

53 *Ibíd.*

- Vías internas.

San Pablo - Socorro – Carmen del Cucú, vía terrestre.

San Pablo - Pozo Azul, vía terrestre.

San Pablo - Cañabral- Agua Sucia – Vallecito, vía terrestre.

San Pablo - Cerro Azul, vía terrestre.

San Pablo - Villa Nueva, vía terrestre.

- Vías intermunicipal.

San Pablo - Puerto Wilches, vía fluvial.

San Pablo - Simití – Santa Rosa, vía terrestre y fluvial.

San Pablo - Cantagallo, vía fluvial y terrestre.

San Pablo - Barrancabermeja, vía fluvial y terrestre.

San Pablo – Magangue Vía fluvial y terrestre.

- Vías Fluviales. El transporte fluvial, facilita el intercambio diario de pasajeros y carga, con los municipios de Puerto Wilches y Barrancabermeja, principales poblaciones con quienes se tienen significativos lazos comerciales. Este transporte es manejado por dos empresas particulares que nacieron en este municipio, pero sus sedes principales se encuentran en Barrancabermeja. La calidad del servicio es muy regular, debido a los sobre cupos que se presentan en algunos casos, demora en los horarios y los altos costos del mismo, situaciones que pueden ser corregidas con una buena gestión administrativa de las respectivas empresas; otra de las medidas que se pueden adoptar es la construcción de un aeropuerto intermedio que haga escala en la línea Bucaramanga – Santa Rosa consiguiendo recursos a través del Fondo Nacional de Regalías y realizando algún crédito ante la banca pública y privada pignorando parte de la sobretasa a la gasolina y parte de otros sectores.

Igualmente, se cuenta con un Ferry que hace el trasbordo de vehículo pesado a la Curumuta, facilitando así la entrada al municipio los productos que son comerciados a diarios como alimentos, artículos para la construcción entre otros.

El muelle de San Pablo debido a la acción del río Magdalena se encuentran deteriorando los talud naturales, especialmente en la parte donde no existe algún tipo de protección y en algunos de los casos que presentan el visible deterioro de las obras de protección que se han hecho sin un proyecto definido. Hoy por hoy toda la rivera del Río Magdalena que colinda con la cabecera municipal de San Pablo tiene graves problemas de la caída de murallas, de la caída de los talud etc, y con la poca inversión que se ha hecho por parte del municipio no garantiza solución alguna, para evitar el acercamiento del río hacia las casas que en estas zonas están ubicadas.

La Alcaldía de San Pablo ha gestionado un proyecto de construcción de Muelle y de reubicación ante CORMAGDALENA pero a pesar de que esta institución entregó los dineros para hacer la primera etapa esta no ha sido posible porque la Administración Municipal en cabeza del Alcalde saliente no contrató una firma idónea y se ha venido dilatando la realización de dicha obra⁵⁴.

1.2.2 SANTA ROSA SUR BOLIVAR

Figura 8. Escudo de Santa Rosa Sur de Bolívar.



❖ **Aspectos Geográficos.** Municipio en el departamento de Bolívar, su cabecera esta localizada a los 07° 57' 39" de latitud norte y 73° 56' 48", de longitud oeste. Altura sobre el nivel del mar 25m. Temperatura media: 28,8° C, precipitación media anual: 2.600mm, dista de Cartagena 518 Km. El área municipal es 1.345Km², y limita con el norte con Morales, por el este con el departamento de Santander, por el Sur con San Pablo, y por el Oeste con Santa Rosa del Sur.

Hace parte del municipio los corregimientos de:

- Animas altas.
- Animas baja
- Campo pailares
- El Diamante
- El Garzal
- El paraíso
- Las Brisas
- Monterrey
- Ororia
- San Blas
- San Joaquín

54 www.sanpablo-bolivar.gov.co

- San Luís
- Santa Lucia
- Veracruz (cerro de Burgos)

La mayor parte de su territorio es montañoso y su relieve corresponde a la serranía de San Lucas, unas de las estribaciones, de la cordillera Central, la mayor altura es Alto Tamar, con 2.350msnm. En las proximidades del Río Magdalena se encuentra una faja plana, baja y cenagosa; destacándose las ciénagas: Bija, Burgos, Brava, Cantagallo, el Majo, la Hondilla, las Leguas, las Pampas, Pajalal, Pita, Salobre, San Juan, San Lorenzo, sepultura, Simití.

Riegan sus tierras los ríos Magdalena, Boque, Cimitarra, Santo Domingo, Tamar, y Tiwi, además de numerosas corriente menores, el territorio esta comprendido en el piso térmico calido, las actividades económica de mayor importancia, son ganadería, pesca, agricultura.

❖ Aspectos Históricos.

- **Fecha de fundación:** 09 de enero de 1540

- **Nombre del/los fundador (es):** ALONSO RAMÍREZ DE ORELLANA

- **Reseña histórica.** El Municipio de Santa Rosa del Sur fue fundado por Alonso Ramírez de Orellana, en el año de 1.540, colonizado hacia el año 1.940 por diversos grupos poblacionales provenientes de los Departamentos de Santander, Boyacá y Antioquia. Está conformado por la cabecera municipal con quince Barrios, en el sector rural existen doce (12) corregimientos y 101 veredas, distribuidos de la siguiente manera; Cabecera Municipal (20 veredas), Corregimientos: Los Canelos (22 veredas), Arrayanes (2 veredas), San Pedro Frío (8 veredas), Villa flor (10 veredas), Buena vista (10 veredas), San Francisco (3 veredas), Fátima (7 veredas), San José (3 veredas), San Isidro (5 veredas), Santa Isabel (2 veredas), San Lucas (3 Veredas) y San Juan de Río Grande (6 veredas).

El sector urbano esta conformado por quince (15) barrios: El Centro, El Minero, Los comuneros, San Isidro, La Floresta, El Carmen, La Cabaña, La Feria, Idema, Las Acacias, San Martín, Mira flores, Betania, Las Mercedes, Villa olímpica. Cuenta con Organizaciones de vivienda comunitaria como: El Lago, El Bosque, El Prado, El Recreo, Las Villas, Los Pinos y Mineros, Ciudad Jardín, El Porvenir, Villa del Sol, Ciudad Bolívar, Villa Real del Corregimiento de Villa flor, El Oasis del Corregimiento de Los Canelos.

❖ Aspectos Geográficos.

- **Descripción Física.** El municipio de Santa Rosa del Sur, está ubicado estratégicamente en el Sur del Departamento de Bolívar, caracterizado por ser uno de los municipios de mayor dinamismo económico con los departamentos de Santander, Cesar y Antioquia.

Se ha convertido en eje generador de desarrollo minero, agrícola, ganadero y comercial, a través de alianzas estratégicas con los municipios vecinos; herramientas que le han permitido gestionar a nivel departamental, nacional e internacional una serie de proyectos que buscan el beneficio de toda la región.

Actualmente avanza hacia un cambio de concepción respecto a la cultura de lo ilícito, por producción legal, mejorando la calidad de vida de sus habitantes. Estos proyectos vienen siendo apoyados por el gobierno nacional y ONG'S internacionales que le apuestan a una región emprendedora, innovadora y pujante, que inserte al mercado su producción dinamizando la economía del país **(Ver anexo B)**.

- **Límites del municipio.** Localización, extensión y límites: El Municipio de Santa Rosa del Sur está ubicado al sur del Departamento de Bolívar, insertado en las estribaciones de la Cordillera Central, en el corazón de la Serranía de San Lucas, entre los paralelos 7° 57' 56" de latitud Norte, 74° 3' 13" de latitud Oeste. Se encuentra a 650 Kilómetros de la Capital del Departamento.

Extensión total: 2.800 Km².

Extensión área urbana: 8255 Km².

Extensión área rural: 27359 Km².

Altitud de la cabecera municipal 650 mts sobre el nivel del mar

Temperatura media: 26° C°

❖ **Ecología.** El Municipio es rico en zona ecológica ya que se encuentra en las estribaciones de la serranía de San Lucas, además se encuentra localizado en las estribaciones de la Cordillera Central, un 10% de su superficie está cruzado por caños y quebradas, entre las que se encuentran las quebradas El Platanal, La Fría y Las Mercedes, las cuales desembocan en la Ciénaga de Simití. Las quebradas de Tiquisio, La Urbina y La Inanea desembocan al río Boque, el cuál a través de la quebrada de Tiquisio se une al río Santo Domingo. Municipal

❖ **Economía. Agropecuaria y Minera.**

❖ **Vías de comunicación.**

- **Aéreas.** Se cuenta con acceso a través de un aéreo puerto para aviones pequeños, aéreo puerto llamado Gabriel Antonio Caro.

- **Terrestres.** No posee aún vías terrestres para comunicarnos a otros municipios, pero se cuenta con caminos en buen estado hacia todas sus veredas y corregimientos.

- **Fluviales.** El Municipio se encuentra localizado en las estribaciones de la Cordillera Central, un 10% de su superficie está cruzado por caños y quebradas, entre las que se encuentran las quebradas El Platanal, La Fría y Las Mercedes, las cuales desembocan en la Ciénaga de Simití. Las quebradas de Tiquisio, La Urbina y La Inanea desembocan al río Boque, el cuál a través de la quebrada de Tiquisio se une al río Santo Domingo. Municipal.

1.2.3 Simití.⁵⁵

Identificación del municipio

Nombre del municipio: Simití

NIT: 890.480.006-1

Código Dane: 13744

Gentilicio: Simitero

Otros nombres que ha recibido el municipio: La Tierra que Brota la pesca

❖ Aspectos históricos.

- **Fecha de fundación:** 15 de diciembre de 1933

- **Nombre del los fundador (es):** Reconocimiento Jurídico como Municipio del Departamento de Bolívar

- **Reseña histórica.** La región estuvo habitada por los indios tahamies. A mediados del siglo XIX empezó a ser habitado por colonos en busca de tierras de pastoreo. En 1933 fue considerado municipio de Bolívar.

- **Información General de Simití.** El Municipio de Simití se encuentra situado en la ladera del río Grande de la Magdalena, la cabecera municipal con una temperatura alta de 33° Centígrados. Limita al norte con los Municipios de San Martín de Loba, Fundación y Santa Rosa al oriente con el Departamento del Antioquia al sur con el Municipio de Santander y al occidente con el Departamento de la Córdoba. El Municipio de Simití tiene un área total de 1358 Km². Donde un 0.58 Km² corresponden al área urbana y 242.54 Km² al área rural. Estas áreas representan el 9.39% de la extensión total del Departamento del Bolívar. Ver Fig. 5

55 www.simiti-bolivar.gov.co

Figura 9. Escudo de Simití Sur de Bolívar.



Fuente: www.simiti-sur-de-bolivar.gov.co

❖ Aspectos geográficos.

- **Descripción Física.** El Municipio de Simití se encuentra Localizado en la Depresión de Sopla Viento, que hace parte de la Unidad Fisiográfica del Valle Irrigado por la Ciénaga Grande de Granada, caracterizada por ser Baja, Plana e Inundable, con una altura que no supere los 80 metros sobre el nivel del mar; y en la Llanura de Magangué, en el Sector Nor –Oriental del Municipio. **(Ver anexo C)** Las Geoformas que caracterizan al Municipio de Simití y el Valle Aluvial de Ríos intermitentes que definen planos de inundación en sus paisajes, la Planicie eólica, fluvial y el Relieve Colinado Erosionar en donde se identifican como paisajes Colinas erosionales, Colinas y Cerros erosionales en arcillas terciarias respectivamente.

Geológicamente, el manto que cubre del Municipio está constituido de Material sedimentario del cuaternario en la Llanura y Valles Aluviales, mientras que en la Planicie y en el Relieve Colinado el material sedimentario corresponde al terciario.

Suelos: Los Suelos del Municipio de Nueva Granada se caracterizan por su variedad, sobresaliendo un Sistema de Pendientes condicionada al tipo de Relieve, con valores que van desde el 0% hasta el 50%; Una clase textural desde fina, media y moderadamente fina, ligeramente fina y gruesas (arenosa), lo que incide en el Drenaje natural, hallándose un drenaje interno imperfecto que favorece la escorrentía o movimiento del agua superficial ocasionando el aceleramiento de la erosión, más en los Sectores que no cuentan con una Cobertura Vegetal eficiente y un Drenaje moderadamente bueno que permite la penetración del agua a través del perfil de suelo. Los Sectores con drenajes imperfectos son susceptibles al encharcamiento e inundaciones

- **Límites del municipio.** Limita con los municipios de Santa Rosa del Sur, Morales y San Pablo en el Departamento de Bolívar y con la vertiente del Río de la Magdalena por el costado del Departamento de Santander.

Extensión total: 1.238 Km²

Extensión área urbana: 0.58 Km²

Extensión área rural: 242.54 Km²

Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 53

Temperatura media: Entre los 24 y los 32° C

Distancia de referencia: A 44 k Km² de Cartagena de Indias

- ❖ **Economía.** La base principal de la economía del municipio de Simití es la ganadería, seguida de la pesca artesanal.

La zona rural debe su existencia al comercio del ganado en mercados como: Magangué, Medellín, Bucaramanga, Barranquilla y Santa Marta. Actualmente ocupa el 4° lugar en el Departamento en cuanto a producción de carne y leche, para el sector ganadero son destinadas 203.285 hectáreas. Para especie como ganado bovino, vacuno, caprino, porcino, ovinos, bufalina y asnal. Normalmente se utiliza el sistema de explotación de libre pastoreo o ganadería extensiva.

En cuanto a la producción de carne y leche hay un gran potencial, destacándose centros de acopio ubicados en la Cabecera Municipal y en Municipios vecinos. La modalidad de comercialización en pie es la más normal, tanto para ganado de sacrificio como de levante.

❖ **Vías de comunicación.**

- **Aéreas.** Aeropuerto de tiquismo Bolívar a 50 minutos de Simití. Esta conformado por 13 corregimientos: Cerro de Burgos, Campo Payares, San Blas, Monterrey, Garzal, San Luís, Animas Altas, el Diamante, el Paraíso, San Joaquín, Santa Lucía y Las Brisas y un total de 84 veredas.

- **Terrestres.** Santa Rosa, San Pedro Sur de Bolívar.

- **Fluviales.** Por el río grande del Magdalena por chalupa y Jonson

1.3 ASPECTOS LEGALES

La legislación colombiana contempla una serie de regulaciones legales para el sector primario de la producción agrícola, donde se ubican los cultivos de cacao. Para los productos agrícolas se contemplan entonces aspectos legales relevantes derivados de las políticas gubernamentales que a continuación se mencionan:

1.3.1 Aspectos institucionales y de política. Las políticas del gobierno orientadas hacia la Cadena productiva se dirigen básicamente al eslabón primario (sector agropecuario), actualmente se está implementando el programa de Manejo Social del Campo y sus 15 Iniciativas de Impacto Social, el cual continua con el apoyo a los cultivadores de cacao, a través de la siembra de 4.000 hectáreas y la generación de 2.273 empleos directos en el 2003 y de 19.000 hectáreas y la generación de 9.500 empleos directos en el cuatrienio. La principal estrategia de este programa se dirige a la financiación de proyectos productivos a través de recursos de FINAGRO, Alianzas Productivas, el Incentivo de Capitalización Rural y el programa de montaje de biofábricas de cacao financiado conjuntamente por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Corpoica. También incluye programas de desarrollo tecnológico y asistencia técnica, convenios de precios, agricultura por contrato y venta anticipada. **(Ver Anexo D)**

2. ESTUDIO MERCADOS

La base del estudio de mercado que se plantea en este proyecto, es la investigación de campo porque en ella se aplican los instrumentos de recolección de datos necesarios para que éstos sean confidenciales y sólidos desde el punto de vista real, teniendo como objetivo principal elaborar un trabajo donde sus variables sean analizadas en cada una de sus partes constitutivas, midiendo y evaluando su comportamiento a través del tiempo. Para efectos metodológicos en el desarrollo de este capítulo, se relacionan algunos aspectos inherentes a la mercadotecnia que guardan un orden lógico de forma interdependiente, pero están mutuamente relacionados el uno con el otro como son, el trabajo de campo, la definición del producto, demanda, oferta, distribución y comercialización, proveedores actuales, precios y publicidad.

De acuerdo a lo anterior, el trabajo de campo representa la base de la investigación, determinando el estudio de mercado y en él, se analiza el universo y la muestra poblacional, que será utilizada para aplicar los instrumentos de recolección de datos correspondientes al total de productores del sur de Bolívar y procesadores industriales del país, para hallar respuesta de la oferta y demanda de uno de los principales subproducto del cacao, como es la Masa o Licor de Cacao.

El universo es considerado como la cantidad de elementos que poseen características comunes sobre los cuales se aplican las técnicas e Instrumentos de datos correspondientes. Para el desarrollo del proyecto el universo esta conformado por: Plantas procesadoras de Cacao como la Compañía Nacional de chocolate, La Casa Luker, y las Fabricas Procesadoras establecidas en Santander y a nivel nacional, dado el alto costo que podría acarrear el montaje de la planta en uno de los municipios del sur del departamento de Bolívar.

2.1 OBJETIVOS

2.1.1 Objetivo general. Realizar un estudio de mercado que permita determinar la oferta, la demanda el precio, condiciones de compra, canales de comercialización y publicidad para el montaje de una planta procesadora de cacao en el Sur de Bolívar.

2.1.2 Objetivos específicos.

- ❖ Establecer los usos, especificaciones y características del producto.
- ❖ Determinar la demanda potencial
- ❖ Cuantificar la oferta
- ❖ Identificar los clientes potenciales
- ❖ Determinar productos demandados por los clientes.

- ❖ Definir las condiciones de compras
- ❖ Identificar la competencia
- ❖ Determinar los precios del mercado
- ❖ Establecer los canales de distribución
- ❖ Diseñar las estrategias de publicidad y promoción aplicables según las Características del producto.

2.2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.2.1 Definición, usos y especificaciones. El producto a producir por sus características, por su uso y por su misma técnica de proceso se centra en el Licor de cacao, es de carácter tangible, el cual es obtenido mediante la molienda de semillas de cacao tostado, la pasta obtenida sirve para la producción de licor de cacao donde a partir de este subproducto pueden resultar otros como por ejemplo la Manteca de Cacao y Polvo de Cacao, o bien para la fabricación de chocolates.

- ❖ **Licor de cacao.** También conocido como pasta o masa de cacao, que consiste en chocolate natural sin azúcar ni leche u otros ingredientes es un producto obtenido mediante la molienda de semillas de cacao tostado, la pasta obtenida puede servir para la producción de Manteca de Cacao y Polvo de Cacao, o bien para la fabricación de chocolates.

Este subproducto resulta del proceso de molienda de la semilla de cacao que mediante el calor derrite la grasa y las semillas molidas van adquiriendo una consistencia líquida.

El licor de cacao contiene ciertos componentes básicos. (Ver cuadro 1)

Cuadro 1. Componentes del licor de cacao

COMPONENTES	PORCENTAJES
Grasas	55%
Carbohidratos	17%
Proteínas	11%
Compuestos tánicos	7%
Cenizas	3.5%
Ácidos orgánicos	2.5%
Humedad	2%
Rastros de cafeína	2.0%

Fuente: Federación Nacional de Cacao

De los componentes anteriores se determina aproximadamente el 1.5% de teobromina, el alcaloide parecido a la cafeína, al que se deben las propiedades ligeramente estimulantes del cocoa y el chocolate.

- **Condiciones del envase.** Caja de cartón de buena calidad con doble corrugado en V con bolsa de polietileno en su interior con capacidad para 20 Kg.

- **Condiciones de almacenaje.** Tiempo de vida útil un (1) año en condiciones normales libre de humedad y alejado de fuentes de calor.

Para fines de dar a conocer las variables físico químico y micro biológico se relaciona en los cuadros. (Ver Cuadros 2 y 3)

Cuadro 2. Análisis físico químico del Licor de Cacao.

CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	IMPACTO
Humedad	Max. 2%	Covenin 1553
Grasa	Min 47%	Covenin 1785
Finura	Min 99%	Covenin 1604
Viscosidad	Min 90 – Max. 120 Poises	Brokfield
Densidad	Min 1.0600 – Max 1.100	0
Ph	4,5 – 6,00	Covenin 1315

Fuente. Federación Nacional de Cacao.

Una vez conocido los componentes básicos del Licor de cacao, se determina también la consistencia de la microbiología del producto requerido para su especificación en la etiqueta de comercialización. (Ver Cuadro 3)

Cuadro 3. Análisis Microbiológico del Licor de Cacao.

ASPECTOS GENERALES	ESCALA DE MEDICION
Aerobios Mesofilos	Max. 10.000 UFC/g
Mohos	Max. 100 UGC/g
Levaduras	Max 100 UFC/g
Coliforme	Menor de 3 (NPM/g)
Salmonella	Negativo

Fuente. Federación Nacional de cacao.

2.2.2 Producto Sustituto. Por ser un producto intermedio y básico para la elaboración el producto como es el chocolate y confitería, el producto no presenta sustituto que conserve sus características requeridas para la elaboración de los productos de óptima calidad.

2.2.3 Productos complementarios. Los productos complementarios del cacao más importantes para el proyecto son:

- Azúcar
- Leche
- Saborizantes.

2.2.4 Atributos diferenciadores del producto/servicio con respecto a la competencia. Teniendo en cuenta que en Colombia, no se alcanza a producir lo necesario para el consumo nacional, y que anualmente se debe importar 12 mil toneladas de otros países, como por ejemplo, Ecuador y Venezuela, esto significa que la oferta se encuentra insatisfecha con respecto a la demanda, porque por ser un producto de consumo necesario para el desarrollo humano, se manifiesta como un atributo continuo, en la medida del crecimiento poblacional.⁵⁶

Una muestra de lo anterior es lo que ocurre en Santander, el mayor productor del país, que con 40 mil hectáreas de plantas, sólo coloca en el concierto cacaotero cerca de 17 mil toneladas.⁵⁷

Según entrevista realizada por Fedecacao, al Agrónomo Luís Jesús García Rangel, director de la seccional de la Corporación Colombiana para la Investigación Agropecuaria, Corpoica Santander, la siembra de cacao es una de las opciones productivas más importantes que se tienen en el momento y una muestra de lo anterior es que el Gobierno Nacional lo tiene en su agenda exportadora.

Según el directivo, el Ministerio de Agricultura tiene como meta al año 2019, la siembra y renovación de aproximadamente 170 mil hectáreas adicionales, con el ánimo de lograr 204.000 toneladas y pasar a rendimientos de 0.46 a 1.15 toneladas por hectáreas⁵⁸

De esa producción, se proyecta que el 50% esté en los mercados internacionales, donde las cotizaciones por calidad son muy atractivas.⁵⁹

Según Fabián Jiménez Arango, coordinador de la seccional de investigaciones de Corpoica Santander, ese objetivo se logra si se le da un vuelco al cacao. Es decir, hacerlo bien y con variedades de alta productividad.

El cacao es de gran importancia en Santander y con él perfectamente se puede realizar todo un desarrollo económico y social, idéntico al que se efectuó con el café en el Eje Cafetero. Por la calidad del cacao en Santander se debe buscar su

56 [www. ministerio de agricultura y desarrollo rural y corpoica](http://www.ministerio de agricultura y desarrollo rural y corpoica)

57 Ibid

58 Ibid

59 Ibid

certificación de origen, la cual además, es soportada por su calidad y aroma. En pocas palabras, se tienen cacaos finos, los cuales pueden acceder a primas especiales, siempre y cuando se determinen los nichos del mercado.

Son muchos los componentes que se podrían describir como atributos en el cultivo, procesamiento, transformación en producto terminado, para el caso del cacao, porque particularmente, las bondades que arroja el fruto de cacao, son amplias para su uso y estrategia de mercados, siendo estas para la industria de Bombones, línea de chocolatería, como hasta el momento es el producto líder para los hogares que prefieren la compra de chocolatinas, chocolates, dulces, entre otros productos similares.

❖ **Otros atributos de importancia.** Según los datos suministrados por Corpoica, el cultivo de cacao en Colombia ocupa el 2,7% del área agrícola, con 104.561 hectáreas y contribuye con el 1% del PIB agropecuario y con el 2,8% del empleo del sector.⁶⁰

- 27 mil familias viven del cacao y el 60% de la mano de obra empleada en el cultivo de cacao es familiar y el 40% contratada.⁶¹

- Se tienen rendimientos cercanos a 500 kilos por hectárea año.⁶²

- Santander participa con el 47% de la producción nacional, seguido de Huila (11%), Arauca (9.4%), Tolima (5.2%) y Antioquia (5.7%).⁶³

- En Santander representa el 7.2% del PIB agrícola y los principales productores son: San Vicente de Chucurí (11.428 hectáreas), El Carmen (8.259 has), Landázuri (5.545 has), Río negro (5.160 has), Lebrija (1.210 has) y El Playón.⁶⁴

- En Santander, el tamaño de las plantaciones sembradas en cacao en un 22.6% son menores de 3 hectáreas, el 67.1% están comprendidas entre 3 y 10 hectáreas; las mayores de 10 hectáreas sólo representan el 10.3% del total.

Finalmente, se concluye que en materia de atributos, el producto obtenido del fruto de Cacao, es muy variado y competitivo, diferenciando la calidad, color, aroma y sabor frente a la competencia o entre una industria alimenticia y otra, donde es precisamente lo que persigue el presente proyecto con el montaje de la Planta procesadora de licor de cacao en un lugar cercano a los cultivos que se establecen en el Sur del Bolívar, permitiendo comercializar con oportunidad y calidad en su conservación natural hacia las industrias ubicadas en las capitales del país, como Bucaramanga, Bogotá, Manizales entre otras.

60 [www. ministerio de agricultura y desarrollo rural y corpoica](http://www.ministerio.de.agricultura.y.desarrollo.rural.y.corpoica)

61 *Ibíd*

62 *Ibíd*

63 *Ibíd*

64 *Ibíd*.

❖ **Atributos para el manejo de impacto ambiental.**

Es importante que desde el estudio de mercados se inicie el análisis sobre los usos del producto a ofrecer con el fin de ir controlando los posibles desperdicios que puedan resultar de la transformación del fruto. Al respecto durante la investigación efectuada a los productores y fabricantes, se determinó, que al producto del cacao, prácticamente no se le pierde nada, es decir, los usos y atributos son enormes, porque al momento de triturar el fruto, se desprende las cáscaras, que resultan ser en cantidad entre 3 a 8 toneladas de 20 toneladas de fruto aproximadamente, que posiblemente podrían terminar desechándose, provocando con ello una alta contaminación, sin embargo, las cáscaras, pueden ser utilizadas como alimentos para animales, las cenizas de la cáscara de cacao, puede ser usado para elaborar jabón, y como fertilizantes del cacao vegetal, entre otros atributos. Del jugo del Cacao, se extrae para la elaboración de Jaleas y mermeladas. En cuanto al producto principal para el proyecto se describe, que de la pulpa del cacao, se obtiene la producción de bebidas alcohólicas.

2.3 MERCADO POTENCIAL Y OBJETIVO

2.3.1 Mercado potencial. El mercado potencial del producto a transformar apunta a las grandes empresas como son Nacional de Chocolate, Italo, Casa Luker, Tolimax y las empresas procesadoras de productos terminados de Santander.

2.3.2 Mercado objetivo. Para efectos de segmentar el mercado y según el análisis de la oferta, el proyecto se dirige a tres fabricas que se encuentran en disponibilidad de comprar la producción en su gran totalidad, siendo éstas la Nacional de Chocolate, Italo, Casa LuKer y la fabrica, Chocolate Tradicional con sede principal en el Municipio de San Vicente de Chucuri en el departamento de Santander.

2.4 LA DEMANDA

Debido a que los demandantes del proyecto se muestran un poco celosos con la entrega de información para cuantificar los valores requeridos por la oferta, se considera pertinente partir del estudio de la oferta real que se dispone por las asociaciones productoras del fruto del cacao, en los municipios del sur de Bolívar, para así, poder continuar con el análisis de la demanda tanto potencial como futura, la cual se da a conocer una vez se detalle los resultados de la investigación de mercados, donde para este caso será la oferta la que marque el punto de partida para la estimación a proyectar.

2.4.1 Investigación de mercados. Estos ítems, son importantes para el estudio, porque es precisamente a partir de las necesidades recogidas de los

consumidores y los productores de donde se determina el tamaño y la capacidad diseñada para el proyecto.

2.4.1.1 Planteamiento del problema. Se podría afirmar que la Cadena de cacao en Colombia ha perdido competitividad en el eslabón primario y ha ganado en el industrial, en especial, en productos como los chocolates y confites.

Esto genera que los productos intermedios como el licor o pasta de cacao incrementen su consumo, por tal razón se ve la oportunidad que los cacaoteros del Sur de Bolívar, le den un valor agregado al cultivo y piensen en transformar el cultivo, y logren incursionar en el mercado nacional.

2.4.1.2 Objetivos.

❖ **Objetivo General.** Investigar el mercado que permita determinar aspectos relevantes relacionados con la oferta y la demanda del licor o pasta de cacao en las empresas de confitería de Santander y la nación.

❖ **Objetivos Específicos.**

- Determinar el consumo de Licor de cacao, en la población objetivo.
- Evaluar las especificaciones del cacao de mayor consumo
- Identificar los principales sitios de compra del Licor de cacao.
- Estudiar la frecuencia de compra del producto a ofrecer.
- Establecer la oferta del producto.
- Analizar el precio y la capacidad de compra de la población objetivo.

2.4.1.3 Necesidades de información. Para lograr los objetivos del proyecto y en especial en el estudio de mercados se debe tener la siguiente información.

- Población involucrada en el proyecto. Estos son tanto los cultivadores del cacao como las empresas que requieren el cacao procesado en licor de cacao, para la preparación de sus productos terminados
- Hectáreas disponibles para siembra. Es importante saber que existen cultivos de cacao y más aún en que regiones, cuantificando el número de hectáreas cultivadas y la disponibilidad que haya para la continuidad del mismo.
- Tiempo del cultivo. Una vez definidas las hectáreas cultivadas, se requiere saber a partir de cuántos meses empiezan a dar frutos óptimos que permitan ser procesados para la producción del licor o pasta de cacao.
- Clases de cacao. Se hace necesario conocer también la variedad de cacao y la calidad de cacao en la región del sur de Bolívar para conocer la producción y los aspectos a favor que permitan la elaboración permanente del nuevo producto.

- Conocer el mercado potencial. Una vez con las hectáreas cuantificadas, la producción de cacao que cada una de estas produce y la frecuencia de cosecha, se puede identificar que cantidad se debe procesar de licor de cacao, e identificar, que el mercado potencial son las grandes empresas fabricantes de productos terminados (chocolates, dulcerías entre otras).

- Se requiere conocer el precio nacional e internacional en el mercado. Una vez definido los productos a producir; por fuentes secundarias se buscan los precios y se establece el valor promedio en el mercado de los productos.

- Detectar los sitios de compra del producto. Indagar en el mercado quienes son los proveedores actuales, como está su comercialización y suministro.

- Saber la frecuencia de la compra de los productos. Se requiere conocer con que periodicidad adquieren los consumidores, para la compra del licor de cacao, y así establecer un margen de producción adecuada o estimar que demanda se puede atender con efectividad.

2.4.1.4 Ficha técnica.

Toda investigación de mercado requiere especificar la metodología por el cual se obtienen los datos para el tratamiento de la información, es por ello que se recopila a través de una ficha que determina los aspectos principales a saber. (Ver siguiente cuadro).

Cuadro 4. Ficha técnica de la investigación.

Tipo de investigación	Se inicia con una investigación de tipo exploratoria teniendo en cuenta que hay que recolectar datos para llevar a cabo la investigación y termina siendo una investigación descriptiva.
Método de investigación	El método de investigación es de tipo deductivo va de lo general a lo particular ya que se analiza los aspectos sociales y económico de la región.
Fuentes de información	Fuentes Primarias: Se realiza un trabajo de campo como encuestas dirigidas a los productores y a los consumidores. Fuentes Secundarias: Documento como el EOT, de San Pablo, Santa Rosa y Simití. Información del PDPMM, USAID, FUPAD, ACCIÓN SOCIAL y demás actores involucrados en la región.
Técnicas de recolección de información	Esta información se recolecta mediante una encuesta estructurada dirigida a los productores.
Instrumento	Encuesta estructurada.
Modo de aplicación	La información se recolectará en forma directa mediante encuesta estructurada, dirigidas a los productores de cacao

	en los municipios de San Pablo y Santa rosa, Simití a si como también a las empresas Nacional de chocolate, Casa Luker, Chocolate tradicional, valiéndose de información por Internet de forma sincrónica y asincrónica respectivamente.
Definición de población	Productores de cacao, y fábricas de chocolates.
Proceso de muestreo	Se aplico el censo de estratificación geográfica para los productores y para los consumidores las empresas nacionales industrial de chocolate
Marco muestral	Fabricas procesadora de productos terminados de Cacao
Alcance	Municipios De Simití, San Pablo Y Santa Rosa Bolívar Del Sur De Bolívar
Tiempo de aplicación	Del 08 de febrero de 2008 a Abril 15 de 2008

2.4.1.5 Tabulación, presentación y análisis de resultados.

Antes de dar a conocer la información hallada, es necesario aclarar en este espacio, que por ser el proyecto de una iniciativa productiva, se determina los requerimientos de la oferta, para posteriormente evaluar de manera analítica las necesidades de la demanda.

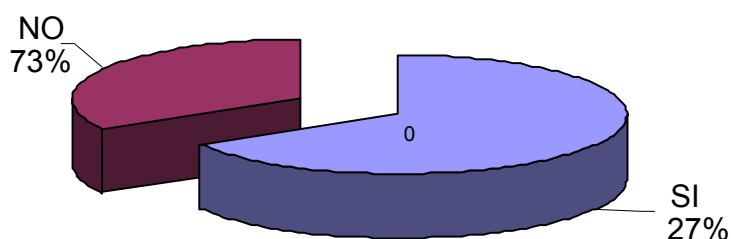
POBLACIÓN CONSUMIDORA

❖ Necesidad del cacao para la elaboración de productos.

Cuadro 5. Necesidad del cacao.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	27%
NO	8	73%
TOTAL	11	100%

Figura 10. Necesidad del cacao.



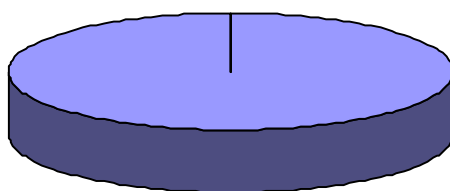
De las 11 empresas consumidoras de cacao el 73% corresponde a empresas pequeñas que no compra el cacao procesado, utiliza el fruto para procesarlo debido a que su demandas de productos de cacao son mínimas; el 27% aunque procesa el fruto necesita una mayor cantidad de materia prima para satisfacer sus propias necesidades ya que corresponden a las 3 empresas más grandes a nivel nacional y que procesan el 91% de la producción nacional de chocolates.

❖ **Tipo de cacao consumido.**

Cuadro 6. Cacao consumido.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Licor de cacao	3	100%
Manteca de cacao	0	0%
Polvo de cacao	0	0%
TOTAL	3	100%

Figura 11. Cacao consumido.



LICOR DE CACAO - 100%

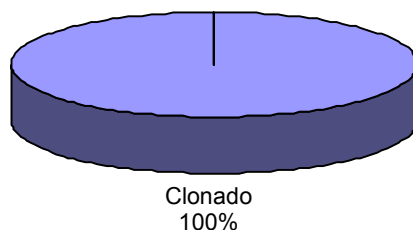
Las tres grandes empresas consumidoras de cacao procesado requieren para la elaboración de sus productos licor de cacao conocido también como pasta de cacao debido a que es la base que conservando sobre las especificaciones técnicas logran producir productos terminados de alta calidad.

❖ **Tipo de fruto de cacao preferido.**

Cuadro 7. Fruto de cacao preferido.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Híbrido	0	0%
Clonado	3	100%
Criollo	0	0%
TOTAL	3	100%

Figura 12. Fruto de cacao preferido.



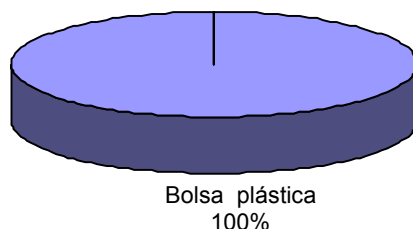
Las tres grandes empresas consumidoras de pasta de cacao prefieren que la procedencia del fruto de cacao sea del tipo clonado por su rendimiento y calidad.

❖ **Empaque preferido para el cacao procesado.**

Cuadro 8. Empaque preferido.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Recipiente plástico	0	0%
Bolsa plástica	3	100%
Recipiente de vidrio	0	0%
TOTAL	3	100%

Figura 13. Empaque preferido.



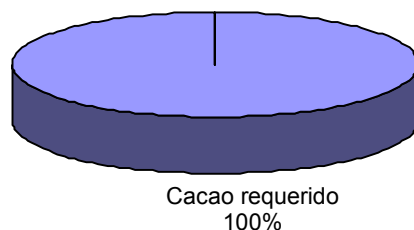
El empaque esperado por la población consumidora corresponde a las bolsas plásticas de polipropileno ya que estas son de alta resistencia para el traslado e higiene del producto terminado.

❖ **Cantidad de cacao procesado que se requiere.**

Cuadro 9. Cacao requerido.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Todo el licor de cacao producido.	3	100%
TOTAL	3	100%

Figura 14. Cacao preferido.



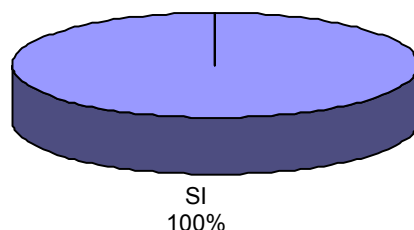
Según el trabajo de campo realizado se pudo conocer que las tres grandes empresas consumidoras de pasta de cacao actualmente importan el producto para poder cumplir con la elaboración de sus productos y frente a la cantidad requerida responden que comprarían toda la pasta que pueda producir la empresa con base al fruto que tiene cultivado.

❖ Decisión de consumo si se crea una empresa procesadora de cacao en San Pablo.

Cuadro 10. Decisión de consumo de una planta procesadora.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0
TOTAL	3	100%

Figura 15. Decisión de consumo de una planta procesadora.



Se nota gran interés por parte de la población encuestada en consumir el cacao procesador por una empresa debido a la facilidad de obtener un producto primario base para su manufactura, así mismo evitar una serie de inconvenientes como son los intermediarios del fruto, transporte hasta los centros de acopio, problema de

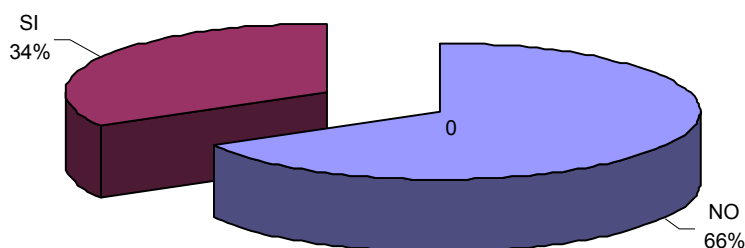
orden social y por último la importancia de contribuir al desarrollo de esa región, beneficiando a los cultivadores y a la población.

❖ **Aspectos esperados por los consumidores del producto.**

Cuadro 11. Aspectos esperados.

OPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Calidad	2	66%
Cumplimiento	1	34%
TOTAL	3	100%

Figura 16. Aspectos esperados.



Las empresas consumidoras demuestran una gran connotación con los aspectos de calidad que diferencian en último la gran aceptación de sus productos en el mercado nacional, de igual forma esperan el cumplimiento en la entrega y cantidades ofrecidas.

2.4.1.6 Conclusiones análisis a Consumidores.

Para efectos del estudio de factibilidad en el montaje de la planta procesadora de cacao, se debe contar con el trabajo de campo tanto de los productores como los consumidores, teniendo en cuenta que para el montaje de la planta se involucran productores de la región de San Pablo Bolívar, Santa Rosa, Simití, municipios estos del sur de Bolívar.

Siendo el universo de los productores nucleados por asociaciones, determinados por un número de participación relativamente pequeño pero grande en su tamaño de información, no se aplicó un método de muestra aleatoria, sin embargo, se dispone del censo poblacional para los cultivadores del producto de cacao.

Algunos datos complementarios relacionados con la demanda se obtienen de información suministradas por la Cámara de Comercio de Bucaramanga y Barrancabermeja.

De alguna forma se requiere emplear un método significativo para que guarde relación directa con los resultados encontrados frente a la tendencia de la participación porcentual, mostrada en los análisis de los cuadros que se analicen en el momento oportuno y mas adelante. De lo anterior y para poder proyectar, se determina la demanda potencial de cacao, tomando como base la investigación de la oferta analizada en el desarrollo de dicho ítem.

La población consumidora requiere de todo el licor de cacao que produzca la planta ya que a nivel nacional no cuenta con esta materia prima.

CULTIVADORES

Uno de los beneficios relacionados con el proyecto es el contar con la agrupación de productores legalmente constituidos como organizaciones de productores, interesados en el presente estudio, que a través de éste, permite tomar decisiones, con respecto a la oferta del producto asegurando a su vez, lo producido según sea las estrategia de mercado que muestre el proyecto.

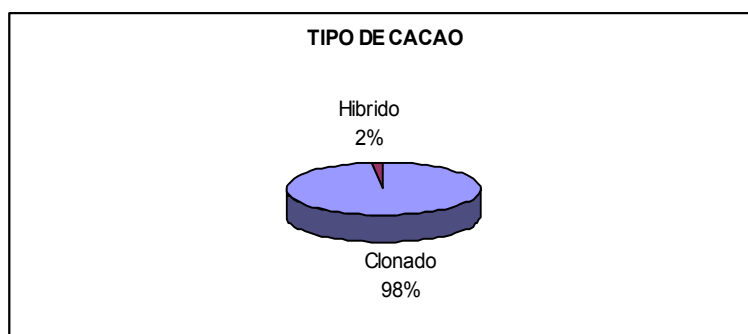
Se aplica la encuesta dirigida y se usa el cuestionario como instrumento para la recolección de los datos, por el cual con la información obtenida se pretende mostrar a través de cuadros estadísticos los respectivos gráficos y análisis así:

❖ **Opinión sobre el tipo de cacao que tiene sembrado en su Finca.** Al respecto el 98% de los productores de cacao tipo clonado con una cantidad de siembra de 1.205 del total de hectáreas en razón a que esta variedad le representa mayor rendimiento productivo siendo incluso el mas apetecido por los consumidores actuales, sin embargo un 2% de los cultivos representado en 22 hectáreas de siembras con la variedad de cacao hibrido, donde de acuerdo a la investigación la tendencia a futuro es sembrar solo clonado.

Cuadro 12. Tipo de cacao sembrado.

San Pablo Bolívar	Total de Hectáreas	Participación
Clonado	1.205,00	0,98
Hibrido	22,20	0,02
	1.227,20	1,00

Figura 17. Tipo de cacao sembrado.



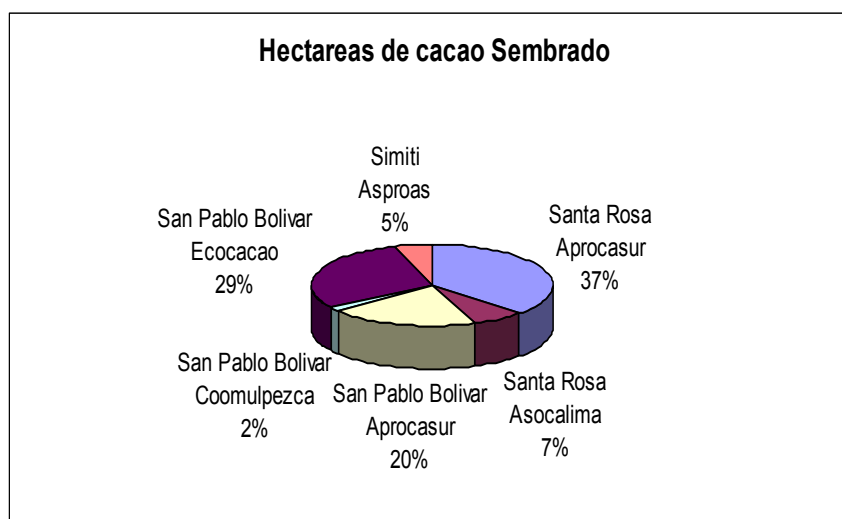
❖ **Cantidad de Hectáreas Sembradas en la finca.** De acuerdo a la siembra por hectáreas la participación de estas organizaciones así: Aprocasur que su sede principal se encuentra en el Municipio de Santa Rosa, conformada por 200 productores que representan el 37% de participación del total de hectáreas, sucursal en el municipio de San Pablo con 119 asociados, donde sumando la participación con Santa Rosa equivale 57% del total de hectáreas sembrada en la región; otra organización que representa un gran volumen de hectáreas es la cooperativa Ecocacao, que aunque no se encuentra dentro del proyecto productivo del programa de erradicación de cultivos ilícitos de la región, si es parte del aseguramiento de la oferta frente a la demanda requerida por los consumidores. (Ver cuadro 10 y Grafico 6).

Cuadro 13. Hectáreas de cacao sembradas.

Organizaciones	No. productores	Municipios	Hectáreas por beneficiario	Total Hectáreas	Participación
Aprocasur	200	Santa Rosa	4,5	900	0,37
Asocalima	75	Santa Rosa	2,2	165	0,07
Aprocasur	119	San Pablo Bolívar	4	476	0,20
Coomulpezca	21	San Pablo Bolívar	2,2	46,2	0,02
Eco cacao	150	San Pablo Bolívar	4,7	705	0,29
Aproas	60	Simití	2	120	0,05
TOTAL	625			2.412,20	1,00

Fuente: Asociaciones cultivadoras

Figura 18. Hectáreas de cacao cultivadas.

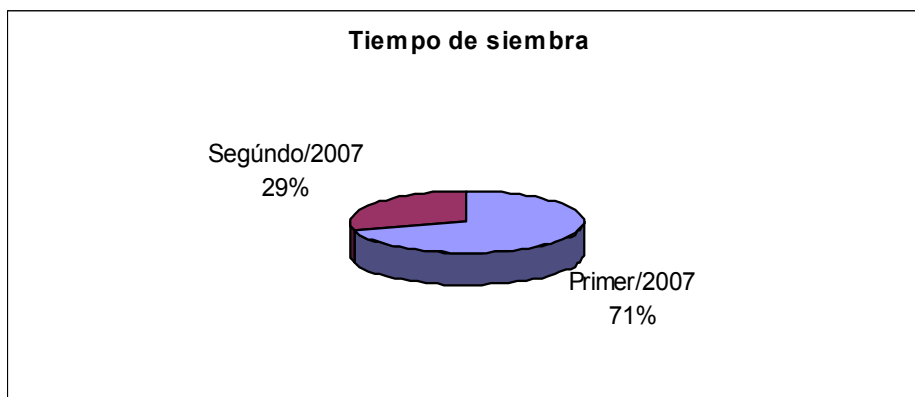


❖ **Época en el cual se sembró el cultivo de Cacao.** El 71% de las asociaciones productoras que afirman haber sembrado en el primer semestre del año 2007, que distribuidas por hectáreas de capacidad productiva, tal como se muestra en el gráfico estadístico, Aprocasur tiene una participación del 37%, en relación a las hectáreas sembradas, en el territorio del municipio de Santa Rosa que sumadas a la siembra que tiene esta en su sucursal en San Pablo, que equivale al 20% de participación con respecto a las demás asociaciones Cacaoteras, se puede asumir que la capacidad de siembra de Aprocasur es de 1.376 hectáreas sembradas desde el primer semestre del año 2007, una primera cosecha para febrero del 2009, tiempo en el cual el ofrecimiento de la producción esperada será del 71% respectivamente, de lo cosechado por Aprocasur, Asocalima, Coomulpezca y Asproas, quedando un remanente significativo para el siguiente periodo del mismo año por la Asociación Ecocacao representada por los grupos de productores independientes. (Ver Cuadro 11 y Gráfico 7), para mayor comprensión de los datos suministrados, los autores considera importante el diseño de un cuadro resumen donde se concluye de forma específica la participación productiva según el periodo de siembra, donde lo esperado es de 18 meses para su cosecha óptima.

Cuadro 14. Participación de la producción según el tiempo de siembra

TIEMPO DE SIEMBRA	HECTÁREA SEMBRADA	PORCENTAJES
Primer semestre/2007	1707,2	0,71
Segundo semestre/2007	705	0,29
Total	2412,2	1,00

Figura 19. Fecha de siembra del cacao.



El total de hectáreas sembradas por los 625 productores de cacao, las organizaciones que iniciaron el proyecto productivo de cacao, para contra restar los productos ilícitos con la USAID, ACCION SOCIAL, como son Aprocasur, Coomulpezca, Asocasanp, Asocalima, iniciaron la siembra en el primer semestre de 2007, y Ecocacao como cooperativa lo sembraron segundo semestre de 2007 hasta el momento está dando el crecimiento normal.

Cuadro 15. Resumen de fecha de siembra por semestre.

ORGANIZACIONES	HA/SEMBRADAS	FECHA DE SIEMBRA POR SEMESTRE	%
Aprocasur	900	Primer/2007	0,37
Asocalima	165	Primer/2007	0,07
Aprocasur	476	Primer/2007	0,20
Coomulpezca	46,2	Primer/2007	0,02
Aproas	120	Primer/2007	0,05
Eco cacao	705	Segundo/2007	0,29
TOTAL	2412,2		1,00

❖ **Consideración del periodo de producción.** los datos obtenidos permiten a firmar que el cultivo de cacao tiene un tiempo de producción de 18 meses, (Ver Cuadro 13)

Cuadro 16. Período de producción del cacao

No. Productores	Tiempo de producción	PORCENTAJE
625	18 meses	100%
TOTAL		100%

❖ **Toneladas de Cacao que se producen en el año.** Los datos recolectados permiten informar que dependiendo del rendimiento de las hectáreas sembradas que equivale a 2.412.20 se obtienen 3.618.3 toneladas anuales las cuales equivalen a 3.618.300 kilogramos de fruto de cacao al año.

Cuadro 17. Toneladas por hectárea de cacao sembrada anualmente.

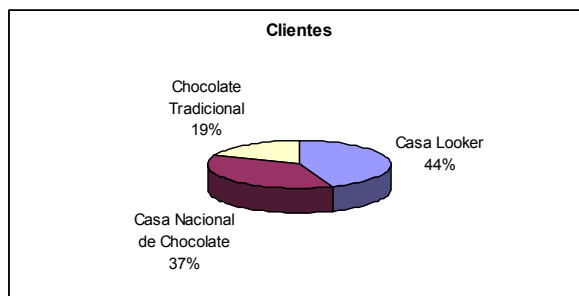
CULTIVADOR	HAS.	TONELADAS	TOTAL TONELADA	TOTAL KG.
Aprocasur S.P.	900	1,5	1.350	1.350.000
Asocalina	165	1,5	247,5	247.500
Aprocasur St.	476	1,5	714	714.000
Coomulpezca	46,2	1,5	69,3	69.300
Aproas	120	1,5	180	180.000
Eco cacao	705	1,5	1.057,5	1.057.500
TOTAL	2.412,2		3.618,3	3.618.300

❖ **Consideración acerca del cliente que demanda el producto.** Este ítem bien interesante para la investigación resuelve el problema de la demanda de cantidades y su destino de compra para asegurar la producción una vez que la planta procesadora de cacao del sur de Bolívar entre a funcionar, 275 productores nucleados por asociaciones ofrecerían 44% de su producción a Casa Luker, mientras que el 37% de la misma se prevé ofrecer a la Casa Nacional de Chocolate, mientras que el 19% restante sería ofrecidos a otros. Es pertinente aclarar aquí, que esta producción es ofrecida una vez la cosecha halla sido recogida y procesada por la factoría de cacao proyectada en el presente estudio, donde de acuerdo a cada asociación, el producto será comercializado para su tratamiento de transformación bien sea para licor, manteca y torta respectivamente para el uso de confitería en fin según sean las necesidades de la demanda de los consumidores finales.

Cuadro 18. Oferta de la producción futura

CLIENTES	NO. PRODUCTORES	PORCENTAJE
Casa Luker	275	0,44
Casa Nacional de Chocolate	230	0,37
Chocolate Tradicional	120	0,19
TOTAL	625	1,00

Figura 20. Aceptación de la producción por clientes

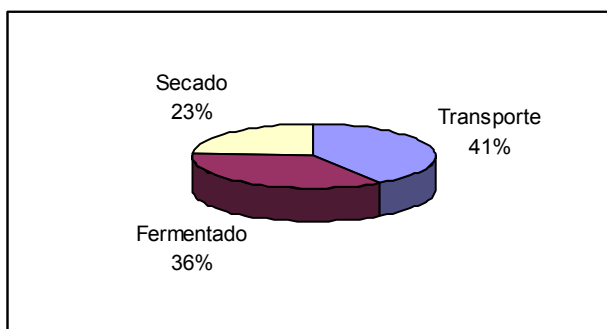


❖ **Problemas Frecuentes que presenta el fruto.** El 41% de los productores afirman que el mayor problema que se presenta con el producto es de transporte, porque las vías se encuentran en mal estado lo que dificulta para sacar el fruto de los campos de cultivos, en camiones 36%, opina que debido a las dificultades de recolección y venta directa a las fabricas, el producto se fermenta, corriendo el riesgo de perder la calidad y subastar el precio que además en ocasiones por las altas temperaturas puede presentarse problemas de secado, perdiendo consistencia nutritiva y acides del fruto, problemas que se podrán controlar si existe una planta procesadora de cacao como producción intermedia, para la materia prima de licor de cacao.

Cuadro 19. Problemas de mayor presencia con el fruto.

TIPO DE PROBLEMAS	NO PRODUCTORES	PORCENTAJES
Transporte	255	0,41
Fermentado	225	0,36
Secado	145	0,23
Total	625	1

Figura 21. Problemas de mayor presencia con el fruto.



2.4.2 Proyección de la demanda.

Se define como la demanda nacional del producto en razón a que el comportamiento de la producción del fruto del cacao es creciente, según los datos reportados por la Federación Nacional del Cacao, por lo tanto siendo la demanda futura con tendencia progresiva y relativa a la demanda potencial anual, se toma como criterio para su proyección el “índice Estacional de la producción de cacao, en el país”, que equivale a 2.2% según fuentes del Acuerdo Sectorial de Competitividad de la Cadena del Cacao y su Agroindustria del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de la presidencia de la República de Colombia.⁶⁵

Una vez definido el índice de proyección, se requiere de la determinación de un factor de crecimiento para que progresivamente eleve su multiplicación de la producción esperada para los próximos cinco (5) años. Por tanto se emplea entonces la formula de crecimiento anual, con su respectivo factor de actualización así:

Formula de proyección. $(1+i)$, siendo 1 el factor que indica el incremento, entre tanto “i”, es el índice de actualización año a año.

Factor: $(1+i)$

Cuadro 20. Proyección de la demanda

CLIENTES POTENCIALES	DEMANDA AÑO LICOR TONELADAS	% PARTICIP	BOLSA DE 20kLS
NACIONAL DE CHOCOLATES	6.360	53%	318.000
CASA LUKER	4.392	36.6%	219.600
GIRONES-COLOMBINA-ITALO-TOLIMAX	1.248	10.4%	62.400
TOTAL PRODUCCIÓN EN TON	12.000	100%	600.000

Fuente: Acuerdo de la competitividad de la cadena del cacao

⁶⁵ www. ministerio de agricultura y desarrollo rural de la presidencia de la republica-acuerdo sectorial de la competitividad de la cadena del cacao y su agroindustria.

Donde $i = 0.022$ 2.2%

$$I = 0,022^t$$

Luego = el factor = $(1+0.022)$

Factor = (1.022)

Formula de proyección. $(1+i)^t$, siendo 1 el factor que indica el incremento, entre tanto "i", es el índice de actualización año a año.

2.4.3 Análisis general de la demanda.

Tal como se enuncio en el numeral 2.4, al inicio del estudio de mercado, se parte de la conceptualización teórica que expresa, que un bien o servicio tiene demanda cuando existe la necesidad del producto o servicio a ofrecer y los compradores están dispuestos a adquirirlo en cantidades determinadas, a unos precios dados y bajo ciertas condiciones

De lo anterior la demanda esta determinada por diferentes factores interrelacionados, tales como el precio, el ingreso de los compradores, el precio de los sustitutos, la publicidad, la población, la disponibilidad del crédito, la ubicación de los compradores entre otros factores que se evalúan en un estudio de mercado.

Actualmente son demandantes del producto todas las compañías dedicadas a la transformación de la materia prima procesada del fruto del cacao, proveniente de la futura planta de proceso, para los productos descritos en el presente proyecto, siendo estas conocidas como la Casa Luker, la Compañía Nacional de Chocolates y la Casa de Chocolates Tradicional ubicadas en el territorio de Cundinamarca y Santander norte y sur respectivamente.

2.4.4 Análisis proveedores del fruto de cacao.

Siendo el presente proyecto enmarcado dentro de las expectativas del ofrecimiento de la producción de cacao, otros ofertantes para la posterior demanda de la organización, COPROCASURB, de los municipios del Sur de Bolívar, se hace necesario describir, la cantidad expresadas en hectáreas.

Para el estudio de factibilidad en el montaje de la planta procesadora de cacao se parte de los resultado de investigación en la fuente secundaria de las

organizaciones representados en los productores de los municipios de San Pablo, Santa Rosa y Simití del Sur de Bolívar, de donde se aplicó la encuesta a través de censo dado el limitado número de organizaciones empresariales que se dedican a la producción cacaotera. (Ver cuadro 8)

2.5 OFERTA

2.5.1 Análisis de la situación actual de la competencia. La oferta de licor de cacao a nivel nacional está dada por las empresas que procesan el cacao para la elaboración de los diversos productos a base de este fruto especialmente los de confitería dentro de las cuales están:

Cuadro 21. Oferta Internacional.

No.	FABRICAS PROCESADORAS	PAÍS
1	Lumobal	Argentina
2	Rasmia	Argentina
3	Calufe	México
4	Warival	Perú

Cabe aclarar que dichas empresas procesan el cacao sólo para sus propias necesidades en la elaboración de sus productos, más no para la venta del mismo.

A nivel Nacional se cuenta con 3 grandes empresas que fabrican productos a base de cacao procesado y requieren del licor pero con el que ellos mismos procesan no alcanzan a abastecer la necesidad de la materia prima; por ello, deben recurrir a empresas extranjeras que se lo suministran que son también tomadas como la oferta fuerte, estas son:

Cuadro 22. Oferta nacional.

No.	FABRICAS PROCESADORAS	CIUDAD
1	Comestibles Italo	Bogotá
2	Chocolate Andino	Bogotá
3	Chocolates Triunfo tel.4205966	Bogotá
4	Industria de Alimentos la Fragancia- Mantilla & Castillo	Bucaramanga
5	Chocolate Colonial-Tostadora de Café Bon.Ami	Bucaramanga
6	Industrial de Chocolates	Bucaramanga

Fuente: Encuesta realizada a población consumidora.

2.5.2 Proyección de la oferta. Aunque hay presencia de empresas procesadoras a nivel nacional no se puede hacer una proyección de la oferta puesto que éstas lo hacen para sus propias necesidades. A nivel internacional y por reserva de las tres grandes empresas quienes importan el licor y falta del manejo estadístico se desconoce la producción de éstas del licor y las demás condiciones o

especificaciones sobre dicho producto; motivo por el cual no se puede hacer una proyección de la oferta.

Se parte de la investigación realizada y se conoce que a nivel nacional la producción de licor o pasta de cacao es insuficiente para suplir las necesidades y que requieren del licor de cacao que puedan suministrarles a nivel nacional.

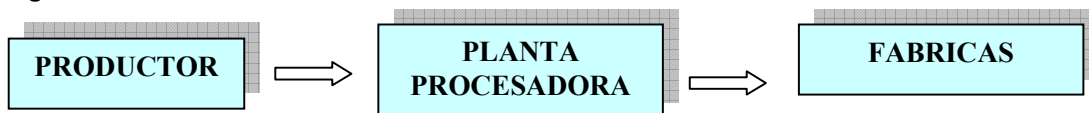
2.6 RELACIÓN ENTRE DEMANDA Y OFERTA

Según el trabajo de campo realizado existe una demanda del 100% de licor de cacao que de acuerdo a las hectáreas cultivadas en las regiones del Sur de Bolívar pertenecientes a este estudio y previendo la oferta a nivel nacional no cubre las necesidades de la población objetivo, existe una demanda nacional insatisfecha en un 100% que requiere de licor de cacao que una empresa con cultivo de materia prima pueda suministrar.

2.6 CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

2.6.1 Estructura de los canales actuales. Actualmente en la población objetivo se presenta oferta de licor de cacao a nivel departamental ya que el departamento Santander por su estratégica ubicación es el mayor cultivador y procesador de cacao a nivel nacional. Producto que se comercializa con una estructura de canal directo, presentando la siguiente estructura de comercialización. (Ver Figura 6)

Figura 22. Canal de comercialización actual.



2.6.2 Ventajas y desventajas de los canales actuales. Se analizan como ventajas las siguientes:

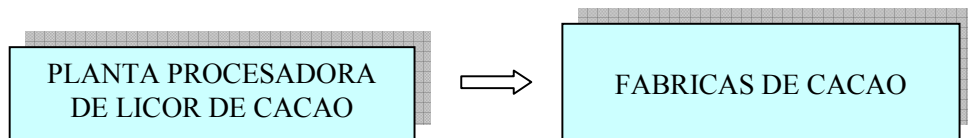
- La participación exclusiva en uno de los procesos para que el consumo del cacao manifieste el primer eslabón del procesamiento. En condiciones normales se definen las siguientes ventajas a saber:
- Se logra un mercado exclusivo.
- Se mantienen pedidos constantes.
- Agilidad en la distribución del producto.

- Se mantiene más cerca el conocimiento del concepto sobre el producto vendido.

Entre las Desventajas se manejan muy pocas porque no existen intermediarios, se conocen de forma directa las inquietudes y sugerencias para estar en el trato cordial y mejoramiento continuo.

2.6.3 Selección de los canales de comercialización. Debido a que el canal presente es el directo y lo que pretende hacer la planta procesadora es también llegar a consumidores que requieren de esta materia prima para este proyecto se escoge trabajar con un canal de comercialización directo más aún cuando se conoce que los convenios del procesador están asegurados puesto que los mismos cultivadores de la región serán los propietarios de la planta y por ende hay una materia prima asegurada que refleja la seguridad en el cumplimiento del procesamiento y entrega del producto terminado.

Figura 23. Canal de Comercialización seleccionado



2.7 PRECIO

2.7.1 Análisis de precios. Para el análisis de precios se tiene en cuenta el valor que se maneja por otras plantas procesadoras de licor de cacao y estas con sus respectivos valores se analizan para concluir el mejor criterio a tener en cuenta al momento fijar el precio del producto

2.7.2 Estrategias de fijación de precios. Para efectos de la fijación de precios se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- ❖ Costos incurridos en el proceso de fabricación. (M.O.D. y M.O.I, fletes entre otros.)
- ❖ Precio promedio del mercado.
- ❖ Utilidad esperada.

Por lo tanto, como estrategia para la fijación del precio se encuentran: Los Costos de la fabricación del subproducto de “Licor de cacao” más el porcentaje deseado de utilidad proporcionalmente hallado de tal forma que mantenga el precio promedio del mercado por kilogramo para este producto.

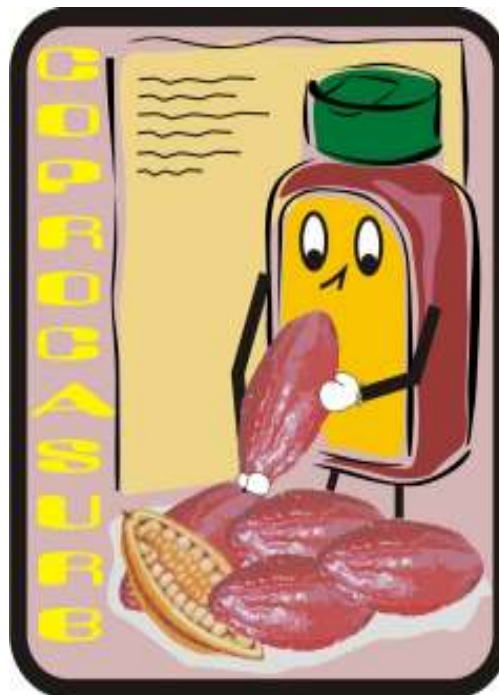
2.8 PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

2.8.1. Objetivos

- ❖ Mostrar la existencia de la planta como procesadora de cacao en la región.
- ❖ Dar a conocer los producto terminados como son licor de cacao, Manteca de cacao, Torta de Cacao
- ❖ Generar recordación del producto.
- ❖ Forjar disposición de compra.
- ❖ Lograr la identificación de la empresa con nombre, logotipo, lema y producto fabricado a nivel regional.
- ❖ Alcanzar la venta del producto.

2.8.2 Logotipo de la empresa. El logotipo está elaborado con base en el fruto principal utilizado que es el cacao al cual se le transforma para obtener un producto y que está respaldado por la asociación de cultivadores, dando origen al nombre de la empresa que se estima llamar Corporación de Procesamiento de Cacao del Sur de Bolívar. “COPROCASUR”, El logotipo propuesto se presenta en la siguiente figura:

Figura 24. Logotipo de la empresa.



La publicidad en Internet no solamente se ha convertido en un escaparate sino en un medio o mecanismo capaz de obtener ingresos extras por parte de los prestadores de servicios. Por ello, cada vez son más las empresas que elaboran estadísticas y estudios de navegación de los usuarios a través de aplicaciones que miden la frecuencia del clic o accesos a enlaces o formatos publicitarios - Servidores *Ad Server*- con la finalidad de obtener un perfil de preferencias de los usuarios y, a tal fin, decidir la política de marketing. Sin embargo, no toda publicidad es lícita o cumple con las exigencias legales, ni aquella puede insertarse sin ciertas condiciones o cláusulas contractuales que rijan dicha actividad publicitaria entre el anunciante y el titular de la página Web donde se inserte el formato publicitario acordado.

❖ **Vallas publicitarias móviles y musicales.** Pasar con el logotipo y emblema de la empresa que cautive la atención de los transeúntes y cree una expectativas entre los habitantes del Municipio de San Pablo Bolívar y su Zona de influencia dando a conocer la empresa y su producto

❖ **Tarjetas de presentación.** Publicidad donde se da a conocer el nombre de la empresa, a que se dedica, la dirección, el teléfono, entre otros datos importantes que resumidos en una tarjeta de tamaño relativamente pequeña, que sirva para guardarse en carteras y billeteras a la mano del consumidor final.

❖ **Cóctel de lanzamiento.** Consiste en la preparación de la inauguración de la planta con la asistencia tanto de cultivadores, consumidores y personal que interviene en el procesamiento y las personas o representantes de las entidades al cual se le ofrecerá un cóctel y pasabocas para iniciar las actividades de la planta.

2.8.5 Selección de Medios. De acuerdo con el tipo de producto y el mercado objetivo se han seleccionado los siguientes medios:

- ❖ Radial (Red emisoras comunitarias).
- ❖ Tarjetas de presentación.
- ❖ Volantes.
- ❖ Pasacalles.
- ❖ Cóctel de lanzamiento.
- ❖ Página Web.

2.8.6 Estrategias Publicitarias.

❖ **De lanzamiento.** Como estrategia publicitaria de lanzamiento se utilizan las siguientes:

- **Radial.** Tres pautas diarias de lunes a viernes de 30 segundos por un mes en la red de emisoras comunitarias, la cual llega a los tres municipios principales

vinculados al proyecto e inicia con 30 días de anterioridad al lanzamiento, esta tiene un costo de \$160.000. Cabe aclarar que esta emisora tiene cobertura en los municipios que conforman la población objetivo.

- **Tarjetas de presentación. Elaborar** 1.000 tarjetas de presentación con nombre, logotipo, lema, teléfono y dirección de la planta en tipografías de la región las cuales cuestan \$100.000. Estas se elaboran antes de iniciar las actividades para poder ser entregadas el día de la inauguración.

- **Volantes.** Para dar a conocer el día del inicio de actividades y presencia de la planta se timbran 2.000 volantes los cuales van a ser entregados en los tres municipios vinculados al proyecto, a un valor de \$100.000.

- **Pasacalles.** Se utiliza uno al entrar al municipio de aquel que salga escogido para ubicación de la planta y otro en su parte central, los cuales tienen un valor de \$100.000 cada uno con dibujo y texto de 3 por 75 metros x 1.80 en tela de dacrón.

- **Cóctel de lanzamiento.** Se estima un presupuesto de \$2.000.000 para la elaboración del cóctel según el salón de eventos ubicado en la región para 250 personas.

- **Página Web.** El diseño de esta página tiene un valor de \$1.500.000 además debe cancelarse un valor mensual de permanencia de \$60.000.

❖ **De operación.** Para continuar y mantener en el mercado la imagen de la empresa y generar recordación en el cliente objetivo se utilizan las siguientes estrategias publicitarias de operación:

- Tres pautas diarias de lunes a viernes de 30 segundos por un mes en la red de emisoras comunitarias, la cual llega a los tres municipios e inicia con 30 días de anterioridad al lanzamiento, esta tiene un costo de \$160.000.

- Tarjetas de presentación. Se timbran el número mínimo que producen las tipografías que es de 1.000 tarjetas semestrales con el logotipo, emblema, descripción del servicio prestado y el nombre del gerente o representante legal. A un valor de \$100.000.

- Página Web. Para el sostenimiento del página Web diseñada en la Internet hay que cancelar un valor de \$50.000 mensuales para sostenimiento.

2.8.7 Presupuesto para la publicidad y la promoción. Para esta parte del proyecto los rubros estimados, se presentan con base en las cotizaciones solicitadas las cuales se encuentran en el

2.8.7.1 De lanzamiento. Esta publicidad se halla estimada a realizar el primer mes de funcionamiento y teniendo en cuenta que se trata de poblaciones

pequeñas en las cuales la información se difunde de manera rápida y efectiva, se estimo un presupuesto por valor de \$4.060.000 detallado así:

Cuadro 23. Presupuesto publicidad de lanzamiento.

PUBLICIDAD	PERIODO	CANTIDAD	TOTAL AÑO
Anuncios radiales RED EMISORAS COMUNITARIAS.	1er. Mes \$160.000	3 pautas día	\$160.000
Tarjetas de presentación	1er. Mes \$100.000	1.000	\$100.000
Volantes.	1er. Mes \$100.000	2.000	\$100.000
Pasacalles.	1er. Mes \$60.000	2	\$200.000
Cóctel de lanzamiento.			\$2.000.000
Página Web.	1er. Mes	Global	\$1.500.000
TOTAL			\$4.060.000

Fuente: Cotizaciones varias.

2.8.7.2 De operación. Para continuar y mantenerse en el mercado se pondrá en marcha la publicidad de sostenimiento, mediante anuncios radiales en la red de emisoras comunitarias, debido a que es una de las más sintonizadas por la los tres municipios en donde se encuentra la población objetivo de este estudio. Al igual que la entrega de tarjetas de presentación y mantenimiento de la página Web para esta en el medio de la Internet. Los valores se presentan en el siguiente cuadro.(ver cuadro 18)

Cuadro 24. Presupuesto publicidad de operación.

PUBLICIDAD	PERIODO	CANTIDAD	TOTAL AÑO
Anuncios radiales RED EMISORAS COMUNITARIAS.	Mensual AÑO 1 al 5	3 pautas diarias \$160.000	\$1.920.000
Tarjetas de Presentación Graficas Sistema Color	Anual AÑO 1 al 5	1.000 tarjetas \$100.000	\$100.000
Mantenimiento página Web	Mensual	\$50.000 mes	\$600.000
TOTAL	AÑO 1 al 5		\$2.620.000

Fuente: Cotizaciones varias.

2.9 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

Una vez efectuado todos los pasos requeridos para definir este capítulo tan importante para el Estudio de Mercado se concluye lo siguiente:

El producto principal a ofrecer es el Licor de Cacao, que también es conocido como pasta o masa de cacao.

El mercado objetivo del producto a transformar tiene que ver con las grandes empresas como son Nacional de Chocolate, Casa Luker, la fabrica, Chocolate Tradicional con sede principal en el Municipio de San Vicente de Chucuri en el departamento de Santander.

El proyecto cuenta con 5 asociaciones productoras del fruto Aprocasur, Asocalima, Coomulpezca, Aproas, Ecocao.

El 98% de las hectáreas sembradas, corresponden a cacao de tipo clonado, y el resto están cultivadas en cacao de tipo híbrido

Las asociaciones se muestran interesadas en apoyar el proyecto y dispuestas a comprometer 2.412.20 hectáreas de cultivo para garantizar la materia prima requerida para trabajar la planta procesadora de cacao.

La época de siembra de estos cultivos en la región del sur de Bolívar ocurre entre el primero y segundo semestre del año 2007. y su producción se puede recoger en el termino de 18 meses .

Los 625 productores de cacao nucleados en cinco asociaciones, consideran obtener según su experiencia agroindustrial, que dependiendo del rendimiento de las hectáreas cultivadas, de 1500 Kg a 2500 Kg al año por hectárea.

En cuanto a la oferta de la producción futura se cuenta contar con tres grandes demandantes del producto procesado como lo es la Casa Luker, el 44% del total producido, Casa Nacional de Chocolates con el 37% de compra y la Firma Chocolate Tradicional con el 19 % restante del total de la producción ofrecida por los 625 asociados, siendo esto favorable para el proyecto.

El problemas mas frecuentes que afecta el cultivo en la región, es el transporte al trasladar el fruto, por el mal estado de los caminos, siendo muy estrechos y de difícil acceso en época de invierno, el fruto se fermentara, exponiéndose a la contaminación de la cadena productiva e incluso afectando el precio de comercialización.

Existe demanda insatisfecha toda vez que lo producido u ofrecido no alcanza a cubrir los requerimientos del mercado.

Asegura el mercado potencial, determina la demanda futura y la demanda es directamente creciente con relación al consumo, por lo tanto se referencia la información de la Federación Nacional del Cacao para determinar un factor de actualización para su crecimiento año a año del 2.2 %, datos estos obtenidos del

Acuerdo Sectorial de la mini cadena del sub. sector del cacao. (Ministerio de Agricultura, IICA)

Para determinar la demanda potencial, tener en cuenta la producción ofrecida a las empresas industriales de los sub. Productos del licor o masa del cacao, que es en su totalidad 12.000 Toneladas al año, de producto faltante y necesario para suplir la necesidad interna del mercado. los datos encontrados se procede se calcula la proyección de la demanda con el factor del 2.2 %.

Considerar la estrategia de comercialización, entre estos se analizan los precios que fluctúan en la zona, los costos incurridos durante el proceso de fabricación, como lo es la mano de obra directa y la indirecta, el costo de la cadena de comercializar el grano desde el cultivo hasta la planta, es decir fletes entre otros factores.

La estrategia de mercado y comercialización se debe desarrollar a través de la publicidad previa al lanzamiento de la factibilidad del montaje de la planta, para ello se prevé anuncios radiales, tarjetas de presentación, volantes, pasacalles y el diseño de una pagina Web inclusive,

3. ESTUDIO TÉCNICO

3.1 TAMAÑO DEL PROYECTO

El estudio técnico permite determinar el tamaño del proyecto, basados en los procesos de transformación de granos de cacao, se requiere diseñar una planta procesadora de acuerdo a los productores del sur de Bolívar; para la puesta en marcha de la planta, se requiere definir la capacidad instalada, capacidad utilizada, y la ubicación de conveniente de la misma.

3.1.1 Descripción del Tamaño del proyecto. Se dispone de 2.412.20 hectáreas de cacao, donde por medio de cartas de compromisos los productores de las organizaciones se compromete con el suministro de la materia prima, resultando un rendimiento de 1.5 de tonelada/hectárea de cacao anual, para un total de 3.618 toneladas años equivalente a 11 toneladas /días de fruto; que el rendimiento para el producto final es del 50%, o sea que es de 5 toneladas de licor de cacao/día que equivale a 5.000 kilogramos estimándose 250 unidades en empaques de bolsas de polietilenos de 20 Kg. Cada uno.

3.1.2 Factores que determinan el tamaño. La dimensión del mercado es uno de los factores más importantes utilizados para determinar el tamaño del proyecto, pero no es la única fuente de información requerida, se deberá también analizar otras variables y la más importante será entonces la cantidad de fruto que existe en la región para procesar que se calcula en 2412.20 hectáreas disponibles ser transformadas, otro aspecto es la tecnología del proceso productivo, la disponibilidad de insumos, la localización, la estrategia de la micro localización, el sistema administrativo y financiero que sustenta finalmente la estructura básica del proyecto.

El análisis del estudio del mercado dimensiono los conceptos de la demanda, resultando una cantidad mayor de unidades productoras posibles de instalar. Por lo anterior se deduce que la demanda tiende a un comportamiento creciente, por lo que se tiene una oportunidad sobre el montaje de la planta, aprovechando además este factor como ventaja para que la capacidad productiva en el sur del departamento de Bolívar, sea factible asegurar la producción del cultivo de cacao, con un comportamiento de la demanda igual a la capacidad mínima que se puede instalar.

En cuanto al factor tecnológico, este deberá contribuir al aporte esencial sobre la escala de producción mínima, que puede ser superior a la capacidad de uso, lo cual se tendría que asumir un costo de operación detallado según sus necesidades en el estudio financiero.

De acuerdo al estudio la tecnología no es un obstáculo para el proceso productivo, pero si un requerimiento importante de operatividad de resultados, sin embargo el hecho de existir tal maquinaria y el equipo indispensable, se determina la factibilidad de atender la capacidad total inicial y proyectada.

Los insumos no son problema para la puesta en marcha de la planta porque se encuentran disponibles en la cantidad deseada, por lo tanto no limitan la capacidad de uso del proyecto, donde esta se manifiesta como una oferta creciente en relación a la demanda futura, para este subsector de la economía agroindustrial.

Analizadas las ventajas y desventajas es oportuno localizar la factoría en el municipio de San Pablo Bolívar, con la seguridad que generara un impacto positivo con la región

No es fácil conseguirlo pero tampoco es una limitante, debido al interés y voluntad que manifiestan las Asociaciones de productores de Cacao en los municipios del sur de Bolívar, las cuales se encuentran dispuestas a vincularse al tipo de empresa aquí proyectada, detallándose este factor en el capítulo financiero relacionado con el plan de financiamiento.

3.1.3 Capacidad del proyecto.

3.1.3.1 Capacidad Total Diseñada. Se diseña una planta con equipos de gran tecnología y de acuerdo a los rendimientos de los equipos está en capacidad de procesar hasta 24 toneladas fruto aproximadamente por día, según los equipos y maquinarias propuestas, sin embargo la variable a tener en cuenta es la cantidad ofrecida por los cultivadores, que inicialmente será de 10 toneladas día, de semilla de cacao, requiriéndose emplear 8 horas/máquinas/día en el proceso equivalentes a 4.5 toneladas aproximadamente, de producto terminado en pasta o licor de cacao de acuerdo igualmente al fruto dispuesto para tal fin.

En resumen la planta esta diseñada para producir 7.200 toneladas de fruto al año equivalentes a 600 toneladas en el mes para un proceso diario de 24 toneladas. (Ver cuadro 19).

3.1.3.2 capacidad Instalada. La capacidad instalada de la planta, se determina con base a las unidades a producir máquinas/horas y horas/hombres requeridos en el proceso productivo, estimándose ocho (8) horas en el proceso, en una jornada laboral de 6 AM a 2 PM de lunes a sábado, utilizando 6 operarios y un jefe de producción, e igualmente utilizando los equipos y maquinaria necesaria. Lográndose procesar lo disponible en el mercado y ampliando, los horarios de trabajo para lograr mayor cantidad de fruto a procesar cuando sea de esta manera exigida la planta. De esta manera se calcula que con las ocho horas iniciales se procesara las 10 toneladas disponibles inicialmente. (Ver cuadro 19)

3.1.3.3 Capacidad Utilizada y Proyectada. De forma gradual participando inicialmente con un 70% de la capacidad diseñada, de materia prima, utilización del equipo en un 50% aproximadamente para el primer año de actividades, para el segundo año se considera aumentar la programación en un 72.20% debido a la disponibilidad de la cosecha en el 2010, para el tercer año aumenta de manera gradual acorde a la disponibilidad de fruto logrando cubrir el proceso para el fruto en oferta, teniendo para un quinto año un 78.80% del equipo utilizado, es decir la capacidad estará dispuesta a crecer si las siembras y el fruto ofrecido por los cacaoteros aumenta después del quinto año. (Ver cuadro 19).

Cuadro 25. Calculo de Capacidades en toneladas y unidades de 20 kg.

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Capacidad Diseñada	7.200	7.200	7.200	7.200	7.200
Capacidad Instalada	3.618	3.618	3.618	3.618	3.618
Capacidad Utilizada	2.690	2.750	2.810	2.872	2.934
% merma	50%	50%	50%	50%	50%
LICOR DE CACAO (T)	1.345	1.375	1.405	1.436	1.467
% utilización Cap Instalada	70%	72,20%	74,40%	76,60%	78,80%
LICOR DE CACAO (20 kg)	67.250	68.730	70.242	71.787	73.366

3.2 LOCALIZACIÓN

Consecuente con el estudio de mercado se determina la localización del proyecto, partiendo de la base de la participación de las cinco (5) asociaciones existentes en los municipios del sur de Bolívar, donde en el municipio de Santa Rosa se encuentra la asociación Aprocasur siendo esta la sede principal, con una sucursal en San Pablo, con el 30% del total de ellas representado en 200 asociados productores en Santa Rosa y 75 en San Pablo, sin embargo la mayor participación de productores se encuentran concentrados en el municipio de San Pablo Bolívar, que suma entre las asociaciones de Aprocasur, Comulpezca, Eco cacao y Asproas, en un total de 350 productores es decir por encima del 60% de las existentes en Simití y Santa Rosa.

3.2.1 Macro localización. Comprende el área geográfica en donde se estima ubicar la planta procesadora de Cacao, para la obtención de la pasta o licor respectivamente. Según lo expuesto en el numeral anterior y de acuerdo al análisis de oportunidad del negocio, es decir la comercialización hacia las industrias de chocolates, se determina la viabilidad para la creación, montaje y puesta en marcha de la empresa productora de cacao, en el municipio de San Pablo Bolívar con buena aceptación por los interesados del proyecto.

3.2.2 Microlocalización. Define el lugar exacto donde se va a ubicar la planta proyectada en el presente estudio, el cual es requerido, porque de una buena localización se podrá partir para implementar una estrategia de comercialización del producto, a menor costo y con oportunidad de entrega sin contratiempos entre las partes, es decir, según lo convenido entre la planta procesadora y las industrias de alimentos productoras de chocolates y sus derivados.

Teniendo en cuenta que la planta se va a ubicar en el municipio de San Pablo Bolívar, los autores de la investigación indagaron con las autoridades competentes para hallar posiblemente como criterio de ubicación lo establecido por el Plan Organizativo Territorial, programa POT y su reglamentación de estudios del suelo; pero al observarse que este sistema organizativo no se viene aplicando en su totalidad siendo indiferente para algunas empresas que actualmente se establecen dentro del sector urbano, se consideró necesario en visualizar la ubicación de la planta en posibles sitios óptimos, relativamente lejanos del sector residencial del municipio, no obstante se considero también la viabilidad de su establecimiento en un lugar seguro y sin perjuicio de impacto alto del medio ambiente, dado las actividades industriales a desarrollar en la transformación del producto.

Para definir la localización adecuada de la planta, existen varios métodos cuantitativos y cualitativos, que sirven para definir con mayor objetividad el criterio para la toma de decisiones de la ubicación del proyecto. Entre los diferentes métodos se cuenta con el método del análisis dimensional, el método de Gibson, el método cualitativo por puntos entre otros.

Es de aclarar, que cualquier método aplicado correctamente es favorable, para el cálculo del sitio. Para efectos de la gestión del proyecto frente a las recomendaciones del comité de investigación, se determina aplicar el método cualitativo por puntos, que consiste en asignar factores cuantitativos a una serie de factores que se consideran relevantes para la localización, donde para ello se requiere del conocimiento de por lo menos tres posibles sitios definidos desde el estudio de mercados. El método permite ponderar factores de preferencia para el investigador al tomar decisiones.

En consecuencia se presenta tres sitios y cualquiera de ellos tiene la posibilidad de ser seleccionado.

Lote 1. Ubicado en el sector del barrio Santander en la carrera 5 No. 18-45, limita por el noreste en 140 metros con la propiedad del señor Joaquín Gómez, por el sur oeste en 75 metros con bajos (precipitaciones del terreno), consistente en la finca del señor Miguel Ramos, por el sureste en 140m con bajos de propiedad de la alcaldía municipal de la localidad, por el noreste en 80m con la carretera principal de entrada y salida de San Pablo que conduce a los municipios vecinos como Puerto Wilchez Santander, Simití y Santa Rosa Bolívar.

Propiedad del predio: Asociación de productores de Canaletal del sur de Bolívar.
ASOPCANAL .

- Extensión del terreno: 1.250 metros cuadrados.
- Valor por metro cuadrado: \$ 9.000.
- Valor total del lote: \$ 11.250.000.

Lote 2. Ubicado en el sector residencial del municipio, en la calle 5 con carrera 19 del barrio San Martín, limita por el norte con la ESE Hospital Local de San Pablo, por el sur con el Río Magdalena, sector del muelle, por el este con la casa lote de propiedad de la señora Ana Belinda Cantillo, al oeste con terrenos de propiedad de la Unidad Técnica Agropecuaria UMATA.

Propiedad del predio: Yessenia Ayala.
Extensión del terreno: 540 metros cuadrados.
Valor por metro cuadrado: \$ 83.334.
Valor total del predio: \$ 45.000.360.

Lote 3. Ubicado en inmediaciones del puesto de policía, limita por el norte con la edificación de la administración municipal, por el sur con la carretera vía principal de entrada y salida al municipio, por el oriente con el parque central y polideportivo de la comunidad.

Propiedad del predio: Alcaldía Municipal.
Extensión del terreno: 320 metros cuadrados.
Valor por metro cuadrado: \$ 95.000.
Valor total del lote: \$ 30.400.000.

Nota de fuente de información: los cálculos y valores dados por el proyecto, obedecen al avalúo catastral del primer semestre del año 2007, proyectado a tres años, según el costo de vida y el índice de precio al consumidor.

Con los datos obtenidos y suministrados por el proyecto, se procede a evaluar los tres sitios, como criterio para su adquisición para el funcionamiento de la Planta, así entonces se da a conocer los factores a tener en cuenta para determinar la viabilidad del lote.

Factores claves a evaluar.

- Proximidad a zonas productoras.
- Costo por metro cuadrado del terreno.
- Cercanía a los centros de consumo.

- Infraestructura: facilidad de acceso a servicios públicos, vías, comunicación.
- Factores sociales: inseguridad, violencia.
- Factor de impacto ambiental.

Con los criterios dados anteriormente, se procede a evaluar según el método cualitativo por puntos, que se representa con la construcción de un cuadro que conceptualiza lo descrito asignándole a cada factor un valor de forma subjetiva, pero con tendencia a la realidad del proyecto según han sido los requerimientos exigidos.

Cuadro 26. Microlocalización sistema cuantitativo por puntos.

		Lote No. 1		Lote No. 2		Lote No. 3	
DESCRIPCION	Peso Asignado	Calificación	calificación Ponderada	Calificación	Calificación Ponderada	Calificación	Calificación Ponderada
Proximidad a zonas productoras	0,25	7,00	1,75	6,00	1,50	5,00	1,25
Costo por metro cuadrado del terreno	0,10	8,00	0,80	5,00	0,50	4,00	0,40
Cercanía a los centros de consumo	0,25	5,00	1,25	6,00	1,50	6,00	1,50
Infraestructura: facilidad de acceso a servicios públicos, vías, comunicación	0,15	7,00	1,05	7,00	1,05	7,00	1,05
Factores sociales: inseguridad, violencia	0,15	7,50	1,13	6,00	0,90	5,00	0,75
Factor de impacto ambiental	0,10	8,00	0,80	6,00	0,60	4,00	0,40
	1,00		6,78		6,05		5,35

El de la Microlocalización, presenta el cálculo dándose como mejor opción el lote No. 1 por reunir las mejores condiciones y los factores indispensables para el montaje de la planta, de tal forma que siendo el puntaje de 6. 78 superior al puntaje al lote 2,3 esta es la alternativa variable.

3.3 INGENIERIA DEL PROYECTO

La importancia de este ítem se debe a la necesidad en la descripción de los requerimientos de la investigación, para lo cual ello guarda relación directa con el proceso productivo para el producto a fabricar o procesar, el cual es ilustrado a través de flujo gramas para cada una de las actividades que se presenten.

Dentro de la ingeniería del proyecto se evalúa algunos factores necesarios para la guía del diseño del producto respectivamente, así entonces se definen parámetros que se sustentan a través de una ficha de información general. (Ver. Cuadro 21)

3.3.1 Ficha técnica del producto.

Cuadro 27. Ficha técnica del producto.

Ver análisis bromatológicos y microbiológicos en el anexo E

ITEM	CONCEPTO																		
Producto principal	Pasta o licor de cacao obtenido del proceso de descascarillado, limpieza, secado y molienda del fruto de cacao al cual no se le adiciona ningún otro ingrediente por ser un producto tipo natural intermedio para la obtención de golosinas, y confitería que requieren de la pasta o licor de cacao con sus propiedades y características naturales.																		
Diseño	Empaques y presentación en bolsas de 20 kilogramos cuyo interior está compuesto por polipropileno y en el exterior envueltas en papel cartón de alta resistencia.																		
Usos	Elaboración de confitería, bombonería, chocolatería y aromatizantes para el consumo y alimentación del ser humano.																		
Certificados	Licencia Sanitaria, de seguridad, de uso de suelos registro y certificado del Invima.																		
Especificaciones técnicas	<table> <tr> <td>Grasas</td> <td>55%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Compuestos tánicos</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>3.5 %</td> </tr> <tr> <td>Ácidos orgánicos</td> <td>2.5%</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Rastros de cafeína</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>100%</td> </tr> </table>	Grasas	55%	Carbohidratos	17%	Proteínas	11%	Compuestos tánicos	7%	Cenizas	3.5 %	Ácidos orgánicos	2.5%	Humedad	2%	Rastros de cafeína	2%	Total	100%
Grasas	55%																		
Carbohidratos	17%																		
Proteínas	11%																		
Compuestos tánicos	7%																		
Cenizas	3.5 %																		
Ácidos orgánicos	2.5%																		
Humedad	2%																		
Rastros de cafeína	2%																		
Total	100%																		
Sistema de almacenamiento	Refrigeración de licor a 5°C																		
Conservación del producto terminado	Temperatura ambiente																		
Vida útil	1 año.																		

Fuente: Fedecacao análisis técnico del cacao.

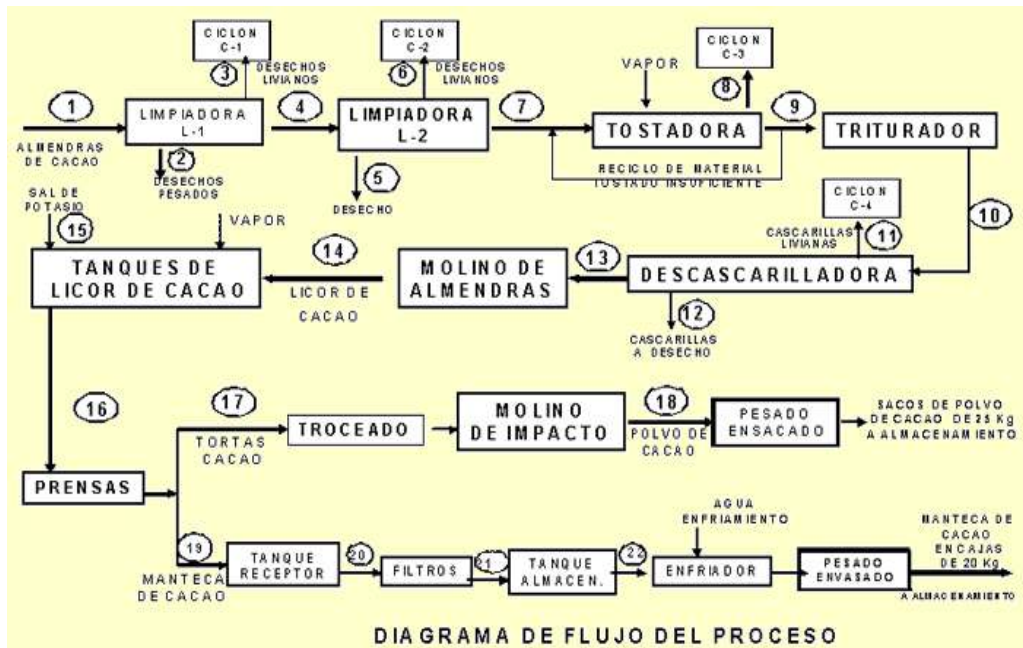
3.3.2 Descripción técnica del proceso. Teniendo en cuenta que el producto a elaborar básicamente se transforma básicamente en licor o masa de cacao, se

describe de manera directa su proceso en particular, la cual tiene que ver con cinco etapas iniciando con la molienda para ser pasado por la refinación donde agotadas las etapas hasta moler la sustancia esta se somete a un proceso de refinación, homogenización y recalentamiento; el licor de caco contiene alrededor del 57% de grano, 17% de carbohidratos de los que la mayor parte es digerible, el 11% de proteína 6% de compuestos tánicos, 3% de cenizas, 2,5% de ácido Orgánico, 2% de humedad, rastros de cafeína y aproximadamente 1,5% de teobromina, el alcaloide parecido a la cafeína al que se debe las propiedades ligeramente estimulantes de la cocoa y el chocolate.

En cuanto al manejo de desechos se debe tener en cuenta que las partículas resultantes tanto de las cáscaras como de su fruto semilla podrán ser aprovechadas para abono orgánico o incluso para la obtención de otros subproductos en el área alimenticia, sin embargo para el presente proyecto se centra sólo en el proceso inicial de la molienda hasta llegar al empaque para ser comercializado por las Empresas Industriales de alimentos quienes tendrán la oportunidad de aprovechar ciertas partículas de desechos pertinentes a su producto terminado.

3.3.3 Diagrama de operación, proceso y procedimiento. De acuerdo a la descripción del proceso productivo efectuado en el numeral anterior se presenta un esquema a manera de flujo grama para la obtención del producto en estudio como lo es el fruto de cacao para la obtención de licor ó pasta. Ver Flujograma del proceso en la siguiente figura.

Figura 26. Diagrama de proceso.



Cuadro 28. Proceso producción pasta o licor de cacao.

Descripción del evento	Tiempo minutos	No. Operarios	□	○	⇒	D	▽
1. Recepción del fruto.	60 min.	2		●			
2. Clasificación y Selección del fruto.	60 min.	2		●			
3. Prelavado fruto cacao.	30 min.	2		●			
4. Pesado del fruto a procesar	30 min.	2		●			
5. Traslado del fruto para lavado a presión.	60 min.	2		●			
6. Introducción del fruto para descascarillar.	60 min.	2		●			
7. Descascarillado del fruto y traslado de fruto al molino por banda.	60 min.	1		●			
8. Inspección pasta.	05 min.	1		●			
9. Selección y guardado de la muestra.	05 min.	1		●			
10. Traslado de la pasta al tanque. 5°C-refrigerar.	60 min.	1		●			
11. Empacado de la pasta o licor verificando el peso de la unidad.	60 min.	1		●			
12. Rotulado de la bolsa con lote y fecha de vencimiento.	60 min.	1		●			
13. Traslado y almacenamiento de bolsas de licor de cacao	60 min.	2		●			
14. Fin del proceso.	0 min.						●

3.3.3.1 Balanceamiento de masa con equipo, operarios y materia prima. Se requieren de 6 operarios y del procesamiento de 2.690 toneladas de cacao así:

- **2 operarios**, en las 4 horas de la tarde reciben y acondicionan la materia prima del día anterior, en las 4 horas de la mañana se soporta para llevar el fruto para iniciar el proceso de descascarillar.

- **2 operarios**, en las 8 horas de trabajo en el área de empaquetado, rotulado y acopio.

- **2 operarios**, están en el manejo de la maquinaria, inspección del proceso en las bandas transportadoras y limpieza general de la maquinaria.

Ilustrando el primer año de producción, en el que se estiman producir 67.250 unidades de bolsas de cacao las cuales en los 325 días de trabajo del año permiten conocer que se deben producir 207 unidades de 20 kilogramos aproximadamente los que multiplicados por 40 kilogramos que requiere de fruto cada bolsa, ya que tiene un rendimiento del 50% da un total aproximado de 8.276 kilogramos de fruto y partiendo de que cada hora se procesan según la maquinaria del proceso 1.000 kilogramos se obtiene en 8 horas de trabajo diarias.

Para el proceso del primer año se requieren 67.250 unidades de bolsas de licor de cacao que para su producción se debe contar con 40 kilogramos de materia prima por cada unidad. Por lo tanto, las 67.250 unidades x 40 kg = 2.690.000 kilogramos correspondiente a 2.690.

3.3.3.2 Especificaciones de empaque y embalaje.

Empaque	Tipo:	Bolsa de 20 Kg
Estructura:	Caja	
Embalaje	Tipo:	Exterior de caja cartón e interior de polietileno
	Presentación:	Caja de 20 Kg
	Rotulado:	Nombre del Producto Fecha de Producción Peso Neto

3.3.3.3 Recomendaciones para el manejo y almacenamiento.

- Debe temperarse si se va a usar independientemente.
- No sobrepasar los 45°C al fundirlo.
- No debe entrar en contacto con el agua.
- Almacenar en lugares frescos y secos, retirados de la pared y del piso para evitar la transmisión de humedad.

- No debe almacenar por encima de 30°C, si las condiciones sobrepasan estas temperaturas debe refrigerarse.
- Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier fuente de calor.
- Evitar el contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico - químico o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, cebollas, productos farmacos, productos perfumados, entre otros.
- Rotar las existencias periódicamente.
- Realizar fumigaciones preventivas contra plagas con sustancias piretroides como: Solfac, K-othrine, Pybuthrin.
- Realizar periódicamente el control de roedores y mantener un buen aseo en pisos, paredes, techos, estibas.

3.3.4 Control de Calidad. En cuanto a las especificaciones técnicas en el proceso productivo éste se deberá ajustar conforme a lo establecido en la norma ISO 18001 dado el impacto en el manejo ambiental que el proyecto se somete a generar como partículas que sueltan al medio ambiente, desde el punto de vista de la Organización la Empresa buscará su competencia laboral y su reglamentación actual por puesto de trabajo y certificados por el SENA iniciando con el proceso ISO 9001, es decir la planta procesadora de cacao buscará guardar todos los lineamientos básicos para ser certificada en su desempeño y en su organización.

Para el logro de lo anterior se requiere contar con un comité de Control de Calidad, el cual se encargará de sugerir mediante un informe a la gerencia sobre la situación inicial del área de producción, los objetivos esperados a los hallazgos encontrados y las respectivas recomendaciones y conclusiones, esto con el fin de servir a las directivas como un instrumento de evaluación, medición y control, para la toma de decisiones respectiva.

3.3.5 Recursos. Se sustenta desde el punto de vista físico, de talento humano, tecnológico y financiero. Entendiéndose que el recurso físico tiene que ver con la capacidad de planta y su distribución de área locativa.

3.3.5.1 Recurso Humano. Ya determinada la capacidad productiva de la planta, la maquinaria y los equipos requeridos para el procesamiento de las toneladas de grano día (en su estado inicial) se procede al cálculo de horas y del recurso humano capaz de llevar a cabo el proceso productivo. Por lo cual se requieren en la parte operativa de 6 operarios, 1 jefe de producción Los resultados se describen a continuación.

Cuadro 29. Descripción de cargos.

Descripción	Cargo	Cant	Perfil
Personal operativo	Operario de planta	6	<ul style="list-style-type: none"> • Educación Secundaria • Capacitación en Manipulación de Alimentos • Edad comprendida entre los 19 y los 35 años • Hombre o Mujer • Disponibilidad de trabajar por turnos
Personal administrativo de producción	Jefe de producción	1	<ul style="list-style-type: none"> • Educación Superior (tecnólogo o profesional universitario en carreras a fines al cargo) • Hombre o Mujer • Mayor de 24 años • Mínimo dos años de experiencia en cargos similares • Capacitación en manipulación de alimentos
Personal administrativo		7	<ul style="list-style-type: none"> • Educación técnica o profesional • Capacitación en Manipulación de Alimentos

Tal como se describió en el numeral 3.1.3 capacidad del proyecto, se calcula para los requerimientos de talento humano las necesidades de contar con mano de obra directa con 6 operadores de producción y de forma inicial con el requerimiento de un recurso humano disponible como mano de obra indirecta, para lograr procesar 10 Toneladas día de fruto de cacao y obtener aproximadamente 5.000 Kg/día de producto terminado (licor o masa de cacao), que requieren 56 horas operativas/ día, incluyendo el responsable de la producción e igualmente utilizando una adecuada distribución nos dara como resultado el empleo de 7 personas con un turno de ocho (8) horas diarias de labor.

3.3.5.2 Recurso físico. La elaboración de licor a partir del grano seco de cacao requiere de una serie de equipos y maquinas que faciliten el desarrollo de las actividades de recepción, adecuación, transformación y almacenamiento del producto obtenido. Algunos de estas maquinas por la complejidad y velocidad de las operaciones a realizar poseen un cierto grado de tecnología; sin embargo, se han acoplado otros equipos de poca automatización, dando como resultado un proceso mixto, rápido y eficiente que conserva el aspecto artesanal que confiere a los productos en fabricación un gusto ideal.

Cuadro 30. Maquinaria y equipos necesarios para la producción.

CANT	Maquina o Equipo	Operación	Capacidad
1	Báscula de pesaje	Pesaje	1.000 Kg. /hora
1	Clasificadora de granos	Clasificación	1.000 Kg./hora
1	Descascarilladota	Descascarar	1.000 Kg./hora
1	Tolva de almendra	Recepción almendra	1.000 Kg./hora
1	Molino de piedra	Molido almendra	1.000 Kg. /hora
1	Tanque de recepción licor	Recibir licor	10m3
1	Tanque de recepción licor	Recibir licor.	1000 litros
1	Dosificadora	Dosif. Cant. licor- moldes	24000 unidades
1	Moldeado	Moldear licor	1000 Unid/hora
1	Cuarto de refrigeración	Refrigerar licor	180 Etiquetas/horas
1	Mesa de empacado	Empacar	1000 Unid/hora
1	Mesa de encajado	Encajar	420 unidades/ min.
1	Termo encogido	Embalar	420 unidades/ min.
1	Estibas	Almacenar	420 Unid/min.
1	Baño hombres		1
1	Baño mujeres		1
1	Oficinas		2
1	Almacén producto terminado	Almacenamiento	700Kg/Hora
1	Cuarto de elem. químicos	-	1
1	Cuarto de empaques	-	1
1	Cuarto de aditivos	-	1
1	Cuarto de maquinaria y htas	-	1
1	Cuarto de caldera	Aireado	1

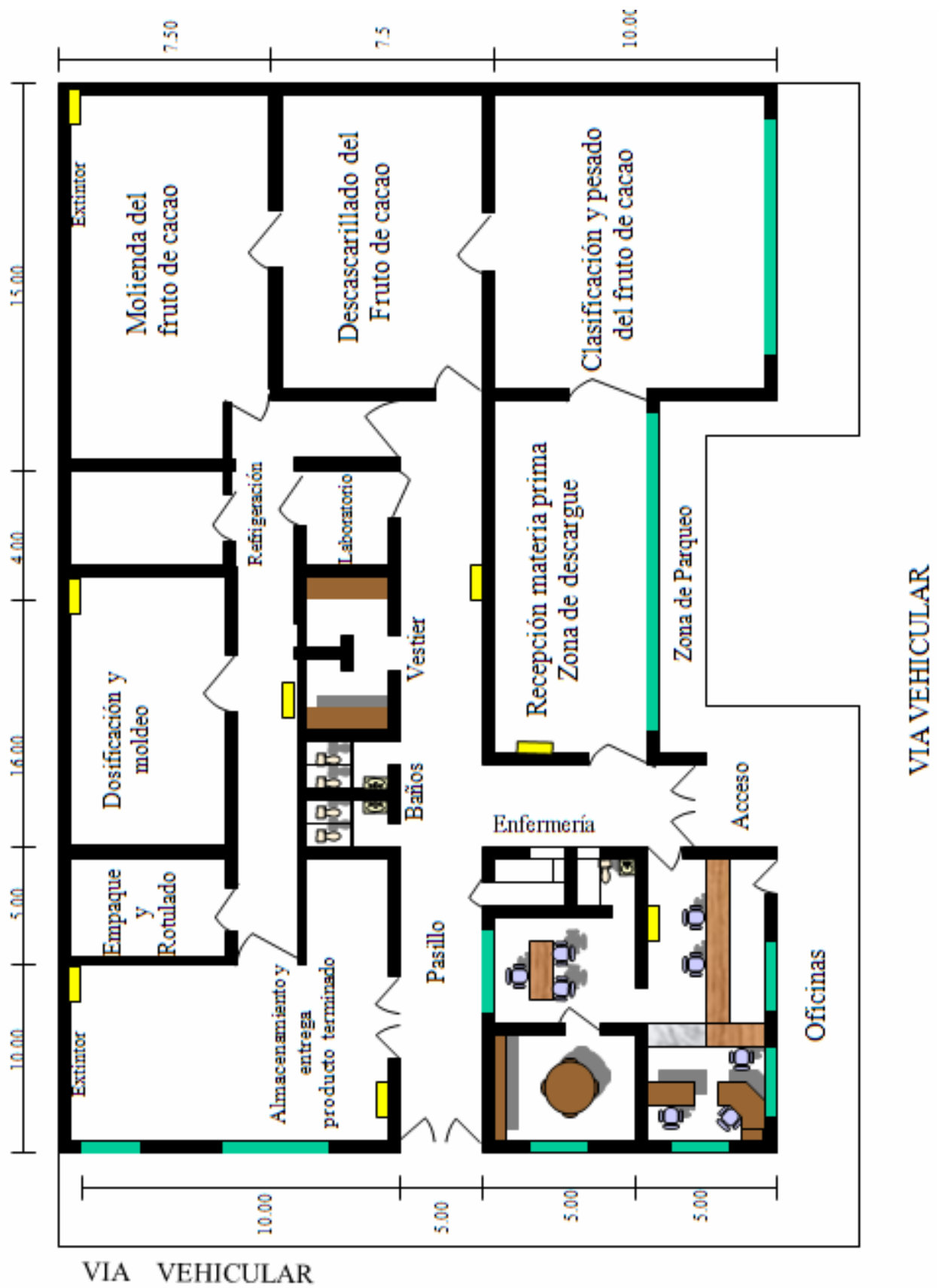
Fuente: Penagos Clausen Ltda.

3.3.5.3 Recursos de Insumos. Al respecto desde el punto de vista de la materia prima éstos son obtenidos de los cultivos de cacao proveniente de las asociaciones productoras de cacao quienes directamente comprometen su producción a la planta procesadora de caco, es decir ellos obedecen a los proveedores directos del grano.

3.3.6 Estudio de Proveedores. Tal como se ha venido describiendo en el desarrollo del proyecto el análisis en el requerimiento de proveedores está relacionado con las Organizaciones productoras del cultivo de cacao como lo son las Asociaciones con sede en Santa Rosa Sur de Bolívar, Simití, y San Pablo, tal como anteriormente fue descrito.

3.3.7 Distribución de la planta. La planta esta distribuida haciendo uso de un área de 1.250 m², tal y como lo muestra el plano de distribución de planta en la figura 27. Las diferentes áreas del proceso están debidamente divididas de tal forma que se cumpla un proceso en línea respetando la independencia de las áreas mediante la instalación de puertas y permitiendo el acceso de los operarios para evitar que la actividad desarrollada no conlleve a una contaminación cruzada.

Figura 27. Planta física



3.8 Logística de Distribución. Para comprender las dimensiones proyectadas en la distribución de plantas se hace necesario describir las áreas por las cuales se utilizarán de acuerdo a la capacidad de las toneladas producidas por día y dimensionadas en los numerales anteriores, es decir para explicitar con mayor propiedad éste aspecto se diseña el siguiente cuadro.

Cuadro 31. Descripción de dimensiones por áreas.

Zona	Área m²
Zona de procesos	881,0
Zona de formulación	16,0
Zona de análisis fisicoquímicos	9,0
Zona de almacenamiento de MP Y producto en proceso	90,0
Zona de almacenamiento de producto terminado	90,0
Cuarto de refrigeración	64,0
Zona de cuartos para otros materiales, equipos y htas.	100,0
Área total requerida para planta de producción	1250 m²

3.9 CONCLUSIONES SOBRE LA VIABILIDAD TÉCNICA DEL PROYECTO

Existe una disponibilidad de 2.412.20 hectáreas cultivadas de cacao por parte de los proveedores de materia prima para la puesta en marcha de la planta, la cual permite instalar una capacidad para procesar 3.618 toneladas en el año, de las cuales se procesan de acuerdo al suministro de materia prima 2.690, 2.750, 2.810, 2.872 y 2.934 toneladas anuales para el primer, segundo, tercer, cuarto y quinto año respectivamente.

Dentro de los aspectos técnicos favorables para la puesta en marcha de la planta están: la proximidad con las zonas productoras, cercanía a los centros de consumo, variedad de vías de comunicación, factores sociales, entre otros.

La ubicación geográfica, hallada por el método de ponderación de puntos, no presenta inconvenientes frente a lo planteado en el E.O.T. de San Pablo (Bolívar), donde se piensa ubicar la planta, ya que dicho municipio ofrece mejor seguridad, servicio de energía, cuenta con diversas vías para la comercialización.

La planta dispone de un área de 1.250 metros cuadrados, óptima para la instalación de la planta y obtener la producción estimada.

Por la actividad de la población en general en cuanto a cultivo, plantación, desempeño de plantas procesadoras como las palmeras y aunado al hecho de la necesidad laboral se encuentra el recurso humano operativo y administrativo para el buen funcionamiento de la planta.

En cuanto a la maquinaria se consigue a nivel nacional con las especificaciones necesarias para la producción estimada del licor de cacao.

En general los aspectos técnicos no presentan limitaciones en el momento de la puesta en marcha del proyecto.

4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

4.1 FORMA DE CONSTITUCION DE LA EMPRESA

La organización se conformara por las cinco Asociaciones productoras de Cacao que suministraran la materia prima, el tipo de constitución se hará por medio de una CORPORACION, bajo la razón social de de CORPORACION DE PROCESAMIENTO DE CACAO SUR DE BOLIVAR “CORPOCASURB” productores.

4.2 CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

La estructura organizacional propuesta para la creación de una corporación de la planta procesadora de cacao en San Pablo Sur de Bolívar, está conformada por la Asamblea General de Socios, Revisor Fiscal, Junta Directiva, Gerente, Secretaria de Gerencia, Contador Público, Tesorero, Jefe de Producción, Auxiliar Contable

La duración de la sociedad será por Diez años y podrá ser prorrogado por término igual y/o por decisión de la Asamblea General de Socios.

Se constituirá mediante escritura pública en la que se plasman los siguientes parámetros, ciudad y fecha de constitución, denominación social, nombre de los socios, identificación y nacionalidad, domicilio social, término de duración, objeto social, capital social (valor total, número de cuotas) y distribución del mismo entre los socios, indicar la forma como se pagó el capital social, facultades del representante legal, nombramientos, entre otros.

Los trámites y documentos que se deben presentar para la constitución de la empresa son:

- ❖ Acta de constitución.
- ❖ Solicitud de estudio del nombre comercial, autorizada en la cámara de comercio.
- ❖ Minuta de escritura pública debidamente protocolizada en la notaria y registrada en la Cámara de Comercio.
- ❖ Obtener registro mercantil en la Cámara de Comercio.
- ❖ Obtener Rut de la DIAN.
- ❖ Matrícula en la alcaldía oficina de registro y comercio.
- ❖ Registro de libros (socios, acta de juntas y asambleas).

4.2.1 Misión. La misión de la CORPORACION DE PRODUCTORES DE CACAO DEL SUR DE BOLIVAR, (Coprocasub) es mejorar la calidad de vida del gremio productor de cacao y contribuir al desarrollo de las zonas productoras, mediante un proceso tecnificado para la obtención de Pasta o Licor de cacao y la comercialización, dentro de los principios y valores que rigen a la Corporación.

Para lograr tal fin buscara de manera permanente, el crecimiento integral y equitativo de sus asociaciones y de su talento humano, representara los intereses de los productores, para hacer del cacao una actividad eficiente, lucrativa, y ambientalmente sostenible y competitiva a nivel regional y nacional.

4.2.2 Visión. La Corporación de Productores de Cacao del Sur de Bolívar (Coprocasub) tiene como visión para el próximo quinquenio, estar al vanguardia del sector productor de Cacao en la región y transformar en productos bases para la elaboración de todo lo relacionado con el ramo de la chocolatería, utilizando procesos tecnológicos, que garanticen una satisfacción a los clientes, procurando, procurando una mejora de las condiciones de vida a sus asociados y trabajadores a través de una gestión técnico administrativa eficiente e incentivando el desarrollo integral del sector agricultor dando valor agregado inmediato al fomento de la industria de la región.

4.2.3 Políticas.

❖ **Respeto por las personas.** El talento humano es importante para la organización, lo valoran y se consideran su dignidad asumiendo el respeto como la esencia de las Relaciones Humanas, reconociendo el derecho a ser diferentes.

❖ **Honestidad y lealtad.** Se practica la honestidad y la lealtad como fundamento del accionar cotidiano de nuestra empresa.

Responsabilidad social: Son gestores de paz, respetan los derechos humanos, la constitución y las leyes contribuyendo al desarrollo integral de la región y al bienestar de la comunidad mediante la generación de trabajo y respeto a la vida.

❖ **Responsabilidad comercial.** Se mantienen los clientes, proveedores y contratistas relaciones mutuamente beneficiosas.

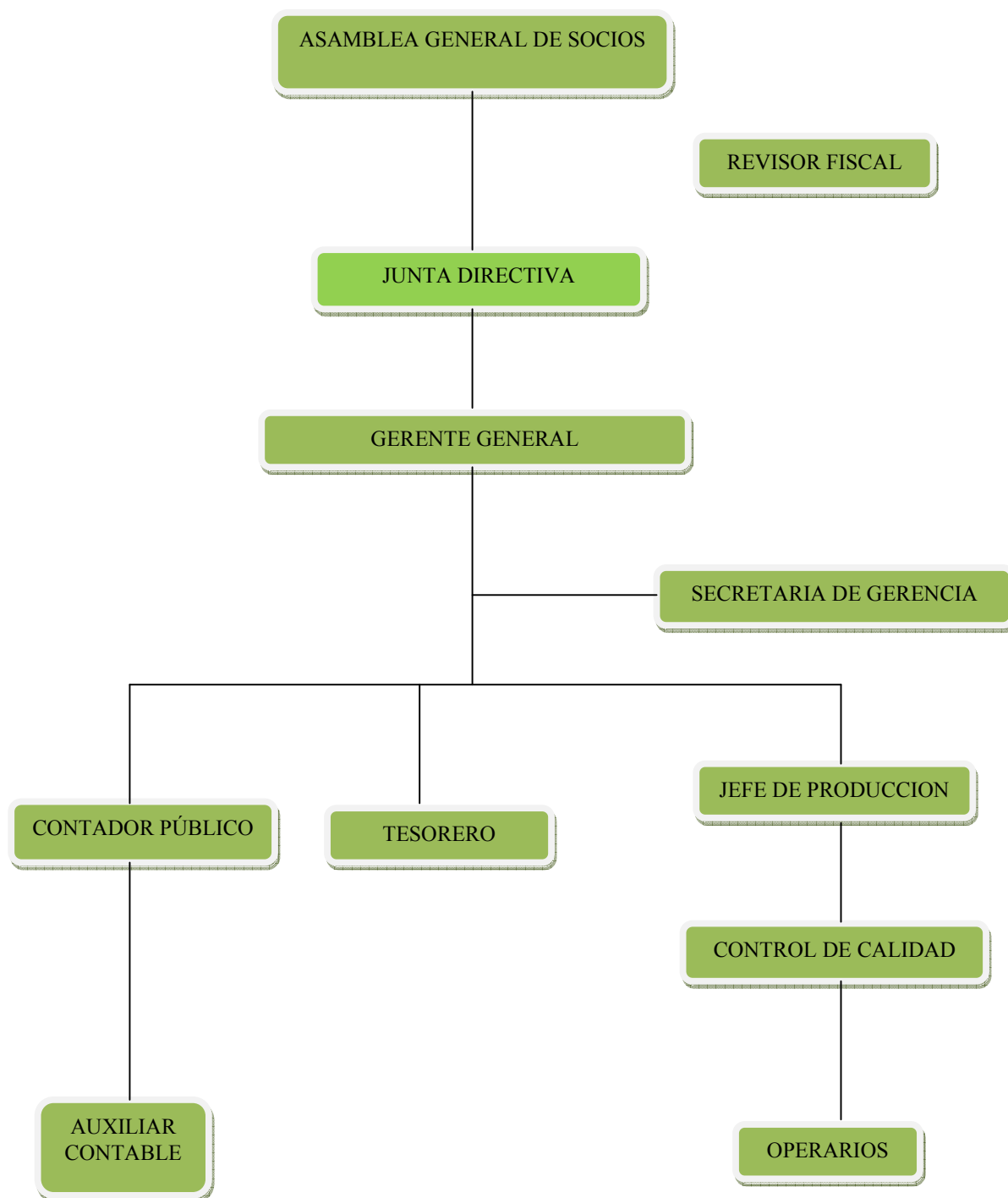
Productividad y rentabilidad: Busca permanentemente la mayor rentabilidad a partir de la eficacia de los procesos con austeridad en el uso de los recursos disponibles para lograr ventajas competitivas.

❖ **Calidad.** El continuo mejoramiento en nuestros procesos y productos para garantizar la satisfacción de nuestros clientes.

❖ **Protección al medio ambiente.** En todas nuestras actividades se desarrollan y aplican estrategias y tecnologías compatibles con el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

4.3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL
Figura 28. Organigrama de la empresa.

COPROCASURB



4.4 DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE CARGOS

Cuadro 32. Manual de funciones del Gerente.

HOJA DE ANÁLISIS OCUPACIONAL		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	NOMBRE DEL CARGO: GERENTE	DEPARTAMENTO: GERENCIA
	<i>DIVISIÓN:</i> ADMINISTRATIVA	CARGO JEFE INMEDIATO: JUNTA DE SOCIOS
	<i>Nº DE CARGOS IGUALES:</i> 1	CARGOS QUE SUPERVISA: TODOS
	NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS: Agosto 2008
FUNCIONES, TAREAS QUE COMPONEN EL CARGO	<p>FUNCIONES GENERALES</p> <p>Representar legalmente a la empresa. Evaluar al personal en su desempeño. Planear, dirigir, controlar todas las actividades de la empresa. Presentar el presupuesto anual de ingresos y egresos de la empresa. Tomar las medidas necesarias para la conservación de los bienes sociales. Impartir las órdenes e instrucciones que exija la buena marcha de la empresa. Cumplir y hacer cumplir oportunamente los requisitos o exigencias legales que se relacionen con el funcionamiento y actividades de la empresa. Nombrar y remover los empleados. Responder por la custodia y seguridad de los bienes de la empresa. Acordar fechas de pago para las obligaciones de la empresa. Redactar y calcular las cotizaciones y otros documentos. Elaborar programas de motivación para el personal de la empresa. Mantener los programas de seguridad industrial y salud ocupacional. Aprobar las cuentas para los pagos. Cumplir las demás funciones que le sean propias de acuerdo con la ley. Atender a los clientes. Presentar mensualmente el balance de prueba del mes anterior y los informes que le soliciten en relación con la empresa y sus actividades. Programar la capacitación al recurso humano.</p>	
EXIGENCIAS DEL CARGO DE CONOCIMIENTOS	<i>GRADO DE INSTRUCCIÓN</i>	
	Profesional en el área administrativa o afín.	
	<i>EXPERIENCIA</i>	
DE HABILIDAD	Dos años como mínimo en cargos similares, comprada en empresas de servicios.	
	<i>PERÍODO DE ADAPTACIÓN</i>	
	Dos meses.	
DE HABILIDAD	<p>HABILIDAD MENTAL E INICIATIVA</p> <p>Requiere habilidad mental para la toma de decisiones y generar estrategias que permitan el buen desempeño de la organización.</p>	

		<p>HABILIDAD MANUAL En el manejo de la documentación propia de la empresa.</p>
EXIGENCIAS DEL CARGO	DE RESPONSABILIDAD	<p>POR SUPERVISIÓN Verificar que sus subalternos cumplan con eficiencia sus labores, en la búsqueda de la satisfacción del cliente.</p>
		<p>POR MANEJO DE VALORES Dispone de plena autonomía para adquirir o cambiar los equipos, materiales y herramientas necesarias en la organización.</p>
		<p>POR PROCESOS En la coordinación de las etapas del cumplimiento de las funciones a cumplir por los demás empleados de la empresa. Informes sobre el funcionamiento de la empresa. Para participar en la selección e inducción del personal. Manejar adecuadamente los secretos de la empresa. Atender a los clientes dentro y fuera de la empresa.</p>
		<p>POR MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPO Responde por el manejo inadecuado del escritorio y demás muebles enseres que se le asignen para cumplir el funcionamiento de la empresa.</p>
		<p>POR MANEJO DEL SERVICIO A PRESTAR Revisión de la satisfacción del cliente por los servicios ofrecidos.</p>
		DE ESFUERZO
	<p>VISUAL Esfuerzo visual permanente al observar los comportamientos, presentación, colaboración y participación de los funcionarios para con la empresa, revisar informes de producción e inventarios.</p>	
	<p>FÍSICO Permanece la mayor parte del tiempo sentado, ejecuta movimientos suaves, esporádicamente transporta o desplaza equipos que no requieren de gran esfuerzo físico.</p>	
	PEÑOSIDAD DEL CARGO	

OBSERVACIONES (EMPLEADO, JEFE, ANALISTA)	
Excelente trato humano y magnífica relación interpersonal.	
Elaboró _____	Revisó _____

Cuadro 33. Manual de funciones de la Secretaria.

HOJA DE ANÁLISIS OCUPACIONAL		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	NOMBRE DEL CARGO: SECRETARIA	DEPARTAMENTO: GERENCIA
	DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA	CARGO JEFE INMEDIATO: GERENTE
	Nº DE CARGOS IGUALES: 1	CARGOS QUE SUPERVISA: DOS
	NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS: Agosto 2008
FUNCIONES, TAREAS QUE COMPONEN EL CARGO	FUNCIONES GENERALES: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Revisar diariamente las tareas asignadas y darles cumplimiento. ➤ Cuidar los elementos, materiales y equipos a su cargo. ➤ Mantener actualizado y ordenado el sistema de archivos. ➤ Atender el teléfono en forma efectiva. ➤ Elaborar las cuentas de cobro y hacer seguimiento y control de ellas. ➤ Recibir, registrar la correspondencia y hacer seguimiento de ella. ➤ Transcribir, redactar, enviar cartas, informes, documentos y otros que se requieran para el funcionamiento de la organización. ➤ Recibir y atender a los clientes. ➤ Mantener stock mínimo de existencias de papelería indispensable para el buen desempeño. ➤ Mantener actualizada la información contable de la empresa. ➤ Responder oportunamente toda correspondencia que llegue a la empresa ya sea interna o de tipo externa. ➤ Liquidar nómina quincenalmente. ➤ Liquidar al término de cada mes los aportes parafiscales y las prestaciones sociales. ➤ Brindar una atención oportuna y efectiva a los clientes. ➤ Otras que le asigne el jefe inmediato y que por naturaleza tengan relación con el cargo. 	

EXIGENCIAS DEL CARGO	DE CONOCIMIENTOS	GRADO DE INSTRUCCIÓN Secretaria general con el C.A.P. del SENA.
		EXPERIENCIA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dos años en cargos similares. ➤ Conocimientos prácticos en el manejo de computadoras, máquinas sumadoras, etc. ➤ Conocimientos prácticos en labores de coordinación, recepción y archivo de correspondencia.
		CONOCIMIENTOS ESPECIALES Contabilidad general y financiera.
		PERÍODO DE ADAPTACIÓN Quince días.
EXIGENCIAS DEL CARGO	DE HABILIDAD	HABILIDAD MENTAL E INICIATIVA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Concentración, capacidad de análisis y síntesis, exactitud, expresión escrita, planeación de actividades. ➤ Con frecuencia toma pequeñas decisiones siguiendo los lineamientos de la empresa.
		HABILIDAD MANUAL Permanece la mayor parte del tiempo sentada, ejecuta movimientos sencillos como coger, alcanzar, traer; actividades propias de las labores a cumplir.
EXIGENCIAS DEL CARGO	DE RESPONSABILIDAD	POR SUPERVISIÓN <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hacer autoinspección, revisar el servicio prestado evitando inconformidades del cliente.
		POR CONTACTO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Para dar y recibir información de personas internas y externas de la empresa. ➤ Manejo adecuado de los secretos de la empresa.
		POR PROCESOS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Responde por la información sobre citaciones, reuniones de los asociados y demás que le sean solicitadas por el público en general. ➤ Responde por los recursos de caja menor, para adquirir materiales o transportes requeridos para la actividad.
		POR MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Responde por los equipos que utiliza en su labor, escritorio, computador, sumadora, sellos y demás maquinaria y muebles asignados.
		POR MANEJO DE DOCUMENTOS NEGOCIABLES Y DINERO <ul style="list-style-type: none"> ➤ Manejo adecuado de los documentos negociables o el dinero que se recibe por la venta del servicio. ➤ Responde por el recibo, envío y archivo de la correspondencia recibida y enviada.
	DE ESFUERZO	MENTAL <ul style="list-style-type: none"> ➤ En la ejecución de cartas e informes, solución de inconvenientes, presentados al realizar las labores propias de su trabajo y toma de decisiones.
		VISUAL Esfuerzo visual permanente en la preparación de la correspondencia, preparación de la caja menor y manejo de computadores.
FÍSICO Esporádicamente transporta o desplaza equipos que no requieren de gran esfuerzo físico.		

PENOSIDAD DEL CARGO	CONDICIONES AMBIENTALES La iluminación y ventilación son artificiales. El clima es favorable para la utilización de aire acondicionado. RIESGOS DEL CARGO Problemas visuales por el desgaste de la vista debido al manejo constante de computadores, problemas ergonómicos por estar mucho tiempo sentada.
	OBSERVACIONES (EMPLEADO, JEFE, ANALISTA) Excelente trato y calidad humana.
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
Elaboró _____	Revisó _____

Cuadro 34. Manual de funciones del Contador Publico

HOJA DE ANÁLISIS OCUPACIONAL		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	NOMBRE DEL CARGO: CONTADOR	DEPARTAMENTO: GERENCIA
	DIVISION: ADMINISTRATIVA	CARGO JEFE INMEDIATO: GERENTE
	Nº DE CARGOS IGUALES: 1	CARGOS QUE SUPERVISA: NINGUNO
	NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS AGOSTO 2008

FUNCIONES, TAREAS QUE COMPONEN EL CARGO		<p>FUNCIONES GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Velar por el estricto cumplimiento de las disposiciones establecidas para el manejo de la contabilidad. ➤ Estar al día en las disposiciones tributarias emanadas por el Gobierno Nacional, departamental y municipal. ➤ Ejercer estricta vigilancia y cumplimiento en las obligaciones de la empresa de tipo legal, tales como: IVA, Retefuente, Impuestos, Parafiscales, etc. ➤ Actuar con integridad, honestidad y absoluta reserva de la información de la empresa. ➤ Mantener actualizada la información la cual se ejecutará a las exigencias de la normatividad en materia fiscal y tributaria. ➤ Estar atento a las entradas y salidas de dinero de la empresa. ➤ Mantener en aviso al gerente sobre el presupuesto que gasta o que necesita periódicamente la empresa. <p>Orientar la elaboración de los estados financieros periódicamente y la presentación de esta información de manera clara y precisa.</p>
EXIGENCIAS DEL CARGO DE CONOCIMIENTOS		<p>GRADO DE INSTRUCCIÓN Contador Público, con tarjeta profesional.</p> <hr/> <p>EXPERIENCIA ➤ Dos años en cargos similares.</p> <hr/> <p>CONOCIMIENTOS ESPECIALES Contabilidad general y financiera.</p> <hr/> <p>PERÍODO DE ADAPTACIÓN Quince días</p>
DE HABILIDAD		<p>HABILIDAD MENTAL E INICIATIVA ➤ Concentración, capacidad de análisis y síntesis, exactitud, expresión escrita, planeación de actividades.</p> <hr/> <p>HABILIDAD MANUAL Permanece la mayor parte del tiempo sentado, ejecuta movimientos sencillos como coger, alcanzar, traer; actividades propias de las labores a cumplir.</p>
EXIGENCIAS DEL CARGO	DE RESPONSABILIDAD	<p>POR SUPERVISIÓN Ninguna</p> <hr/> <p>POR CONTACTO ➤ Manejo adecuado de los asuntos de la empresa.</p>

Cuadro 35. Manual de funciones de la Auxiliar de Servicios Generales

HOJA DE ANÁLISIS OCUPACIONAL		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	DEPARTAMENTO: GERENCIA
	DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA	CARGO JEFE INMEDIATO: SECRETARIA
	Nº DE CARGOS IGUALES: 1 MEDIO TIEMPO	CARGOS QUE SUPERVISA: NINGUNO
	NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS: AGOSTO 2008
FUNCIONES, TAREAS QUE COMPONEN EL CARGO	FUNCIONES GENERALES: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizar labores de aseo y desinfección, tales como limpieza, aspersión, descontaminación en las diferentes áreas de la empresa, utensilios de trabajo, baños, ventanas, puertas, oficinas y almacenamiento. ➤ Organizar y atender los servicios de cafetería, preparar y servir tinto, agua. ➤ Solicitar los utensilios, elementos para la realización de sus labores. ➤ Utilizar adecuadamente los diferentes desinfectantes, en las proporciones y concentraciones fijadas por el plan de saneamiento de la empresa y autoridades sanitarias. ➤ Realizar de manera eficiente las labores de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de los desechos sólidos (basuras), con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos o el deterioro del medio ambiente. ➤ Realizar controles de plagas como artrópodos y roedores para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. 	
EXIGENCIAS DEL CARGO DE CONOCIMIENTOS	GRADO DE INSTRUCCIÓN Educación Básica Secundaria.	
	EXPERIENCIA No requiere	
	CONOCIMIENTOS ESPECIALES Ninguno	
	PERÍODO DE ADAPTACIÓN Dos meses.	
DE HABILIDAD	HABILIDAD MENTAL E INICIATIVA Dinamismo, colaboración, disciplina	
	HABILIDAD MANUAL Ejecuta movimientos sencillos como coger, alcanzar, traer; actividades propias de las labores a cumplir.	

EXIGENCIAS DEL CARGO	DE RESPONSABILIDAD	POR SUPERVISIÓN ➤ No tiene personal a su cargo, por lo tanto no supervisa otros funcionarios.
		POR CONTACTO ➤ Para servir tinto y agua al personal interno y externo de la empresa. ➤ Buen trato y atención de sus compañeros de trabajo y superior inmediato. ➤ Para dar y recibir información de lo que necesita la empresa para ser aseada. ➤ Manejo adecuado de los secretos de la empresa
		POR PROCESOS ➤ No interviene en procesos de producción
		POR MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPO ➤ Responde por el buen manejo de los utensilios que utiliza en las labores propias de su cargo.
		POR EL ASEO DE LA EMPRESA ➤ Responder por la buena presentación de la empresa.
	DE ESFUERZO	MENTAL ➤ No requiere de esfuerzo mental.
		VISUAL ➤ Esfuerzo visual permanente, labores propias de su cargo.
		FÍSICO Requiere esfuerzo físico mínimo para mover escritorios, mesas y sillas para un mejor desempeño de su trabajo.
	PENOSIDAD DEL CARGO	CONDICIONES AMBIENTALES La iluminación y ventilación son artificiales. El clima es favorable para la utilización de aire acondicionado.
		RIESGOS DEL CARGO Problemas ergonómicos por el movimiento de objetos, desplazamiento de bebidas calientes, utilización de productos químicos para el lavado del baño.

OBSERVACIONES (EMPLEADO, JEFE, ANALISTA)	
Elaboró _____	Revisó _____

Cuadro 36. Manual de funciones del Auxiliar contable

HOJA DE ANÁLISIS OCUPACIONAL									
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%; padding: 5px;">NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR CONTABLE</td> <td style="width: 40%; padding: 5px;">DEPARTAMENTO: CONTABILIDAD</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA</td> <td style="padding: 5px;">CARGO JEFE INMEDIATO: CONTADOR PUBLICO</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Nº DE CARGOS IGUALES: 1</td> <td style="padding: 5px;">CARGOS QUE SUPERVISA: NINGUNO</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">NOMBRE DEL EMPLEADO:</td> <td style="padding: 5px;">FECHA DE ANÁLISIS: AGOSTO 2008</td> </tr> </table>	NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR CONTABLE	DEPARTAMENTO: CONTABILIDAD	DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA	CARGO JEFE INMEDIATO: CONTADOR PUBLICO	Nº DE CARGOS IGUALES: 1	CARGOS QUE SUPERVISA: NINGUNO	NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS: AGOSTO 2008
NOMBRE DEL CARGO: AUXILIAR CONTABLE	DEPARTAMENTO: CONTABILIDAD								
DIVISIÓN: ADMINISTRATIVA	CARGO JEFE INMEDIATO: CONTADOR PUBLICO								
Nº DE CARGOS IGUALES: 1	CARGOS QUE SUPERVISA: NINGUNO								
NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS: AGOSTO 2008								
FUNCIONES, TAREAS QUE COMPONEN EL CARGO	<p>FUNCIONES GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Velar por el estricto cumplimiento de las disposiciones establecidas por el contador Público. ➤ Estar al día con los procedimientos contables ➤ Ejercer estricta vigilancia y cumplimiento en las obligaciones de la empresa de tipo legal, tales como: IVA, Retefuente, Impuestos, Parafiscales, etc. ➤ Actuar con integridad, honestidad y absoluta reserva de la información de la empresa. ➤ Mantener actualizada la información la cual se ejecutará a las exigencias de la normatividad en materia fiscal y tributaria. ➤ Estar atento a las entradas y salidas de dinero de la empresa. ➤ Dar oportuna respuesta a su superior <p>Orientar la elaboración de los estados financieros periódicamente y la presentación de esta información de manera clara y precisa.</p>								
EXIGENCIAS DEL CARGO DE CONOCIMIENTOS	<p>GRADO DE INSTRUCCIÓN Auxiliar de Contabilidad</p> <hr/> <p>EXPERIENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un año en cargos similar. 								

		<p>CONOCIMIENTOS ESPECIALES Contabilidad general y financiera.</p>
		<p>PERÍODO DE ADAPTACIÓN Quince días</p>
DE HABILIDAD		<p>HABILIDAD MENTAL E INICIATIVA ➤ Concentración, capacidad de análisis y síntesis, exactitud, expresión escrita, planeación de actividades.</p>
		<p>HABILIDAD MANUAL Permanece la mayor parte del tiempo sentado, ejecuta movimientos sencillos como coger, alcanzar, traer; actividades propias de las labores a cumplir.</p>
EXIGENCIAS DEL CARGO	DE RESPONSABILIDAD	<p>POR SUPERVISIÓN Ninguna</p>
		<p>POR CONTACTO ➤ Manejo adecuado de los asuntos de la empresa.</p>
		<p>POR MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPO. El asignado acorde a las funciones de su cargo</p>
		<p>POR MANEJO DE DOCUMENTOS NEGOCIABLES Y DINERO ➤ Responde por los pagos oportunos y documentación contable de la empresa.</p>
	DE ESFUERZO	<p>MENTAL ➤ En la ejecución de cartas e informes, solución de inconvenientes, presentados al realizar las labores propias de su trabajo y toma de decisiones.</p>
		<p>VISUAL Esfuerzo visual permanente en la preparación de los informes financieros.</p>
<p>FÍSICO Esporádicamente transporta o desplaza equipos que no requieren de gran esfuerzo físico.</p>		
PEÑOSIDAD DEL CARGO		<p>CONDICIONES AMBIENTALES La iluminación y ventilación son artificiales. El clima es favorable para la utilización de aire acondicionado.</p> <p>RIESGOS DEL CARGO Problemas visuales por el desgaste de la vista debido al manejo constante de computadores, problemas ergonómicos por estar mucho tiempo sentada.</p>

Excelente calidad humana y trato interpersonal.

OBSERVACIONES (EMPLEADO, JEFE, ANALISTA)

Elaboró _____

Revisó _____

Cuadro 37. Manual de Funciones del Jefe de Producción

HOJA DE ANÁLISIS OCUPACIONAL		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	NOMBRE DEL CARGO: JEFE DE PRODUCCION	DEPARTAMENTO: PRODUCCION
	DIVISIÓN: PRODUCCION	CARGO JEFE INMEDIATO: GERENTE
	Nº DE CARGOS IGUALES: 1	CARGOS QUE SUPERVISA: TODOS
	NOMBRE DEL EMPLEADO:	FECHA DE ANÁLISIS: Agosto 2008

FUNCIONES, TAREAS QUE COMPONEN EL CARGO		FUNCIONES GENERALES <ul style="list-style-type: none"> ➤ Evaluar al personal en su desempeño. ➤ Planear, dirigir, controlar todas las actividades de la producción ➤ Presentar el presupuesto de la materia prima ➤ Tomar las medidas necesarias para la conservación del producto ➤ Impartir las órdenes e instrucciones que exija la buena marcha de la empresa. ➤ Cumplir y hacer cumplir oportunamente los requisitos o exigencias legales que se relacionen con el funcionamiento de la producción ➤ Vigilar las funciones del personal de producción ➤ Mantener los programas de seguridad industrial y salud ocupacional. ➤ Cumplir las demás funciones que le sean propias de acuerdo con la ley. ➤ Atender a los requerimientos de los proveedores.
EXIGENCIAS DE CONOCIMIENTOS		GRADO DE INSTRUCCIÓN Profesional en el área de producción
EXPERIENCIA		Dos años como mínimo en cargos similares, comprada en empresas de producción
PERÍODO DE ADAPTACIÓN		Dos meses.
DE HABILIDAD		HABILIDAD MENTAL E INICIATIVA <ul style="list-style-type: none"> ➤ Requiere habilidad mental para la toma de decisiones y generar estrategias que permitan el buen desempeño de la organización.
HABILIDAD MANUAL		En el manejo de la documentación propia de la empresa.
EXIGENCIAS DEL CARGO	DE RESPONSABILIDAD	POR SUPERVISIÓN <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verificar que sus subalternos cumplan con eficiencia sus labores, en la búsqueda de la satisfacción del cliente.
		POR MANEJO DE VALORES <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dispone de plena autonomía para adquirir o cambiar los equipos, materiales y herramientas necesarias en la organización.
		POR PROCESOS <ul style="list-style-type: none"> ➤ En la coordinación de las etapas del cumplimiento de las funciones a cumplir por los demás empleados de la empresa. ➤ Informes sobre el funcionamiento de la empresa. ➤ Participar en la selección e inducción del personal de producción ➤ Manejar adecuadamente los secretos de la empresa. ➤ Atender a los clientes dentro y fuera de la empresa.

		<p>POR MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPO</p> <p>➤ Responde por el manejo inadecuado del escritorio y demás muebles enseres que se le asignen para cumplir el funcionamiento de la empresa.</p>
		<p>POR MANEJO DEL SERVICIO A PRESTAR</p> <p>➤ Revisión de la satisfacción del cliente por los servicios ofrecidos.</p>
	DE ESFUERZO	<p>MENTAL Requiere esfuerzo mental alto, debido a la concentración que se necesita para asignar funciones, rendir informes, en la solución de problemas y tomas de decisiones.</p> <p>VISUAL Esfuerzo visual permanente al observar los comportamientos, presentación, colaboración y participación de los funcionarios para con la empresa, revisar informes de producción e inventarios.</p> <p>FÍSICO Permanece la mayor parte del tiempo sentado, ejecuta movimientos suaves, esporádicamente transporta o desplaza equipos que no requieren de gran esfuerzo físico.</p>
PENOSIDAD DEL CARGO	<p>CONDICIONES AMBIENTALES</p> <p>➤ La iluminación y ventilación son artificiales.</p> <p>➤ Las labores se ejecutan en un ambiente interior y exterior comfortable.</p> <p>RIESGOS DEL CARGO</p> <p>➤ Problemas visuales por el desgaste de la vista debido a la elaboración de informes.</p>	
<p>OBSERVACIONES (EMPLEADO, JEFE, ANALISTA)</p> <p>Excelente trato humano y magnífica relación interpersonal.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
Elaboró _____		Revisó _____

4.5 Estructura salarial. Para plantear la estructura salarial se utilizó el sistema de jerarquización de superior a inferior, ordenando los cargos según la importancia, teniendo en cuenta la función principal que desarrollará cada uno.

Para asignar el salario al cargo de mayor jerarquía se toman como base los salarios promedios de la plaza para este tipo de empleo, teniendo en cuenta la capacidad económica de la empresa y al más bajo en la tabla de jerarquización se le asignará de acuerdo a lo establecido por el gobierno como salario mínimo. Los demás cargos fueron ubicados dentro de la escala jerárquica teniendo en cuenta

su responsabilidad, el nivel de educación requerido para el mismo, el riesgo en el desarrollo de las labores diarias y el grado de importancia.

Para calcular la asignación salarial del auxiliar de servicios, se toman como base el auxilio de transporte y el salario mínimo del año 2008 e incrementos estimados de acuerdo a la productividad inflación respectivamente para el año 2008

Auxilio de transporte	año 2008	\$ 55.000
Salario mínimo legal	año 2008	\$ 460.000

La remuneración de los demás funcionarios es similar a la que existe actualmente en el mercado para el año 2007.

Gerente	\$1.800.000
Contador público	\$1800.000.
Jefe de producción	\$1.200.000
Tesorero	\$1.200.000
Secretaria	\$ 700.000 + 55.000
Auxiliar de contabilidad	\$ 700.000 + 55.000
Operarios	\$ 612.000 + 55.000
Auxiliar de servicios varios (1)	\$ 500.000 + 55.000
Celaduría	\$ 500.000 + 55.000

Para los gastos de administración la seguridad social se proyecta con base a lo estipulado por ley y reflejan sus valores y porcentajes en el siguiente cuadro:

Cuadro 38. Prestaciones sociales.

ITEM	PORCENTAJE
CESANTIAS	8,300%
INTERESES DE CESANTÍA	1,000%
VACACIONES	4,200%
PRIMA	8,300%
PARAFISCALES	9,000%
SALUD Y PENSIÓN	20.125%
RIESGOS PROFESIONALES	1,044%
DOTACION	7,000%
FACTOR PRESTACIONAL	51,969%

Fuente: Ministerio del trabajo y E.P.S.-I.S.S.

4.6 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO ADMINISTRATIVO

La empresa Corporación procesadora de Cacao de Sur de Bolívar, COPROCASURB se crea como una corporación de sociedad por acciones

Que tiene como fin de mejorar la calidad de vida del gremio productor de cacao y contribuir al desarrollo de las zonas productoras, mediante un proceso tecnificado para la obtención de Pasta o Licor de cacao y la comercialización, dentro de los principios y valores que rigen a la Corporación.

Como principal política de personal está un proceso de selección transparente y eficaz para seleccionar el funcionario adecuado.

Teniendo como principales políticas de la corporación Respetos por las personas, Honestidad y lealtad, Responsabilidad Comercial y protección del medio ambiente.

5. ESTUDIO FINANCIERO

El planteamiento del cálculo financiero del proyecto se basa en cuantificar la inversión, tanto fija como capital de trabajo, obteniéndose así la inversión total, de igual forma se presenta el cronograma de inversiones de costos estimados de producción y el punto de equilibrio.

Se analiza el financiamiento mediante el cual obtendrá parte de los recursos económicos necesarios para la puesta en marcha de la planta y muestra las proyecciones financieras de ingresos, egresos y el estado de pérdida y ganancia.

5.1 INVERSIONES

Se presenta la inversión fija y el capital de trabajo necesarios para la operación de la empresa.

5.1.1 Inversión fija. La inversión fija es equivalente a \$223.776.684 representada en los costos de infraestructura necesarios para el buen funcionamiento del negocio, como son: Terreno, obras civiles, maquinaria y equipo, muebles y enseres y Preoperativos.

Dentro de esta inversión, como lo detallamos más adelante, la más alta corresponde a maquinaria y equipo, dada la especialización requerida en los mismos y la necesidad de adquirir aquellos que por la ubicación del negocio, requieran un mantenimiento y presenten una calidad adecuada.

5.1.1.1 Terreno. El terreno, ubicado en el municipio de San Pablo (Bolívar), donde quedara la planta procesadora de Cacao, tiene un costo de \$11'250.000

5.1.1.2 Construcción y adecuación. Con el fin de dar el mayor aprovechamiento posible del terreno, se ha diseñado una planta con todos los requerimientos técnicos cuya construcción asciende a \$56'100.000

5.1.1.3 Maquinaria y equipo. Con el fin de contar con todo lo necesario se ha presupuestado la compra desde el inicio del proyecto de toda la maquinaria y equipo para su implementación y desarrollo futuro, teniendo en cuenta los volúmenes de producción, el personal que laborara dentro de ella y las necesidades para cada dependencia. Su costo total asciende a \$135'310.000.

Cuadro 39. Maquinaria y equipo.

CANT	ITEM	VALOR UNIT.	TOTAL
1	Báscula de pesaje	7.000.000	7.000.000
1	Clasificadora de granos	16.564.800	16.564.800
1	Descascarilladota	29.214.600	29.214.600
1	Tolva de almendra	17.000.000	17.000.000
1	Molino de piedra	20.630.600	20.630.600
1	Tanque de recepción licor	11.000.000	11.000.000
1	Tanque de recepción licor	7.000.000	7.000.000
1	Dosificadora	5.000.000	5.000.000
1	Moldeado	2.500.000	2.500.000
1	Cuarto de refrigeración	9.000.000	9.000.000
1	Termo encogido	2.400.000	2.400.000
1	Cuarto de caldera	8.000.000	8.000.000
	TOTAL		135.310.000

5.1.1.4 Muebles y Enseres y Equipos de Oficina. La inversión requerida en este ítem asciende a la suma de \$14.388.956 ver siguiente cuadro:

Cuadro 40. Muebles y enseres.

CANT	ITEM	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	mesa de empacado	1.250.000	1.250.000
1	mesa de encajado	890.000	890.000
40	Estibas	38.506	1.540.240
4	escritorio en madera	383.875	1.535.500
4	sillas ergonómicas	180.000	720.000
3	mesa para computador	290.000	870.000
10	sillas interlocutoras	67.300	673.000
8	papeleras de madera	25.000	200.000
2	archivador 4 gavetas en madera	420.000	840.000
1	mesa para juntas	419.425	419.425
6	sillas para mesa de juntas	75.000	450.000
1	nevera de 5 pies	249.790	249.790
1	Cafetera	70.600	70.600
1	aire acondicionado	2.100.256	2.100.256
2	Sumadoras	25.900	51.800
2	aparatos telefónicos	80.000	160.000
1	telefax multifuncional	320.645	320.645

1	caja fuerte	630.000	630.000
2	Botiquín industrial	78.000	156.000
8	Extintores	61.200	489.600
2	Camillas	278.000	556.000
GL	Señalización	36.000	216.000
	TOTAL		14.388.956

5.1.1.5 Equipos de cómputo.

Cuadro 41. Equipos de cómputo

CANT	ITEM	VALOR UNIT.	TOTAL
3	Computadores, software legalizado	1.925.000	5.775.000
3	Impresoras	272.576	817.728
3	Estabilizadores	45.000	135.000
	TOTAL		6.727.728

5.1.1.6 Total de inversión fija. La inversión total de activos fijos asciende a la suma de \$223.776.684, que representan el 31,5% de la inversión total.

Cuadro 42. Inversiones fijas

INVERSIONES FIJAS:	No. años para deprec.	VALOR INVERSION
Terrenos	0	\$ 11.250.000
Edificaciones, locales, oficinas	20	\$ 56.100.000
Maquinaria y equipos	10	\$ 135.310.000
Muebles y escritorios de oficina	10	\$ 14.388.956
Equip.cómputo con software e impr.	5	\$ 6.727.728
TOTAL INVERSION FIJA		\$ 223.776.684

5.1.2 Inversión diferida. Corresponde a los gastos preoperativos generados antes de iniciar el proyecto los cuales representan el 0,9% de la inversión total.

Cuadro 43. Inversión Diferida.

INVERSION DIFERIDA:	VALOR INVERSION
Constit. y legalización de la Empresa	\$1.250.000
Estudios previos al proyecto	\$850.000
Permisos, licencias, patentes	\$3.000.000
Publicidad Preoperativa	\$4.060.000
TOTAL INVERSION DIFERIDA	\$9.160.000

5.1. 3 Inversión de capital de trabajo.

5.1.3.1 Costo de producción. El total de unidades a producir es de 67.250 y al costo unitario es de \$191.221, Además de los costos de producción calculado

❖ **Materia prima.** Representa los insumos necesarios para la producción de licor de cacao en el siguiente.

Cuadro 44. Costo insumos del producto primer año (unidades 20 kg licor de cacao)

LICOR DE CACAO				
Insumos Utilizados	Unid de medida	Costo	Consumo	Costo
LICOR DE CACAO		por und. Medida	(unds.) por producto	por Producto
FRUTO	KILO	\$ 4.700,00	40	\$ 188.000
BOLSA POLIPROPILENO	UNIDAD	\$ 470,00	1	\$ 470
TOTAL COSTO INSUMOS POR PRODUCTO:				\$ 188.470
Número de productos / año:				67.250
COSTO TOTAL INSUMOS / AÑO:				\$ 12.674.607.500

❖ **Mano de obra directa.**

Cuadro 45. Costo de mano de obra directa

CARGO	N°	Sal Bas	Aux.T	T. Sal	F. Sal	T.U Mes	Vr Mes	Anual
OPERARIOS	6	\$ 612.000	\$ 55.000	\$ 667.000	\$ 395.824	\$ 1.062.824	\$ 6.376.947	\$ 76.523.364

❖ **Costos indirectos de fabricación.**

Cuadro 46. Costos indirectos del proyecto

CONCEPTO	MES	AÑO 1
Mano de obra indirecta	\$ 1.828.128	\$ 21.937.536
Servicios Públicos	\$ 1.450.000	\$ 17.400.000
Servicio comunicación	\$ 600.000	\$ 7.200.000
Depreciación de producción	\$ 1.633.600	\$ 16.336.000
Seguros	\$ 1.500.000	\$ 18.000.000
Mantenimiento	\$ 2.000.000	\$ 24.000.000
Otros gastos	\$ 300.000	\$ 3.600.000
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	\$ 9.311.728	\$ 108.473.536

❖ **Total costo de producción.** El costo total de producción asciende a la suma de \$ 12.859.604.400

Cuadro 47. Costo total de producción para el primer año

CONCEPTO	COSTOS
COSTOS PERSONAL DIRECTO	\$ 76.523.364
COSTOS INSUMOS	\$ 12.674.607.500
COSTOS INDIRECTOS	\$ 108.473.536
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	\$ 12.859.604.400

Cuadro 48. Costo de producción por unidades de 20 K de licor de cacao

CONCEPTO	1	2	3	4	5
1. COSTOS DE OPERACIÓN	\$12.859.604.400	\$3.138.540.000	\$13.423.506.640	\$13.714.692.790	\$14.012.286.920
UNIDADES PRODUCCION (20k)	67.250	68.730	70.242	71.787	73.366
COSTO UNITARIO PRODUCCION	\$ 191.221	\$ 191.162	\$ 191.104	\$ 191.047	\$ 190.992

5.1.3.2 Gastos de administración.

Cuadro 49. Gastos de administración.

CONCEPTO	VR. MES	VR. AÑO
Mano obra Administración	9.629.491	115.553.892
Amortización de Diferidos	152.667	1.832.000
Depreciación administrativa	232.037	2.784.441
Publicidad	218.333	2.620.000
Papelería	300.000	3.600.000
Contratación externa	1.800.000	21.600.000
Implementos de Aseo	50.000	600.000
TOTAL GASTOS ADMON	12.382.528	148.590.333

5.1.3.3 Gastos financieros. Con el fin de realizar las inversiones del proyecto se pretende realizar crédito bancario con la banca de oportunidades a través del Banco Agrario

Cuadro 50. Concepto de Aprobación del crédito

RECURSO DE CREDITO	\$ 403.738.927	
INTERES EFECTIVO	10,00%	E.A.
INTERES PERIODICO	0,80%	Mensual
PERIODO DE GRACIA	12	Meses
CUOTAS	48	Meses
VALOR CUOTA	\$ 10.156.491	

N°	INTERES	ABONO CAP	SALDO
0	0	-	403.738.927
1	3.219.471	-	403.738.927
2	3.219.471	-	403.738.927
3	3.219.471	-	403.738.927
4	3.219.471	-	403.738.927
5	3.219.471	-	403.738.927
6	3.219.471	-	403.738.927
7	3.219.471	-	403.738.927
8	3.219.471	-	403.738.927
9	3.219.471	-	403.738.927
10	3.219.471	-	403.738.927
11	3.219.471	-	403.738.927
12	3.219.471	-	403.738.927
13	3.219.471	6.937.020	396.801.907
14	3.164.154	6.992.337	389.809.571
15	3.108.396	7.048.094	382.761.476
16	3.052.194	7.104.297	375.657.179
17	2.995.543	7.160.948	368.496.232
18	2.938.441	7.218.050	361.278.181
19	2.880.883	7.275.608	354.002.574
20	2.822.866	7.333.624	346.668.949
21	2.764.387	7.392.104	339.276.845
22	2.705.441	7.451.050	331.825.796
23	2.646.025	7.510.465	324.315.331
24	2.586.136	7.570.355	316.744.976
25	2.525.769	7.630.722	309.114.254
26	2.464.920	7.691.570	301.422.684
27	2.403.587	7.752.904	293.669.780
28	2.341.764	7.814.727	285.855.053
29	2.279.448	7.877.042	277.978.011
30	2.216.636	7.939.855	270.038.156
31	2.153.322	8.003.169	262.034.987
32	2.089.504	8.066.987	253.968.000
33	2.025.176	8.131.314	245.836.686
34	1.960.336	8.196.154	237.640.532
35	1.894.979	8.261.512	229.379.020

36	1.829.101	8.327.390	221.051.630
37	1.762.697	8.393.794	212.657.836
38	1.695.763	8.460.727	204.197.108
39	1.628.296	8.528.194	195.668.914
40	1.560.291	8.596.199	187.072.715
41	1.491.744	8.664.747	178.407.968
42	1.422.650	8.733.841	169.674.128
43	1.353.005	8.803.485	160.870.642
44	1.282.805	8.873.686	151.996.957
45	1.212.045	8.944.446	143.052.511
46	1.140.721	9.015.770	134.036.741
47	1.068.828	9.087.663	124.949.078
48	996.361	9.160.129	115.788.949
49	923.317	9.233.173	106.555.776
50	849.691	9.306.800	97.248.976
51	775.477	9.381.014	87.867.962
52	700.671	9.455.819	78.412.143
53	625.269	9.531.221	68.880.921
54	549.266	9.607.225	59.273.697
55	472.657	9.683.834	49.589.863
56	395.437	9.761.054	39.828.808
57	317.601	9.838.890	29.989.918
58	239.144	9.917.347	20.072.571
59	160.062	9.996.429	10.076.142
60	80.349	10.076.142	0
TOTALES	83.772.628	403.738.927	

5.1.3.4 Total capital de trabajo. Para realizar el cálculo de la inversión corriente se estimo, tomando en cuenta el requerimiento mínimo de caja para 8 días, con el fin de cubrir las obligaciones de la empresa. Adicionalmente se estimo mantener un stop de inventario para 5 días.

Cuadro 51. Capital de trabajo o inversión corriente

INVERSION CORRIENTE:	Periodicidad Nº de días	VALOR INVERSION
Caja o bancos (Saldo mínimo)	8	\$289.067.845
inventario producto terminado	5	\$178.600.305
TOTAL INVERSION CORRIENTE		\$467.668.150

5.1.3.5 Inversión Total.

Cuadro 52. Inversión total del proyecto.

CONCEPTO	VALOR INVERSION
INVERSION FIJA	\$ 223.776.684
INVERSION DIFERIDA	\$9.160.000
INVERSION CORRIENTE	\$467.668.150
TOTAL INVERSION	\$700.604.834

5.1.4 Fuentes de Financiación. El proyecto será financiado con recursos propios y por intermedio de la banca comercial de Colombia. Los recursos propios son mixtos donde participaran entes estatales e internacionales así como las asociaciones que participan en el proyecto. Ver siguiente cuadro

Cuadro 53. Fuentes de financiación

PLAN DE FINANCIACION		
PROCEDENCIA	VALOR	PORCENTAJE
ASOCIACIONES	\$ 18.286.048	2,61%
USAID	\$ 107.663.714	15,37%
GOBERNACION	\$ 139.962.828	19,98%
ALCALDIA	\$ 30.953.318	4,42%
RECURSOS DE CREDITO	\$ 403.738.927	57,63%
TOTAL FINANCIACION	\$ 700.604.835	100,00%

El recurso de crédito se especifica en los cuadros (No.35-36)

5.2 COSTOS

5.2.1 Costos fijos. Son aquellos que representan los ítems que no sufren cambio ante alguna variación de la producción o ventas.

Cuadro 54. Clasificación de los costos Fijos

CONCEPTO	MES	AÑO 1
Mano de Obra Directa	\$ 6.376.947	\$ 76.523.364
Mano de obra indirecta	\$ 1.828.128	\$ 21.937.536
Servicios Públicos	\$ 1.450.000	\$ 17.400.000
Servicio comunicación	\$ 600.000	\$ 7.200.000
Depreciación de producción	\$ 1.633.600	\$ 16.336.000
Seguros	\$ 1.500.000	\$ 18.000.000
Mantenimiento	\$ 2.000.000	\$ 24.000.000
Otros gastos	\$ 300.000	\$ 3.600.000

Mano obra Administración	\$ 9.629.491	\$ 115.553.892
Amortización de Diferidos	\$ 152.667	\$ 1.832.000
Depreciación administrativa	\$ 232.037	\$ 2.784.441
Publicidad	\$ 218.333	\$ 2.620.000
Papelería	\$ 300.000	\$ 3.600.000
Contratación externa	\$ 1.800.000	\$ 21.600.000
Implementos de Aseo	\$ 50.000	\$ 600.000
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 28.071.203	\$ 333.587.233

5.2.2 Costos variables. Sufren cambio ante una variación de la producción o las ventas. Para este proyecto los costos variables están representados por los insumos del proyecto como el cacao y los empaques.

Cuadro 55. Clasificación de los costos variables.

CONCEPTO	MES	AÑO 1
Insumos	\$ 1.056.217.292	\$ 12.674.607.500

5.2.3 Costos totales. En el siguiente cuadro se presentan los costos fijos y variables que inciden en el proyecto. (Ver Cuadro 40)

Cuadro 56. Costos totales.

CONCEPTO	MES	AÑO 1
COSTOS VARIABLES	\$ 1.056.217.292	\$ 12.674.607.500
COSTOS FIJOS	\$ 28.071.203	\$ 333.587.233
TOTAL COSTOS	\$ 1.084.288.495	\$ 13.008.194.733

5.2.4. Precio de venta. En los siguientes cuadros se presenta el costo variable para producir Licor de cacao. El precio de venta se calculo de acuerdo a precios de mercado. El precio de mercado es de \$ 203.548 por 20 kilos de licor de cacao.

5.3 PRESUPUESTO DE INGRESOS Y EGRESOS

5.3.1 Egresos Proyectados. Con base a los egresos mensuales programados se proyectan los egresos generados por el proyecto durante los cinco años de vida útil. Los costos fijos permanecen constantes los variables aumentan anualmente acorde al número de unidades de bolsas de licor a producir.

Cuadro 57. Egresos proyectados Operacionales.

CONCEPTO	1	2	3	4	5
1. COSTOS DE OPERACIÓN	12.859.604.400	13.138.540.000	13.423.506.640	13.714.692.790	14.012.286.920
1.1.1 Insumos	12.674.607.500	12.953.543.100	13.238.509.740	13.529.695.890	13.827.290.020
1.1.2 Mano de Obra Directa	76.523.364	76.523.364	76.523.364	76.523.364	76.523.364
1.1.3 CIF	108.473.536	108.473.536	108.473.536	108.473.536	108.473.536
Mano de obra indirecta	21.937.536	21.937.536	21.937.536	21.937.536	21.937.536
Servicios Públicos	17.400.000	17.400.000	17.400.000	17.400.000	17.400.000
Servicio comunicación	7.200.000	7.200.000	7.200.000	7.200.000	7.200.000
Depreciación de producción	16.336.000	16.336.000	16.336.000	16.336.000	16.336.000
Seguros	18.000.000	18.000.000	18.000.000	18.000.000	18.000.000
Mantenimiento	24.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000
Otros gastos	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000
2. GASTOS ADMON	148.590.333	148.590.333	148.590.333	148.590.333	148.590.333
2.1. Mano obra Administración	115.553.892	115.553.892	115.553.892	115.553.892	115.553.892
2.2. Amortización de Diferidos	1.832.000	1.832.000	1.832.000	1.832.000	1.832.000
2.3 Depreciación administrativa	2.642.741	2.642.741	2.642.741	2.642.741	2.642.741
2.4. Publicidad	2.620.000	2.620.000	2.620.000	2.620.000	2.620.000
2.5. Papelería	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000	3.600.000
2.6. Contratación externa	21.600.000	21.600.000	21.600.000	21.600.000	21.600.000
2.7. Implementos de Aseo	600.000	600.000	600.000	600.000	600.000
3. GASTOS FINANCIEROS	38.633.651	34.883.938	26.184.543	16.615.208	6.088.940
TOTAL	13.046.828.384	13.322.014.271	13.598.281.516	13.879.898.331	14.166.966.193

5.3.2 Ingresos proyectados. Corresponde a las unidades de bolsas de licor vendidas según el cuadro de valoración de inventario, por su precio de venta y se presentan en el siguiente cuadro:

Cuadro 58. Ingresos Proyectados

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos Operacionales	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.726.087.156
Licor de Cacao	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.726.087.156
Ingreso No Operacional	-	-	-	-	116.924.478
Venta Activos Fijos	-	-	-	-	116.924.478
TOTAL INGRESOS	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.843.011.034

Cuadro 59. Valoración de inventario con respecto a unidades a producir

ITEM	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Producción	67.250	68.730	70.242	71.787	73.366
Producto terminado (5 días)	934	955	976	997	1019
Ventas	66.316	67.775	69.266	70.790	72.347

5.4 PUNTO DE EQUILIBRIO**Cuadro 60. Punto de equilibrio.**

AÑO	C. F. TOTALES	VTAS	M. C.	P. E. (und.)	P. E. (%)
1	372.001.046	13.498.489.168	7,41%	24.686	37%
2	368.258.917	13.795.465.700	7,41%	24.438	36%
3	359.577.116	14.098.955.768	7,41%	23.861	34%
4	350.027.136	14.409.162.920	7,41%	23.226	33%
5	339.522.158	14.726.087.156	7,41%	22.528	31%

La empresa logra su punto de equilibrio en el primer año de operación, al cumplir con el 37% de las ventas presupuestadas, correspondiente a 24.686 unidades de bolsas de cacao, el cuál disminuirá año a año hasta llegar al 31% de las ventas estimadas para el quinto año, con 22.528 unidades a vender.

5.5 FLUJO DE CAJA PROYECTADO**Cuadro 61. Flujo de caja proyectado**

ITEM	0	1	2	3	4	5
Ingresos por Servicios	-	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.726.087.156
Recursos Propios	296.865.907	-	-	-	-	-
Recurso de credito	403.738.927	-	-	-	-	-
Vta Activos fijos	-	-	-	-	-	116.924.478
TOTAL INGRESOS	700.604.834	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.843.011.634
Costos	-	12.843.268.400	13.122.204.000	13.407.170.640	13.698.356.790	13.995.950.920
Gastos de Administración	-	143.973.892	143.973.892	143.973.892	143.973.892	143.973.892
Pago Imporenta	-	-	214.288.770	162.319.569	171.574.913	181.295.226

Inversion en Activos Fijos	223.776.684	-	-	-	-	-
Gastos Preoperativos	9.160.000	-	-	-	-	-
Intereses		38.633.651	34.883.938	26.184.543	16.615.208	6.088.940
Abono a Capital		-	86.993.951	95.693.346	105.262.681	115.788.949
Distribución de Utilidades	-	-	374.375.087	283.581.835	299.751.466	316.733.425
TOTAL EGRESOS	232.936.684	13.025.875.943	13.976.719.638	14.118.923.825	14.435.534.950	14.759.831.352
BALANCE OPERATIVO	467.668.150	472.613.225	(181.253.938)	(19.968.057)	(26.372.030)	83.180.282
SALDO INICIAL DE CAJA	-	467.668.150	940.281.375	759.027.438	739.059.381	712.687.351
SALDO FINAL	467.668.150	940.281.375	759.027.438	739.059.381	712.687.351	795.867.633

Este estado muestra los flujos monetarios del proyecto estimados en las inversiones, ingresos y egresos, necesarios para el proceso de producción de licor de cacao, reflejando que desde el primer año de la puesta en marcha del proyecto la planta tiene un buen margen de ingresos que le permite cubrir sus costos y gastos.

5.6 ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

Cuadro 62. Estado de resultados proyectado

Concepto / Periodo	1	2	3	4	5
Ingresos Operacionales	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.726.087.156
(-) Costo Mercancia Vendida	12.681.004.095	13.134.580.932	13.419.548.794	13.710.736.125	14.008.140.403
Costos Operacionales	12.859.604.400	13.138.540.000	13.423.506.640	13.714.692.790	14.012.286.920
(+)Inventario inicial	-	178.600.305	182.559.373	186.517.219	190.473.884
(-) Inventario final	178.600.305	182.559.373	186.517.219	190.473.884	194.620.401
Utilidad Bruta	817.485.073	660.884.768	679.406.974	698.426.795	717.946.753
Ingresos no Operacionales	-	-	-	-	116.924.478

(-) Gastos de Administración	148.590.333	148.590.333	148.590.333	148.590.333	148.590.333
Utilidad Operacional	668.894.740	512.294.435	530.816.641	549.836.462	686.280.898
Intereses	38.633.651	34.883.938	26.184.543	16.615.208	6.088.940
Utilidad Antes de Impuesto	630.261.089	477.410.497	504.632.098	533.221.254	680.191.958
(-) Impuesto 34%	214.288.770	162.319.569	171.574.913	181.295.226	231.265.266
Utilidad desp de Imptos	415.972.319	315.090.928	333.057.185	351.926.028	448.926.692
(-) reserva legal (10%)	41.597.232	31.509.093	33.305.719	35.192.603	44.892.669
Utilidad Neta	374.375.087	283.581.835	299.751.466	316.733.425	404.034.023

Permite conocer los resultados obtenidos en la operación normal del proyecto, en el cual se contemplan el impuesto de renta a pagar con el porcentaje del 34% que se encuentra vigente según lo estipulado por ley, al igual que se toma en cuenta un 10% de reserva legal, reflejando un desempeño positivo y de interés para las asociaciones interesadas en la puesta en marcha del proyecto.

5.7 BALANCE GENERAL

Cuadro 63. Balance General

CUENTAS	0	1	2	3	4	5
1. ACTIVO	700.604.834	1.330.865.923	1.132.618.612	1.095.655.960	1.052.288.154	1.118.662.513
1.1 DISPONIBLE	467.668.150	940.281.375	759.027.438	739.059.381	712.687.351	795.867.633
1.2 INVENTARIO	-	178.600.305	182.559.373	186.517.219	190.473.884	194.620.401
1.3 ACTIVOS FIJOS	223.776.684	204.656.243	185.535.802	166.415.360	147.294.919	128.174.478
Depreciables	223.776.684	223.776.684	223.776.684	223.776.684	223.776.684	223.776.684
Depreciación Acumulada	-	(19.120.441)	(38.240.882)	(57.361.324)	(76.481.765)	(95.602.206)
1.4. DIFERIDOS	9.160.000	7.328.000	5.496.000	3.664.000	1.832.000	-
2. PASIVO	403.738.927	618.027.697	479.064.545	392.626.543	297.084.175	231.265.266
2.1. Obligaciones Financieras	403.738.927	403.738.927	316.744.976	221.051.630	115.788.949	0
2.2. IMTOS, GRAV, TASAS	-	214.288.770	162.319.569	171.574.913	181.295.226	231.265.266
3. PATRIMONIO	296.865.907	712.838.226	653.554.067	703.029.417	755.203.979	887.397.247
3.1. CAPITAL SOCIAL	296.865.907	296.865.907	296.865.907	296.865.907	296.865.907	296.865.907

3.2. Rendimiento o Perdida	-	374.375.087	283.581.835	299.751.466	316.733.425	404.034.023
3.3. Reserva legal	-	41.597.232	73.106.325	106.412.044	141.604.647	186.497.316
TOTAL PAS Y PAT	700.604.834	1.330.865.923	1.132.618.612	1.095.655.960	1.052.288.154	1.118.662.513
B/CE DE PRUEBA	-	0	0	0	(0)	(0)

5.8 RAZONES FINANCIERAS

Cuadro 64. Razones financieras

INDICADOR	FORMULA	1	2	3	4	5
1. LIQUIDEZ						
1.1. Capital de Trabajo	Act.Cte - Pas.Cte	322.253.678	279.962.893	346.432.838	415.603.176	564.602.367
2. Endeudamiento						
2.1. Endeudamiento	(Pas /Act)*100	46,44%	42,30%	35,83%	28,23%	20,67%
3. Solvencia						
3.1. Rotación de Activo Total	Ing Operac/Activo	10,14	12,18	12,87	13,69	13,16
4. Rentabilidad						
4.1. Rentabilidad de Inversion	(Util Neta/ Activo)*100	21%	26%	29%	38%	0%

5.8.1 Indicadores de liquidez. Los resultados obtenidos con el cálculo de estos indicadores, muestran las bondades del proyecto, al obtener una liquidez para cubrir las necesidades requeridas para cumplir con los compromisos de corto plazo y por lo tanto con los recursos de capital de trabajo necesarios para el buen manejo del negocio.

5.8.2 Indicadores de endeudamiento. Si bien, la empresa muestra al inicio de sus operaciones un nivel de endeudamiento cercano al 46,44% llegando al 20,67% en el quinto año, los altos recursos generados en el flujo de caja, permitirán a la empresa poder cumplir con los compromisos adquiridos sin ningún inconveniente y mantener durante todo el tiempo proyectado más de 6 veces los recursos necesarios para apoyar los servicios de la deuda.

5.8.3 Indicadores de solvencia. Dadas las políticas implementadas por la empresa de no mantener inventario de materias primas, bajos niveles de productos terminados, efectuar las compras de contado y no ofrecer crédito a sus clientes, la gran mayoría de indicadores de actividad no aplican para el proyecto en estudio.

Sin embargo, dentro de los que si aplican, debemos resaltar la eficiencia de la empresa y la bondad de las políticas propuestas al estar la empresa en capacidad de rotar sus activos totales 10.14 veces en el año (más o menos cada 35 días).

5.8.4 Indicadores de Rentabilidad. Por tratarse de un producto agrícola que requiere un rápido procesamiento de la materia prima, proceso de venta y el dominio del mercado que tienen las empresas demandantes en la fijación del precio, se hace necesario trabajar con unos márgenes de utilidad neta por debajo del 21%, con el fin de garantizar la competitividad en el mercado.

Pese a lo anterior, el desequilibrio entre oferta y demanda que permite colocar en el mercado todo el producto procesado, los índices de rentabilidad del patrimonio y de los activos utilizados, son superiores a las tasas de interés conseguidas en el sector financiero o en otro tipo de actividades industriales.

6. EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO

6.1 IMPACTO SOCIAL

El proyecto para FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION DE CACAO, EN LOS MUNICIPIOS DE SIMITÍ, SAN PABLO Y SANTA ROSA DEL SUR DE BOLIVAR, será de un alto grado de beneficio para la municipalidad, toda vez que es una zona de altos niveles de desempleo, con problemática social y política que a su vez son los factores por los cuales el estado a dado unas directrices que reorientan una visión de la zona, por lo otro lado la necesidad de incentivar la erradicación de los cultivos ilícitos presenta una nueva oportunidad de inmersión a la legalidad, por medio de los incentivos a la siembra de implantaciones cacao.

Por todo lo anterior las organizaciones de cultivadores de la zona ven una gran oportunidad de darle un nuevo valor agregado a sus actividades agrícolas, mediante este proyecto agroindustrial.

Igual el fortalecimiento del sector primario de producción de cacao, es una necesidad de apuño que tiene el sector industrial, de la confitería, farmacéutica, y de toda la gama de industria que utiliza el cacao para sus productos finales.

Transformación entonces del cacao en uno de los primeros procesos industriales como lo es el licor de cacao, traerá para la localidad y para la zona cultivadora de cacao como lo es Simiti, y Santa rosa en el sur de Bolívar beneficios económicos, y sociales y oportunidades de crecimiento para la región, de paso y como un gran aporte participara para cubrir una demanda insatisfecha que tiene el país.

De esta manera el impacto generado por la instalación de la planta, no tiene otro orden que la urgencia de aprovechar la oportunidad para su instalación.

6.2 IMPACTO AMBIENTAL

El uso de las diferentes técnicas para la realización de análisis dirigidos a evaluar efectos ambientales depende sin lugar a dudas de la naturaleza y magnitud del proyecto. En el presente estudio se está proyectando la factibilidad económica de la instalación de una planta procesadora de cacao para la producción de licor de cacao y su impacto sobre el medio ambiente.

Es apenas lógico que la metodología que se utilice en la evaluación ambiental debe ser en todo caso, la que mas facilite el análisis y ponderación de los impactos relevantes de un proyecto antes de tomarse la decisión que conduzca a ejecutarlo, modificarlo o establecerlo en forma perenne.

Para el presente caso específico se propone establecer una declaración de efecto ambiental que permita realizar un diagnóstico de tipo conceptual y general que indique los posibles problemas que puedan ser causados cuando establezca la planta procesadora de cacao. En este sentido se considera que la gestión ambiental debe estar enmarcada dentro la siguiente propuesta que contempla en forma general las fases de un proyecto:

- Reconocimiento
- Prefactibilidad
- Factibilidad
- Diseño
- Construcción
- Operación
- Desmantelamiento

En forma simultánea y paralela a las anteriores fases deberán establecerse las siguientes variables ambientales:

Descripción Ambiental.

D.E.A : Declaración de Efecto Ambiental

E.I.A : Estudio de Impacto Ambiental

Diseño Ambiental: Estrategia ambiental

- Plan de Manejo Ambiental: Categorías y Acciones Mitigantes

Viendo así se establecerán las etapas hasta la D.E.A. lo cual permitirá sugerir el E.I.A. cuando se tome la decisión de hacer el montaje o ejecución del proyecto en el lugar seleccionado, con el fin de prevenir los futuros impactos sobre los ecosistemas que se vayan a ver alterados. En la mayoría de los casos los estudios de la D.E.A. son más importantes que los E.I.A. ya que un mal diagnóstico (Descripción Ambiental) puede conducir a plantear a través de E.I.A. soluciones que no van acorde con la realidad, y al final del proyecto los impactos van a ser negativos. Esta es una razón fundamental para que los estudios de evaluación ambiental o la Gestión ambiental debe comenzar mucho antes de la realización del proyecto y no como sucede actualmente que todos los proyectos son ejecutados y por allá al final van a contemplar la variable ambiental. Cuando los resultados y los efectos son casi irreversibles.

A manera de sugerencia: Se dan algunos componentes que debería contener una D.E.A. sin que ellos sean los únicos o los más importantes, pues todo dependerá de las características, magnitud y complejidad del proyecto en particular.

Descripción: Información que puede tener alguna relación con el medio ambiente.

Identificación: Impactos probables sobre el medio ambiente.

Definición: Impactos negativos que se consideran inevitables como consecuencias del proyecto.

Especificación de cualquier estado irreversible o irrecuperable de recursos que podrían generarse como consecuencia de la implantación u operación de la propuesta que limitaría a ejecutarla.

Enumeración: Análisis de las alternativas del proyecto.

Descripción: La planta va estar ubicada en el casco urbano del municipio de San Pablo (Sur de Bolívar), exactamente LOCALIZACION EN SAN PABLO, CON UN AREA DE 1250 MTS. En el proceso de la producción de licor de cacao, se verán posiblemente afectados la calidad del aire, las aguas por posibles vertimientos en los suelos. Subsiguientemente hacia las partes bajas se pueden presentar problemas de erosión y de corrientes cargadas de sólidos suspendidos, que contaminen o afecten usos beneficioso del curso receptor, ya que esto va formar un extenso valle altamente potencial que posteriormente tiene comunicación con un playón que va ser parte del complejo que conforma el río Magdalena.

Es posible que se presenten algunas generaciones de ruidos, polvos y vibraciones que en determinado momento pueden afectar la salud de los operarios.

Identificación: Sobre la salud, las vibraciones y el ruido pueden causar problemas en el sistema auditivo de los operarios.

La cascarilla producida durante el proceso puede generar dos tipos de problemas:

Partículas en suspensión en el aire que Irán a la atmósfera y que podrán ser arrastradas a otros lugares ocasionando diversos problemas ambientales, ya que estas en contactos con la humedad relativa del aire pueden en una forma fácil adherirse a cualquier superficie. Otro inconveniente que las partículas más finas pueden ser inhaladas por los operarios y habitantes cercanos a las locaciones puedan sufrir alteraciones o afecciones a la salud traduciéndose en enfermedades broncoresperatorias.

Se tendrán en cuenta que si se llega a presentar cualquier vertimiento de agua, que halla sido utilizado en los procesos de calor y que estas presenten una alta temperatura y exista la necesidad de desecharlas, aplicando una técnica que no cause contaminación térmica al suelo o aguas superficiales.

Tendrán que tenerse como fundamento técnico o científico la información de propiedades mecánicas del suelo con el fin que la construcción de la planta no

vaya ocasionar problemas de desestabilización del área o que vayan a causar hacia el futuro inconvenientes más relevantes.

Se deberá tener en cuenta que el establecimiento de esta planta va ser generada de energía eléctrica y este sentido tendrá que planificarse la demanda de energía necesaria para satisfacer la demanda de la planta, y que esto no vaya a causar problemas de cortes o apagones al área circunvecinas.

En igual forma deberán analizarse la presión y la calidad del agua para garantizar el normal suministro a la planta con el propósito que no vaya a sufrir alteraciones durante la realización de producción del producto básico.

Definición: Desde cualquier punto de vista la planta va causar un impacto sobre el área de su instalación, pero esto a la vez significa que no se pueden prevenir o controlar mediante el estudio del impacto ambiental. Los impactos originados en presente proyecto de investigación no se pueden considerar negativos ni como inevitables, cuando se este viendo y analizando que puede tener una salida bastante sencilla. Por el contrario se puede pensar que exista un impacto positivo como es el mejorar las características urbanas de la ciudad y de su aspecto estético.

En el proceso de producción se observa de acuerdo al diagrama y diseño de flujo, el residuo de la cascarilla del grano del cacao el cual podrá ser utilizado como alimento para la cría de animales de crianza domestica, algún otro residuo que puede causar un impacto que tenga que pasar desapercibido porque no se puede controlar mediante una alternativa: por lo tanto se cree que tomando en cuenta las variables analizadas anteriormente, la viabilidad de realizarlo o implantarlo en esta municipalidad, es una alternativa económica, positiva para la comunidad por muchos factores externos que ella va ha generar.

Especificación: No existe una limitante ambiental que permita la no ejecución de la presente propuesta, ya que normalmente son industriales que no originan problemas tan graves sobre la calidad del medio ambiente como si lo hacen las industrias actualmente activas en la ciudad y que por naturaleza son altamente contaminantes.

Por ser un proyecto de tipo agro-industrial se estableció la alternativa que estuviera ubicada hacia la zona de desarrollo industrial de la municipalidad para garantizar un normal desenvolvimiento de los operarios de la planta.

Enumeración: Respecto a los problemas que se pueden presentar con la cascarilla establecer los respectivos filtros que permitan captarlo para que no sigan hacia la atmósfera.

Respecto a los suelos controlar los vertimientos con el fin de que no se vayan a ver afectados por contaminación térmica lo mismo que las corrientes superficiales del agua.

Finalmente a manera de modelo se sugiere el esquema de flujo de una Gestión Ambiental para que sea aplicado por otras entidades y/o técnicos interesados en mejorar nuestra calidad de vida.

6.3 EVALUACION FINANCIERA.

Una vez realizadas las proyecciones financieras del proyecto a los cinco (5) años necesarios para su evaluación, se puede resaltar la viabilidad del proyecto, dada la bondad de los resultados obtenidos al calcular los diferentes indicadores.

Si bien los crecimientos de la producción planteados para cada año se podrían considerar modestos, el volumen de recursos necesarios para su implementación y puesta en marcha, no permiten la construcción de una planta con alta capacidad de procesamiento, ni plantear ampliaciones de la capacidad de la misma durante el período proyectado.

Pese a lo anterior, los flujos de caja obtenidos durante los años proyectados, teniendo en cuenta las políticas de comercialización y proveedores planteados, permiten generar unos recursos en efectivo muy superiores a los esperados y dado el carácter social del proyecto, se distribuyen los excedentes.

Cuadro 65. Flujo Neto de Caja

Concepto / Periodo	0	1	2	3	4	5
Ingresos del Proyecto	-	13.498.489.168	13.795.465.700	14.098.955.768	14.409.162.920	14.843.011.634
(-) Egresos del Proyecto	-	12.868.228.079	13.318.055.203	13.594.323.670	13.875.941.666	14.162.819.676
Flujo de Caja antes Impto	-	630.261.089	477.410.497	504.632.098	533.221.254	680.191.958
(-) Impuesto 34%	-	214.288.770	162.319.569	171.574.913	181.295.226	231.265.266
Flujo Caja después Impto	-	415.972.319	639.730.066	676.207.012	714.516.481	911.457.224
(+) Depreciación	-	19.120.441	19.120.441	19.120.441	19.120.441	19.120.441
(+) Amortización Diferidos	-	1.832.000	1.832.000	1.832.000	1.832.000	1.832.000
(-) Inversión del Proyecto	699.187.834	-	-	-	-	-
(+) Crédito	402.922.349					
(-) pago de crédito		-	86.993.951	95.693.346	105.262.681	115.788.949
(-) distribución util.			374.375.087	283.581.835	299.751.466	316.733.425
Recuperación Capital W	-	-	-	-	-	467.668.150
TOTAL F.N.C.	(296.265.485)	436.924.760	199.313.469	317.884.271	330.454.775	967.555.442

El flujo de caja inicia teniendo en cuenta, después de realizadas las inversiones necesarias para su implementación y puesta en marcha, dejar en caja los recursos necesarios para poder operar sin contratiempo y cumplir con los pedidos necesarios.

6.3.1 valor presente neto. A pesar de que, como se dijo anteriormente, gran parte de los recursos invertidos no será necesario retornarlos a los inversionistas, si se tuvo en cuenta la totalidad de la inversión para el cálculo del valor presente neto.

La tasa de interés de oportunidad estimada para su cálculo, corresponde a la tasa cobrada por la entidad financiera a la cual se le solicitara el crédito correspondiente.

La tasa de oportunidad del 21,23% la cual corresponde al DTF de la semana del 1 al 7 de septiembre de 2008 y una tasa de riesgo del 10% dentro de la actividad del proyecto, para calcular esta tasa se utilizo la siguiente formula.

$$I_f = (1 + I_1) (1 + I_2) - 1$$

Como se puede observar, los altos volúmenes de flujo de caja generados durante los cinco años en estudio, permiten obtener un valor presente neto positivo de \$900.051.974, valor que demuestra la viabilidad financiera del proyecto.

6.3.2 " TIR" Tasa interna de retorno.

Siendo la TIR, el porcentaje al cual rentan los dineros invertidos dentro del proyecto, y de acuerdo a los cálculos financieros utilizados para su cálculo, los \$700.604.834, utilizados, generara una tasa de retorno de la inversión del 122,43% efectiva anual.

7. CONCLUSIONES

Del proyecto en desarrollo se puede concluir luego de realizar las diferentes variables tanto teóricas, como financieros y sociales lo siguiente:

Viabilidad económica, representada en el flujo neto de caja refleja, un alto valor positivo creciente y positivo para realizar el proyecto, esto mostrado en los valores que arroja desde la inversión inicial hasta la recuperación de la inversión, mostrada en su respectivo cuadro de análisis, y arrojan resultados confiables financieramente para realizar la puesta en marcha de la planta procesadora.

La factibilidad para el montaje de la planta, refleja que la fuente principal para obtener el producto es alta, lo que genera una inversión inicial altamente representativa, y que a su paso mostrara, que el éxito radicara en la gestión para obtener los recursos necesarios para dar inicio a la construcción de la planta, de igual manera el tamaño de la planta, que esta dado por la cantidad de fruto disponible para su proceso, eleva los costos por la capacidad de sus equipos y la calida de los mismos que no deja de ser importante para obtener un producto de optima calidad.

La rentabilidad del proyecto lo traduce la alta tasa interna de retorno la cual representa un resultado de 122.43% en el retorno y con unos índices de equilibrio bajas, dadas la magnitud del proyecto y la importancia del mismo.

De otra parte, su comercialización y materia prima está asegurada, al mismo tiempo que los buenos precios que maneja el mercado, asegura muy buena rentabilidad, es un proyecto creciente con características económicas llamativas, representada en un flujo de caja que nos permite cancelar nuestras obligaciones bancarias y aun así representa buena rentabilidad.

Otra ventaja del proyecto es el apoyo gubernamental nacional dadas las características del mercado y la necesidad empresarial de contar con licor de cacao para industrializar el mismo.

Luego de obtener los recursos iniciales, la planta ofrece un margen de ganancias no despreciable, económicamente se demuestra en los beneficios económicos representativos en un margen de ganancias positivo.

Existe una gran aceptación por parte de los cultivadores en pro de que exista un valor agregado a sus cultivos, así como evitar la intermediación que afectan sus expectativas de fruto frente a los precios; incentivando al cultivador en mantenerse en dicha actividad y un creciente aumento de mayores hectáreas cultivadas que dan continuidad a la sustitución de cultivos ilícitos en la región y mantener activas

fuentes de empleo hacia la población todo ello orientado a las políticas gubernamentales abanderando el proyecto.

BIBLIOGRAFIA

ALCARAZ RODRIGUEZ, Rafael Eduardo. El emprendedor de éxito. Guía de planes de negocios. McGRAW-HILL. México. 1995. 230 p.

GUEVARA César, QUINTERO Guillermo. Organización y método. IREDI-U.I.S. Bucaramanga. 1996. p. 15.

INFANTE VILLARREAL, Arturo. Evaluación financiera de proyectos de inversión. Grupo editorial norma. Santa fé de Bogotá. 1998. 400 p.

INGENIERÍA Y AGROINDUSTRIA. Enciclopedia Agropecuaria Terranova Colombia. Terranova editores 1998. 349 p.

MENDEZ A., Carlos E. Guía para elaborar diseños de investigación en ciencias económicas, contables y administrativas. Santafé de Bogotá: editorial Mc Graw Hill, 2000. p. 47-167.

PRODUCCIÓN AGRICOLA 1, Enciclopedia Agropecuaria, Terranova

SANCHEZ TORRES, Carlos A., Nuevo régimen jurídico del medio ambiente. Ediciones rosaristas, primera edición 1994.

VARELA, Rodrigo Ph. D. Innovación empresarial. Arte y ciencia en la creación de empresas, segunda edición, Bogotá 2001. 400 p.

VARGAS MANTILLA, Jorge Enrique. Preparación y evaluación de proyectos de inversión, primera edición, Bucaramanga 1987. 241 p.

<http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/descripc.htm>

http://www.edualter.org/material/explotacion/unidad5_2.htm

<http://www.eufic.org/article/es/artid/cacao/>

<http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/el-arbol-de-cacao.asp>

http://www.agrocadenas.gov.co/cacao/documentos/Anx_cacao_red.xls

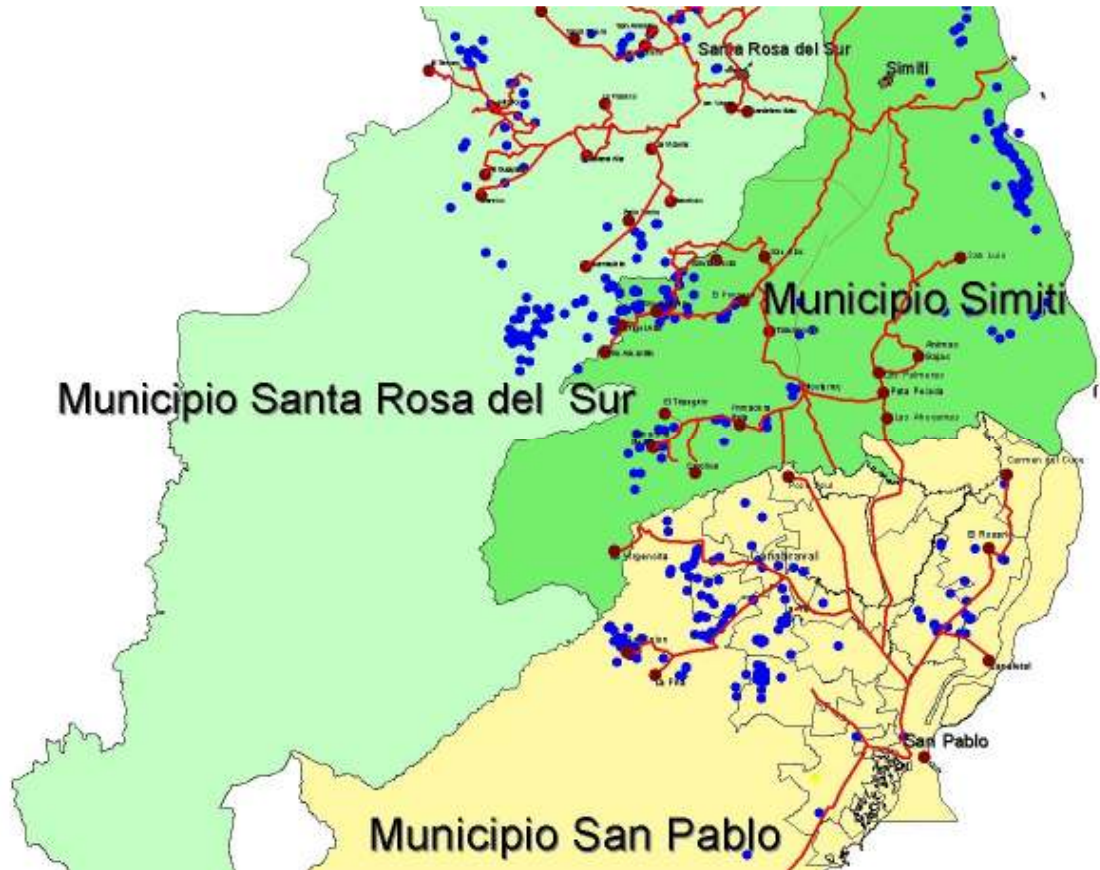
<http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/cultivo.htm>

<http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/tecnologia.htm>

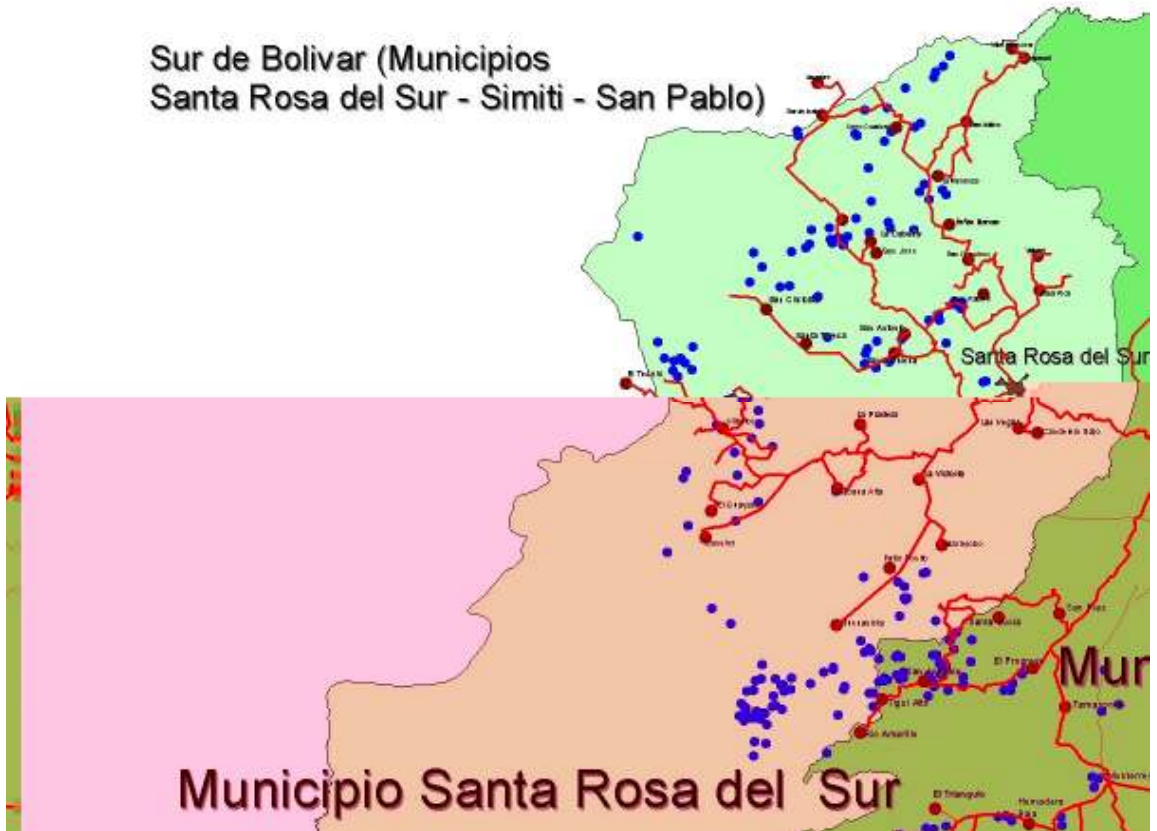
[www. ministerio de agricultura y desarrollo rural y corpoica](http://www.ministerio.de.agricultura.y.desarrollo.rural.y.corpoica)

ANEXOS

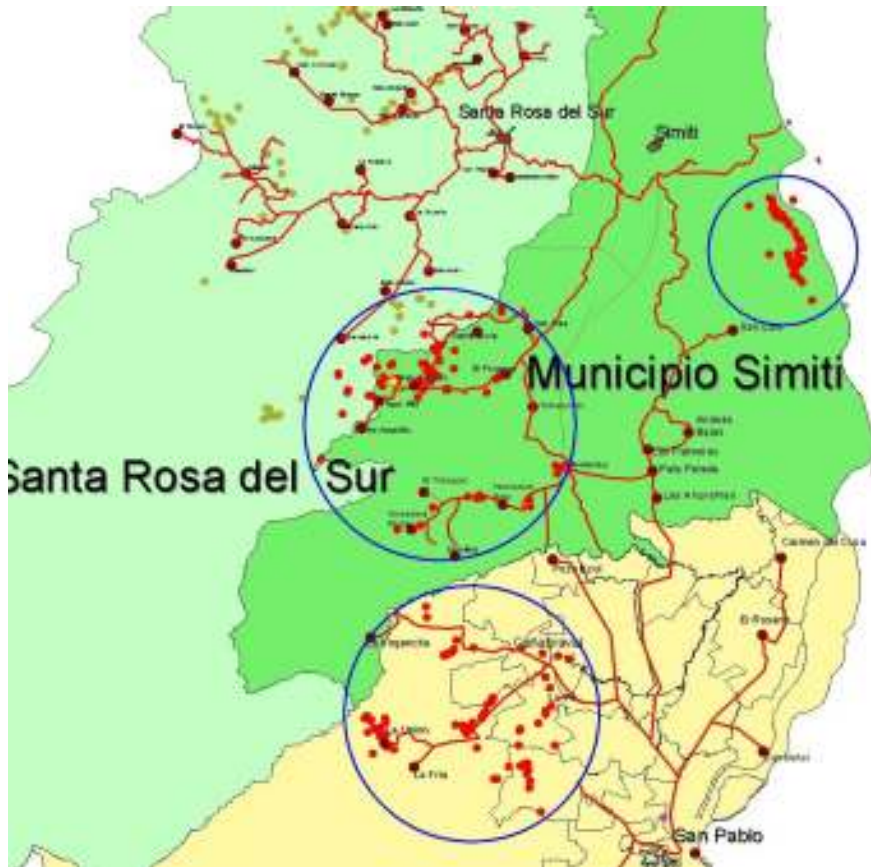
Anexo A. Mapa san Pablo



Anexo B. Mapa Santa Rosa



Anexo C. Mapa Simiti



Anexo D. Inscripción de la entidad

Inscripción de la entidad

La entidad debe presentar su solicitud de registro en la Cámara de Comercio con la jurisdicción en el lugar donde va a tener su domicilio principal.

Al documento de constitución debe acompañarse una comunicación suscrita por el presente legal en la cual se indique:

Dirección, teléfono y fax de la entidad

Nombre de la autoridad que ejercerá la inspección y vigilancia de la entidad que se constituye.

Diligenciar el formulario adicional del registro para fines tributarios, con el propósito de tramitar en Número de Identificación Tributaria NIT.

Las asociaciones o corporaciones deben ser constituidas por dos personas como mínimo.

Las funciones pueden ser constituidas por una o más personas.

Antes de asignarle nombre a la entidad, verifique que la Cámara de Comercio no exista registrado un nombre igual o similar al que va utilizar.

Si las personas designadas para ocupar los cargos de junta directiva, representantes legales, revisores fiscales, no son asociados o comparecientes al acto de constitución, debe anexarse copia de las cartas de aceptación con el número del documento de identidad de cada uno.

En caso de aportes de bienes inmuebles que incluya linderos y número de matrícula inmobiliaria, en estos casos, debe acreditar el pago del impuesto de registro que es liquidado y recaudado en la correspondiente oficina de Registro de Instrumentos Públicos.

Entidades promotoras de salud.

Cajas de compensación familiar.

Ministerio de Trabajo.

Ministerio de Salud.

OBLIGACIONES TRIBUTARIA

Las declaraciones de impuesto a las ventas cuando arrojan saldo a favor en un bimestre, deben ser firmadas por revisor fiscal o contador público. En cuanto a la obligación de presentar las declaraciones tributarias firmadas por revisor fiscal o contador público, en primer lugar consideramos importante recordar que según el literal d) del artículo 580 del Estatuto Tributario, se entienden como no cumplido el deber de presentar la declaración tributaria, cuando se omite la firma del contador público o revisor fiscal existiendo la obligación legal.

Ahora bien, la obligación de tener revisor fiscal surge para cualquiera de las entidades contempladas en el artículo 203 del código de comercio y en el artículo 13 numeral 2 de la Ley 43 de 1990:

DECRETO 1529 DE 1990

Por el cual se reglamenta el reconocimiento y cancelación de personerías jurídicas de asociaciones o corporaciones y fundaciones o instituciones de utilidad común, en los departamentos.

El Presidente de la República de Colombia, en ejercicio de las facultades que le confiere el numeral 3 del artículo 120 de la Constitución Política,

DECRETA:

Artículo 1º.- Aplicación. El reconocimiento y la cancelación de personerías jurídicas de las asociaciones o corporaciones y fundaciones o instituciones de utilidad común, que tengan su domicilio principal en el departamento, y que por competencia legal le correspondan a los Gobernadores, se regirán por las disposiciones del presente Decreto.

Artículo 2º.- Requisitos que debe reunir la solicitud de reconocimiento de personería jurídica. Los interesados en obtener el reconocimiento de personería jurídica de las asociaciones o corporaciones y fundaciones o instituciones de utilidad común, domiciliadas en el departamento, deberán presentar ante la dependencia respectiva de la Gobernación, los siguientes documentos:

- a. Solicitud debidamente firmada por el representante legal y dirigida al Gobernador del departamento, que contenga la siguiente información:
 - Fecha de la solicitud;
 - Nombre, domicilio, dirección, teléfono y telefax, si lo tiene, de la entidad;
 - Nombres, apellidos y número del documento de identidad de quien asumirá la representación legal de la entidad, así como la dirección y el teléfono de éste.

Si la solicitud se formula mediante apoderado, éste deberá acompañar el respectivo poder presentado personalmente, por el representante legal de la entidad, ante Juez, Notario o funcionario competente de la Gobernación;
- a. Dos copias de los estatutos de la entidad, firmados por el representante legal, y el Secretario, o quien haga sus veces, cuyas firmas estén autenticadas por Juez o Notario Público.

El Secretario deberá indicar que los correspondientes ejemplares son fiel copia del original;
- b. Dos copias de las actas de las sesiones en las cuales conste la constitución de la entidad, la elección o designación del representante legal y de los demás dignatarios, y la aprobación de los estatutos, suscritas por el Presidente y el Secretario de las sesiones, y cuyas firmas estén reconocidas ante Juez o Notario Público.

El Secretario deberá indicar que los correspondientes ejemplares son fiel copia del original;
- c. Estampillas Pro-desarrollo y Pro-electrificación Rural, en la cuantía establecida por las disposiciones vigentes, correspondientes a los trámites administrativos, si la Asamblea Departamental hubiere autorizado su cobro conforme a los artículos 170 y 171 del Código de Régimen Departamental.

Parágrafo.- En el caso de las fundaciones o instituciones de utilidad común deberá, además, acreditarse la efectividad del patrimonio inicial mediante acta de recibo, suscrita por quien haya sido designado para ejercer la representación legal y el revisor fiscal de la entidad.

Artículo 3º.- *Contenido de los estatutos.* Los estatutos de la entidad deberán contener, por lo menos:

- a. Su nombre, precedido de la denominación jurídica correspondiente a su naturaleza, según se trate de asociación o corporación, fundación o institución de utilidad común;
- b. Domicilio;
- c. Duración;
- d. Objeto o finalidad de la entidad, indicando expresamente que es una entidad sin ánimo de lucro;

- e. Órganos de administración, determinando su composición, modo de elección o designación, funciones y quórum deliberatorio y decisorio;
- f. Determinación de la persona que ostentará la representación legal de la entidad;
- g. **Revisor Fiscal.** En el caso de las fundaciones o instituciones de utilidad común deberá ser contador titulado con su respectivo número de matrícula;
- h. Patrimonio y disposiciones para su conformación, administración y manejo;
- i. Disposiciones sobre disolución, liquidación y destinación del remanente de los bienes a una institución de utilidad común o carente del ánimo de lucro que persiga fines similares.

Parágrafo.- El contenido de los estatutos en ningún caso podrá ser contrario al orden público, a las leyes o a las buenas costumbres.

Artículo 4º.- Reformas estatutarias. Para obtener la aprobación de las reformas estatutarias, los interesados deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a. Solicitud debidamente firmada por el representante legal, dirigida a la dependencia respectiva de la Gobernación, en la cual se expresen las siguientes informaciones:
 - Fecha de la solicitud;
 - Nombre, domicilio, dirección, teléfono y telefax, si lo tiene, de la entidad y número de la resolución de reconocimiento de personería jurídica;
 - Nombre, apellidos y documento de identificación del representante legal de la entidad.

En caso de que la solicitud se formule mediante apoderado, este deberá acompañar el respectivo poder presentando personalmente por el representante legal de la entidad ante Juez, Notario o funcionario competente de la Gobernación.

- a. Copia del acta o actas de la Asamblea General en donde conste la aprobación de las respectivas reformas, suscrita o suscritas por el Presidente y Secretario de dicha Asamblea, cuyas firmas estén reconocidas ante Juez o Notario Público;
- b. Estatutos que incluyan todas las modificaciones introducidas hasta la fecha, con las firmas del representante legal y del secretario reconocidas ante Notario Público;
- c. Estampillas Pro-desarrollo y Pro-electrificación Rural, en la cuantía determinada por las disposiciones vigentes, si fuere del caso.

Artículo 5º.- Requisitos de la solicitud de inscripción de dignatarios. Para obtener la inscripción de dignatarios de las entidades a que se refiere el presente Decreto, el representante legal deberá presentar una solicitud dirigida al Gobernador.

La firma del solicitante deberá ser reconocida ante Notario Público y en la solicitud se consignará, además, la siguiente información:

- a. Nombre, domicilio, dirección y teléfono de la entidad;
- b. Nombre del representante legal y del revisor fiscal, con sus respectivos suplentes si los hubiere, número de su documento de identificación y período para el cual fueron elegidos o designados;
- c. Copia auténtica de las actas en donde conste las designaciones o elecciones objeto de la solicitud de inscripción, las cuales deben estar conforme a los estatutos, con las firmas del Presidente y del Secretario reconocidas ante Notario Público;
- d. Nombre, documento de identidad, dirección y teléfono del solicitante.

Artículo 6º.- *Naturaleza y efectos de la inscripción.* Mediante las solicitudes presentadas en la forma establecida en el artículo anterior, la dependencia respectiva de la Gobernación procederá a realizar las inscripciones solicitadas y a expedir los certificados a que hubiere lugar.

Parágrafo 1º.- Si se presentaren dos o mas peticiones de inscripción de diferentes dignatarios para un mismo período, los documentos o solicitudes que planteen ante la administración departamental estas divergencias o controversias sobre la legalidad de las reuniones o de las decisiones de los organismos directivos de las entidades de que trata el presente Decreto, serán devueltos por la dependencia respectiva de la Gobernación a los interesados, para que éstos diriman sus controversias ante la justicia ordinaria.

Parágrafo 2º.- La inscripción de representantes legales y demás dignatarios de las entidades sin ánimo de lucro, constituye un registro efectuado por la correspondiente dependencia de la Gobernación, respecto de las decisiones adoptadas por los órganos directivos de dichas entidades.

Artículo 7º.- *Cancelación de la personería jurídica.* El Gobernador del Departamento podrá cancelar, de oficio o a petición de cualquier persona, la personería jurídica de las asociaciones o corporaciones y fundaciones o instituciones de utilidad común, o la inscripción de sus dignatarios, incluyendo la del representante legal, además de los casos previstos en la ley, cuando sus actividades se desvíen del objetivo de sus estatutos, o sean contrarias al orden público, a las leyes o a las buenas costumbres.

La solicitud de cancelación de la personería jurídica se dirigirá al Gobernador acreditando la prueba de configuración de la causal invocada y formulando los hechos y los fundamentos legales. Con la firma de la solicitud se entenderá que la queja se presenta bajo la gravedad del juramento.

Artículo 8º.- *Procedimiento.* Una vez recibida la queja, el Gobernador ordenará investigar si efectivamente la acusación es cierta, disponiendo la práctica de las pruebas que considere pertinentes. De toda la documentación que configura el

expediente, se dará traslado al representante legal de la entidad poniéndolo a su disposición en la dependencia respectiva de la Gobernación, para que dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes haga los descargos y solicite pruebas, las cuales serán ordenadas por el Gobernador siempre y cuando sean pertinentes para el esclarecimiento de los hechos.

Parágrafo.- Cuando la cancelación sea de oficio, el Gobernador no requerirá de queja sino que ordenará la respectiva investigación siguiendo el procedimiento establecido en este artículo.

Artículo 9º.- Congelación de fondos. Si la actuación que se le atribuye a la entidad es grave y afecta los intereses de la misma o de terceros, el Gobernador podrá congelar transitoriamente los fondos de ésta, mientras se adelanta la investigación y se toma una decisión, excepto para ordenar los pagos de salarios y prestaciones sociales y los gastos estrictamente necesarios para el funcionamiento de la entidad, los cuales requieren previa autorización del Gobernador.

Artículo 10º.- Término de la investigación. La investigación incluyendo descargos, práctica de pruebas y decisión, que deba tomarse, se realizará en un término máximo de un mes, contado a partir de la fecha en que se ordene la investigación por parte del Gobernador.

Artículo 11º.- Cancelación de la inscripción de dignatarios. La cancelación de la inscripción de cualquiera de los dignatarios, incluyendo la del representante legal, podrá decretarse cuando se compruebe su responsabilidad en los hechos objeto de la investigación.

Artículo 12º.- Sustanciación, providencia y recurso. La dependencia respectiva de la Gobernación estudiará y sustanciará las solicitudes de reconocimiento y cancelación de personerías jurídicas, las de reformas de los estatutos, así como las de cancelación de inscripción de dignatarios, de las entidades de que trata este Decreto.

Las decisiones que recaigan sobre estos asuntos, se adoptarán mediante resolución motivada del Gobernador, contra la cual procede el recurso de reposición.

Artículo 13º.- Notificación. Expedida la resolución que reconozca o cancele la personería jurídica, la de inscripción de dignatarios o la de su cancelación, o la de reforma de estatutos, se notificará al representante legal o a los dignatarios de la entidad, según sea el caso, en los términos contemplados en el Código Contencioso Administrativo.

Artículo 14º.- Publicación. La resolución que reconozca la personería jurídica de la entidad o que apruebe la reforma de sus estatutos, se publicará en la Gaceta

Departamental, o en un diario de amplia circulación en el Departamento, a costa del interesado. Una copia del ejemplar que contenga esta publicación, se entregará a la respectiva dependencia de la Gobernación. Las resoluciones de cancelación de personería jurídica y de inscripción de dignatarios, se publicarán en la Gaceta Departamental.

Artículo 15°.- *Términos.* Las solicitudes relacionadas con el reconocimiento de la personería jurídica, reformas estatutarias e inscripción de dignatarios serán resueltas por el Gobernador dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la fecha de presentación de la respectiva solicitud en la forma establecida en este Decreto.

Artículo 16°.- *Registro de libros.* Ejecutoriada la resolución que reconozca la personería jurídica de la entidad, su representante legal presentará en la dependencia respectiva de la Gobernación, los libros de asociados, de actas de la asamblea general y de actas de la Junta Directiva, para su correspondiente registro. En el caso de las fundaciones o instituciones de utilidad común se exigirá, además, el registro de los libros de contabilidad.

Artículo 17°.- *Disolución y liquidación.* Las asociaciones o corporaciones y fundaciones o instituciones de utilidad común, se disolverán por decisión de la Asamblea General, conforme a los reglamentos y estatutos o cuando se les cancele la personería jurídica.

Artículo 18°.- *Liquidador.* Cuando la entidad decreta su disolución, en ese mismo acto nombrará un liquidador, o en su defecto, lo será el último representante legal inscrito. Así mismo la entidad designará el liquidador cuando se decreta la cancelación de la personería jurídica; si no lo hiciere, lo será el último representante legal inscrito y a falta de éste, el Gobernador lo designará.

Artículo 19°.- *Publicidad.* Con cargo al patrimonio de la entidad, el liquidador publicará tres (3) avisos en un periódico de amplia circulación nacional, dejando entre uno y otro, un plazo de quince (15) días, en los cuales informará a la ciudadanía sobre el proceso de liquidación, instando a los acreedores a hacer valer sus derechos.

Artículo 20°.- *Liquidación.* Para la liquidación se procederá así:

Quince días después de la publicación del último aviso se liquidará la entidad, pagando las obligaciones contraídas con terceros, y observando las disposiciones legales sobre prelación de créditos.

Si cumplido lo anterior queda un remanente de activo patrimonial, éste pasará a la entidad que haya escogido la Asamblea o a una similar, como figure en los estatutos.

Cuando ni la Asamblea ni los estatutos hayan dispuesto sobre este aspecto, dicho remanente pasará a una entidad de beneficencia que tenga radio de acción en el respectivo municipio.

Artículo 21°.- *Certificaciones y autenticaciones.* La dependencia respectiva de la Gobernación certificará la existencia, la representación legal y los demás hechos que consten en los correspondientes expedientes de las entidades a que se refiere el presente Decreto, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al recibo de la solicitud. Así mismo, cuando se lo soliciten, deberá autenticar con su firma las copias de los documentos originales que reposen en los expedientes de las entidades.

Parágrafo.- Las certificaciones a que se refiere este artículo se deberán acompañar del valor correspondiente en estampillas Pro-desarrollo y Pro-electrificación Rural, si fuere del caso.

Artículo 22°.- *Recibo de solicitudes y verificación de requisitos.* En el acto de recibo de las solicitudes sobre reconocimiento o cancelación de personería jurídica, reformas estatutarias, e inscripción de dignatarios o su cancelación, se verificará la existencia de la información y documentación ya relacionada y en caso de estar incompleta se devolverá al interesado para que la complemente.

Artículo 23°.- *Aplicación de otras disposiciones.* Los Gobernadores ejercerán la inspección y vigilancia sobre las instituciones de utilidad común que tengan su domicilio principal en el respectivo Departamento, de conformidad con lo dispuesto por los Decretos 1318 de 1988 y 1093 de 1989 y demás normas que los modifiquen y adicionen. Si dichas entidades tienen fines educativos, científicos, tecnológicos, culturales, de recreación o deportes, se dará aplicación al Decreto 525 de 1990 y demás normas que lo modifiquen y adicionen, no solo en cuanto a la inspección y vigilancia de éstas, sino también en lo relativo al reconocimiento y cancelación de personería jurídica y demás aspectos tratados en el mismo.

Artículo 24°.- *Inspección y vigilancia.* Además de lo previsto en los Decretos 1318 de 1988 y 1093 de 1989, para ejercer la inspección y vigilancia sobre las instituciones de utilidad común, el Gobernador podrá ordenar visitas a las dependencias de la entidad y pedir la información y documentos que considere necesarios. Así mismo podrá asistir, directamente o a través de un delegado, a las sesiones que realicen las Asambleas de dichas entidades, con domicilio principal en el Departamento, en las cuales se elijan representantes legales o demás dignatarios.

Artículo 25°.- *Vigencia.* Este Decreto comienza a regir un mes después de su publicación, deroga el Decreto 1831 de 1988 y las demás disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese y cúmplase.

Dado en Bogotá, D.E., a 12 de julio de 1990.

El Presidente de la República, VIRGILIO BARCO. El Ministro de Gobierno, HORACIO SERPA URIBE. El Ministro de Justicia, ROBERTO SALAZAR MANRIQUE.

NOTA: El presente Decreto aparece publicado en el Diario Oficial No. 39.465 de julio 13 de 1996.

Anexo E. Modelo de Minuta de una Constitución

ESTATUTOS DE LA CORPORACIÓN

CAPITULO I

NOMBRE, DURACIÓN, DOMICILIO Y OBJETO

Artículo 1: Créase con el nombre de la CORPORACION COPROCASURB En el Departamento del Bolivar República de Colombia una organización no gubernamental de tipo CORPORACION, como entidad de derecho privado sin

Animo de lucro, la cual se registrá su parte Administrativa. De acuerdo a la Constitución Política a las leyes a sus estatutos.

Artículo 2: La CORPORACION ***** , tendrá su domicilio principal en la ciudad de ***** , en el Departamento del meta República de Colombia, sin embargo para cumplimiento de su objetivo social, la CORPORACION ***** podrá crear sesiones en cualquier lugar del territorio Nacional u otorgar representación a cualquier oficina, entidad similar o persona natural en el exterior conforme lo establecen los presentes estatutos.

Artículo 3: La CORPORACION ***** , tendrá una duración de años, contados a partir de la fecha de constitución de la entidad, teniendo en cuenta que el plan de desarrollo va sujeto al plan de vida de los pueblos indígenas. (Indefinida para el caso de las fundaciones).

Artículo 4: La CORPORACION ***** , tendrá su sede en el DIRECCIÓN, y su domicilio en el Municipio de San Pablo Bolivar en cualquier momento la CORPORACION ***** podrá cambiar de sede dentro del municipio con previo aviso a las autoridades y a instituciones que tuvieran relación con esta entidad.

Artículo 5: La CORPORACION ***** , tendrá por objeto procesamiento de licor de cacao

Artículo 6: Para desarrollar su objeto social la CORPORACIÓN***** , podrá realizar entre otra las siguientes actividades (Las cuales deben ser acordes al objeto social), Gestionar, canalizar y administrar recursos de orden municipal, departamental, Nacional e internacional, ya sea del sector oficial o privado, los cuales serán utilizados para el cumplimiento del objeto social de la fundación. Realizar y promover de cuenta propia o en asocio de otras entidades ya sea del sector oficial o privado mediante la celebración de convenio o contratos de cualquier órgano investigativo, estudio técnico, y cultural como también la formulación, diseño y ejecución de los diferentes planes y programas, proyectos y obras de los diversos sectores antes citados en el objeto social de la fundación.

Artículo 7: La CORPORACIÓN***** , podrá celebrar convenios de cualquier orden administrativo, contratos, adquirir, grabar, transformar, y administrar toda clase de muebles e inmuebles, realizar operaciones comerciales con entidades bancarias, y

realizar negocios jurídicos con carácter particular o estatal, nacional o internacional, siempre y cuando tenga relación con su objeto social y sus actividades.

CAPITULO II

PATRIMONIO

Artículo 8: El patrimonio de la CORPORACION *****, estará conformada por: 1. Cuotas mensuales canceladas por los asociados 2. Por las donaciones de los socios contribuyentes 3. Por auxilio que reciba de entidades publicas y privadas 4. Por donaciones, herencias o legados que reciba de personas naturales o jurídicas. 5. Por todos los bienes que por cualquier concepto ingresen a la CORPORACION *****.

NOTA: El patrimonio de las fundaciones debe ser determinado y señalado en suma dineraria.

Artículo 9: La organización y administración del patrimonio estará a cargo de la Asamblea general, la cual delegará en el tesorero la responsabilidad de su manejo.

Sus fondos serán depositados en una cuenta corriente o de ahorros y solamente se destinarán al cumplimiento de sus objetivos.

CAPITULO III

DE LOS ASOCIADOS Artículo 10: Son miembros de la CORPORACIÓN, ASOCIACIÓN O FUNDACION las personas que firmaron el acta de constitución y las que posteriormente se adhieran a ella, previo el lleno de los requisitos establecidos en los presentes estatutos o en los reglamentos internos.

CAPITULO IV

ESTRUCTURA Y FUNCIONES DE LOS ORGANOS DE DIRECCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y FISCALIZACION

Artículo 17: La CORPORACIÓN, ASOCIACIÓN O FUNDACION *****, será administrada por 1): Una asamblea de asociados conformada por los asociados fundadores y asociados adherentes. 2): Una junta Directiva conformada por el Presidente, Secretario, Tesorero y Vocal. 3) Un Revisor Fiscal (o un fiscal).

(NOTA: En las fundaciones es necesario designar Revisor Fiscal)

Artículo 18: La asamblea de asociados, tendrá dos clases de reuniones, ordinarias y extraordinarias, siendo necesario un quórum de la mitad más uno de los asociados para deliberar y decidir en cualquiera de ellas.

ARTICULO 19: La asamblea general está constituida por todos los miembros activos de la CORPORACIÓN, ASOCIACIÓN O FUNDACIÓN, será la máxima autoridad y sus decisiones son obligatorias siempre y cuando se hayan tomado de acuerdo con lo previsto en los presentes estatutos.

ARTÍCULO 20: Las reuniones serán presididas por el presidente de la junta directiva y, a falta de este, por la persona que designe la asamblea. Actuará como secretario el de la junta directiva o la persona que designe la asamblea.

ARTICULO 21: Las reuniones ordinarias se efectuaran cada 6 meses en el domicilio de la corporación con previa comunicación del presidente por escrito que debe contener la fecha, hora y asuntos a tratar (orden del día) o por medios masivos de comunicación con una antelación de 15 días hábiles. Si se convoca a la asamblea general y la reunión no se efectúa por falta de quórum, se citará a otra reunión que sesionará y decidirá con cualquier número plural de asociados que asistan.

Las reuniones extraordinarias: se convocaran por situaciones urgentes que requiera la corporación al igual que las ordinarias con una antelación de 5 días hábiles, y se convocará por escrito.

Artículo 22: Son funciones de la ASAMBLEA DE ASOCIADOS y las siguientes:

- 1) Estudiar analizar y aprobar los estatutos y las diferentes reformas de estas.
- 2) Nombrar y remover a los miembros de la junta directiva.
- 3) Elegir al Revisor Fiscal (o al fiscal)
- 3) Velar por el cumplimiento de los estatutos de la corporación.
- 4) Estudiar al presupuesto de gastos y darle su aprobación
- 5) Determinar la orientación general de la asociación
- 6) Decidir sobre el cambio de domicilio
- 7) Las demás que señale la Ley. (y así sucesivamente, incluyen las funciones que consideren necesarias)

DE LA JUNTA DIRECTIVA

Artículo 23: La junta directiva, esta compuesta por: Presidente, Vicepresidente, Secretario y dos vocales, elegidos por la asamblea general para períodos de dos años contados a partir de la fecha de elección.

Artículo 24: Son Funciones de la Junta Directiva:

1. Ejercer la dirección administrativa de la CORPORACIÓN COPROCASURB
2. Establece los empleos necesarios y señalarle sus asignaciones
3. Nombrar y remover a las personas que deban desempeñar los empleos necesario, cuya elección no corresponda a la asamblea general.
4. Establecer reglamentos de servicios de la CORPORACION *****
5. Está facultada para tomar decisiones que estime convenientes para el logro de su objeto social.
6. Autorizar al representante legal para comprar, vender o gravar bienes y para celebrar contratos cuyo valor excede la suma de \$_____
7. Presentar a la asamblea general los informes necesarios
8. Examinar cuanto lo tenga a bien, los libros, documentos y caja de la entidad

ARTICULO 25: Las reuniones de la junta directiva serán ordinarias y Extraordinarias

a): Ordinarias: se convocará las reuniones ordinarias cada 3 meses, con previa Comunicación por escrito del presidente (...), con antelación de 8 días hábiles.

b): Extraordinarias: se convocaran por situaciones urgentes que requiera la CORPORACION ***** , con una antelación de 24 horas, por escrito o por llamada telefónica.

Artículo 26: Funciones del Presidente, El presidente, será el Representante legal de esta Corporación ***** y tendrá además las siguientes atribuciones:

1. Velar por el cumplimiento de los estatutos, reglamentos, determinaciones e Instrucciones de la asamblea de asociados.
2. Será el ordenador del gasto y responsable de los giros y los pagos que se Realicen de parte de la Corporación***** .
3. Representar a la Corporación judicial y extrajudicialmente ante las autoridades públicas y ante cualquier persona jurídica y natural con las que aquella entrare en relación, lo mismo que a construir apoderados judicialmente y extrajudicialmente.
4. El presidente***** queda autorizado para la celebración de contratos cuya Cuantía exceda de ***** salarios mínimos vigentes.
5. Las demás que corresponda por naturaleza de su cargo y la que sea asignada por la asamblea de asociados y la junta directiva.

Artículo 27: FUNCIONES DEL SECRETARIO:

1. Hacer las veces de Secretario en todas las reuniones que tenga que ver con

la Corporación XXXXXXXXXXXX.

2. Elaborar actas de reuniones, autenticarlas con su firma y la del Presidente, y registrarla cuando ello sea necesario en la oficina que corresponda de acuerdo a la ley.

3. Manejar toda la documentación correspondiente a las reuniones de asamblea de asociados y junta directiva.

Artículo 28: FUNCIONES DEL TESORERO:

Girar por orden del Presidente, los recursos financieros de la fundación para lo cual deberá construir una póliza de manejo con una Aseguradora legalmente establecida en el país.

Pagar a los acreedores y cobrar la deuda de terceros para la Corporación con previa autorización del Presidente.

Artículo 29: FUNCIONES DE LOS VOCALES:

1. Servir de mensajero. Hará las invitaciones por escrito y avisos radiales.

2. Hacer publicaciones por los medios masivos de los eventos y actividades que COPORCASURB organice.

3. Las demás que le sean asignadas por el Presidente de la corporación.

NOTA: (El representante legal puede ser una persona diferente al presidente,

Llámesese gerente o director ejecutivo en éste caso deben definirse claramente sus funciones así como el órgano encargado de su elección)

DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

Artículo 30: La CORPORACIÓN, se disolverá y liquidará: por las causas legales o por la decisión de la asamblea de asociados teniendo en cuenta las mayorías decisorias correspondientes. (En el caso de las fundaciones por extinción de su patrimonio).

Artículo 31: En caso de disolución, la asamblea nombrará un liquidador, en consecuencia no iniciara nuevas operaciones en desarrollo de su objeto, conservará la capacidad jurídica únicamente para los actos necesarios a inmediata liquidación.

Artículo 32: Sin perjuicio de los artículos anteriores el liquidador procederá a:
Continuar y concluir las operaciones sociales al tiempo de la liquidación.

Artículo 33: Concluida la liquidación se convocará a una asamblea de asociados para que el liquidador rinda informe detallado de su actividad y se procederá a su aprobación.

Artículo 34: El remanente en dinero o en especie de los bienes de la CORPORACIÓN***** serán entregado a una entidad sin animo de lucro cuyo objeto social sea similar a esta y que lo determine la asamblea general en su momento.

Artículo 35: La entidad que ejercerá vigilancia y control a la CORPORACIÓN***** será la oficina de participación social de la gobernación del Meta. (Se debe consultar en cada caso que entidad ejerce vigilancia y control) Los anteriores estatutos fueron aprobados por unanimidad y constituida la CORPORACIÓN**** por las personas que asistieron y que son los fundadores de esta Corporación, según acta numero 001 del mes, día y año.

Presidente de la reunión Secretario de la reunión. (NOTA: El documento debe llevar diligencia de reconocimiento de documento ante Juez o Notario por parte del Presidente y Secretario designados en el acta).

Anexo F. Cuestionario a Población Consumidora

OBJETIVO																	
<p>Con el fin de conocer las necesidades del cacao procesado en la región, se realiza esta encuesta, la cual agradecemos responder con la mayor sinceridad del caso.</p>																	
<p>1. ¿COMPRA USTED CACAO PROCESADO PARA LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS?</p> <p>SI _____</p> <p>NO _____</p> <p>¿PORQUÉ? _____.</p>																	
<p>2. ¿SI SU RESPUESTA ANTERIOR FUE AFIRMATIVA, QUÉ TIPO DE CACAO PROCESADO CONSUME?</p> <p>a. Manteca de cacao _____</p> <p>b. Polvo de cacao _____</p> <p>c. Licor de cacao _____</p> <p>d. Otro ¿Cuál? _____</p>																	
<p>3. ¿QUÉ TIPO DE FRUTO DE CACAO PREFIERE PARA LA ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS?</p> <p>a. Clonado _____</p> <p>b. Híbrido _____</p>																	
<p>4. ¿QUÉ CLASE DE EMPAQUE PREFIERE PARA EL CACAO PROCESADO QUE QUIERE CONSUMIR?</p> <p>a. Recipiente plástico _____</p> <p>b. Bolsa plásticas _____</p> <p>c. Recipiente vidrio _____</p> <p>d. Cajas de cartón _____</p> <p>d. Otro ¿cuál? _____</p>																	
<p>5. ¿QUÉ CANTIDAD DE CACAO PROCESADO REQUIERE?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 33%;">PRECIO</th> <th style="width: 33%;">PERIODICIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>			CANTIDAD	PRECIO	PERIODICIDAD												
CANTIDAD	PRECIO	PERIODICIDAD															

7. ¿SI SE CREA EN SAN PABLO UNA EMPRESA PROCESADORA DE CACAO ESTARÍA DISPUESTO A CONSUMIRLO?

SI _____

NO _____

¿PORQUÉ? _____.

8. ¿QUÉ ESPERARÍA DE ESTA NUEVA EMPRESA?

_____.

_____.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo G. Cuestionario a Los Cultivadores

OBJETIVO
<p>Con el fin de adelantar un estudio sobre la planta de cacao en la región conocer, se realiza esta encuesta, por los estudiantes de IX semestre de la U.I.S. la cual agradecemos responder con la mayor sinceridad del caso.</p>
<p>1. ¿QUÉ TIPO DE CACAO TIENE SEMBRADO EN SU FINCA?</p> <hr/>
<p>2. ¿CUÁNTAS HECTÁREAS DE CACAO HA SEBRADO EN SU FINCA?</p> <hr/>
<p>3. ¿HACE CUÁNTO TIEMPO SEMBRÓ?</p> <hr/>
<p>4. DENTRO DE CUÁNTO TIEMPO COMIENZA A PRODUCIR EL CACAO QUE SEMBRÓ?</p> <hr/>
<p>5. ¿CUÁNTAS TONELADAS DE CACAO PRODUCE EN EL MES EL CACAO SEMBRADO?</p> <hr/>
<p>6. ¿A QUIÉN LE PIENSA VENDER?</p> <hr/>
<p>7. ¿QUÉ INCONVENIENTES FRECUENTES TIENE USTED CON EL FRUTO DE CACAO?</p> <hr/>

Anexo H. Cotizaciones

PENAGOS CLAUSEN

EQUIPMENT

PENAGOS CLAUSEN LTDA

Carrera 15 No. 43-14

Tels. (57-7) 6785030- 6526864 Fax (57-7) 6702727 - e-mail: apenagos@unic.net.co
Bucaramanga - Colombia

Señores
Benedic de la Cruz
Gerardo Holguin Vargas

Junio 20, 2008
Factura Proforma No. 20.06.08

ITEM	CANT.	REF.	DESCRIPCION	PRECIO U.	PRECIO T.
1	1	MC1000	Unidad de clasificado o monitor con capacidad para 1000 kilos por hora, compuesto de tres cribas o mallas números 4,6 y 7,8 mm para clasificar el grano, fabricada en estructura en perfil de ángulo de 2" x 3/16", 1-1/2" x 3/16", soporte para las mallas en lámina cold rolled calibre 16, excéntrica de 7/16", transmisión poleas en hierro gris y aluminio, motor 1.5 HP		\$14,280,000.00
2	1	DC1000	Descascaradora de cacao con capacidad para 1000 kilos por hora, concepto de cámaras de separación, ventilador para extracción de cascayilla, alto grado de separación, tornillo sinfin para recolección del grano, filtro para separación del polvo, motor de 3 HP y de 2 HP para el ciclón.		\$25,185,000.00
3	1	M500	Molino para cacao con piedras de moler sintéticas de 16", cubiertas en lámina, tolva y bajantes en acero inoxidable 304, graduación para la granulometría, motor de 20 HP trifásico.		\$17,785,000.00
PRECIO TOTAL EX-WORKS					\$57,250,000.00
IVA 16%					\$9,160,000.00
PRECIO TOTAL FOB BUCARAMANGA					\$66,410,000.00

CONDICIONES:

1. **FORMA DE PAGO:** consignación bancaria por el 50% del valor del pedido, saldo previo a la entrega.
2. **FECHA DE ENTREGA:** 90 días.



COMPUNET. JG

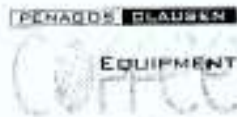
CALLE 49 No. 19-61 TEL 6022837 Y 6223434 CEL. 3134200319 BARRANCABERMEJA

COMPUTADOR INTEL DUAL CORE E-2160 (1.8GHz)

COTIZACION

<p>Chasis ATX-</p> <p>Procesador INTEL® Dual Core E-2160 (1.8GHz) Memoria Ram DDR II, 1 GB Mother Board Foxconn 45CMX Disco Duro de 250 Gb sata , Lector de Memorias, Unidad Optica DVD-RW,</p> <p>Teclado Multimedia en Español PS/2, Mouse Optico Scroll PS/2, Parlantes, Genius 100Watts</p> <p>GARANTIA DOS (2) AÑOS:</p> <p>*(La garantia de dos años es para Board, Procesador, Memoria , Disco duro y optico .</p> <p>(EXCLUIDO DE IVA)</p>	<p>\$ 1.200.000</p>
<p>MONITOR - SAMSUNG LCD 17" ref: 732 , NEGRO TRES (3) AÑOS GARANTIA,</p> <p>(EXCLUIDO DE IVA)</p>	

Impresora Lexmark X7350 - 4x1 — \$ 365.000.



PENAGOS CLAUSEN LTDA
 Carrera 15 No. 43-16
 Tels. (57-7) 6785830- 6526864 Fax (57-7) 6702727 - e-mail: penagos@unc.net.co
 Bucaramanga - Colombia

Señores
 Benedito de la Cruz
 Gerardo Holguin Vargas

Junio 20, 2008
 Factura Proforma No. 20.06.08

ITEM	CANT.	REF.	DESCRIPCION	PRECIO U.	PRECIO T.
1	1	MC1000	Unidad de clasificado o monitor con capacidad para 1000 kilos por hora, compuesto de tres cribas o mallas números 4,6 y 7.8 mm para clasificar el grano, fabricada en estructura en perfil de ángulo de 2" x 3/16", 1-1/2" x 3/16", soporte para las mallas en lámina cold rolled calibre 16, excéntrica de 7/16", transmisión poleas en hierro gris y aluminio, motor 1.5 HP		\$14,280,000.00
2	1	DC1000	Descascaradora de cacao con capacidad para 1000 kilos por hora, concepto de cámaras de separación, ventilador para extracción de cascavilla, alto grado de separación, tornillo sinfin para recolección del grano, filtro para separación del polvillo, motor de 3 HP y de 2 HP para el ciclón.		\$25,185,000.00
3	1	M500	Molino para cacao con piedras de moler sintéticas de 16", cubiertas en lámina, tolva y bajantes en acero inoxidable 304, graduación para la granulometría, motor de 20 HP trifásico.		\$17,785,000.00
PRECIO TOTAL EX-WORKS					\$57,250,000.00
IVA 16%					\$9,160,000.00
PRECIO TOTAL FOB BUCARAMANGA					\$66,410,000.00

CONDICIONES:

- FORMA DE PAGO:** consignación bancaria por el 50% del valor del pedido, saldo previo a la entrega.
- FECHA DE ENTREGA:** 90 días.

COMULTRASAN

NIT. 890.201.063-6

COTIZACION

A

21-03-05

<ul style="list-style-type: none">• BUCARAMANGA Calle 36 No. 16 - 50 Tel. 6524479 - 6429911 - 6304700• GIRÓN - POBLADO Calle 36 No. 23 - 12 Tel. 6434204 - 6570395• PIEDECUESTA Calle 36 No. 18 - 32 Tel. 6428972• AGUACHICA Calle 28 No. 35 - 10 P.2 Tel. 6466295• BARRANCA Calle 5 No. 8 - 75 Tel. 6550260• CIMITARRA Calle 5 No. 25 - 22 Tel. 650949• SAN OIL Calle 49 No. 15 - 20 Tel. 2238431• SALAGA Calle 5 No. 6 - 43 Tel. 280501• BARBOSA Calle 17 No. 24 A - 75 Tel. 248220 - 246219• Calle 2 No. 14A - 07 Tel. 607901• Calle 10 No. 9 - 40 Tel. 7484775 - 7486000	
NOMBRES Y APELLIDOS CORN OUPRACOSIR	
RESIDENCIA San Pablo	
EMPRESA	
CANT. ARTICULO VALOR \$	
1 Equipo Athlon LE 1620. OSW Oreo = 250 GB memoria 1GB / auxiliar DVD-RW (7 red. lojias, teclado multimedia, Mouse optico Sanyo, Fax modem, fons, Parlantes, Monitor LCD 17" +	
CONDICIONES DEL PLAN	
estabilizador, parlantes, observo camara web; + Impresor Hp. laser 1006	
TOTAL \$ 1.400.232	
Contado _____ Crédito _____ Credicantado _____ Inicial _____ No. Cuotas _____	
Nombre VENDEDOR: Erika Rojas 6710877	
Firma 3125080945	
No entregue dinero por expedir este documento, el fin hace es para su reservación.	
No compare a Fletes. Tiene vigencia de _____ días a partir de su expedición.	

NUESTRA PASION ES MEJORAR SU VIDA

501-02530

COMULTRASAN

NIT. 890.201.063-6

COTIZACION

A

2008

<ul style="list-style-type: none"> • BUCARAMANGA • GIRÓN - POBLADO • PIEDECUESTA • AGUACHICA • SARRANCA • CAJIZARRA • SAN GIL • MALAGA • BARBOSA 	Calle 38 No. 18 - 50 Tel: 6526479 - 6429811 - 6004700 Calle 36 No. 23 - 12 Tel: 6434204 - 6579396 Calle 36 No. 16 - 32 Tel: 6426212 Cra 28 No. 38 - 10 P2 Tel: 6498220 Cra 6 No. 8 - 75 Tel: 6550260 Calle 5 No. 25 - 22 Tel: 6509469 Calle 49 No. 15 - 20 Tel: 2238461 Cra 5 No. 5 - 43 Tel: 380501 Cra 17 No. 24 A - 78 Tel: 246220 - 246219 Cra 9 No. 14A - 07 Tel: 607501 Calle 10 No. 9 - 40 Tel: 7488775 - 7486000
---	--

NOMBRES Y APELLIDOS
 Copidasur

26 DIA 06 MES 08 AÑO

RESIDENCIA 6205842 San Pedro

EMPRESA TELEFONO

CANT.	ARTICULO	VALOR \$
1	Computador Intel dual core disco 320 GB, memoria 2GB / DVD-RW / tarjeta Radio y TV, Monitor LCD 17" Impresora multifuncional con telefono / Baterias Subwater Z1 + estabilizador 1	€ 2.140,

CONDICIONES DEL PLAN TOTAL \$ 2.101.790
 Diadema manos Libras etiquetas comu
 web, una resma de papel, Replicar y de
 Agitos USA

Contado _____ Crédito _____ Credicantado _____ Inicial _____ No. Cuotas _____

Nombre VENDEDOR: 6110877
 Firma ERPUA. ROSAS 3125080945

No entregue dinero por expedir este documento, ello hace es valida
 la entrega de dinero.
 No debe haber Factura. Tiene vigencia de _____ dias a partir de su elaboración

COMULTRASAN

COTIZACION

NIT 890.201.053-6

A

<ul style="list-style-type: none"> • BUCARAMANGA Calle 26 No. 14 - 30 Tel: 6514778 - 6420911 - 6384708 • CARRANZA Calle 46 No. 23 - 10 Tel: 6434204 - 6570006 • CUCUTA Calle 26 No. 16 - 30 Tel: 6420912 • GIRON - POBLADO Calle 28 No. 28 - 18 P2 Tel: 6428225 • FREDOCUESTA Cra 6 No. 8 - 70 Tel: 6320380 • AGUACHICA Calle 8 No. 29 - 23 Tel: 650818 • BARRANCA Calle 80 No. 11 - 25 Tel: 2238881 • BOGOTÁ Cra 5 No. 6 - 43 Tel: 280221 • SAN GIL Cra 17 No. 24 A - 76 Tel: 245228 - 248218 • SALAZAR Cra 9 No. 14A - 07 Tel: 607501 • SARGOLLA Calle 93 No. 9 - 40 Tel: 7464778 - 7488000 	<p>NOMBRES Y APELLIDOS</p> <p>Copiceasu</p>								
<p>RESIDENCIA</p> <p>6205842 San Pedro</p>	<p>TELEFONO</p> <p>26 06 08</p> <p>DIA MES AÑO</p>								
<p>EMPRESA</p>	<p>TELEFONO</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANT.</th> <th>ARTICULO</th> <th>VALOR \$</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Computador Intel dual core OSUO 320 GB, memoria 2GB / DVD-RW / tarjeta Radio y TV / Monitor LCD 17" / Impresora multifuncional con telefono / Pantalla Subwoofer 21" + estabilizador 1</td> <td>€ 2.140,</td> </tr> </tbody> </table>	CANT.	ARTICULO	VALOR \$	1	Computador Intel dual core OSUO 320 GB, memoria 2GB / DVD-RW / tarjeta Radio y TV / Monitor LCD 17" / Impresora multifuncional con telefono / Pantalla Subwoofer 21" + estabilizador 1	€ 2.140,	<p>CONDICIONES DEL PLAN</p> <p>Diadema manos Libres obligada a comprar web, una resma de papel, Replicadora de Aerius USA.</p>		
CANT.	ARTICULO	VALOR \$							
1	Computador Intel dual core OSUO 320 GB, memoria 2GB / DVD-RW / tarjeta Radio y TV / Monitor LCD 17" / Impresora multifuncional con telefono / Pantalla Subwoofer 21" + estabilizador 1	€ 2.140,							
<p>Contado <input type="checkbox"/> Crédito <input type="checkbox"/> Credicontado <input type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/> No. Cuotas <input type="checkbox"/></p>		<p>TOTAL \$</p> <p>2'101'790</p>							
<p>Nombre VENDEDOR: 610877</p> <p>Firma: E. RIVERA ROSAS 3125080945</p>									
<p>No entregamos dinero en efectivo según el momento, el lo debe ser incluido en el momento de la entrega.</p> <p>Este es un nuevo Formato. Tiene vigencia de _____ días a partir de mi entrega.</p>									

NUESTRA PASIÓN ES MEJORAR SU VIDA

501-42536

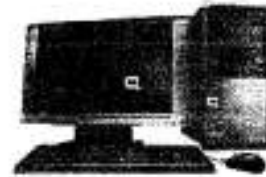
COMPU LAGO

COMPUTADORES Y SUMINISTROS

Jose Noel Merino

Compaq Presario SG3211LA

Procesador Intel Pentium DualCore E2140 1.6Ghz.
Memoria ram de 1giga DDR2 667Mhz PC5300
Disco duro 160GB SATA 7200RPM
Quemador de DVDRW tecnologia Lightscribe.
Sonido incorporado 5.1 canales.
Tarjeta de Video incorporada Intel 950.
Monitor LCD 19 pulgadas Compaq Widescreen.
Teclado Compaq
Mouse Compaq
Tarjeta de red incorporada 10/100/1000
Fax módem
6 Puerto USB
1 puerto serial
2 PS2
Software incluido.
Sistema operativo Linux



Por solo \$ 1.450.000 ✓ X Z

Mes \$ 140.000 X Z

Show room

CENTRO COMERCIAL
LORENZO TARRIBA
Cra. 4 con calle 5 Local 101
Puerto Wilches
Cel. 313 2594643

CENTRO COMERCIAL EL PARQUE
Cra. 16 No. 48-51 - Local 102
Tels 620 2626 - 6020293
Barranquilla - Santander

GREEN
SERIES

Toda la
tecnología
a su alcance



Solo
\$1,188.880

Basic 3200

Procesador	Sempron 3200
Disco Duro	160 Gb
Memoria	1 Gb
Optica	Quemador Cd Multilector 5.1
Monitor	LCD 15

Solo
\$1,230.880

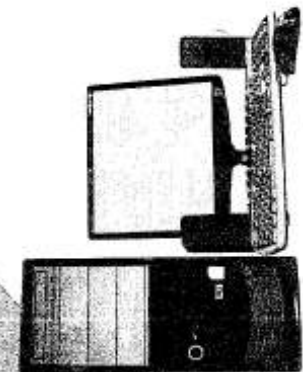
Plus IV 3000

Procesador	Pentium IV 3000
Disco Duro	160 Gb
Memoria	1 Gb
Optica	Quemador Cd Multilector 5.1
Monitor	LCD 15

Solo
\$1,342.880

Ultra E2140

Procesador	Dual Core E21440
Disco Duro	160 Gb
Memoria	1 Gb
Optica	Quemador Cd Multilector 5.1
Monitor	LCD 15



**American
Computer**
—Advanced Technology—
www.americancomputer.com

Excelentes Equipos al
mejor costo!



NYT 800.255.920-8
CVA Agrupación Común No. 04-002637
NO RETENEDOR



SOLIDADORAS EQUIPOS SEGURIDAD INDUSTRIAL FERRETERIA ABRASIVOS Y SEÑALIZACION

Agencia Barracabarrera: Suizaesra 29 No. 84-29 - P.O. 682 0008 - Fax: 622 2778
Principal Barracabarrera: Carrera 24 No. 23-54 - P.O. FAX: 620 0280
Sucursal Barracabarrera: Carrera 14 No. 29-62 - P.O. FAX: 620 0680
Página Web: www.soldeseg.com - E-mail: barracab@soldeseg.com

Ciudad y Fecha: BUCARAMANGA (STE) 2008/11/28 NIT o C.C.: 629,882,195-9 **COTIZACION** 047-9000001122

Boñón(es): COPROGRESOR Ciudad: BUCARAMANGA (STE)

Atención: SR BERNARDO HOLGUIS Fax: (068)432406

Dirección: CALLE 55 N. 25-77 OFI: 101 0000471872 Solicitar No.:

CONSERVACIONES: *Estricto control*

ITEM	CANTIDAD	UN	CODIGO	DESCRIPCION	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	8.00000	UN	8469000000854	EXTINTOR GASEO CLASE ABC 20 Lbs C/800 C/NORMA	SOLBEX	61,200	489,600
02	2.00000	UN	0110110000000	BOTARRIN METALICO 3 COMP 44x34x15 CRAP/VIGORID	PROSES	70,000	140,000
03	2.00000	UN	8129110000168	CAPILLA RIGIDA EN BARRERA 4 CERRERS C-048	PROSES	278,000	556,000
04	20.00000	UN	0070065000070	SEAL POLIES 4-20 22X30 1/4 EVACUACION EQUIDIOS	NACIONAL	5,000	100,000
06	6.00000	PR	8129090000429	BOTA T/TORNILLO PUNTERA ACERO 1204 N.40	WESTLAND	140,000	840,000
06	6.00000	UN	8129020000328	BATA LENTE CLARO ANTIDEMAJANTE PATRIOT 127-8F	SPORT	6,500	39,000
07	1.00000	PR	8129025000068	BOTA CAUCHO SIMACHO ALTA AMPAR C/P N.40	CROFTON	41,280	41,280
08	6.00000	PR	8129040000000	GITES CAUCHO INDUSTRIAL HERRO X-35 T-18	PROTEX	4,900	29,400
08	6.00000	PR	8129030000008	GITES VAQUETA CORTO REFIO PALMA T/INGENIERO	NACIONAL	7,200	43,200
09	6.00000	PR	8129050000005	GITES VAQUETA CORTO SENCILLO T/INGENIERO	NACIONAL	6,800	40,800
11	6.00000	RL	8129119000188	CINTA SEALIZACION AMARILLO 8-4 X 500 MTE	PROSES	36,000	216,000
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

CONDICIONES

DESCUENTO: INCLUIDO

FORMA DE PAGO: 30 DIAS F.F.

ENTREGA: INMEDIATA

VALOR DE LA OFERTA: 15. DIAS

VENDEDOR: ALFREDO SERRANO VARGAS

VALOR MENOR: 2,681,680

I.V.A.: 425,007

VALOR TOTAL: 3,110,740

