

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB-12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/1

RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES):

NOMBRE(S): HENNY **APELLIDOS:** BLANCO CASTRILLÓN
NOMBRE(S): _____ **APELLIDOS:** _____

FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE(S): MARIBEL **APELLIDOS:** GOMEZ PEÑARANDA

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): ESTUDIO TÉCNICO PARA EL PROCESAMIENTO, EMPACADO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN LA VEREDA LA MUTIS DEL MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER

RESUMEN

Este proyecto en la modalidad pasantía INCODER - UFPS se centra en la formulación de un estudio técnico para el procesamiento, empaque y comercialización de café tostado y molido en la vereda La Mutis del Municipio de Los Patios, Norte de Santander. El estudio adopta y adapta la estructura del Instituto Colombiano de Desarrollo Rural "INCODER" y por ello inicia con las generalidades del proyecto donde entre otras cosas, se da a conocer la estructura administrativa de la Asociación de Mujeres Campesinas y Emprendedoras Nuestra Señora de la Paz "ASOMCENUSP", empresa beneficiaria del proyecto. En el componente comercial se determina la demanda, oferta y las variables de la mezcla de mercadeo. En el componente técnico se define el tamaño y la ingeniería del proyecto. En el componente organizacional, socio-cultural y ambiental se diseña la estructura orgánica e impacto de ASOMCENUSP. En el estudio financiero se determinan los costos, el flujo de caja y los indicadores financieros que favorecen la toma de decisiones en la inversión para procesar, empaque y comercializar café tostado y molido.

PALABRAS CLAVES: estudio tecnico, café, tostado, molido, Los Patios.

CARACTERISTICAS:

PÁGINAS: 181 **PLANOS:** _____ **ILUSTRACIONES:** _____ **CD ROOM:** 1

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
Fecha	24/10/2014	Fecha	05/12/2014	Fecha	05/12/2014

COPIA NO CONTROLADA

ESTUDIO TÉCNICO PARA EL PROCESAMIENTO, EMPACADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN LA VEREDA LA MUTIS DEL
MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER

HENNY BLANCO CASTRILLÓN

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA

2016

ESTUDIO TÉCNICO PARA EL PROCESAMIENTO, EMPACADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN LA VEREDA LA MUTIS DEL
MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER.

HENNY BLANCO CASTRILLÓN

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de:

Ingeniero Agroindustrial

Director:

MARIBEL GOMEZ PEÑARANDA

Mcs. Gerencia de Empresas Mención Industria

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA

2016



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 26 DE ENERO 2016

HORA: 04:00 P.M.

LUGAR: SALA 107 FUNDADORES

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

TITULO: "ESTUDIO TÉCNICO PARA EL PROCESAMIENTO EMPACADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN LA VEREDA LA
MUTIS, MUNICIPIO DE LOS PATIOS, NORTE DE SANTANDER"

MODALIDAD: PASANTÍA

JURADOS: GLORIA ISABEL DUARTE DELGADO
GLADYS YASMIN CORREDOR GONZÁLEZ
SIMEÓN SEPÚLVEDA RIVEROS

DIRECTOR: MARIBEL GÓMEZ PEÑARANDA

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CÓDIGO	CALIFICACIÓN
HENNY BLANCO CASTRILLÓN	1640638	4.4

OBSERVACIONES: APROBADO

FIRMA DE LOS JURADOS:

Vo. Bo. Coordinador Comité Curricular _____

Agradecimientos

La autora expresa agradecimientos sinceros a la Ingeniera Maribel Gómez Peñaranda, directora del proyecto; al Ingeniero Alfonso Gabriel Salinas Quiñonez, co-director del mismo.

También agradece a todas las personas del Instituto Colombiano de Desarrollo Rural “INCODER” y de La Universidad Francisco de Paula Santander “UFPS” que intervinieron para que este proyecto en la modalidad pasantía fuese posible.

Finalmente, y de manera muy especial agradece a todas los familiares, amigos y conocidos que de una forma u otra colaboraron en la realización de éste proyecto. ¡Muchas gracias, que Dios-Padre y María Santísima les colme de muchas bendiciones!

Contenido

	pág.
Introducción	18
1. Problema	21
1.1 Título	21
1.2 Planteamiento del Problema	21
1.3 Formulación del Problema	23
1.4 Justificación	23
1.5 Objetivos	25
1.5.1 Objetivo general	25
1.5.2 Objetivos específicos	25
1.6 Alcances y Limitaciones	25
1.6.1 Alcances	25
1.6.2 Limitaciones	26
1.7 Delimitaciones	26
1.7.2 Temporal	26
1.7.3 Conceptual	26
2. Marco Referencial	27
2.1 Antecedentes	27
2.2 Marco Teórico	29
2.2.1 Historia del café	29
2.2.2 Origen del nombre: café	30
2.2.3 Orígenes del consumo de café	30
2.2.4 El consumidor de café	32

2.2.5 Variedad de café	33
2.2.6 Café consumo, grano aprovechable y café pasilla	35
2.2.7 Café, cultivo y proceso de transformación	36
2.2.8 Beneficios del café	40
2.2.9 Estudio técnico	42
2.3 Marco Contextual	45
2.4 Marco Legal	52
3. Diseño Metodológico	57
3.1 Tipo de Investigación	57
3.2 Población y Muestra	57
3.2.1 Población	57
3.2.2. Muestra	57
3.3 Etapas a Cumplir en el Desarrollo del Proyecto	57
3.4 Instrumentos	59
3.5 Técnicas de Recolección de Datos	59
3.6 Técnicas de Análisis	59
4. Resultados y análisis parciales	60
4.1 Diagnóstico de ASOMCENUSP e Información General del Proyecto	60
4.1.1 Estructura Administrativa de ASOMCENUSP	62
4.1.2 Cantidad de materia prima con la que cuenta ASOMCENUSP	63
4.2 Componente Comercial	65
4.2.1 Estudio de investigación de mercados	65
4.2.3 Perfil del consumidor	67
4.2.4 Análisis de la competencia	67
4.2.5 Oferta y demanda de café producido en la Vereda la Mutis	77

4.2.6 Concepto del producto o servicio	78
4.2.7 Proveedores	85
4.2.8 Marketing estratégico y marketing mix	86
4.2.9 Proyección de ventas	92
4.3 Componente técnico	93
4.3.1 Ficha técnica del producto o servicio	93
4.3.2 Tecnología requerida	96
4.3.3 Localización	101
4.3.4 Descripción técnica del proceso	102
4.3.5 Distribución de planta	107
4.3.6 Recursos de insumos y materia prima requeridos	110
4.4 Componente Organizacional, Socio-Cultural y Ambiental del Proyecto	113
4.4.1 Constitución de la empresa	113
4.4.2 Estructura orgánica de la empresa	113
4.4.3 Recurso humano	114
4.4.4 Nómina.	115
4.4.5 Manual de funciones	117
4.4.6 Manual de procedimientos	126
4.4.7 Aspectos legales de la empresa	131
4.4.8 Impacto socio-cultural y ambiental	139
4.5 Componente Financiero	141
4.5.1 Inversiones del proyecto	141
4.5.2 Inversión total del proyecto	150
4.5.3 Financiación	150
4.5.4 Evaluación financiera	155

4.5.5 Conclusiones del estudio financiero	157
4.5.6 Cronograma de actividades	158
Conclusiones	159
Recomendaciones	161
Referencias bibliográficas	162
Anexos	167