

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.



ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA AL PROCESAMIENTO, ENVASADO Y COMERCIALIZACION DE LA CEBOLLA JUNCA.

Autores

JUAN HELIBETH DÍAZ MAHECHA.	517364
LEIDY CAROLINA RINCÓN FLÓREZ.	510419

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Virtual y a Distancia

Programa Especialización en Gerencia de Proyectos

octubre de 2022

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA AL PROCESAMIENTO, ENVASADO Y COMERCIALIZACION DE LA CEBOLLA JUNCA.

Autores:

JUAN HELIBETH DÍAZ MAHECHA. 517364

LEIDY CAROLINA RINCÓN FLÓREZ. 510419

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Especialista en Gerencia de Proyectos

Asesor

ADRIAN CAMILO GONZALEZ LOPEZ

Administrador de negocios Internacionales

Maestría en Gestión de proyectos MGP

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Virtual y a Distancia

Programa Especialización en Gerencia de Proyectos

octubre de 2022

## Contenido

Resumen.....	13
Abstract.....	15
Introducción .....	16
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	18
1.1 Descripción del problema.....	18
1.1.1 Diagrama de Ishikawa.....	26
1.1.2 Análisis del diagrama de Ishikawa .....	26
2. OBJETIVOS.....	28
2.1. Objetivo general .....	28
2.2. Objetivos específicos.....	28
3. JUSTIFICACIÓN.....	30
4. ESTUDIO DE MERCADO.....	31
4.1. Descripción del producto.....	31
4.1.1. <i>Atributos</i> .....	31
4.1.2. <i>Beneficios</i> .....	32
4.1.3. <i>Clasificación</i> .....	32
4.1.4. <i>Asignación de la marca</i> .....	34
4.1.4.1. Nombre .....	34
4.1.4.2. Logotipo.....	34
4.1.5. <i>Presentación</i> .....	35
4.1.5.1. Diseño.....	35
4.1.5.2. Materiales .....	36
4.1.5.3. Envase.....	36
4.1.5.4. Empaque .....	37
4.1.5.5. Embalaje .....	37

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

4.1.6.	<i>Etiquetado</i> .....	38
4.1.7.	<i>Servicio de apoyo</i> .....	39
4.1.7.1.	Garantía .....	39
4.1.7.2.	Servicio post venta.....	39
4.1.8.	<i>Ficha técnica del producto.</i> .....	40
4.2.	Descripción del sector económico donde se enmarca el proyecto .....	41
4.2.1.	<i>Sector y generalidades del sector</i> .....	41
4.2.2.	<i>Estadísticas del sector</i> .....	43
4.2.3.	<i>Estructura del mercado</i> .....	45
4.3.	Estructura del mercado local donde se ubica el proyecto.....	45
4.3.1.	<i>Ubicación y zona de influencia</i> .....	45
4.3.2.	<i>Mercado proveedor</i> .....	45
4.3.2.1.	Matriz de precios de materias primas .....	48
4.3.3.	<i>Mercado distribuidor</i> .....	48
4.4.	Análisis de la oferta .....	50
4.4.1.	<i>Factores determinantes de la oferta</i> .....	50
4.4.2.	<i>Matriz de competidores</i> .....	52
4.4.3.	<i>Identificación de productos sustitutos y productos complementarios</i> .....	52
4.5.	Análisis de la demanda .....	53
4.5.1.	<i>Mercado objetivo</i> .....	53
4.5.2.	<i>Perfil del consumidor</i> .....	53
4.5.3.	<i>Proyección de demanda potencial a 10 años</i> .....	54
4.5.3.1.	Resultados validación de encuesta .....	54
4.5.4.	<i>Proyección de ventas a 10 años</i> .....	56
4.6.	Precio .....	56
4.6.1.	<i>Precio de venta de la competencia</i> .....	56
4.6.2.	<i>Costo de producción unitario</i> .....	57
4.6.3.	Costo de producción total.....	58
4.6.4.	<i>Precio de venta validado en el mercado (resultados encuesta)</i> .....	58

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

4.6.5.	<i>Asignación de precio</i> .....	59
4.6.6.	<i>Punto de equilibrio</i> .....	61
4.7.	<i>Promoción y distribución</i> .....	61
4.7.1.	<i>Canales de comunicación</i> .....	61
4.7.2.	<i>Fuerza de ventas</i> .....	63
4.7.3.	<i>Estrategia publicitaria</i> .....	64
4.7.4.	<i>Canales de distribución</i> .....	64
4.8.	<i>De la encuesta</i> .....	65
4.8.1.	<i>De la construcción del instrumento</i> .....	65
4.8.2.	<i>De la validación del instrumento</i> .....	75
4.8.3.	<i>De la población total y la muestra</i> .....	76
4.8.4.	<i>Resultados</i> .....	78
4.8.5.	<i>Análisis de la información y conclusiones</i> .....	102
5.	<b>ESTUDIO TÉCNICO</b> .....	103
5.1.	<i>Localización del proyecto</i> .....	103
5.1.1.	<i>Macrolocalización</i> .....	103
5.1.2.	<i>Microlocalización</i> .....	103
5.1.2.1.	<i>Opciones de elección de ubicación</i> .....	105
5.1.2.2.	<i>Elección de ubicación</i> .....	106
5.2.	<i>Proceso de producción</i> .....	109
5.2.1.	<i>Descripción del proceso de producción</i> .....	109
5.2.2.	<i>Diagrama de flujo proceso de producción:</i> .....	111
5.2.3.	<i>Tecnología para el desarrollo del proyecto</i> .....	112
5.2.4.	<i>Descripción de personal para el proceso de producción</i> .....	113
5.2.5.	<i>De la planta</i> .....	113
5.2.5.1.	<i>Distribución de la planta</i> .....	113
5.2.5.2.	<i>Obras físicas de adecuación</i> .....	116
5.2.5.3.	<i>Valoración de las obras físicas</i> .....	117
5.2.6.	<i>Control de calidad y seguridad industrial</i> .....	118

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

5.2.7.	<i>Resumen de la inversión necesaria para la puesta en marcha</i> .....	122
5.2.7.1.	Compra o arrendamiento del lugar de operación.....	122
5.2.7.2.	Inversión en maquinaria .....	123
5.2.7.3.	Inversión en obras físicas .....	124
5.2.7.4.	Resumen inversión .....	125
6.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO – ORGANIZACIONAL .....	126
6.1.	Identificación de la organización.....	126
6.1.1.	<i>Nombre</i> .....	126
6.1.2.	<i>Slogan</i> .....	126
6.1.3.	<i>Logotipo</i> .....	126
6.2.	Planeación estratégica.....	127
6.2.1.	<i>Misión</i> .....	127
6.2.2.	<i>Visión</i> .....	127
6.2.3.	<i>Valores organizacionales</i> .....	127
6.2.4.	<i>Objetivos organizacionales</i> .....	128
6.2.5.	<i>Políticas organizacionales</i> .....	129
6.3.	Estructura organizacional .....	137
6.3.1.	<i>Organigrama</i> .....	137
6.3.2.	<i>Marco legal de vinculación</i> .....	138
6.4.	Inversión en adecuación administrativa .....	138
6.5.	De la constitución de la sociedad .....	138
6.5.1.	<i>Acta de constitución y estatutos de la sociedad</i> .....	138
6.5.2.	<i>Costos de constitución</i> .....	144
6.5.3.	<i>Estructura patrimonial</i> .....	145
7.	ESTUDIO LEGAL .....	145
7.1.	Legislación que afecta al proyecto por su ubicación .....	145
7.2.	Legislación que afecta el desarrollo y/o venta del producto .....	146
7.3.	Legislación que afecta los procesos de contratación y vinculación laboral según el proyecto	146
7.4.	Legislación tributaria que afecta el proyecto.....	147

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

8. ESTUDIO AMBIENTAL.....	148
9. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO.....	149
9.1. Definición de inversiones diferidas .....	149
9.2. Definición de inversiones fijas .....	150
9.3. Estructura de capital .....	150
9.3.1. <i>Recursos propios</i> .....	150
9.3.2. <i>Recursos con terceros</i> .....	151
9.4. Proyección de presupuestos a 10 años.....	152
9.4.1. <i>Presupuesto de ventas</i> .....	152
9.4.2. <i>Presupuesto de producción</i> .....	152
9.4.3. <i>Presupuesto de gastos operacionales, no operacionales e ingresos no operacionales</i> .....	153
9.5. Proyección de estados financieros a 10 años.....	154
9.5.1. <i>Estado de situación financiera</i> .....	154
9.5.2. <i>Estado de resultados</i> .....	155
9.6. Proyección de flujo de caja a 10 años.....	156
10. EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO.....	157
10.1. Presentación de indicadores financieros de liquidez y rentabilidad.....	157
10.2. Evaluación financiera - Valor Presente Neto y TIR.....	161
10.2.1. <i>Determinación de la tasa de descuento</i> .....	161
10.2.2. <i>Cálculo del Valor Presente Neto</i> .....	163
10.2.3. <i>Cálculo de la Tasa Interna de Retorno</i> .....	163
11. CONCLUSIONES.....	165
Referencias.....	167
Anexos .....	170

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### Lista de tablas

Tabla 1 .....	40
Tabla 2 .....	42
Tabla 3 .....	44
Tabla 4 .....	44
Tabla 5 .....	47
Tabla 6 .....	48
Tabla 7 .....	52
Tabla 8 .....	55
Tabla 9 .....	56
Tabla 10 .....	56
Tabla 11 .....	57
Tabla 12 .....	58
Tabla 13 .....	60
Tabla 14 .....	61
Tabla 15 .....	63
Tabla 16 .....	64
Tabla 17 .....	77
Tabla 18 .....	105
Tabla 19 .....	106
Tabla 20: .....	107
Tabla 21 .....	112
Tabla 22 .....	113
Tabla 23 .....	116
Tabla 24 .....	117
Tabla 25 .....	123
Tabla 26 .....	124
Tabla 27 .....	125
Tabla 28 .....	138
Tabla 29 .....	149
Tabla 30 .....	150
Tabla 31 .....	150
Tabla 32 .....	151
Tabla 33 .....	152
Tabla 34 .....	152
Tabla 35 .....	153



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Tabla 36 ..... 154  
Tabla 37 ..... 155  
Tabla 38 ..... 156  
Tabla 39 ..... 157  
Tabla 40 ..... 158  
Tabla 41 ..... 159  
Tabla 42 ..... 160  
Tabla 43 ..... 161

### Lista de figuras

Figura 1 .....	26
Figura 2 .....	34
Figura 3 .....	35
Figura 4 .....	36
Figura 5 .....	37
Figura 6 .....	38
Figura 7 .....	43
Figura 8 .....	49
Figura 9 .....	50
Figura 10 .....	54
Figura 11 .....	59
Figura 12 .....	64
Figura 13 .....	65
Figura 14 .....	65
Figura 15: .....	78
Figura 16 .....	79
Figura 17 .....	80
Figura 18 .....	81
Figura 19 .....	82
Figura 20 .....	83
Figura 21 .....	84
Figura 22 .....	85
Figura 23 .....	86
Figura 24 .....	87
Figura 25 .....	88
Figura 26 .....	89
Figura 27 .....	90
Figura 28 .....	91
Figura 29 .....	92
Figura 30 .....	93
Figura 31 .....	94
Figura 32 .....	95
Figura 33 .....	96
Figura 34 .....	97

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Figura 35. .... 98  
Figura 36 ..... 99  
Figura 37 ..... 100  
Figura 38 ..... 101  
Figura 39 ..... 108  
Figura 40 ..... 111  
Figura 41 ..... 115  
Figura 42 ..... 118  
Figura 43 ..... 126  
Figura 44 ..... 137

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Lista de anexos**

*Anexo 1. Encuesta de aceptación de mercado – CEBOYÁ..... 170*  
*Anexo 2: Acta de Constitucion de sociedad..... 179*

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **Resumen**

El estudio de este proyecto correspondiente a la Productora y comercializadora de alimentos Ceboyá identifica la necesidad de desarrollar un producto basado en el consumo de la cebolla Junca procesada y envasada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto para consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué. Además, de disponer con los recursos físicos y tecnológicos para obtener un producto de calidad dirigido a los hogares de estratos 3,4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué.

La ubicación estratégica de la planta basada en factores importantes que no afectan la producción ni el costo del producto, por el contrario, permiten un fácil abastecimiento de materias primas y un bajo costo de producción que finalmente se convierte en un beneficio para los consumidores. La inversión y producción de la planta de producción está basada en el uso de un instrumento que permite medir la intensidad de consumo del producto de los hogares ibaguereños de los estratos 3,4,5 y 6 de la ciudad de Ibagué.

Para su producción se dispone de instalaciones óptimas, personal calificado, maquinaria específica para tal fin y materia prima de alta calidad que garantiza un producto de óptimas condiciones, el cual busca mejorar la calidad de vida de sus consumidores ya que evita las molestias secundarias que se generan al momento de picar la cebolla Junca y especialmente por la practicidad del uso del producto en una sociedad llena de ocupaciones y compromisos de índole académica, social, laboral y familiar.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

*Palabras clave:*

*Cebolla Junca, antioxidantes, producción, consumidores, instrumento, practicidad.*

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **Abstract**

The study of this project corresponding to the Ceboyá food producer and marketer identifies the need to develop a product based on the consumption of Junca onion processed and packaged in fine cuts, with natural antioxidants that provide long life to the product for home consumption. from the city of Ibagué. In addition, to have the physical and technological resources to obtain a quality product aimed at households in strata 3,4, 5 and 6 of the city of Ibagué.

The strategic location of the plant based on important factors that do not affect the production or the cost of the product, on the contrary, allow an easy supply of raw materials and a low production cost that ultimately becomes a benefit for consumers. The investment and production of the production plant is based on the use of an instrument that allows measuring the consumption intention of the product of the Ibagueran households of strata 3,4,5 and 6 of the city of Ibagué.

For its production, optimal facilities are available, qualified personnel, specific machinery for this purpose and high-quality raw material that guarantees a product of optimal conditions, which seeks to improve the quality of life of its consumers since it will avoid the secondary inconveniences that occur. generated when chopping the Junca onion and especially for the practicality of using the product in a society full of occupations and commitments of an academic, social, work and family nature.

*Keywords: Junca onion, antioxidants, production, consumers, instrument, practicality*

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **Introducción**

El estudio de este proyecto tiene sus inicios y nacimiento en la identificación de una necesidad y problemática presentada al momento de preparar alimentos en los hogares de la ciudad de Ibagué y con ello la oportunidad de satisfacerla esa necesidad por medio del desarrollo de un producto basado en el consumo de la cebolla Junca procesada y envasada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto. La gran variedad de platos típicos de la cocina colombiana que requieren en su preparación de guisos, adobos y salsas el uso de la cebolla Junca permiten tener un amplio grupo de consumidores que podrían en determinado momento interesarse en el consumo del producto. Ya identificado el contexto y la realidad de consumo en la que se ubica el proyecto, se enfocará en la identificación del mercado objeto y los mecanismos para poder llegar a ese mercado y convertir a Ceboyá en un hábito

de consumo en los hogares de los estratos 3,4,5, y 6 de la ciudad de Ibagué

En el desarrollo del presente proyecto se evaluará el uso de las materias primas, la micro localización de la planta, la maquinaria requerida, el personal necesario y los procesos certificados y con toda la calidad requerida en el paso a paso para el procesamiento de picado en finos cortes, envasado y comercialización de Ceboyá.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

El estudio de la viabilidad económica que permita identificar la inversión económica inicial en estudios e inversión en maquinaria e infraestructura, además de la inversión económica de la puesta en marcha que garantice la rentabilidad y utilidad para los inversionistas y la estabilidad para los colaboradores.

Socialmente la generación de nuevos empleos y la estabilidad para sus familias ofreciendo tranquilidad al percibir un ingreso digno enmarcado dentro de los beneficios laborales que garantiza la ley mediante el Código sustantivo del trabajo.

Ambientalmente la identificación para el uso de materiales amigables con el medio ambiente, el uso de protocolos en el manejo de residuos que permitan un aprovechamiento del 100% mediante el reciclaje.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La cebolla Junca es una hortaliza que se caracteriza por ser un ingrediente importante en la gastronomía colombiana, pues hace parte esencial en la preparación de adobos, guisos, y salsas, pero la falta de tiempo para picar la cebolla Junca debido a las múltiples ocupaciones de índole familiar, laboral, académico o social que tienen las personas actualmente, los efectos secundarios que generan incomodidad en las personas al utilizar la cebolla Junca como la sensación de ardor, quemazón e irritación en los ojos y la secreción nasal, adicionalmente la pérdida de frescura, textura y sabor de la hortaliza por ser altamente perecedera, permite identificar la necesidad de la creación de un producto innovador que proporcione practicidad en el uso de la cebolla Junca.

### **1.1 Descripción del problema**

La cebolla Junca es una hortaliza que se cultiva y produce en numerosos departamentos de la geografía colombiana cultivada entre los 3000 y 3400 metros sobre el nivel del mar, según sus condiciones climáticas la cebolla Junca presenta su principal fuente de producción en los departamentos de Boyacá con 120.000 toneladas, Santander con 39.300 toneladas, Nariño con 11.000 toneladas, Valle del Cauca 7.600 toneladas y Antioquia 7.600 toneladas de producción anual. Considerando que en el municipio de Aquitania en el departamento de Boyacá se produce la mejor cebolla Junca de Colombia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

valorada por su increíble sabor y tamaño ya que por unidad pueden pesar entre 1200 a 1700 gramos de peso. (Crop Science - BAYER, 2014)

Esta hortaliza es muy utilizada dentro de la gastronomía colombiana como condimento y adobo de diversos platos, preparación de guisos y salsas en casi todos los hogares colombianos y establecimientos de transformación y comercialización de alimentos como restaurantes.

El consumo de cebolla Junca genera una gran problemática al consumidor en el momento de su uso, ya que genera efectos secundarios al picarla esta hortaliza la cual libera moléculas sulfuradas volátiles que reaccionan frente a la humedad de los ojos generando ácido sulfúrico produciendo sensación de ardor y quemazón, causando irritación y secreción nasal.

Adicionalmente el olor que expide esta hortaliza dentro del refrigerador impregna los demás alimentos, además es un producto que tiende a perder su frescura, presentación y textura muy rápidamente. (Rino Ebastel, 2017)

Actualmente en el mercado no existe ningún producto o similar que satisfaga estas importantes necesidades que se generan al momento del uso de la cebolla Junca.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **Causas**

- ✓ Falta de tiempo debido a las múltiples ocupaciones para picar la cebolla Junca.
- ✓ Efectos secundarios como ardor y quemazón en los ojos al picar la cebolla.
- ✓ El fuerte olor que expide esta hortaliza.
- ✓ Pérdida de frescura, presentación y textura muy rápidamente.

### **Efectos**

El efecto de las causas anteriores hace que sea molesto y poco práctico el uso de la cebolla Junca y como actualmente en el mercado no existe ningún producto o similar que satisfaga estas importantes necesidades, se determina la necesidad de crear un producto que permita hacer uso fácil y rápido sin efectos secundarios de la cebolla Junca.

### **Análisis Económico Del Entorno**

#### Análisis internacional

Los 8 principales productores de cebolla del mundo, en torno al 65 por ciento de la producción global de cebolla procede de 8 países productores. La cebolla se comercializa desde el 2.000 antes de Cristo y, durante siglos, ha sido uno de los cultivos más consumidos del planeta.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Hoy en día, la cebolla es la tercera hortaliza más consumida en Estados Unidos, por detrás del tomate y la patata. En todo el mundo, se producen 84.758.191 toneladas de cebollas y es la hortaliza que más superficie ocupa en hectáreas cosechadas. En cuanto a consumo per cápita al año, Libia con 34 kilos y Albania con 33 kilos encabezan la lista de los enamorados de la cebolla.

Para determinar cuáles son los ocho países que más cebolla producen, Insider Monkey se ha basado en los últimos datos de la ONU. Esta es la lista:

## **8. Pakistán**

En Pakistán se producen en torno a 1,6 millones de toneladas de cebolla cada año, lo cual supone el 2,5 por ciento de la producción global. La exportación de cebolla alcanzó su máximo en 2011 cuando se enviaron a todo el mundo 173.152 toneladas, lo cual sitúa al país entre los principales exportadores de cebolla. En los años siguientes, la cantidad de esta hortaliza destinada al mercado internacional sufrió un marcado descenso. Sin embargo, según los últimos datos, en 2015, Pakistán exportó este cultivo por valor de al menos 220 millones de dólares.

Producción: 1.660.800 toneladas

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **7. Egipto**

Egipto es otro país de esta lista que alcanzó el récord de exportación de cebollas en 2015, principalmente debido a que India abrió sus fronteras al producto de Egipto. Se estima que la exportación del producto se duplicó en comparación con los años previos. Los principales importadores de esta hortaliza de Egipto son India, la UE y Rusia.

Producción: 1.903.000 toneladas

## **6. Turquía**

La cebolla tiene una larga tradición de obtención y consumo en Turquía, donde no solo se emplea en la cocina, sino también en la medicina tradicional para tratar varias enfermedades. El pasado fue un buen año para los agricultores turcos. La producción de casi todas las frutas y hortalizas se incrementó, mientras que los precios se mantuvieron a niveles satisfactorios. Según Turkstat, el país produjo un 5 por ciento más de cebolla que en 2014 como resultado de la llegada de lluvias favorables. La región que más produce es Polatli, donde hay plantadas 62.000 hectáreas de cultivo.

Producción: 1.904.846 toneladas

## **5. Rusia**

La cebolla es la tercera hortaliza más producida en Rusia. Es también uno de los cultivos más consumidos e importados. Desde el veto a la importación de alimentos a los

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

países de la UE, Rusia ha comenzado a depender fuertemente de Turquía, China e Israel como principales proveedores. Entre 2013 y 2014, la importación de cebolla ha aumentado más del doble, pero los precios también han subido, en torno a un 25 por ciento.

Producción: 1.984.937 toneladas.

#### **4. Irán**

Con 23,8 millones de toneladas de cebolla producidas, Irán es el cuarto país de la lista. La hortaliza se cultiva en 70,125 hectáreas, mientras que, según los últimos datos de la ONU, se envían 46.499 toneladas a todo el mundo.

Producción: 2.381.551 toneladas.

#### **3. Estados Unidos**

Aunque Estados Unidos es uno de los principales países productores de cebolla y el cultivo es la tercera hortaliza más consumida del país, en cuanto a consumo per cápita, Estados Unidos está por detrás del resto del mundo. Un estadounidense medio consume 9 kilos de cebolla al año, por encima de la media mundial. California, seguida por el estado de Washington, es el principal productor. Estados Unidos es el segundo mayor exportador con 33,6 millones de toneladas enviadas a todo el mundo, mientras que en 2015 se importaron 11,9 millones de toneladas.

Producción: 3.159.400 toneladas

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **2. India**

Según algunas estimaciones, la producción de cebolla alcanzará su pico este año con 20,6 millones de toneladas, puesto que muchos agricultores han decidido abandonar la producción de algodón a favor de la cebolla. La superficie total plantada pasará de un 15 a un 20 por ciento, lo que elevará la producción entre un 10 y un 15 por ciento. En 2015, India fue el mayor exportador de cebolla con 48,6 millones de toneladas enviadas internacionalmente.

Producción: 19.299.000 toneladas

## **1. China**

Con 22,3 millones de toneladas, China ocupa el primer puesto. El país más poblado del mundo es también el mayor exportador de esta hortaliza. Buena calidad y precios bajos son dos elementos que hacen que la cebolla China sea competitiva en el mercado internacional. Según datos de la ONU, la superficie total cosechada es de 1.025.000 hectáreas.

Producción: 22.300.000 toneladas

(insidermonkey.com, 2016)

### **Análisis Nacional**

La producción de cebolla Junca se centra por sus condiciones climáticas en los departamentos de Boyacá con 120.000 toneladas, Santander con 39.300 toneladas, Nariño



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

con 11.000 toneladas, Valle del Cauca 7.600 toneladas y Antioquia 7.600 toneladas de producción.

En Aquitania Boyacá se produce la mejor cebolla Junca de Colombia valorada por su increíble sabor y tamaño ya que por unidad pueden pesar entre 1200 a 1700 gramos de peso.

### **Análisis Local**

En la ciudad de Ibagué, la cebolla Junca llega a las centrales mayoristas de la ciudad, especialmente a las ubicadas en la plaza de la 21 y la plaza del jardín.

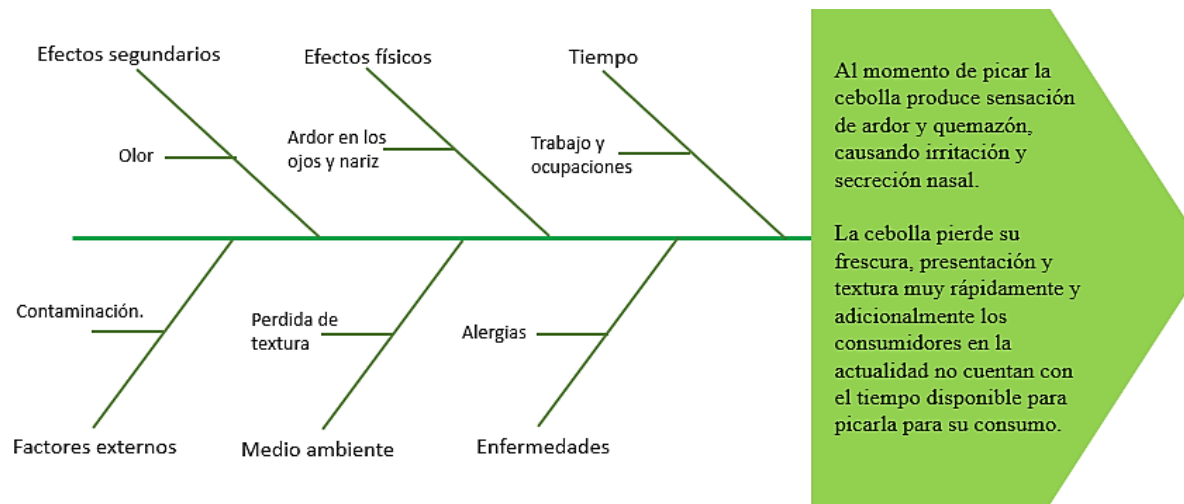
El mercado de consumo de la cebolla Junca está dirigido especialmente al consumo de los hogares Ibaguereños, al igual que restaurantes, hoteles y locales de comidas rápidas de la ciudad de Ibagué.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 1.1.1 Diagrama de Ishikawa

Figura 1

Diagrama de Ishikawa



Fuente: Elaboración propia.

### 1.1.2 Análisis del diagrama de Ishikawa

Después de desarrollar y analizar el diagrama de Ishikawa se identificó que uno de los problemas radica en la falta de tiempo debido a las múltiples ocupaciones ya sean de índole familiar, laboral, académico o social que tienen las personas.

Otro problema al momento de picar la cebolla Junca es esta hortaliza libera moléculas sulfuradas volátiles que reaccionan frente a la humedad de los ojos generando

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

ácido sulfúrico produciendo sensación de ardor y quemazón, causando irritación y secreción nasal.

El olor característico de la cebolla puede contaminar otros alimentos que se puedan encontrar dentro del refrigerador, lo cual se convierte en un problema común al momento de refrigerar una variedad de alimentos, frutas, lácteos, embutidos o comidas ya preparadas etc.

La cebolla Junca es un alimento altamente perecedero, aproximadamente en una semana su textura es blanda y débil, pierde el sabor y el olor lo cual impide que se pueda utilizar y las comidas no quedarían con un buen sabor ni olor.

Algunas personas padecen rinitis crónica o son alérgicos a olores fuertes como el de la cebolla Junca, por lo tanto, ese es un verdadero problema al momento de cocinar utilizando esta hortaliza, además de la incomodidad producida por las alergias generadas al momento de picar la cebolla Junca.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **2. OBJETIVOS**

### 2.1. Objetivo general

Determinar la factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca picada en finos cortes, con antioxidantes naturales que permitan ofrecer en el momento de su uso, practicidad y ahorro de tiempo, evitando los incómodos efectos secundarios como la sensación de ardor, quemazón, irritación en los ojos y secreción nasal, además de proporcionar larga vida al producto para el consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué.

### 2.2. Objetivos específicos

- ✓ Determinar la estrategia de precio, distribución y comercialización de la cebolla Junca picada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto para consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué.
  
- ✓ Desarrollar el estudio técnico que permita identificar la maquinaria, materia prima y mano de obra necesaria para la producción del proyecto.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- ✓ Identificar por medio de un estudio administrativo, organizacional y legal, la estructura empresarial necesaria para la producción y comercialización de la cebolla Junca picada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto para consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué.
  
- ✓ Ejecutar un estudio financiero para la identificación del tipo de empresa que se debe crear para el desarrollo del proyecto.
  
- ✓ Determinar la rentabilidad y el tiempo de recuperación de la inversión que se requiere para llevar a cabo el proyecto.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **3. JUSTIFICACIÓN**

Con la evolución de la sociedad moderna y las múltiples ocupaciones a las que se enfrentan la mayoría de los hogares actualmente, evidenciando escasez de tiempo para dedicarlo a las labores del hogar, especialmente en la preparación de alimentos, se requiere un producto que genere practicidad, ahorro del tiempo en la preparación de alimentos y evite los molestos efectos secundarios que se producen al picar la cebolla Junca, ya que algunas personas padecen Rinitis Alérgica a la Cebolla y al picarla esta hortaliza libera moléculas sulfuradas volátiles que reaccionan frente a la humedad de los ojos generando ácido sulfúrico produciendo sensación de ardor y quemazón, causando irritación y secreción nasal.

Es importante resaltar que con la globalización tanto del mercado de exportación como del mercado interno, la sociedad de consumo es cada vez más exigente con la variedad y calidad de los productos que llegan a los mercados, en este sentido toma gran importancia la adecuada selección de la materia prima, material para envase y embalaje del producto ya que debe solucionar problemas fisiológicos propios de los alimentos además de su conservación, presentación sin incrementos importantes en el precio del producto final. (Raimondo & Espejo, 2002)

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **4. ESTUDIO DE MERCADO**

### **4.1.Descripción del producto**

Cebolla Junca picada en finos cortes envasada en recipiente de vidrio en presentación de 600 y 1200 gramos con tapa hermética, con adición de aceite vegetal libre de grasas trans, vitaminas a, b y c, aditivos y antioxidantes naturales que proporcionaran una vida útil de 20 días al producto, garantizando al cliente una experiencia inigualable de olor, color y sabor en la preparación de guisos y adobos para sus comidas.

#### ***4.1.1. Atributos***

Con el producto Ceboyá se busca posicionar en los hogares de los estratos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué atributos tales como:

- ✓ Practicidad y ahorro de tiempo
- ✓ Calidad
- ✓ Sabor
- ✓ Textura
- ✓ Presentación
- ✓ Conservación (larga vida)

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### **4.1.2. Beneficios**

El producto Ceboyá, el cual contiene Cebolla Junca picada en finos cortes envasada en recipiente de vidrio con tapa hermética, ofrece a los consumidores los siguientes beneficios:

- ✓ Practicidad y ahorro del tiempo con su uso.
- ✓ Evita los efectos secundarios al picar la cebolla como ardor, quemazón, irritación en los ojos y secreción nasal.
- ✓ Alarga la vida de la cebolla Junca, manteniendo y potencializando las condiciones organolépticas. (color, olor, sabor y textura).
- ✓ Impide la contaminación por olor con otros alimentos en el refrigerador.
- ✓ Mejora la presentación y facilita el almacenamiento del producto en el refrigerador.
- ✓ Proporciona ahorro en el uso del aceite para su preparación ya que el producto contiene una adición de aceite vegetal.

#### **4.1.3. Clasificación**

Este proyecto se enmarca dentro del sector industrial, ya que su principal objetivo es transformar la cebolla Junca en un producto listo para el consumo humano, picada en finos cortes mediante el uso de maquinaria especializada y envasada en recipiente de vidrio en



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

presentación de 600 y 1200 gramos con tapa hermética, con adición de antioxidantes naturales que le proporcionan larga vida.

La cebolla Junca picada y envasada, es una hortaliza que, dentro del sector secundario, pertenece a la industria de productos alimenticios y de bebidas de origen vegetal apta para el consumo humano. Es conocida científicamente como *ALLIUM FISTULOSUM* LINNAEU, cebolla de verdeo en Argentina y Uruguay, cebollita de verdeo en Paraguay, cebolla verde o de rama en Ecuador, cebolla cambray en el Salvador, México, Bolivia y Chile, Cebollino en Panamá, Costa Rica y Honduras, cebolla china en Perú y Cebolla larga en Colombia. Cabe anotar que pertenece al grupo de las hortalizas de color blanco de estación fría, ya que se requieren para una producción de óptima calidad temperaturas entre los 13 y 24° centígrados.

Esta hortaliza es altamente perecedera ya que en temperatura ambiente pierde sus propiedades de textura, olor y sabor, tomando un color amarillento y textura blanda en un tiempo estimado de 7 a 8 días.

La cebolla Junca es la materia prima principal para la elaboración del producto Ceboyá.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### ***4.1.4. Asignación de la marca***

Productora y comercializadora de Alimentos Ceboyá S.A.S

##### **4.1.4.1.Nombre**

CEBOYÁ

##### **4.1.4.2.Logotipo**

**Figura 2**

*Logotipo*



Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.1.5. *Presentación*

Envase de vidrio con tapa hermética en presentación de 600 gramos.

##### 4.1.5.1. *Diseño*

El diseño del producto Ceboyá se realiza en envase de vidrio con tapa hermética, para facilitar su almacenamiento, practicidad y vida útil. Adicionalmente previene la contaminación por olor a los demás alimentos dentro del refrigerador.

**Figura 3**

*Diseño.*



Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.1.5.2.Materiales

- ✓ Cebolla Junca/ larga
- ✓ Aceite vegetal saborizado (ajo)
- ✓ Conservantes naturales.
- ✓ Sal
- ✓ Envase de vidrio con tapa hermética
- ✓ Etiquetas.

#### 4.1.5.3.Envase

Envase de vidrio con tapa hermética con capacidad para 600 gramos.

**Figura 4**

*Envase (600 grs)*



Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.1.5.4. Empaque

El producto Ceboyá por su presentación, no requiere empaque, pues se utilizará envase como se notificó en el punto anterior.

#### 4.1.5.5. Embalaje

Caja de cartón corrugado con separador interno que facilita la distribución y protege el producto en su distribución y almacenamiento con las siguientes medidas:

Caja de 32 cm x 25 cm x 16 cm con capacidad para 12 unidades de envase de vidrio de 600 gramos.

**Figura 5**

*Embalaje (600 grs). Elaboración propia.*



Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.1.6. Etiquetado

El etiquetado del producto Ceboyá consta de 1 etiqueta frontal con el logo, eslogan y nombre del producto y 1 etiqueta posterior la cual contendrá información nutricional, ingredientes, indicaciones de conservación, contacto de la empresa, fecha de vencimiento, lote y código de barras.

Figura 6

Etiqueta. Presentación 600 gr. Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### **4.1.7. Servicio de apoyo**

El servicio de apoyo para la productora y comercializadora JUKAR será determinante ya que se le dará gran importancia a las solicitudes de mejora basadas en quejas y reclamos de los clientes los cuales serán atendidos con carácter prioritario vía email, WhatsApp y línea de atención, procurando el mejor servicio al consumidor.

##### **4.1.7.1. Garantía**

Al ser un producto perecedero la garantía esta contemplada única y exclusivamente en la reposición y cambio del producto mano a mano por causales como:

- ✓ Producto en mal estado en el momento de la entrega debido a malas prácticas de manipulación en transporte.
- ✓ Vencimiento.

##### **4.1.7.2. Servicio post venta**

Se hará uso de un sistema CRM, que permite a ser seguimiento cliente a cliente y medir el nivel de satisfacción alcanzada en el uso de Ceboyá.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.1.8. Ficha técnica del producto.

Tabla 1

Ficha Técnica.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO																													
<b>FECHA</b>	15/10/2022																												
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	CEBOYÁ 																												
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Cebolla Junca picada en finos cortes envasada en recipiente de vidrio con tapa hermética y adición de aceite vegetal libre de grasas trans, aditivos y antioxidantes naturales, sin conservantes artificiales.																												
<b>LUGAR DE ELABORACION</b>	Producto elaborado en la planta de producción ubicada en la Manzana B casa 11 Urbanización Albania 1° etapa Ibagué Tolima.																												
<b>COMPOSICION NUTRICIONAL PROMEDIO</b>	<table border="1"> <tbody> <tr><td>Agua</td><td>88,9%</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>2,4 Gr</td></tr> <tr><td>Grasa Saturadas</td><td>8,0%</td></tr> <tr><td>Grasas Trans</td><td>0,0%</td></tr> <tr><td>Carbohidratos</td><td>6,9%</td></tr> <tr><td>Calorias</td><td>33 Kcal</td></tr> <tr><td>Fósforo</td><td>31 Mg</td></tr> <tr><td>Hierro</td><td>0,56 Mg</td></tr> <tr><td>Vitamina A</td><td>0,2 Mg</td></tr> <tr><td>Vitamina C</td><td>0,8 Mg</td></tr> <tr><td>Fibras</td><td>1,2 Gr</td></tr> <tr><td>Calcio</td><td>34 Mg</td></tr> <tr><td>Potasio 70 mg</td><td>2%</td></tr> <tr><td>Sodio</td><td>2 Mg</td></tr> </tbody> </table>	Agua	88,9%	Proteínas	2,4 Gr	Grasa Saturadas	8,0%	Grasas Trans	0,0%	Carbohidratos	6,9%	Calorias	33 Kcal	Fósforo	31 Mg	Hierro	0,56 Mg	Vitamina A	0,2 Mg	Vitamina C	0,8 Mg	Fibras	1,2 Gr	Calcio	34 Mg	Potasio 70 mg	2%	Sodio	2 Mg
Agua	88,9%																												
Proteínas	2,4 Gr																												
Grasa Saturadas	8,0%																												
Grasas Trans	0,0%																												
Carbohidratos	6,9%																												
Calorias	33 Kcal																												
Fósforo	31 Mg																												
Hierro	0,56 Mg																												
Vitamina A	0,2 Mg																												
Vitamina C	0,8 Mg																												
Fibras	1,2 Gr																												
Calcio	34 Mg																												
Potasio 70 mg	2%																												
Sodio	2 Mg																												
<b>PRESENTACION Y EMPAQUE COMERCIAL</b>	Envase de vidrio con tapa hermética con capacidad para 600 Gr.																												
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b> Producto de alta calidad, elaborado con productos frescos, manteniendo y potencializando las condiciones organolépticas de la cebolla junca. (color, olor, sabor y textura).																													
<b>VIDA UTIL</b>	20 días.																												
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Conservarse refrigerado a temperatura alrededor de los 5° C y una vez abierto consumirlo en el menor tiempo posible																												
<b>ELABORADO</b>	Ingeniero de Alimentos																												

Fuente: Elaboración propia.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **4.2.Descripción del sector económico donde se enmarca el proyecto**

### **4.2.1. Sector y generalidades del sector**

La producción hortícola en Colombia, es de economía campesina y destinada a satisfacer el mercado interno. El productor hortícola es pequeño productor en donde el 75% de los predios con un tamaño menor de 3.0 has. y el 40% menor de 1.0 ha.

La producción de hortalizas en Colombia la conforman más de 30 tipos de cultivos. La mayor área de cosecha para arveja, tomate, cebolla de bulbo, zanahoria, ahuyama y cebolla de rama.

La escasa generación de valor a través de procesos de transformación limita la oferta a la comercialización de producto fresco.

La cadena de las hortalizas en Colombia se estima genera anualmente cerca de 350 mil empleos totales, de los cuales aproximadamente 117 mil son empleos directos y alrededor de 233 mil son indirectos.

La producción hortícola de acuerdo con el CNA – 2014 se realiza, en 32 departamentos y más de 1.000 municipios.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Tabla 2**

*Cadena / Producto.*

Cadena / Producto													
Departamento	2018*			2019*			2020*				2021*		
	Producción (ton)	Rendimiento (ha/ton)	Área cosechada (ha)	Producción (ton)	Rendimiento (ha/ton)	Área sembrada (ha)	Área cosechada (ha)	Producción (ton)	Rendimiento (ha/ton)	Área sembrada (ha)	Área cosechada (ha)	Producción (ton)	Rendimiento (ha/ton)
Boyacá	435.572	24,39	18.217	444.284	24,39	19.586	18.217	444.284	24,39	20.135	18.727	456.724	24,39
Cundinamarca	402.361	17,09	24.014	410.409	17,09	25.622	24.014	410.409	17,09	26.339	24.687	421.900	17,09
Antioquia	453.698	42,32	10.934	462.772	42,32	11.396	10.934	462.772	42,32	11.715	11.240	475.729	42,32
Nariño	183.057	10,17	18.353	186.718	10,17	20.505	18.353	186.718	10,17	21.079	18.867	191.946	10,17
N. Santander	158.757	21,65	7.479	161.932	21,65	7.732	7.479	161.932	21,65	7.949	7.689	166.466	21,65
Otros	605.695	14,45	42.747	617.808	14,45	51.104	45.182	663.487	14,68	49.794	43.944	635.107	14,45
<b>Total</b>	<b>2.239.140</b>	<b>18,76</b>	<b>121.745</b>	<b>2.283.923</b>	<b>18,76</b>	<b>135.945</b>	<b>124.180</b>	<b>2.329.601</b>	<b>18,76</b>	<b>137.011</b>	<b>125.154</b>	<b>2.347.872</b>	<b>18,76</b>

Fuente: Evaluaciones Agropecuarias Municipales /MADR/Secretarías de Agricultura Departamentales /Alcaldías Municipales/ \* Cálculos propios DCAF

Fuente: Evaluaciones Agropecuarias Municipales

Zonas de producción de hortalizas:

- ✓ Los cultivos hortalizas se reportan en 32 departamentos y más de 1.000 municipios (CNA-2014).
- ✓ El 55 % del área cosechada total hortaliza en los departamentos de Cundinamarca (18%), Boyacá (15%), Antioquia (11%) y Nariño (11%).
- ✓ El 58 % del volumen producido en hortalizas concentrado en: Antioquia (21%), Boyacá (20%) y Cundinamarca (17%).
- ✓ Antioquia y Boyacá, obtienen rendimientos superiores en más de un 50 %, en relación al promedio nacional.

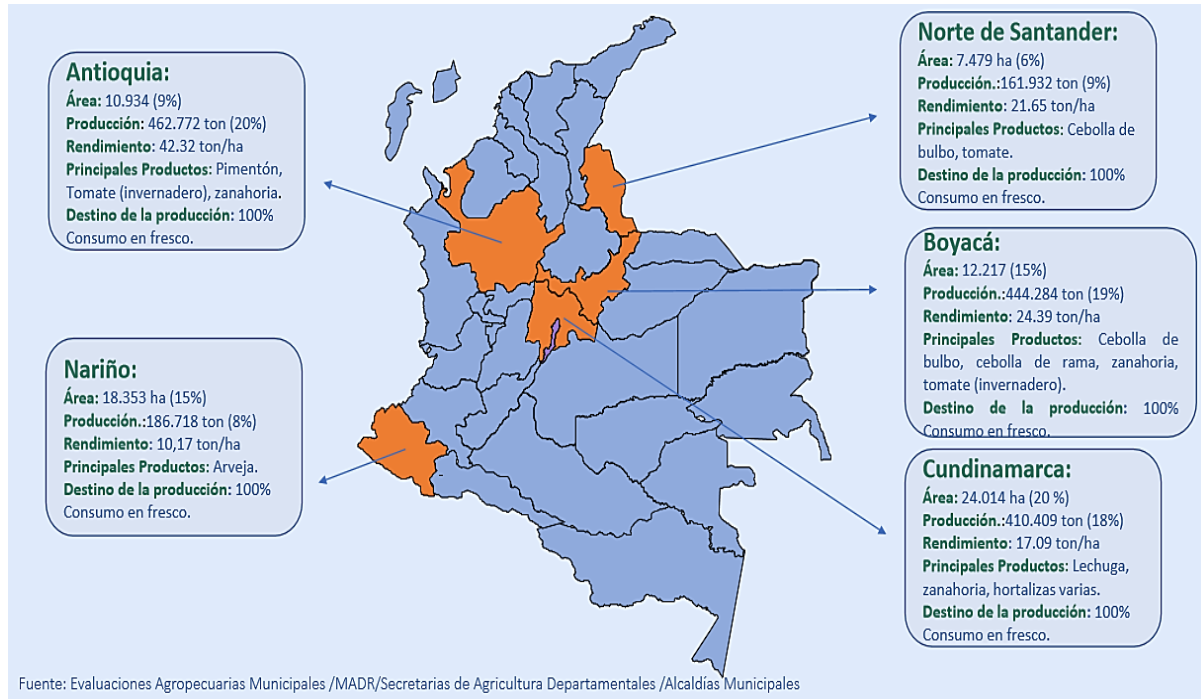
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.2.2. Estadísticas del sector

Según datos del Ministerio de Agricultura la producción hortícola representa el 0.2% de la producción agrícola del país a su vez el sector agrícola en conjunto representa el 0.3% del PIB del país. La reactivación económica después de la pandemia fue importante por ejemplo en el segundo trimestre del 2021 creció 17,6% y el sector agrícola aportó el 3,8%. La producción nacional aumento y fue uno de los rubros que mantuvo su crecimiento pese a la pandemia mundial.

Figura 7

Estadísticas del sector.



Fuente: Evaluaciones Agropecuarias Municipales

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Tabla 3**

*PIB anual y per cápita de Colombia.*

Evolución: PIB anual Colombia			Evolución: PIB Per Capita Colombia		
Fecha	PIB anual	Var. PIB (%)	Fecha	PIB Per Capita	Var. anual PIB Per Capita
2021	265.675 M€	10,6%	2021	5.204 €	10,5%
2020	237.283 M€	-7,0%	2020	4.711 €	-19,4%
2019	288.581 M€	3,2%	2019	5.842 €	-0,4%
2018	283.057 M€	2,6%	2018	5.865 €	0,5%
2017	276.739 M€	1,4%	2017	5.836 €	6,9%
2016	255.591 M€	2,1%	2016	5.458 €	-4,5%
2015	264.631 M€	3,0%	2015	5.714 €	-8,8%

Fuente: Evaluaciones Agropecuarias Municipales

Respecto a las exportaciones del sector agrícola las hortalizas representan el 40% del volumen exportado y las hortalizas frescas entre ellas la cebolla Junca representan el 33% del volumen de las exportaciones especialmente hacia el caribe.

**Tabla 4**

*Exportaciones Sector Agrícola*

Rubro	2018		2019		2020	
	Ton Netas Expo	Valor Expo Miles FOB Dol	Ton Netas Expo	Valor Expo Miles FOB Dol	Ton Netas Expo	Valor Expo Miles FOB Dol
Ají	3.872	4.367	2.163	2.322	3.550	3.857
Ajos	66	237	19	64	41	224
Apio	9	50	3	4	2	1
Arvejas	0	1	10	38	10	16
Berenjenas	0	0			6	10
Cebollas	51	122	26	45	249	1.204
Espinacas	7	14	2	4	1	1
Hortalizas	2.582	4.465	1.027	2.166	1.747	3.030
Hortalizas, preparados o conservados	1.462	4.390	835	2.439	622	1.595
Lechugas	159	231	65	87	40	75
Pepinos y pepinillos	55	45	26	25	128	96
Puerros	269	791	163	386	88	180
Tomates	582	699	301	341	798	892
Zanahoria y nabos	17	16	9	7	9	6
<b>Total</b>	<b>9.132</b>	<b>15.429</b>	<b>4.650</b>	<b>7.928</b>	<b>7.291</b>	<b>11.187</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### ***4.2.3. Estructura del mercado***

La estructura de mercado del producto Ceboyá, se ajusta a la competencia monopolística, ya que su materia prima principal que es la cebolla Junca, se consigue en cualquier establecimiento de venta de alimentos tales como plaza de mercado, supermercados, minimercados y tiendas.

Aunque todos ofrezcan un producto similar, Ceboyá marca diferenciación en aspectos tales como calidad, presentación, practicidad, vida útil y servicio posventa.

### **4.3. Estructura del mercado local donde se ubica el proyecto**

#### ***4.3.1. Ubicación y zona de influencia***

La producción y comercialización del producto Ceboyá se llevará a cabo inicialmente en el Departamento del Tolima, específicamente en la ciudad de Ibagué.

#### ***4.3.2. Mercado proveedor***

- **Cebolla Junca:** La principal materia prima de Ceboyá, es la cebolla Junca, la cual es producida especialmente en los departamentos de Antioquia, Nariño, Norte de

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Santander, Boyacá y Cundinamarca. Para el departamento del Tolima y específicamente para la ciudad de Ibagué, la Ceboyá Junca llega de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca debido a su cercanía, especialmente con los mayoristas de la central de abasto en Bogotá. Inicialmente el proveedor principal de la cebolla en la ciudad de Ibagué, será el mayorista y distribuidor de la plaza ubicada en la Cra 4 con Calle 21 y como segundo proveedor “Cebolla larga de Aquitania R R S A S, Ubicado en la carrera 80 # 2 – 51 Corabastos Bodega BG 76 – Local 62 de la ciudad de Bogotá.

- **Envases de vidrio:** El proveedor del envase será la empresa JJ QUIMIENVASES, con sede principal en la ciudad de Bogotá y un punto de venta en la ciudad de Ibagué ubicados en la Cra 5° No 22 – 18 y como segundo proveedor Comercializadora Queen ubicado en la Cra 5° # 16- 130 de Ibagué.
- **Aceite vegetal saborizado con sabor a ajo:** El proveedor del aceite será la empresa Sociedad Industrial de Grasas Vegetales, ubicado en la ciudad de Bogotá, con punto de distribución en la Cra 5° No 20 – 34 de la ciudad de Ibagué y como segundo proveedor Comercializadora de Aceites Vegetales S A S, ubicada en la Calle 9 C # 43 – 23 de Cali.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- **Caja de Cartón corrugado:** El proveedor de las cajas de cartón será Cajas y cartones ubicada en la Cra. 2 #15-21 Ibague y como segundo proveedor la Compañía Comercial de Corrugados, Ubicados en la Carrera 83 No 15 – 17 de la ciudad de Bogotá.
- **Etiquetas:** Las etiquetas serán producidas por la tipografía León Graficas, ubicada en la Calle 14 No 6 -50 de la ciudad de Ibague y como segundo proveedor Tipografía Super Graficas ubicado en la Calle 12 # 4- 25 de Ibague.

**Tabla 5**

*Matriz de proveedores Fuente: Elaboración Propia*

PRODUCTO	PROVEEDOR	UBICACIÓN	CIUDAD
CEBOLLA JUNCA	Distribuidor Mayorista	Cra 4 con Calle 21	Ibague
CEBOLLA JUNCA	Cebolla larga de Aquitania RR SAS	Cra 80 # 2 – 51 Corabastos Bodega BG 76 – Local 62	Bogota
ENVASES DE VIDRIO	JJ Quimienvases	Cra 5° # 22- 18	Ibague
ENVASES DE VIDRIO	Comercializadora Queen	Cra 5° # 16- 130	Ibague
ACEITE VEGETAL	Sociedad Industrial de Grasas Vegetales	Cra 5° # 20- 34	Ibague
ACEITE VEGETAL	Comercializadora De Aceites Vegetales S A S	Calle 9 C # 43 - 23	Cali
CAJAS DE CARTON CORRUGADO	Cajas y cartones	Cra. 2 #15-21	Ibague
CAJAS DE CARTON CORRUGADO	Compañía Comercial de Corrugados	Cra 83° # 15- 17	Bogota
ETIQUETAS	Leon Graficas	Calle 14 # 6- 50	Ibague
ETIQUETAS	Tipografía Super Graficas	Calle 12 # 4- 25	Ibague

Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.3.2.1. Matriz de precios de materias primas

Tabla 6

*Matriz de precios de materias primas.*

COSTO MATERIA PRIMA		
MATERIA PRIMA	DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Cebolla Larga	450 GR	\$ 950
Aceite Gourmet	150 mil	\$ 1.000
Envase de vidrio	Tapa hermetica 600 ml	\$ 1.537
Etiqueta	Autoadhesiva	\$ 354
Caja de carton	Para 12 unidades	\$ 250
Cinta Adhesiva	90 CM	\$ 60
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 4.151</b>

Fuente: Elaboración propia.

#### 4.3.3. Mercado distribuidor

La cadena de distribución del producto Ceboyá, se realiza de manera indirecta por medio del canal de minoristas con la comercialización del producto en el canal TAT (tiendas, Minimercados y Salsamentarias), además se proyecta a mediano plazo realizar la codificación en almacenes de cadena regionales de la ciudad de Ibagué.

Adicionalmente se tendrá distribución directa mediante el uso de tienda virtual, redes sociales con entrega directa al consumidor.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 8**

*Mercado distribución Minoristas*



Fuente: Elaboración propia.

Adicionalmente se tendrá distribución directa mediante el uso de tienda virtual y entrega directa al consumidor.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 9**

*Mercado distribución venta directa.*



Fuente: Elaboración propia

## 4.4. Análisis de la oferta

### 4.4.1. Factores determinantes de la oferta

Dentro de los factores determinantes en la oferta del producto Ceboyá, encontramos los siguientes:

Precio Proveedor de la cebolla Junca (Principal materia prima): La producción de cebolla Junca esta centralizada en los departamentos de Antioquia, Nariño, Norte de Santander, Boyacá y Cundinamarca y esta depende de factores climáticos que en

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

determinado momento pueden afectar sustancialmente la oferta por los aumentos de precios.

**Precio de la Competencia:** Por tradición los hogares Ibaguereños compran la cebolla Junca en atado de aproximadamente 500 gr y dependiendo del lugar de compra (plaza de mercado, supermercados, minimercados, vendedores ambulantes y tiendas) el precio varío y es bajo, ya que no presenta ningún proceso de producción y empaque.

**Producto perecedero:** La cebolla Junca en rama tiene una vida útil de 8 días aproximadamente y Ceboyá con sus procesos de producción, desinfección y adición de conservantes naturales alarga la durabilidad del producto hasta los 20 días, requiriendo un proceso de comercialización eficiente y ajustado al proceso de producción.







**Proveedores de cebolla Junca:** Como la producción de cebolla Junca esta centralizada en los departamentos de Antioquia, Nariño, Norte de Santander, Boyacá y Cundinamarca, hay que tener contactos y planes alternativos con proveedores de todos estos departamentos con el fin de mitigar el riesgo en caso de cambios climáticos y desabastecimiento de la cebolla por causa de bajas de producción o inconvenientes de distribución como bloqueos o derrumbes.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.4.2. Matriz de competidores

Tabla 7

Matriz de competidores.

COMPETIDOR	RAZON SOCIAL	PORTAFOLIO	DIRECCION	TIPO DE COMPETENCIA
	EL REY S.A	Productos alimenticios tales como salsas, condimentos en pasta, sazonadores completos, (Cebolla en polvo), caldos y mezclas listas.	Venta en almacenes de cadena de la ciudad de Ibague.	Indirecta
	BADIA COLOMBIA	Cebolla en polvo deshidratada.	Venta en almacenes de cadena de la ciudad de Ibague.	Indirecta
	RIVIERE VILLAMIZAR Y CIA.	Cebolla en polvo deshidratada.	Zona franca permanente del Cauca, etapa 4 Lote 17f Puerto Tejada, Cauca - Colombia.	Indirecta
	INNOVA FRUITS SAS	Cebolla en polvo deshidratada.	Km 1 Via Siberia - Funza Bodega 28 A Zona Franca Permanente Bogota, Cundinamarca - Colombia.	Indirecta
	MESA HERMANOS & CIA	Cebolla en polvo (Allium cepa).	Calle 12 No 14 - 31 Bogota, Cundinamarca - Colombia.	Indirecta
	NEGOCIOS ELMER Y FRANCY	cebolla larga al por mayor y detal.	Calle 21 A No 21 - 48 Duitama, Boyaca - Colombia	Indirecta

Fuente: Elaboración Propia

#### 4.4.3. Identificación de productos sustitutos y productos complementarios

El producto Ceboyá tiene como principal objetivo sazonar las diferentes comidas y adobar carnes en todas sus presentaciones, entre otras preparaciones sin embargo puede ser

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

sustituido en la preparación de adobos por condimentos en pasta y sazonadores completos, en Guisos puede ser sustituido por la cebolla cabezona y la cebolla en polvo.

#### **4.5. Análisis de la demanda**

##### ***4.5.1. Mercado objetivo***

- ✓ Dirigido a los estratos socioeconómicos del 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué.
- ✓ Sin distinción de género.
- ✓ Familias que cocinen en frecuentemente en el hogar.
- ✓ Que tengan poder adquisitivo.
- ✓ Que no dispongan de tiempo para cocinar.
- ✓ Que les desagrade los efectos secundarios generados al picar la cebolla Junca.

##### ***4.5.2. Perfil del consumidor***

La producción y comercialización del producto Ceboyá, está dirigida al consumo en los hogares de los estratos socioeconómicos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué, que cocinen frecuentemente, que usen la cebolla junca en sus adobos, guisos y salsas, que por sus ocupaciones no dispongan de tiempo para picar la cebolla Junca, que les incomode los

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

efectos secundarios generados al picar la cebolla y que deseen adquirir el producto en almacenes de cadena, minimercados, tiendas físicas y en línea.

### 4.5.3. Proyección de demanda potencial a 10 años

Figura 10

Matriz de proyección de demanda potencial a 10 años.

PROYECCION DE LA DEMANDA - UND									
PRODUCTO CEBOYÁ - PRESENTACION 600 GR									
Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
81.828	86.541	91.526	96.798	102.374	108.270	114.507	121.102	128.078	135.455

Fuente: Elaboración Propia

#### 4.5.3.1. Resultados validación de encuesta

La ciudad de Ibagué cuenta con aproximadamente 34.095 hogares en los estratos socioeconómicos del 3, 4, 5 y 6, los cuales se convierten en el mercado objeto de Ceboyá, analizando la tabla de aproximaciones de porcentaje de participación del mercado, se encuentra que los competidores son pequeños, que hay algunos y que el producto es diferente porque no se encuentra ningún otro disponible en el mercado con las mismas características de Ceboyá. Por lo que se proyecta trabajar el porcentaje de participación del mercado en un 20%.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Tabla 8

Guía de aproximaciones de porcentaje de participación del mercado

Guía de Aproximaciones de Porcentaje de Participación de Mercado				
Nº	¿Qué tan grandes son sus competidores?	¿Qué tantos competidores tiene?	¿Qué tan similares son sus productos a los suyos?	¿Cuál parece ser su porcentaje?
1	Grandes	Muchos	Similares	0% - 0,5%
2	Grandes	Algunos	Similares	0% - 0,5%
3	Grandes	uno	Similares	0,5% - 5%
4	Grandes	Muchos	Diferentes	0,5% - 5%
5	Grandes	Algunos	Diferentes	0,5% - 5%
6	Grandes	uno	Diferentes	10% - 15%
7	Pequeños	Muchos	Similares	5% - 10%
8	Pequeños	Algunos	Similares	10% - 15%
9	Pequeños	Muchos	Diferentes	10% - 15%
10	<b>Pequeños</b>	<b>Algunos</b>	<b>Diferentes</b>	<b>20% - 30%</b>
11	Pequeños	Uno	Similares	30% - 50%
12	Pequeños	Uno	Diferentes	40% - 80%
13	Sin Competencia	Sin competencia	Sin competencia	80% - 100%

Fuente: Elaboración propia

Las encuestas realizadas a 425 personas de la ciudad de Ibagué de los estratos socioeconómicos 3, 4, 5 y 6 arrojó como resultado que el 95.5% equivalente a 406 encuestados manifiestan que les gustaría encontrar la cebolla Junca picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales lista para el consumo. Además, el 51.8% con 220 encuestados comprarían el producto Ceboyá semanalmente, el 32.5% con 138 encuestados comprarían el producto Ceboyá quincenalmente.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.5.4. Proyección de ventas a 10 años

**Tabla 9**

*Matriz de proyección de venta a 10 años*

PROYECCION DE LA VENTA - UND									
PRODUCTO CEBOYÁ - PRESENTACION 600 GR									
Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
64.962	68.860	72.991	77.371	82.013	86.934	92.150	97.679	103.540	109.752

Fuente: Elaboración Propia

#### 4.6.Precio

##### 4.6.1. Precio de venta de la competencia

**Tabla 10**

*Precio de venta de la competencia.*

EMPRESA	PRODUCTO	DESCRIPCION	PRECIO
EL REY S.A	Cebolla en polvo	60 gr	\$ 1.550
BADIA COLOMBIA	Cebolla en polvo	78 gr	\$ 10.400
INNOVA FRUITS SAS	Cebolla larga deshidratada	250 gr	\$ 15.000
MADRE TIERRA	Cebolla en polvo natural	500 gr	\$ 18.900

Fuente: Elaboración Propia



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.6.2. Costo de producción unitario

**Tabla 11**

*Precio de venta de la competencia.*

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR UND</b>
Cebolla Larga	450 GR	\$ 950
Aceite Saborizado	150 mil	\$ 1.000
Envase de vidrio	Tapa hermetica 600 ml	\$ 1.537
Etiqueta	Autoadhesiva	\$ 354
Caja de carton	Para 12 unidades	\$ 250
Cinta Adhesiva	90 CM	\$ 60
servicios	(Agua, Luz)	\$ 55
Ingeniero de Alimentos	Asesorias	\$ 245
Operarios	Produccion	\$ 490
Almacenista	Produccion	\$ 245
Transportador	Transporte de mercancias	\$ 245
Arriendo	Planta de Produccion	\$ 92
Dotacion	Indumentaria.	\$ 14
Insumos mantenimientos	Insumos de mantenimiento	\$ 47
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 5.584</b>

Fuente: Elaboración Propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 4.6.3. Costo de producción total

Tabla 12

*Costo de producción total – Primer año*

<b>COSTO DE PRODUCCION CEBOYÁ TOTAL AÑO - MES</b>			
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR MES</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Cebolla Larga	450 GR	\$ 5.142.825	\$ 61.713.900
Aceite Saborizado	150 mil	\$ 5.413.500	\$ 64.962.000
Envase de vidrio	Tapa hermetica 600 ml	\$ 8.320.550	\$ 99.846.594
Etiqueta	Autoadhesiva	\$ 1.916.379	\$ 22.996.548
Caja de carton	Para 12 unidades	\$ 1.353.375	\$ 16.240.500
Cinta Adhesiva	90 CM	\$ 324.810	\$ 3.897.720
servicios	(Agua, Luz)	\$ 300.000	\$ 3.600.000
Ingeniero de Alimentos	Asesorias	\$ 1.325.505	\$ 15.906.064
Operarios	Produccion	\$ 2.651.011	\$ 31.812.128
Almacenista	Produccion	\$ 1.325.505	\$ 15.906.064
Transportador	Transporte de mercancías	\$ 1.325.505	\$ 15.906.064
Arriendo	Planta de Produccion	\$ 500.000	\$ 6.000.000
Dotacion	Indumentaria.	\$ 75.000	\$ 900.000
Insumos mantenimientos	Insumos de mantenimiento	\$ 254.625	\$ 3.055.500
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 30.228.590</b>	<b>\$ 362.743.082</b>

Fuente: Elaboración Propia

### 4.6.4. Precio de venta validado en el mercado (resultados encuesta)

Una vez validado en el instrumento utilizado para la recolección de datos, entre las 425 encuestas realizadas, 321 encuestados con un 75.5% manifiestan que el precio que estarían dispuestos a pagar por el producto Ceboyá en presentación de 600 gr, estaría entre los \$7.500 y \$9.500.

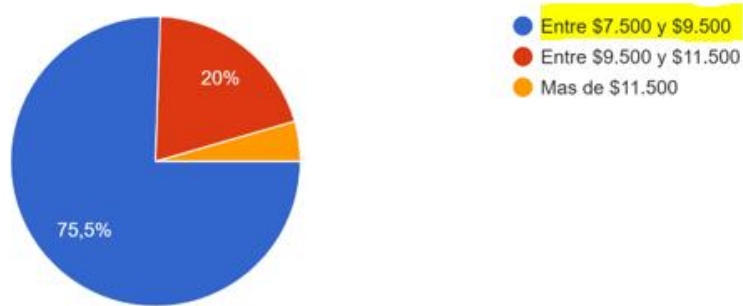
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 11**

*Resultado de encuesta de mercado, pregunta 17.*

17. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 600 Gramos?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia.

#### ***4.6.5. Asignación de precio***

Para la asignación del precio y validación de costos de producción de Ceboyá, se tuvo en cuenta que en el cultivo de la cebolla Junca, durante algunos meses del año su producción disminuye, afectando la producción y el precio de la cebolla Junca en los departamentos que la producen, debido a las variaciones del clima y de las heladas que pueden afectar su producción. Por lo que en este proceso de estacionalidad se tuvo en cuenta la variación de precios ya que los estudios económicos se llevaron a cabo teniendo como base el precio más alto presentado durante los últimos 12 meses.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### FORMULA

$$\text{PRECIO} = C / (1 - M)$$

SIGLA	CONCEPTO
P	Precio (Variable dependiente / Incognita)
C	Costo (Constante ya definido)
M	Margen (Variable independiente / valor objetivo)

Tabla 13

*Asignación de precio.*

PRODUCTO	COSTO UND	PRECIO DE VENTA
Ceboyá - 600 gr	\$ 7.600	\$ 9.500

Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.6.6. Punto de equilibrio

Tabla 14

*Punto de equilibrio.*

PERIODOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Costos Fijos	224.057.174	232.945.854	258.558.073	286.081.702	296.048.912	306.300.548	321.585.447	337.224.768	353.636.672	370.859.324
Costos Variables	269.657.262	299.957.031	333.661.402	371.152.932	412.857.160	459.247.442	510.850.322	568.251.507	632.102.520	703.128.087
Tamaño Proyecto	64.962	68.860	72.991	77.371	82.013	86.934	92.150	97.679	103.540	109.752
Costos Variable Unitario (Cvu)	4.151	4.356	4.571	4.797	5.034	5.283	5.544	5.818	6.105	6.407
P-Cvu	5.349	5.318	5.571	6.203	6.082	6.055	6.082	6.109	6.141	6.177
Cantidad de Equilibrio	41.887	43.806	46.414	46.122	48.677	50.590	52.871	55.200	57.591	60.042

Fuente: Elaboración Propia

#### 4.7.Promoción y distribución

##### 4.7.1. Canales de comunicación

Canal de comunicación directo:

- ✓ Entrega de volantes.
- ✓ Muestras de 100 gr para entregar en los diferentes almacenes de cadena y mini mercados.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- ✓ Ubicación de publicidad en mini mercados.
- ✓ Participación en eventos y ferias empresariales, con el fin promover y posicionar el producto.

Redes Sociales:

Utilizar los medios tecnológicos disponibles para el posicionamiento del producto.

- ✓ Facebook.
- ✓ Instagram.
- ✓ Twitter.
- ✓ Sitio Web.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 4.7.2. Fuerza de ventas

Tabla 15

Fuerza de ventas

CARGO	FUNCIONES	AÑO	CANT.	TIPO DE CONTRATO	SALARIO
<b>Supervisor de ventas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tener conocimiento pleno de la empresa y el producto a Comercializar.</li> <li>✓ Seguimiento al cumplimiento de ventas.</li> <li>✓ Manejo de bases de datos por zonas y por clientes.</li> <li>✓ Organizar rutas de trabajo de los vendedores.</li> <li>✓ Acompañamiento a la fuerza de ventas.</li> <li>✓ Apertura y seguimiento a clientes potenciales.</li> <li>✓ Seguimiento y servicio post venta.</li> </ul>	AÑO 1	2	Fijo (6 meses).	Salario acordado mas prestaciones de ley.
		AÑO 2	2	Indefinido.	
		AÑO 3	3		
		AÑO 4	3		
		AÑO 5	3		
		AÑO 6	3		
		AÑO 7	3		
		AÑO 8	3		
		AÑO 9	3		
		AÑO 10	3		
<b>Vendedor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tener conocimiento pleno de la empresa y el producto a comercializar</li> <li>✓ Levantar bases de datos por zonas</li> <li>✓ Organizar rutas de trabajo</li> <li>✓ Toma de pedidos y recaudo de cartera</li> <li>✓ Abrir nuevos clientes</li> <li>✓ Realizar servicio Post venta.</li> </ul>	AÑO 1	2	Fijo (6 meses).	Mínimo legal vigente mas prestaciones de ley.
		AÑO 2	2	Indefinido.	
		AÑO 3	3		
		AÑO 4	3		
		AÑO 5	3		
		AÑO 6	3		
		AÑO 7	3		
		AÑO 8	3		
		AÑO 9	3		
		AÑO 10	3		

Fuente: Elaboración Propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 4.7.3. Estrategia publicitaria

Tabla 16

*Estrategia publicitaria*

ESTRATEGIA PUBLICITARIA	DINAMICA
Desarrollo de plan de marketing para diferentes canales de distribución como el canal de consumo masivo y TAT.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Entrega de volantes.</li> <li>✓ Muestras de 100 gr para entregar en los diferentes almacenes de cadena y mini mercados.</li> <li>✓ Ubicación de publicidad en mini mercados.</li> </ul>
Envío de información de ofertas y descuentos especiales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Uso de redes sociales.</li> <li>✓ Aprovechamiento de bases de datos.</li> </ul>
Fidelización de clientes.	Comercialización de productos con extra contenido.
Participación en eventos y ferias empresariales.	Ubicación de stand y entrega de muestras de producto.

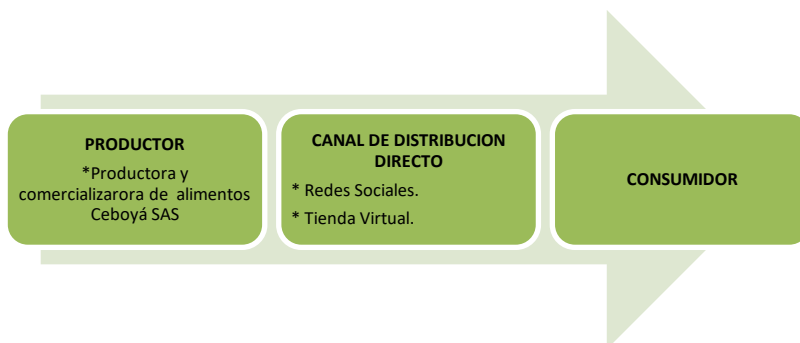
Fuente: Elaboración Propia.

### 4.7.4. Canales de distribución

El canal de distribución será de venta directa y por medio de minoristas.

Figura 12

*Canal de distribución Directo.*



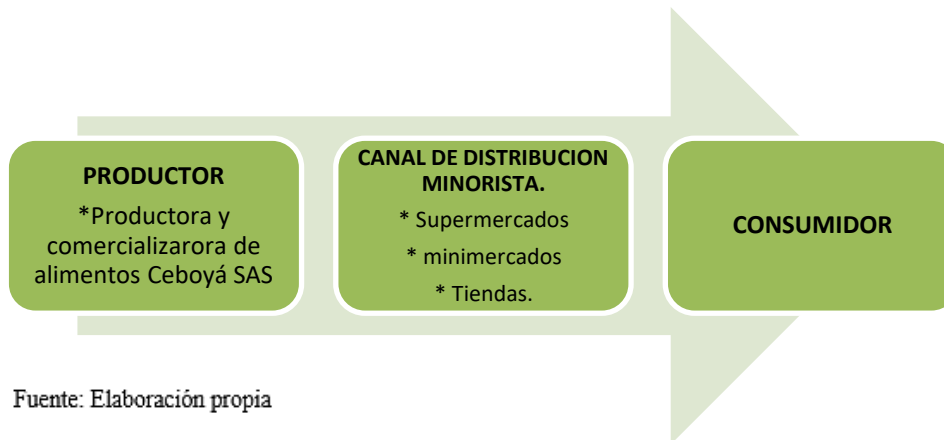
Fuente: Elaboración propia



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 13**

*Canal de distribución Minorista.*



## 4.8. De la encuesta

### 4.8.1. De la construcción del instrumento

**Figura 14**

*Encuesta de aceptación de mercado CEBOYÁ.*

## ENCUESTA DE ACEPTACIÓN DE MERCADO - CEBOYÁ

La presente encuesta se realiza con el fin de identificar la aceptación del uso y consumo de la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

1. Con cual genero usted se identifica.

Varias opciones

Masculino

Femenino

LGTBIQ+

Añadir opción o [añadir respuesta "Otro"](#)

Obligatorio

2. Estrato Socio económico.

1

2

3

4

5

6

Otra...

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

3. Rango de edad \*

- De 18 a 28 años
- De 29 a 38 años
- De 39 a 48 años
- De 49 a 58 años
- De 59 a 68 años
- Mas de 69 años

⋮

4. Nivel salarial \*

- Menos de COP \$1.000.000
- COP \$1.000.001 a COP \$ 2.000.000
- COP \$2.000.001 a COP \$3.000.000
- COP \$3.000.001 a COP \$4.000.000
- COP \$4.000.001 a COP \$5.000.000
- Mas de COP \$5.000.001

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

5. ¿Cocinan en su casa? \*

- Siempre.
- Casi siempre.
- Algunas Veces.
- Casi nunca.
- Nunca.

⋮

6. ¿Con que frecuencia cocinan en su casa? \*

- Diariamente.
- semanalmente.
- Quincenalmente.
- Mensualmente.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

\*

7. ¿Utilizan en su casa la cebolla Junca (larga)?

- Siempre
- Casi siempre
- Algunas veces
- Casi nunca
- Nunca

⋮

\*

8. ¿Con que frecuencia utilizan la cebolla Junca (larga)?

- Diariamente.
- Semanalmente.
- Quincenalmente.
- Mensualmente.

⋮

\*

9. ¿Es de su agrado picar cebolla Junca (larga)?

- Si
- No

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

10. Si su respuesta anterior es negativa, seleccione el motivo

- Ardor en los ojos
- Rinitis Alergica
- Olor
- Todas las anteriores.

⋮

11. ¿En qué tipo de preparación utiliza usted la cebolla Junca (larga)? \*

- Guisos
- Adobos
- Salsas
- Ají
- Todas las anteriores.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

12. ¿Dispone usted de tiempo para picar la cebolla Junca(larga)? \*

- Siempre.
- Casi siempre.
- Algunas Veces.
- Casi nunca.
- Nunca.

⋮

13. ¿Le gustaría encontrar la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales con larga vida, lista para el consumo? \*

- Si.
- No

14. ¿Dónde le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales? \*

- Tiendas de barrio.
- Mini mercados.
- Almacenes de cadena.
- Salsamentarías.
- Compra en linea.
- Todas las anteriores.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

\*

15. ¿Le gustaría recibir a domicilio en su casa la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- Siempre.
- Casi siempre.
- Algunas Veces.
- Casi nunca.
- Nunca.

\*

16. ¿En qué presentación le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- 600 Gramos
- 1.200 Gramos

⋮

\*

17. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 600 Gramos?

- Entre \$7.500 y \$9.500
- Entre \$9.500 y \$11.500
- Mas de \$11.500



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

\*

18. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 1.200 Gramos?

- Entre \$12.500 y \$14.500
- Entre \$14.500 y \$16.500
- Mas de \$16.500

⋮

\*

19. ¿En qué envase le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- Envase de plástico.
- Envase de Vidrio.

⋮

\*

20. ¿Con que frecuencia compraría usted la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- Semanal.
- Quincenal.
- Mensual.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

21. ¿Cómo le parece nuestra idea de innovación? \*

- Excelente.
- Buena.
- No tan buena.
- Regular.
- Mala.

22. Si despues de utilizar la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales es de su agrado ¿nos recomendaría con familiares y amigos? \*

- Si.
- No.

23. ¿Le gustaría encontrarnos en redes sociales? \*

- Si.
- No.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮ \*

24. ¿En qué redes sociales le gustaría encontrarnos?

Facebook.

Instagram.

Twitter.

Sitio Web.

Todos los anteriores

#### ***4.8.2. De la validación del instrumento***

Para la elaboración, aplicación y análisis de resultados en la herramienta de trabajo a utilizar en este caso las encuestas encontramos un trabajo realizado en la ciudad de montería de un trabajo titulado La innovación en las pequeñas y medianas empresas industriales de Montería, Córdoba, Colombia (2013-2018) llevado a cabo por el área de Administración de empresas de la Universidad Pontificia Bolivariana realizando una encuesta que constó de nueve preguntas, incluyendo preguntas de la información general de la empresa, para identificar los tipos de innovación y otras para conocer la implementación de la innovación.

Se encontró un estudio llamado Estudio de viabilidad para la elaboración de conservas de cebolla Junca (*allium fistulosum*) en la asociación de productores “parcela” del municipio de Aquitania, llevado a cabo en el año 2019 por las administradoras de

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

empresas Genny Paola Ávila Pinzón y Karen Alexandra Becerra Puerto donde utilizaron un instrumento de investigación entre 187 amas de casa y establecimientos interesados en el uso de la cebolla larga en conserva.

Estos dos casos fueron fundamentales para la elaboración del instrumento, su proceso y su aplicación.

#### ***4.8.3. De la población total y la muestra***

Según el DANE 2018 último censo real la ciudad de Ibagué con 500.686 habitantes, El porcentaje poblacional está dividido por género así: hombres 47.08% y mujeres 52.02%. (DANE, 2020)

La ciudad de Ibagué está compuesta por un total de 112.310 hogares Ibaguereños con un promedio de 4.46 integrantes por familia, existen 13 comunas distribuidas por 703 barrios entre los estratos 1- 6. Nuestro producto estará dirigido a los estratos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué, compuestos por 34.095 hogares (Alcaldía Municipal de Ibagué, 2020)

#### ***Muestra***

Para el Estudio de factibilidad del procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca picada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto para consumo, se tomaran los hogares que componen los estratos socioeconómicos del 3 al 6 de la ciudad de Ibagué.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Para identificar el tamaño de la muestra se aplicará la siguiente formula:

$$n = \frac{z^2(p \cdot q)}{e^2 + \frac{z^2(p \cdot q)}{N}}$$

Margen: **5%**

Nivel de confianza: **95%**

Poblacion: **34095**

Tamaño de muestra: **380**

**Tabla 17**

*Fórmula para identificar el tamaño de la muestra.*

<b>n</b>	Tamaño de Muestra Buscado	?
<b>N</b>	Tamaño de la población.	34.095
<b>Z</b>	Parámetro estadístico del Nivel de confianza.	95%
<b>e</b>	Error de estimación máximo aceptado.	5%
<b>p</b>	Probabilidad de que ocurra el evento estudiado.	50%
<b>q</b>	Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado.	50%

Fuente:

Elaboración propia

Con el resultado de la formula se encuentra que es necesario efectuar 380 encuestas para identificar el nivel de aceptación de la cebolla Junca envasada y picada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto para consumo de los hogares que componen los estratos socioeconómicos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

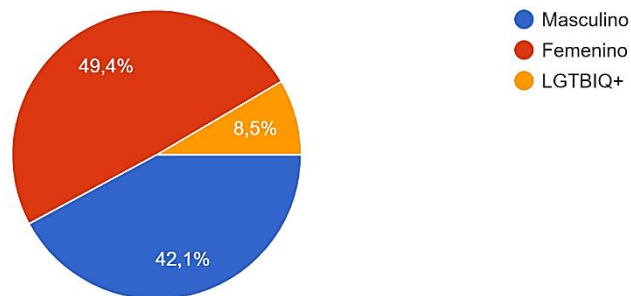
#### 4.8.4. Resultados

Figura 15:

Pregunta 1, Encuesta de mercado.

1. Con cual genero usted se identifica.

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar 425 encuestas como herramienta de recolección de datos, se encontró que, según su género de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, 210 es decir el 49.4% son de género femenino, 179 con el 42.1% son de género masculino y 36 con el 8.5% son LGTBIQ.

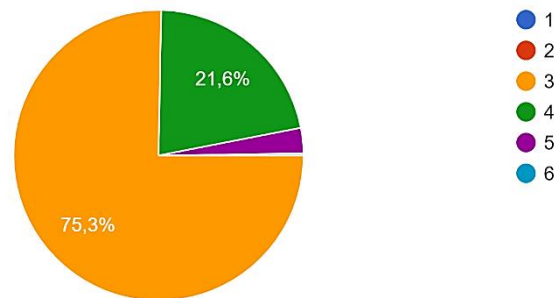
# Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 16**

*Pregunta 2, Encuesta de mercado.*

## 2. Estrato Socio económico.

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, y teniendo en cuenta que nuestro segmento de mercado son las personas ubicadas en los estratos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Ibagué, se encontró que de las 425 personas encuestadas pertenecientes a estos estratos socio económico, nuestro mercado objeto oscilaría entre los estratos 3 y 4 teniendo estos 2 estratos la participación del 96.9% del 100% de los encuestados. El estrato 3 con el 75.3% correspondiente a 320 encuestados y el estrato 4 con una participación del 21.6% correspondiente a 92 encuestados.

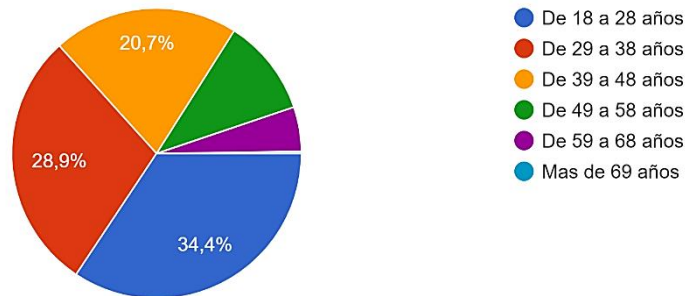
# Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 17**

*Pregunta 3, Encuesta de mercado*

### 3. Rango de edad

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué y según su rango de edad se evidencia que el 34.4% con 142 encuestados están entre el rango de edad de los 18 a 28 años, el 28.9% con 123 encuestados están entre los 29 a 38 años de edad, el 20.7% con 88 encuestados están entre los 39 a 48 años y el 6% restante con 25 encuestados en un rango de edad entre los 49 a 69 años.



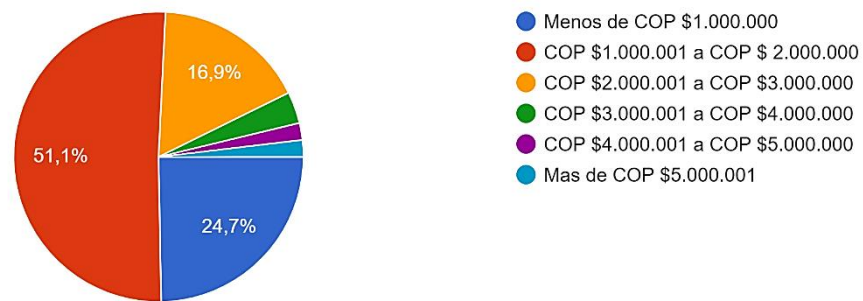
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 18**

*Pregunta 4, Encuesta de mercado.*

**4. Nivel salarial**

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

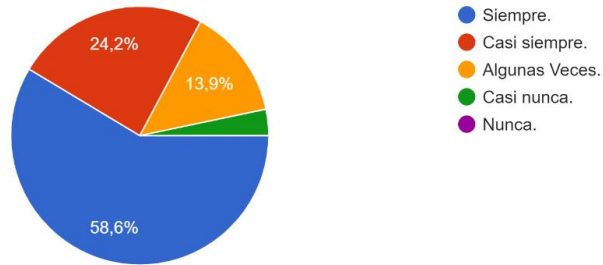
**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué y según su nivel salarial el 51.1% con 217 encuestados devengan entre COP \$1.000.001 y COP \$2.000.000, el 24.7% con 105 personas devengan menos de COP \$1.000.000 y el 16.9% devengan entre COP \$2.000.001 y COP \$3.000.000 y el 7.3% restante devengan entre COP \$3.000.001 y más de COP \$5.000.000.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 19**

*Pregunta 5, Encuesta de mercado.*

5. ¿Cocinan en su casa?  
425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

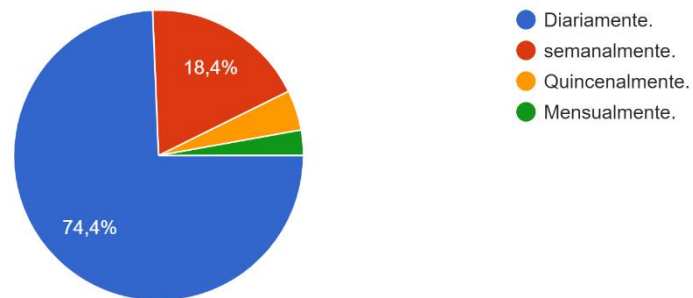
**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 58.6% con 249 encuestados, siempre cocinan en su casa, el 24.2% con 103 encuestados casi siempre cocinan en casa, el 13.9% con 59 encuestados algunas veces cocinan en casa y el 3.3% restante con 14 encuestados casi nunca o nunca cocinan en casa. Lo que nos permite identificar que por lo menos el 82.8 % de los encuestados cocinan en casa siempre o casi siempre, por lo que pueden ser un cliente potencial para el producto Ceboyá.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 20**

*Pregunta 6, Encuesta de mercado.*

6. ¿Con que frecuencia cocinan en su casa?  
425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 74.4% con 316 encuestados, cocinan diariamente en su casa, el 18.4% con 78 encuestados cocinan en casa mínimo 1 vez por semana y el 7.2% restante con 31 encuestados solo cocinan quincenalmente o mensualmente en casa. Por lo que nuestro mercado objeto serian el 92.8% de los encuestados que cocinan a diario o mínimo una vez por semana en casa.

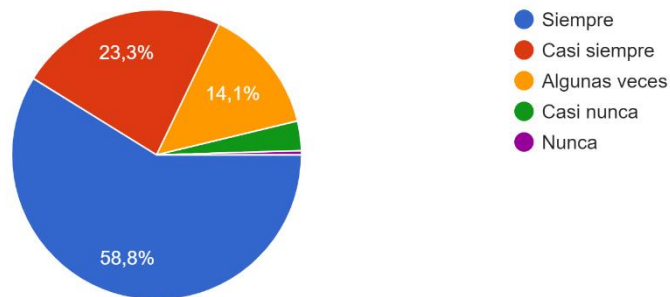
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Figura 21

Pregunta 7, Encuesta de mercado.

7. ¿Utilizan en su casa la cebolla Junca (larga)?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 58.8% con 250 encuestados, utilizan diariamente en su casa la cebolla Junca, el 23.3% con 99 encuestados utilizan la cebolla Junca casi siempre, el 14.1% con 60 encuestados utilizan algunas veces la cebolla Junca y el 3.8% restante con 16 encuestados casi nunca o nunca utilizan la cebolla Junca. Por lo que nuestro mercado objeto serian el 81.6 % de los encuestados que siempre o casi siempre utilizan la cebolla Junca en sus preparaciones diarias.

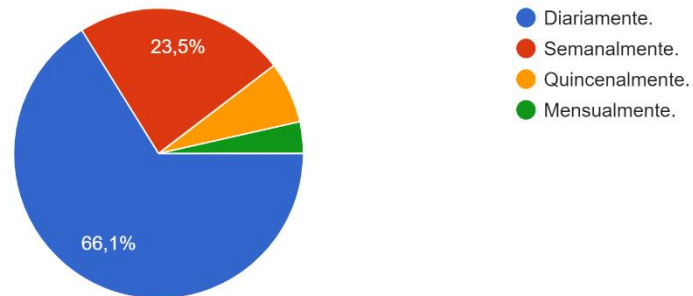
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 22**

*Pregunta 8, Encuesta de mercado.*

8. ¿Con que frecuencia utilizan la cebolla Junca (larga)?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 66.1% con 281 encuestados, Utilizan la cebolla diariamente en su casa, el 23.5% con 100 encuestados utilizan la cebolla Junca en casa mínimo 1 vez por semana y el 10.4% restante con 44 encuestados solo utilizan la cebolla Junca quincenalmente o mensualmente en casa. Por lo que nuestro mercado objeto serian el 89.6% de los encuestados que utilizan la cebolla Junca a diario o mínimo una vez por semana en casa.

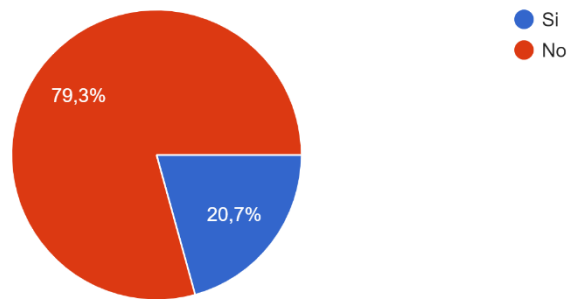
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 23**

*Pregunta 9, Encuesta de mercado.*

9. ¿Es de su agrado picar cebolla Junca (larga)?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 79.3% con 337 encuestados, manifiestan no es de su agrado picar la cebolla Junca y el 20.7% con 88 encuestados si les agrada picar la cebolla Junca.

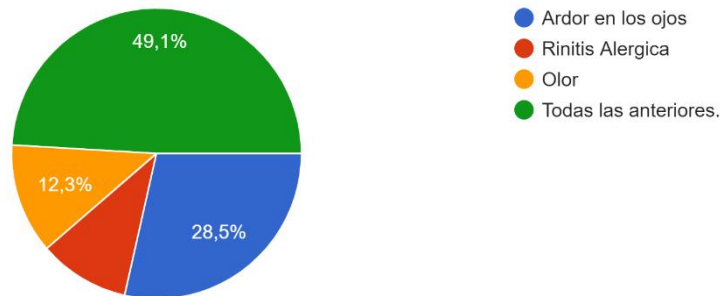
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 24**

*Pregunta 10, Encuesta de mercado.*

10. Si su respuesta anterior es negativa, seleccione el motivo

375 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 375 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué que manifestaron desagrado por pica la cebolla Junca, el 49.1% con 184 encuestados, manifiestan que la causa de que no les guste picar la cebolla Junca es el ardor en los ojos, rinitis alérgica y el fuerte olor que expide esta hortaliza, el 28.5% con 107 de los encuestados no les gusta picar cebolla por el ardor que sienten en los ojos, el 12.3% con 46 encuestados no les gusta picar la cebolla por el olor y el 10% restante de los encuestados reportan que no les gusta picar la cebolla puesto que padecen de rinitis alérgica.

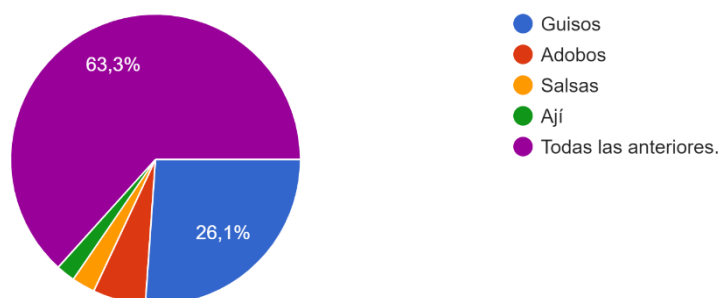
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 25**

*Pregunta 11, Encuesta de mercado.*

11. ¿En qué tipo de preparación utiliza usted la cebolla Junca (larga)?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 63.3% con 269 encuestados, usan la cebolla Junca en preparaciones varias preparaciones como guisos, adobos, salsas y ají. El 26.1% con 111 encuestados la usan en guisos y el 10.6% con 45 encuestados la usan para hacer adobos, salsas o ají. Por lo que se evidencia que el 100% los encuestados utilizan o han utilizado la cebolla Junca para una o varias preparaciones.



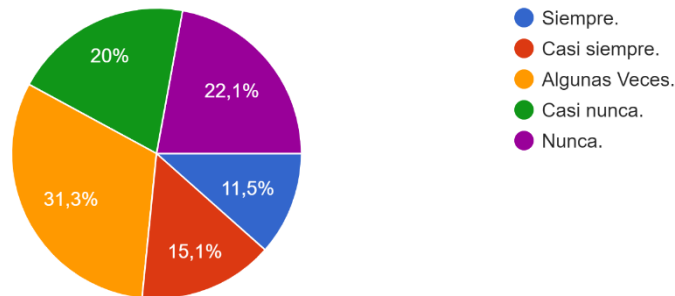
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 26**

*Pregunta 12, Encuesta de mercado.*

12. ¿Dispone usted de tiempo para picar la cebolla Junca(larga)?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 31.3% con 133 encuestados algunas veces disponen de tiempo para picar la cebolla, el 22.1% con 94 personas nunca disponen de tiempo para picar la cebolla Junca, 20% con 85 encuestados casi nunca disponen de tiempo para picar la cebolla Junca, el 15.1% con 64 encuestados casi siempre disponen de tiempo para picar la cebolla Junca, el 11.5% con 49 encuestados siempre disponen de tiempo para picar la cebolla. Por lo que las estrategias de mercado de Ceboyá deben estar enfocadas en llegar a el 73.4% de los encuestados que manifiestan no tienen tiempo nunca, casi nunca o algunas veces.

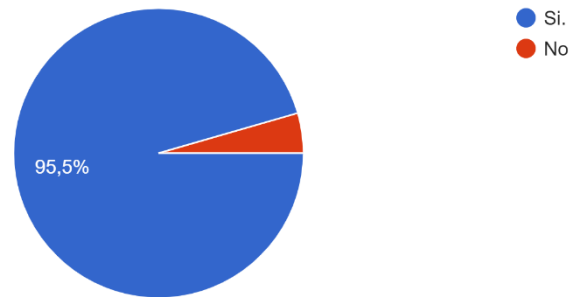
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 27**

*Pregunta 13, Encuesta de mercado*

13. ¿Le gustaría encontrar la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales con larga vida, lista para el consumo?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 95.5% con 406 encuestados manifiestan que les gustaría encontrar la cebolla Junca picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales lista para el consumo. Lo que nos permite identificar que el producto tiene un alto grado de aceptación en el mercado objeto.

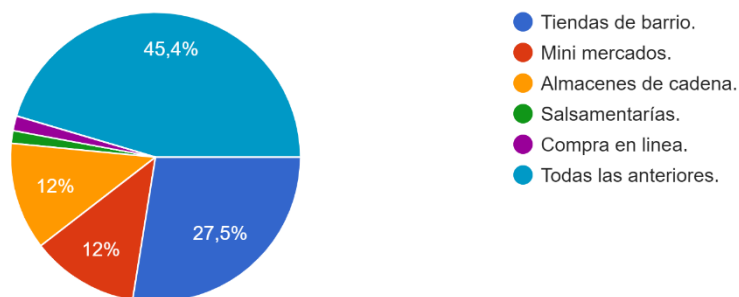
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Figura 28

Pregunta 14, Encuesta de mercado.

14. ¿Dónde le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 45.4% con 193 encuestados les gustaría poder encontrar el producto Ceboyá en varios lugares como tiendas de barrio, minimercados, almacenes de cadena, salsamentarias y tiendas en línea (redes sociales). El 27.5% con 117 encuestados les gustaría encontrar el producto en tiendas de barrio, el 12% con 51 encuestados en Mini mercados, otro 12% con 51 encuestados en almacenes de cadena y el 3.1% con 13 encuestados les gustaría adquirir el producto en salsamentarias y compras en línea.

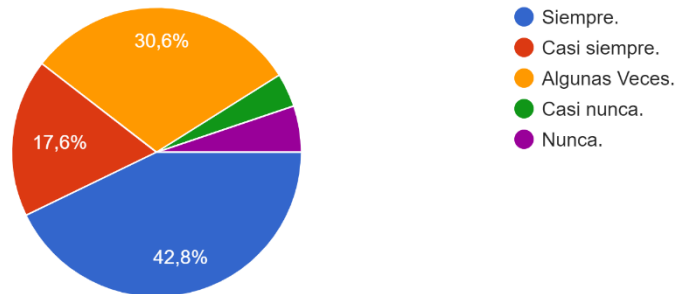
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 29**

Pregunta 14, Encuesta de mercado.

15. ¿Le gustaría recibir a domicilio en su casa la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 42.8% con 182 encuestados les gustaría siempre recibir el producto Ceboyá a domicilio, el 30.6% con 130 encuestados les gustaría recibir el producto algunas veces, el 17.6% con 75 encuestados les gustaría recibir el producto a domicilio casi siempre y el 9% con 38 encuestados casi nunca y nunca les gustaría recibir el producto Ceboyá a domicilio.

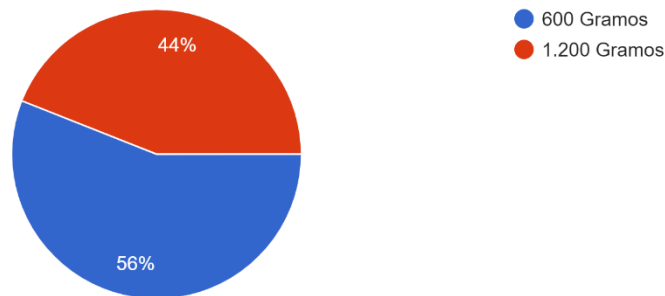
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 30**

*Pregunta 16, Encuesta de mercado.*

16. ¿En qué presentación le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que, de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 56% con 238 encuestados prefieren encontrar el producto Ceboyá en presentación de 600gr y el 44% es decir 187 encuestados prefieren encontrar el producto Ceboyá en presentación de 1.200gr

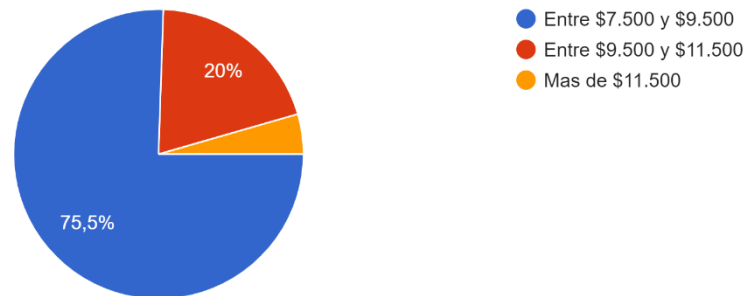
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 31**

*Pregunta 17, Encuesta de mercado.*

17. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 600 Gramos?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 75.5% con 321 encuestados prefieren pagar por el producto Ceboyá de 600 gr entre \$7.500 y \$9.500, el 20% es decir 85 encuestados estaría dispuestos a pagar entre \$9.500 y \$11.500 y el 4.5% restante con 19 encuestados pagarían más de \$11.500.

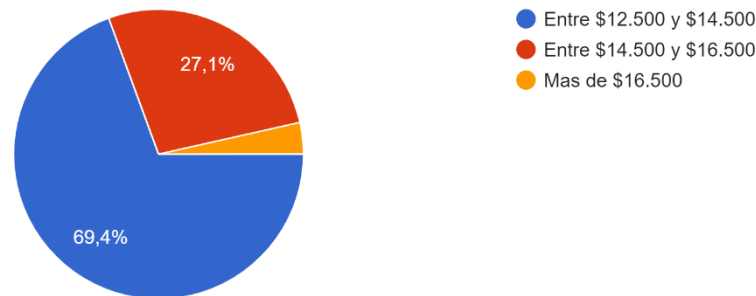
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 32**

*Pregunta 18, Encuesta de mercado*

18. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 1.200 Gramos?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 69.4% con 295 encuestados prefieren pagar por el producto Ceboyá de 1.200 gr entre \$12.500 y \$14.500, el 27.1% es decir 115 encuestados estaría dispuestos a pagar entre \$14.500 y \$16.500 y el 3.5% restante con 15 encuestados pagarían más de \$16.500.

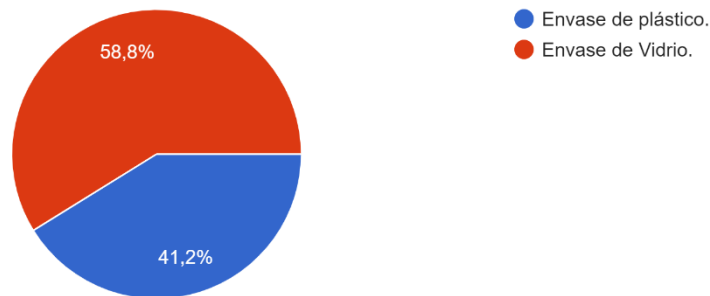
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 33**

*Pregunta 19, Encuesta de mercado.*

19. ¿En qué envase le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 58.8% con 250 encuestados prefieren encontrar el producto Ceboyá en envase de vidrio y el 41.2% es decir 175 encuestados prefieren encontrar el producto Ceboyá en envase de plástico.



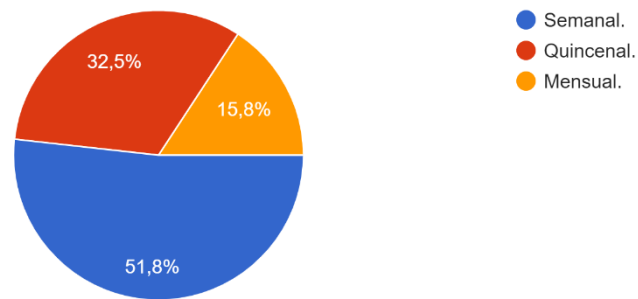
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 34**

*Pregunta 20, Encuesta de mercado.*

20. ¿Con que frecuencia compraría usted la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 51.8% con 220 encuestados comprarían el producto Ceboyá semanalmente, el 32.5% con 138 encuestados comprarían el producto Ceboyá quincenalmente y el 15.8% con 67 encuestados realizarían la compra mensual.

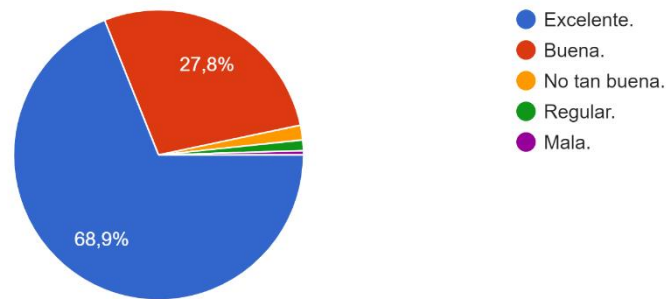
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 35.**

*Pregunta 21, Encuesta de mercado.*

21. ¿Cómo le parece nuestra idea de innovación?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

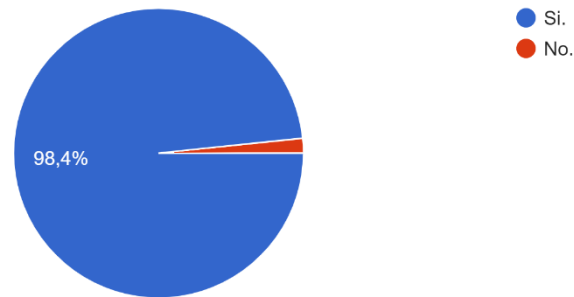
**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué el 68.9% con 293 encuestados les parece el producto Ceboyá una idea de innovación excelente, el 27.8% con 118 encuestados buena y el 3.3% restante con 14 encuestados le parece una idea no tan buena, regular y mala.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 36**

*Pregunta 22, Encuesta de mercado.*

22. Si después de utilizar la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales es de su agrado ¿nos recomendaría con familiares y amigos?  
425 respuestas



Fuente: Elaboración propia.

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 98.4% con 419 encuestados si después de utilizar el producto Ceboyá es de su agrado lo recomendarían con amigos y familiares y el 1.6% es decir 6 encuestados no lo recomendarían.

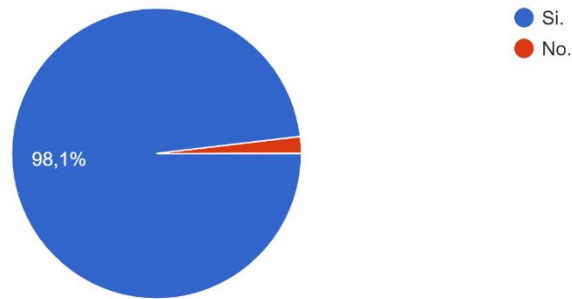
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 37**

*Pregunta 23, Encuesta de mercado.*

23. ¿Le gustaría encontrarnos en redes sociales?

425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

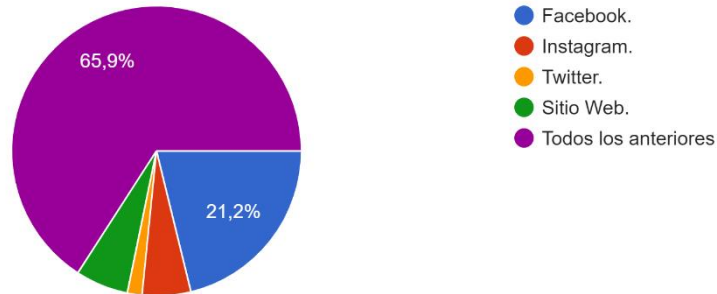
**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que, de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 98.1% con 417 encuestados si les gustaría encontrar el producto Ceboyá en redes sociales y el 1.9% es decir a 8 encuestados no les gustaría.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Figura 38**

*Pregunta 24, Encuesta de mercado*

24. ¿En qué redes sociales le gustaría encontrarnos?  
425 respuestas



Fuente: Elaboración propia

**Nota:** Después de efectuar las encuestas como instrumento de recolección de datos, se encontró que de las 425 personas encuestadas de la ciudad de Ibagué, el 65.9% con 280 encuestados les gustaría encontrar el producto Ceboyá en todas las redes sociales, el 21.2% con 90 encuestados les gustaría encontrar el producto Ceboyá en Facebook y el otro 12.9% con 55 encuestados, les gustaría encontrar el producto Ceboyá en Instagram, Twitter y sitio web.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### ***4.8.5. Análisis de la información y conclusiones***

En el análisis de la herramienta se encuentran encontrar datos que son muy importantes al momento de tomar decisiones claves en el lanzamiento y posicionamiento del producto Ceboyá. Entre los datos relevantes encontramos que de los encuestados el 49.4% son mujeres frente al 42.1% que son hombres, el estrato 3 es el que predomina en la cuenta con un 75.3%, los rangos de edad que más sobresalen son entre los 18 y 28 años de edad y los 29 y los 38 años de edad, muy posiblemente esta cantidad de jóvenes son los que tienen sus ingresos entre 1.000.000 y 2.000.000 representados en un 51.1% y graficando la realidad del país un 24.7% devengan menos de \$1.000.000, prevalece aun la costumbre de cocinar en la casa con un 58.6%, para el proyecto es benéfico que un 58.8% utilice la cebolla Junca y la utilicen un 66,1% diariamente.

En respuesta a la problemática que presenta el picado de la cebolla a un 79.3% le gusta picar cebolla y al 49.1% especialmente por el ardor que produce la cebolla al momento de picarla, lo cual ofrece la oportunidad de abrir mercado potencial, al 95.5% le interesa encontrar la cebolla Junca ya picada especialmente en tiendas de barrio con un 24.5%, las ventas virtuales también ofrecen la oportunidad de posicionamiento ya que el 42.8% le gustaría recibir las a domicilio, la presentación dominante fue la del envase de vidrio con un contenido de 600 gr con un precio entre los \$7.500 y \$9.500, el uso frecuente de la cebolla Junca hace que la intención de compra sea semanal con un 51.8% y el 98.4% recomendaría el producto con sus familiares y amigos y adicionalmente seguirían la

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

empresa por redes sociales lo cual ayudaría al rápido posicionamiento y crecimiento de la marca Ceboyá

## **5. ESTUDIO TÉCNICO**

### **5.1. Localización del proyecto**

#### ***5.1.1. Macrolocalización***

Para la localización a nivel macro del proyecto se eligió el departamento del Tolima y la ciudad de Ibagué por factores importantes como su ubicación estratégica en el centro del país, lo cual le permite tener acceso a cualquier departamento productor de Cebolla Junca, especialmente con el departamento de Cundinamarca y Boyacá.

La cercanía con la capital Bogotá, permite el acceso a diferentes empresas productoras y comercializadoras de la materia prima requerida para la producción de Ceboyá.

#### ***5.1.2. Microlocalización***

Para la localización de la ubicación del proyecto a nivel micro se tendrán en cuenta diferentes factores claves e indispensables para la producción del producto Ceboyá.

Localización de materia prima e insumos: La materia prima que es la cebolla Junca será negociada con el mayorista ubicado en la plaza de la 21 quien se encarga de traer

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

directamente desde Aquitania Boyacá el producto para la comercialización. Los insumos como el envase de vidrio, las etiquetas se negociarán con empresas distribuidoras ubicadas en la ciudad de Ibagué, las cajas en cartón corrugado serán negociadas y traídas desde la ciudad de Bogotá.

Cercanía del mercado: El punto escogido presenta cercanía a los puntos de venta de nuestros productos, ya que Ibagué, es una ciudad mediana y fácilmente se puede distribuir a las tiendas, mini mercados y supermercados grandes.

Vías de comunicación y medios de transporte: Las vías de acceso para la planta de producción son muy buenas ya que están sobre una vía principal de la ciudad, los carros con insumos de otra ciudad podrán ingresar por la variante de Ibagué hasta la altura de boquerón y luego tomar la vía que conduce hacia la urbanización Albania.

Precio de la tierra: El precio de la tierra en el sector elegido es de los más económicos de la ciudad por su estratificación ya que pertenece al estrato 2 y hay varios proyectos cercanos de apartamentos, urbanizaciones que a un corto plazo van a valorizar la inversión.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Mano de obra disponible: En el sector donde se va a ubicar el proyecto permite fácilmente conseguir mano de obra barata, como operarios, secretaria, bodeguero etc. Los cargos especializados serán convocados por páginas de empleo.

### 5.1.2.1.Opciones de elección de ubicación

Para elección de la ubicación de la planta de la productora y comercializadora Ceboyá S.A.S, se tomarán las siguientes propiedades de la ciudad de Ibagué.

**Tabla 18**

*Alternativas de localización*

Zona	Comuna	Estrato	Dirección	Ciudad
A	12	2	Manzana B casa 11 Urbanización Albania 1° etapa.	Ibagué
B	9	5	Calle 115 con Aparco – Vía Picaléña	Ibagué
C	6	5	Avenida Ambala Calle 74 Vergel.	Ibagué

Fuente: Elaboración Propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.1.2.2. Elección de ubicación

Para la elección de la ubicación de la planta de la productora y comercializadora Ceboyá S.A.S, se tendrán en cuenta los factores como localización de materia prima e insumos, cercanía del mercado, vías de comunicación y medios de transporte, precio de la tierra y mano de obra disponible, a los cuales se les asignara un peso determinante para la toma de decisión.

**Tabla 19**

*Ponderación de factores.*

<b>Factores</b>	<b>Peso</b>
Localización de materia prima e insumos.	0.1
Cercanía del mercado.	0.2
Vías de comunicación y medios de transporte.	0.2
Precio de la tierra.	0.3
Mano de obra disponible.	0.2
<b>Totales</b>	<b>1</b>

Fuente: Elaboración Propia

- **Factores:** Aspectos del entorno externo para la toma de decisión de localización de la planta de producción.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- **Peso:** Hace relación a el nivel de importancia de cada factor dentro del análisis de toma de decisión de localización de la planta de producción
- **Calificación:** La calificación asignada al peso de cada factor según su importancia se sumará y el valor total debe ser igual 1,00.

**Tabla 20:**

*Análisis de cada factor Vs alternativas.*

Factores	Peso	Zona A		Zona B		Zona C	
		CALIFIC	PONDER	CALIFIC	PONDER	CALIFIC	PONDER
Localización de materia prima e insumos.	0.1	8	0.8	8	0.8	6	0.6
Cercanía del mercado.	0.2	9	1.8	2	0.4	4	0.8
Vías de comunicación y medios de transporte	0.2	8	1.6	8	1.6	5	1
Precio de la tierra.	0.3	9	2.7	4	1.2	2	0.6
Mano de obra disponible.	0.2	8	1.6	6	1.2	3	0.6
<b>Totales</b>	<b>1</b>		<b>8.5</b>		<b>5.2</b>		<b>3.6</b>

Fuente: Elaboración Propia

- Calificación es de 1 a 10, siendo 1 la ponderación más baja y 10 la ponderación más alta.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Según el análisis de localización la calificación más alta según los factores y la ponderación evaluada es para la zona A, la cual obtiene una calificación de **8.5** siendo la más apta para la ubicación de la planta de producción.

**Figura 39**

*Elección Ubicación planta de producción*



Fuente: Google Maps

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **5.2. Proceso de producción**

### ***5.2.1. Descripción del proceso de producción***

El proceso de producción del producto Ceboyá, consta de las siguientes etapas.

- ✓ Compra de materias primas: Se realizan las respectivas ordenes de pedido de las diferentes materias primas a los proveedores seleccionados previamente.
- ✓ Recepción y almacenamiento de materias primas: Según la fecha de entrega acordada de las materias primas son recibidas y almacenadas en la planta de producción.
- ✓ limpieza y selección: una vez se tiene el producto almacenado, se procede a retirar la primera capa de la cebolla Junca, junto con la raíz y la parte superior de las hojas, realizando selección del material apto para el proceso.
- ✓ Desinfección: Una vez la cebolla seleccionada este limpia, pasa al área de desinfección donde por 15 minutos se sumerge en un desinfectante especial para alimentos que elimina las bacterias y hongos que pueda contener la cebolla.
- ✓ Proceso de corte: Desinfectada la cebolla, se inicia el proceso de corte mediante la utilización de maquinaria procesadora de alimentos (cortadora) que efectuaran cortes finos a la cebolla entre 1 y 2 milímetros.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

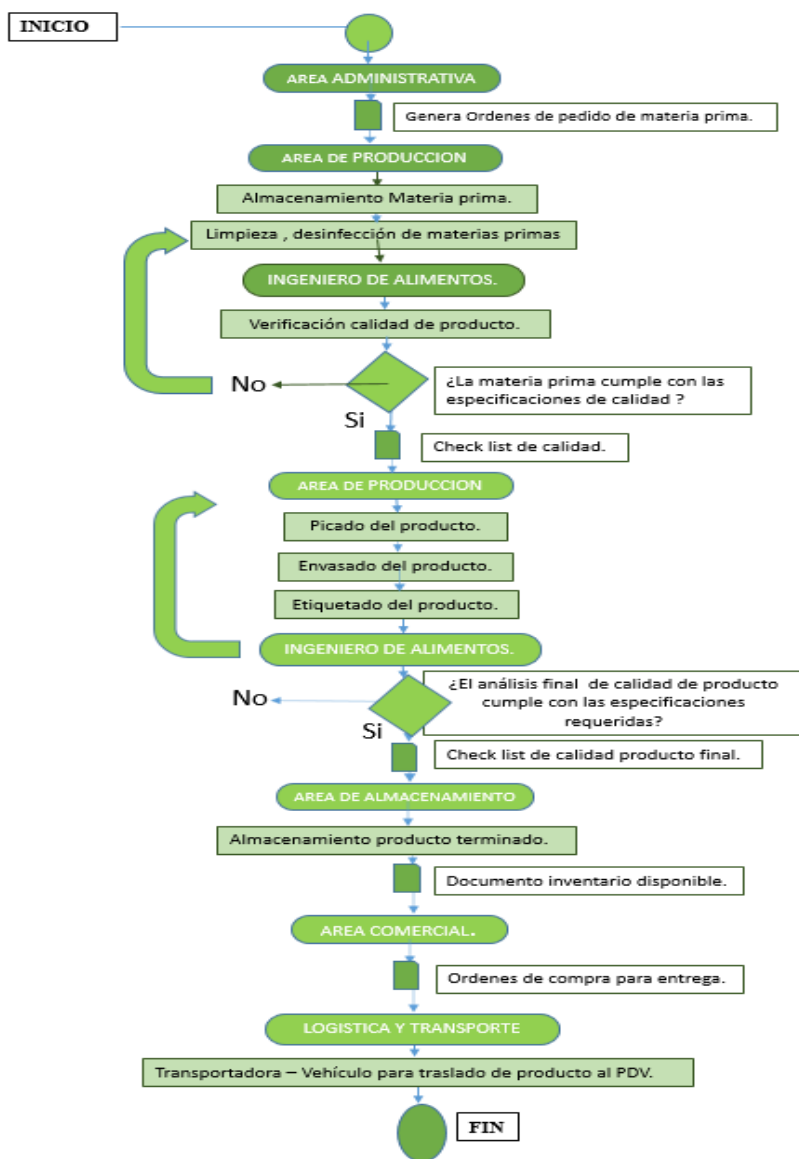
- ✓ Envasado: Una vez picada la cebolla se traslada a la maquina envasadora que porciona el peso de cebolla Junca (450 gr) y es insertada en el envase de vidrio.
- ✓ Preparación de la mezcla; Manualmente se adicionan el aceite saborizado (150 ml) a la cebolla, la sal y los conservantes naturales, para proceder a tapar herméticamente.
- ✓ Rotulado y etiquetado: Una vez se tiene el producto envasado se procede a rotular las etiquetas con fecha de vencimiento y lote del producto para proceder a adherirlas al envase.
- ✓ Análisis de calidad: Terminado el producto se procede a realizar un check list del producto para validar la calidad de los mismos y de este modo certificar y autorizar la evacuación del producto.
- ✓ Almacenamiento: Una vez el producto es certificado por calidad, se debe proceder almacenar en refrigeración a temperatura entre los 2° y 5° C.
- ✓ Ingreso de inventarios. El producto terminado es ingresado al sistema contable para proceder con su contabilización y actualización del inventario.
- ✓ Comercialización: Despues de tomado el pedido se procederá a embalar el producto en cajas de cartón corrugado de 12 unidades si es para un supermercado o en unidad si es para entrega directa.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.2. Diagrama de flujo proceso de producción:

Figura 40

Diagrama de flujo del proceso de producción






Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.3. Tecnología para el desarrollo del proyecto

**Tabla 21**

*Maquinaria y especificaciones técnicas.*

MAQUINARIA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA ÚTIL
<p>PICADORA INDUSTRIAL DE ACERO INOXIDABLE / AUTOMÁTICA</p> 	<p><b>Referencia: SLICE-100</b></p> <p><b>MARCA BBG REF. SLICE-100</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cortador de cebolla larga (otras verduras largas)</li> <li>➤ Características:</li> <li>➤ Carcaza en acero inox 304</li> <li>➤ Alimentación por medio de banda transportadora.</li> <li>➤ Producción nominal: 2kg / minuto.</li> <li>➤ Longitud de corte ajustable: de 2mm a 10mm.</li> <li>➤ Motor de 0,5hp a 110V / 60hz</li> <li>➤ Dimensiones de entrada: 12x3,5cm.</li> <li>➤ Protectores de seguridad para operario.</li> <li>➤ Dimensiones del equipo: 53x30x45cm.</li> <li>➤ Peso sin empaque: 29kg</li> <li>➤ Peso con empaque: 37.4 kg</li> </ul>	2	\$ 3.600.000	\$ 7.200.000	10 Años.
<p>MAQUINA ENVASADORA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Referencia AA 135 con dosificador gravimétrico ajusta el peso de forma independiente (uno por cada línea).</li> <li>➤ La máquina alimenta, dosifica y pesa de forma automática, realizando la descarga en envase donde el operario deberá tapar de forma manual.</li> <li>➤ Todas las partes en contacto con el producto y su estructura con fabricados en acero inoxidable 304 ideal para alimentos.</li> </ul>	1	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000	10 Años.
<p>REFRIGERADORES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Capacidad interna de 316 Litros.</li> <li>➤ Gas ecologico, refrigerante R- 600 A.</li> <li>➤ Llave de seguridad.</li> <li>➤ Ruedas – 360 °</li> <li>➤ Funcion de refrigeracion rapida.</li> <li>➤ Corriente a 110 wts.</li> </ul>	2	\$ 1.600.000	\$ 3.200.000	10 Años.

Fuente: Elaboración Propia



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 5.2.4. Descripción de personal para el proceso de producción

Tabla 22

Descripción personal proceso de Producción

Cargo	Formación	Conocimientos		Experiencia	
		Técnico/especializado	Ofimáticos	General	Específica
Operarios de maquinas - Almacenista	Bachiller y técnico en Industrial.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conocimientos técnicos en manejo de Cortadora.</li> <li>✓ Conocimientos técnicos envasadora y etiquetadora.</li> <li>✓ Conocimientos en mantenimiento preventivo de máquinas.</li> <li>✓ Manejo de cargas.</li> <li>✓ Orden en bodega.</li> <li>✓ Almacenamiento de mercancía.</li> </ul>	N.A	2 Años	1 Año
Ingeniero de Alimentos (Asesorías)	Profesional en Ingeniería de Alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Formación específica en Ingeniería de Alimentos.</li> <li>✓ Conocimiento técnico sobre la industria en la que se trabaja.</li> <li>✓ Conocimiento en trámites de Registro Invima</li> <li>✓ Tramite de Patentes.</li> <li>✓ Habilidades en la resolución de problemas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Excelente manejo de Microsoft Office.</li> <li>✓ Redacción de documentos.</li> <li>✓ Manejo de medios digitales y tecnológicos.</li> <li>✓ Bases de datos.</li> </ul>	2 Años	1 Año

Fuente: Elaboración Propia

#### 5.2.5. De la planta

##### 5.2.5.1. Distribución de la planta

La planta de producción ya está diseñada y construida, ubicada en la manzana B casa 11 Urbanización Albania 1 etapa, esta consta de 6 metros de frente por 16 de fondo (96 Mt<sup>2</sup>).

La distribución de las áreas es de la siguiente manera:

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Área de producción: Espacio de 42 mt<sup>2</sup>:

- ✓ Bodega recepción materia prima de 2 x 4 mt<sup>2</sup>.
- ✓ Área de lavado y desinfección de 2 x 3 mt<sup>2</sup>.
- ✓ Zona de Almacenamiento. Espacio para el almacenamiento del producto esterilizado de 2 x 2 mt<sup>2</sup>.
- ✓ Área de corte, envasado y etiquetado – 3 x 6 mt<sup>2</sup>
- ✓ Área de Almacenamiento y refrigeración de producto terminado 2 x 3 mt<sup>2</sup>

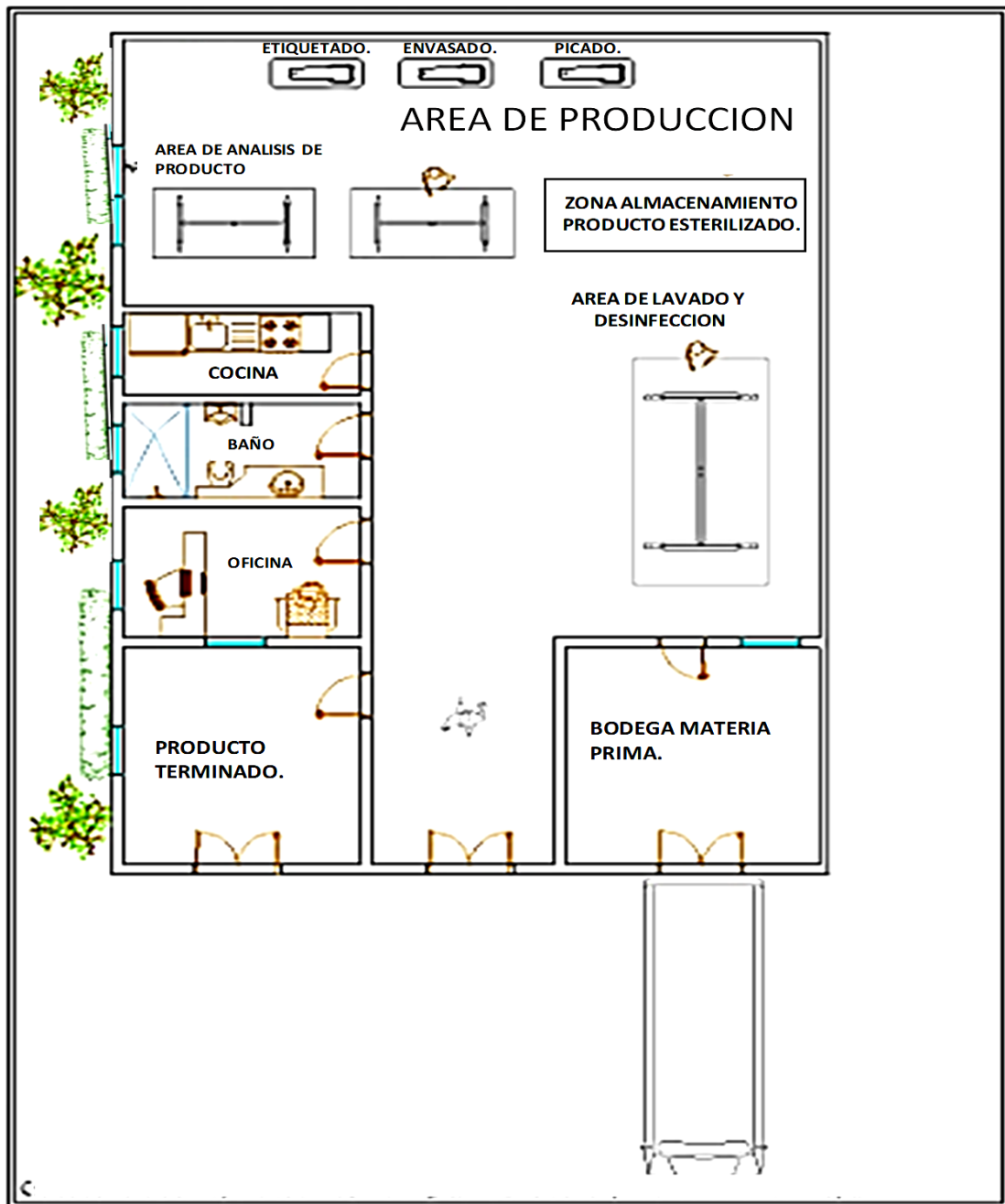
Área Administrativa: Espacio de 40 mt<sup>2</sup>:

- ✓ Oficinas
- ✓ Cocina
- ✓ baños.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Figura 41

Plano distribución de planta.



Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.5.2. Obras físicas de adecuación

Tabla 23

*Descripción obras físicas adecuación*

ITEMS	UND MEDIDA	ESPECIFICACION TECNICA	TAMAÑO
Pared Interna Bodegas con base antisismica	Metros	Pared en bloque terminada.	6 Mts de largo x 3 de alto.
Pared Interna Bodegas con base antisismica	Metros	Pared en bloque terminada.	10 Mts de largo x 3 de alto.
Pared Interna Bodegas con base antisismica	Metros	Pared en bloque terminada.	3 Mts de largo x 3 de alto.
Puertas Internas	Unidad	Aluminio	1,0 Mts x 2,00 Mts
Baño	Unidad	Ceramica	N.A
Mueble cocina	Unidad	Metalico	1,80 Mts x 0,50 Mts
Piso	Metros	Baldosa Ceramica	110 Mts
Cableado de energia	Metros	8 puntos en red	200 Mts - cable calibre 12
Instalacion tomas	Unidad	Tomas dobles	N.A
Mano de obra Instalacion electrica			
Mano de Obra Adecuacion Bodega			

Fuente: Elaboración Propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.5.3. Valoración de las obras físicas

**Tabla 24**

*Descripción Valoración de las obras físicas*

ITEMS	UND MEDIDA	ESPECIFICACION TECNICA	TAMAÑO	COSTO UNITARIO	CANT	COSTO TOTAL
Pared Interna Bodegas con base antisismica	Metros	Pared en bloque terminada.	6 Mts de largo x 3 de alto.	\$ 900.000	1	\$ 900.000
Pared Interna Bodegas con base antisismica	Metros	Pared en bloque terminada.	10 Mts de largo x 3 de alto.	\$ 1.200.000	1	\$ 1.200.000
Pared Interna Bodegas con base antisismica	Metros	Pared en bloque terminada.	3 Mts de largo x 3 de alto.	\$ 450.000	1	\$ 450.000
Puertas Internas	Unidad	Aluminio	1,0 Mts x 2,00 Mts	\$ 600.000	4	\$ 2.400.000
Baño	Unidad	Ceramica	N.A	\$ 450.000	1	\$ 450.000
Mueble cocina	Unidad	Metalico	1,80 Mts x 0,50 Mts	\$ 1.200.000	1	\$ 1.200.000
Piso	Metros	Baldosa Ceramica	110 Mts	\$ 42.000	110	\$ 4.620.000
Cableado de energia	Metros	8 puntos en red	200 Mts - cable calibre 12	\$ 100.000	2	\$ 200.000
Instalacion tomas	Unidad	Tomas dobles	N.A	\$ 20.000	8	\$ 160.000
Mano de obra Instalacion electrica						\$ 400.000
Mano de Obra Adecuacion Bodega						\$ 7.000.000
<b>TOTAL PRESUPUESTO PARA ADECUACION DE LA BODEGA</b>						<b>\$ 18.980.000</b>

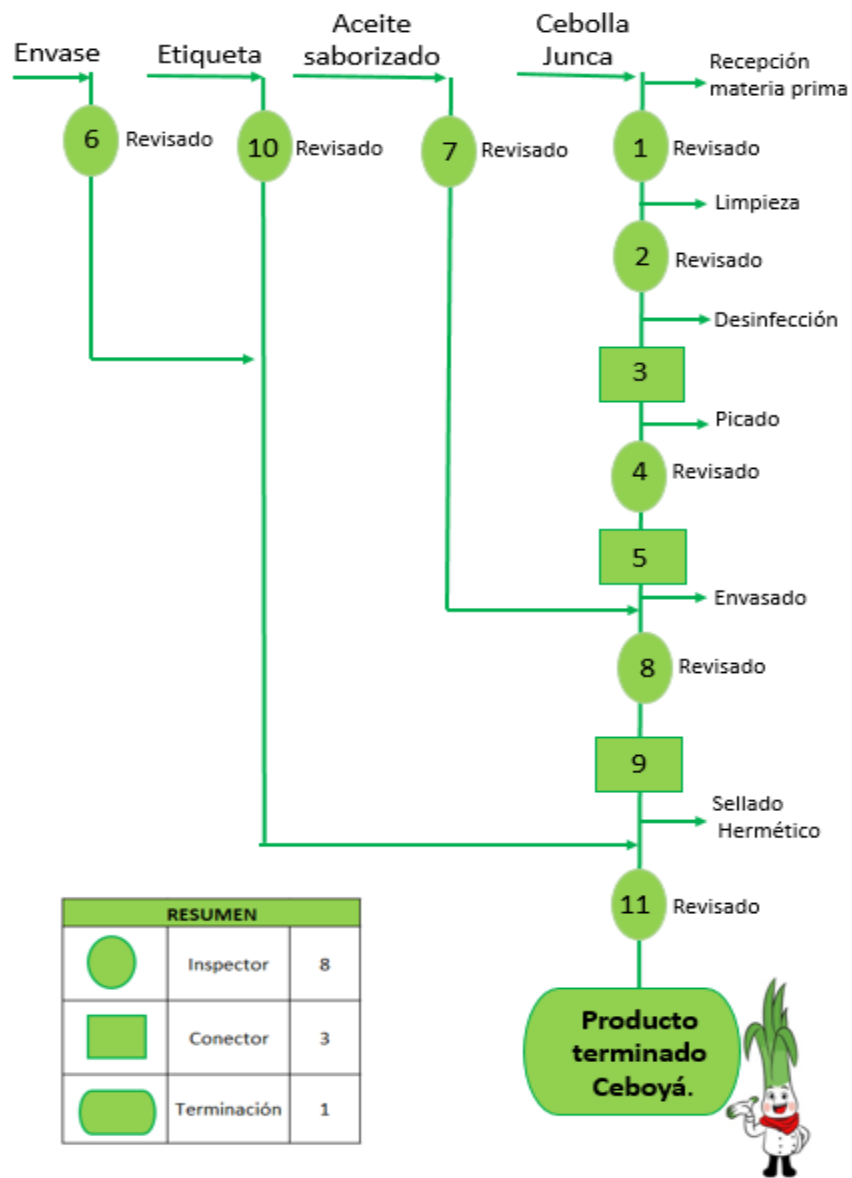
Fuente: Elaboración Propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.6. Control de calidad y seguridad industrial

Figura 42

Diagrama de flujo de control y calidad y seguridad industrial.



Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **Control de calidad.**

- ✓ Recepción de materias primas.

Al momento de recibir la Cebolla Junca, se verificará que sea de óptima calidad, que esté fresca y tenga la textura adecuada, para la recepción del aceite se verificará fecha de vencimiento y sellos de seguridad de las cajas y que la referencia sea la solicitada. En cuanto al envase de vidrio y las tapas se verificará las cantidades, la referencia y el estado.

- ✓ Limpieza y selección de la cebolla Junca.

Se verifica nuevamente el estado del producto y se retira la primera capa de la cebolla Junca, junto con la raíz y la parte superior de las hojas, realizando selección del material apto para el proceso.

- ✓ Desinfección.

La cebolla Junca se sumerge 15 minutos, en un desinfectante especial para alimentos que elimina las bacterias y hongos que pueda contener la cebolla, después de revisado este proceso se pasa al siguiente proceso.

- ✓ Proceso de corte.

Mediante el uso de la máquina procesadora de alimentos (cortadora) el operario ingresará la cebolla al proceso de cortes donde se obtendrán finos cortes realizados a la cebolla entre 1 y 2 milímetros. Se verifica que los cortes realizados no superen la medida

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

establecida, los cortes que no cumplan con la medida serán ingresados nuevamente a proceso.

✓ Envasado.

La máquina envasadora está programada para que porcione el peso de cebolla Junca (450 gr) y sea insertada en el envase de vidrio, el cual será vigilado por un operario verificando que el contenido del envase cumpla con las especificaciones de calidad y peso para seguir con el proceso.

✓ Preparación de la mezcla.

De manera manual un operador adiciona el aceite saborizado (150 ml) a la cebolla, la sal y los conservantes naturales de acuerdo a la ficha técnica del producto, verificar que la mezcla haya quedado de manera homogénea para proceder a tapar herméticamente el recipiente y dar por finalizado el proceso de envasado.

✓ Rotulado y etiquetado.

Teniendo el producto envasado se rotula las etiquetas con fecha de vencimiento y lote del producto para proceder a adherirlas al envase, se verifica que los datos sean legibles y que la tinta sea indeleble para evitar que se borre.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

✓ Análisis de calidad.

Antes de almacenar el producto se realiza un check list del producto para validar que se haya cumplido con todos los procesos de calidad de los mismos y de este modo certificar y autorizar la evacuación del producto.

✓ Almacenamiento.

Después de que el producto cumpla con los requisitos de calidad, un operador procederá a almacenar en refrigeración a temperatura entre los 2° y 5° C lo que mantendrá el producto en perfecto estado conservando la cadena de frío.

### **Seguridad Industrial.**

En el proceso de producción los operarios deberán portar y hacer uso de manera correcta de los implementos de seguridad industrial tales como, uso de tapa bocas, cofia, guantes, bata blanca y botas punta de acero.

El operador que realice la limpieza de la cebolla Junca y utilice herramientas cortopunzantes deberá estar atento al proceso para evitar accidentes laborales.

El operador que realice el proceso de picado de cebolla Junca, en las máquinas, no podrá quitar el protector de seguridad de la misma hasta haber finalizado el proceso, adicionalmente deberá tener todos los cuidados en su uso para evitar accidentes laborales.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

El operador que realice el proceso de limpieza de la maquinaria, deberá confirmar que esta esté apagada y desenchufada para proceder con el retiro del protector de seguridad y poder hacer mantenimiento y limpieza a las cuchillas de corte, se verificara que las partes de la maquina estén completas al momento de armado.

### ***5.2.7. Resumen de la inversión necesaria para la puesta en marcha***

#### **5.2.7.1.Compra o arrendamiento del lugar de operación**

Para iniciar con el proyecto de producción y comercialización de Ceboyá, se tomará en arrendamiento un área de aproximadamente 96 mt<sup>2</sup>, ubicado en la manzana B casa 11 urbanización Albania 1 etapa, la cual es propiedad de uno de los socios, por lo que se asignara un rubro por concepto de arrendamiento mensual de \$1.000.000.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.7.2. Inversión en maquinaria

Tabla 25

Descripción inversión en maquinaria.

MAQUINARIA	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PICADORA INDUSTRIAL DE ACERO INOXIDABLE / AUTOMÁTICA 	2	\$ 3.600.000	\$ 7.200.000
MAQUINA ENVASADORA 	1	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000
REFRIGERADORES 	2	\$ 1.600.000	\$ 3.200.000
BASCULA 	2	\$ 150.000	\$ 300.000
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>\$ 11.350.000</b>	<b>\$ 16.700.000</b>

Fuente: Elaboración Propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 5.2.7.3. Inversión en obras físicas

Para las adecuaciones de la planta de producción se deberá contar con un capital de aproximadamente \$18.980.00, con el fin de poder cubrir la compra de materiales y pago de mano de obra. La bodega ya está construida, pero se requiere realizar ajustes para la delimitación de las áreas y montaje de maquinaria.

**Tabla 26**

*Inversión en obras físicas.*

ITEMS	TAMAÑO	COSTO UNITARIO	CANT	COSTO TOTAL
Pared Interna Bodegas con base antisismica	6 Mts de largo x 3 de alto.	\$ 900.000	1	\$ 900.000
Pared Interna Bodegas con base antisismica	10 Mts de largo x 3 de alto.	\$ 1.200.000	1	\$ 1.200.000
Pared Interna Bodegas con base antisismica	3 Mts de largo x 3 de alto.	\$ 450.000	1	\$ 450.000
Puertas Internas	1,0 Mts x 2,00 Mts	\$ 600.000	4	\$ 2.400.000
Baño	N.A	\$ 450.000	1	\$ 450.000
Mueble cocina	1,80 Mts x 0,50 Mts	\$ 1.200.000	1	\$ 1.200.000
Piso	110 Mts	\$ 42.000	110	\$ 4.620.000
Cableado de energia	200 Mts - cable calibre 12	\$ 100.000	2	\$ 200.000
Instalacion tomas	N.A	\$ 20.000	8	\$ 160.000
Mano de obra Instalacion electrica				\$ 400.000
Mano de Obra Adecuacion Bodega				\$ 7.000.000
<b>TOTAL PRESUPUESTO PARA ADECUACION DE LA BODEGA</b>		<b>\$ 4.962.000</b>		<b>\$ 18.980.000</b>

Fuente: Elaboración Propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### 5.2.7.4. Resumen inversión

**Tabla 27**

*Resumen de inversión para la puesta en marcha proceso de producción*

TIPÓ DE ACTIVO	ITEMS	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ACTIVOS FIJOS	Camioneta	2	\$ 40.000.000	\$ 80.000.000
	Picadora	2	\$ 3.600.000	\$ 7.200.000
	Envasadora de tolva	1	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000
	Pistola termoencogible	2	\$ 215.000	\$ 430.000
	Refrigerador	2	\$ 1.600.000	\$ 3.200.000
	Gramera x 2	1	\$ 300.000	\$ 300.000
	Computador	2	\$ 3.000.000	\$ 6.000.000
	Equipo de oficina	1	\$ 15.000.000	\$ 15.000.000
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>			<b>\$ 69.715.000</b>	<b>\$ 118.130.000</b>
ACTIVOS INTANGIBLES.	Registro invima	1	\$ 4.500.000	\$ 4.500.000
	Registro de marca	1	\$ 954.400	\$ 954.400
	Registro de patente	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000
	Formulación proyecto	1	\$ 4.000.000	\$ 4.000.000
	Diseño de página	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
	<b>TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES</b>			<b>\$ 13.254.400</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>			<b>\$ 82.969.400</b>	<b>\$ 131.384.400</b>

Fuente: Elaboración Propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 6. ESTUDIO ADMINISTRATIVO – ORGANIZACIONAL

### 6.1. Identificación de la organización

#### 6.1.1. Nombre

Productora y comercializadora de Alimentos Ceboyá S.A.S.

#### 6.1.2. Slogan

“El mejor sabor y sazón para tus comidas”

#### 6.1.3. Logotipo

Figura 43

*Logotipo*



Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **6.2.Planeación estratégica**

### **6.2.1. Misión**

Ser una empresa innovadora y competitiva en el mercado departamental de procesamiento y comercialización de cebolla Junca picada en finos cortes con antioxidantes naturales, ofreciendo un producto con altos estándares de calidad, brindando un excelente servicio, basado en principios éticos de respeto, compromiso, eficacia y eficiencia. Buscando siempre la protección del medio ambiente y la satisfacción a nuestros clientes.

### **6.2.2. Visión**

La empresa Procesadora y comercializadora de productos alimenticios Ceboyá será en el 2030 la empresa líder a nivel departamental en la comercialización de cebolla Junca picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales, ofreciendo siempre productos de calidad que solucionen las necesidades de nuestros clientes.

### **6.2.3. Valores organizacionales**

- ✓ Innovación: Los productos Ceboyá serán dirigidos siempre a la mejora y satisfacción continua de las necesidades de los clientes.
- ✓ Excelencia: Los productos Ceboyá son procesados con materias primas de alta calidad, pensados en el bienestar de los clientes.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- ✓ Compromiso: La empresa está comprometida con la calidad, el buen servicio y la garantía de satisfacción de los clientes.
- ✓ Honestidad: Cumplir con la garantía de calidad, en cada proceso de producción y comercialización, garantizando la calidad de los productos.
- ✓ Integridad: pensar, decir y hacer lo mismo, hará que los clientes tanto internos como externos, se sientan satisfechos y valorados por la organización.
- ✓ Solidaridad: pensar en el bien común más que en el beneficio individual, hará que el trabajo en equipo produzca mejores resultados a la hora de alcanzar los objetivos propuestos.
- ✓ Respeto: El buen trato y la calidez humana con los colaboradores se verá reflejado en la buena atención a los clientes.
- ✓ Servicio: Los pequeños detalles que hacen grande la vida, harán grande la compañía, ya que se ofrecerá atención con calidad, compromiso y lealtad.

#### ***6.2.4. Objetivos organizacionales***

- ✓ Innovar en la presentación de un producto nuevo en el mercado ofreciendo una alternativa práctica de consumo de la cebolla Junca.
- ✓ Satisfacer la necesidad de consumo de la cebolla Junca ofreciendo calidad, practicidad y sabor.
- ✓ Facilitar el uso y consumo de la cebolla Junca, evitando los efectos secundarios producidos al momento de la preparación de alimentos con cebolla.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- ✓ Ofrecer al consumidor una alternativa de consumo de cebolla Junca, que le permita ahorrar tiempo gracias a la practicidad de este producto.
- ✓ Dinamizar el consumo de cebolla Junca, producida en Colombia.

#### **6.2.5. Políticas organizacionales**

Políticas de seguridad y salud en el trabajo.

- ✓ La gerencia asume el liderazgo de la aplicación del SG-SST, velando por la prevención de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- ✓ Elaborar planes de emergencia que permita a los trabajadores prevenir y protegerse en caso de amenazas.
- ✓ Implementar planes de formación para los colaboradores.
- ✓ Fomentar la participación activa del COPASST

Política de alcohol y drogas - Prohibido:

- ✓ El consumo de bebidas embriagantes, ni de sustancias psicoactivas durante la jornada laboral.
- ✓ El uso ilícito de drogas legales o el uso posesión y venta de drogas ilegales.
- ✓ La llegada al sitio de trabajo bajo la influencia de sustancias psicoactivas, bebidas alcohólicas y sus derivados.
- ✓ Las anteriores son consideradas faltas graves

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- Factores de peligro.

				
<b>QUÍMICO</b> (Exposición a polvos, sustancias químicas de limpieza y vapores)	<b>MECÁNICO</b> (Caída de objetos, de personas, atrapamientos, manipulación de herramientas.)	<b>LOCATIVO</b> (Condiciones de Orden y aseo.)	<b>FÍSICO</b> ( Calor, frío, ruido, iluminación, radiaciones )	<b>BIOMECÁNICO</b> (Posturas inadecuadas, trabajo repetitivo, sobre esfuerzo)
				
<b>ELECTRICO</b> (Contacto con electricidad o equipos energizados.)	<b>BIOLOGICO</b> (Bacterias y hongos)	<b>PSICOLABORAL</b> (Estrés, carga mental y laboral.)	<b>PÚBLICO</b> (Robo, conflicto armado y social)	<b>TECNOLÓGICO</b> (Incendio o explosión)

## Condiciones de riesgo



### Peligro

Fuente, situación o acto con el potencial de daño en términos de AT-EL –Emergencias, Daños a la estructura y puede afectar la continuidad de la marca.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.



### Riesgo

Combinación de la probabilidad de que ocurra una exposición o eventos peligrosos y la severidad de las lesiones, daños que puedan ser causados.

### Accidente de trabajo.

- ✓ Todo suceso que por causa o con ocasión del trabajo produzca en un trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.



- ✓ Un accidente laboral debe ser reportado inmediatamente.

### Condiciones inseguras.

“Son las instalaciones, equipos de trabajo, maquinaria y herramientas que **NO**

están en condiciones de ser usados y que pueden llegar a ocasionar un accidente de trabajo.



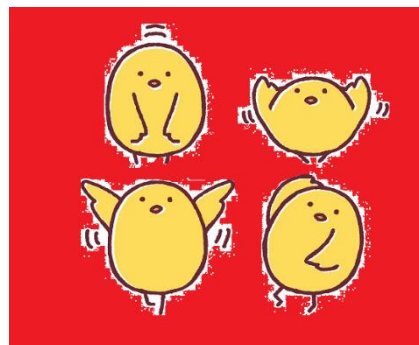
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

¿Qué hacer cuando sucede un accidente de trabajo?

Nº	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD
1	Notificar el accidente de trabajo	Trabajador	El empleado que sufrió el accidente de trabajo debe notificarlo al Jefe Directo inmediatamente.
2	Valorar el accidente de trabajo	Brigadista	El brigadista, o en punto de primeros auxilios se realiza atención de primeros auxilios antes de remitirlo a la IPS correspondiente.
3	Reportar el accidente de trabajo a la línea de atención ARL SURA	SST	Reportar a la línea de atención ARL SURA 4055911-01800 051 1414, el presunto accidente de trabajo y solicita la autorización de atención o direccionamiento médico del accidentado, si es necesario.
4	Atención y prestación de servicios asistenciales	IPS - ARL	El empleado que sufrió el presunto accidente de trabajo es atendido en la IPS autorizada por a línea de atención.
5	Recopilación de información	SST, Jefe, testigo y colaborador accidentado	Recopilación de información en el lugar de los hechos, y diligenciar los formatos de versión de cada una de las partes.
6	Diligenciar el FURAT	Responsable SST	El jefe directo reporta inmediatamente a SST el presunto accidente de trabajo para el diligenciamiento del FURAT antes de 48 horas posteriores al evento. Una vez diligenciado el FURAT a través de servicios en línea, se debe imprimir el documento y enviarlo a la EPS correspondiente.
7	Investigación accidente de trabajo	Equipo investigador	Realizar la investigación y análisis del accidente.

### Pausas activas

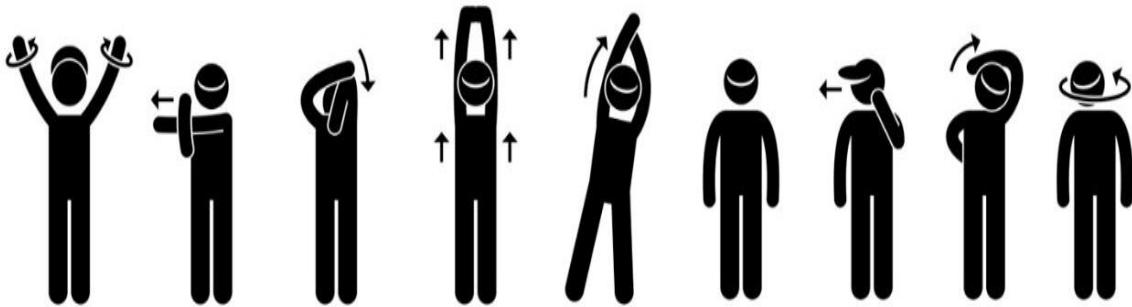
- ✓ Al inicio de la jornada: Para preparar el cuerpo
- ✓ A la mitad de la jornada: Para estiramiento y fortalecimiento
- ✓ Al finalizar la jornada: Para relajar los músculos



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **Beneficios de hacer pausas activas**

- ✓ Rompen la rutina de trabajo, reactiva la energía las personas por lo que su estado de ánimo y de alerta mejora notablemente.
- ✓ Afecta positivamente la relación con los compañeros de trabajo por tratarse de ejercicios grupales, actividades extraordinarias y recreativas.
- ✓ Previene lesiones físicas (osteomusculares) y mentales (estrés o nervios).
- ✓ Genera conciencia de la salud física y mental entre colaboradores y jefes.
- ✓ Prevención en la aparición o desarrollo de enfermedades laborales o el deterioro de aquellas que ya se tienen



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### Elementos de protección personal



### Responsabilidad del trabajador.

- ✓ Autocuidado.
- ✓ Suministrar información Clara, veraz y completa sobre su estado de salud.
- ✓ Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del SG-SST de la empresa
- ✓ Informar los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo.
- ✓ Participar en las actividades de capacitación de SST.
- ✓ Uso de los equipos de protección (Tapa bocas, tapa oídos, guantes, Zapatos adecuados para el desarrollo de las funciones)

### Brigada de emergencia.

Colaboradores que de manera voluntaria adquieren la responsabilidad de servir, motivadas, entrenadas y capacitadas que asumen la ejecución de procedimientos administrativos u operativos



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

necesarios para para prevenir y controlar las situaciones de emergencia

- Recursos que se deben tener para atender una emergencia.










Diferentes tipos de emergencia.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**Tipos de extintores.**

CLASE DE FUEGO	COMBUSTIBLE	MATERIALES	TIPO EXTINTOR			
	<b>SOLIDOS</b>	Madera, papel, plástico, cartón, papel, celulosa, telas, caucho	 Agua	 Espuma		
	<b>LIQUIDOS Y DERIVADOS DEL PETROLEO</b>	Gas, aceite, petróleo, neme, diesel, gasolina, acetileno, varsol, tiner			 Gas carbonico	
	<b>ELECTRICOS</b>	Equipos energizados, motores, tableros electricos				 Polvo quimico



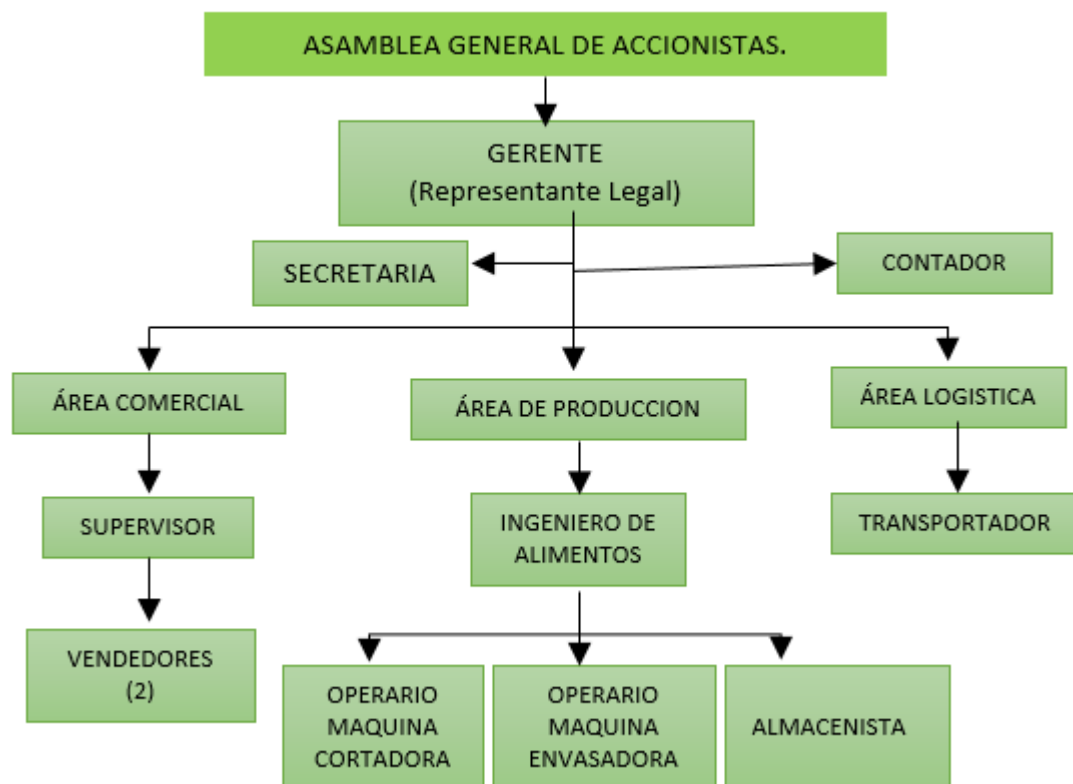
Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 6.3. Estructura organizacional

#### 6.3.1. Organigrama

Figura 44

Organigrama.



Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **6.3.2. Marco legal de vinculación**

El esquema de contratación dentro de la estructura Organización de Productora y comercializadora Ceboyá, estará regido dentro de lo legalmente establecido dentro del código sustantivo de trabajo, haciendo uso de las obligaciones y derechos legales, por parte del empleador, como por parte de los colaboradores.

### **6.4. Inversión en adecuación administrativa**

Tabla 28

*Resumen de inversión adecuación administrativa.*

TIPO DE ELEMENTO	NOMBRE ELEMENTO	CANT	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
Activo fijo	Computador	2	\$ 3.000.000	\$ 6.000.000
Activo fijo	Equipo de oficina (Varios)	1	\$ 15.000.000	\$ 15.000.000
<b>TOTAL INVERSION ADMINISTRATIVA</b>			<b>\$ 18.000.000</b>	<b>\$ 21.000.000</b>

Fuente: Elaboración Propia

### **6.5. De la constitución de la sociedad**

#### **6.5.1. Acta de constitución y estatutos de la sociedad**

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## ACTA DE CONSTITUCIÓN

Mediante el presente documento los suscritos **LEIDY CAROLINA RINCÓN FLÓREZ**, quien se identifica con cédula de ciudadanía número 1110456441, con domicilio en IBAGUÉ y **JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA**, quien se identifica con cédula de ciudadanía número 93391988, con domicilio en IBAGUÉ, manifestamos nuestra decisión de constituir una Sociedad por Acciones Simplificada que se denominará **PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S.**, que se regirá por los siguientes estatutos.

## ESTATUTOS

### Razón social, objeto, domicilio y duración

**1. FORMA Y RAZÓN SOCIAL.** La sociedad que se constituye es una sociedad por acciones simplificadas que se denominará PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., regida por estos estatutos, la Ley 1258 de 2008 y las demás leyes que le sean aplicables.

**2. OBJETO SOCIAL.** La SOCIEDAD tendrá por objeto:

Procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca picado en finos cortes, con antioxidantes naturales lista para consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

La SOCIEDAD podrá desarrollar también las actividades que sean necesarias para su objeto social, las relacionadas con éste y cualquier otra actividad comercial lícita dentro y fuera del país.

**3. DOMICILIO.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., tendrá por domicilio principal la MZ B CS 11 URBANIZACIÓN ALBANIA 1 de la ciudad de IBAGUÉ. La SOCIEDAD podrá crear sucursales en otras ciudades o en el exterior si así lo dispone la Asamblea de Accionistas.

**4. DURACIÓN.** El plazo de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., será indefinido.

### Capital y acciones

**5. CAPITAL AUTORIZADO.** El capital autorizado de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., es de \$500.000.000 (quinientos millones de pesos), dividido en 100.000 acciones con un valor nominal de \$5.000,00 (cinco mil) pesos cada una.

**6. CAPITAL SUSCRITO.** El capital suscrito de PRDUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S, es de \$149.841.190 (ciento cuarenta y nueve millones ochocientos cuarenta y un mil ciento noventa pesos), dividido en 29.968.238 acciones con un valor nominal de \$5.000 (cinco mil pesos) cada una.

**7. CAPITAL PAGADO.** El capital pagado de PRDUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S, es de \$149.841.190 (ciento cuarenta y nueve millones ochocientos cuarenta y un mil ciento noventa pesos), dividido en 29.968.238 acciones con un valor nominal de \$5.000 (cinco mil pesos) cada una, distribuidas así:

**Socio:** LEIDY CAROLINA RINCON FLOREZ

**Acciones:** 14.984.119

**Participación:** 50,00%

**Capital suscrito:** \$74.920.595

**Capital pagado:** \$74.920.595

**Socio:** JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA

**Acciones:** 14.984.119

**Participación:** 50,00%

**Capital suscrito:** \$74.920.595

**Capital pagado:** \$74.920.595

**Total acciones:** 29.968.238

**8. DERECHOS QUE CONFIEREN LAS ACCIONES.** Las acciones de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., otorgarán a sus titulares los derechos de:

- a. Participar en las deliberaciones y votaciones de la asamblea general de accionistas.
- b. Recibir su participación proporcional en los beneficios sociales.
- c. Negociar libremente sus acciones a menos que se estipule el derecho de preferencia.
- d. Inspeccionar libros.
- e. Recibir proporcionalmente su parte del activo de la sociedad al liquidarse ésta.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

f. Los demás que otorgue la ley.

**9. LIBRO DE SOCIOS.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., llevará el registro de sus socios, número de acciones, transferencia de las mismas y demás información que demanda la ley. Así mismo inscribirá el libro de socios y sus modificaciones en la Cámara de Comercio de Ibagué.

**10. EMISIÓN DE ACCIONES.** La asamblea de accionistas de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., expedirá el reglamento para la emisión de acciones cuando corresponda. En el evento de transformarse en una sociedad unipersonal el accionista único decidirá sobre la emisión de acciones de la reserva.

**11. DERECHO DE PREFERENCIA.** El reglamento de emisión de acciones que expida al asamblea para cualquier emisión de acciones deberá prever que los accionistas podrán adquirir de manera preferente tantas como les correspondan en proporción a la cantidad de acciones que posean al momento de realizarse la oferta. La asamblea de accionistas podrá cambiar esta disposición con el voto favorable del 70% de los votos presentes en la reunión que decida el tema.

**Parágrafo.** No existirá derecho de retracto en favor de la sociedad.

**12. CLASES DE ACCIONES.** Para la emisión de acciones privilegiadas, tales como las de dividendo preferencial y sin derecho a voto, dividendo fijo anual, acciones de pago o cualesquiera otra la asamblea considere necesarias y ajustadas a la ley, se requerirá el voto favorable de al menos el 75% de las acciones suscritas.

**Parágrafo.** Para la emisión de acciones con voto múltiple se requerirá el voto favorable del 100% de las acciones suscritas.

### Órganos sociales

**13. ÓRGANOS SOCIALES.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., tendrá un órgano de dirección que se denominará Asamblea de Accionistas, compuesta por todos los titulares de las acciones suscritas. La representación legal y administración estará a cargo del representante legal.

**Parágrafo.** En el evento en que la sociedad se transforme en unipersonal, el accionista único ejercerá todas las competencias de los órganos sociales, a menos que designe a una persona distinta como representante legal.

**14. ASAMBLEA DE ACCIONISTAS.** La asamblea de accionistas de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., estará compuesta por todos los titulares de acciones suscritas debidamente inscritos en el libro de accionistas. Corresponderá a la asamblea:

- a. Fijar el monto del dividendo, así como la forma y plazo del pago.
- b. Elegir o remover a los funcionarios que le competan.
- c. Autorizar la emisión de acciones ordinarias sin sujeción al derecho de preferencia, siempre y cuando se apruebe con al menos el 70% de los votos presentes en la reunión en que se decida.
- d. Decidir sobre la creación de reservas.
- e. Tomar las decisiones necesarias para el bienestar de la sociedad.
- f. Las demás que le otorguen lo estatutos, la ley y que no sean competencia de otro órgano.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**15. CONVOCATORIA A LA ASAMBLEA.** La asamblea de accionistas puede ser convocada por sí misma o por el representante legal mediante una comunicación enviada a los accionistas con al menos 5 días hábiles de antelación a la fecha de la reunión, sin contar el día en que se envía la comunicación ni el día en que se cita la reunión. También podrá solicitar la convocatoria de la asamblea a través del representante legal un grupo de accionistas que representen como mínimo el 20% de las acciones suscritas.

**Parágrafo primero.** En caso de no haberse hecho convocatoria alguna al finalizar los primeros dos meses del año, la asamblea de accionistas se reunirá el último lunes del mes de marzo en la sede social.

**Parágrafo segundo. Reuniones virtuales.** La asamblea podrá reunirse por medios virtuales siempre y cuando se garantice la comunicación simultánea o sucesiva a través de cualquier medio tecnológico que se disponga para ello.

---

**18. RÉGIMEN DE QUORUM Y MAYORÍAS.** La asamblea de accionistas deliberará con la presencia de la mitad más una de las acciones suscritas. Las decisiones serán aprobadas con la mitad más uno de los votos presentes, con excepción de los siguientes casos:

- a. Cuando se vaya a transformar la sociedad en cualquiera de los otros tipos de asociación previstos en el Código de Comercio. Esta decisión sólo podrá adoptarse con el 100% de los votos presentes.
- b. Cuando se decida sobre la enajenación global de activos. Esta decisión sólo podrá adoptarse con el 75% o más de los votos de presentes.
- c. La modificación o inclusión en los estatutos de las siguientes cláusulas requerirá aprobación del 100% de las acciones suscritas:
  - o La restricción a la negociación o transferencia de acciones.
  - o Someter a la aprobación de la asamblea toda negociación de acciones o de una clase.
  - o Las causales y mayorías necesarias para la exclusión de accionistas.
  - o La cláusula compromisoria.

## Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**19. FRACCIONAMIENTO DEL VOTO.** Cuando se trate de la elección de cuerpos colegiados, los accionistas podrán fraccionar su voto entre las diferentes opciones de votación.

**20. ACTAS.** Las decisiones de la asamblea se harán constar en actas aprobadas por ella misma y elaboradas por la persona u órganos que se disponga para ello. Estas actas deberán ir firmadas por el presidente y secretario de la asamblea.

**21. ADMINISTRACIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL.** La administración y representación legal de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., estarán a cargo de una persona natural o jurídica que se denominará Representante Legal el cual será elegido por la asamblea de accionistas por un tiempo indefinido. El representante legal tendrá un suplente que será nombrado también por la asamblea.

**22. FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL.** El representante legal está autorizado para ejecutar todos los negocios, actos y contratos necesarios para el desarrollo del objeto social de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., así como los conexos o relacionados con el mismo. El representante legal podrá ejercer sus funciones sin límite de cuantía. El representante legal suplente gozará de las mismas facultades del representante legal en su ausencia o cuando éste así lo autorice.

**23. CUENTAS ANUALES.** Al finalizar cada año calendario la sociedad deberá preparar los estados financieros y someterlos a consideración de los accionistas para su posterior aprobación en una reunión ordinaria. A falta de convocatoria para la asamblea de aprobación de los estados financieros, ésta se realizará el último lunes del mes de marzo en la sede social de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., a las 3:00 PM.

**24. UTILIDADES.** La asamblea de accionistas decidirá la porción de utilidades que se distribuirá entre los accionistas. Estos dividendos se pagarán después de aprobados los estados financieros y en proporción a las acciones suscritas de cada accionista.

**25. RESERVA ESTATUTARIA.** La sociedad deberá apropiarse del 10% de las utilidades líquidas de cada ejercicio para la constitución de una reserva que ascienda hasta el 200.000.000% del capital suscrito. Una vez alcanzado este porcentaje cesará la obligación de apropiarse del 10% de las utilidades líquidas, y sólo se reanuda si la reserva cae debajo de ese umbral. Esta reserva podrá ser usada para los eventos de:

Cubrir posibles pérdidas ocasionadas por la fluctuación económica del país

### **Enajenación global de activos, resolución de conflictos, disolución y liquidación**

**26. ENAJENACIÓN GLOBAL DE ACTIVOS.** Se entiende que hay enajenación global de activos cuando la sociedad pretenda enajenar más de la mitad de su patrimonio a cualquier título. En este evento se requerirá el voto favorable del 75% o más de las acciones suscritas.

**27. DISOLUCIÓN.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., se disolverá:

- a. Por imposibilidad de desarrollar el objeto social.
- b. Por iniciación del trámite de liquidación judicial.
- c. Por decisión de los accionistas adoptada en la asamblea de accionistas o del accionista único.
- d. Cuando no se verifique la hipótesis de negocio en marcha de conformidad con la normatividad vigente.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

e. Las demás que determine la ley o los estatutos.

La disolución de la sociedad podrá evitarse si la causal en que se haya incurrido es corregida dentro de los seis meses siguientes al momento en que la asamblea de accionistas conoció de la misma. Cuando la causal en que se haya incurrido sea el no cumplimiento de la hipótesis de negocio en marcha, este plazo será de hasta 18 meses.

**28. LIQUIDACIÓN.** En caso de liquidación se aplicarán las disposiciones que regulan el proceso en las sociedades de responsabilidad limitada. El liquidador será nombrado por la asamblea de accionistas o en su defecto será el representante legal de la sociedad.

#### FIRMA DE LOS ACCIONISTAS



LEIDY CAROLINA RINCÓN FLÓREZ  
C.C.: 1110456441



JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA  
C.C.: 93391988

#### **6.5.2. Costos de constitución**

Los costos en los que incurrirá la Productora y comercializadora de alimentos Ceboyá S.A.S por la inscripción en cámara de comercio con unos activos de CIENTO TREINTA Y UN MILLONES TRECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE (\$131.384.400) y su costo es de SEISCIENTOS MIL PESOS MCTE (\$600.000), adicionalmente hay que agregarle los costos del contador por asesoría por un valor total QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$500.000).



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **6.5.3. Estructura patrimonial**

**Socio:** LEIDY CAROLINA RINCON FLOREZ

**Acciones:** 14.984.119

**Participación:** 50,00%

**Capital suscrito:** \$74.920.595

**Capital pagado:** \$74.920.595

**Socio:** JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA

**Acciones:** 14.984.119

**Participación:** 50,00%

**Capital suscrito:** \$74.920.595

**Capital pagado:** \$74.920.595

## **7. ESTUDIO LEGAL**

### **7.1.Legislación que afecta al proyecto por su ubicación**

Dentro de la norma Jurídica no hay ninguna restricción de uso del suelo por motivos de la micro localización de la Productora y comercializadora de alimentos Ceboyá. Si hay que tener en cuenta en el proceso legislativo lo estipulado en la Resolución 2674 Del 22 de Julio De 2013, donde dicha Resolución establece los requisitos sanitarios que las personas naturales y/o jurídicas deben cumplir cuando su actividad económica sea la de la fabricación, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos y también estipula los requisitos o permisos sanitarios de los alimentos a fabricar o comercializar, todo esto con el fin de proteger la integridad, la vida y la salud de los futuros consumidores del producto.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Resolución 2674 del 2013

Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección

## **7.2.Legislación que afecta el desarrollo y/o venta del producto**

Ley 1480 del 2011

Esta ley tiene como objetivos proteger, promover y garantizar la efectividad y el libre ejercicio de los derechos de los consumidores, así como amparar el respeto a su dignidad y a sus intereses económicos, en especial, lo referente a la protección de los consumidores frente a los riesgos para su salud y seguridad.

## **7.3.Legislación que afecta los procesos de contratación y vinculación laboral según el proyecto**

Todo el tema de contratación laboral en la Productora y comercializadora de alimentos Ceboyá S.A.S se regirá por lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo que rige para Colombia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

#### **7.4.Legislación tributaria que afecta el proyecto.**

Al constituir la Productora y comercializadora de alimentos Ceboyá como una SAS El tipo de sociedad que se implementará para el proyecto es una SAS. tendrá bajo la legislación colombiana varios beneficios desde su misma creación ya que se agilizarán tramites de constitución además sus socios solo serán responsables hasta el monto de sus respectivos aportes. personalidad jurídica La sociedad por acciones simplificada, una vez inscrita en el Registro Mercantil, formará una persona jurídica distinta de sus accionistas independientemente de las actividades previstas en su objeto social. Para efectos tributarios, la sociedad por acciones simplificada se regirá por las reglas aplicables a las sociedades anónimas.

Beneficios de ley del primer empleo donde se incentiva la generación de empleo donde el gobierno subsidia un 25% de un SMMLV por cada trabajador adicional entre los 18 y 28 años y el 15% de un SMMLV por cada mujer contratada mayor de 28 años y el 10% de un SMMLV si es hombre.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## **8. ESTUDIO AMBIENTAL**

La Productora y comercializadora de alimentos Ceboyá S.A.S dentro del desarrollo de su objeto social estará enfocada en a minimizar el impacto que su ejecución tenga en el medio ambiente. Se hará uso de la Guía Técnica Colombiana GTC 24, actualización del año 2021 donde especifica la gestión ambiental, residuos sólidos, guía para la separación en la fuente, la cual permitirá obtener una mejor calidad de los residuos optimizando su aprovechamiento o disposición final. Al momento de hacer la limpieza de la cebolla Junca la parte de la raíz y la parte superior de las hojas serán depositadas en una bolsa específica y detallada para tal fin. Esos residuos después serán vendidos como aprovechamientos y utilizados como abonos en huertas y viveros de la ciudad. Los envases de plástico que genere el consumo del aceite saborizado serán reciclados mensualmente y serán vendidos en recicladoras de la ciudad.

Como no se utiliza ningún químico ni conservante artificial no se contaminarán las fuentes hídricas y el uso del agua es limitado y controlado al momento de hacer la limpieza del producto, la maquinaria y las instalaciones.

La tinta utilizada en las etiquetas es amigable con el medio ambiente y biodegradable, el envase de vidrio podrá ser reutilizado para otros fines de almacenamiento de los hogares de la ciudad de Ibagué.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 9. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

### 9.1. Definición de inversiones diferidas

Tabla 29

*Inversiones diferidas.*

<b>INVERSIONES DIFERIDAS</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Registro invima	\$ 4.500.000
Registro de marca	\$ 954.400
Registro de patente	\$ 1.800.000
Formulación proyecto	\$ 4.000.000
Diseño de página	\$ 2.000.000
Gastos de constitucion	\$ 750.000
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 14.004.400</b>

Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 9.2. Definición de inversiones fijas

Tabla 30

*Inversiones fijas.*

INVERSIONES FIJAS			
MAQUINARIA	CANT.	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Picadora industrial de acero inoxidable /	2	\$ 3.600.000	\$ 7.200.000
Envasadora de tolva	1	\$ 6.000.000	\$ 6.000.000
Refrigeradores	2	\$ 1.600.000	\$ 3.200.000
Bascula	2	\$ 150.000	\$ 300.000
Pistola Termoencogible	2	\$ 215.000	\$ 430.000
Camioneta	2	\$ 40.000.000	\$ 80.000.000
Computador	2	\$ 3.000.000	\$ 6.000.000
Equipo de oficina	1	\$ 15.000.000	\$ 15.000.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 69.565.000</b>	<b>\$ 118.130.000</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 9.3. Estructura de capital

### 9.3.1. Recursos propios

Tabla 31

*Inversión de recursos propios.*

INVERSIONES RECURSOS PROPIOS	VALOR
Juan Helibeth Díaz Mahecha	\$ 74.920.595
Leidy Carolina Rincon Florez	\$ 74.920.595
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 149.841.190</b>

Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 9.3.2. Recursos con terceros

Tabla 32

Recursos de terceros.

INFORMACIÓN ENTIDAD	
Entidad	BBVA
Monto	\$ 149.841.190
Interés	10,8%
Plazo de pagos	5

AMORTIZACION				
PERIODO	SALDO	ABONO CAPITAL	i	CUOTA
<b>Año 1</b>	\$ 149.841.190			
<b>Año 2</b>	\$ 125.685.235	\$ 24.155.955	\$ 16.182.849	\$ 40.338.803
<b>Año 3</b>	\$ 98.920.437	\$ 26.764.798	\$ 13.574.005	\$ 40.338.803
<b>Año 4</b>	\$ 69.265.041	\$ 29.655.396	\$ 10.683.407	\$ 40.338.803
<b>Año 5</b>	\$ 36.406.862	\$ 32.858.179	\$ 7.480.624	\$ 40.338.803
<b>Año 6</b>	\$ 0	\$ 36.406.862	\$ 3.931.941	\$ 40.338.803

Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 9.4. Proyección de presupuestos a 10 años

### 9.4.1. Presupuesto de ventas

Tabla 33

*Presupuesto de ventas.*

PROYECCION Y PRESUPUESTO DE VENTAS EN UND										
PERIODOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Tamaño Real Proyecto	64.962	68.860	72.991	77.371	82.013	86.934	92.150	97.679	103.540	109.752
Precio de Venta	\$ 9.500	\$ 9.674	\$ 10.142	\$ 11.000	\$ 11.116	\$ 11.337	\$ 11.626	\$ 11.927	\$ 12.245	\$ 12.583
Ingresos	\$ 617.143.044	\$ 666.128.605	\$ 740.274.344	\$ 851.063.021	\$ 911.648.840	\$ 985.591.013	\$ 1.071.344.576	\$ 1.164.986.251	\$ 1.267.887.425	\$ 1.381.026.168

Fuente: Elaboracion propia.

### 9.4.2. Presupuesto de producción

Tabla 34

*Presupuesto de producción.*

PROYECCION Y PRESUPUESTO DE PRODUCCION										
PERIODOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Tamaño Real Proyecto	64.962	68.860	72.991	77.371	82.013	86.934	92.150	97.679	103.540	109.752
Costo Unitario	7.600	7.739	8.114	8.800	8.893	8.843	9.068	9.303	9.551	9.815
Costo Total	\$ 493.714.436	\$ 532.902.884	\$ 592.219.475	\$ 680.850.417	\$ 729.319.072	\$ 768.760.990	\$ 835.648.769	\$ 908.689.276	\$ 988.952.192	\$ 1.077.200.411

Fuente: Elaboración propia.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**9.4.3. Presupuesto de gastos operacionales, no operacionales e ingresos no operacionales**

**Tabla 35**

*Presupuesto de gastos operacionales, no operacionales e ingresos no operacionales.*

GASTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Gastos de venta	\$ 56.526.376	\$ 59.071.782	\$ 78.107.360	\$ 81.718.863	\$ 85.508.775	\$ 89.485.909	\$ 93.659.513	\$ 98.039.292	\$ 102.635.434	\$ 107.458.624
Gastos administrativos	\$ 58.262.128	\$ 61.140.279	\$ 64.160.609	\$ 67.330.143	\$ 70.656.252	\$ 74.146.671	\$ 77.809.516	\$ 81.653.307	\$ 85.686.980	\$ 89.919.917
Gastos financieros	\$ 16.182.850	\$ 13.574.005	\$ 10.683.408	\$ 7.480.625	\$ 3.931.942					
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 130.971.354</b>	<b>\$ 133.786.066</b>	<b>\$ 152.951.377</b>	<b>\$ 156.529.632</b>	<b>\$ 160.096.969</b>	<b>\$ 163.632.580</b>	<b>\$ 171.469.029</b>	<b>\$ 179.692.599</b>	<b>\$ 188.322.413</b>	<b>\$ 197.378.541</b>

Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 9.5. Proyección de estados financieros a 10 años

### 9.5.1. Estado de situación financiera

Tabla 36

Balance General.

BALANCE GENERAL	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
<b>Activo</b>											
Efectivo	0	0	0	0	0	0					
Bancos	149.841.190	\$ 462.857.283	\$ 499.596.454	\$ 555.205.758	\$ 638.297.266	\$ 683.736.630	\$ 739.193.260	\$ 803.508.432	\$ 873.739.688	\$ 950.915.569	\$ 1.035.769.626
Inventarios Producto Terminado	0	\$ 154.285.761	\$ 166.532.151	\$ 185.068.586	\$ 212.765.755	\$ 227.912.210	\$ 246.397.753	\$ 267.836.144	\$ 291.246.563	\$ 316.971.856	\$ 345.256.542
<b>Total Activo Corriente:</b>	<b>149.841.190</b>	<b>617.143.044</b>	<b>666.128.605</b>	<b>740.274.344</b>	<b>851.063.021</b>	<b>911.648.840</b>	<b>985.591.013</b>	<b>1.071.344.576</b>	<b>1.164.986.251</b>	<b>1.267.887.425</b>	<b>1.381.026.168</b>
Maquinaria y Equipo de Operación	17.130.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Depreciación Acumulada	0	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000	1.713.000
Muebles y Enseres	15.000.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Depreciación Acumulada	0	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000
Equipo de Transporte	80.000.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Depreciación Acumulada	0	16.000.000	16.000.000	16.000.000	16.000.000	16.000.000	0	0	0	0	0
Equipo de Oficina	6.000.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Depreciación Acumulada	0	1.200.000	1.200.000	1.200.000	1.200.000	1.200.000	0	0	0	0	0
Activos intangibles	13.254.400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total Otros Fijos:</b>	<b>131.384.400</b>	<b>20.413.000</b>	<b>20.413.000</b>	<b>20.413.000</b>	<b>20.413.000</b>	<b>20.413.000</b>	<b>3.213.000</b>	<b>3.213.000</b>	<b>3.213.000</b>	<b>3.213.000</b>	<b>3.213.000</b>
<b>Total Otros Activos Fijos</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ACTIVO</b>	<b>281.225.590</b>	<b>637.556.044</b>	<b>686.541.605</b>	<b>760.687.344</b>	<b>871.476.021</b>	<b>932.061.840</b>	<b>988.804.013</b>	<b>1.074.557.576</b>	<b>1.168.199.251</b>	<b>1.271.100.425</b>	<b>1.384.239.168</b>
<b>Pasivo</b>											
Impuestos X Pagar	0	33.120.361	36.353.408	41.247.026	56.352.287	59.294.033	67.179.955,55	77.779.616,21	84.578.001,83	92.048.627,08	100.262.499,8
Obligaciones Financieras	149.841.190	40.338.803	40.338.803	40.338.803	40.338.803	40.338.803	0	0	0	0	0
<b>PASIVO</b>	<b>149.841.190</b>	<b>73.459.164</b>	<b>76.692.211</b>	<b>81.585.830</b>	<b>96.691.091</b>	<b>99.632.836</b>	<b>67.179.956</b>	<b>77.779.616</b>	<b>84.578.002</b>	<b>92.048.627</b>	<b>100.262.500</b>
<b>Patrimonio</b>											
Capital Social	149.841.190	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Utilidades del Ejercicio	0	67.244.368	73.808.433	83.743.963	114.412.220	120.384.855	\$ 136.395.667	\$ 157.916.190	\$ 171.718.973	\$ 186.886.606	\$ 203.563.257
<b>PATRIMONIO</b>	<b>149.841.190</b>	<b>67.244.368</b>	<b>73.808.433</b>	<b>83.743.963</b>	<b>114.412.220</b>	<b>120.384.855</b>	<b>136.395.667</b>	<b>157.916.190</b>	<b>171.718.973</b>	<b>186.886.606</b>	<b>203.563.257</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>299.682.380</b>	<b>140.703.532</b>	<b>150.500.644</b>	<b>165.329.792</b>	<b>211.103.310</b>	<b>220.017.691</b>	<b>203.575.623</b>	<b>235.695.807</b>	<b>256.296.975</b>	<b>278.935.234</b>	<b>303.825.757</b>

Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 9.5.2. Estado de resultados

**Tabla 37**

*Estado de resultados.*

<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>	<b>Año 6</b>	<b>Año 7</b>	<b>Año 8</b>	<b>Año 9</b>	<b>Año 10</b>
Ventas	617.143.044	666.128.605	740.274.344	851.063.021	911.648.840	985.591.013	1.071.344.576	1.164.986.251	1.267.887.425	1.381.026.168
Materia Prima, Mano de Obra	362.743.082	399.116.818	439.268.098	500.705.002	548.809.103	601.915.411	660.966.740	725.783.677	797.416.778	876.608.870
Depreciación	20.413.000	20.413.000	20.413.000	20.413.000	20.413.000	3.213.000	3.213.000	3.213.000	3.213.000	3.213.000
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>233.986.962</b>	<b>246.598.788</b>	<b>280.593.246</b>	<b>329.945.019</b>	<b>342.426.737</b>	<b>380.462.602</b>	<b>407.164.836</b>	<b>435.989.574</b>	<b>467.257.647</b>	<b>501.204.298</b>
Gasto de Ventas	56.526.376	59.071.782	78.107.360	81.718.863	85.508.775	89.485.909	93.659.513	98.039.292	102.635.434	107.458.624
Gastos de Administracion	58.262.128	61.140.279	64.160.609	67.330.143	70.656.252	74.146.671	77.809.516	81.653.307	85.686.980	89.919.917
<b>Utilidad Operativa</b>	<b>119.198.458</b>	<b>126.386.726</b>	<b>138.325.277</b>	<b>180.896.012</b>	<b>186.261.710</b>	<b>216.830.023</b>	<b>235.695.807</b>	<b>256.296.975</b>	<b>278.935.234</b>	<b>303.825.757</b>
Intereses	0	16.182.849	13.574.005	10.683.407	7.480.624	0	0	0	0	0
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>119.198.458</b>	<b>110.203.877</b>	<b>124.751.272</b>	<b>170.212.605</b>	<b>178.781.086</b>	<b>216.830.023</b>	<b>235.695.807</b>	<b>256.296.975</b>	<b>278.935.234</b>	<b>303.825.757</b>
Impuestos (35%)	41.719.460	38.571.357	43.662.945	59.574.412	62.573.380	0	0	0	0	0
<b>Utilidad Neta Final</b>	<b>77.478.998</b>	<b>71.632.520</b>	<b>81.088.327</b>	<b>110.638.194</b>	<b>116.207.706</b>	<b>216.830.023</b>	<b>235.695.807</b>	<b>256.296.975</b>	<b>278.935.234</b>	<b>303.825.757</b>

Fuente: Elaboracion propia.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### 9.6. Proyección de flujo de caja a 10 años

Tabla 38

Proyección de flujo de caja a 10 años.

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS OPERACIONALES		\$ 617.143.044	\$ 666.128.605	\$ 740.274.344	\$ 851.063.021	\$ 911.648.840	\$ 985.591.013	\$ 1.071.344.576	\$ 1.164.986.251	\$ 1.267.887.425	\$ 1.381.026.168
- COSTOS DE PRODUCCIÓN (PREST SERV)		\$ 362.743.082	\$ 399.116.818	\$ 439.268.098	\$ 500.705.002	\$ 548.809.103	\$ 601.915.411	\$ 660.966.740	\$ 725.783.677	\$ 797.416.778	\$ 876.608.870
- COSTOS DE VENTAS		\$ 56.526.376	\$ 59.071.782	\$ 78.107.360	\$ 81.718.863	\$ 85.508.775	\$ 89.485.909	\$ 93.659.513	\$ 98.039.292	\$ 102.635.434	\$ 107.458.624
- COSTOS FINANCIEROS		\$ 16.182.850	\$ 13.574.005	\$ 10.683.408	\$ 7.480.625	\$ 3.931.942	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- COSTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 58.262.128	\$ 61.140.279	\$ 64.160.609	\$ 67.350.143	\$ 70.656.252	\$ 74.146.671	\$ 77.809.516	\$ 81.653.307	\$ 85.686.980	\$ 89.919.917
- DEPRECIACIÓN MAQUINARIA		\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000	\$ 1.713.000
- DEPRECIACIÓN VEHÍCULOS		\$ 16.000.000	\$ 16.000.000	\$ 16.000.000	\$ 16.000.000	\$ 16.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES		\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
- DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE CÓMPUTO		\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES		\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 13.254.400	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		\$ 100.364.729	\$ 110.161.841	\$ 124.990.989	\$ 170.764.507	\$ 179.678.888	\$ 203.575.623	\$ 235.695.807	\$ 256.296.975	\$ 278.935.234	\$ 303.825.757
- IMPO RENTA (33%)		\$ 33.120.361	\$ 36.353.408	\$ 41.247.026	\$ 56.352.287	\$ 59.294.033	\$ 67.179.956	\$ 77.779.616	\$ 84.578.002	\$ 92.048.627	\$ 100.262.500
= UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTO		\$ 67.244.368	\$ 73.808.433	\$ 83.743.963	\$ 114.412.220	\$ 120.384.855	\$ 136.395.667	\$ 157.916.190	\$ 171.718.973	\$ 186.886.606	\$ 203.563.257
+ DEPRECIACIONES		\$ 20.413.000	\$ 20.413.000	\$ 20.413.000	\$ 20.413.000	\$ 20.413.000	\$ 3.213.000	\$ 3.213.000	\$ 3.213.000	\$ 3.213.000	\$ 3.213.000
+ AMORTIZACIÓN DE INTANGIBLES		\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 2.650.880	\$ 13.254.400	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN MAQUINARIA	\$ 17.130.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN EQUIPO DE OFICINA	\$ 6.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN VEHÍCULOS	\$ 80.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN MUEBLES Y ENSERES	\$ 15.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN EQUIPOS DE CÓMPUTO	\$ 6.000.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN ACTIVOS INTANGIBLES	\$ 13.254.400	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO	\$ 162.317.075	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
+ RECUPERACIÓN DE CAPITAL DE TRABAJO		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 162.317.075
+ CRÉDITO	\$ 119.442.719	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- AMORTIZACIÓN DE DEUDA		\$ 24.155.955	\$ 26.764.798	\$ 29.655.396	\$ 32.858.179	\$ 36.406.862	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
+ VALOR DE DESECHO		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 20.234.000
= BENEFICIOS NETOS	\$ (180.258.756)	\$ 66.152.294	\$ 70.107.516	\$ 77.152.446	\$ 104.617.921	\$ 107.041.873	\$ 152.863.067	\$ 161.129.190	\$ 174.931.973	\$ 190.099.606	\$ 389.327.332
	\$ 299.701.475										

Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 10. EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO

### 10.1. Presentación de indicadores financieros de liquidez y rentabilidad

Indicador de liquidez

Capital De Trabajo Neto = Activo Corriente – Pasivo Corriente

**Tabla 39**

*Análisis capital de trabajo neto a 10 años.*

CAPITAL DE TRABAJO NETO:	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
ACTIVO CORRIENTE	\$ 617.143.044	\$ 666.128.605	\$ 740.274.344	\$ 851.063.021	\$ 911.648.840	\$ 985.591.013	\$ 1.071.344.576	\$ 1.164.986.251	\$ 1.267.887.425	\$ 1.381.026.168	\$ 9.657.093.288
PASIVO CORRIENTE	\$ 73.459.164	\$ 76.692.211	\$ 81.585.830	\$ 96.691.091	\$ 99.632.836	\$ 67.179.956	\$ 77.779.616	\$ 84.578.002	\$ 92.048.627	\$ 100.262.500	\$ 849.909.832
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO NETO	\$ 543.683.881	\$ 589.436.394	\$ 658.688.514	\$ 754.371.930	\$ 812.016.004	\$ 918.411.058	\$ 993.564.960	\$ 1.080.408.249	\$ 1.175.838.798	\$ 1.280.763.668	\$ 8.807.183.456

Fuente: Elaboración propia

En el análisis del capital de trabajo neto, proyectado y promediado para los 10 primeros años de la empresa Productora y comercializadora de productos alimenticios Ceboyá SAS, presenta un total acumulado de \$8,807,183,456 disponibles como recursos para convertirlos en efectivo y para atender los compromisos a corto plazo.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### Indicador de liquidez

Índice Corriente = Activo Corriente / Pasivo Corriente

**Tabla 40**

*Análisis Índice corriente a 10 años.*

INDICE CORRIENTE:	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
ACTIVO CORRIENTE	\$ 617.143.044	\$ 666.128.605	\$ 740.274.344	\$ 851.063.021	\$ 911.648.840	\$ 985.591.013	\$ 1.071.344.576	\$ 1.164.986.251	\$ 1.267.887.425	\$ 1.381.026.168	\$ 9.657.093.288
PASIVO CORRIENTE	\$ 73.459.164	\$ 76.692.211	\$ 81.585.830	\$ 96.691.091	\$ 99.632.836	\$ 67.179.956	\$ 77.779.616	\$ 84.578.002	\$ 92.048.627	\$ 100.262.500	\$ 849.909.832
TOTAL INDICE CORRIENTE	\$ 8,40	\$ 8,69	\$ 9,07	\$ 8,80	\$ 9,15	\$ 14,67	\$ 13,77	\$ 13,77	\$ 13,77	\$ 13,77	\$ 11,36

Fuente: Elaboración propia

El análisis del Índice corriente de la empresa Productora y comercializadora de productos alimenticios Ceboyá SAS, proyectado y promediado para los 10 primeros años se evidencia que por cada peso de deuda a corto plazo tiene \$11.36 de respaldo en sus activos corrientes por pagar.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### Indicador de rentabilidad

Margen De Utilidad Bruta = Utilidad Bruta / Ventas Netas \* 100

**Tabla 41**

*Análisis de Margen de utilidad bruta - proyectado 10 años*

MARGEN DE UTILIDAD BRUTA:	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
UTILIDAD BRUTA	\$ 233.986.962	\$ 246.598.788	\$ 280.593.246	\$ 329.945.019	\$ 342.426.737	\$ 380.462.602	\$ 407.164.836	\$ 435.989.574	\$ 467.257.647	\$ 501.204.298	\$ 3.625.629.709
VENTAS NETAS	\$ 617.143.044	\$ 666.128.605	\$ 740.274.344	\$ 851.063.021	\$ 911.648.840	\$ 985.591.013	\$ 1.071.344.576	\$ 1.164.986.251	\$ 1.267.887.425	\$ 1.381.026.168	\$ 9.657.093.288
TOTAL MARGEN DE UTILIDAD BRUTA:	37,91%	37,02%	37,90%	38,77%	37,56%	38,60%	38,01%	37,42%	36,85%	36,29%	37,54%

Fuente: Elaboración propia

El análisis del margen de utilidad Bruta de la empresa Productora y comercializadora de productos alimenticios Ceboyá SAS, proyectado y promediado para los 10 primeros años, presenta una utilidad acumulada después de considerar el costo de la mercancía vendida del 37.54% sin tener en cuenta los gastos operacionales.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Indicador de rentabilidad

Productividad = Ventas Netas / Patrimonio

Tabla 42

*Análisis de productividad – proyectada a 10 años*

PRODUCTIVIDAD	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
VENTAS NETAS	\$ 617.143.044	\$ 666.128.605	\$ 740.274.344	\$ 851.063.021	\$ 911.648.840	\$ 985.591.013	\$ 1.071.344.576	\$ 1.164.986.251	\$ 1.267.887.425	\$ 1.381.026.168	\$ 9.657.093.288
PATRIMONIO	\$ 67.244.368	\$ 73.808.433	\$ 83.743.963	\$ 114.412.220	\$ 120.384.855	\$ 136.395.667	\$ 157.916.190	\$ 171.718.973	\$ 186.886.606	\$ 203.563.257	\$ 1.316.074.534
TOTAL PRODUCTIVIDAD:	\$ 9,18	\$ 9,03	\$ 8,84	\$ 7,44	\$ 7,57	\$ 7,23	\$ 6,78	\$ 6,78	\$ 6,78	\$ 6,78	\$ 7,34

Fuente: Elaboración propia

El análisis de productividad de la empresa Productora y comercializadora de productos alimenticios Ceboyá SAS, proyectado y promediado para los 10 primeros años, se evidencia que se generan ventas por \$7.34 por cada peso invertido.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## 10.2. Evaluación financiera - Valor Presente Neto y TIR

### 10.2.1. Determinación de la tasa de descuento

Tabla 43

*Cálculo de tasa de oportunidad.*

NOMENCLATURA	PONDERACION	CONCEPTO
D	\$ 149.841.190	Deuda Financiera
E	\$ 149.841.190	Capital aportado por los accionistas
Kd	0,1008	Costo de la deuda financiera
T	0,35	El impuesto pagado sobre las ganancias
Ke	0,28	Rentabilidad exigida por los accionistas

Fuente: Elaboración propia.

Para hallar el WACC se deben realizar las siguientes operaciones:

$$\mathbf{Kd \times D (1 - T) + Ke \times E =}$$

$$= (0.1008 \times 149.841.190) \times (1 - 0.35) + (0.28 \times 149.841.190)$$

$$= \mathbf{\$ 51.773.128}$$

Mediante la siguiente operación se determina el capital disponible:

$$\mathbf{E + D =}$$

$$= \$149.841.190 + \$149.841.890$$

$$= \mathbf{\$299.682.380}$$

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Una vez se tengan ambos resultados se dividen para obtener el WACC:

$$WACC = \frac{(Kd * D (1-T) + Ke * E)}{(E+D)}$$

$$WACC = \frac{\$ 51.773.128}{\$299.682.380}$$

$$WACC = 0.1727 * 100$$

$$WACC = 17.27\%$$

Periodo de recuperación de la inversión

$$PRI = \frac{\text{Inversión}}{\text{Promedio de los flujos}}$$

$$PRI = \frac{299.701.475}{(66.152.294 + 70.107.516 + 77.152.446 + 104.617.921 + 107.041.873 + 152.863.067 + 161.129.190 + 174.931.973 + 190.099.606 + 389.327.332)/10}$$

$$PRI = \frac{299.682.380}{1.493.423.219/10}$$

$$PRI = \frac{299.701.475}{149.342.322}$$

$$PRI = 2,00$$

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

### **10.2.2. Cálculo del Valor Presente Neto**

A= Inversión Inicial

Q= Flujos de Caja

K= Tasa de oportunidad

$$VAN = -A + \frac{Q_1}{(1+k)^1} + \frac{Q_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+k)^n}$$

$$VAN = 180.258.756 + \frac{66.152.294}{(1+0,1727)^1} + \frac{70.107.516}{(1+0,1727)^2} + \frac{77.152.446}{(1+0,1727)^3} + \frac{104.617.921}{(1+0,1727)^4} + \frac{107.041.873}{(1+0,1727)^5} + \frac{152.863.067}{(1+0,1727)^6} + \frac{161.129.190}{(1+0,1727)^7} + \frac{174.931.973}{(1+0,1727)^8} + \frac{190.099.606}{(1+0,1727)^9} + \frac{389.327.332}{(1+0,1727)^{10}}$$

$$VAN = \$ 363.529.580$$

**Análisis:** La VAN muestra un valor positivo \$ 363.529.580 por lo cual es un indicador que incentiva a la inversión en el proyecto.

### **10.2.3. Cálculo de la Tasa Interna de Retorno**

$$TIR = \sum_{T=0}^n \frac{F_n}{(1+i)^n} = 0$$

$$TIR = 49\%$$

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

El análisis se realiza a través del Valor presente Neto, tasa interna de retorno TIR y una tasa de descuento del 17.27%. La TIR muestra una rentabilidad del proyecto del 49%.

Al conseguir con el proyecto de inversión a 10 años del 49%, es un proyecto viable y atractivo ya que supera el costo de oportunidad, con una rentabilidad adicional del 31,73% por lo que es un negocio rentable.

## 11. CONCLUSIONES

- ✓ La productora y comercializadora de alimentos Ceboyá presenta una propuesta innovadora y distinta en el consumo de la cebolla Junca procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca picada en finos cortes, con antioxidantes naturales que proporcionen larga vida al producto para consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué.
- ✓ Aprovechar que es un producto de consumo masivo y que hace parte de la culinaria y la preparación de comida típica colombiana.
- ✓ Una gran ventaja competitiva en el mercado y que se ofrece como valor agregado es la practicidad del producto en la preparación de guisos, adobos y salsas que dan ese toque especial a la culinaria de nuestro país.
- ✓ Para la inclusión del producto en el mercado su precio de lanzamiento de 600 gr debe estar entre los \$7.500 y los \$10.000 para que sea atractivo y pueda ser competitivo frente al uso de la cebolla Junca en rama.
- ✓ Para su comercialización masiva es muy importante que se codifique rápidamente en tiendas de barrio, minimercados y almacenes de cadena donde fácilmente los consumidores puedan encontrarlo y volverlo un hábito de consumo.
- ✓ De manera rápida efectuar la creación de la página WEB e intensificar la creación y promoción del producto Ceboyá en las redes sociales para el aprovechamiento de la era tecnológica y de expansión de contactos.
- ✓ Rápidamente tramitar los registros requeridos para su producción y comercialización tales como registro Invima, registro de marca y registro de patente.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

- ✓ Se debe dar un excelente manejo de rotación a los inventarios por lo perecedero del producto.
- ✓ Se deben hacer estudios microbiológicos periódicos que permitan identificar y hacer mejoras en los procesos de limpieza y desinfección del producto de las instalaciones y la maquinaria.
- ✓ Tener disponibles varios proveedores de cebolla Junca que garanticen un stock de inventarios frente a posibles eventos ya sea de índole ambiental, social

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## Referencias

Onions SAS. (2022, 09, 12). Cebolla Larga Colombiana. Onions.  
<https://onions.com.co/cebolla-larga-colombiana/>

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (2021,04). Cadena de las hortalizas. Dirección de Cadenas Agrícolas y Forestales.  
<https://sioc.minagricultura.gov.co/Hortalizas/Documentos/2021-03-30%20cifras%20sectoriales.pdf>

Departamento Administrativo Nacional de estadísticas – DANE (2022,08, 13). Índice de precios al consumidor.  
<https://www.dane.gov.co/>

Departamento Administrativo Nacional de estadísticas – DANE (2022,09,19). Demografía y población.  
<https://www.dane.gov.co/>

Departamento Administrativo Nacional de estadísticas – DANE (2022,09,19). PIB Sector Agrícola.  
<https://www.dane.gov.co/>

Departamento Administrativo Nacional de estadísticas – DANE (2022,09,22). Estratificación Socioeconómica para Servicios Domiciliarios.  
<https://www.dane.gov.co/index.php/servicios-al-ciudadano/servicios-informacion/estratificacion-socioeconomica>

Departamento Administrativo Nacional de estadísticas – DANE (2015). Insumos y Factores Agregados a la Producción Agrícola.  
[https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol\\_Insumos\\_may\\_2015.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_Insumos_may_2015.pdf)

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Departamento Administrativo Nacional de estadísticas – DANE (2015,05). La Cebolla de Rama o Cebolla Junca (*Allium fistulosum*), una hortaliza de gran importancia en la alimentación humana.

[https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol\\_Insumos\\_may\\_2015.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_Insumos_may_2015.pdf)

Ibagué como vamos. (2020,05,18). Informe de Calidad de Vida. Demografía y Población.

<https://ibaguecomovamos.org/demografia-y-poblacion-2020/>

Alcaldía de Ibagué. (2022,09,18). Planificación y Estratificación.

<https://ibague.gov.co/app/planeacion/estratificacion/>

Festo. (2022, 09,18). El Diagrama Ishikawa en las Cadenas Productivas.

[https://www.festo.com/es/es/e/tendencias/como-hacer-un-diagrama-ishikawa-para-identificar-los-fallos-de-tu-cadena-productiva-id\\_646379/](https://www.festo.com/es/es/e/tendencias/como-hacer-un-diagrama-ishikawa-para-identificar-los-fallos-de-tu-cadena-productiva-id_646379/)

Portal Fruticola.com. (2020,04,23). Conozca los Tipos de Envases más Adecuados para Almacenar Frutas y Verduras)

<https://www.portalfruticola.com/noticias/2020/04/23/conozca-los-tipos-de-envases-mas-ade cuados-para-almacenar-frutas-y-verduras/>

Datos Macro. (2020). Mejora el PIB trimestral de Colombia en el segundo Trimestre.

<https://datosmacro.expansion.com/pib/colombia#:~:text=La%20variaci%C3%B3n%20interanual%20del%20PIB,fue%20del%208%2C5%25.>

DANE, (2015) Encuesta Nacional Agropecuaria, ENA. Recuperado el 7 de agosto de 2016 de:

<http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/encuesta-nacional-agropecuaria>

Código Sustantivo del Trabajo. Decreto Ley 2663 del 5 de agosto de 1950 "Sobre Código Sustantivo del Trabajo", publicado en el Diario Oficial No 27.407 del 9 de septiembre de 1950, en virtud del Estado de Sitio promulgado por el Decreto Extraordinario No 3518 de 1949.

<https://www.mintrabajo.gov.co/web/guest/normatividad/leyes-y-decretos-ley/codigos>



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

Becerra, K.A. y Ávila, G.P. (2019) Estudio de viabilidad para la elaboración de conservas de cebolla Junca (*Allium fistulosum*) en la asociación de productores “parcela” del municipio de Aquitania. (Trabajo de grado, universidad pedagógica y tecnológica de Colombia facultad seccional de Duitama). [https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/3002/1/TGT\\_1534.pdf](https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/3002/1/TGT_1534.pdf)

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## Anexos

### Anexo 1. Encuesta de aceptación de mercado – CEBOYÁ.

# ENCUESTA DE ACEPTACIÓN DE MERCADO - CEBOYÁ

La presente encuesta se realiza con el fin de identificar la aceptación del uso y consumo de la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales.

1. Con cual genero usted se identifica.



Varias opciones

Masculino



Femenino



LGTBIQ+



Añadir opción o [añadir respuesta "Otro"](#)



Obligatorio



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

2. Estrato Socio económico. \*

1

2

3

4

5

6

Otra...

⋮

3. Rango de edad \*

De 18 a 28 años

De 29 a 38 años

De 39 a 48 años

De 49 a 58 años

De 59 a 68 años

Mas de 69 años

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

4. Nivel salarial \*

- Menos de COP \$1.000.000
- COP \$1.000.001 a COP \$ 2.000.000
- COP \$2.000.001 a COP \$3.000.000
- COP \$3.000.001 a COP \$4.000.000
- COP \$4.000.001 a COP \$5.000.000
- Mas de COP \$5.000.001

5. ¿Cocinan en su casa? \*

- Siempre.
- Casi siempre.
- Algunas Veces.
- Casi nunca.
- Nunca.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

6. ¿Con que frecuencia cocinan en su casa? \*

- Diariamente.
- semanalmente.
- Quincenalmente.
- Mensualmente.

7. ¿Utilizan en su casa la cebolla Junca (larga)? \*

- Siempre
- Casi siempre
- Algunas veces
- Casi nunca
- Nunca

8. ¿Con que frecuencia utilizan la cebolla Junca (larga)? \*

- Diariamente.
- Semanalmente.
- Quincenalmente.
- Mensualmente.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

\*

9. ¿Es de su agrado picar cebolla Junca (larga)?

- Si
- No

10. Si su respuesta anterior es negativa, seleccione el motivo

- Ardor en los ojos
- Rinitis Alergica
- Olor
- Todas las anteriores.

⋮

\*

11. ¿En qué tipo de preparación utiliza usted la cebolla Junca (larga)?

- Guisos
- Adobos
- Salsas
- Ají
- Todas las anteriores.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

12. ¿Dispone usted de tiempo para picar la cebolla Junca(larga)? \*

- Siempre.
- Casi siempre.
- Algunas Veces.
- Casi nunca.
- Nunca.

⋮

13. ¿Le gustaría encontrar la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales con larga vida, lista para el consumo? \*

- Si.
- No

14. ¿Dónde le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales? \*

- Tiendas de barrio.
- Mini mercados.
- Almacenes de cadena.
- Salsamentarías.
- Compra en linea.
- Todas las anteriores.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

\*

15. ¿Le gustaría recibir a domicilio en su casa la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- Siempre.
- Casi siempre.
- Algunas Veces.
- Casi nunca.
- Nunca.

\*

16. ¿En qué presentación le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- 600 Gramos
- 1.200 Gramos

⋮

\*

17. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 600 Gramos?

- Entre \$7.500 y \$9.500
- Entre \$9.500 y \$11.500
- Mas de \$11.500



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

18. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales en presentación de 1.200 Gramos? \*

- Entre \$12.500 y \$14.500
- Entre \$14.500 y \$16.500
- Mas de \$16.500

\*

⋮

19. ¿En qué envase le gustaría encontrar la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales? \*

- Envase de plástico.
- Envase de Vidrio.

\*

\*

20. ¿Con que frecuencia compraría usted la cebolla Junca(larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales?

- Semanal.
- Quincenal.
- Mensual.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

21. ¿Cómo le parece nuestra idea de innovación? \*

- Excelente.
- Buena.
- No tan buena.
- Regular.
- Mala.

22. Si después de utilizar la cebolla Junca (larga) picada en finos cortes y envasada con antioxidantes naturales es de su agrado ¿nos recomendaría con familiares y amigos? \*

- Si.
- No.

23. ¿Le gustaría encontrarnos en redes sociales? \*

- Si.
- No.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

⋮

24. ¿En qué redes sociales le gustaría encontrarnos? \*

- Facebook.
- Instagram.
- Twitter.
- Sitio Web.
- Todos los anteriores

***Anexo 2: Acta de Constitución de sociedad.***

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

## ACTA DE CONSTITUCIÓN

Mediante el presente documento los suscritos **LEIDY CAROLINA RINCÓN FLÓREZ**, quien se identifica con cédula de ciudadanía número 1110456441, con domicilio en IBAGUÉ y **JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA**, quien se identifica con cédula de ciudadanía número 93391988, con domicilio en IBAGUÉ, manifestamos nuestra decisión de constituir una Sociedad por Acciones Simplificada que se denominará **PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S.**, que se regirá por los siguientes estatutos.

## ESTATUTOS

### Razón social, objeto, domicilio y duración

**1. FORMA Y RAZÓN SOCIAL.** La sociedad que se constituye es una sociedad por acciones simplificadas que se denominará PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., regida por estos estatutos, la Ley 1258 de 2008 y las demás leyes que le sean aplicables.

**2. OBJETO SOCIAL.** La SOCIEDAD tendrá por objeto:

Procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca picado en finos cortes, con antioxidantes naturales lista para consumo en los hogares de la ciudad de Ibagué.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

La SOCIEDAD podrá desarrollar también las actividades que sean necesarias para su objeto social, las relacionadas con éste y cualquier otra actividad comercial lícita dentro y fuera del país.

**3. DOMICILIO.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., tendrá por domicilio principal la MZ B CS 11 URBANIZACIÓN ALBANIA 1 de la ciudad de IBAGUÉ. La SOCIEDAD podrá crear sucursales en otras ciudades o en el exterior si así lo dispone la Asamblea de Accionistas.

**4. DURACIÓN.** El plazo de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., será indefinido.

### Capital y acciones

**5. CAPITAL AUTORIZADO.** El capital autorizado de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., es de \$500.000.000 (quinientos millones de pesos), dividido en 100.000 acciones con un valor nominal de \$5.000,00 (cinco mil) pesos cada una.

**6. CAPITAL SUSCRITO.** El capital suscrito de PRDUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S, es de \$149.841.190 (ciento cuarenta y nueve millones ochocientos cuarenta y un mil ciento noventa pesos), dividido en 29.968.238 acciones con un valor nominal de \$5.000 (cinco mil pesos) cada una.

**7. CAPITAL PAGADO.** El capital pagado de PRDUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S, es de \$149.841.190 (ciento cuarenta y nueve millones ochocientos cuarenta y un mil ciento noventa pesos), dividido en 29.968.238 acciones con un valor nominal de \$5.000 (cinco mil pesos) cada una, distribuidas así:

**Socio:** LEIDY CAROLINA RINCON FLOREZ

**Acciones:** 14.984.119

**Participación:** 50,00%

**Capital suscrito:** \$74.920.595

**Capital pagado:** \$74.920.595

**Socio:** JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA

**Acciones:** 14.984.119

**Participación:** 50,00%

**Capital suscrito:** \$74.920.595

**Capital pagado:** \$74.920.595

**Total acciones:** 29.968.238

**8. DERECHOS QUE CONFIEREN LAS ACCIONES.** Las acciones de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., otorgarán a sus titulares los derechos de:

- a. Participar en las deliberaciones y votaciones de la asamblea general de accionistas.
- b. Recibir su participación proporcional en los beneficios sociales.
- c. Negociar libremente sus acciones a menos que se estipule el derecho de preferencia.
- d. Inspeccionar libros.
- e. Recibir proporcionalmente su parte del activo de la sociedad al liquidarse ésta.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

f. Los demás que otorgue la ley.

**9. LIBRO DE SOCIOS.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., llevará el registro de sus socios, número de acciones, transferencia de las mismas y demás información que demanda la ley. Así mismo inscribirá el libro de socios y sus modificaciones en la Cámara de Comercio de Ibagué.

**10. EMISIÓN DE ACCIONES.** La asamblea de accionistas de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., expedirá el reglamento para la emisión de acciones cuando corresponda. En el evento de transformarse en una sociedad unipersonal el accionista único decidirá sobre la emisión de acciones de la reserva.

**11. DERECHO DE PREFERENCIA.** El reglamento de emisión de acciones que expida al asamblea para cualquier emisión de acciones deberá prever que los accionistas podrán adquirir de manera preferente tantas como les correspondan en proporción a la cantidad de acciones que posean al momento de realizarse la oferta. La asamblea de accionistas podrá cambiar esta disposición con el voto favorable del 70% de los votos presentes en la reunión que decida el tema.

**Parágrafo.** No existirá derecho de retracto en favor de la sociedad.

**12. CLASES DE ACCIONES.** Para la emisión de acciones privilegiadas, tales como las de dividendo preferencial y sin derecho a voto, dividendo fijo anual, acciones de pago o cualesquiera otra la asamblea considere necesarias y ajustadas a la ley, se requerirá el voto favorable de al menos el 75% de las acciones suscritas.

**Parágrafo.** Para la emisión de acciones con voto múltiple se requerirá el voto favorable del 100% de las acciones suscritas.

### Órganos sociales

**13. ÓRGANOS SOCIALES.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., tendrá un órgano de dirección que se denominará Asamblea de Accionistas, compuesta por todos los titulares de las acciones suscritas. La representación legal y administración estará a cargo del representante legal.

**Parágrafo.** En el evento en que la sociedad se transforme en unipersonal, el accionista único ejercerá todas las competencias de los órganos sociales, a menos que designe a una persona distinta como representante legal.

**14. ASAMBLEA DE ACCIONISTAS.** La asamblea de accionistas de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., estará compuesta por todos los titulares de acciones suscritas debidamente inscritos en el libro de accionistas. Corresponderá a la asamblea:

- a. Fijar el monto del dividendo, así como la forma y plazo del pago.
- b. Elegir o remover a los funcionarios que le competan.
- c. Autorizar la emisión de acciones ordinarias sin sujeción al derecho de preferencia, siempre y cuando se apruebe con al menos el 70% de los votos presentes en la reunión en que se decida.
- d. Decidir sobre la creación de reservas.
- e. Tomar las decisiones necesarias para el bienestar de la sociedad.
- f. Las demás que le otorguen lo estatutos, la ley y que no sean competencia de otro órgano.

Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**15. CONVOCATORIA A LA ASAMBLEA.** La asamblea de accionistas puede ser convocada por sí misma o por el representante legal mediante una comunicación enviada a los accionistas con al menos 5 días hábiles de antelación a la fecha de la reunión, sin contar el día en que se envía la comunicación ni el día en que se cita la reunión. También podrá solicitar la convocatoria de la asamblea a través del representante legal un grupo de accionistas que representen como mínimo el 20% de las acciones suscritas.

**Parágrafo primero.** En caso de no haberse hecho convocatoria alguna al finalizar los primeros dos meses del año, la asamblea de accionistas se reunirá el último lunes del mes de marzo en la sede social.

**Parágrafo segundo. Reuniones virtuales.** La asamblea podrá reunirse por medios virtuales siempre y cuando se garantice la comunicación simultánea o sucesiva a través de cualquier medio tecnológico que se disponga para ello.

---

**18. RÉGIMEN DE QUORUM Y MAYORÍAS.** La asamblea de accionistas deliberará con la presencia de la mitad más una de las acciones suscritas. Las decisiones serán aprobadas con la mitad más uno de los votos presentes, con excepción de los siguientes casos:

- a. Cuando se vaya a transformar la sociedad en cualquiera de los otros tipos de asociación previstos en el Código de Comercio. Esta decisión sólo podrá adoptarse con el 100% de los votos presentes.
- b. Cuando se decida sobre la enajenación global de activos. Esta decisión sólo podrá adoptarse con el 75% o más de los votos de presentes.
- c. La modificación o inclusión en los estatutos de las siguientes cláusulas requerirá aprobación del 100% de las acciones suscritas:
  - o La restricción a la negociación o transferencia de acciones.
  - o Someter a la aprobación de la asamblea toda negociación de acciones o de una clase.
  - o Las causales y mayorías necesarias para la exclusión de accionistas.
  - o La cláusula compromisoria.

## Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

**19. FRACCIONAMIENTO DEL VOTO.** Cuando se trate de la elección de cuerpos colegiados, los accionistas podrán fraccionar su voto entre las diferentes opciones de votación.

**20. ACTAS.** Las decisiones de la asamblea se harán constar en actas aprobadas por ella misma y elaboradas por la persona u órganos que se disponga para ello. Estas actas deberán ir firmadas por el presidente y secretario de la asamblea.

**21. ADMINISTRACIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL.** La administración y representación legal de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., estarán a cargo de una persona natural o jurídica que se denominará Representante Legal el cual será elegido por la asamblea de accionistas por un tiempo indefinido. El representante legal tendrá un suplente que será nombrado también por la asamblea.

**22. FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL.** El representante legal está autorizado para ejecutar todos los negocios, actos y contratos necesarios para el desarrollo del objeto social de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., así como los conexos o relacionados con el mismo. El representante legal podrá ejercer sus funciones sin límite de cuantía. El representante legal suplente gozará de las mismas facultades del representante legal en su ausencia o cuando éste así lo autorice.

**23. CUENTAS ANUALES.** Al finalizar cada año calendario la sociedad deberá preparar los estados financieros y someterlos a consideración de los accionistas para su posterior aprobación en una reunión ordinaria. A falta de convocatoria para la asamblea de aprobación de los estados financieros, ésta se realizará el último lunes del mes de marzo en la sede social de PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., a las 3:00 PM.

**24. UTILIDADES.** La asamblea de accionistas decidirá la porción de utilidades que se distribuirá entre los accionistas. Estos dividendos se pagarán después de aprobados los estados financieros y en proporción a las acciones suscritas de cada accionista.

**25. RESERVA ESTATUTARIA.** La sociedad deberá apropiarse del 10% de las utilidades líquidas de cada ejercicio para la constitución de una reserva que ascienda hasta el 200.000.000% del capital suscrito. Una vez alcanzado este porcentaje cesará la obligación de apropiarse del 10% de las utilidades líquidas, y sólo se reanuda si la reserva cae debajo de ese umbral. Esta reserva podrá ser usada para los eventos de:

Cubrir posibles pérdidas ocasionadas por la fluctuación económica del país

### **Enajenación global de activos, resolución de conflictos, disolución y liquidación**

**26. ENAJENACIÓN GLOBAL DE ACTIVOS.** Se entiende que hay enajenación global de activos cuando la sociedad pretenda enajenar más de la mitad de su patrimonio a cualquier título. En este evento se requerirá el voto favorable del 75% o más de las acciones suscritas.

**27. DISOLUCIÓN.** PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS CEBOYÁ S.A.S., se disolverá:

- a. Por imposibilidad de desarrollar el objeto social.
- b. Por iniciación del trámite de liquidación judicial.
- c. Por decisión de los accionistas adoptada en la asamblea de accionistas o del accionista único.
- d. Cuando no se verifique la hipótesis de negocio en marcha de conformidad con la normatividad vigente.



Estudio de factibilidad de creación de una empresa dedicada al procesamiento, envasado y comercialización de la cebolla Junca.

e. Las demás que determine la ley o los estatutos.

La disolución de la sociedad podrá evitarse si la causal en que se haya incurrido es corregida dentro de los seis meses siguientes al momento en que la asamblea de accionistas conoció de la misma. Cuando la causal en que se haya incurrido sea el no cumplimiento de la hipótesis de negocio en marcha, este plazo será de hasta 18 meses.

**28. LIQUIDACIÓN.** En caso de liquidación se aplicarán las disposiciones que regulan el proceso en las sociedades de responsabilidad limitada. El liquidador será nombrado por la asamblea de accionistas o en su defecto será el representante legal de la sociedad.

#### FIRMA DE LOS ACCIONISTAS



LEIDY CAROLINA RINCÓN FLÓREZ  
C.C.: 1110456441



JUAN HELIBETH DIAZ MAHECHA  
C.C.: 93391988