



Desarrollo de un plan de negocios para la producción y comercialización de productos y subproductos del cacao (*Theobroma cacao L.*) en la Finca La Alsacia, Rionegro, Santander

Plan de negocios

Jennyfer Alexandra Corzo Reina

CC 1098824690

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER

Facultad de Ciencias Socioeconómicas y Empresariales

Tecnología en Gestión Agroindustrial

Bucaramanga, 27 de septiembre de 2026

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023



Desarrollo de un plan de negocios para la producción y comercialización de productos y subproductos del cacao (*Theobroma cacao* L.) en la Finca La Alsacia, Rionegro, Santander

Plan de negocios

Jennyfer Alexandra Corzo Reina

CC 1098824690

Trabajo de Grado para optar al título de
Tecnóloga en gestión Agroindustrial

DIRECTOR

Ing. Mg. Luz Elena Ramírez Gómez

Grupo de investigación en Gestión Agroindustrial– GIGA

UNIDADES TECNOLÓGICAS DE SANTANDER

Facultad de Ciencias Socioeconómicas y Empresariales

Tecnología en Gestión Agroindustrial

Bucaramanga, 27 de septiembre de 2026

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Nota de Aceptación

Este informe final de trabajo de grado,
en modalidad de Plan de negocios, fue
APROBADO en cumplimiento de uno de los
requisitos exigidos por las Unidades
Tecnológicas de Santander para optar el
Título de Tecnólogo en gestión agroindustrial,
según acta No. 05 del 30 de septiembre de
2026, del Comité de Trabajo de Grado



Narcy Carolina Prieto Cuentas

Firma del Evaluador



Luz Elena Ramírez Gómez

Firma del Director

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, en primer lugar, a mi madre, por su amor incondicional, sus enseñanzas y su apoyo constante, por ser una fuente de inspiración y fortaleza en mi vida. A mi familia, por acompañarme durante mi formación, por su confianza, comprensión y por motivarme a seguir adelante, incluso en los momentos más difíciles.

De manera especial, dedico este proyecto a quienes han conservado la tradición cacaotera de la Finca La Alsacia, por inspirar esta iniciativa y enseñarme el valor del trabajo, la perseverancia, el esfuerzo familiar y el orgullo por nuestras raíces. A todos ellos, mi gratitud por ser parte de esta historia y por demostrarme que nuestras tradiciones pueden convertirse en oportunidades para construir un mejor futuro.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión**FECHA APROBACIÓN:** Octubre de 2023

AGRADECIMIENTOS

Agradezco, en primer lugar, a Dios, por darme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia necesarias para culminar esta etapa de mi formación académica y permitirme avanzar en el cumplimiento de mis metas personales y profesionales. A mi madre y a mi familia, por su amor, apoyo incondicional, comprensión y confianza durante este proceso. Gracias por ser mi motivación para seguir adelante, por creer en mis capacidades y por acompañarme en cada uno de los retos que han hecho parte de este camino.

Agradezco especialmente a las personas que han contribuido a conservar la tradición cacaotera de la Finca La Alsacia, cuyo conocimiento, experiencia y dedicación inspiraron el desarrollo de este proyecto. Sus enseñanzas y el valor que le han dado al cultivo del cacao representan una motivación para reconocer nuestras raíces, preservar las tradiciones familiares y buscar nuevas oportunidades de desarrollo a partir de los recursos de nuestro territorio. De igual manera, expreso mi agradecimiento a los docentes y a la institución educativa por los conocimientos, las orientaciones y las herramientas brindadas durante mi formación, los cuales han contribuido a mi crecimiento personal y profesional, así como al desarrollo de este trabajo.

Finalmente, agradezco a todas las personas que, de una u otra manera, aportaron su tiempo, sus conocimientos y su disposición para hacer posible la realización de este proyecto. Cada contribución fue valiosa para fortalecer esta iniciativa y reafirmar la importancia de aprovechar el potencial del cacao como una oportunidad de innovación, emprendimiento y desarrollo para nuestra región.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

TABLA DE CONTENIDO

<u>RESUMEN EJECUTIVO</u>	<u>10</u>
<u>INTRODUCCIÓN</u>	<u>12</u>
<u>1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN</u>	<u>14</u>
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
1.2. JUSTIFICACIÓN	15
1.3. OBJETIVOS	15
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	15
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	16
1.4. ESTADO DEL ARTE	16
<u>2. MARCO REFERENCIAL</u>	<u>20</u>
2.1.1. MARCO HISTÓRICO	20
2.1.2. MARCO AMBIENTAL	22
<u>4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO</u>	<u>27</u>
4.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN	29
4.1.1. INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA	29
4.2. POBLACIÓN Y MUESTRA	30
4.2.1. POBLACIÓN	30
4.3. MUESTRA	31
4.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	31

<u>5.</u>	<u>RESULTADOS</u>	<u>33</u>
<u>6.</u>	<u>CONCLUSIONES</u>	<u>46</u>
<u>7.</u>	<u>RECOMENDACIONES</u>	<u>48</u>
<u>8.</u>	<u>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</u>	<u>50</u>
<u>9.</u>	<u>APÉNDICES</u>	<u>52</u>

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

LISTA DE FIGURAS

<i>Ilustración 1 Genero</i>	33
<i>Ilustración 2: Edad.....</i>	34
<i>Ilustración 3: Lugar de residencia</i>	35
<i>Ilustración 4: consumo.....</i>	36
<i>Ilustración 5:Frecuencia de consumo</i>	37
<i>Ilustración 6: Producto que consume con mayor frecuencia.....</i>	38
<i>Ilustración 7: Aspectos importantes a la hora de comprar</i>	39
<i>Ilustración 8: Estaría dispuesto a comprar productos a base de cacao</i>	40
<i>Ilustración 9: Donde adquiere productos derivados del cacao.....</i>	41
<i>Ilustración 10: Interés por consumir productos a base de cacao</i>	42
<i>Ilustración 11: Cuanto estaría dispuesto a pagar.....</i>	43
<i>Ilustración 12: Recomendaría el producto.....</i>	44

LISTA DE TABLAS

<i>Tabla 1 Normas y leyes</i>	24
<i>Tabla 2 Decretos reglamentarios ambientales.....</i>	25
<i>Tabla 3 Normas técnicas colombianas</i>	26
<i>Tabla 4 Normas internacionales</i>	27
<i>Tabla 5 Desarrollo del proyecto</i>	29
<i>Tabla 6 Técnica e instrumentos de recolección de datos</i>	32

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como objetivo desarrollar un plan de negocios para la producción y comercialización de productos y subproductos del cacao (*Theobroma cacao* L.) en la Finca La Alsacia, ubicada en Rionegro, Santander. La propuesta busca fortalecer una iniciativa empresarial de tradición familiar mediante la transformación artesanal del cacao, la diversificación de productos y la generación de valor agregado. Sus objetivos específicos comprenden el análisis del mercado, la determinación de aspectos técnicos, la definición de la estructura organizativa y la evaluación de requisitos legales y financieros.

La metodología se planteó con un enfoque mixto y un alcance descriptivo. El análisis de mercado se desarrolló mediante una encuesta estructurada aplicada a 35 participantes, seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, para identificar hábitos de consumo, preferencias, intención de compra, canales comerciales y disposición de pago. Los resultados evidenciaron una percepción favorable entre los encuestados: 34 manifestaron disposición a comprar productos artesanales de cacao y el 60% reportó consumir derivados diariamente o varias veces por semana. La calidad y el sabor fueron los atributos más valorados, con un 88,6% de menciones cada uno. El chocolate artesanal, las gomitas naturales de cacao y la crema de cacao presentaron señales favorables de aceptación. Asimismo, el 65,7% seleccionó rangos de pago entre \$15.000 y \$25.000, sin especificar una presentación determinada.

Se concluye que existe una oportunidad comercial preliminar para aprovechar integralmente el cacao de la finca. Sin embargo, los resultados describen únicamente a la muestra consultada y no demuestran la viabilidad definitiva del negocio. Esta deberá establecerse mediante pruebas de mercado, estandarización

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión**FECHA APROBACIÓN:** Octubre de 2023

de procesos, cumplimiento sanitario y evaluación de costos, inversiones y proyecciones financieras.

Palabras clave: cacao, plan de negocios, transformación artesanal, comercialización, valor agregado.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

INTRODUCCIÓN

El cacao (*Theobroma cacao L.*) es un producto agrícola de gran importancia económica y comercial, debido a su utilización como materia prima para la elaboración de diversos alimentos y productos derivados, entre los que se encuentran el chocolate artesanal, las chocolatinas, las gomitas, las cremas de cacao y otros productos con valor agregado. Su transformación representa una oportunidad para aprovechar mejor los recursos agrícolas, diversificar la oferta de productos y generar alternativas de emprendimiento que contribuyan al desarrollo económico de las comunidades productoras.

En este contexto, el presente proyecto, denominado “Desarrollo de un plan de negocios para la producción y comercialización de productos y subproductos del cacao (*Theobroma cacao L.*) en la Finca La Alsacia, Rionegro, Santander”, surge como una iniciativa orientada a evaluar las oportunidades de aprovechamiento y transformación del cacao, mediante la formulación de una propuesta empresarial que permita identificar alternativas de producción, comercialización y generación de valor agregado a partir de este recurso agrícola.

Para el desarrollo del proyecto, se considera fundamental conocer las preferencias, necesidades y expectativas de los consumidores frente a los productos derivados del cacao. Por esta razón, se realizó una encuesta de percepción del consumidor, cuyos resultados permiten identificar aspectos relevantes como los hábitos de consumo, los factores que influyen en la decisión de compra, los productos de mayor interés, los canales de comercialización preferidos y la disposición de los encuestados para adquirir productos artesanales elaborados a base de cacao. Esta información constituye un punto de partida para orientar la

selección de productos y establecer estrategias comerciales acordes con las preferencias identificadas en la población encuestada.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

1. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La producción de cacao en Rionegro, Santander, es un pilar agrícola clave. El municipio cuenta con más de 163 fincas cacaoteras y es uno de los mayores productores departamentales. La actividad destaca por integrar técnicas tradicionales y tecnológicas, impulsando el desarrollo socioeconómico y proyectos de transformación.

En la Finca Alsacia del Municipio de Rionegro se han venido desarrollando productos como el chocolate de mesa de manera artesanal conservando las tradiciones familiares y ancestrales en cuanto a la recolección de cacao, transformación y consumo, siendo esta una excusa para la unión familiar y la creación de una iniciativa empresarial.

Producto de esta integración familiar, así como la de mantener estas buenas prácticas de generación en generación, surgió el desarrollo de una iniciativa empresarial, dedicada a la producción y comercialización de productos y subproductos de cacao. Esta iniciativa surge en respuesta a la necesidad de valorizar el cacao con sus diferentes subproductos: chocolate de mesa, chocolate en barra, nibs de cacao, mucílago de cacao, licor de cacao.

¿Es posible demostrar la viabilidad de mercado, técnica y financiera para la producción y comercialización de productos y subproductos derivados del cacao en la Finca La Alsacia, ubicada en Rionegro, Santander?

1.2. JUSTIFICACIÓN

El cacao es uno de los cultivos de mayor auge en Colombia, usado como alternativa económica y social por miles de familias. El aprovechamiento integral del cacao, especialmente del mucílago y otros subproductos, no solo reduce el impacto ambiental generado por residuos, sino que aporta valor nutricional y mayores ingresos a los productores. Sumado a esto, existe una tendencia creciente hacia el consumo de alimentos naturales, saludables y amigables con el medio ambiente, presentando una excelente oportunidad de mercado para chocolates artesanales y productos diferenciados. Este proyecto impulsará el desarrollo local garantizando un producto con valor agregado, prácticas sostenibles generando beneficios para las comunidades locales y el medio ambiente, así como empleos directos e indirectos en la cadena de valor del cacao, desde la producción agrícola hasta la comercialización del producto final.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un plan de negocios para la producción y comercialización de productos y subproductos del cacao (*Theobroma cacao L.*) en la Finca La Alsacia, Rionegro, Santander

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar un análisis de mercado para identificar la población objetivo para la comercialización de los productos derivados de cacao de la Finca Alsacia, Rionegro, Santander.
- ✓ Determinar los aspectos técnicos para una producción óptima y eficiente que permita el desarrollo normal del proceso
- ✓ Establecer la estructura organizativa y roles administrativos para una gestión interna eficaz y alineada con los objetivos del negocio.
- ✓ Evaluar los requisitos legales y financieros que permitan calcular los indicadores y validar la viabilidad de la empresa.

1.4. ESTADO DEL ARTE

En Colombia, el emprendimiento ha crecido de forma constante gracias al surgimiento de nuevos casos de éxito, al apoyo institucional y al aumento de fondos para proyectos innovadores. Sin embargo, los emprendedores deben desarrollar estrategias organizativas que les permitan competir en un entorno dinámico. Este proyecto analizó la empresa Chocolates Caofiori, creada por una estudiante de la Universidad del Rosario, a partir de capacitaciones en gestión, aspectos legales, mercadeo y finanzas. Dicho proceso permitió diseñar herramientas que fortalecerán el emprendimiento y facilitarán el logro de sus objetivos. (Flórez, s.f.)

En Colombia, muchas empresas surgen sin un análisis financiero previo, sin medir riesgos ni establecer objetivos económicos claros, lo que puede llevar a

pérdidas o incluso al cierre. En el caso de Chocolates Artesanales, el sector presenta gran potencial de crecimiento gracias a la calidad del cacao nacional. Por ello, fue necesario definir su actividad, niveles de producción y ventas, inversión, personal y gastos. Con esta información se elaboró un estado de resultados proyectado a diez años, permitiendo evaluar márgenes e indicadores. Así, se formuló un modelo financiero que facilita la toma de decisiones y confirma la viabilidad del negocio con un diseño de producto prometedor. (Blandón Herrera, 2021)

Colombia es un país con una importante tradición agrícola, donde el cacao ocupa un papel relevante por su calidad y valor económico. Según Fedecacao, su producción y exportación han crecido notablemente en los últimos años, destacándose como un producto Premium cultivado principalmente por pequeños y medianos agricultores. El interés por el consumo saludable ha impulsado la demanda de productos orgánicos, generando nuevas oportunidades de emprendimiento alrededor del cacao. Durante su procesamiento, se originan residuos que pueden aprovecharse en la creación de nuevos productos, promoviendo prácticas sostenibles y ecológicas. Tendencias como la elaboración de chocolate bean to bar recuperan la esencia artesanal del oficio chocolatero y fortalecen la conexión cultural con el cacao. Además, tras la pandemia, se ha incrementado el apoyo a los productores locales, promoviendo la innovación en el uso total del fruto y el desarrollo de subproductos alimenticios que agregan valor a la producción artesanal, especialmente en regiones como la Sierra del Cauca. (Ventura, 2021)

(Torres Hernández, 2024) El proyecto tuvo como objetivo desarrollar chocolate de mesa y bombonería fina en la planta piloto de las Unidades

Tecnológicas de Santander, durante el primer semestre de 2023, con un enfoque sostenible. Para ello, se identificó la maquinaria disponible en la institución, se aseguraron las condiciones de calidad e inocuidad mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos, y se realizó una evaluación sensorial para medir la aceptación del producto y su potencial comercial. La metodología se basó en la elaboración de chocolate con un 50 % de cacao, siguiendo procesos técnicos definidos y garantizando la trazabilidad del producto. Los resultados mostraron que es posible producir chocolate de mesa con criterios sostenibles y con estándares adecuados para su comercialización. En las pruebas sensoriales, el chocolate comercial obtuvo una mayor aceptación que el artesanal. En conclusión, la producción sostenible de chocolate de mesa y bombonería fina es viable, siempre que se mantengan los controles de calidad e inocuidad en todas las etapas del proceso.

El estudio analiza la viabilidad de establecer una chocolatería artesanal en Neiva, utilizando cacao de origen Huila. Se aplicaron metodologías de tipo aplicada y evaluativa, con enfoques cualitativos y cuantitativos, basadas en fuentes secundarias. El análisis financiero calculó indicadores como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR). Los resultados destacan que el Huila es un importante productor de cacao fino y aromático, con bajo contenido de cadmio. Además, el auge del consumo de productos saludables y con menos azúcar representa una oportunidad para el chocolate negro, aunque la baja participación de los chocolates premium en el mercado colombiano exige invertir en promoción y educación del consumidor. El estudio financiero proyecta un VPN de \$4.510 millones, una TIR del 231,82 % y recuperación de la inversión en dos años, concluyendo que el proyecto es financieramente viable. (Muñoz, 2021)

El estudio de prefactibilidad tiene como propósito demostrar la viabilidad de crear una fábrica de cacao en Antioquia. El documento se estructura en varias secciones: la primera aborda la planeación del proyecto, definiendo objetivos, análisis del problema y alternativas de desarrollo; la segunda presenta una investigación de mercados que examina el público objetivo, las variables geográficas, demográficas, económicas y psicográficas, así como la competencia en el sector de golosinas en Colombia; y la tercera detalla los aspectos administrativos y financieros, incluyendo la estructura organizacional, constitución jurídica, recursos humanos, proyecciones de ventas y fuentes de financiamiento. (Jimenez Rodriguez & Movil Camacho, 2018)

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

2. MARCO REFERENCIAL

2.1.1. MARCO HISTÓRICO

El cacao es el nombre que recibe la planta teobroma cacao este como anteriormente se expone es la materia prima para el proceso de los alimentos y productos cosméticos. Existen diferentes teorías que hablan de verdadero origen de este fruto, lo cierto es que se ha registrado su consumo desde la época de la conquista de américa latina por las culturas indígenas maya y azteca.

Es un principio el grano de cacao fue usado como moneda y sus primeras formas de consumo, como una bebida fermentada. Posteriormente el grano fue mezclado con chile y en otras ocasiones con miel. Siempre fue alimento para la realeza indígena mexicana y posteriormente a para la realeza española al ser difundido por los conquistadores de ese mismo país en el siglo xix. Esta bebida amarga de gran contenido energético llamada antiguamente “xocoalt”, una vez llegada a España es trasmitida su receta hasta llegar a suiza, en donde a través de los años y el aporte tecnológico han logrado lo que hoy en día llamamos chocolate. (National Geographic Creative Works, 2023)

Conocer el origen y composición del chocolate permite entender a lo que ha llegado a ser su consumo, comprender que las diferentes presentaciones se ven limitadas por la tecnología y los procesos de transformación. A beneficio de todos, este producto ha dejado de ser un producto exclusivo de la realeza, aunque existen

refinadas y costosos bombones este exquisito producto ha sido difundido en todo el mundo para ser parte de la vida emocional de productores, distribuidores y consumidores.

De américa fue llevado a Europa y allí fue donde comenzó su comercialización, esto motivo a la siembra de cacao en las islas del caribe, Asia, Oceanía, y África. Actualmente es un cultivo que puede hacer parte de un sistema agroforestal, que se cultiva asociado a otros frutos como el caucho, coco cabruca, cedro, laurel, leguminosas, rambután entre los más comunes y por supuesto es un cultivo que requiere de la mano de obra campesina.

Sus principales productores en el mundo son costa de marfil, Ghana, Nigeria y Camerún cuya producción representa el 90 de la producción mundial. En América los principales productores son Brasil, Ecuador, República Dominicana y México, Colombia. El cacao colombiano es reconocido internacionalmente por su sabor y aroma y este se divide en tres tipos de productos:

Primario: Cacao en grano

Secundario o intermedios: manteca, polvo y pasta de cacao

Terciario o finales: Chocolate para mesa y confitería.

2.1.2. MARCO AMBIENTAL

El cultivo del cacao por múltiples razones se puede decir que es un cultivo verdaderamente amigable con el medio ambiente. Algunas de las razones para ello son las siguientes:

Es un cultivo que se desarrolla de manera ideal dentro de los sistemas agroforestales, en los cuales se asocian con el cacao cultivos de ciclo corto, sombríos temporal y sombrío permanentes. Ello desde el punto de vista ambiental y productivo presenta una serie aspectos positivos tales como: Preservar la biodiversidad, conservar o propiciar un microclima favorable, 14 aumentar la productividad vegetal y animal, diversificar la producción, integrar la producción forestal con la agropecuaria, disminuir los riesgos del agricultor, mitigar los efectos perjudiciales del sol, el viento y la lluvia sobre los suelos, combinar lo mejor del saber tradicional con los conocimientos modernos, asegurar la sostenibilidad a través de la intensificación apropiada en el uso de la tierra, mejorar el reciclaje de nutrientes, proteger a suelo contra la erosión, influenciar positivamente el manejo de las plagas, disminuir la competencia con el cultivo, utilizar especies multi propósito y persistentes, favorecer la regeneración rápida de hojas, propiciar la alta producción de hojarasca, mejorar la Fijación de Nitrógeno, crear un ambiente favorable al crecimiento de un sistema radical fuerte, proveer alimentos, materias primas, combustibles, forrajes y favorecer la biodiversidad, etc.

Comparado con la mayoría de los cultivos que conocemos, el cacao requiere una menor cantidad de insumos externos al sistema tales como insecticidas, fungicidas, fertilizantes y otros pesticidas y en muchos casos estos pueden ser preparados de manera sencilla por el mismo agricultor utilizando para ello materiales propios de la misma finca de fácil consecución y menores costos que los agroquímicos

Los dos puntos anteriores, y la ubicación estratégica de muchas plantaciones de cacao en zonas con una alta presión sobre los ecosistemas por actividades como la deforestación, la minería y los cultivos de uso ilícito, en gran parte hacen que sea un sistema productivo apto para la preservación de muchos hábitats para importantes especies de flora y fauna.

NORMAS Y LEYES QUE REGULAN LA PARTE AMBIENTAL

Ley	Título	Contenido Relevante para el Cacao
Ley 99 de 1993	Ley del Medio Ambiente	Crea el Ministerio de Ambiente y organizó el Sistema Nacional Ambiental (SINA) con el objetivo fundamental de orientar el desarrollo sostenible y proteger los recursos naturales renovables
Ley 101 de 1993	Ley General de Desarrollo	Promueve sistemas agrícolas sostenibles y conservación de suelos

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Ley	Título	Contenido Relevante para el Cacao
	Agropecuario y Pesquero.	
Ley 1444 de 2011	Creación de ANLA	Establece la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales. Esta es la autorización que exige la ley para ejecutar obras o proyectos que puedan causar un impacto significativo al medio ambiente

Tabla 1 Normas y leyes

Fuente: autor

3. DECRETOS REGLAMENTARIOS AMBIENTALES

Decreto	Título	Aplicación al Cacao
Decreto 1076 de 2015	Decreto Único Ambiental	Su objetivo principal es compilar, simplificar y racionalizar todas las normas reglamentarias preexistentes que rigen el cuidado del medio ambiente y los recursos naturales en el país (Vallejo Lopez, 2015)

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Decreto	Título	Aplicación al Cacao
Decreto 3573 de 2011	Creación de ANLA	Designa funciones de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (Echeverry Garzon, 2011)
Decreto 1071 de 2015	Decreto Agropecuario	Regula aspectos de actividad agroindustrial y procesamiento de alimentos. Su propósito es compilar y organizar todas las normas reglamentarias que rigen a este sector en un solo instrumento jurídico (Iragorri Valencia, 2015)

Tabla 2 Decretos reglamentarios ambientales

Fuente: autor

3.5.4 MARCO LEGAL

En el ambito juridico, el sector agricultor cuenta con leyes que protejen los intereses de los agricultores, un ejemplo se visualiza en la carta magna de la nacion, exactamente en su articulo 65 que se cita textualmente: “La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras. De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad". (Constitucion Politica de Colombia, 1991).

Asi mismo, existe reglamentacion respecto a cada caso en especifico como se relaciona a continuacion:

Norma	Título	Aplicación al Cacao
NTC 1252	Grano seco de cacao	Establece los requisitos de calidad y clasificación del cacao en grano (<i>Theobroma cacao L.</i>) beneficiado. Transformaciones: recolección, desgrane, fermentación, secado, limpieza, clasificación, empaque, almacenamiento
NTC 5740	Cacao y productos de cacao	Especificaciones de calidad e inocuidad. Esta norma regula el producto tanto para su uso como materia prima e ingrediente en la industria de la chocolatería

Tabla 3 Normas técnicas colombianas

Fuente: autor

Norma	Entidad	Aplicación al Cacao Colombiano
ISO 22000	ISO	Sistema de gestión de inocuidad alimentaria

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Norma	Entidad	Aplicación al Cacao Colombiano
ISO 9001	ISO	Sistema de gestión de calidad

Tabla 4 Normas internacionales

Fuente: autor

4. DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO

El desarrollo del proyecto se realiza en 5 fases alineadas con los objetivos planteados como se muestra en la siguiente tabla:

Fase	Actividad	Objetivo correspondiente
Fase 1: Análisis de Mercado	- Diseño de cuestionario para identificación de población objetivo - Aplicación de encuestas a consumidores - Análisis de competencia y tendencias - Identificación de variables demográficas, económicas y psicográficas	Realizar análisis de mercado para identificar población objetivo
Fase 2: Aspectos Técnicos	- Identificación de maquinaria disponible - Definición de procesos de producción (recolección, desgrane, fermentación,	Determinar aspectos técnicos para producción óptima y eficiente

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Fase	Actividad	Objetivo correspondiente
	secado, tostado) - Garantía de inocuidad mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos - Evaluación sensorial del producto	
Fase 3: Estructura Organizativa	- Definición de estructura organizacional - Roles administrativos y responsabilidades - Recursos humanos necesarios - constitución jurídica de la empresa	Establecer estructura organizativa y roles administrativos
Fase 4: Requisitos Legales	- Análisis de normativas colombianas (Ley 99, Ley 101, Decreto 1071, Resolución 2674) - Registro sanitario INVIMA - Buenas Prácticas de Manufactura - Licencia ambiental ANLA	Evaluar requisitos legales
Fase 5: Análisis Financiero	- Definición de inversión, personal y gastos - Proyección de ventas y fuentes de financiamiento - Elaboración de estado de resultados proyectado a 10 años	Evaluar requisitos financieros y validar viabilidad

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Fase	Actividad	Objetivo correspondiente
	- Calcular indicadores (VPN, TIR, PRI)	

Tabla 5 Desarrollo del proyecto

Fuente: autor

El proyecto tendrá un enfoque mixto, porque integrará información cuantitativa y cualitativa.

El enfoque cuantitativo permitirá recopilar y analizar datos relacionados con la frecuencia de consumo, preferencias, precios, intención de compra y aceptación de los productos derivados del cacao. Estos resultados podrán expresarse mediante frecuencias, porcentajes, tablas y gráficos.

El enfoque cualitativo permitirá conocer las opiniones, percepciones y motivaciones de los consumidores frente a los productos artesanales, el aprovechamiento integral del cacao, la sostenibilidad y la tradición familiar de la Finca La Alsacia. Los métodos mixtos permiten recolectar, analizar e integrar datos cuantitativos y cualitativos en una misma investigación.

4.1. Tipo de investigación

4.1.1. Investigación descriptiva

Es descriptiva porque busca caracterizar las condiciones del mercado para los productos elaborados en la Finca La Alsacia. Se analizarán, entre otros aspectos:

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

- ✓ Preferencias de los consumidores.
- ✓ Frecuencia de compra de chocolate y derivados del cacao.
- ✓ Productos con mayor interés comercial.
- ✓ Presentaciones y precios aceptados.
- ✓ Canales preferidos de compra.
- ✓ Percepción sobre los productos artesanales y sostenibles.

La investigación descriptiva permite presentar el estado actual de una situación o fenómeno sin manipular las variables estudiadas.

4.2. Población y muestra

4.2.1. Población

La población estará conformada por personas mayores de edad que puedan ser consumidores o compradores de productos derivados del cacao, especialmente:

- ✓ Habitantes de Rionegro y municipios cercanos.
- ✓ Familias consumidoras de chocolate de mesa.
- ✓ Personas interesadas en productos artesanales.
- ✓ Consumidores de alimentos naturales o sostenibles.
- ✓ Tiendas, cafeterías, restaurantes y mercados locales.
- ✓ Posibles distribuidores de productos de cacao.

4.3. Muestra

Se utilizará una muestra no probabilística por conveniencia o intencional, seleccionando personas que cumplan con las características del público objetivo y que acepten participar voluntariamente en la encuesta.

4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnica	Instrumento	Finalidad
Encuesta	Cuestionario estructurado	Identificar preferencias, hábitos de consumo e intención de compra.
Observación directa	Ficha de observación	Conocer las condiciones productivas y operativas de la finca.
Entrevista	Guía de entrevista semiestructurada	Recopilar información de la familia productora y posibles compradores.
Revisión documental	Ficha bibliográfica	Consultar estudios, normas, estadísticas y antecedentes del cacao.
Análisis financiero	Matriz financiera	Calcular inversión, costos, ingresos, VPN, TIR y periodo de recuperación.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Técnica	Instrumento	Finalidad
Evaluación de producto	Formato de aceptación	Conocer la percepción sobre sabor, aroma, presentación y calidad.

Tabla 6 Técnica e instrumentos de recolección de datos

Fuente: autor

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

5. RESULTADOS

Análisis de la encuesta de percepción del consumidor sobre productos derivados del cacao

El análisis se realiza a partir de las 35 respuestas registradas en la encuesta. El objetivo es identificar los hábitos de consumo, las preferencias de los consumidores, su interés por los productos artesanales elaborados a base de cacao, su disposición de compra y el precio que estarían dispuestos a pagar.

1. Género
35 respuestas

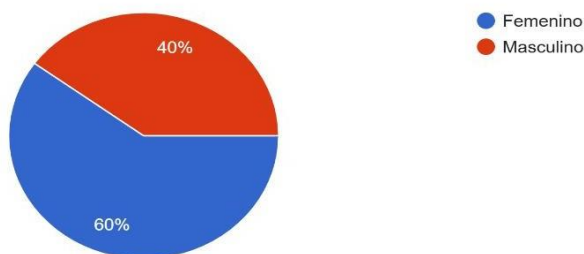


Ilustración 1 Género

La mayoría de los participantes son mujeres, quienes representan el 60 % de la muestra, mientras que los hombres corresponden al 40 %. Esto indica que la percepción recogida en la encuesta proviene principalmente del público femenino, aunque existe una participación masculina importante.

Para la comercialización de productos derivados del cacao, es conveniente considerar las preferencias de ambos grupos. Sin embargo, estos resultados no

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

permiten afirmar que las mujeres consuman más cacao que los hombres, ya que la encuesta no compara el consumo individual según el género.

2. Edad
35 respuestas

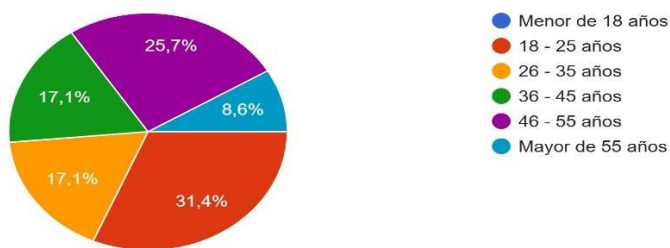


Ilustración 2: Edad

El grupo con mayor participación es el de 18 a 25 años, con el 31,4 % de las respuestas (11 personas). En segundo lugar, se encuentra el grupo de 46 a 55 años, con el 25,7 % (9 personas). Los grupos de 26 a 35 y de 36 a 45 años tienen una participación igual (6 personas c/u), mientras que las personas mayores de 55 años representan el porcentaje más bajo (3 personas).

Los resultados muestran que la encuesta recoge opiniones tanto de consumidores jóvenes como de adultos de mayor edad. Esto permite explorar un mercado potencial con diferentes perfiles. Para atraer a los jóvenes, se podrían evaluar presentaciones novedosas y estrategias de promoción digital; para otros grupos, también sería importante comunicar la calidad, el sabor, los ingredientes y el origen del producto.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

3. Lugar de residencia

35 respuestas

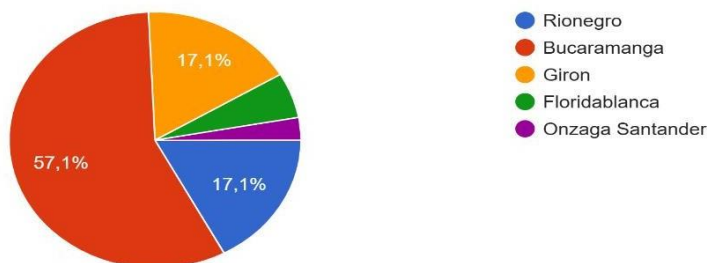


Ilustración 3: Lugar de residencia

Más de la mitad de los encuestados reside en Bucaramanga con la participación de 20 personas. Girón y Rionegro tienen la misma participación, con seis personas cada uno. Los demás municipios presentan una participación reducida en la encuesta. Bucaramanga constituye el principal punto de referencia para comprender las preferencias de esta muestra. No obstante, los resultados describen únicamente a las personas encuestadas y no representan necesariamente las preferencias de toda la población de estos municipios.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

4. ¿Consume productos derivados del cacao?

35 respuestas

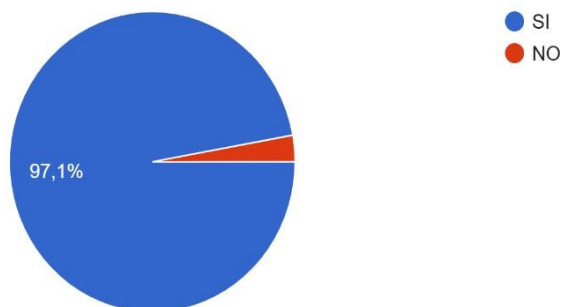


Ilustración 4: consumo

La respuesta es ampliamente favorable: 34 de las 35 personas encuestadas afirmaron consumir productos derivados del cacao. Solamente una persona respondió que no los consume. Existe una base de consumidores potenciales entre los participantes. Este resultado favorece la exploración comercial de nuevos productos de cacao, ya que la mayoría tiene experiencia previa con esta categoría.

5. ¿Con qué frecuencia consume productos derivados del cacao?

35 respuestas

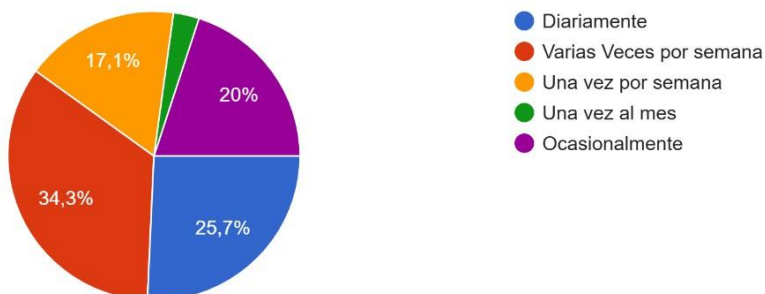


Ilustración 5:Frecuencia de consumo

La frecuencia más común es varias veces por semana, con el 34,3 %, seguida del consumo diario con el 25,7 %. En conjunto, 21 personas, equivalentes al 60 %, manifiestan consumir estos productos diariamente o varias veces por semana. Por otra parte, el 20 % consume productos derivados del cacao ocasionalmente y el 20 % restante los consume una vez por semana o una vez al mes.

Los datos reflejan que el cacao forma parte de los hábitos de consumo de una proporción importante de los participantes. Esto podría favorecer la recompra de productos artesanales si estos satisfacen sus expectativas de sabor, calidad y precio.

6. ¿Qué productos derivados del cacao consume con mayor frecuencia? (Puede seleccionar varias opciones)

35 respuestas

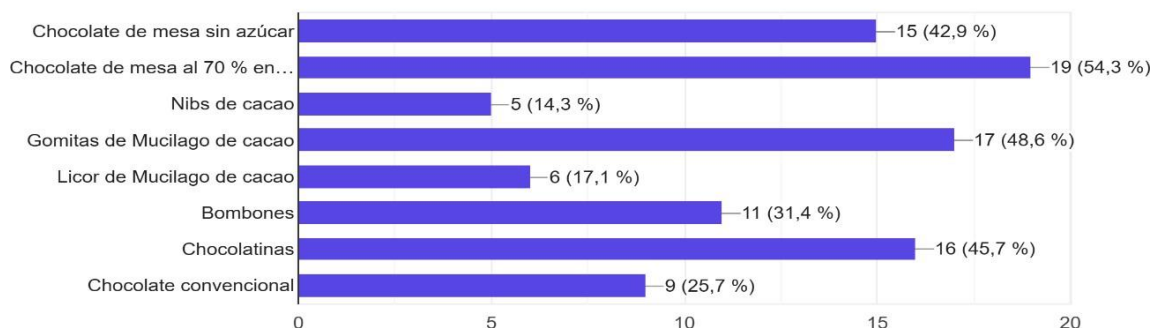


Ilustración 6: Producto que consume con mayor frecuencia

El chocolate de mesa al 70 % endulzado con azúcar es la opción más seleccionada, con 19 menciones. Le siguen las gomitas de mucílago de cacao, las chocolatinas y el chocolate de mesa sin azúcar. En contraste, los Nibs de cacao y el licor de mucílago de cacao registran menos menciones.

Los resultados sugieren una preferencia por productos reconocibles, como el chocolate de mesa y las chocolatinas, pero también muestran una presencia importante de las gomitas elaboradas con mucílago. Esto es relevante porque las gomitas podrían ofrecer una alternativa novedosa dentro de la categoría. Los Nibs y el licor registran una menor frecuencia de consumo, lo cual puede indicar que son productos menos habituales entre los participantes. No significa necesariamente que carezcan de potencial comercial, sino que sería conveniente evaluar su aceptación mediante degustaciones, información sobre sus características y pruebas de mercado.

7. ¿Qué aspectos considera más importantes al comprar productos derivados del cacao?
(Seleccione máximo 3)

35 respuestas

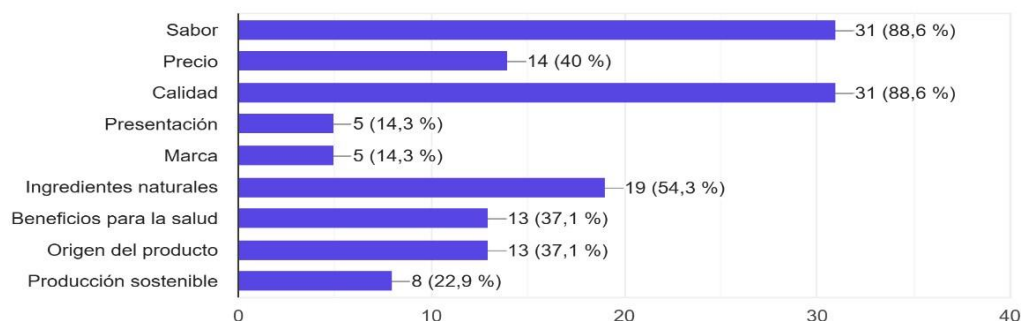


Ilustración 7: Aspectos importantes a la hora de comprar

La calidad y el sabor son los aspectos más importantes, con 31 menciones cada uno, equivalentes al 88,6 % de los encuestados. En tercer lugar se encuentran los ingredientes naturales con 19 menciones (54,3 %). El precio ocupa el cuarto lugar, con 14 menciones (40 %). El origen del producto y los beneficios para la salud también presentan una participación relevante, mientras que la producción sostenible, la presentación y la marca reciben menos menciones.

Los consumidores encuestados priorizan las características propias del producto antes que su presentación comercial. En consecuencia, una propuesta de productos artesanales de cacao debería enfocarse principalmente en ofrecer buen sabor, calidad consistente e ingredientes naturales. El precio también debe considerarse, pero no es el único factor que influye en la decisión de compra. Comunicar claramente el origen del cacao, los ingredientes utilizados y las características reales del proceso artesanal podría ayudar a diferenciar la oferta.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

8. ¿Estaría dispuesto(a) a comprar productos artesanales elaborados a base de cacao?

35 respuestas

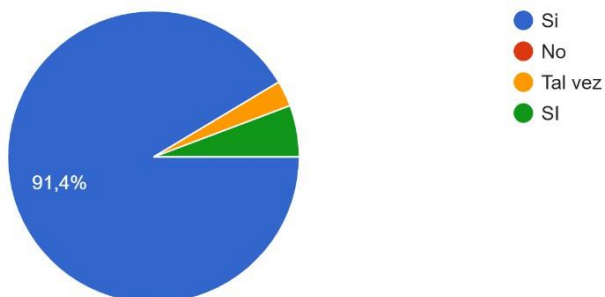


Ilustración 8: Estaría dispuesto a comprar productos a base de cacao

34 participantes manifestaron estar dispuestos a comprar productos artesanales elaborados a base de cacao, mientras que una persona respondió «Tal vez». No se registraron respuestas negativas.

Esta es una de las señales más favorables de la encuesta, porque indica una alta disposición declarada a probar o comprar productos artesanales. Existe una oportunidad para explorar el lanzamiento de una oferta basada en cacao.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

9. ¿Dónde suele adquirir productos derivados del cacao?

35 respuestas

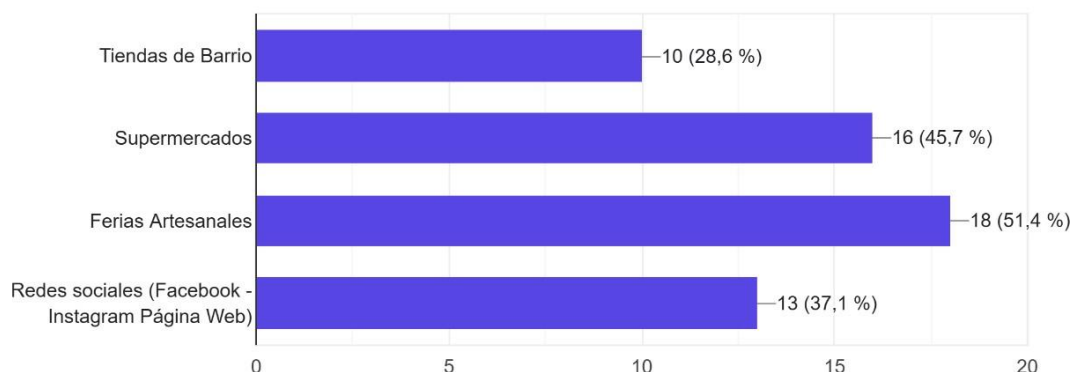


Ilustración 9: Donde adquiere productos derivados del cacao

Las ferias artesanales son el canal más mencionado, seguidas de los supermercados. Las redes sociales y las páginas web también tienen una participación importante, mientras que las tiendas de barrio ocupan el último lugar. Los resultados permiten identificar tres canales que convendría explorar prioritariamente:

- Ferias artesanales: pueden facilitar la presentación del producto, la degustación y el contacto directo con los compradores.
- Supermercados: podrían ampliar el alcance comercial si se cumplen las condiciones de distribución, presentación y abastecimiento.
- Redes sociales y páginas web: pueden servir para dar a conocer las variedades, comunicar sus ingredientes y recibir pedidos.

10. ¿Qué tan interesado(a) estaría en consumir los siguientes productos?

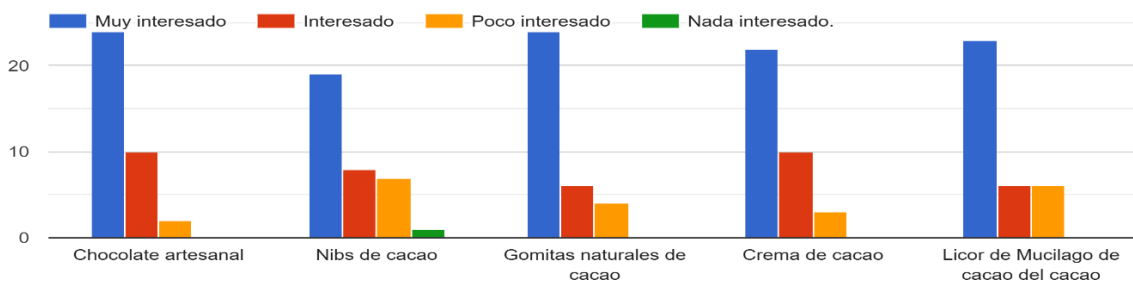


Ilustración 10: Interés por consumir productos a base de cacao

Esta pregunta evalúa la aceptación potencial de cinco alternativas: chocolate artesanal, nibs de cacao, gomitas naturales de cacao, crema de cacao y licor de mucílago de cacao. Las cinco alternativas presentan señales de aceptación, pero el chocolate artesanal y las gomitas naturales de cacao destacan por el número de respuestas explícitas de máximo interés 24 cada una. Sigue el licor de mucilago de caco con 23 personas muy interesadas en consumir, la crema de cacao con 22 personas muy interesadas y por último los nibs de cacao con 22 personas muy interesadas.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

11. ¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por un producto artesanal derivado del cacao?

35 respuestas

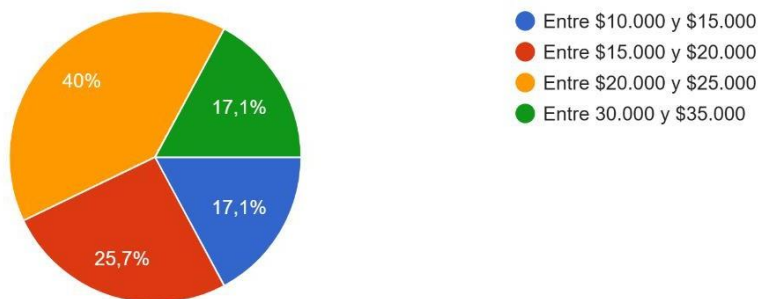


Ilustración 11: Cuanto estaría dispuesto a pagar

El rango de precio más seleccionado es de \$20.000 a \$25.000, con 14 personas (40 %). Le sigue el rango de \$15.000 a \$20.000, con 9 personas (25,7 %). Seis personas están dispuestas a pagar entre \$10.000 y \$15.000, y otras seis seleccionaron el rango de \$30.000 a \$35.000. En conjunto, 23 de las 35 personas, equivalentes al 65,7 %, eligieron rangos entre \$15.000 y \$25.000.

El intervalo de \$20.000 a \$25.000 constituye una referencia inicial útil para evaluar el precio de un producto artesanal de cacao. No obstante, la encuesta pregunta por un producto artesanal en general y no especifica tamaño, peso, presentación ni variedad.

12. ¿Recomendaría productos derivados del cacao elaborados artesanalmente a familiares o amigos?

35 respuestas

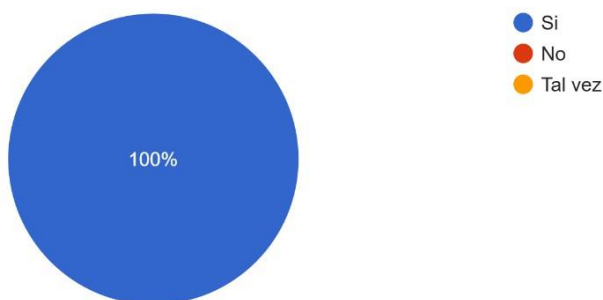


Ilustración 12: Recomendaría el producto

La totalidad de los encuestados manifestó que recomendaría productos derivados del cacao elaborados artesanalmente. No se registraron respuestas negativas ni indecisas. Este resultado refleja una disposición declarada muy favorable hacia la recomendación de productos artesanales. Puede representar una oportunidad para desarrollar estrategias de promoción basadas en la experiencia del cliente, las opiniones de compradores y las recomendaciones personales.

Conclusión general de la encuesta

Los resultados de la encuesta permiten identificar una percepción favorable hacia los productos derivados del cacao y una oportunidad potencial para desarrollar una oferta artesanal. La mayoría de los participantes consume estos productos de manera habitual, manifiesta disposición a comprarlos y expresa intención de recomendarlos a familiares o amigos.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

Las preferencias de compra muestran que la calidad, el sabor y los ingredientes naturales son factores centrales para los consumidores. En cuanto a las alternativas evaluadas, las gomitas naturales de cacao presentan el mayor número de respuestas explícitas de máximo interés, mientras que el chocolate artesanal y la crema de cacao también muestran señales favorables. Estas alternativas podrían ser consideradas para una primera etapa de validación comercial.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión**FECHA APROBACIÓN:** Octubre de 2023

6. CONCLUSIONES

El análisis de mercado permitió identificar una percepción favorable hacia los productos derivados del cacao y oportunidades para desarrollar una propuesta de producción y comercialización en la Finca La Alsacia, ubicada en Rionegro, Santander. Los resultados muestran que existe interés por los productos artesanales, lo que constituye un punto de partida para evaluar su aceptación comercial. Sin embargo, la intención de compra identificada en la encuesta debe comprobarse mediante pruebas de mercado y ventas reales.

La caracterización de las preferencias de los consumidores permitió reconocer que la calidad, el sabor y el uso de ingredientes naturales son aspectos determinantes al momento de elegir productos derivados del cacao.

La evaluación de las preferencias frente a los diferentes productos permitió identificar alternativas con potencial para una primera etapa de comercialización. Las gomitas naturales de cacao, el chocolate artesanal y la crema de cacao presentan señales favorables de aceptación entre los participantes. En consecuencia, estas alternativas pueden considerarse prioritarias para el desarrollo de prototipos y pruebas de aceptación, sin descartar los demás productos hasta contar con evidencia adicional sobre su demanda y rentabilidad.

El aprovechamiento de los productos y subproductos del cacao representa una oportunidad para generar valor agregado a partir de la producción de la finca. La transformación de la materia prima en productos diferenciados puede ampliar las alternativas de comercialización y contribuir al aprovechamiento integral del fruto.

El desarrollo del plan de negocios debe entenderse como una herramienta para organizar la toma de decisiones relacionadas con la producción, la administración, la comercialización y el cumplimiento de los requisitos legales. La información de mercado constituye una base importante para este proceso, pero debe complementarse con la definición de la capacidad productiva, los recursos necesarios, los procedimientos de elaboración, los costos operativos y las proyecciones financieras. Por tanto, la viabilidad definitiva del emprendimiento debe establecerse a partir de la evaluación conjunta de estos componentes y no únicamente de la aceptación manifestada en la encuesta.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

7. RECOMENDACIONES

Realizar un estudio de mercado complementario. Es conveniente ampliar la consulta a consumidores de Rionegro y municipios cercanos, incluyendo familias, establecimientos comerciales, cafeterías, restaurantes y posibles distribuidores. También se recomienda revisar la oferta de productos competidores, sus precios, presentaciones, canales de venta y características diferenciadoras. Esto permitirá conocer mejor las condiciones del mercado y reducir la incertidumbre al momento de definir el público objetivo y las estrategias de comercialización.

Establecer una estructura de costos y una política de precios por producto. Se recomienda calcular detalladamente los costos de producción de cada alternativa, incluyendo materias primas, mano de obra, servicios públicos, empaques, transporte, almacenamiento y demás gastos operativos. A partir de esta información, se deberán establecer precios que sean competitivos y permitan cubrir los costos y obtener un margen de rentabilidad adecuado.

Definir y estandarizar los procesos de producción. Es necesario establecer procedimientos para la selección y recepción del cacao, la transformación de la materia prima, la elaboración de los productos, el almacenamiento y el empaque. Se recomienda documentar las cantidades utilizadas, los tiempos de procesamiento y los controles de calidad correspondientes.

Garantizar la inocuidad y el cumplimiento de los requisitos sanitarios y legales. Antes de comercializar los productos, se deben verificar los requisitos aplicables a su fabricación, manipulación, etiquetado, almacenamiento y distribución. Asimismo, se recomienda implementar las buenas prácticas de manufactura y consultar ante

las autoridades competentes las autorizaciones sanitarias que correspondan a cada producto

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

8. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Blandón Herrera, J. G. (2021). *nálisis financiero plan de negocio chocolate artesanal*. Obtenido de análisis financiero plan de negocio chocolate artesanal.:
<https://bibliotecadigital.udea.edu.co/entities/publication/8390ca28-1530-4f74-a1e3-cf9d3171abe7>
- Echeverry Garzon, J. C. (27 de septiembre de 2011). *Funciónpublica.gov.co*. Obtenido de
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=64920>
- Flórez, M. (s.f.). *Emprendimiento Chocolates Caofiori*. Obtenido de Emprendimiento Chocolates Caofiori :
<https://repository.urosario.edu.co/bitstreams/2fad6627-7ab3-482e-a01d-81e97e88f2ff/download>
- Iragorri Valencia, A. (26 de Mayo de 2015). *Funciónpublica.gov.co*.
- Jimenez Rodriguez, C., & Movil Camacho, G. (2018). *Universidad Piloto de colombia*. Obtenido de
<https://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/4688/00004941.pdf>
- Muñoz, A. (2021). *Estudio de prefactibilidad para la creación de una chocolatería artesanal, con cacao de origen Huila, en Neiva*. Obtenido de Estudio de prefactibilidad para la creación de una chocolatería artesanal, con cacao de origen Huila, en Neiva : chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/<https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/d05d5352-4dd4-4349-a426-6482c065d8ce/content>
- National Geographic Creative Works. (01 de septiembre de 2023). *National Geographic*. Obtenido de <https://www.nationalgeographicla.com/medio-ambiente/2023/09/cual-es-el-origen-del-cacao-conoce-su-fascinante-historia>

Vallejo Lopez, G. (mayo de 26 de 2015). *funcionpublica.gov.co*. Obtenido de <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=78153>

Ventura, N. (2021). *Aprovechamiento del cacao implementando procesos y técnicas artesanales para la elaboración de subproductos a base del mismo, con un uso al 100% del fruto*. Obtenido de Aprovechamiento del cacao implementando procesos y técnicas artesanales para la elaboración de subproductos a base del mismo, con un uso al 100% del fruto.

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

9. APÉNDICES

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR SOBRE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO

Soy estudiante de las Unidades Tecnológicas de Santander (UTS), de la Facultad de Ciencias Socioeconómicas y Empresariales.

La presente encuesta tiene fines exclusivamente académicos y busca conocer las preferencias, tendencias y aceptación de productos y subproductos derivados del cacao. Su participación es muy importante. La información suministrada será tratada con confidencialidad, responsabilidad y discreción, y utilizada únicamente para fines académicos.

¡Muchas gracias por su colaboración!

*** Indica que la pregunta es obligatoria**

1. Género*

- ☐ Femenino
- ☐ Masculino
- ☐ Otro:

2. Edad*

- ☐ Menor de 18 años
- ☐ 18 - 25 años
- ☐ 26 - 35 años
- ☐ 36 - 45 años
- ☐ 46 - 55 años
- ☐ Mayor de 55 años

3. Lugar de residencia*

- ☐ Rionegro
- ☐ Bucaramanga
- ☐ Giron

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

F-DC-125

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO EN MODALIDAD DE
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO,
MONOGRAFÍA, EMPRENDIMIENTO Y SEMINARIO

VERSIÓN: 2.0

- ☐ Floridablanca
- ☐ Otro:

4. ¿Consume productos derivados del cacao?*

- ☐ SI
- ☐ NO

5. ¿Con qué frecuencia consume productos derivados del cacao? *

- ☐ Diariamente
- ☐ Varias Veces por semana
- ☐ Una vez por semana
- ☐ Una vez al mes
- ☐ Ocasionalmente

6. ¿Qué productos derivados del cacao consume con mayor frecuencia? (Puede seleccionar varias opciones) *

- ☐ Chocolate de mesa sin azúcar
- ☐ Chocolate de mesa al 70 % endulzado con azúcar
- ☐ Nibs de cacao
- ☐ Gomas de Mucilago de cacao
- ☐ Licor de Mucilago de cacao
- ☐ Bombones
- ☐ Chocولاتinas
- ☐ Chocolate convencional

7. ¿Qué aspectos considera más importantes al comprar productos derivados del cacao? (Seleccione máximo 3) *

- ☐ Sabor
- ☐ Precio
- ☐ Calidad
- ☐ Presentación
- ☐ Marca
- ☐ Ingredientes naturales
- ☐ Beneficios para la salud

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

- ☐ Origen del producto
- ☐ Producción sostenible

8. ¿Estaría dispuesto(a) a comprar productos artesanales elaborados a base de cacao? *

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

9. ¿Dónde suele adquirir productos derivados del cacao?*

- ☐ Tiendas de Barrio
- ☐ Supermercados
- ☐ Ferias Artesanales
- ☐ Redes sociales (Facebook - Instagram Página Web)

10. ¿Qué tan interesado(a) estaría en consumir los siguientes productos? *

Muy interesado

Interesado

Poco interesado

Nada interesado.

- ☐ Chocolate artesanal
- ☐ Nibs de cacao
- ☐ Gomas naturales de cacao
- ☐ Crema de cacao
- ☐ Licor de Mucilago de cacao del cacao
- ☐ Chocolate artesanal
- ☐ Nibs de cacao
- ☐ Gomas naturales de cacao
- ☐ Crema de cacao

Licor de Mucilago de cacao del cacao

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023

11. ¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por un producto artesanal derivado del cacao? *

- ☐ Entre \$10.000 y \$15.000
- ☐ Entre \$15.000 y \$20.000
- ☐ Entre \$20.000 y \$25.000
- ☐ Entre 30.000 y \$35.000

12. ¿Recomendaría productos derivados del cacao elaborados artesanalmente a familiares o amigos? *

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ Tal vez

ELABORADO POR:

Docencia

REVISADO POR:

Sistema Integrado de Gestión

APROBADO POR: Líder del Sistema Integrado de Gestión

FECHA APROBACIÓN: Octubre de 2023