



Vigilada Mineducación

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE “CAFÉ GALERÍA, TALLADO Y AROMA”: UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y ARTÍSTICA, DESDE LA EXPOSICIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ARTE, EN EL QUINDÍO

Pre-feasibility study for the creation of “Gallery, Carving and Aroma Coffee”: a gastronomic and artistic experience, through the exhibition and marketing of art, in Quindío

MARILUZ RAMIREZ DAVID
CINDY MATTOS ARBELÁEZ

Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de magíster en Gerencia de Proyectos

Asesor, docente
ELKIN ARCESIO GÓMEZ SALAZAR

UNIVERSIDAD EAFIT
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN
MAESTRÍA EN GERENCIA DE PROYECTOS
PEREIRA
2025

CONTENIDO

RESUMEN	10
ABSTRACT	11
INTRODUCCIÓN	12
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	16
JUSTIFICACIÓN	17
OBJETIVOS	18
GENERAL	18
ESPECÍFICOS.....	18
ANTECEDENTES	20
MARCO TEÓRICO.....	22
DEFINICIÓN DE PROYECTO	22
ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD	23
METODOLOGÍA GENERAL AJUSTADA (MGA).....	24
AGENCIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL DEL JAPÓN (JICA).....	25
METODOLOGÍA BANCO INTERNACIONAL DE DESARROLLO (BID).....	25
METODOLOGÍA DE PLANIFICACIÓN POR OBJETIVOS (ZOPP).....	26
METODOLOGÍA PARA EVALUACIÓN DE PROYECTOS INDUSTRIALES (ONUDI)	27
Fases	28
Estudios	28
METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	31
TIPO DE ESTUDIO	31
TIPO DE ANÁLISIS DE DATOS	31
ENFOQUE CUANTITATIVO.....	32
ENFOQUE CUALITATIVO	32
FUENTES Y TÉCNICAS PARA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	32
POBLACIÓN Y MUESTRA.....	35
Participantes	35
Criterios de selección.....	35
Estrategias de selección	36

IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA.....	37
FASES DE LA INVESTIGACIÓN.....	37
Análisis del sector	37
Factores del análisis PESTEL.....	38
ANÁLISIS DEL MERCADO	39
Diseño del instrumento	39
ESTUDIO TÉCNICO.....	41
ESTUDIO LEGAL	42
ESTUDIO ADMINISTRATIVO	43
ESTUDIO AMBIENTAL	43
ESTUDIO FINANCIERO Y DE RIESGOS	44
DESARROLLO DEL TRABAJO	46
ANÁLISIS SECTORIAL	46
Político	46
Económico	47
Social	52
Tecnológico.....	55
Ambiental	58
Legal	59
ESTUDIO DE MERCADO	60
Análisis de los resultados de la encuesta	61
Comentarios adicionales.....	82
Análisis de entrevistas a expertos.....	83
Análisis DOFA.....	85
Proyección de ventas.....	87
Canales de mercado	89
<i>Canales digitales</i>	90
<i>Marketing experiencial y alianzas locales</i>	90
<i>Marketing relacional</i>	91
<i>Enfoque multilingüe</i>	91
ESTUDIO TÉCNICO.....	92
Localización	93

Costos legales.....	103
ESTUDIO LEGAL	105
Análisis del marco normativo general	106
Requisitos legales para la constitución de la empresa.....	106
Obligaciones fiscales	107
Normativa laboral y seguridad social	108
Regulaciones específicas del sector.....	109
Contratos clave para la operación.....	110
ESTUDIO ADMINISTRATIVO	111
ESTUDIO AMBIENTAL	114
Aspectos ambientales relevantes.....	115
Consumo de recursos naturales	115
Generación de residuos	115
Contaminación	116
Biodiversidad y paisaje	116
Accesibilidad	117
Gestión del agua	117
EVALUACIÓN FINANCIERA.....	119
Presupuestos	119
Ingresos	120
Costos.....	122
Gastos.....	123
Depreciaciones	125
Flujo de caja del proyecto	125
Indicadores financieros	128
ANÁLISIS DE RIESGOS	136
CONCLUSIONES.....	143
REFERENCIAS.....	147
ANEXOS	154

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1. FLUJO DE REGISTRO MGA.....	24
FIGURA 2. TIPO DE EVALUACIÓN POR ETAPAS DURANTE EL CICLO DEL PROYECTO..	25
FIGURA 3. CICLO DE GESTIÓN DEL PROYECTO.....	26
FIGURA 4. METODOLOGÍA ZOPP.....	27
FIGURA 5. OCUPACIÓN SEGÚN MOTIVO VIAJE (ENERO 2029-NOVIEMBRE 2024).....	48
FIGURA 6. PIB TASA CRECIMIENTO ANUAL (2019-2024)	49
FIGURA 7. PRECIO DÓLAR ÚLTIMOS 15 DÍAS (MARZO 2025)	51
FIGURA 8. EVOLUCIÓN DÓLAR ÚLTIMOS 5 AÑOS.....	52
FIGURA 9. TASA GLOBAL DE PARTICIPACIÓN-OCUPACIÓN-DESOCUPACIÓN	54
FIGURA 10. TASA DESOCUPACIÓN SEGÚN SEXO Y BRECHA.....	55
FIGURA 11. EDAD	62
FIGURA 12. GÉNERO.....	62
FIGURA 13. ESTRATO SOCIOECONÓMICO	63
FIGURA 14. INGRESO MENSUAL	64
FIGURA 15. FRECUENCIA DE CONSUMO	65
FIGURA 16. PREFERENCIA EN EL TIPO DE CAFÉ	66
FIGURA 17. FRECUENCIA DE VISITAS	66
FIGURA 18. INTERÉS.....	67
FIGURA 19. COMPRA DE ARTE	68
FIGURA 20. ACTIVIDADES CULTURALES	69
FIGURA 21. CONOCIMIENTO DEL MERCADO	70
FIGURA 22. ÉXITO PERCIBIDO DEL MERCADO	71
FIGURA 23. ATRACTIVO.....	72
FIGURA 24. INTERÉS CULTURAL.....	73

FIGURA 25. PREFERENCIA DE EXPERIENCIAS EN EL QUINDÍO	74
FIGURA 26. FRECUENCIA TURISMO CULTURAL	75
FIGURA 27. ÉPOCA DEL AÑO EN LA QUE SE SUELE VIAJAR.....	76
FIGURA 28. APOYO AL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES.....	77
FIGURA 29. TIPO DE DECORACIÓN DE PREFERENCIA.....	78
FIGURA 30. PREFERENCIA EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE	79
FIGURA 31. PREFERENCIA DE COMPRA.....	80
FIGURA 32. PREFERENCIAS EN LA UBICACIÓN	81
FIGURA 33. TIPO DE UBICACIÓN	82
FIGURA 34. MAPA LOCALIZACIÓN COLOMBIA.....	94
FIGURA 35 MAPA LOCALIZACIÓN QUINDÍO	95
FIGURA 36. MAPA UBICACIÓN DE CAFÉ GALERÍA, TALLADO Y AROMA.....	96
FIGURA 37. PLANO MEDIDAS LOCAL.....	98
FIGURA 38. PLANO DISTRIBUCIÓN ESPACIOS.....	99
FIGURA 39. DIAGRAMA DE PROCESOS.....	105
FIGURA 40. ORGANIGRAMA.....	113
FIGURA 43. VPN ACUMULADO EN EL TIEMPO.....	131
FIGURA 44. VPN ACUMULADO EN EL TIEMPO	135
FIGURA 45. ANÁLISIS PESTEL	137
FIGURA 46. MATRIZ DE IMPACTO	138
FIGURA 47. MATRIZ MAPA DE CALOR	139
FIGURA 48. DIAGRAMA DE RIESGOS.....	140
FIGURA 49. VALOR ESPERADO	141
FIGURA 50. VALOR EN RIESGO	142
FIGURA 51. VPN.....	142

LISTA DE TABLAS

TABLA 0.1 FUENTES Y TÉCNICAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	32
TABLA 0.1 FACTORES INTERNOS.....	85
TABLA 0.2 FUENTES EXTERNAS.....	86
TABLA 0.3 PROYECCIÓN DE VENTA POR TIPO DE CAFÉ.....	87
TABLA 0.4 PROYECCIÓN DE VENTAS DE PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS.....	88
TABLA 0.5 PROYECCIÓN VENTA DE OBRAS DE ARTE	89
TABLA 0.6 COMPETIDORES A NIVEL REGIONAL	92
TABLA 0.7 DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS.....	97
TABLA 0.8 MOBILIARIO Y EQUIPO REQUERIDO.....	100
TABLA 0.9 COSTOS SERVICIOS MENSUAL.....	102
TABLA 0.10 COSTO SALARIAL PERSONAL	102
TABLA 0.11 COSTOS INSUMOS MENSUALES.....	103
TABLA 0.12 COSTOS LEGALES	104
TABLA 0.13 CARGOS, FORMACIONES Y REQUISITOS.....	111
TABLA 0.14 PERSONAL REQUERIDO	114
TABLA 0.15 MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL.....	118
TABLA 0.16 INGRESOS POR VENTA DE CAFÉ PROYECTADOS A 10 AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	120
TABLA 0.17 INGRESOS POR VENTAS DE REPOSTERÍA PROYECTADOS A 10 AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP).....	120
TABLA 0.18 INGRESOS POR VENTA DE ARTE PROYECTADOS A 10 AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	121
TABLA 0.19 COSTOS VARIABLES DE INSUMOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)....	122

TABLA 0.20 SALARIO Y CARGA PENSIONAL ANUAL DE LOS EMPLEADOS A 10 AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	123
TABLA 0.21 GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DE LOS 10 PRIMEROS AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	124
TABLA 0.22 INVERSIÓN INICIAL INVERSIONES (VALORES EXPRESADOS EN COP)	124
TABLA 0.23 DEPRECIACIONES A 10 AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	125
TABLA 0.24 FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO (VALORES EXPRESADOS EN COP)	126
TABLA 0.25 INDICADORES FINANCIEROS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	128
TABLA 0.26 VPN FRENTE A CAMBIOS DE LA TIO (VALORES EXPRESADOS EN COP)..	129
TABLA 0.27 VPN FRENTE A CAMBIO DE LA TIO	129
TABLA 0.28 ANÁLISIS RBC (VALORES EXPRESADOS EN COP)	130
TABLA 0.29 VPN ACUMULADO EN EL TIEMPO	131
TABLA 0.30 ANÁLISIS IRVA (VALORES EXPRESADOS EN COP)	132
TABLA 0.31 FLUJO DE CAJA A UN HORIZONTE DE SEIS AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	133
TABLA 0.32 INDICADORES FINANCIEROS CON UN HORIZONTE DE SEIS AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	134
TABLA 0.33 ANÁLISIS RBC HORIZONTE SEIS AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	134
TABLA 0.34 VPN ACUMULADO EN EL TIEMPO HORIZONTE SEIS AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	135
TABLA 0.35 ANÁLISIS IRVA HORIZONTE SEIS AÑOS (VALORES EXPRESADOS EN COP)	135

ANEXOS

**ANEXO 1. ENCUESTA: CATEGORÍAS Y VARIABLES PRINCIPALES DEL ANÁLISIS DEL
MERCADO SOBRE LA CREACIÓN DE UN CAFÉ TEMÁTICO EN EL MUNICIPIO SE**

SALENTO 154

ANEXO 2. ENTREVISTA..... 159

ANEXO 3 COSTO EMPLEADOS 161

RESUMEN

El presente estudio de prefactibilidad tiene como objetivo evaluar la viabilidad de la creación de Café Galería, Tallado y Aroma, un establecimiento ubicado en el departamento del Quindío, municipio de Salento, que integrará la experiencia gastronómica con la exhibición y comercialización de arte local. Este proyecto responde a la creciente demanda de experiencias turísticas y culturales en la región, al consolidar un espacio innovador que combine la tradición cafetera con expresiones artísticas. El análisis se fundamentó en un estudio de mercado que identificó las preferencias del público objetivo, un diagnóstico del entorno mediante herramientas de análisis estratégico como PESTEL, así como un estudio financiero para determinar la rentabilidad del negocio. Además, se examinaron los aspectos normativos y administrativos aplicables para garantizar el cumplimiento de la legislación vigente. Se espera que la implementación del proyecto genere un impacto positivo en la economía local, promoviendo el turismo cultural y contribuyendo al fortalecimiento del arte y la identidad cafetera del Quindío.

Palabras clave: prefactibilidad, turismo cultural, café temático, comercialización de arte local, beneficios socioeconómicos.

ABSTRACT

This pre-feasibility study aims to evaluate the viability of creating Café Galería, Tallado y Aroma, a facility located in the department of Quindío, Salento municipality, which will combine the gastronomic experience with the exhibition and commercialization of local art. This project responds to the growing demand for cultural and tourism experiences in the region, establishing an innovative space that blends coffee traditions with artistic expressions.

The analysis was based on a market study that identified the preferences of the target audience, an environmental diagnosis using strategic analysis tools like PESTEL, and a financial study to determine the business's profitability. Additionally, applicable regulatory and administrative aspects were examined to ensure compliance with current legislation. The implementation of the project is expected to have a positive impact on the local economy by promoting cultural tourism and contributing to the strengthening of art and the coffee identity of Quindío.

Keywords: Pre-feasibility, cultural tourism, thematic coffee, commercialization of local art.

INTRODUCCIÓN

El turismo en el Eje Cafetero colombiano, particularmente en el departamento del Quindío, ha evolucionado hacia una oferta más diversificada, en la que la cultura, la gastronomía y el arte juegan un papel fundamental en la experiencia del visitante (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2024). Por tanto, se identifica la necesidad de innovar en la oferta turística mediante la integración de estos elementos, que da lugar a la propuesta de Café Galería, Tallado y Aroma, un establecimiento que busca combinar la tradición cafetera con el arte local para generar una experiencia diferenciadora para turistas y residentes.

Este estudio de prefactibilidad tiene como objetivo evaluar la viabilidad del proyecto, analizando su factibilidad desde una perspectiva de mercado, financiera y normativa. Para ello, se aborda un diagnóstico detallado del contexto en el que se desarrollará la propuesta, al considerar factores políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ecológicos y legales mediante herramientas como PESTEL. Además, se realiza un estudio de mercado con el fin de conocer la demanda potencial, los hábitos de consumo y la competencia en la zona, con el fin de permitir una toma de decisiones fundamentada.

Desde el punto de vista metodológico, se adopta un enfoque mixto que combina herramientas cuantitativas y cualitativas. La recolección de información se lleva a cabo a través de encuestas dirigidas a clientes potenciales, utilizando un muestreo probabilístico aleatorio simple, mientras que las entrevistas a expertos del sector turístico y gastronómico se desarrollan mediante muestreo no probabilístico por conveniencia. Posteriormente, los datos obtenidos son analizados para identificar la viabilidad y sostenibilidad del proyecto.

El documento se estructura en diversas secciones. En primer lugar, se presenta el planteamiento del problema y la justificación, donde se expone la importancia del turismo gastronómico y cultural en el Quindío y la falta de establecimientos que integren estas experiencias de manera significativa. Luego, se desarrollan los objetivos de la investigación, seguidos por el marco

teórico, en el cual se abordan conceptos clave como estudios de prefactibilidad, turismo experiencial y modelos de negocio aplicables. Luego, se detalla la metodología empleada, los instrumentos de recolección de información y las estrategias de análisis de datos. Finalmente, se presentan los resultados obtenidos, las conclusiones y recomendaciones para la posible implementación del proyecto.

Con esta investigación, se espera contribuir a la identificación de oportunidades dentro del sector turístico del Quindío, promoviendo iniciativas que fortalezcan la economía local, la cultura cafetera y el arte regional.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Eje Cafetero, en el centro de Colombia, ha desarrollado una economía basada en la producción y comercialización del café, que se consolida como su principal actividad económica desde finales del siglo XIX. Sin embargo, el rompimiento del pacto de cuotas en 1989 generó su reducción y debilitó los ingresos de la región. Esta coyuntura obligó a sus habitantes a identificar fuentes secundarias de ingresos, y así fue como el turismo pasó a ser un aspecto importante en la economía de la región (Gómez Ramírez et al., 2004). Por ello, el eje cafetero se ha posicionado como uno de los destinos más apetecidos por los turistas.

Dentro de esta región el departamento del Quindío forma parte el Paisaje Cultural Cafetero (PCC), el cual fue reconocido por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) como Patrimonio Mundial el 25 de junio de 2011, considerado como una de las zonas de gran producción de café que contribuye a una herencia cultural donde se conjugan elementos culturales y económicos y resaltad su riqueza en biodiversidad (Paisaje Cultural Cafetero, s.f.).

Según el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2024), este es uno de los destinos turísticos que más se visitan en Colombia, y se registra una tendencia al alza en el turismo de la región en los últimos cinco años, lo cual ha incentivado la diversificación de la oferta gastronómica y cultural de dicha región y ha convertido al Quindío en un referente de la economía que impulsa la producción y el empleo en la región.

En ese orden de ideas, el turismo cultural y gastronómico ha desempeñado un papel importante en el desarrollo económico del departamento. Investigaciones recientes muestran cómo el turismo experiencial, que une las actividades culinarias con expresiones artísticas, es una tendencia en alza en el mundo (Cardona-Sánchez et al., 2019). Aunque el departamento del Quindío es reconocido por su tradición cafetera, diversas investigaciones apuntan a una carencia

de espacios que integran de manera significativa la degustación de productos a base de café con la exposición y comercialización del arte local.

Al respecto, Guzmán-Díaz et al. (2019) señalan que, a pesar de la diversidad de manifestaciones culturales en la región, existe una falta de apropiación social del patrimonio cultural y artístico, lo cual contribuye a una pérdida de identidad en la población. Esta situación sugiere una oportunidad para innovar en la oferta turística del Quindío, mediante la creación de establecimientos que fusionen la experiencia gastronómica con la promoción del arte local.

Hoy, el crecimiento del turismo cultural y gastronómico en el Quindío ha generado una alta demanda de experiencias distintivas, en las que el café y su cultura tienen un rol fundamental.

En la temporada turística de diciembre de 2023 a enero de 2024, el departamento se convirtió en uno de los lugares de mayor visita para turistas tanto nacionales como foráneos. En este contexto, Salento destacó como la localidad más visitada, con el 21 % de visitantes, por la variedad de atracciones que brinda. Adicionalmente, se registró un flujo de vehículos de 35.323 que marcó un pico histórico y se reportó el mayor número de visitantes el 23 de diciembre, fecha en la que el municipio llegó a su máxima capacidad para recibir turistas, quienes generaron ingresos económicos altos en la región (Cámara de Comercio de Armenia y el Quindío, 2024).

Asimismo, conviene mencionar que el departamento cuenta con 266 tiendas especializadas en café. Por tanto, el 40 % del café del Quindío tiene como destino el comercio y el mercado local, donde la bebida preferida de los consumidores es el café tipo americano, con un 49 %, y es Salento el mayor consumidor con un 23 % (Crónica del Quindío, 2024).

Cabe mencionar que el Quindío cuenta con riquezas excepcionales como la cultura, la naturaleza y el café, que combinan experiencias únicas reflejadas en una variedad de cafés temáticos reconocidos como El Domo Aves y Café, la Morelia Café Campestre, Café Bruselas, Parque del Café, Café Concorde, Coffe Park, entre otros. Además, se distingue el turismo cultural con museos emblemáticos como el Museo de Oro Quimbaya, Museo del Disco y la Música, Aldea

del Artesano, Museo Arte y Cultura Universal, los cuales promueven el patrimonio artístico y cultural de la región.

En consecuencia, surge la idea de Café Galería, Tallado y Aroma, un lugar híbrido que fusiona un café de especialidad con una galería de arte, donde se exponen y comercializan obras de artistas locales. Este principio aspira a establecer una relación viva entre la cultura del café y el arte en el municipio de Salento. El proyecto combina manifestaciones artísticas con sus raíces antiguas, enfatizando su sentido cultural y consiguiendo un enlace genuino entre la cultura del café, la naturaleza y el arte. Por tanto, este estudio de prefactibilidad es esencial para evaluar la viabilidad y el éxito en el horizonte del proyecto, así como para minimizar riesgos y potenciar las oportunidades de rentabilidad.

Finalmente cabe desatacar que la importancia de viabilizar Café Galería, Tallado y Aroma en el Quindío radica en mantener la identidad cafetera cultural y artística de la región, con el fin de preservar las tradiciones ancestrales a través de la comercialización y exposición de obras que conserven viva la historia y la conexión de la cultura con el café. De esta manera, se espera lograr un impacto significativo que estimule la economía y promueva el empleo y la preservación del arte, el turismo experimental y la cultura, en el marco de una propuesta innovadora que genere experiencias únicas que la posicionen como un referente para la región.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Es viable la creación de la empresa Café Galería, Tallado y Aroma en el departamento del Quindío, una propuesta que ofrecerá una experiencia gastronómica y artística, y que integra la exposición y comercialización de arte local con la degustación de cafés especiales?

JUSTIFICACIÓN

En el Eje Cafetero, el Quindío sobresale por su rica tradición cafetera, cultural y por su riqueza en biodiversidad, aspecto que lo sitúa como un lugar turístico de gran atractivo en Colombia (ColombiaToursTravel, 2024). No obstante, existe la necesidad de desarrollar experiencias innovadoras que integren aspectos como el arte y la cultura cafetera. Por eso, con este proyecto se puede generar un impacto económico y social positivo, al abrir espacios para el empleo, comercializando obras de arte y productos derivados del café de alta calidad, que brinda un gran valor social e impulsa expresiones culturales, patrimoniales y artísticas locales.

Según Guzmán-Díaz et al. (2019), la cultura del Eje Cafetero es el resultado de la unión de diversos aspectos a lo largo de la historia y, pese a que algunos se han transformado u olvidado, aún se conservan las expresiones más autóctonas. Café Galería, Tallado y Aroma pretende ser más que un negocio; busca ser un espacio donde tanto artistas como turistas y habitantes del departamento puedan reunirse en un punto que invite a la integración de la cultura cafetera, la biodiversidad y los lenguajes de expresión artística.

Esto se encuentra alineado a la apuesta que se ha hecho en el departamento del Quindío y que consiste en diversificar su oferta turística, lo cual ha dado lugar a experiencias integrales que aportan a la gastronomía local y el desarrollo económico, social y cultural, con el que se muestra la rica historia y las tradiciones de la región con sus pueblos emblemáticos, museos y monumentos (Aguirre Abad, 2023).

Por tanto, en Café Galería, Tallado y Aroma se fusionará el aroma del café y las costumbres culturales, lo cual permitirá a los visitantes experimentar una experiencia de cambio que reinterpretará las raíces y tradiciones de la región.

OBJETIVOS

GENERAL

Hacer un estudio de prefactibilidad para la creación de Café Galería, Tallado y Aroma en el municipio de Salento, Quindío, como un espacio que integre la experiencia gastronómica con la exposición y comercialización de arte local, a través de un estudio de prefactibilidad.

ESPECÍFICOS

- Desarrollar un estudio del entorno y análisis sectorial, con el fin de analizar el comportamiento del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma con el público objetivo del municipio de Salento.
- Realizar un estudio de mercado para establecer el potencial de demanda, las preferencias del público objetivo y la competencia del mercado.
- Evaluar el estudio técnico del proyecto, considerando el tamaño, localización, infraestructura y recursos tecnológicos y operativos necesarios para su implementación.
- Examinar los aspectos legales y normativos aplicables a la creación del establecimiento y su operación.
- Evaluar el estudio organizacional que defina la estructura y procesos para el manejo eficiente del café, establecer el equipo y responsabilidades para el funcionamiento del proyecto.
- Evaluar el impacto ambiental del Café Galería Tallado y Aroma a través del análisis de la legislación colombiana vigente, garantizando el cumplimiento normativo y una adecuada gestión de residuos.

- Realizar un estudio financiero y de análisis de riesgo que evalué la viabilidad económica y su rentabilidad asociados al proyecto para mitigar posibles casos de riesgos y toma de decisiones pertinentes.

ANTECEDENTES

El siguiente análisis de antecedentes brinda una perspectiva que permite contextualizar el presente proyecto, a través de la revisión de literatura.

Ismiño Moya (2020) realizó un estudio de prefactibilidad para la implementación de una cafetería temática de arte en Miraflores, Perú. Dicho proyecto respondió a la necesidad de crear espacios donde la cultura y la gastronomía se complementaran en una experiencia integral para los visitantes. Su investigación resalta la falta de establecimientos que combinan la apreciación artística con el consumo de café, lo cual se constituyó como una oportunidad de negocio basada en el turismo experiencial y la economía creativa. Este enfoque guarda similitud con la propuesta de Café Galería, Tallado y Aroma, ya que ambas propuestas buscan integrar la degustación de café con la exhibición y comercialización de arte para fortalecer la oferta cultural y turística en su respectiva región.

Otro caso, es el del estudio de factibilidad realizado por Becerra y Hurtado (2021) para la creación del negocio Arte-Bar en la ciudad de Pereira, el cual tuvo combina gastronomía, bebidas alcohólicas y eventos culturales. Para ello, se llevó a cabo un análisis del entorno macroeconómico utilizando la herramienta PESTEL, además de estudios de mercado, técnico, administrativo, legal y financiero. Los resultados indicaron que la propuesta es viable, con un flujo de caja positivo, una tasa interna de retorno (TIR) del 30 % y un valor presente neto (VPN) favorable, lo cual respalda la rentabilidad del negocio en escenarios optimistas y realistas. También se destacó la importancia de la ubicación estratégica, la integración de experiencias artísticas y la diferenciación del concepto dentro del mercado de entretenimiento nocturno en Pereira.

Por otro lado, Realpe Suárez (2014) desarrolló un estudio sobre la viabilidad de un restaurante temático en Quito que integrara la gastronomía ecuatoriana con expresiones artísticas y culturales. Utilizando una metodología mixta, combinó encuestas de mercado, análisis financiero y evaluación del entorno competitivo para determinar su factibilidad. Los hallazgos indicaron que, aunque existen restaurantes de comida tradicional, hay una oportunidad de negocio para aquellos que ofrezcan una experiencia cultural completa con música y danza en vivo. Además, se concluyó que este tipo de establecimiento no solo es rentable, sino que también contribuye a la preservación del patrimonio cultural y al fortalecimiento del turismo en la región, en concordancia con los principios de la Unesco sobre la importancia de la gastronomía en la identidad cultural.

Los antecedentes analizados muestran la importancia de la creación de espacios que fusionen la gastronomía y la cultura a partir de la creación de experiencias innovadoras y atractivas. Las investigaciones revisadas evidencian oportunidades de mercado y validan la viabilidad de negocios similares mediante estudios estratégicos y financieros. Además, destacan cómo estos espacios fortalecen el turismo y la identidad cultural en sus respectivas regiones. Estos hallazgos refuerzan la relevancia de evaluar la prefactibilidad del Café Galería, Tallado y Aroma, y aseguran que su concepto responde a tendencias exitosas y a las necesidades del sector.

MARCO TEÓRICO

Este marco teórico explora el concepto de proyecto y su relevancia, seguido de la importancia de la prefactibilidad como una herramienta de evaluación preliminar. Asimismo, se abordan metodologías ampliamente utilizadas, como la Metodología General Ajustada (MGA), JICA, BID, ZOPP y ONUDI, las cuales proporcionan marcos de referencia para la formulación y evaluación de iniciativas. Con estos elementos se sustenta el análisis de viabilidad de Café Galería, Tallado y Aroma, y se garantiza que su planificación responda a criterios de sostenibilidad y factibilidad en el mercado.

DEFINICIÓN DE PROYECTO

Un proyecto es una iniciativa con una duración determinada que tiene como propósito desarrollar un producto, servicio o resultado exclusivo. Su carácter temporal indica que cuenta con un inicio y una finalización específicos, lo cual lo diferencia de las actividades operativas recurrentes. Además, su naturaleza única implica que sus resultados no son repetitivos, sino diseñados para cumplir con objetivos concretos. Para su ejecución, se requiere una planificación estructurada, así como la asignación y coordinación eficiente de recursos, considerando las distintas fases que conforman su desarrollo (Project Management Institute [PMI], 2021).

El PMBOK® en su séptima edición, define que los proyectos forman parte de una estructura organizativa más amplia que incluye programas y portafolios, los cuales permiten una gestión más eficiente y alineada con los objetivos estratégicos de una organización (PMI, 2021). Un portafolio agrupa múltiples proyectos y programas para optimizar el uso de recursos y maximizar los beneficios generales. Un programa se compone de varios proyectos interrelacionados que, al ser gestionados en conjunto, generan sinergias y resultados que no se lograrían si se

ejecutaran de forma independiente. Este enfoque facilita la toma de decisiones estratégicas, mejora la coordinación entre iniciativas y permite priorizar esfuerzos según las necesidades organizacionales (PMI, 2021).

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD

La planificación de un proyecto requiere un enfoque estructurado que permita analizar su viabilidad antes de ser implementado. En este proceso, la prefactibilidad cumple una función esencial al examinar factores técnicos, económicos, ambientales y sociales que orientan la toma de decisiones (Departamento Nacional de Planeación y Banco de Proyectos Territoriales, 2017). Sapag y Sapag (2014) indican que un estudio de prefactibilidad profundiza en la investigación, principalmente con el uso de información de fuentes secundarias para definir con mayor precisión variables clave relacionadas con el mercado, las alternativas técnicas de producción y la capacidad financiera de los inversionistas. Este análisis permite estimar las inversiones probables, los costos operativos y los ingresos que el proyecto demandará y generará, con lo cual se proyectan cifras para evaluar su viabilidad.

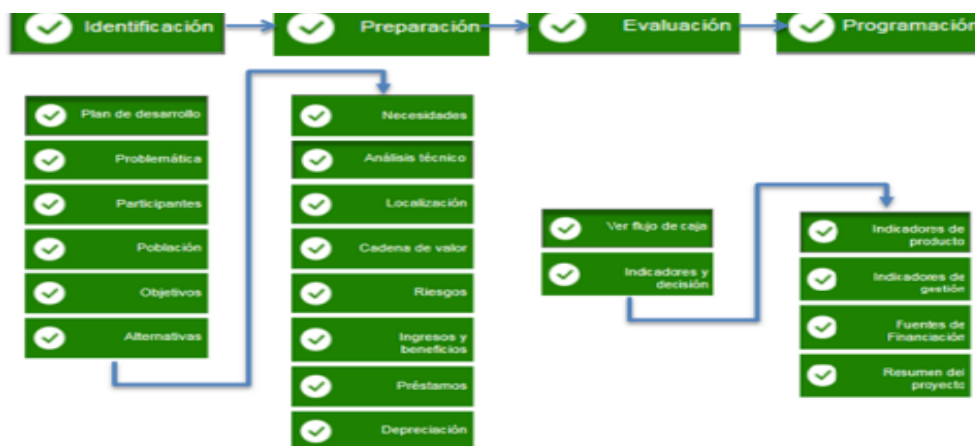
En el contexto de la estructuración de proyectos, una metodología se refiere a un conjunto estructurado de técnicas, métodos y procedimientos que guían el desarrollo de un proyecto, desde su inicio hasta su finalización. Este enfoque sistemático busca asegurar que los productos o servicios resultantes cumplan con los objetivos establecidos, optimizando recursos y tiempos. Además, una metodología efectiva permite alinear los resultados del proyecto con las metas estratégicas de la organización, lo cual favorece su posición en el mercado (Barrera y Barrera, 2020).

METODOLOGÍA GENERAL AJUSTADA (MGA)

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (DNP, 2024), el MGA es una herramienta fundamental para el desarrollo de proyectos de inversión pública, dado que es un método de formulación que garantiza que los proyectos sean eficientes, eficaces y están alineados con los objetivos de desarrollo. Esta metodología cuenta con cuatro componentes:

- Planeación estratégica: los proyectos están alineados a los objetivos del Plan Nacional de Deresarrollo.
- Participación: los involucrados en el proyecto deben asegurar la viabilidad.
- Eficiencia: los recursos públicos deben ser administrados eficiente y eficazmente.
- Transparencia: la formulación y la estructuración debe ser transparente y participativo.

Figura 1. Flujo de Registro MGA

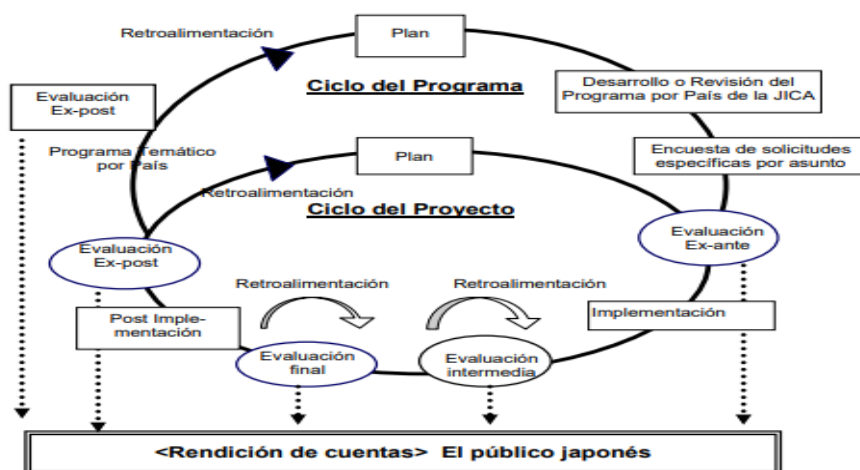


Fuente: DNP (2015).

AGENCIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL DEL JAPÓN (JICA)

La Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA, 2004) es una entidad gubernamental japonesa que brinda apoyo mediante la cooperación técnica y financiera, la cual es una de las modalidades más diversificadas en la contribución de países en vía de desarrollo en la implementación de proyectos, ejecutando cuatro etapas durante el ciclo del proyecto: evaluación ex-ante, evaluación intermedia, evaluación final y evaluación ex-post.

Figura 2. Tipo de evaluación por etapas durante el ciclo del proyecto



Fuente: JICA (2004).

METODOLOGÍA BANCO INTERNACIONAL DE DESARROLLO (BID)

El Banco Interamericano de Desarrollo (BID, 2024) respalda a gobiernos de América latina y del Caribe, con el fin de promover el desarrollo sostenible y equitativo, a través de apoyo financiero y técnico con una estrategia que genere impacto en las regiones, progreso social y económico transformador, con lo cual se priorizan sus objetivos de reducir la pobreza y la desigualdad, hacer

frente al cambio climático y fortalecer el crecimiento sostenible. El ciclo de vida de los proyectos cuenta con cuatro etapas:

Figura 3. *Ciclo de gestión del proyecto*



Fuente: BID e Instituto Latinoamericano y del Caribe de Planificación Económica y Social (ILPES, 2000).

METODOLOGÍA DE PLANIFICACIÓN POR OBJETIVOS (ZOPP)

El método ZOPP fue introducido por la Agencia de Cooperación Internacional Alemana (GTZ) en la Planeación de Proyectos Orientados a Objetivos y se utiliza para la formulación de proyectos de cooperación internacional. Sus objetivos son los siguientes: mejorar la comunicación, establecer bases de cooperación, proporcionar medios para lograr su fin y establecer indicadores de seguimiento y evaluación del proyecto (Subdirección General de Programación, 2000).

Figura 4. Metodología ZOPP



Fuente: Subdirección General de Programación (2000).

METODOLOGÍA PARA EVALUACIÓN DE PROYECTOS INDUSTRIALES (ONU DI)

La Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONU DI) diseñó un método estructurado para examinar la viabilidad de proyectos industriales y centrado en sus efectos financieros, económicos y sociales. Esta metodología inicia con una evaluación de la rentabilidad que utiliza valores de mercado, seguida de un ajuste en los costos y precios para reflejar su verdadero impacto económico, con lo cual se eliminan distorsiones generadas por subsidios o impuestos. Posteriormente, se analiza el aporte del proyecto al desarrollo del país, considerando sus beneficios a nivel macroeconómico. También se examina la equidad en la distribución de costos y ganancias entre distintos grupos sociales, con el propósito de medir su contribución a la reducción de desigualdades. Para finalizar, se realiza un análisis de sensibilidad y riesgos, con el fin de identificar factores que podrían influir en su éxito y prever escenarios alternativos. Este enfoque facilita la toma de decisiones estratégicas y garantiza que los proyectos industriales

sean sostenibles y generen un impacto positivo en el desarrollo económico de los países (Hansen, 1972).

Como lo menciona la ONUDI (1986), el objetivo primordial es promover y acelerar el desarrollo industrial en países en desarrollo para contribuir en un orden económico internacional basado en el apoyo a nivel mundial, regional, local y nacional. Esta metodología evalúa los beneficios económicos y sociales tanto en el sector privado como en el público. Por esta razón, se implementa teniendo presente los diversos estudios que se realizarán para determinar la prefactibilidad del Café Galería Tallado y Aroma. Así mismo, se debe tener en cuenta que para desarrollar el proyecto se debe establecer su horizonte teniendo en cuenta que esta metodología establece tres fases del ciclo de vida del proyecto y ocho estudios de análisis.

Fases

- Fase de pre-inversión: aquí, se llevan a cabo los estudios de apoyo del proyecto y su respectivo análisis de cada uno, con el objetivo de poder realizar una evaluación correcta de los riesgos en los que incurre un proyecto.
- Fase de inversión: en ella, se pone en marcha la ejecución del proyecto comprendiendo todo el montaje físico y demás actividades necesarias.
- Fase de operación: esta etapa inicia cuando el proyecto ha sido implementado y comienzan las actividades comerciales, las cuales permiten obtener los beneficios proyectados desde el inicio. En esta fase, el proyecto adquiere características similares a las de una empresa en operación (García y Tobar, 2007).

Estudios

- Estudio sectorial: se basa en el estudio de análisis PESTEL que examina factores externos que puedan impactar el proyecto. Este estudio se basa en seis sectores clave: sector político, económico, social, tecnológico, ecológico y legal, con lo cual se identifican amenazas y oportunidades que facilita la toma de decisiones oportunas durante la estructura del proyecto.
- Estudio de mercado: este análisis analiza aspectos claves de la demanda, la oferta, los precios, canales de distribución y características del consumidor. En este análisis se pretende evaluar aspectos fundamentales del comportamiento del mercado permitiendo tomar decisiones oportunas.
- Estudio técnico: analiza una aproximación de los requerimientos técnicos para su viabilidad operativa, donde se estudian aspectos clave como localización, tamaño, capacidad instalada, ingeniería del proyecto, equipamiento, recursos humanos y costos técnicos.
- Estudio legal: define y evalúa el marco normativo para poner en marcha el proyecto, donde se analiza leyes, normas, decretos, exenciones y beneficios aplicables al proyecto durante su horizonte.
- Estudio administrativo: este estudio indica la estructura organizacional y de recursos humanos necesarios para el funcionamiento del proyecto, como cantidad de empleados, cargos y perfiles, costos administrativos, con el fin de definir la cadena jerárquica necesaria para el funcionamiento del proyecto.
- Estudio ambiental: este estudio evalúa y previene posibles impactos ambientales que genere el proyecto mediante la aplicación de normas ambientales vigentes que aplique al proyecto.
- Estudio financiero: en este estudio se desarrolla la proyección financiera del flujo de caja del proyecto, donde se determina la viabilidad económica y rentabilidad a través de

indicadores como el VPN, la TIR y el índice de rendimiento de la inversión inicial (IR). Además, se determina la inversión requerida, los costos operativos y los ingresos esperados para establecer la sostenibilidad del proyecto en el tiempo.

- Estudio de riesgos: analizan y evalúan los posibles riesgos internos y externos que podrían afectar el desarrollo y ejecución del proyecto, permitiendo anticiparse a situaciones adversas, diseñar estrategias de prevención y mitigación, y garantizar la continuidad del proyecto, a fin de reducir la incertidumbre en la toma de decisiones.

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

TIPO DE ESTUDIO

Este estudio se desarrolla bajo un enfoque descriptivo, ya que busca caracterizar la viabilidad de Café Galería, Tallado y Aroma, analizando sus aspectos clave sin establecer relaciones causales.

Un estudio descriptivo tiene como finalidad analizar y representar con detalle las características de un fenómeno, situación o grupo, permitiendo su comprensión sin buscar establecer relaciones causales entre sus elementos. Su propósito es identificar y documentar propiedades específicas para proporcionar una visión estructurada de la realidad estudiada. En este enfoque, los datos se recopilan y organizan con el objetivo de ofrecer una descripción precisa, sin que ello implique explicar vínculos o interdependencias entre las variables. La utilidad de este tipo de investigación radica en su capacidad para generar un perfil claro del objeto de estudio, lo cual facilita el análisis y la toma de decisiones informadas. Para lograrlo, es fundamental delimitar con claridad las características que serán evaluadas y definir los sujetos u objetos sobre los cuales se recolectará la información para asegurar una interpretación precisa y fundamentada de los datos obtenidos (Hernández Sampieri, 2014).

TIPO DE ANÁLISIS DE DATOS

En el estudio se realiza un análisis de tipo mixto en el que se estudian datos cuantitativos y cualitativos.

ENFOQUE CUANTITATIVO

Un estudio cuantitativo se enfoca en la recopilación de datos medibles que utiliza herramientas como encuestas para obtener información en formato numérico. El análisis de estos datos se lleva a cabo mediante técnicas estadísticas, lo cual permite identificar tendencias y patrones de comportamiento, proporcionando resultados objetivos y comparables (Hernández Sampieri, 2014).

ENFOQUE CUALITATIVO

Un estudio cualitativo se orienta hacia la interpretación de información no numérica, con el propósito de comprender a profundidad el fenómeno investigado. Este enfoque se basa en el análisis de discursos, comportamientos y percepciones, donde el investigador desempeña un papel clave en la recolección y comprensión de los datos (Hernández Sampieri, 2014).

FUENTES Y TÉCNICAS PARA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Tabla 0.1

Fuentes y técnicas para la recolección de información

Objetivos	Fuentes de información	Técnicas o instrumentos	Análisis de información
Desarrollar un estudio del entorno y análisis sectorial, con el fin de analizar el comportamiento del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma con el	Fuentes secundarias para la implementación de los instrumentos de recolección de datos, como fuentes de investigación documental, ANATO, FONTUR,	Análisis PESTEL	El análisis PESTEL permite evaluar los factores externos que pueden influir en el proyecto, considerando aspectos políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ecológicos y legales.

público objetivo del municipio de Salento.	estudios coyunturales, DANE etc.		
Realizar un estudio de mercado de Café Galería, Tallado y Aroma para establecer el potencial de demanda, preferencias del público objetivo y competencia del mercado.	Fuente de información primaria para identificar clientes potenciales turistas en cuanto a las preferencias del consumo de café y arte.	Encuestas	<p>Las principales variables y categorías relacionadas al estudio de mercado que han sido determinadas, para obtener resultados representativos, calcula el tamaño de la muestra utilizando el método probabilístico aleatorio simple para obtener una muestra representativa para la encuesta.</p> <p>N: Población en estudio</p> $N = P * \frac{(1 - P)}{\frac{M^2}{Z^2} + \frac{P(1 - P)}{PT}}$
		Entrevistas	Método no probabilístico por conveniencia para realizar las entrevistas a expertos del sector del turismo.
Evaluar el estudio técnico del proyecto, considerando el tamaño, localización, infraestructura y recursos tecnológicos y operativos necesarios para su implementación.	Fuentes abiertas: investigación documental para la recopilación de información relevante de diversas fuentes (libros, tesis, revistas y periódicos, etc.).	Ubicación	Definir localización del proyecto.
		Tamaño	Identificar el tamaño del proyecto y su capacidad instalada.
		Recursos técnicos	Se requiere para el equipamiento del proyecto.
		Recursos económicos	Determinar los costos y mantenimiento del proyecto.
		Recursos humanos	Determinar el personal requerido, cargos y costos.
Examinar los aspectos legales y normativos aplicables a la creación del	Fuentes abiertas: Investigación documental para la recopilación de información	Legislación vigente	Análisis exhaustivo de la legislación para su operación.

establecimiento y su operación.	relevante de diversas fuentes (libros, tesis, revistas y periódicos, etc.).	Contratos y obligaciones legales	Analizar las condiciones de contratación.
Evaluar el estudio organizacional que defina la estructura y procesos para el manejo eficiente del café, establecer el equipo y responsabilidades para el funcionamiento del proyecto.	Fuentes abiertas: Investigación documental para la recopilación de información relevante de diversas fuentes (libros, tesis, revistas y periódicos, etc.).	Define la estructura y gestión del talento humano.	Estructura organizativa, definición de cargos y personal requerido.
Evaluar el impacto ambiental del Café Galería Tallado y Aroma a través del análisis de la legislación colombiana vigente, garantizando el cumplimiento normativo y una adecuada gestión de residuos.	Fuentes abiertas: Investigación documental para la recopilación de información relevante de diversas fuentes (libros, tesis, revistas y periódicos, etc.).	Legislación vigente	Analizar la legislación ambiental vigente para el funcionamiento del proyecto.
Realizar un estudio financiero y de análisis de riesgo que evalúe la viabilidad económica y su rentabilidad asociados al proyecto para mitigar posibles casos de riesgos y toma de decisiones pertinentes.	Fuentes abiertas: Investigación documental para la recopilación de información relevante de diversas fuentes (libros, tesis, revistas y periódicos, etc.).	Estudio financiero	Realizar flujo de caja del proyecto, calcular indicadores: VPN, TIR e IR.
		Estudio de riesgos	Análisis cualitativo de riesgos mediante una matriz de probabilidad, y con la herramienta PESTEL

Fuente: elaboración propia.

POBLACIÓN Y MUESTRA

Participantes

La población objetivo de este estudio estuvo conformada por potenciales clientes, expertos en el sector gastronómico o cultural y empresarios del sector cafetero en el Quindío. Dentro de esta población, para las entrevistas estructuradas, se seleccionó una muestra representativa utilizando muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando factores como accesibilidad, disponibilidad y relevancia para el estudio.

El muestreo no probabilístico por conveniencia es un método de selección en el que los participantes no tienen la misma oportunidad de ser escogidos, ya que la elección depende de criterios específicos del investigador o de la accesibilidad a los sujetos. Este tipo de muestreo se utiliza cuando no es posible realizar una selección aleatoria debido a limitaciones de tiempo, recursos o condiciones del estudio (Hernández Sampieri et al., 2014).

Por otro lado, para la realización de encuestas a potenciales clientes se cuenta con un muestreo probabilístico aleatorio simple, puesto que este método asegura que todos los individuos de la población tengan la misma probabilidad de ser elegidos, lo cual permite obtener una muestra representativa y facilita la extrapolación de los resultados al conjunto poblacional (Hernández Sampieri et al., 2014).

Criterios de selección

- Potenciales clientes: se consideran personas interesadas en experiencias gastronómicas y culturales, ya sean residentes o turistas nacionales o internacionales. Su participación permitió conocer sus hábitos de consumo, expectativas, nivel de interés en la propuesta

y disposición a pagar, lo cual contribuyó a ajustar la oferta del negocio a las preferencias del mercado objetivo.

- Expertos del sector: profesionales con trayectoria en turismo, empresarios del sector de la gastronomía y gestión cultural, con conocimientos en la operación de negocios similares. Su aporte es valioso para ofrecer una perspectiva estratégica sobre la viabilidad del proyecto, identificar tendencias del sector y reconocer desafíos y oportunidades de innovación, lo cual ayudó a fortalecer el modelo de negocio.

Estrategias de selección

- Aplicación de encuestas a clientes potenciales para conocer sus preferencias y hábitos de consumo.
- Entrevistas estructuradas con expertos y empresarios para evaluar la viabilidad del modelo de negocio.
- Análisis de información secundaria sobre la demografía y el comportamiento de los consumidores en la región.

Este enfoque garantiza que la muestra seleccionada proporcione información relevante y confiable para la evaluación de la factibilidad comercial, operativa y financiera del proyecto.

IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA

La metodología UNUDI está diseñada para proyectos industriales que generen impacto a países en desarrollo y consiste en los siguientes estudios.

FASES DE LA INVESTIGACIÓN

Análisis del sector

Para llevar a cabo el estudio de prefactibilidad resultó fundamental comprender el entorno en el que se desarrollará el proyecto. Por ello, se realizó un análisis detallado del sector turístico en el municipio de Salento, con el propósito de identificar factores que puedan influir en la viabilidad de la iniciativa.

Justamente, el turismo es uno de los principales motores económicos del Quindío, gracias a sus diversos atractivos y su reconocimiento a nivel nacional e internacional. La región es famosa por su café y su oferta turística, lo cual la ha convertido en una de las principales fuentes de ingresos para la comunidad, y contribuye significativamente al desarrollo económico, social y cultural. Esto ha convertido al departamento como unos de los mayores prestadores de servicios turísticos, oferta orientada a mercados amplios de bajos costos que se destaca por su alta competitividad y por generar un gran valor a la región (Gobernación de Caldas, Gobernación del Quindío, Gobernación de Risaralda y Gobernación del Tolima, 2023).

El sector de turismo experiencial es un turismo único que combina la riqueza natural, café y cultura y vivencias que narran historias de resiliencia y superación, lo cual refleja un crecimiento continuo por su autenticidad generando conexiones entre los visitantes y las costumbres locales, y fortalece la identidad cultural enmarcada en un turismo de sostenibilidad y autenticidad (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2024).

Frente a esta investigación, uno de los enfoques metodológicos más utilizados es el análisis PESTEL, el cual permite examinar seis dimensiones del macroentorno para identificar factores externos que podrían afectar el proyecto. Este análisis facilita la evaluación de oportunidades y amenazas, proporcionando información clave para la toma de decisiones estratégicas (Galdón Salvador y Lull Noguera, 2024).

Factores del análisis PESTEL

- **Político:** evalúa cambios en las políticas públicas locales o nacionales que puedan influir en la ejecución del proyecto.
- **Económico:** permite identificar variaciones en la economía local que puedan afectar la sostenibilidad financiera de la iniciativa.
- **Sociocultural:** examina el impacto de las dinámicas sociales, creencias, tradiciones, estilos de vida y tendencias demográficas en el sector de influencia.
- **Tecnológico:** analiza el desarrollo de innovaciones tecnológicas y su nivel de integración en el sector turístico y cultural.
- **Ambiental:** identifica factores que puedan influir en la sostenibilidad del proyecto y su impacto en el medio ambiente.
- **Legal:** permite conocer posibles cambios en la normatividad vigente que regulen la implementación y operación del negocio.

Este análisis ofrece una visión estructurada del contexto externo del proyecto, al facilitar la identificación de riesgos y oportunidades en su desarrollo. A través de la recopilación de datos de entidades como DANE, FONTUR, ANATO, estudios coyunturales y la Secretaría de Turismo y Comercio, se analizó el entorno del proyecto. Además, esta información permitió obtener insumos clave para la toma de decisiones y evaluar su rentabilidad.

ANÁLISIS DEL MERCADO

El presente estudio permite examinar la demanda, preferencias y competencia en el sector, proporcionando una visión detallada sobre los clientes potenciales del proyecto. A partir de él, se identificaron tendencias clave del mercado que facilitan la toma de decisiones estratégicas con base en información fundamentada. Para ello, se obtuvo información de datos de fuentes secundarias como las de la Cámara de Comercio de Armenia y el Quindío (2024) para obtener una muestra representativa en las encuestas a realizar.

Diseño del instrumento

Encuesta

Se diseñó una encuesta estructurada en la que se emplearon preguntas cerradas con opciones de respuesta como múltiple selección, verdadero/falso y escala Likert (satisfecho, poco satisfecho, muy satisfecho). Las preguntas fueron organizadas en secciones para garantizar claridad y objetividad, con el fin de asegurar que la información recopilada sea precisa y confiable. Además, se definieron las categorías de análisis y sus respectivas variables (ver anexo 1).

Entrevista

La entrevista tuvo como finalidad recopilar información de expertos en el sector turístico sobre la viabilidad del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma en el Quindío. Durante la sesión, se trataron temas relacionados con las tendencias en el turismo, la demanda y oferta del mercado, las estrategias de promoción, la gestión de riesgos y la factibilidad del proyecto. Se aplicó un formato

de entrevista estructurada para garantizar la coherencia en la recolección de datos. Asimismo, se solicitó el consentimiento previo de los participantes para la grabación de la entrevista en caso de ser necesario. La información recopilada fue utilizada exclusivamente con fines académicos y para el análisis del sector (ver anexo 2).

Tamaño de la muestra

Para la determinación del tamaño muestral, se empleó la metodología de muestreo, probabilístico aleatorio simple para la encuesta, y un muestreo no probabilístico por conveniencia para la entrevista.

El muestreo probabilístico aleatorio simple se utilizó para la aplicación de encuestas dirigidas a clientes potenciales, garantizando que todos los participantes tuvieran la misma probabilidad de ser seleccionados. Además, se utilizó la fórmula de muestreo para población finita para obtener un tamaño óptimo. Esta metodología permitió obtener una muestra representativa de la población objetivo, asegurando la validez y confiabilidad de los resultados, con la siguiente ecuación:

$$N = 0.5 * \frac{(1 - 0.5)}{\frac{0.1^2}{1.96^2} + \frac{0.5(1 - 0.5)}{429.091}}$$

N = 96 encuestas.

Donde:

N: tamaño de la muestra.

Z: nivel de confianza.

P: proporción de la población.

M: margen de error.

PT: población objetivo.

Por otro lado, para la entrevista se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia y se implementó en la selección de expertos en gastronomía, turismo y gestión cultural, así como de empresarios del sector cafetero. Estos participantes fueron elegidos en función de su experiencia y conocimiento del mercado, con el propósito de obtener información cualitativa clave sobre la viabilidad del proyecto.

La recolección de datos se llevó a cabo a través de Google Forms, lo cual facilitó la gestión y la organización de la información. Posteriormente, los resultados obtenidos fueron procesados y analizados en Google Sheets, permitiendo una interpretación estructurada de los hallazgos del estudio.

ESTUDIO TÉCNICO

De acuerdo con Caita (2024), el estudio técnico se enfoca en analizar la factibilidad desde un punto de vista técnico y operativo, donde se evalúa si los recursos disponibles son adecuados y eficientes para su éxito y rentabilidad, dado que permite identificar y mitigar riesgos, optimizar recursos y tomar decisiones informadas que ayudan al desarrollo del proyecto. Así mismo, el estudio técnico, según Sapag Chain et al. (2014), “tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertinentes a esta área” (p. 32).

El estudio técnico debe incluir una descripción detallada de los aspectos fundamentales para la implementación del proyecto. En primer lugar, se define la ubicación, para determinar el lugar donde se establecerá, así como el tamaño y la capacidad de las instalaciones. Además, se especifican los equipos y la tecnología adecuada para su funcionamiento, junto con la infraestructura necesaria para su operación.

Asimismo, se definen los requerimientos de maquinaria y equipamiento, así como los recursos humanos esenciales, estableciendo los perfiles del personal. Finalmente, se realiza un análisis de costos, en el cual se estiman los gastos asociados al tamaño y operatividad del proyecto, garantizando así una evaluación integral de su viabilidad.

ESTUDIO LEGAL

El estudio legal tiene como objetivo evaluar los aspectos jurídicos que pueden influir en el desarrollo y operación del proyecto, a fin de garantizar el cumplimiento normativo y minimizar riesgos legales. Para ello, se determina la estructura jurídica más adecuada para la empresa y se realiza un análisis normativo que abarca las leyes y regulaciones aplicables al sector gastronómico y cultural en el Quindío, incluyendo los permisos, licencias y demás requisitos legales necesarios para su implementación.

De acuerdo con Morales Castro (2009), el estudio legal es un componente esencial en la evaluación de proyectos de inversión, ya que permite examinar el marco regulatorio del sector en el que operará la empresa. Este análisis facilita la identificación de riesgos legales y la formulación de estrategias para mitigarlos, asegurando que el negocio cumpla con las disposiciones vigentes. Asimismo, posibilita la selección de la estructura jurídica más conveniente, la gestión de contratos con terceros y la protección de activos intangibles, factores clave para la estabilidad y viabilidad de la inversión.

Además, el estudio legal incluye la evaluación de la necesidad de registrar activos intangibles como marcas y derechos de autor, con el fin de garantizar su protección legal. También abarca la revisión de contratos y acuerdos con proveedores, clientes y aliados estratégicos para verificar su conformidad con la normativa vigente y asegurar la protección de los intereses comerciales del negocio. Finalmente, se analizan los posibles riesgos legales que podrían comprometer la

operación del proyecto, lo cual permite definir estrategias de mitigación para asegurar su continuidad. Este enfoque coincide con lo señalado por Morales Castro (2009), quien resalta la importancia de un análisis normativo exhaustivo en la formulación de proyectos de inversión.

ESTUDIO ADMINISTRATIVO

El estudio administrativo en un proyecto de inversión consiste en el análisis de los aspectos organizacionales necesarios para su adecuada ejecución. Este proceso abarca la planificación estratégica, la estructuración organizacional, la gestión del talento humano y la optimización de los procesos administrativos (López Parra et al., 2006). Su finalidad es establecer directrices claras que alineen la operatividad del proyecto con sus objetivos y metas. Asimismo, permite identificar fortalezas y oportunidades de mejora dentro de la organización, facilitando la toma de decisiones basada en información estratégica y promoviendo acciones que optimicen el desempeño operativo.

Dentro del estudio administrativo, la gestión del talento humano es un aspecto fundamental, ya que con él se definen las necesidades de personal, los perfiles requeridos, los procesos de selección y los planes de capacitación y desarrollo profesional. También se establecen procedimientos administrativos y operativos a través de manuales internos, asegurando la estandarización y eficiencia de las actividades. Además, se implementan sistemas de información y comunicación que facilitan la toma de decisiones y el seguimiento del desempeño organizacional.

ESTUDIO AMBIENTAL

El estudio ambiental para la creación del Café Galería, Tallado y Aroma se basa en el análisis de la legislación vigente en Colombia, con el objetivo de identificar los requisitos legales aplicables al proyecto. Como parte del proceso, se elabora una matriz de aspectos e impactos ambientales que permite evaluar los efectos de las actividades del café y la tala en madera en el entorno. Esta matriz facilita la identificación de medidas de mitigación y asegura el cumplimiento normativo, lo cual garantiza una gestión ambiental adecuada y sostenible.

ESTUDIO FINANCIERO Y DE RIESGOS

El estudio financiero es fundamental para el proyecto, dado que permite evaluar la viabilidad económica y planear los ingresos y costo necesarios, así como su rentabilidad esperada. Este estudio organiza y estructura la información económica recopilada en los estudios previos, al evaluar los datos recopilados y al analizar los antecedentes, con el fin de determinar su rentabilidad (Sapag Chain et al., 2014). De igual modo, en el estudio financiero se realiza el flujo de caja del proyecto y se calculan los siguientes indicadores, el VPN, la TIR y el IR.

Por otro lado, los riesgos son condiciones inesperadas que pueden afectar el proyecto de forma positiva o negativa. Así, el riesgo se define como la variabilidad que presentan los flujos de caja respecto al caso base del proyecto, donde su comportamiento varía a partir de un conjunto de resultados y da lugar a una probabilidad de que ocurra un evento (Sapag Chain et al., 2014).

El análisis de riesgo proporciona al inversionista una visión clara sobre los posibles desafíos que pueden surgir durante la ejecución del proyecto, permitiéndole anticipar y mitigar su impacto. Los riesgos internos están relacionados con aspectos como la falta de experiencia o el compromiso dentro de la organización, mientras que los riesgos externos pueden derivarse de cambios en el entorno económico, normativo, político, social o ambiental, los cuales pueden influir significativamente en la viabilidad del proyecto (Sapag Chain et al., 2014).

El análisis de riesgos es un componente fundamental en la formulación y evaluación de un proyecto, ya que permite identificar y gestionar posibles factores que puedan afectar su desarrollo. Para este estudio, se aplicó un análisis cualitativo de riesgos mediante una matriz de probabilidad, complementado con la herramienta PESTEL. A través de este enfoque, se identificaron tanto oportunidades como amenazas en el entorno, lo cual permitió una planificación estratégica más efectiva y una toma de decisiones fundamentada.

DESARROLLO DEL TRABAJO

ANÁLISIS SECTORIAL

Se implementó la metodología ONUDI y se empleó el análisis PESTEL. Esta herramienta desglosa el entorno en seis dimensiones clave: políticas, económicas, sociales, tecnológicas, ambientales y legales, lo cual permite establecer un contexto holístico para el desarrollo del proyecto. Además, facilita una evaluación inicial para determinar la viabilidad de los factores externos que podrían influir en su ejecución.

Político

Ante los desafíos cada vez mayores que afrontan las sociedades, como los conflictos, las tensiones geopolíticas, el cambio climático y el incremento de las desigualdades, es esencial dirigir los esfuerzos hacia los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), los cuales representan una guía clave para lograr la paz, el desarrollo económico, el bienestar social y la preservación del planeta con miras al 2030 (World Economic Forum, 2024). En este contexto, el turismo se ha convertido en un tema prioritario en la agenda de organismos internacionales como la ONU, el G20, el Grupo de los Siete y el Foro Económico Mundial. Sin embargo, para aprovechar todo su potencial, es fundamental contar con un firme compromiso político y una inversión significativa (World Economic Forum, 2024).

En Colombia, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a través del Viceministerio de Turismo, ha trabajado en el cumplimiento de los compromisos establecidos en el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022, “Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad”, el Plan Sectorial de Turismo, “Turismo: Un propósito que nos une” (2018-2022), y el Pacto por el Crecimiento y la

Generación de Empleo en el Sector Turismo (2019), como parte de estas acciones, ha liderado la actualización de la política pública, en articulación con el Ministerio de Cultura (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2022).

Para el 2022, la nueva edición de la Vitrina Turística de ANATO representó una gran oportunidad para exhibir la riqueza de los destinos regionales, sus productos y servicios turísticos, donde la articulación entre la política pública y la iniciativa privada ha sido clave para fortalecer la reactivación económica del sector y superar las expectativas de crecimiento (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2022). El turismo en Colombia continuó su crecimiento bajo la administración del nuevo gobierno, que presentó una política turística con proyección hasta 2026, la estrategia denominada "Turismo en armonía con la vida", la cual busca fortalecer las capacidades de las comunidades y pretende incluir a regiones históricamente marginadas, con el fin de promover la justicia social y ambiental. Con este plan sectorial, el gobierno aspira a que el turismo contribuya a la transición de una economía basada en la extracción de recursos hacia un modelo de desarrollo sostenible, manteniendo su tendencia de crecimiento (Valora Analitik, 2023).

El Gobierno del Quindío reafirmó su compromiso con el desarrollo turístico al invitar a empresarios a la Vitrina Turística ANATO 2025, consolidando al departamento como un destino estratégico. El *stand* del Quindío atrajo más de 5000 visitantes y generó 1800 citas de negocio, con un 85 % de negociaciones exitosas y un 65 % de acuerdos concretados. Estos resultados reflejan la importancia de una gestión pública enfocada en fortalecer la articulación entre el sector público y privado, impulsar la inversión y posicionar al Quindío en el panorama turístico nacional e internacional (Gobernación Quindío, 2025).

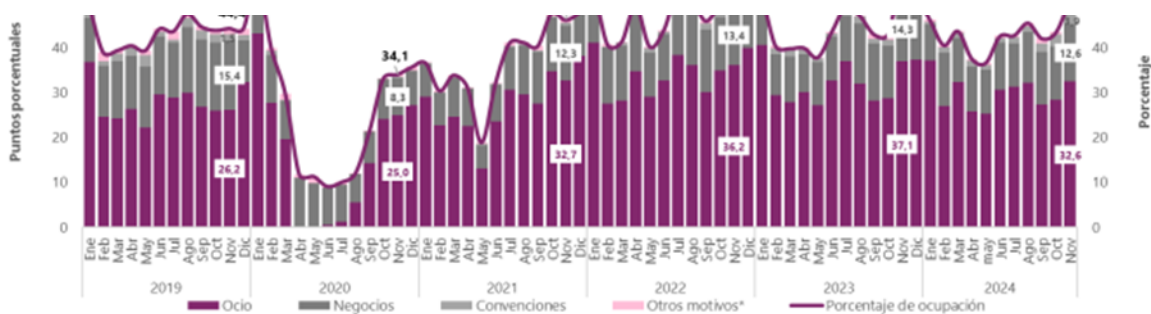
Económico

En 2020, el turismo en países de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) cayó 68,3 %, y Colombia bajó 69 %, pero ahora es el lugar con mayor crecimiento, experimentando un aumento del 34 % en la llegada de turistas extranjeros en comparación con 2019, y posicionándose como el país con mayor crecimiento en este aspecto entre los miembros de la OCDE y otras naciones similares. Para 2022, los países de la OCDE habían recuperado el 77,3 % de los niveles previos a la crisis, superando la recuperación global, que se situó en un 66,6 % (Pinto Duitama, 2024).

Aunque los países de la OCDE representaron el 65 % de las llegadas de turistas internacionales en 2022, frente al 56% en 2019, la recuperación no ha sido uniforme en todas las naciones. De hecho, solo 10 países registraron un crecimiento en el turismo internacional en comparación con 2019. Entre los cinco con mayor incremento, además de Colombia, se encuentran Marruecos (14 %), Portugal (12 %), Francia (7 %) e Italia (4 %) (Pinto Duitama, 2024).

En el contexto actual, según el DANE (2024), la encuesta mensual de alojamiento a corte de noviembre de 2024 fue de 56,4 % nacional, (57,1 % en noviembre de 2023), y el ocio fue el principal motivo de viaje. En el Eje Cafetero, el porcentaje de ocupación fue de 50,9 % en noviembre de 2023 y el principal motivo de viaje fue el ocio, que contribuyó con 32,6 % al porcentaje de ocupación.

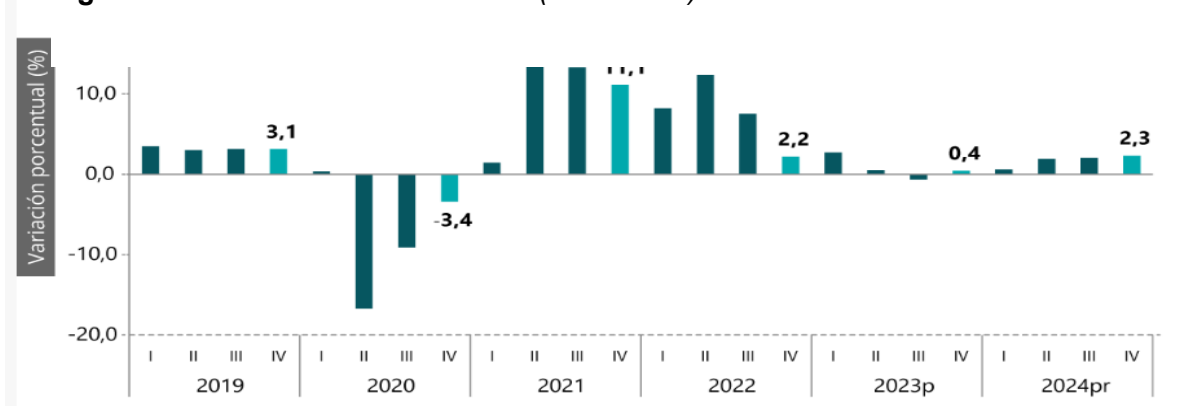
Figura 5. Ocupación según motivo viaje (enero 2019-noviembre 2024)



Fuente: DANE (2024).

En el cuarto trimestre de 2024, el Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia experimentó un crecimiento del 2,3 % en comparación con el mismo periodo de 2023. Entre las actividades económicas que impulsaron esta expansión, se destaca el comercio al por mayor y al por menor, como el alojamiento y los servicios de comida, que registraron un incremento de 4,4 %, aportando 1,0 puntos porcentuales a la variación anual. Esto refleja el dinamismo del sector turístico, especialmente en el ámbito del alojamiento, donde se evidenció un aumento en la demanda de hospedaje, impulsado por la recuperación del turismo tanto nacional como internacional.

Figura 6. PIB tasa crecimiento anual (2019-2024)



Fuente: DANE (2024).

De acuerdo con ANATO (2025), las reservas aéreas hacia Colombia para el primer semestre de 2025 han registrado un crecimiento de 9,2 % en comparación con el mismo periodo de 2024. Además, el 76 % corresponden a viajes por motivos de placer, mientras que el 55 % son para vuelos directos entre la ciudad de origen y el destino final. Se destaca, asimismo, el aumento en las reservas provenientes de Argentina, Chile y Ecuador. El año 2024 cerró con cifras significativas tanto en turismo emisor como receptor, y las proyecciones para 2025 reflejan una tendencia positiva en el sector.

El Índice de Competitividad Turística Regional de Colombia (ICTRC), desarrollado por COTELCO y UNICAFAM, mide la competitividad turística en los departamentos del país. En el Quindío, principal destino del Eje Cafetero, la información se recopila en diez municipios a través de las administraciones locales y la Secretaría de Turismo.

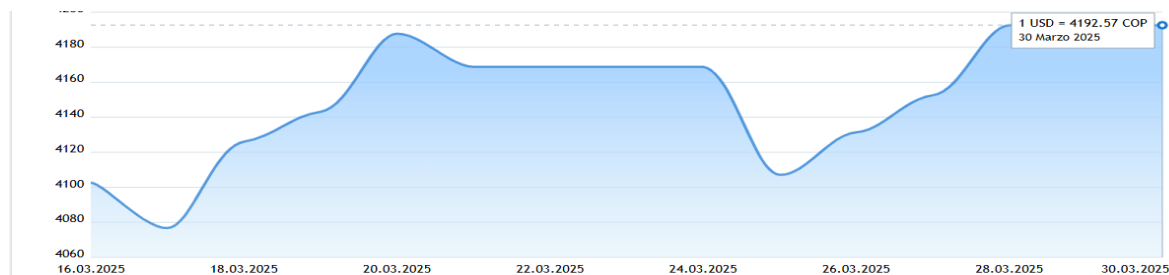
En 2024, el ICTRC del Quindío cayó del puesto 12 al 17, con una reducción de 0,55 puntos respecto al año anterior, manteniendo su tendencia a la baja desde 2017. Este descenso se vio influenciado por la disminución de municipios evaluados, que pasó de 8 en 2023 a solo 3 en la medición actual. Sin embargo, COTELCO destaca que, a pesar de estos retrocesos, el departamento mostró avances en algunos criterios. En el ámbito ambiental, se registró un mayor número de productos turísticos de naturaleza con diseño técnico, una mejora en la calidad del agua y una disminución en las denuncias ambientales, reflejando un compromiso con la sostenibilidad y el turismo responsable (citado en Restrepo Tabares, 2024)

El valor del dólar en Colombia para el lunes 31 de marzo de 2025 se mantuvo estable. Sin embargo, la Tasa Representativa del Mercado (TRM) registró un aumento de 9,12 % (COP 350,27) en comparación con el mismo día del año anterior y un incremento del 1,42 % (COP 58,53) respecto al mes anterior.

Este comportamiento del dólar ha fortalecido a Colombia como un destino turístico atractivo para los extranjeros, ya que su dinero tiene mayor poder adquisitivo en el país. Como resultado, se mantienen altas expectativas en el sector turístico para 2025, que beneficia a hoteles, restaurantes y empresas dedicadas al turismo, al recibir más visitantes y generar mayores ingresos en pesos colombianos.

Al mismo tiempo, los viajes internacionales se han encarecido, lo cual motiva a muchos colombianos a elegir destinos nacionales para sus vacaciones. Con un dólar estable, la industria del turismo se dinamiza y sigue impulsando la economía del país.

Figura 7. Precio dólar últimos 15 días (marzo 2025)



Fuente: Dólar Colombia (2025).

La evolución del precio del dólar en Colombia durante los últimos cinco años ha mostrado fluctuaciones significativas, con varios picos y caídas a lo largo del periodo. Entre 2022 y 2023, la divisa alcanzó un máximo histórico, superando los COP 5000, impulsada por factores económicos globales y nacionales. Sin embargo, a partir de 2023, se observa una tendencia a la baja y una relativa estabilización en 2024 y 2025, con valores cercanos a los COP 4000.

Estos cambios en la tasa de cambio han tenido un impacto directo en el turismo, uno de los motores clave de la economía. Un dólar alto ha favorecido el turismo receptivo, ya que Colombia se vuelve más atractiva para los viajeros extranjeros, cuyo dinero rinde más. Esto ha incentivado el sector hotelero, gastronómico y comercial, beneficiando a hoteles, operadores turísticos y negocios locales. Además, la mayor llegada de turistas internacionales ha incrementado la demanda de experiencias turísticas, fortaleciendo la venta de productos locales y artesanías.

Por otro lado, un dólar elevado encarece los viajes al exterior para los colombianos, lo que impulsa el turismo interno. Ante los altos costos de viajar fuera del país, muchas personas optan por destinos nacionales, beneficiando a aerolíneas locales, agencias de viaje y prestadores de servicios turísticos en diferentes regiones.

En el 2025 se espera que la estabilización del dólar promueva un entorno favorable tanto para el turismo receptivo como para el turismo interno. Con una moneda extranjera aún fuerte frente al peso colombiano, se espera que el país continúe consolidándose como un destino atractivo para viajeros internacionales, al tiempo que más colombianos opten por recorrer su propio territorio. Esta dinámica contribuirá a fortalecer la industria turística, generando empleo y dinamizando la economía local (Dólar Colombia, 2025).

Figura 8. Evolución dólar últimos 5 años



Fuente: Dólar Colombia (2025).

Social

Para ONU Turismo (2024, citado en Alba Sud, 2024), el turismo actual está impulsado por una sociedad acelerada, consumista y marcada por profundas desigualdades sociales, sin aportar significativamente al bienestar humano. Aunque en algunos países es una fuente económica importante, los mayores beneficios se concentran en grandes corporaciones, mientras que las pequeñas empresas y comunidades locales reciben menores ingresos y enfrentan las consecuencias negativas. Además, el sector turístico se caracteriza por la precariedad laboral que afecta especialmente a las mujeres. En ciertos casos, el turismo puede intensificar conflictos al restringir el acceso a recursos, desplazar poblaciones y mercantilizar la cultura.

En este contexto, ONU Turismo (2024, citado en Alba Sud, 2024) ha elegido *Turismo y paz* como el lema del Día Mundial del Turismo 2024, lo cual invita a cuestionar el verdadero impacto de esta industria en un mundo cada vez más afectado por la violencia y la inestabilidad. Mientras se celebran cifras récord en el número de turistas internacionales tras la pandemia, el panorama global es alarmante: en junio de este año, el número de guerras activas en el mundo alcanzó las 56, con la participación de 92 países, el nivel de conflicto más alto desde la Segunda Guerra Mundial. Este escenario de tensiones y conflictos internacionales podría dificultar la implementación de nuevos proyectos turísticos, al generar desafíos sociales y económicos que afectan la estabilidad y el crecimiento del sector.

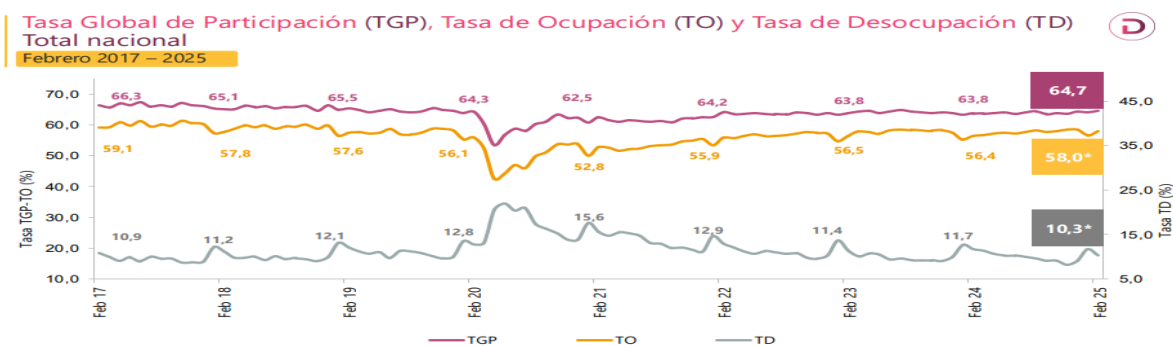
A pesar de los graves conflictos que enfrenta el mundo y del impacto directo que estos tienen en el turismo, esta industria sigue generando efectos tanto positivos como negativos en la sociedad. El presente es un entorno marcado por desigualdades, precariedad laboral y conflictos sociales, pero, al mismo tiempo, el turismo continúa siendo un motor económico que proporciona recursos esenciales para la subsistencia de muchas comunidades.

En el contexto nacional, los datos reportados por diferentes entidades reflejan una mejora en el sector turístico, lo cual ha tenido un impacto positivo en la sociedad. Las cifras del DANE muestran una reducción en la tasa de desocupación y un aumento en la participación laboral, lo cual sugiere que el turismo, junto con otros sectores, ha contribuido a mejorar las condiciones económicas del país. Según Restrepo Tabares (2024), en el ámbito social se evidenció una mejora en los indicadores de empleabilidad dentro del sector turístico. Entre los avances destacados se encuentran la reducción de la informalidad, un incremento en los contratos a término indefinido, un mayor número de empleos directos en el sector y una ligera mejora en los salarios. Estos resultados reflejan progreso en aspectos fundamentales para garantizar un turismo más sostenible y competitivo en la región.

De acuerdo con cifras del DANE (2025), la disminución de la tasa de desocupación del 11,7 % al 10,3 % refleja un aumento en las oportunidades laborales, lo cual contribuye a la estabilidad económica de los hogares y reduce la incertidumbre laboral. Además, el incremento en la tasa global de participación del 63,8 % al 64,7 % indica que más personas están ingresando al mercado laboral, bien sea por una mayor confianza en la economía o por la necesidad de generar ingresos adicionales.

El crecimiento de la tasa de ocupación del 56,4 % al 58 % sugiere que más individuos han conseguido empleo en comparación con el año anterior, lo cual puede traducirse en mejoras en la calidad de vida, el consumo y la capacidad de ahorro de los trabajadores. A su vez, una menor tasa de desempleo podría disminuir la demanda de subsidios y programas de asistencia, permitiendo que el gobierno redirija recursos a otras áreas clave como educación e infraestructura.

Figura 9. Tasa global de participación-ocupación-desocupación

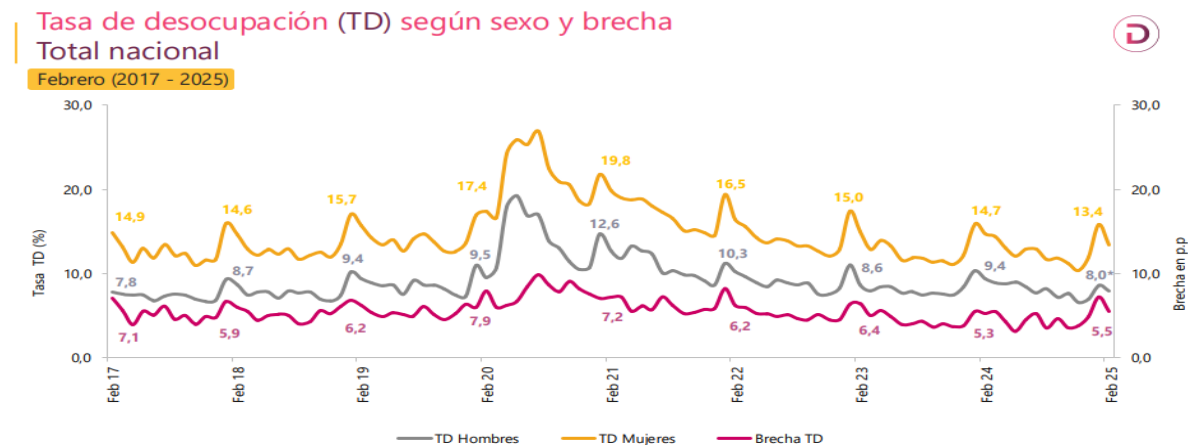


Fuente: DANE (2025).

A lo largo de los años, según cifras del DANE (2025), ha persistido una brecha significativa entre las tasas de desempleo de hombres y mujeres, siendo estas últimas quienes enfrentan mayores dificultades para acceder al empleo. Durante la pandemia de 2020, esta disparidad se acentuó y alcanzó su punto más alto. Aunque se ha registrado recuperación, en febrero de 2025, la tasa de

desocupación masculina fue del 8 %, mientras que la femenina alcanzó el 13,4 %, con una diferencia de 5,5 puntos. Estos datos subrayan la urgencia de implementar políticas laborales inclusivas con enfoque de género para reducir la brecha y mejorar las condiciones de empleo de las mujeres.

Figura 10. Tasa desocupación según sexo y brecha



Fuente: DANE (2025).

Tecnológico

En la actualidad, el sector gastronómico se ha visto beneficiado por los avances tecnológicos que optimizan los procesos de preparación y servicio. Para un proyecto como Café Galería, Tallado y Aroma, es esencial integrar estas innovaciones tecnológicas para mejorar la calidad del café, la experiencia del cliente y la eficiencia operativa.

De igual modo, los avances en las máquinas de espresso automáticas y sistemas de filtrado avanzados permiten una mayor consistencia en la calidad del café, algo fundamental en un establecimiento que busca ofrecer una experiencia diferenciadora. Además, la tecnología de molienda ha mejorado con equipos que permiten una mayor precisión en el grano, lo cual optimiza la calidad del servicio (Perfect Daily Grind, 2023).

El café de especialidad se beneficia de las tecnologías avanzadas que permiten una mayor precisión en la preparación. Las modernas máquinas de café, equipadas con sensores inteligentes, facilitan el control de variables clave como la temperatura y la presión. Además, la implementación de tecnologías como *blockchain* para rastrear el origen del grano se convierte en un factor diferenciador, ya que los consumidores, especialmente en el mercado del café de especialidad, valoran cada vez más la transparencia en los productos que consumen (Perfect Daily Grind, 2023).

Así mismo, el proceso de secado es fundamental para mantener la calidad del café, y el uso de secadores solares permite reducir considerablemente el tiempo requerido para este proceso. Este enfoque previene que el café se vea influenciado por la humedad del entorno y garantiza que los granos no absorban agua que pueda deteriorar su calidad y sabor. A diferencia de otros métodos, los secadores solares crean un ambiente controlado que minimiza el riesgo de contaminación por polvo o excrementos, mejorando la limpieza y la calidad del café. Además, esta tecnología es ecológica, ya que no depende de combustibles fósiles, lo cual ayuda a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y representa una opción económica y sostenible para los productores (Ingeniería sin Fronteras, 2016).

Por otro lado, en el contexto actual, la digitalización es esencial para el crecimiento de los negocios en el sector gastronómico y cultural. Según la investigación realizada por Trujillo y Portilla (2024), la aplicación de tecnologías digitales en las estrategias de *marketing* permite a las empresas mejorar su presencia y eficiencia operativa. Para un negocio como Café Galería, Tallado y Aroma, que combina gastronomía con arte, la digitalización no solo mejora la visibilidad, sino que también facilita la interacción con los clientes a través de plataformas como Instagram y Facebook, optimizando la promoción de productos y eventos.

Adicionalmente, en el caso de la gastronomía, el uso de plataformas de pago digital y sistemas de gestión de relaciones con los clientes (CRM) permite personalizar la experiencia, segmentando al público y ofreciendo promociones adaptadas a sus preferencias. Esta tecnología

permite la gestión de inventarios de manera eficiente, reduce costos operativos y mejora el control de recursos (Trujillo y Portilla, 2024).

Para la venta de arte, el comercio electrónico se ha integrado como una herramienta fundamental para la expansión global del negocio. Plataformas especializadas permiten a los artistas vender sus obras de manera *online*, lo cual amplía el alcance del café-galería más allá del espacio físico, al alcanzar a un público internacional. De esta manera, la tecnología favorece tanto la transparencia en la trazabilidad de los productos como el acceso a mercados más amplios, y permite que los consumidores adquieran piezas de arte local desde cualquier lugar.

Igualmente, la digitalización en la gestión operativa contribuye a aumentar la eficiencia interna del negocio, al automatizar tareas como el registro de ventas, la facturación y la gestión de inventarios. El uso de tecnologías como los sistemas de punto de venta (POS) y plataformas integradas de contabilidad y pagos digitales mejora el flujo de las transacciones y simplifica la administración cotidiana, lo cual hace que el negocio sea más ágil y reduzca la probabilidad de cometer errores humanos (Trujillo, 2024).

En cuanto a la operación interna del establecimiento, la automatización y la eficiencia tecnológica constituyen un aspecto clave para mantener costos controlados y ofrecer una experiencia rápida y eficiente a los clientes. Los POS integrados con *software* de gestión de inventarios permiten hacer seguimiento en tiempo real de las existencias y el rendimiento de las ventas. Además, plataformas como Square o Toast integran la toma de pedidos y pagos, con lo cual se mejora la eficiencia operativa.

Por otro lado, el uso de *tablets* o quioscos digitales para tomar pedidos puede reducir el tiempo de espera en el café y mejorar la experiencia del cliente, especialmente si el café está ubicado en una zona de alta afluencia turística; y los sistemas de fidelización digital basados en aplicaciones móviles pueden premiar a los clientes recurrentes con descuentos o promociones (Food Retail & Service, 2024).

El análisis tecnológico del Café Galería, Tallado y Aroma demuestra que las innovaciones en la tecnología gastronómica, la digitalización, la automatización operativa y la integración de tecnologías en la exhibición de arte son elementos clave para el éxito del proyecto. Integrar estas tecnologías no solo optimiza la operación, sino que también enriquece la experiencia del cliente, posicionando el café-galería como un espacio moderno y sostenible que atrae a un público diverso.

Ambiental

La producción de café en Colombia, particularmente en zonas como el Quindío, puede ocasionar una variedad de efectos negativos sobre el medio ambiente. Entre estos se destacan la deforestación, el deterioro del suelo y la contaminación de cuerpos de agua, asociados a la implementación de prácticas agrícolas inapropiadas. Además, la expansión de las áreas destinadas al cultivo de café ha sido un factor determinante en la reducción de la biodiversidad y el daño a los ecosistemas locales (Ardila, 2021).

La implementación de prácticas sostenibles resulta esencial para reducir los efectos adversos asociados a la producción de café. Entre estas acciones se encuentran el cultivo bajo sombra, la protección del suelo y las fuentes de agua, así como la aplicación de un manejo integrado de plagas. Por tanto, obtener certificaciones como UTZ impulsa el cumplimiento de estándares ambientales y sociales, y genera beneficios tanto para los productores como para el entorno natural (Department of Agriculture Forest Service, 2012).

Por tal motivo, Café Galería, Tallado y Aroma debe contribuir a la sostenibilidad ambiental mediante la adquisición de cafés provenientes de marcas responsables, que implementen prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el entorno, con el fin de promover un modelo de consumo más consciente y ético.

Según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2018), en el Quindío, se han desarrollado múltiples iniciativas orientadas a fomentar la sostenibilidad en la producción de café.

Con el respaldo de la Federación Nacional de Cafeteros, un número significativo de beneficiados, superior al 30 %, ha adoptado tecnologías más amigables con el medio ambiente. Estas acciones están dirigidas a disminuir el consumo de agua y a reducir la contaminación generada por los vertimientos, lo cual contribuye a una caficultura más responsable y sostenible.

De acuerdo con Valencia Zapata (2017), un manejo eficiente de los residuos resulta fundamental para mitigar el impacto ambiental de un establecimiento. La aplicación de Buenas Prácticas Ambientales (BPA) tiene como objetivo disminuir la cantidad de desechos generados y garantizar su disposición adecuada. Este enfoque no solo favorece la sostenibilidad del negocio, sino que también aporta al bienestar de la comunidad local.

La integración de prácticas sostenibles en la producción de café y en las operaciones de Café Galería, Tallado y Aroma es esencial para minimizar los impactos ambientales y promover un desarrollo responsable. La adopción de estas prácticas no solo beneficia al medio ambiente, sino que también mejora la calidad del producto y fortalece la reputación del negocio en un mercado cada vez más consciente de la sostenibilidad.

Legal

El sector gastronómico en Colombia está regulado por diversas leyes que abarcan desde la salud pública hasta la seguridad alimentaria. Entre ellas, la Ley 9 de 1979 establece las disposiciones sanitarias para la manipulación de alimentos, la cual exige que todos los establecimientos de comida cumplan con normas de higiene y sanidad para evitar riesgos de contaminación. Además, el Código Sanitario Nacional regula las condiciones sanitarias que deben cumplirse en restaurantes y cafés, lo cual es esencial para la operación segura de Café Galería, Tallado y Aroma (Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, 2020).

En Colombia, los derechos de autor están regulados principalmente por la Ley 23 de 1982 y la Ley 44 de 1993, las cuales son esenciales para la protección de las obras artísticas expuestas y comercializadas. En el contexto del proyecto, resulta indispensable garantizar el respeto a los

derechos de los creadores al exhibir y vender arte local. Esto implica asegurar que los artistas reciban una compensación justa por su trabajo y que sus obras sean utilizadas conforme a los acuerdos establecidos. Para ello, es necesario contar con contratos claros que especifiquen las condiciones de comercialización y el uso de las piezas, en cumplimiento de la normativa vigente (Dirección Nacional de Derecho de Autor, 2020).

En el país, el sector turístico está regulado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, bajo los lineamientos de la Ley 300 de 1996, conocida como la Ley General de Turismo, que establece las bases para el desarrollo y promoción del turismo en el país. Para el proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, ubicado en Salento, una localidad con un significativo flujo de visitantes, es esencial cumplir con estas normativas que abarcan aspectos relacionados con la prestación de servicios, la accesibilidad y la sostenibilidad. Además, la Ley 1185 de 2008 complementa estas disposiciones al fortalecer la regulación del sector cultural y permitir que la integración del arte en un espacio gastronómico se realice de forma estructurada y acorde con la normativa vigente (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2019).

Para asegurar que el proyecto opere de acuerdo con las mejores prácticas laborales, es imprescindible cumplir con las normativas vigentes en Colombia que protegen los derechos de los trabajadores. La Ley 50 de 1990 y la Ley 100 de 1993 establecen las condiciones para la contratación laboral, el pago de seguridad social y la protección de los empleados. Asimismo, la Ley 1010 de 2006 aborda la prevención del acoso laboral y promueve un ambiente de trabajo seguro y respetuoso. El cumplimiento de estas disposiciones garantizará relaciones laborales justas y contribuirá al bienestar del equipo de trabajo del establecimiento.

ESTUDIO DE MERCADO

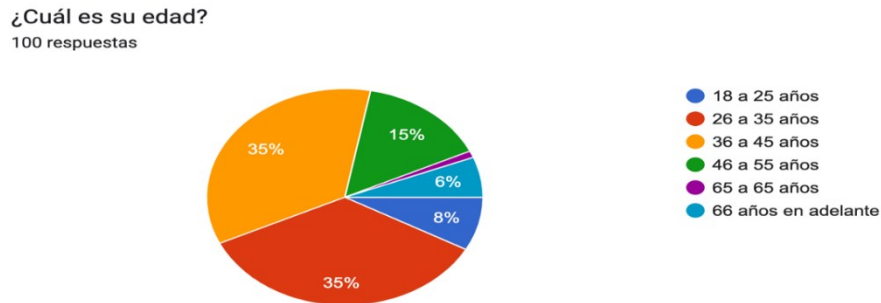
El presente estudio de mercado analiza la viabilidad comercial del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, una propuesta que combina café de especialidad con la exhibición y comercialización

de arte local en Salento. Para ello, se aplicó una metodología mixta que incluyó una encuesta estructurada a 100 personas del Eje Cafetero (residentes y visitantes) y 7 entrevistas semiestructuradas a expertos en turismo, arte y gastronomía de la región. El objetivo fue identificar el comportamiento del consumidor, su interés por espacios culturales, sus hábitos de consumo y percepción frente al concepto del proyecto, así como recopilar valoraciones cualitativas desde la experiencia sectorial. El análisis permitió evidenciar la existencia de un mercado potencial, estimar la demanda, explorar oportunidades de diferenciación y comprender los factores que influyen en la aceptación de experiencias culturales integradas, en un entorno turístico consolidado como Salento.

Análisis de los resultados de la encuesta

Con el fin de identificar el perfil del consumidor potencial y evaluar la aceptación del concepto de Café Galería, Tallado y Aroma, se aplicó un instrumento de recolección de datos a 100 personas del Eje Cafetero. Esta encuesta permitió recopilar información clave sobre los hábitos de consumo, intereses culturales, disposición de pago y percepción del proyecto. A continuación, se presenta el análisis detallado de cada una de las preguntas formuladas, acompañado de sus respectivas gráficas y conclusiones interpretativas.

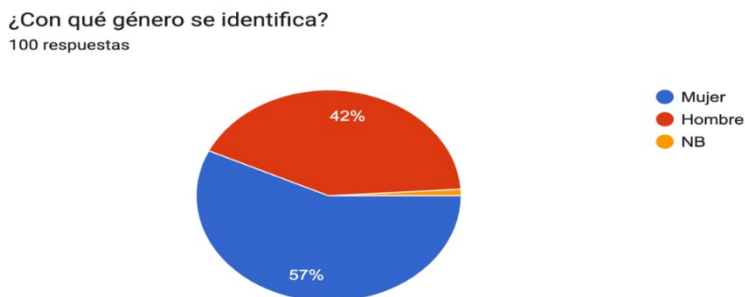
Figura 11. Edad



Fuente: elaboración propia.

La mayoría de los encuestados se encuentra entre los 26 y 45 años (70 %), lo cual indica un público adulto joven con autonomía económica e interés potencial en experiencias culturales diferenciadas. Este perfil refuerza la pertinencia del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, al dirigirse a un segmento que valora la calidad del producto, el ambiente, y la propuesta artística integrada al consumo del café.

Figura 12. Género



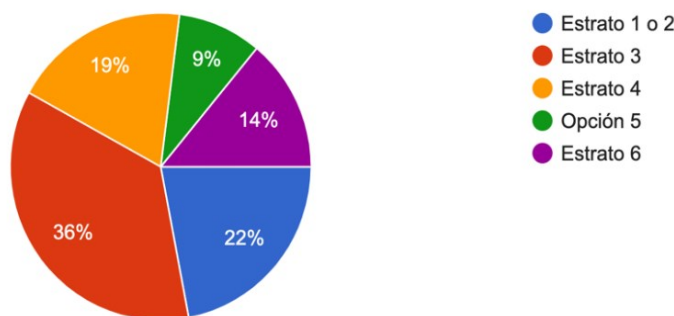
Fuente: elaboración propia.

Del total de encuestados, el 57 % se identificó como mujer, el 42 % como hombre, y un 1 % se identificó como no binario (NB). Esta distribución sugiere que el público femenino tiene una leve mayoría entre los potenciales clientes interesados en participar en experiencias como las que ofrecerá Café Galería, Tallado y Aroma.

Esto es relevante para el diseño de la experiencia, el *marketing* y la ambientación del espacio, ya que las mujeres suelen tener una participación activa en el consumo cultural y gastronómico, y con frecuencia influyen en las decisiones de consumo del grupo familiar o social. Además, la inclusión de identidades diversas refuerza la importancia de proyectar un lugar respetuoso, acogedor y accesible para todas las personas.

Figura 13. Estrato socioeconómico

¿A qué estrato socioeconómico pertenece?
100 respuestas



Fuente: elaboración propia.

La mayor parte de los encuestados pertenece al estrato 3 (36 %), seguido por los estratos 1 o 2 (22 %) y el estrato 4 (19 %), lo cual denota una predominancia de niveles socioeconómicos medios y medios-bajos. Los estratos altos (5 y 6) suman 23 %, lo cual sugiere que, si bien el

proyecto puede orientarse hacia una experiencia diferencial, debe considerar una estrategia de precios flexible que permita atraer a públicos diversos sin perder el enfoque cultural y de calidad.

Figura 14. Ingreso mensual

¿Cuál es el ingreso mensual de su grupo familiar?
100 respuestas

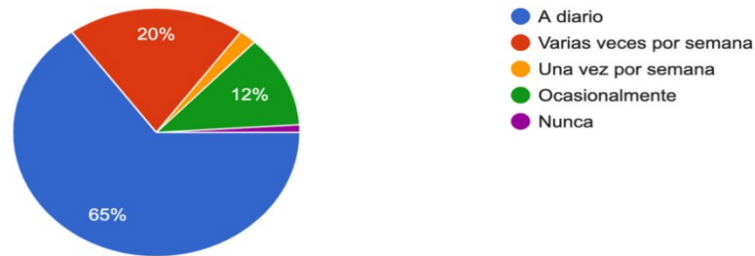


Fuente: elaboración propia.

El 40 % de los encuestados reportó ingresos familiares entre COP 2.500.001 y COP 5.000.000, lo cual demuestra un nivel de ingresos medio, seguido por un 21 % con ingresos entre COP 1.000.001 y COP 2.500.000. Por su parte, el 17 % declaró ingresos superiores a COP 10.000.001, el 16 % entre COP 5.000.001 y COP 10.000.000, y solo un 6 % manifestó ingresos inferiores a COP 1.000.000. Esta distribución confirma la existencia de un mercado con capacidad adquisitiva para consumir productos diferenciados, lo cual permite al proyecto proyectarse con una propuesta de valor enfocada en la calidad y la experiencia, manteniendo estrategias de accesibilidad sin comprometer la sostenibilidad financiera.

Figura 15. Frecuencia de consumo

¿Con qué frecuencia consume café o derivados del café?
100 respuestas

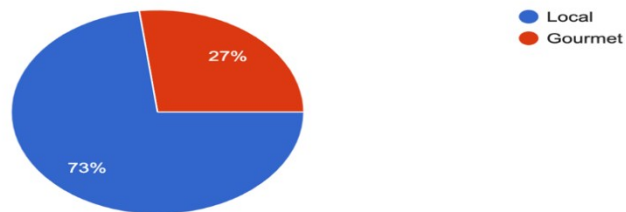


Fuente: elaboración propia.

El consumo de café o sus derivados está profundamente arraigado en los hábitos de los encuestados, ya que 65 % lo consume a diario y 20 % varias veces por semana, lo cual suma el 85 % de consumidores frecuentes. Solo el 12 % lo hace ocasionalmente, 2 % una vez por semana, y apenas el 1 % indicó no consumirlo nunca. Esta alta frecuencia confirma que el proyecto se dirige a un mercado consolidado con una cultura cafetera activa, lo cual respalda la viabilidad comercial de un establecimiento centrado en el café como experiencia central.

Figura 16. Preferencia en el tipo de café

¿Qué tipo de café prefiere?
100 respuestas



Fuente: elaboración propia.

El 73 % de los encuestados manifestó preferencia por el café local, frente a un 27 % que prefiere el café *gourmet*, lo cual evidencia una fuerte afinidad con los productos de origen regional. Este resultado demuestra una oportunidad clave para el proyecto: resaltar la identidad cafetera del Quindío como valor diferencial. La estrategia de comunicación y curaduría del menú puede enfocarse en destacar el origen, las fincas productoras y los métodos artesanales de preparación, reforzando la conexión entre el producto y el territorio.

Figura 17. Frecuencia de visitas

Si existiera un café con galería de arte en su ciudad, ¿con qué frecuencia lo visitaría?
100 respuestas

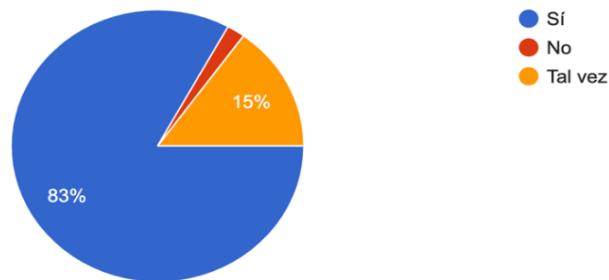


Fuente: elaboración propia.

Ante la posibilidad de que existiera un café con galería de arte en su ciudad, el 42 % de los encuestados manifestó que lo visitaría ocasionalmente, seguido por el 37 % que acudiría varias veces al mes, y el 21 % que lo haría una vez por semana. Estos resultados reflejan un interés sostenido en este tipo de espacios, especialmente como una alternativa cultural y recreativa. La frecuencia estimada de visita sugiere que el negocio tendría una clientela regular, pero también dependerá de su capacidad para renovar la oferta artística, crear eventos especiales y mantener una experiencia atractiva que motive visitas recurrentes.

Figura 18. Interés

¿Estaría usted interesado en visitar un café que tenga una galería que exponga y comercialice arte?
100 respuestas



Fuente: elaboración propia.

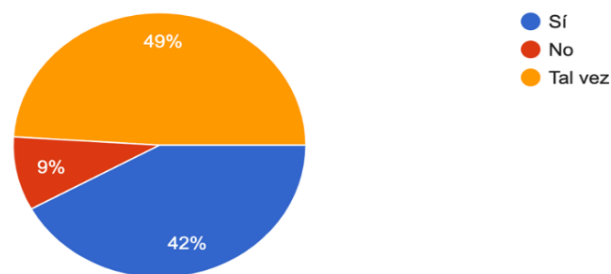
El 83 % de los encuestados manifestó estar interesado en visitar un café que exponga y comercialice arte, mientras que el 15 % respondió “tal vez” y solo 2 % dijo que no. Este resultado confirma una alta aceptación del concepto del proyecto, lo cual valida su propuesta de valor al combinar gastronomía y arte en un solo espacio. La respuesta positiva mayoritaria sugiere que existe un nicho dispuesto a consumir este tipo de experiencias culturales, siempre que el

proyecto logre mantener una oferta atractiva, accesible y coherente con las expectativas del público.

Figura 19. Compra de arte

¿Consideraría comprar una obra de arte en la galería?

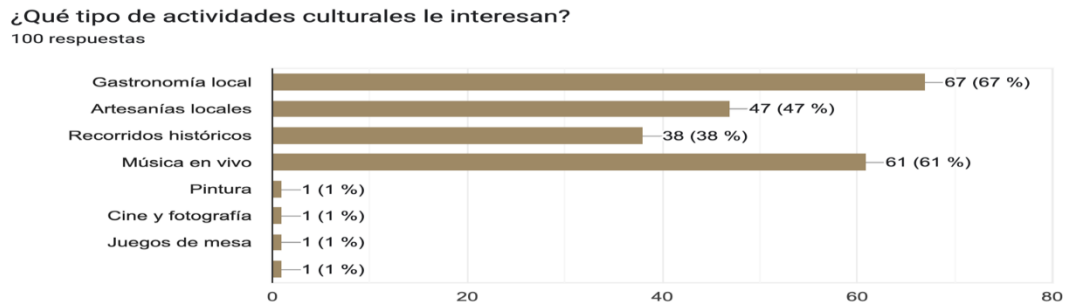
100 respuestas



Fuente: elaboración propia.

El 42 % de los encuestados indicó que sí consideraría comprar una obra de arte, mientras que el 49 % respondió “tal vez” y solo el 9 % descartó totalmente esa posibilidad. Estos resultados revelan un potencial comercial interesante para la galería, especialmente si se orienta a promover obras accesibles, de artistas locales y con formatos variados. La alta proporción de respuestas afirmativas y condicionales sugiere que buena curaduría, precios justos y estrategias de sensibilización artística podrían convertir la experiencia del café en una oportunidad efectiva para la comercialización de arte.

Figura 20. Actividades culturales

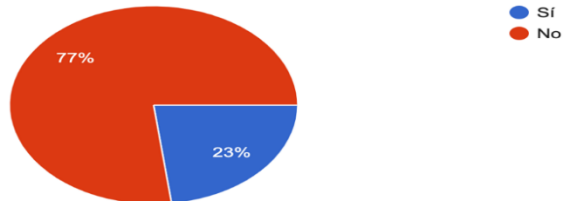


Fuente: elaboración propia.

Las actividades culturales que más interés generan entre los encuestados son la gastronomía local (67 %) y la música en vivo (61 %), seguidas por las artesanías locales (47 %) y los recorridos históricos (38 %). En contraste, actividades como pintura, cine, fotografía y juegos de mesa obtuvieron apenas el 1 % de preferencia cada una. Estos resultados demuestran que existe una clara inclinación hacia experiencias sensoriales, auténticas y de contacto directo con la cultura regional, lo que cual la pertinencia de un proyecto como Café Galería, Tallado y Aroma, que integre sabores locales, arte funcional y eventos culturales como parte de su propuesta de valor.

Figura 21. Conocimiento del mercado

¿Conoce si existe otro café temático que combine el arte y la gastronomía?
100 respuestas

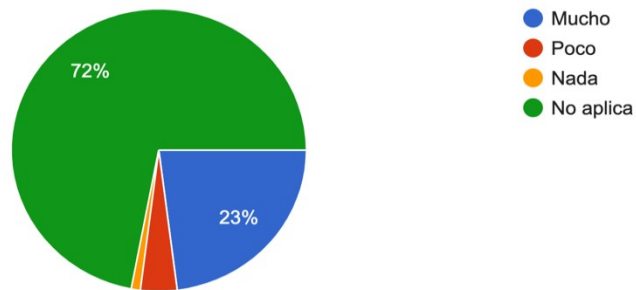


Fuente: elaboración propia.

El 77 % de los encuestados afirmó no conocer otro café temático que combine arte y gastronomía, mientras que solo el 23 % manifestó hacerlo. Este dato evidencia una oportunidad clara de innovación y diferenciación en el mercado regional, ya que la mayoría del público no ha tenido contacto con una oferta similar. La baja familiaridad con este tipo de concepto refuerza el potencial del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma como una propuesta pionera, capaz de capturar la atención de un segmento en búsqueda de experiencias nuevas, estéticas y culturalmente enriquecedoras.

Figura 22. Éxito percibido del mercado

Si contestó Sí en la pregunta anterior, ¿qué tan exitoso considera que es este?
100 respuestas



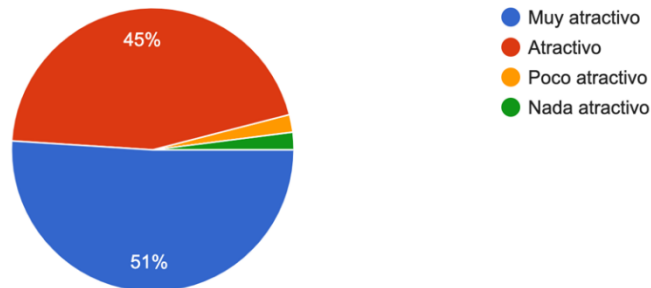
Fuente: elaboración propia.

El análisis de esta pregunta revela que el 72 % de los encuestados indicó que no conocen un café que combine arte y gastronomía. De quienes sí lo hacen, el 23 % lo considera exitoso, mientras que un pequeño porcentaje (4 % en total) cree que ha tenido poco o ningún éxito. Esto sugiere que existen pocos referentes consolidados en el mercado y, aunque hay una percepción positiva entre quienes los han visitado, la escasa visibilidad de este tipo de iniciativas abre una oportunidad de diferenciación para Café Galería, Tallado y Aroma, posicionándolo como un concepto innovador y con potencial de acogida.

Figura 23. Atractivo

¿Qué tan atractivo le resulta un espacio donde pueda disfrutar de café y, al mismo tiempo, explorar una galería de arte?

100 respuestas

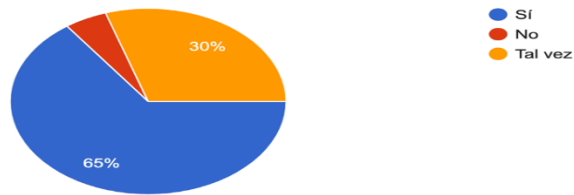


Fuente: elaboración propia.

El 96 % de los encuestados perciben como "atractivo" o "muy atractivo" un espacio donde puedan disfrutar de café mientras exploran una galería de arte, lo cual evidencia una alta receptividad hacia la propuesta de valor del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma. Esta respuesta reafirma el potencial de combinar experiencias sensoriales y culturales en un mismo lugar, y sugiere que la fusión entre gastronomía y arte puede ser un fuerte diferenciador en el mercado regional.

Figura 24. Interés cultural

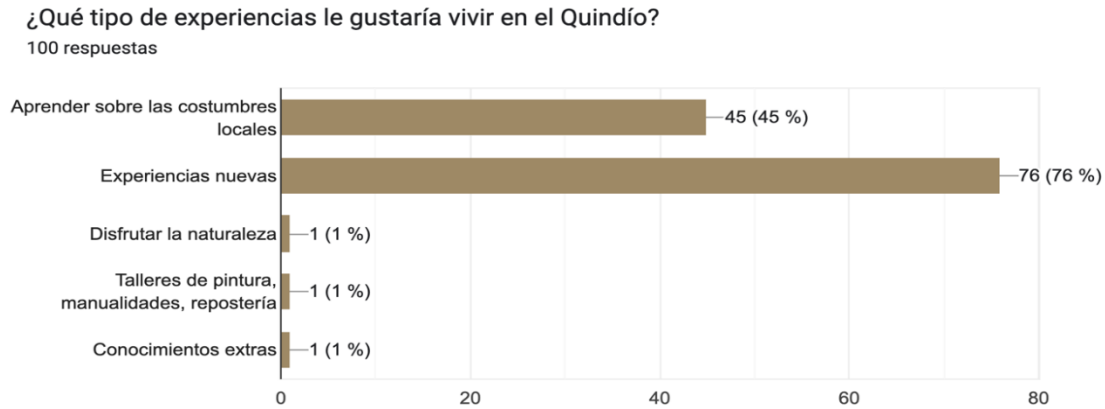
¿Le interesaría participar en actividades culturales dentro del café, como talleres de arte, charlas o eventos musicales?
100 respuestas



Fuente: elaboración propia.

El 65 % de los encuestados manifestó estar interesado en participar en actividades culturales dentro del café, como talleres de arte, charlas o eventos musicales, mientras que el 30 % indicó que tal vez lo haría. Esto sugiere una gran apertura hacia una programación cultural variada, lo cual respalda la propuesta de ofrecer experiencias artísticas complementarias a la oferta gastronómica, convirtiendo el café en un espacio dinámico y culturalmente atractivo.

Figura 25. Preferencia de experiencias en el Quindío

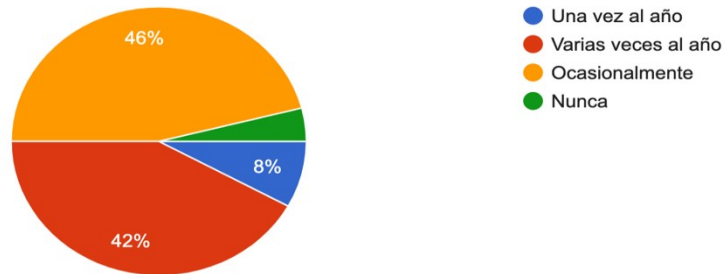


Fuente: elaboración propia.

El 76 % de los encuestados expresó interés en vivir experiencias nuevas durante su visita al Quindío, lo cual revela una fuerte demanda por propuestas innovadoras y diferenciadas. Además, el 45 % manifestó interés en aprender sobre las costumbres locales, lo cual respalda la pertinencia de integrar componentes culturales auténticos en la oferta del café galería. Esta combinación entre novedad y tradición representa una oportunidad clave para posicionar el proyecto como una experiencia turística única y memorable en la región.

Figura 26. Frecuencia turismo cultural

¿Con qué frecuencia realiza turismo cultural?
100 respuestas

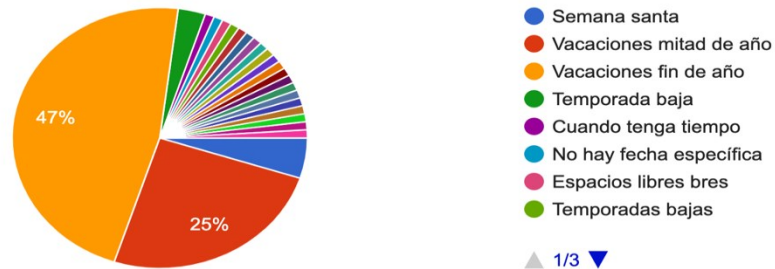


Fuente: elaboración propia.

La mayoría de los encuestados manifiesta realizar turismo cultural con cierta regularidad: el 46 % lo hace ocasionalmente y el 42 % varias veces al año. Esto sugiere un fuerte interés por este tipo de experiencias, lo cual representa una oportunidad significativa para el proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, al vincularse directamente con las dinámicas culturales del turismo regional. Solo el 4 % de los participantes nunca realiza este tipo de turismo, lo cual refuerza la viabilidad de una propuesta que combine arte, cultura y gastronomía en un entorno atractivo para este público.

Figura 27. Época del año en la que se suele viajar

¿En qué época del año suele viajar?
100 respuestas

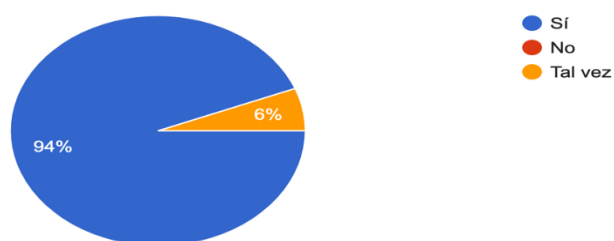


Fuente: elaboración propia.

La mayoría de los encuestados manifestó que suele viajar durante las vacaciones de fin de año (47 %) y en las vacaciones de mitad de año (25 %), lo cual indica que los períodos de mayor movilidad turística coinciden con las temporadas altas del calendario colombiano. Estos resultados sugieren que Café Galería, Tallado y Aroma debería enfocar sus estrategias promocionales y actividades especiales en esos meses para captar mayor afluencia de visitantes. Aunque también se evidencian respuestas dispersas en otras épocas, estas representan una menor proporción y refuerzan la necesidad de concentrar esfuerzos en los picos estacionales de demanda.

Figura 28. Apoyo al consumo de productos locales

¿Estaría dispuesto/a a apoyar el consumo de productos locales si tuvieran un valor acorde a su calidad y origen?
100 respuestas



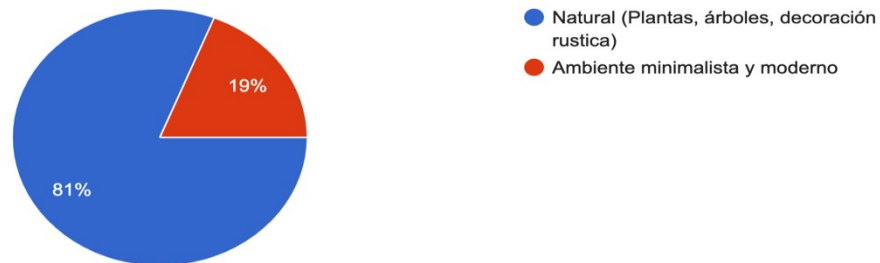
Fuente: elaboración propia.

El 94 % de los encuestados manifestó estar dispuesto a apoyar el consumo de productos locales si su precio es coherente con la calidad y el origen, lo cual evidencia una fuerte conciencia de valor y preferencia por lo autóctono. Este dato representa una oportunidad clave para el proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, al confirmar la viabilidad de comercializar productos regionales con un enfoque de identidad territorial y diferenciación cultural. Además, solo el 6 % se mostró indeciso y ningún participante rechazó explícitamente la idea, lo cual refuerza el potencial de aceptación del concepto.

Figura 29. Tipo de decoración de preferencia

¿Qué tipo de decoración preferiría en el café?

100 respuestas

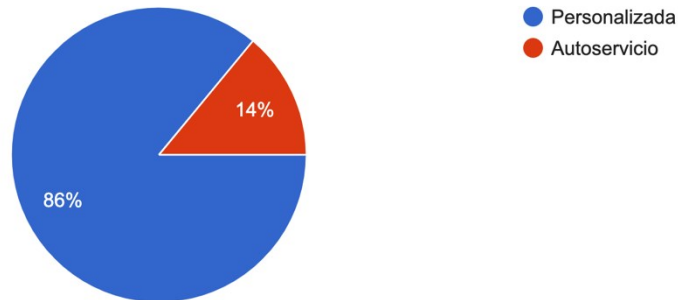


Fuente: elaboración propia.

El 81 % de los encuestados manifestó preferir una decoración natural con elementos como plantas, árboles y acabados rústicos, mientras que solo el 19 % se inclinó por un estilo minimalista y moderno. Este resultado respalda la elección estética del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, que propone una ambientación orgánica e inspirada en el entorno natural del Quindío, alineada con las expectativas del público objetivo y con la tendencia actual hacia espacios acogedores, sostenibles y con identidad local.

Figura 30. Preferencia en la atención al cliente

¿Qué tipo de servicio le resulta más cómodo?
100 respuestas

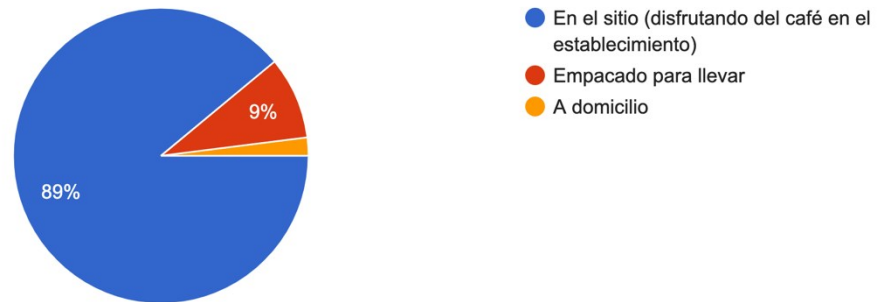


Fuente: elaboración propia.

El 86 % de los encuestados manifestó preferir un servicio personalizado, frente a al 14 % que opta por el autoservicio. Esta inclinación hacia la atención personalizada refuerza la propuesta del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, la cual busca ofrecer una experiencia cercana, diferenciada y de alto valor percibido, donde el contacto humano y la atención al detalle sean elementos clave en la satisfacción del cliente. Esto también sugiere la importancia de capacitar al personal en hospitalidad, conocimiento del arte y del café, para generar un ambiente acogedor y memorable.

Figura 31. Preferencia de compra

¿Cuál de las siguientes opciones preferiría para comprar el café del 'Café Galería, Tallado y Aroma'?
100 respuestas

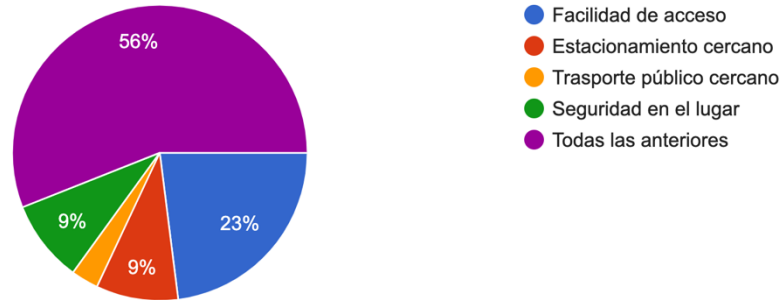


Fuente: elaboración propia.

El 89 % de los encuestados prefiere consumir el café directamente en el establecimiento, lo cual indica una alta valoración por la experiencia presencial, vinculada no solo al producto en sí, sino al ambiente y la propuesta del lugar. En menor proporción, el 9 % lo adquiriría empacado para llevar y apenas el 2 % optaría por el servicio a domicilio. Este resultado respalda la necesidad de diseñar un espacio acogedor y estéticamente atractivo para el disfrute en sitio, consolidando el modelo de negocio de Café Galería, Tallado y Aroma como una experiencia sensorial y cultural más que como un punto de venta convencional.

Figura 32. Preferencias en la ubicación

¿Qué aspectos considera esenciales en cuanto a la ubicación?
100 respuestas

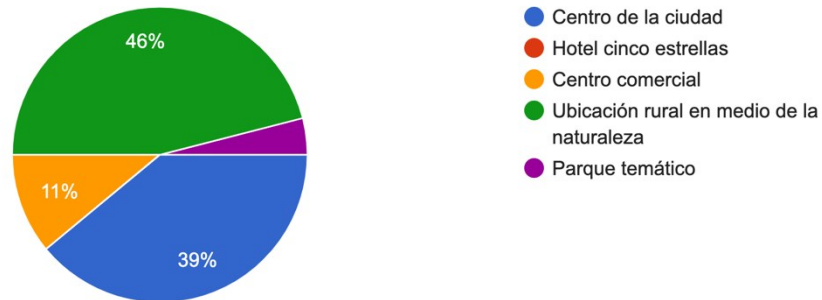


Fuente: elaboración propia.

El 56 % de los encuestados considera que todos los aspectos mencionados —facilidad de acceso, estacionamiento cercano, transporte público disponible y seguridad— son esenciales a la hora de elegir la ubicación de un establecimiento como Café Galería, Tallado y Aroma. De manera individual, la facilidad de acceso fue priorizada por el 23 %, seguida por la seguridad (9 %), el estacionamiento cercano (9 %) y el transporte público (3 %). Estos resultados subrayan la importancia de seleccionar una ubicación estratégica que integre múltiples facilidades logísticas y condiciones de seguridad, favoreciendo la comodidad y accesibilidad de los visitantes.

Figura 33. Tipo de ubicación

¿Cuál considera usted que sería la ubicación propicia del Café Galería, Tallado y Aroma?
100 respuestas



Fuente: elaboración propia.

Según los resultados, el 46 % de los encuestados considera que la mejor ubicación para el Café Galería, Tallado y Aroma sería en un entorno rural rodeado de naturaleza, seguido por el 39 % que prefiere el centro de la ciudad. El 11 % sugiere instalarlo en un centro comercial, mientras que solo el 4 % lo ve apropiado en un parque temático. Estas preferencias reflejan una inclinación hacia ambientes naturales y urbanos tradicionales, lo cual indica que tanto un entorno campestre con valor paisajístico como una zona céntrica y accesible serían opciones estratégicamente viables para la ubicación del proyecto.

Comentarios adicionales

Los comentarios adicionales de los encuestados destacan una alta frecuencia de consumo de café, tanto en sitio como para llevar, y valoran los cafés como espacios para trabajar, leer y relajarse, especialmente si cuentan con sillas y mesas cómodas, un factor decisivo en la elección

del establecimiento. Se percibe una necesidad en Pereira de un café que integre adecuadamente arte y gastronomía, donde la experiencia no solo esté centrada en el producto, sino también en el ambiente y su coherencia conceptual. Algunas personas sugieren una ubicación campestre con zonas de descanso como hamacas, lo cual refuerza la idea de un espacio de conexión con la naturaleza. También se menciona la importancia de ofrecer porciones generosas, contar con café de especialidad y personal capacitado que conozca el origen y las características del producto. Otros aspectos valorados son la posibilidad de que el lugar sea *pet friendly* y la diferenciación clara entre café local y *gourmet*, destacando la riqueza de los cafés orgánicos y de origen que ofrece la región.

Análisis de entrevistas a expertos

Como complemento al componente cuantitativo de este estudio, se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas a siete expertos del sector turístico, artístico, cafetero y gastronómico del Quindío. Estas permitieron profundizar en la comprensión del contexto regional, los intereses del turista, la percepción de propuestas culturales integradas y los factores clave para la viabilidad del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma.

Los expertos coincidieron en señalar que el turismo en el Quindío presenta alta dinámica durante todo el año, con picos en temporadas vacacionales como Semana Santa y los recesos escolares. Asimismo, destacaron que desde la pandemia de la COVID-19 se ha observado un incremento sostenido en el turismo interno, impulsado por el interés en espacios naturales, experiencias culturales y destinos con baja masificación. Esta tendencia, fortalecida por una reactivación del turismo internacional, ha incrementado notablemente la llegada de visitantes extranjeros al Eje Cafetero, particularmente a municipios como Salento, Filandia y Pijao.

En cuanto al perfil del visitante, los entrevistados señalaron que predomina el turista nacional, especialmente proveniente de grandes ciudades como Bogotá, Medellín y Cali, aunque también

destacaron una presencia importante de turistas internacionales interesados en el paisaje cultural cafetero y experiencias auténticas. Por ello, se enfatizó la importancia de contar con personal bilingüe (al menos un mesero con dominio del inglés), como una estrategia clave para brindar una atención adecuada y profesional a la clientela extranjera que posiblemente no hable español. Sobre el concepto del café temático con galería, la mayoría de los entrevistados afirmó no conocer una propuesta consolidada que integre arte y gastronomía en la región, lo cual evidencia una oportunidad clara de innovación y diferenciación. Se mencionaron casos aislados como Casa Hoja en Pereira o espacios con enfoque cultural, aunque sin una integración completa entre arte, ambientación y experiencia gastronómica. En este sentido, se resaltó que la propuesta del proyecto sería bien recibida si logra posicionarse como un espacio auténtico, armónico y coherente en su concepto.

Respecto a la exhibición y venta de arte, todos coincidieron en que esta estrategia podría ser altamente atractiva, siempre que las obras ofrecidas respondan a criterios de calidad, identidad local y practicidad para el viajero. En este punto, se sugirió incluir formatos de obra variados, considerando que muchos visitantes son viajeros en tránsito que no pueden llevar piezas voluminosas o frágiles. Se recomendó ofrecer obras en pequeño y mediano formato, reproducciones impresas o productos funcionales derivados del arte, como una forma de democratizar la compra y ampliar el alcance del mercado.

Sobre los intereses del turista actual, se destacó la búsqueda de experiencias sensoriales, culturales y participativas, que permitan conectar emocionalmente con el territorio. Entre las sugerencias para enriquecer la propuesta se incluyen actividades como captación de café, talleres artísticos, recorridos narrativos, eventos culturales y una carta gastronómica basada en productos locales.

En cuanto a la ubicación ideal, hubo consenso en que tanto un entorno rural con valor paisajístico como una zona urbana de alta circulación podrían ser estratégicamente viables. La decisión dependerá del perfil de público que se desea captar y de los servicios complementarios que se

puedan garantizar (acceso, parqueadero, visibilidad, conectividad). En ambos casos, se recomendó que el diseño del espacio esté alineado con la estética de la región y la experiencia proyectada.

Los principales riesgos identificados, según el análisis PESTEL, fueron de tipo económico (altos costos de operación, baja rotación en temporadas bajas), social (falta de cultura de consumo de arte), y legal (trámites municipales, permisos sanitarios y tributarios). El mayor riesgo, sin embargo, fue identificado como la falta de sostenibilidad financiera, si no se logra diversificar suficientemente la oferta o garantizar un flujo constante de visitantes.

Por último, se concluyó que la clave del éxito está en ofrecer una experiencia memorable y coherente, con personal capacitado, estrategias de promoción digital, alianzas con actores del sector cultural y turístico, y una propuesta gastronómica y artística diferenciada. También se recomendó cuidar los detalles de ambientación, garantizar estándares de calidad y mantener una narrativa que conecte emocionalmente al visitante con el territorio y el arte local.

Análisis DOFA

El análisis DOFA (Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas) permite identificar los factores internos y externos que pueden afectar el desarrollo del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma. A continuación, se detallan los elementos identificados.

Tabla 0.1

Factores internos

Fortalezas	Debilidades
Propuesta de valor única en la región: fusión de gastronomía, café de especialidad y arte local.	Marca nueva sin posicionamiento previo.

Alta aceptación del concepto por parte del público objetivo (96 % lo considera atractivo).	Alta dependencia del flujo turístico para la sostenibilidad financiera.
Ubicación en un destino turístico consolidado como Salento, con alto flujo de visitantes nacionales e internacionales.	Necesidad de inversión inicial en adecuaciones, ambientación, tecnología de café y curaduría artística
Espacio propio, lo cual elimina costos de arrendamiento y facilita la inversión en ambientación.	Limitado conocimiento técnico en la comercialización de arte por parte del público general.
Capacidad de generar experiencias inmersivas y sensoriales, alineadas con las tendencias actuales del turismo cultural.	Riesgo de desalineación entre el perfil artístico de las obras y la disposición de compra del visitante (precios, formatos, funcionalidad).
Posibilidad de incorporar talento local: artistas, baristas, talleristas.	

Fuente elaboración propia.

Tabla 0.2

Fuentes externas

Oportunidades	Amenazas
Crecimiento del turismo pospandemia, con mayor interés por experiencias auténticas y culturales.	Estacionalidad del turismo en la región, con temporadas bajas que pueden afectar ingresos mensuales.
Revalorización del café de origen y del arte local como parte de la identidad territorial.	Inflación y cambios en la economía nacional que afectan el consumo en sectores no esenciales.
Escasa competencia directa con propuestas similares en la región.	Trámites legales, permisos sanitarios, tributarios y fiscales complejos.
Apoyo institucional al turismo y a los emprendimientos culturales en el Quindío.	Competencia indirecta de cafés tradicionales, tiendas de <i>souvenirs</i> o espacios culturales más consolidados.
Disponibilidad de canales digitales para promoción y comercialización (redes sociales, turismo colaborativo).	Riesgos ambientales o sociales que puedan afectar la percepción de seguridad o la movilidad en la zona (clima, vías, cambios políticos locales)

Posibilidad de realizar alianzas con operadores turísticos, hoteles, agencias de viaje, artistas y ferias.

Fuente: elaboración propia.

Proyección de ventas

Con el fin de estimar la viabilidad comercial del proyecto Café, se elaboró una proyección mensual de ventas basada en el comportamiento estimado de consumo diario por categoría de productos. Esta considera los tipos de café más consumidos y productos de acompañamiento que suelen complementar la experiencia gastronómica en un establecimiento de esta naturaleza. Se tomó como referencia un promedio de ventas diarias por producto, multiplicado por 30 días del mes, y considerando un precio unitario por ítem, de acuerdo con los valores de mercado actualizados en la región del Eje Cafetero. A continuación, se presentan las tablas con las estimaciones mensuales de ingresos por concepto de bebidas y productos complementarios.

Tabla 0.3

Proyección de venta por tipo de café

Tipo de café	Ventas diarias	Total mensual (30 días)	Valor unidad (COP)	Valor venta diario (COP)	Valor ventas mensual (COP)
Expreso	17	510	5.000,00	85.000,00	2.550.000,00
Americano	43	1.290	6.000,00	258.000,00	7.740.000,00
Capuchino	42	1.260	7.500,00	315.000,00	9.450.000,00
Filtrado	37	1.110	6.500,00	240.500,00	7.215.000,00
Total	139	4.170		898.500,00	26.955.000,00

Fuente: elaboración propia.

Los datos proyectan un comportamiento mensual positivo, lo cual evidencia una demanda potencial considerable en las principales líneas de productos. En la categoría de cafés, se estima que el americano, con un promedio de 43 unidades diarias, representa el mayor volumen de ventas, seguido por el capuchino (42 unidades) y el filtrado (37 unidades), lo cual confirma la preferencia por cafés de especialidad. En cuanto a ingresos, el capuchino lidera con un ingreso mensual proyectado de COP 9.450.000, gracias a su mayor valor unitario.

Tabla 0.4

Proyección de ventas de productos complementarios

Categoría	Ventas diarias	Total, mensual (30 días)	Valor unidad (COP)	Valor venta diario (COP)	Valor ventas mensual (COP)
Repostería artesanal	12	360	7.000,00	84.000,00	2.520.000,00
Postres de chocolate	9	270	8.000,00	72.000,00	2.160.000,00
Repostería gourmet	6	180	10.000,00	60.000,00	1.800.000,00
Otros / Bebidas frías	3	90	6.000,00	18.000,00	540.000,00
Total	30	900		234.000,00	7.020.000,00

Fuente: elaboración propia.

Respecto a los productos complementarios, la repostería artesanal figura como la más demandada (12 unidades diarias), que generan ingresos mensuales cercanos a los COP 2.520.000. Le siguen los postres de chocolate, con una venta proyectada de 9 unidades por día. Estos datos refuerzan la importancia de ofrecer un portafolio que integre productos dulces y de alta rotación para acompañar la experiencia del café.

Tabla 0.5*Proyección venta de obras de arte*

Categoría	Medidas	Cantidad	Valor unidad (COP)	Valor ventas mensual (COP)	Ganancias 30%
Esculturas bulto	100*70*180	2	6.000.000,00	12.000.000,00	3.600.000,00
Esculturas bulto	80*60*150	2	4.500.000,00	9.000.000,00	2.700.000,00
Esculturas bulto	60*55*100	3	2.500.000,00	7.500.000,00	2.250.000,00
Esculturas bulto	50*45*80	3	1.300.000,00	3.900.000,00	1.170.000,00
Esculturas bulto	40*37*50	3	800.000,00	2.400.000,00	720.000,00
Esculturas bulto	30*10*35	12	750.000,00	9.000.000,00	2.700.000,00
Escultura plana	200*8*150	1	7.000.000,00	7.000.000,00	2.100.000,00
Escultura plana	170*8*90	2	4.300.000,00	8.600.000,00	2.580.000,00
Escultura plana	120*8*70	2	1.800.000,00	3.600.000,00	1.080.000,00
Escultura plana	100*8*50	3	1.000.000,00	3.000.000,00	900.000,00
Escultura plana	70*5*50	4	800.000,00	3.200.000,00	960.000,00
Escultura plana	50*5*40	7	500.000,00	3.500.000,00	1.050.000,00
Cuadros	170*6*100	6	1.500.000,00	9.000.000,00	2.700.000,00
Cuadros	100*5*90	10	500.000,00	5.000.000,00	1.500.000,00
Totales		60	33.250.000,00	86.700.000,00	26.010.000,00

Fuente: elaboración propia.

Esta proyección demuestra que el proyecto cuenta con un mercado dispuesto a consumir una oferta de valor que combine calidad, especialización y experiencia. Además, constituye una base para afinar estrategias de precios, abastecimiento y rotación de inventario, y sugiere que el modelo es comercialmente sostenible si se mantienen volúmenes similares.

Canales de mercado

Para garantizar la visibilidad y el posicionamiento de Café Galería, Tallado y Aroma, se proponen canales de comercialización y estrategias de *marketing* orientadas a atraer tanto al turista nacional e internacional como al residente local. Estos canales se dividen en digitales, presenciales y experienciales, que responden a las tendencias actuales del comportamiento del consumidor en el sector turístico y gastronómico.

Canales digitales

Dado el auge del turismo digital, las plataformas en línea serán esenciales. Se contempla la creación de un sitio web optimizado con opción de reservas y venta de productos (como café empacado o arte), así como presencia activa en redes sociales como Instagram, Facebook y TikTok, con contenido visual atractivo que resalte el ambiente, los productos, y las exposiciones de arte. También se planea posicionar el negocio en plataformas como Google Maps, TripAdvisor y Airbnb Experiences, donde los turistas buscan recomendaciones confiables. Estas herramientas permitirán reforzar la reputación y aumentar el alcance del público objetivo.

Marketing experiencial y alianzas locales

Se implementa una estrategia de *marketing* basada en la experiencia, donde el ambiente del lugar, las exposiciones y las actividades culturales (como talleres de arte o catas de café) se conviertan en el principal canal de fidelización. Además, se buscarán alianzas con operadores turísticos, hoteles boutique, hostales y guías locales, quienes podrán recomendar el café como una parada cultural obligatoria dentro de los recorridos turísticos.

Venta directa y merchandising

El canal de ventas principal será la atención en el punto físico. Sin embargo, se proyecta complementar esto con la comercialización de café en presentaciones especiales, piezas de arte de pequeño formato y *souvenirs*, ideales para turistas. También se considerará habilitar puntos

de exhibición temporal en ferias culturales, eventos gastronómicos y espacios de *coworking* en ciudades cercanas.

Marketing relacional

Se impulsará la construcción de una comunidad en torno a la marca que incentive a los clientes a compartir su experiencia mediante redes sociales, activando programas de fidelización y promociones para visitantes frecuentes. El correo electrónico y WhatsApp Business serán canales de atención y comunicación directa, especialmente para mantener contacto con clientes que compren arte o café de forma recurrente.

Enfoque multilingüe

Dado el flujo constante de turistas internacionales en Salento, se adaptarán los contenidos digitales y el material impreso a versiones en inglés y se asegurará que al menos un miembro del personal tenga dominio funcional de este idioma para mejorar la experiencia del visitante extranjero.

Para complementar el análisis de mercado, se identificaron establecimientos en Salento que comparten características relevantes con la propuesta de Café Galería, Tallado y Aroma. Aunque pocos combinan directamente arte y gastronomía, sí existen referentes en café de especialidad, espacios con enfoque cultural y galerías que exhiben y comercializan obras de artistas locales. A continuación, se presenta una tabla comparativa de estos actores, lo cual permite reconocer las dinámicas del entorno competitivo y detectar oportunidades de diferenciación para el proyecto.

Tabla 0.6*Competidores a nivel regional*

Nombre del establecimiento	Tipo de negocio	Características principales	Ubicación/ Referencia
Café Jesús Martín	Cafetería de especialidad	Reconocido por su café de alta calidad, ambiente acogedor y decoración tradicional. Ofrece métodos de preparación variados y postres artesanales.	Calle Real, Salento, Quindío.
Café Quindío Salento	Tienda y cafetería <i>gourmet</i>	Marca reconocida a nivel nacional. Ofrece café de origen, productos derivados y <i>souvenirs</i> . Ambiente rústico y atención al detalle.	Cra 6 #5-10, Salento, Quindío.
Mankala Café-Galería	Café y galería de arte	Espacio que combina café de origen con exhibición y venta de arte local. Ambiente artístico y cultural.	Salento, Quindío.
Galería Bernal	Galería de arte	Exhibe y vende obras de arte en vidrio y otras técnicas. Ubicada en el centro histórico, atrae a turistas interesados en arte local.	Calle Real, Salento, Quindío.
Galería Puro Arte	Galería de arte	Venta de obras originales de artistas locales. Espacio dedicado a la promoción del arte regional.	Salento, Quindío.
Galería Andina	Tienda de artesanías	Ofrece artesanías, joyería y arte contemporáneo. Enfocada en productos de artistas y artesanos locales.	Salento, Quindío.
Finca El Ocaso	Finca cafetera turística	Ofrece <i>tours</i> de café, catas y experiencia en finca. Ambiente rural y tradicional.	Salento, Quindío.

Fuente: elaboración propia.

ESTUDIO TÉCNICO

El propósito del estudio técnico es determinar la viabilidad operativa del negocio a través del análisis de los aspectos esenciales para su funcionamiento, como la localización óptima, el tamaño adecuado, los procesos de producción y los recursos necesarios. Busca garantizar que la implementación del proyecto se realice de manera eficiente, rentable y sostenible, asegurando la calidad del producto y la satisfacción del cliente.

Localización

En esta parte del estudio técnico se analiza la localización del proyecto, y se divide en dos niveles: macrolocalización y microlocalización.

Macrolocalización

Este proyecto estará ubicado en Colombia, específicamente en el municipio de Salento, Quindío. La elección de este lugar no es casual, ya que su ubicación estratégica dentro de la Región Administrativa y de Planificación (RAP) del Eje Cafetero, en pleno corazón del PCC, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, escenario ideal para la integración de arte, cultura y naturaleza.

Colombia está situada en la parte norte de América del Sur, con límites geográficos que incluyen el mar Caribe al norte, Venezuela y Brasil al este, Perú y Ecuador al sur, y Panamá junto al océano Pacífico al oeste. Esta localización estratégica le brinda la ventaja de tener salida tanto al océano Atlántico como al Pacífico, lo cual facilita su intercambio comercial y fortalece su conexión con mercados internacionales.

En cuanto a su ubicación geográfica, el país se extiende entre aproximadamente los 4° y 12° de latitud norte, y entre los 66° y 79° de longitud oeste. Con más de 1,1 millones de kilómetros cuadrados de superficie, Colombia ocupa el cuarto lugar en tamaño entre los países de América del Sur (Toda Colombia, 2019).

Figura 34.

Mapa localización Colombia



Fuente: Google Maps (2024).

El departamento del Quindío se encuentra en la zona centro-occidental de Colombia, ubicado entre las coordenadas 4°04'41" y 4°43'18" de latitud norte, y entre 75°23'41" y 75°53'56" de longitud oeste. Su territorio abarca una superficie aproximada de 1845 km², lo que equivale al 0,16% del total del país. Limita al norte con los departamentos de Risaralda y Valle del Cauca; al este con el Tolima; al sur con Tolima y Valle del Cauca, y al oeste nuevamente con el departamento del Valle del Cauca (Colombia País,2019).

entre 18 °C y 21 °C. Además, la vía 40QN representa un corredor turístico de alto tránsito que conecta a los municipios de Calarcá, Armenia y Salento, lo cual permite un fácil acceso tanto a turistas nacionales como internacionales. Esta ubicación estratégica refuerza el objetivo del proyecto de ofrecer un espacio innovador donde se fusionen el arte, la tradición cafetera y el entorno natural del Quindío. A partir de los resultados obtenidos en la encuesta, se confirma que la ubicación propuesta inicialmente es la más adecuada, ya que reúne las características necesarias para el desarrollo óptimo del proyecto.

Figura 36.

Mapa ubicación de Café Galería, Tallado y Aroma



Fuente: Google Earth (2023).

Tamaño

Como se mencionó, el Café Galería, Tallado y Aroma estará ubicado en el sector rural de San Juan de Carolina, sobre la variante 40QN. El establecimiento contará con diversas áreas diseñadas para ofrecer una experiencia única a sus visitantes, disponiendo inicialmente de un área total de 230,07 m². El proyecto cuenta con un local propio y, a partir de los datos obtenidos

en el estudio de mercado, fue posible proyectar la demanda efectiva. Con base en esta proyección, en la tabla siguiente se definió la siguiente distribución de áreas dentro del establecimiento.

Tabla 0.7

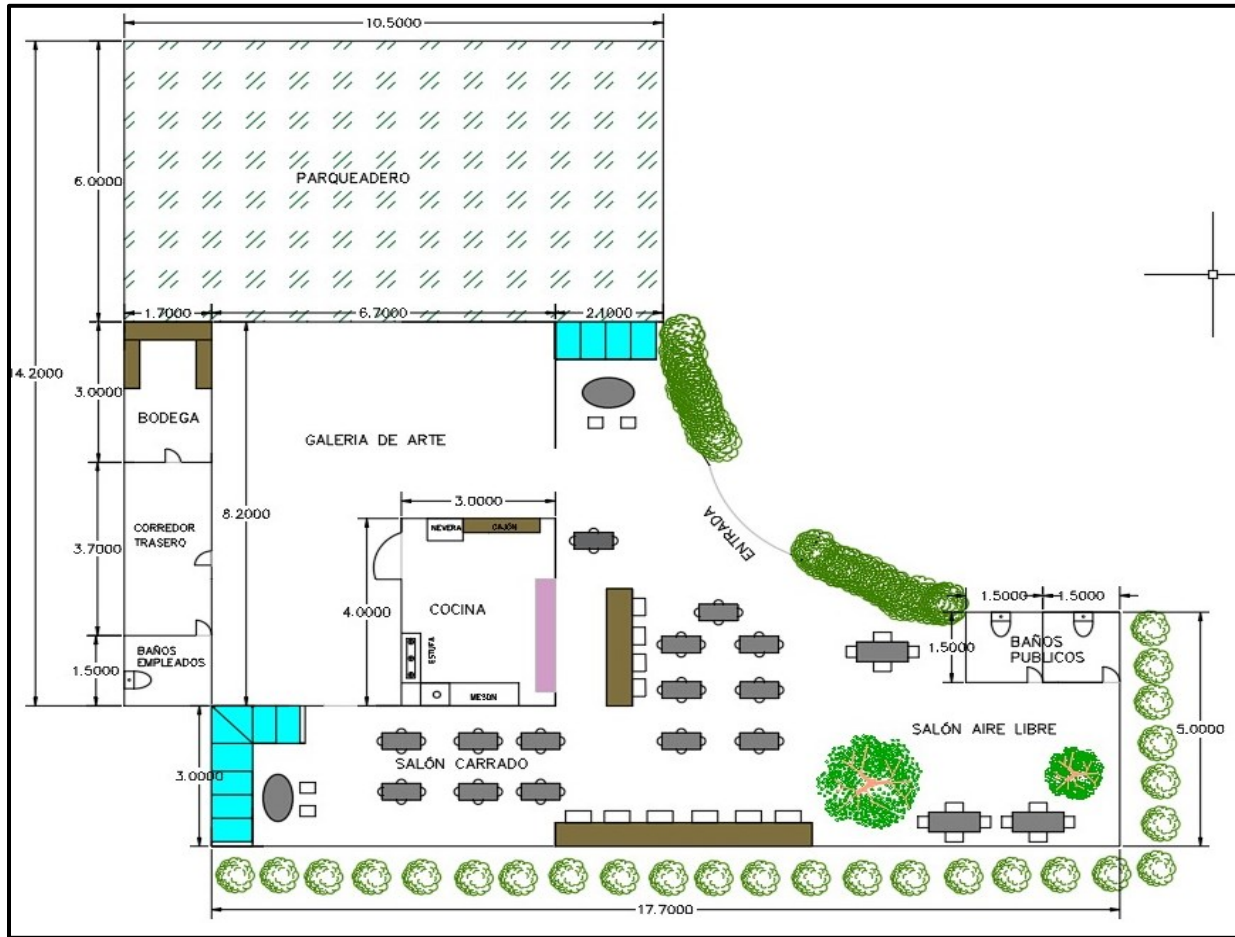
Distribución de espacios

Área	Largo	Ancho	Área m²
Bodega	3,0	1,70	5,10
Baños empleados	1,50	1,70	2,55
Cocina	4,0	3,0	12,0
Corredor trasero	3,70	1,70	6,29
Galería de arte	6,09	7,05	42,94
Salón cerrado	6,70	3,0	20,10
Salón aire libre	11,00	7,1	73,59
Baño publico	1,50	3,0	4,50
Parqueadero	10,0	5,0	63,0
Total			230,07

Fuente: elaboración propia.

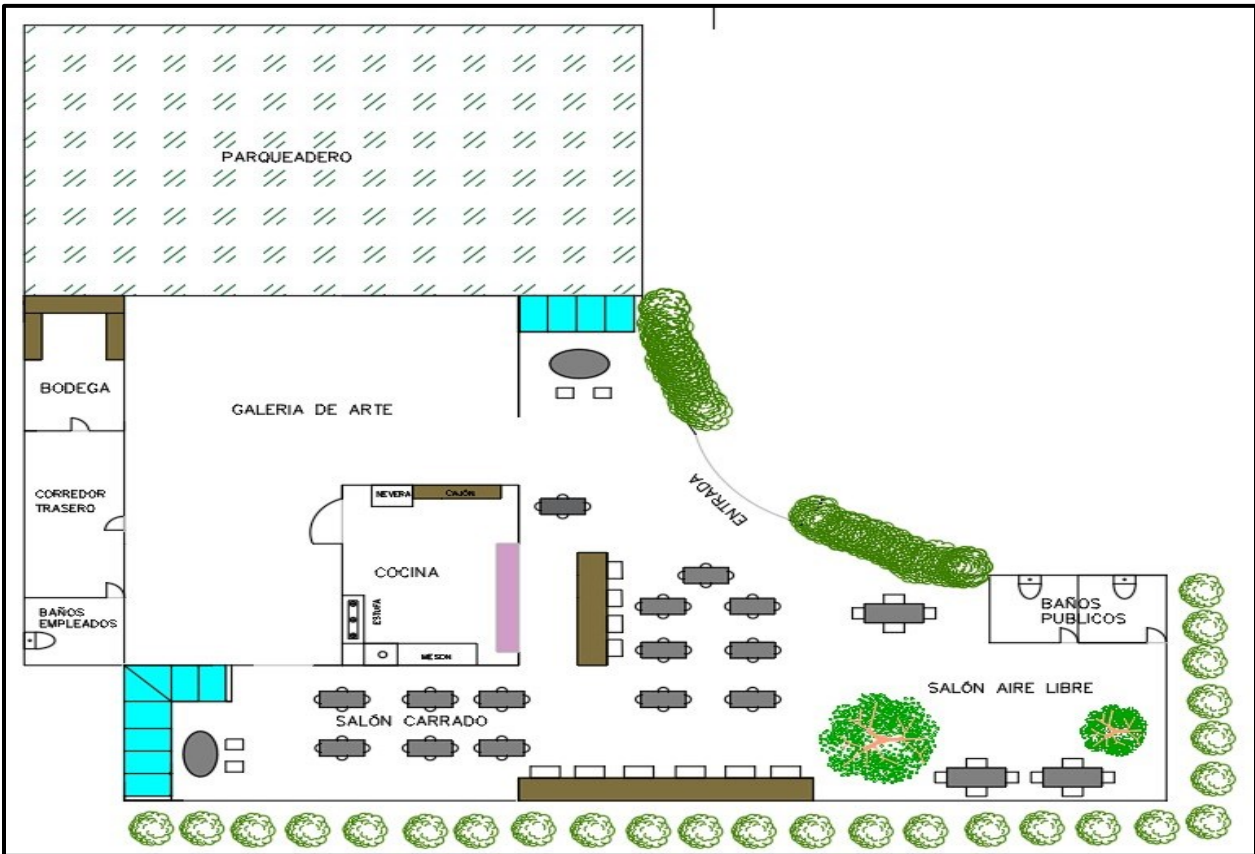
El plano de distribución del local fue diseñado con el objetivo de ofrecer una experiencia cómoda, funcional y estética para los visitantes. A partir del estudio de mercado y las encuestas realizadas, se definieron las áreas necesarias para el funcionamiento del negocio, como zona de atención al cliente, cocina, galería de arte, salón aire libre, baños, parqueadero, así como espacios de circulación, almacenamiento y servicios.

Figura 37. Plano medidas local



Fuente elaboración propia.

Figura 38. Plano distribución espacios



Fuente elaboración propia.

Capacidad de producción

La demanda diaria efectiva se estima en aproximadamente 85 clientes, considerando un área disponible de 98,19 m². Suponiendo que cada cliente ocupa una mesa entre 30 y 45 minutos y que el café opera durante 8 horas diarias, cada mesa podría atender en promedio a 3 a 4 clientes por día. Para satisfacer esta demanda diaria, se requerirían al menos 24 mesas, ya que cada una tendría la capacidad de atender a 8 clientes por jornada. Además, contar con esta cantidad

de mesas garantizaría mayor comodidad, permitiría atender grupos y asegurar un servicio eficiente, con lo cual se brindaría una experiencia agradable a todos los visitantes.

Costos fijos

El Café Galería, Tallado y Aroma realizará una inversión inicial significativa en la adecuación del espacio, el mobiliario y el equipamiento, con el objetivo de ofrecer a sus visitantes una experiencia integral que combine el disfrute del café de origen con el arte de la talla en madera. Esta dotación es fundamental para garantizar un ambiente acogedor, funcional y artístico, que se convierta en un referente cultural y gastronómico en la región.

A continuación, se presenta un detalle del equipamiento requerido para el funcionamiento del café galería, clasificado por áreas:

Tabla 0.8

Mobiliario y equipo requerido

Descripción	Cantidad	Precio unitario (COP)	Precio total (COP)
Mobiliario clientes			
Mesa	17	230.000,00	3.910.000,00
Sillas	79	150.000,00	11.850.000,00
Silla banca	6	200.000,00	1.200.000,00
Barras	2	350.000,00	700.000,00
Sillas barra	11	180.000,00	1.980.000,00
Sofá circular	2	320.000,00	640.000,00
Mesa para sofá	2	180.000,00	360.000,00
Total		1.610.000,00	20.640.000,00
Equipamiento cocina			
Campana extractora	1	2.800.000,00	2.800.000,00
Estufa	1	2.700.000,00	2.700.000,00
Nevera	1	2.000.000,00	2.000.000,00
Platos	100	16.900,00	1.690.000,00
Pocillos	100	4.900,00	490.000,00
Cucharas	100	9.900,00	990.000,00
Vitrina refrigerada	1	6.850.000,00	6.850.000,00
Muebles en acero almacenamiento	2	1.800.000,00	3.600.000,00
Mueble para estación de servicio	1	1.750.000,00	1.750.000,00
Microondas	1	350.000,00	350.000,00

Licuada industrial	1	750.000,00	750.000,00
Máquina de café expresó	1	3.350.474,00	3.350.474,00
Termos o dispensadores de café	1	47.154,00	47.154,00
Molinillo de café	1	289.800,00	289.800,00
Bandejas	17	29.900,00	508.300,00
Teteras o jarras	2	18.900,00	37.800,00
Servilleteros	27	24.900,00	672.300,00
Porta-cuentas	13	18.000,00	234.000,00
Total		22.810.828,00	29.109.828,00
Decoración entorno			
Decoración natural plantas	15	47.000,00	705.000,00
lámparas laso	8	179.900,00	1.439.200,00
Murales de arte	3	350.000,00	1.050.000,00
Espejos decorativos rústicos	5	240.000,00	1.200.000,00
Total		816.900,00	4.394.200,00
Dotación operativa			
Señalización interna	4	25.000,00	100.000,00
Extintor	1	70.000,00	70.000,00
Botiquín de primeros auxilios	1	150.000,00	150.000,00
Cestos de basura cocina	1	90.000,00	90.000,00
Cestos de basura salón	3	45.000,00	135.000,00
Cestos de basura baño	2	30.000,00	60.000,00
Dispensador de gel antimaterial	2	55.000,00	110.000,00
Dispensador toalla de papel	2	60.000,00	120.000,00
Total		525.000,00	835.000,00
Área de arte			
Estantes flotantes de madera	15	230.000,00	3.450.000,00
Paneles móviles o biombos	5	600.000,00	3.000.000,00
Luces LED cálidas	20	35.000,00	700.000,00
Lámparas de pie tipo galería	3	200.000,00	600.000,00
Total		1.065.000,00	7.750.000,00
Mostrador de atención			
Caja registradora	1	670.000,00	670.000,00
Mueble de caja registradora	1	440.000,00	440.000,00
Silla para el mostrador	1	180.000,00	180.000,00
Total		1.290.000,00	1.290.000,00
Costo total		28.117.728,00	64.019.028,00

Fuente: elaboración propia.

Seguidamente, se estableció el presupuesto operativo del Café, donde se incluyeron los costos de servicios públicos básicos, necesarios para garantizar el funcionamiento diario del establecimiento. Estos servicios permiten operar los equipos, ofrecer conectividad, y mantener las condiciones adecuadas para la atención al cliente y la preparación de los productos.

Tabla 0.9*Costos servicios mensual*

Descripción	Cantidad	Precio mensual (COP)
Servicio de energía	1	120.000,00
Servicio internet	1	180.000,00
Gas	1	100.000,00
Total		400.000,00

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta el costo salarial del personal, aspecto clave para el funcionamiento eficiente del proyecto, ya que garantiza la calidad en el servicio y la operación diaria del establecimiento.

Tabla 0.10*Costo salarial personal*

Cargos	Sueldo básico (COP)	Tipo de contrato	Valor unitario mensual (COP)	Cantidad	Valor mensual (COP)
Administrador	2.500.000	Prestador de servicios	2.500.000	1	2.500.000
Contador	2.500.000	Prestador de servicios	2.500.000	1	2.500.000
Coordinador artístico	2.500.000	Prestador de servicios	2.500.000	1	2.500.000
Cocinero	1.800.000	Laboral	2.827.100	1	2.827.100
Barista principal	2.000.000	Laboral	3.107.631	1	3.107.631
Auxiliares de aseo	1.423.500	Laboral	2.299.001	1	2.299.001
Diseñador gráfico	2.000.000	Prestador de servicios	2.000.000	1	2.000.000
<i>Community manager</i>	2.000.000	Prestador de servicios	2.000.000	1	2.000.000
Cajero	1.600.000	laboral	2.515.949	1	2.515.949
Meseros	1.423.500	laboral	2.271.759	2	4.543.518
Vigilante	1.423.500	laboral	2.299.005	1	2.299.005
Total			26.820.445		29.092.204

Fuente: elaboración propia.

Costos variables

Los costos variables asociados a los insumos mensuales del proyecto son fundamentales para la operación diaria del negocio, ya que permiten mantener la calidad del servicio prestado a los clientes con la calidad de los productos.

Tabla 0.11

Costos insumos mensuales

Ítem	Descripción	Uds.	Precio unitario (COP)	Precio Total (COP)
Café grano (kg)	Tostado oscuro o medio	28	35.000,00	980.000,00
Café grano (kg)	Tostado medio o claro	13	25.000,00	325.000,00
Leche líquida (litro)	Deslactosada por litros	189	4.000,00	756.000,00
Azúcar (kg)	Morena / Blanca	13,3	6.000,00	79.800,00
Repostería artesanal	Pastelería hechos a mano,	79	4.000,00	316.000,00
Productos chocolate	Variedad de chocolate	62	4.500,00	279.000,00
Repostería <i>gourmet</i>	Técnicas especializadas	44	6.000,00	264.000,00
Bebidas frías	Varias	62	3.500,00	217.000,00
Servilletas	Paquete trae 500 unidades	3000	25,00	75.000,00
Jabón	Líquido	5	12.000,00	60.000,00
Toallas	Servicio	20	5.000,00	100.000,00
Papel higiénico	Por rollos de 300 metros	20	4.500,00	90.000,00
Total			109.525,00	3.541.800,00

Fuente: elaboración propia.

Costos legales

Los costos legales son una parte fundamental en la operación, ya que garantizan que el negocio cumpla con todas las normativas y regulaciones establecidas por las autoridades locales, regionales y nacionales.

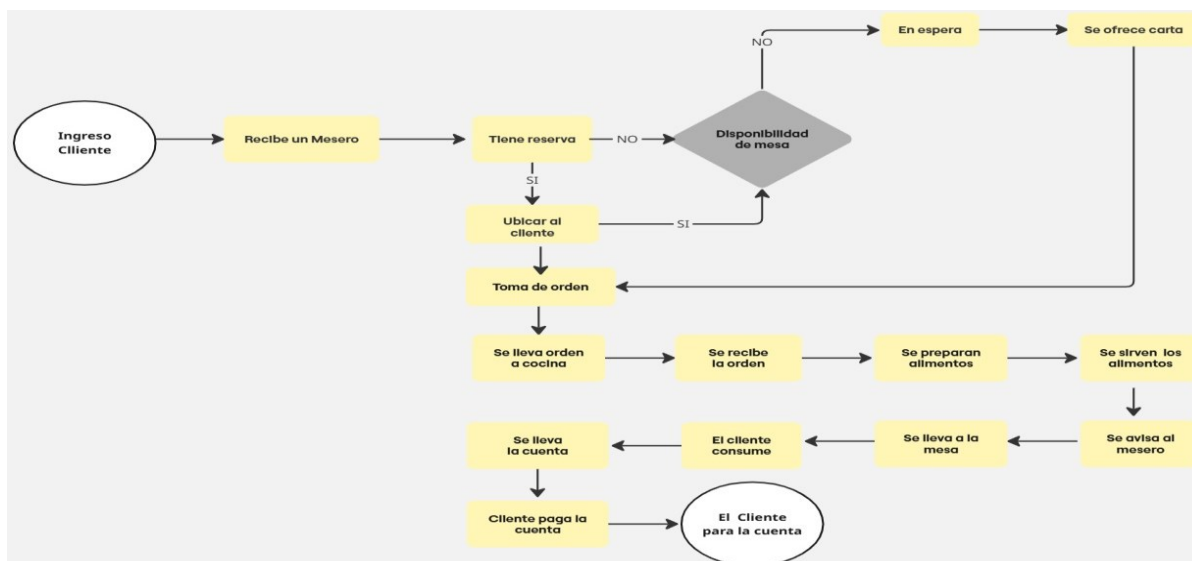
Tabla 0.12*Costos legales*

Concepto	Entidad/ Responsable	Costo (COP)
Registro como persona natural (Cámara de Comercio)	Cámara de Comercio de Armenia	46.000,00
Inscripción en el RUT	DIAN	-
Licencia de funcionamiento (alcaldía municipal)	Alcaldía de Salento	170.000,00
Concepto sanitario (Secretaría de Salud)	Dirección Local de Salud de Salento	135.000,00
Honorarios abogados (constitución, contratos básicos)	Profesional independiente	300.000,00
Asesoría contable y tributaria (trámite inicial)	Contador público	300.000,00
Registro de marca (Superintendencia de Industria y Comercio)	Superintendencia de Industria y Comercio	1.090.000,00
Total		2.041.000,00

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se muestra el diagrama de flujo que permite definir el proceso de prestación del servicio en el Café Galería. Este esquema es útil para visualizar tanto las actividades que realiza el personal dentro del establecimiento como las etapas que sigue el cliente para adquirir los productos ofrecidos.

Figura 39. Diagrama de procesos



Fuente elaboración propia.

ESTUDIO LEGAL

El presente estudio tuvo como objetivo analizar el marco legal aplicable a la creación y operación de Café Galería, Tallado y Aroma en Salento. Para ello, se examinaron las normativas relacionadas con la constitución de la empresa, las obligaciones fiscales, las normativas laborales, las regulaciones específicas del sector, los contratos clave y los riesgos legales potenciales, con el fin de garantizar el cumplimiento de la legislación colombiana y asegurar la viabilidad legal del proyecto.

Análisis del marco normativo general

La Constitución Política de Colombia establece que la empresa tiene una función social que implica obligaciones, y que la libre competencia es un derecho de todos que supone responsabilidades. En este contexto, se destacan las siguientes leyes:

- Ley 1429 de 2010: promueve la formalización y generación de empleo, ofreciendo incentivos para la creación de pequeñas empresas, como la reducción progresiva en el pago de impuestos durante los primeros años de operación.
- Ley 256 de 1996: establece normas sobre competencia desleal, prohibiendo actos que atenten contra la buena fe comercial y la libre competencia, como la imitación de signos distintivos y la violación de secretos empresariales.
- Ley 1480 de 2011: conocida como el Estatuto del Consumidor, regula las relaciones entre productores, proveedores y consumidores, protegiendo los derechos de estos últimos y estableciendo obligaciones para garantizar la calidad y seguridad de los productos y servicios ofrecidos.

Requisitos legales para la constitución de la empresa

Para la constitución legal de Café Galería, Tallado y Aroma, se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Registro mercantil: inscripción en la Cámara de Comercio correspondiente, lo cual otorga personería jurídica a la empresa y la habilita para ejercer actividades comerciales.
- Registro Único Tributario (RUT): obtención del RUT ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), necesario para identificar y clasificar a los contribuyentes.
- Inscripción en la Secretaría de Hacienda: registro para el pago del Impuesto de Industria y Comercio (ICA) y otros tributos locales.

- Uso del suelo: verificación y aprobación del uso del suelo ante la Oficina de Planeación Municipal, asegurando que la actividad comercial es compatible con el plan de ordenamiento territorial.
- Concepto sanitario: obtención del concepto favorable de la Secretaría de Salud, que certifica el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para establecimientos que manipulan alimentos.

Obligaciones fiscales

Dentro del marco legal colombiano, las empresas deben cumplir con diversas responsabilidades tributarias que aseguran su funcionamiento formal ante las autoridades fiscales. En el caso de Café Galería, Tallado y Aroma, una de las primeras obligaciones será el pago del ICA, impuesto local que se aplica por desarrollar actividades comerciales dentro del municipio de Salento.

A esto se suma el cumplimiento del Impuesto Nacional al Consumo (INC), aplicable a servicios como la preparación de alimentos y bebidas, de acuerdo con lo estipulado en la legislación tributaria nacional. Igualmente, el negocio deberá declarar el impuesto sobre la renta, que corresponde al gravamen sobre los ingresos netos obtenidos por la actividad económica. En función del portafolio de productos y servicios ofrecidos, es posible que se deba asumir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), el cual implica recaudar este tributo sobre las ventas realizadas y reportarlo a la DIAN. Además, el establecimiento estará obligado a emitir facturación electrónica, mecanismo exigido por la autoridad tributaria mediante normativas recientes, con el fin de promover la transparencia y el control fiscal en las transacciones comerciales.

Normativa laboral y seguridad social

Para el correcto funcionamiento del proyecto, será indispensable cumplir con las disposiciones legales que regulan las relaciones laborales y el acceso a la seguridad social. En Colombia, la vinculación de personal debe realizarse mediante contratos laborales que detallen de manera clara las condiciones pactadas, incluyendo horario, salario, funciones y beneficios, conforme con lo establecido en el Código Sustantivo del Trabajo. Esta normativa regula los derechos y las obligaciones tanto del empleador como del trabajador, definiendo los tipos de contrato permitidos, así como las reglas sobre jornadas, descansos, vacaciones y terminación de la relación laboral (Ministerio de Trabajo de Colombia, 1950).

Asimismo, todo empleador está obligado a afiliar a sus trabajadores al Sistema de Seguridad Social Integral, lo cual incluye la inscripción en entidades promotoras de salud (EPS), administradoras de pensiones, administradoras de riesgos laborales (ARL) y cajas de compensación familiar. Esta exigencia tiene como base la Ley 100 de 1993, que organizó el sistema general de seguridad social en Colombia, con el fin de garantizar protección integral ante contingencias como enfermedad, vejez, accidentes o desempleo.

Adicionalmente, la legislación colombiana establece lineamientos específicos para prevenir y sancionar prácticas de acoso laboral dentro del entorno de trabajo. La Ley 1010 de 2006 define el acoso laboral como cualquier conducta persistente y demostrable que tenga como objetivo intimidar, descalificar o perturbar emocionalmente a un trabajador, y obliga a las empresas a implementar mecanismos internos de prevención y atención ante estas situaciones.

El cumplimiento de estas normativas no solo protege los derechos de los empleados, sino que también fortalece la reputación del negocio, reduce riesgos legales y contribuye al desarrollo de un ambiente laboral sano y productivo.

Regulaciones específicas del sector

Debido a que Café Galería, Tallado y Aroma combina actividades gastronómicas y culturales, su operación está sujeta a una serie de normativas sectoriales que deben cumplirse para garantizar la legalidad del establecimiento y la protección de los derechos de los consumidores y creadores.

En el ámbito sanitario, la legislación colombiana exige que todo negocio que prepare y comercialice alimentos cumpla con condiciones adecuadas de salubridad. La Ley 9 de 1979, que constituye el Código Sanitario Nacional, establece criterios fundamentales relacionados con la higiene del personal, la limpieza de las áreas de trabajo, el control de plagas y la manipulación segura de alimentos. Esta ley es complementada por la Resolución 2674 de 2013, la cual reglamenta específicamente los requisitos para alimentos procesados, utensilios, superficies y condiciones generales en establecimientos de alimentos, con el fin de prevenir riesgos para la salud de los consumidores (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

En lo relacionado con el componente artístico del proyecto, es fundamental tener en cuenta los derechos de autor asociados a la exhibición de obras visuales. Para mostrar públicamente creaciones plásticas o gráficas de artistas, se requiere contar con su autorización formal, ya que estas obras están protegidas por la legislación sobre propiedad intelectual. La Ley 23 de 1982 establece que los autores conservan tanto los derechos patrimoniales como los morales sobre sus obras, por lo que cualquier uso, reproducción o exposición debe realizarse con su consentimiento expreso, respetando su integridad y atribución como creadores.

Adicionalmente, el establecimiento deberá obtener la licencia de funcionamiento expedida por la autoridad municipal. Esta licencia verifica que el negocio cumpla con todas las condiciones exigidas por la normatividad local, como el uso permitido del suelo, condiciones técnicas del lugar, seguridad, accesibilidad y sanidad. Su tramitación es obligatoria para cualquier negocio que preste atención directa al público y constituye un requisito previo a su apertura comercial.

Contratos clave para la operación

La operación de Café Galería, Tallado y Aroma requerirá formalizar diversos tipos de contratos que garanticen el cumplimiento legal y administrativo de las actividades previstas, tanto en su componente gastronómico como artístico.

Uno de los principales tipos de acuerdos será el contrato laboral con el personal de planta, como baristas, cocineros, meseros y personal de limpieza. Estos deben celebrarse conforme al Código Sustantivo del Trabajo, especificando de manera clara las condiciones de la relación contractual, como el tipo de contrato (a término fijo, indefinido, por obra o labor), la remuneración, horarios, funciones y demás obligaciones de las partes. Además, deben contemplarse aspectos relativos a la afiliación al sistema de seguridad social, el pago de prestaciones sociales y la prevención de riesgos laborales, conforme a la legislación laboral vigente.

También serán necesarios contratos con artistas y expositores, mediante los cuales se establecerán los términos bajo los cuales se exhibirán y, eventualmente, se comercializarán sus obras en el espacio de la galería. Estos acuerdos deben definir claramente los tiempos de exposición, la forma de pago por ventas realizadas, el porcentaje de comisión para el establecimiento, así como cláusulas que regulen el uso de imagen, la integridad de las obras y la responsabilidad sobre su cuidado durante el tiempo de exhibición.

Por otra parte, los contratos de suministro permitirán regular la relación con los proveedores de café, alimentos, bebidas, elementos de empaque y materiales artísticos. Estos documentos deben precisar los volúmenes de entrega, estándares de calidad, precios, tiempos y condiciones de pago, así como establecer mecanismos para la solución de controversias en caso de incumplimiento.

Finalmente, se contemplan los contratos de prestación de servicios para aquellas personas que no tengan una vinculación laboral directa, como talleristas, artistas invitados a eventos temporales, músicos o diseñadores. Este tipo de contrato debe incluir cláusulas sobre el alcance

del servicio, los plazos de ejecución, la propiedad intelectual, la confidencialidad y el uso de materiales proporcionados por el establecimiento.

ESTUDIO ADMINISTRATIVO

En este análisis se busca definir los perfiles individuales, los roles específicos, las funciones y las responsabilidades de la estructura organizativa, lo cual facilitará la coordinación operativa, artística y administrativa y comercial del proyecto, y garantizará una operación coherente para el funcionamiento óptimo.

Tabla 0.13

Cargos, formaciones y requisitos

Cargo	Formación	Requisitos específicos
Propietario (Gerente general)	Profesional en administración o gerencia de proyectos.	Liderazgo, planificación estratégica, manejo financiero, visión cultural y turística.
Administrador(a)	Técnico, tecnólogo o profesional en administración o contabilidad.	Manejo de inventarios, pagos, nómina, control de gastos.
Barista principal	Curso certificado de barismo.	Preparación especializada de café, atención al cliente, manejo de máquina.
Mesero	Bachiller completo. Cursos en servicio al cliente o manipulación de alimentos (deseable).	Experiencia previa en atención en restaurantes/cafeterías. Conocimiento de protocolo de mesa.
Cocinero(a) de postres y <i>snacks</i>	Formación técnica o empírica en repostería o cocina.	Creatividad en repostería, higiene y manejo de alimentos.
Coordinador(a) artístico(a)	Formación en artes visuales, gestión cultural o afines.	Encargado de organizar exposiciones, gestionar

		esculturas en exhibición y eventos artísticos.
Diseñador gráfico	Formación técnica o profesional en diseño o fotografía.	Diseño de piezas visuales, catálogos, contenido web.
<i>Community manager</i>	Formación en comunicación, mercadeo o afines.	Manejo de redes sociales, promoción de eventos y productos.
Auxiliar de aseo	Experiencia en servicios generales.	Limpieza del café y mantenimiento general.
Cajero	Técnico o tecnólogo en contabilidad, administración o áreas afines.	Manejo de caja registradora, datáfono, facturación y arqueo. Conocimiento básico en software de ventas.
Contador	Profesional en contaduría pública (con tarjeta profesional vigente).	Experiencia en manejo de impuestos, conciliaciones, NIIF, nómina y software contable (por ejemplo, SIIGO, World Office). Carnet de la
Seguridad	Bachiller completo (mínimo). Cursos de vigilancia y seguridad (certificados en vigilancia privada).	Superintendencia de Vigilancia al día. Experiencia en control de acceso, manejo de cámaras y atención a emergencias.

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta el organigrama del Café Galería, Tallado y Aroma, el cual refleja la distribución jerárquica y funcional del equipo de trabajo. Esta estructura fue diseñada para asegurar un funcionamiento eficiente y optimizar los procesos administrativos, operativos y artísticos. Cada cargo dentro del organigrama cuenta con responsabilidades claramente definidas que permiten una adecuada coordinación entre las áreas de atención al cliente, producción, arte, gestión comercial y administrativa. Esta organización busca garantizar una

experiencia única para nuestros visitantes, al tiempo que integra el arte de la talla en madera con la cultura cafetera del Quindío.

Figura 40. Organigrama



Fuente: elaboración propia.

El éxito del Café Galería, Tallado y Aroma depende en gran medida del equipo humano que lo conforma. Contar con el personal adecuado es fundamental para ofrecer una experiencia única que combine la calidad del café de la región con el valor artístico de las esculturas en madera. El personal no solo representa la imagen del lugar, sino que también transmitir la identidad del Café, resaltando la cultura cafetera y el arte regional. Por esta razón, su selección, capacitación

y motivación constante son aspectos clave para consolidar este proyecto como un referente turístico y cultural del Quindío.

Tabla 0.14

Personal requerido

Cargo/Costos fijos	Área de trabajo	Cantidad
Propietario	Gerente General	1
Administrador(a)	Administrativo	1
Barista principal	Operativa	1
Mesero	Servicio al cliente/Operativa	2
Cocinero(a)	Operativa	1
Curador de galería	Técnico/Operativa	1
Diseñador gráfico	Comercial	1
<i>Community manager</i>	Comercial	1
Auxiliar de aseo	Operativa	1
Cajero	Administrativo/Operativa	1
Contador	Administrativo	1
Seguridad	Operativa	1

Fuente: elaboración propia.

ESTUDIO AMBIENTAL

El proyecto Café Galería, Tallado y Aroma tiene como objetivo ofrecer una experiencia que combine la degustación de café con la exhibición de arte local en el municipio de Salento. Una característica distintiva de este proyecto es el uso y adecuación de una edificación existente, lo cual elimina la necesidad de nuevas construcciones y, por ende, minimiza los impactos ambientales asociados a actividades de obra civil. Esta decisión refleja un compromiso con la sostenibilidad y la conservación del entorno urbano y natural de Salento. Sin embargo, es imperativo realizar una evaluación detallada de los posibles impactos ambientales asociados a su adecuación y operación, con el objetivo de garantizar prácticas sostenibles y el cumplimiento de la normativa ambiental colombiana.

Aspectos ambientales relevantes

La identificación de los aspectos ambientales relevantes es una etapa fundamental dentro de la planificación y ejecución de cualquier proyecto que implique la intervención sobre el entorno, a través de construcción, adecuación o actividad operativa. Este análisis permite reconocer los elementos del medio natural y construido que pueden verse afectados directa o indirectamente, así como aquellos que podrían influir en el desarrollo del proyecto. Según las directrices establecidas por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de Colombia (2022), los responsables de cada iniciativa tienen la obligación de identificar, evaluar y gestionar los impactos ambientales potenciales, a fin de prevenir, mitigar o compensar los efectos negativos que puedan generarse durante cualquiera de las fases del proyecto. A continuación, se detallan los principales aspectos ambientales a considerar

Consumo de recursos naturales

Aunque el proyecto no contempla nuevas construcciones, las actividades de adecuación y operación pueden implicar un consumo significativo de agua y energía. Por tanto, es esencial implementar tecnologías y prácticas que optimicen el uso de estos recursos durante la fase de adecuación y en la operación diaria del establecimiento. La Resolución 0549 de 2015 del Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio establece medidas para la construcción sostenible, mediante la adopción de la *Guía de construcción sostenible para el ahorro de agua y energía en edificaciones*, que proporciona lineamientos para reducir el consumo de recursos en edificaciones nuevas y existentes.

Generación de residuos

Durante el proceso de adecuación del establecimiento es posible que se generen residuos provenientes de intervenciones menores como reparaciones, instalaciones o desmontes parciales. Posteriormente, en la fase operativa del proyecto se producirán residuos sólidos y líquidos derivados de la actividad gastronómica y del tránsito de clientes. La correcta gestión de ellos es fundamental para evitar afectaciones al suelo y a las fuentes hídricas cercanas. Según la *Guía de manejo ambiental para proyectos de infraestructura* del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (2022), es obligación del responsable del proyecto identificar estos impactos y aplicar estrategias de manejo ambiental que incluyan prácticas como la separación en la fuente, la reutilización de materiales y la disposición final adecuada, en cumplimiento con la normativa ambiental vigente.

Contaminación

En el proceso de adecuación del espacio pueden producirse emisiones de polvo y niveles de ruido que incidirían negativamente en la calidad del aire y generen molestias en el entorno inmediato. Al respecto, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (2022) subraya la importancia de aplicar mecanismos de control que reduzcan estos efectos, tanto atmosféricos como sonoros. Durante la etapa de funcionamiento del Café, la preparación de alimentos puede liberar vapores y olores, mientras que el uso de sistemas eléctricos, como aires acondicionados o refrigeración, genera un consumo energético que contribuye, de forma indirecta, a las emisiones de gases de efecto invernadero. Por tanto, se recomienda incorporar tecnologías limpias y sistemas de ventilación adecuados que permitan reducir estos impactos al mínimo.

Biodiversidad y paisaje

El uso de una edificación construida para la implementación del proyecto minimiza los efectos directos sobre los ecosistemas y la biodiversidad del área. No obstante, es fundamental que las adecuaciones respeten la coherencia visual y funcional con el entorno urbano y natural característico de Salento. De acuerdo con el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (2022), las modificaciones deben integrarse de manera armónica con el paisaje existente, contribuyendo a preservar tanto la identidad cultural como los valores ambientales del territorio. Para ello, se recomienda utilizar materiales de la región y adoptar estilos arquitectónicos que se alineen con la tradición local.

Accesibilidad

Las intervenciones realizadas en la edificación deben asegurar condiciones de accesibilidad para todas las personas, especialmente aquellas con movilidad reducida. La Ley 361 de 1997 dispone que cualquier construcción, modificación o reforma en edificaciones de uso público debe contemplar criterios de accesibilidad universal. Esto implica la inclusión de elementos como rampas, pasamanos y adecuaciones físicas que permitan el ingreso y el desplazamiento seguro y autónomo dentro del establecimiento, a fin de garantizar la igualdad de condiciones en el acceso a los servicios ofrecidos (Ley 361 de 1997).

Gestión del agua

El funcionamiento del proyecto demandará el uso de agua en múltiples procesos, incluyendo la elaboración de alimentos y bebidas, las labores de limpieza y el funcionamiento de los servicios sanitarios. Por ello, resulta prioritario adoptar mecanismos que favorezcan un consumo eficiente del recurso hídrico y, al mismo tiempo, implementar sistemas adecuados para el tratamiento de las aguas residuales generadas. La Resolución 631 de 2015, emitida por el Ministerio de

Ambiente y Desarrollo Sostenible (2015), establece los límites máximos permisibles para los vertimientos puntuales tanto en cuerpos de agua superficiales como en redes de alcantarillado. Ajustarse a ellos es indispensable para prevenir afectaciones a la calidad del agua y al equilibrio de los ecosistemas acuáticos.

A continuación, se presenta una matriz de impactos ambientales, la cual identifica las principales actividades que podrían generar implicaciones en el entorno natural y urbano, los impactos asociados, y las medidas de manejo propuestas. Esta herramienta facilita la planificación ambiental del proyecto.

Tabla 0.15

Matriz de impacto ambiental

Componente ambiental	Actividad desarrollada	Impacto	Solución / medida de manejo
Aire	Adecuación de espacios internos, uso de herramientas y materiales	Emisión de polvo y partículas en el aire	Utilizar barreras de polvo, humectación del área y limpieza periódica
	Cocción de alimentos, uso de gas y electricidad	Emisión de vapores, olores y gases de combustión	Sistemas de extracción eficientes, campanas y ventilación adecuada
Agua	Preparación de alimentos, limpieza de instalaciones, servicios sanitarios	Consumo elevado de agua potable, vertimiento de aguas residuales	Instalación de dispositivos ahorradores, capacitación del personal, tratamiento previo de aguas grises
	Preparación de alimentos, limpieza de instalaciones, servicios sanitarios	Consumo elevado de agua potable, vertimiento de aguas residuales	Instalación de dispositivos ahorradores, capacitación del personal, tratamiento previo de aguas grises
Suelo	Generación de residuos sólidos durante adecuaciones	Posible contaminación por residuos de obra	Manejo adecuado de RCD, almacenamiento temporal controlado, entrega a gestores autorizados

Energía	Disposición de residuos orgánicos e inorgánicos en operación	Riesgo de lixiviados y proliferación de vectores	Implementar separación en la fuente, compostaje, alianzas con gestores de residuos
	Iluminación, refrigeración, equipos de cocina	Alto consumo eléctrico, emisiones indirectas de gases de efecto invernadero	Uso de luminarias LED, electrodomésticos eficientes, educación ambiental al personal
Biodiversidad y paisaje	Intervención y embellecimiento de la fachada y jardinería	Alteración visual del entorno, riesgo por uso de especies no nativas	Utilización de flora local, diseño coherente con el paisaje y arquitectura tradicional
Ruido	Obras menores de adecuación, funcionamiento de equipos y eventos	Generación de ruido molesto en el entorno urbano	Horarios restringidos para adecuación, uso de equipos silenciosos, control de volumen musical
Accesibilidad	Modificaciones internas del espacio	Barreras arquitectónicas para personas con movilidad reducida	Instalación de rampas, pasamanos, baños accesibles y señalética adecuada

Fuente: elaboración propia.

EVALUACIÓN FINANCIERA

Con el estudio financiero se analiza la viabilidad del proyecto desde una perspectiva económica. Para esto, se tuvo en cuenta la información recopilada en los estudios anteriores de mercado, técnico, administrativo y legal.

Presupuestos

A continuación, se presentan los presupuestos del estudio financiero: ingresos, costos, gastos administrativos e inversiones.

Ingresos

Tabla 0.16

Ingresos por venta de café proyectados a 10 años (valores expresados en COP)

Café	0% Año 1	3% Año 2	4% Año 3	5% Año 4	6% Año 5	7% Año 6	8% Año 7	9% Año 8	10% Año 9	11% Año 10
Expresó	30.600.000,00	31.518.000,00	32.778.720,00	34.417.656,00	36.482.715,36	39.036.505,44	42.159.425,87	45.953.774,20	50.549.151,62	56.109.558,30
America no	92.880.000,00	95.666.400,00	99.493.056,00	104.467.708,80	110.735.771,33	118.487.275,32	127.966.257,35	139.483.220,51	153.431.542,56	170.309.012,24
Capuchi no	113.400.000,00	116.802.000,00	121.474.080,00	127.547.784,00	135.200.651,04	144.664.696,61	156.237.872,34	170.299.280,85	187.329.208,94	207.935.421,92
Filtrado	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00	86.580.000,00
TOTAL	323.460.000,00	330.566.400,00	340.325.856,00	353.013.148,80	368.999.137,73	388.768.477,37	412.943.555,56	442.316.275,56	477.889.903,11	520.933.992,46

Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.17

Ingresos por ventas de repostería proyectados a 10 años (valores expresados en COP)

Repostería	0% Año 1	3% Año 2	4% Año 3	5% Año 4	6% Año 5	7% Año 6	8% Año 7	9% Año 8	10% Año 9	11% Año 10
Repostería artesanal	30.240.000,00	31.147.200,00	32.393.088,00	34.012.742,40	36.053.506,94	38.577.252,43	41.663.432,62	45.413.141,56	49.954.455,72	55.449.445,85
Postres de chocolate	25.920.000,00	26.697.600,00	27.765.504,00	29.153.779,20	30.903.005,95	33.066.216,37	35.711.513,68	38.925.549,91	42.818.104,90	47.528.096,44
Repostería gourmet	21.600.000,00	22.248.000,00	23.137.920,00	24.294.816,00	25.752.504,96	27.555.180,31	29.759.594,73	32.437.958,26	35.681.754,08	39.606.747,03
Otros / Bebidas frías	6.480.000,00	6.674.400,00	6.941.376,00	7.288.444,80	7.725.751,49	8.266.554,09	8.927.878,42	9.731.387,48	10.704.526,23	11.882.024,11
TOTAL	84.240.000,00	86.767.200,00	90.237.888,00	94.749.782,40	100.434.769,34	107.465.203,20	116.062.419,45	126.508.037,20	139.158.840,93	154.466.313,43

Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.18

Ingresos por venta de arte proyectados a 10 Años (valores expresados en COP)

Repostería	0% Año 1	1% Año 2	2% Año 3	3% Año 4	4% Año 5	5% Año 6	5% Año 7	5% Año 8	5% Año 9	5% Año 10
Esculturas bulto	43.200.000,00	43.632.000,00	44.504.640,00	45.839.779,20	47.673.370,37	50.057.038,89	52.559.890,83	55.187.885,37	57.947.279,64	60.844.643,62
Esculturas bulto	32.400.000,00	32.724.000,00	33.378.480,00	34.379.834,40	35.755.027,78	37.542.779,16	39.419.918,12	41.390.914,03	43.460.459,73	45.633.482,72
Esculturas bulto	27.000.000,00	27.270.000,00	27.815.400,00	28.649.862,00	29.795.856,48	31.285.649,30	32.849.931,77	34.492.428,36	36.217.049,78	38.027.902,26
Esculturas bulto	14.040.000,00	14.180.400,00	14.464.008,00	14.897.928,24	15.493.845,37	16.268.537,64	17.081.964,52	17.936.062,75	18.832.865,88	19.774.509,18
Esculturas bulto	8.640.000,00	8.726.400,00	8.900.928,00	9.167.955,84	9.534.674,07	10.011.407,78	10.511.978,17	11.037.577,07	11.589.455,93	12.168.928,72
Esculturas bulto	32.400.000,00	32.724.000,00	33.378.480,00	34.379.834,40	35.755.027,78	37.542.779,16	39.419.918,12	41.390.914,03	43.460.459,73	45.633.482,72
Escultura plana	25.200.000,00	25.452.000,00	25.961.040,00	26.739.871,20	27.809.466,05	29.199.939,35	30.659.936,32	32.192.933,13	33.802.579,79	35.492.708,78
Escultura plana	30.960.000,00	31.269.600,00	31.894.992,00	32.851.841,76	34.165.915,43	35.874.211,20	37.667.921,76	39.551.317,85	41.528.883,74	43.605.327,93
Escultura plana	12.960.000,00	13.089.600,00	13.351.392,00	13.751.933,76	14.302.011,11	15.017.111,67	15.767.967,25	16.556.365,61	17.384.183,89	18.253.393,09
Escultura plana	10.800.000,00	10.908.000,00	11.126.160,00	11.459.944,80	11.918.342,59	12.514.259,72	13.139.972,71	13.796.971,34	14.486.819,91	15.211.160,91
Escultura plana	11.520.000,00	11.635.200,00	11.867.904,00	12.223.941,12	12.712.898,76	13.348.543,70	14.015.970,89	14.716.769,43	15.452.607,90	16.225.238,30
Escultura plana	12.600.000,00	12.726.000,00	12.980.520,00	13.369.935,60	13.904.733,02	14.599.969,68	15.329.968,16	16.096.466,57	16.901.289,90	17.746.354,39
Cuadros	32.400.000,00	32.724.000,00	33.378.480,00	34.379.834,40	35.755.027,78	37.542.779,16	39.419.918,12	41.390.914,03	43.460.459,73	45.633.482,72
Cuadros	18.000.000,00	18.180.000,00	18.543.600,00	19.099.908,00	19.863.904,32	20.857.099,54	21.899.954,51	22.994.952,24	24.144.699,85	25.351.934,84
Totales	312.120.000,00	315.241.200,00	321.546.024,00	331.192.404,72	344.440.100,91	361.662.105,95	379.745.211,25	398.732.471,81	418.669.095,41	439.602.550,18

Fuente: elaboración propia.

Costos

Tabla 0.19

Costos variables de insumos (valores expresados en COP)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ítem		10%	10%	10%	10%	12%	12%	12%	12%	12%
Café grano	11.760.000	12.936.000	14.229.600	15.652.560	17.217.816	19.283.954	21.598.028	24.189.792	27.092.567	30.343.675
Café grano	3.900.000	4.290.000	4.719.000	5.190.900	5.709.990	6.395.189	7.162.611	8.022.125	8.984.780	10.062.953
Leche líquida	9.072.000	9.979.200	10.977.120	12.074.832	13.282.315	14.876.193	16.661.336	18.660.697	20.899.980	23.407.978
Azúcar	957.600	1.053.360	1.158.696	1.274.566	1.402.022	1.570.265	1.758.697	1.969.740	2.206.109	2.470.842
Repostería artesanal	3.792.000	4.171.200	4.588.320	5.047.152	5.551.867	6.218.091	6.964.262	7.799.974	8.735.971	9.784.287
Productos con chocolate	3.348.000	3.682.800	4.051.080	4.456.188	4.901.807	5.490.024	6.148.826	6.886.686	7.713.088	8.638.658
Repostería gourmet	3.168.000	3.484.800	3.833.280	4.216.608	4.638.269	5.194.861	5.818.244	6.516.434	7.298.406	8.174.214
Bebidas frías	2.604.000	2.864.400	3.150.840	3.465.924	3.812.516	4.270.018	4.782.421	5.356.311	5.999.068	6.718.957
Servilletas	900.000	990.000	1.089.000	1.197.900	1.317.690	1.475.813	1.652.910	1.851.260	2.073.411	2.322.220
Jabón	720.000	792.000	871.200	958.320	1.054.152	1.180.650	1.322.328	1.481.008	1.658.729	1.857.776
Toallas	1.200.000	1.320.000	1.452.000	1.597.200	1.756.920	1.967.750	2.203.880	2.468.346	2.764.548	3.096.293
Papel higiénico	1.080.000	1.188.000	1.306.800	1.437.480	1.581.228	1.770.975	1.983.492	2.221.511	2.488.093	2.786.664
Totales	42.501.600	46.751.760	51.426.936	56.569.630	197.249.926	220.919.917	247.430.307	277.121.943	310.376.577	347.621.766

Fuente: elaboración propia.

Gastos

Tabla 0.20

Salario y carga pensional anual de los empleados a 10 años (valores expresados en COP)

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
		10%	10%	10%	10%	12%	12%	12%	12%	12%
Administrador	30.000.000	33.000.000	36.300.000	39.930.000	43.923.000	49.193.760	55.097.011	61.708.653	69.113.691	77.407.334
Contador	30.000.000	33.000.000	36.300.000	39.930.000	43.923.000	49.193.760	55.097.011	61.708.653	69.113.691	77.407.334
Coordinador artístico (a)	30.000.000	33.000.000	36.300.000	39.930.000	43.923.000	49.193.760	55.097.011	61.708.653	69.113.691	77.407.334
Cocinero	33.925.200	37.317.720	41.049.492	45.154.441	49.669.885	55.630.272	62.305.904	69.782.613	78.156.526	87.535.309
Barista Principal	37.291.574	41.020.732	45.122.805	49.635.086	54.598.594	61.150.425	68.488.476	76.707.094	85.911.945	96.221.378
Auxiliares de aseo	27.588.012	30.346.813	33.381.495	36.719.644	40.391.609	45.238.602	50.667.234	56.747.302	63.556.978	71.183.816
Diseñador gráfico	24.000.000	26.400.000	29.040.000	31.944.000	35.138.400	39.355.008	44.077.609	49.366.922	55.290.953	61.925.867
Community Manager	24.000.000	26.400.000	29.040.000	31.944.000	35.138.400	39.355.008	44.077.609	49.366.922	55.290.953	61.925.867
Cajero	30.191.386	33.210.524	36.531.577	40.184.734	44.203.208	49.507.593	55.448.504	62.102.324	69.554.603	77.901.155
Meseros	54.522.221	59.974.444	65.971.888	72.569.077	79.825.984	89.405.103	100.133.715	112.149.761	125.607.732	140.680.660
vigilante	27.588.060	30.346.866	33.381.553	36.719.708	40.391.679	45.238.680	50.667.322	56.747.401	63.557.089	71.183.939
TOTAL	349.106.454	384.017.099	422.418.809	464.660.690	511.126.759	572.461.970	641.157.407	718.096.295	804.267.851	900.779.993

Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.21*Gastos de administración de los 10 primeros años (valores expresados en COP)*

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
		10%	10%	10%	10%	12%	12%	12%	12%	12%
Servicio de energía	1.440.000	1.584.000	1.742.400	1.916.640	2.108.304	2.361.300	2.644.657	2.962.015	3.317.457	3.715.552
Servicio internet	2.160.000	2.376.000	2.613.600	2.874.960	3.162.456	3.541.951	3.966.985	4.443.023	4.976.186	5.573.328
Gas	1.200.000	1.320.000	1.452.000	1.597.200	1.756.920	1.967.750	2.203.880	2.468.346	2.764.548	3.096.293
Total	4.800.000	5.280.000	5.808.000	6.388.800	7.027.680	7.871.002	8.815.522	9.873.384	11.058.191	12.385.173

Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.22*Inversión inicial inversiones (valores expresados en COP)*

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Mobiliario clientes			
Total		1.610.000,00	20.640.000,00
Equipamiento cocina			
Total		22.810.828,00	29.109.828,00
Decoración entorno			
Total		816.900,00	4.394.200,00
Otros			
Total		525.000,00	835.000,00
Área de arte			
Total		1.065.000,00	7.750.000,00
Mostrador de atención			
Total		1.290.000,00	1.290.000,00
Totales		28.117.728,00	64.019.028,00

Fuente: elaboración propia.

Depreciaciones

Tabla 0.23

Depreciaciones a 10 años (valores expresados en COP)

Actividad	Total	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Mobiliario clientes											
Total	20.640.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000
Equipamiento cocina											
Total	29.109.828	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	-	-
Decoración entorno											
Total	4.394.200	878.840	878.840	878.840	878.840	878.840	-	-	-	-	-
Otros											
Total	835.000	167.000	167.000	167.000	167.000	167.000	-	-	-	-	-
Área de arte											
Total	7.750.000	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	-	-
Mostrador de atención											
Total	1.290.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000
Totales	64.019.028	7.846.319	7.846.319	7.846.319	7.846.319	7.846.319	6.800.479	6.800.479	6.800.479	2.193.000	2.193.000

Fuente: elaboración propia.

Flujo de caja del proyecto

A continuación, se presenta el flujo de caja del proyecto con recursos propios para su ejecución, el cual permite evaluar la rentabilidad y la viabilidad de manera directa sin financiamiento alguno.

Tabla 0.24

Flujo de caja del proyecto (valores expresados en COP)

Periodo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingresos											
Operativos		719.820.000	732.574.800	752.109.768	778.955.336	813.874.008	857.895.787	908.751.186	967.556.785	1.035.717.839	1.115.002.856
No operativos											
Total, ingresos		719.820.000	732.574.800	752.109.768	778.955.336	813.874.008	857.895.787	908.751.186	967.556.785	1.035.717.839	1.115.002.856
Gastos totales		353.906.454	389.297.099	428.226.809	471.049.490	518.154.439	580.332.972	649.972.928	727.969.680	815.326.041	913.165.166
Costos totales		42.501.600	46.751.760	51.426.936	56.569.630	197.249.926	220.919.917	247.430.307	277.121.943	310.376.577	347.621.766
Tota, egresos		396.408.054	436.048.859	479.653.745	527.619.120	715.404.365	801.252.888	897.403.235	1.005.091.623	1.125.702.618	1.260.786.932
Utilidad bruta		323.411.946	296.525.941	272.456.023	251.336.216	98.469.643	56.642.898	11.347.951	37.534.839	89.984.779	145.784.076
Depreciaciones											
Mobiliario clientes		2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000	2.064.000
Equipamiento cocina		3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	3.638.729	-	-
Decoración entorno		878.840	878.840	878.840	878.840	878.840	-	-	-	-	-
Área de arte		968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	968.750	-	-
Mostrador de atención		129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000	129.000
Otros		167.000	167.000	167.000	167.000	167.000	-	-	-	-	-
Total, depreciaciones		7.846.319	7.846.319	7.846.319	7.846.319	7.846.319	6.800.479	6.800.479	6.800.479	2.193.000	2.193.000
Amortización de Dif.		200.000	200.000	200.000	200.000	200.000					
Valor en Libros											-
UAll		315.365.628	288.479.622	264.409.704	243.289.898	90.423.325	49.842.420	4.547.473	44.335.317	92.177.779	147.977.076
Gastos Financieros											
UAI		315.365.628	288.479.622	264.409.704	243.289.898	90.423.325	49.842.420	4.547.473	44.335.317	92.177.779	147.977.076
Impuestos		107.224.313	98.083.072	89.899.299	82.718.565	30.743.930	16.946.423	1.546.141	-	-	-
Utilidad neta		208.141.314	190.396.551	174.510.405	160.571.332	59.679.394	32.895.997	3.001.332	44.335.317	92.177.779	147.977.076
Total, Depreciaciones		7.846.319	7.846.319	7.846.319	7.846.319	7.846.319	6.800.479	6.800.479	6.800.479	2.193.000	2.193.000
Amortización de Dif.		200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	-	-	-	-	-
Valor en libros		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amortización a K		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mobiliario clientes	20.640.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Equipamiento cocina	29.109.828	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Decoración entorno	4.394.200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Área de arte	7.750.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Mostrador de atención	1.290.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Otros	835.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Estudios	1.000.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Local	200.000.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Flujo de caja neto	-	265.019.028	216.187.633	198.442.869	182.556.723	168.617.651	67.725.713	39.696.475	9.801.810	-	-	
										37.534.839	89.984.779	145.784.076

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presentan los indicadores financieros calculados. Con el objetivo de evaluar la viabilidad y el desempeño económico del proyecto, se calcularon los principales indicadores financieros. Estos permiten analizar la rentabilidad, el tiempo de recuperación de la inversión y la generación de valor para los inversionistas. Entre los indicadores que se estimaron se encuentran el VPN, la TIR, el IR, el Período de Recuperación de la Inversión (PRI) y el Beneficio Anual Uniforme Equivalente (BAUE). Estos resultados permitirán tomar decisiones informadas sobre la ejecución del proyecto.

Indicadores financieros

Tabla 0.25

Indicadores financieros (valores expresados en COP)

Flujo de caja neto	- 265.019.028
TIO	12,65%
VPN	\$ 287.120.918
TIR	67%
IR inicial	2,1
BAUE	\$ 52.175.317,67
PRI descontado	2,34

Fuente: elaboración propia.

Los resultados de los indicadores obtenidos reflejan una evaluación positiva del proyecto. La Tasa Interna de Oportunidad (TIO) se fijó en 12,65 % y, al descontar los flujos futuros con esta tasa, se obtuvo un VPN de COP 287.120.918, lo cual evidencia que el proyecto genera valor en términos actuales. La TIR alcanzó un 67 %, muy superior a la TIO, lo cual resalta una alta rentabilidad. El IR de 2,1 indica que por, cada unidad monetaria invertida, se generan 2,1 unidades de retorno. El PRI es de 2,34 años, que representa una rápida recuperación de la

inversión, y el BAUE de COP 52.175.317,67 refleja una rentabilidad constante y atractiva a lo largo del tiempo.

Tabla 0.26

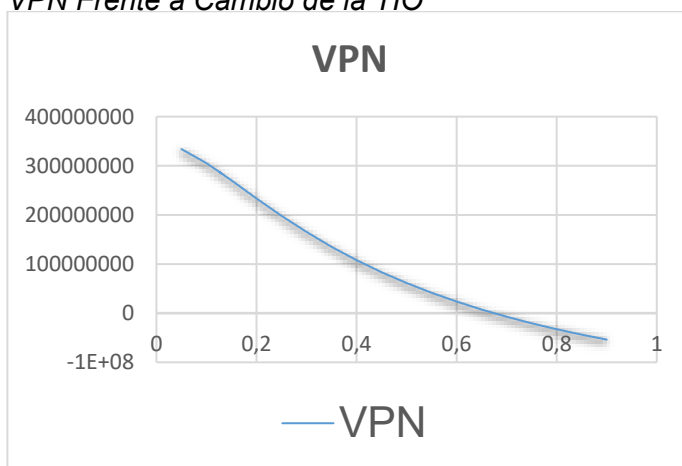
VPN frente a cambios de la TIO (valores expresados en COP)

TIO	VPN
5%	334.033.137
10%	305.454.409
13,00%	284.616.828
12,65%	287.120.918
14,00%	277.393.763
15%	270.096.539
20%	233.440.736
25%	198.095.190
30%	165.197.268
35%	135.135.330
40%	107.924.883
45%	83.405.710
50%	61.344.884
55%	41.489.773
60%	23.594.305
65%	7.430.991
70%	- 7.204.589
75%	- 20.493.165
80%	- 32.593.042
85%	- 43.642.172
90%	- 53.760.483

Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.27

VPN Frente a Cambio de la TIO



En los datos de la tabla y de la gráfica se observa cómo el VPN varía con respecto a la TIO. Cuando la TIO aumenta, el VPN disminuye. Este es un comportamiento esperado, ya que una tasa de descuento mayor reduce el valor actual de los flujos de efectivo futuros. En el 5 % TIO, el VPN es alto (COP 334.033.137), lo cual indica que el proyecto o inversión es muy rentable a una tasa de descuento baja. Cuando la TIO sube al 12,65 %, el VPN alcanza su valor más alto en comparación con el resto de las tasas cercanas (COP 287.120.918). Esto sugiere que dicha

tasa de descuento representa un punto de equilibrio interesante en cuanto al valor presente. Pero si la TIO aumenta más allá del 12,65 %, el VPN disminuye significativamente al volverse negativo (-7.204.589), lo cual implica que, a tasas de descuento muy altas, el proyecto o inversión pierde valor. Esto lo hace no rentable.

Tabla 0.28

Análisis RBC (Valores expresados en COP)

RBC	VPN ingresos / VPN egresos		1,07	Por cada peso que sale del proyecto, entran \$1,07							
Ingresos	-	719.82 0.000	732.57 4.800	752.109.768	778.95 5.336	813.87 4.008	857.89 5.787	908.75 1.186	967.55 6.785	1.035.7 17.839	1.115.0 02.856
Egresos	265.019.028	503.63 2.367	534.13 1.931	569.553.045	610.33 7.685	746.14 8.295	818.19 9.311	898.94 9.376	1.005.0 91.623	1.125.7 02.618	1.260.7 86.932
VP Ingresos	4.555.764.470										
VP Egresos	4.268.643.552										
PRUEBA	287.120.918										

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta el análisis de la RBC, calculada como el cociente entre el valor presente de los ingresos y el valor presente de los egresos, el cual, con un resultado de 1,07, indica que por cada peso invertido en el proyecto se recuperan COP 1,07. Esto evidencia una rentabilidad aceptable, ya que el valor es superior a 1, lo cual significa que el proyecto es económicamente viable. Además, el valor presente de los ingresos es de COP 4.555.764.470, mientras que el de los egresos es de COP 4.268.643.552. Esto genera un VPN positivo de COP 287.120.918, que respalda aún más la conveniencia de llevar a cabo el proyecto.

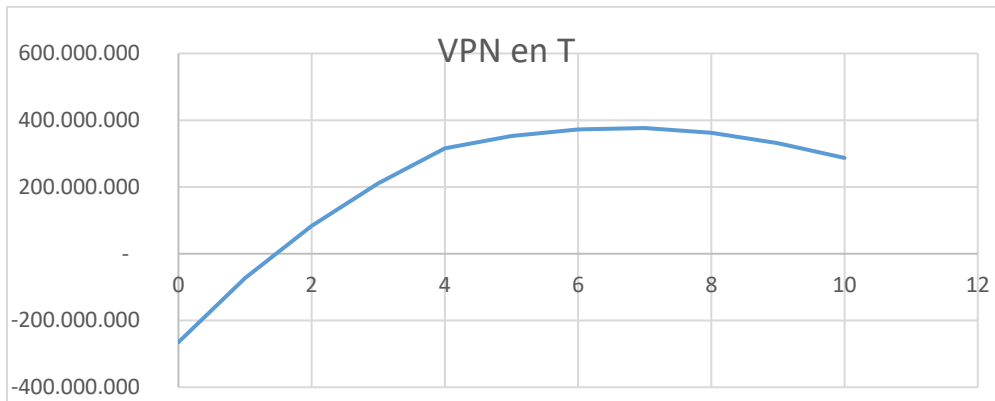
Tabla 0.29

VPN Acumulado en el Tiempo

Periodo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
VPN en T	- 265.019.028	- 73.108.125	83.268.958	210.972.882	315.680.493	353.013.898	372.439.066	376.696.892	362.223.011	331.420.347	287.120.918

Fuente: Elaboración Propia

Figura 41. *VPN acumulado en el tiempo*



Fuente: elaboración propia.

Se observa un VPN acumulado que alcanza su punto máximo en el periodo seis. A partir de ese momento, el VPN comienza a disminuir, lo cual indica la necesidad de realizar un análisis de sensibilidad. Esto permite evaluar con mayor precisión la viabilidad del proyecto considerando un horizonte de seis años.

Tabla 0.30*Análisis IRVA (valores expresados en COP)*

T	Inversión por recuperar al inicio	Costo del capital invertido	Amortización de la inversión y valor agregado	Flujo de caja	Inversión por recuperar al final del período	Tasas de descuento	VPN acumulado en T
0					- 265.019.028		- 265.019.028
1	- 265.019.028	- 33.524.907	182.662.726	216.187.633	- 82.356.302	12,65%	- 73.108.125
2	- 82.356.302	- 10.418.072	188.024.797	198.442.869	105.668.495	12,65%	83.268.958
3	105.668.495	13.367.065	195.923.788	182.556.723	301.592.283	12,65%	210.972.882
4	301.592.283	38.151.424	206.769.075	168.617.651	508.361.357	12,65%	315.680.493
5	508.361.357	64.307.712	132.033.425	67.725.713	640.394.782	12,65%	353.013.898
6	640.394.782	81.009.940	120.706.415	39.696.475	761.101.197	12,65%	372.439.066
7	761.101.197	96.279.301	106.081.112	9.801.810	867.182.309	12,65%	376.696.892
8	867.182.309	109.698.562	72.163.723	- 37.534.839	939.346.032	12,65%	362.223.011
9	939.346.032	118.827.273	28.842.494	- 89.984.779	968.188.527	12,65%	331.420.347
10	968.188.527	122.475.849	- 23.308.228	- 145.784.076	944.880.299	12,65%	287.120.918

Fuente: elaboración propia.

El análisis IRVA muestra cómo evoluciona la recuperación de la inversión inicial a lo largo del tiempo, considerando el costo del capital y el valor agregado generado en cada periodo. Al inicio, la inversión pendiente por recuperar es de COP 265.019.028. Durante los primeros años, los flujos de caja son positivos y permiten amortizar la inversión, con un punto máximo en el VPN acumulado en el periodo 6, con COP 372.439.066. A partir de ese momento, el proyecto comienza a presentar flujos de caja decrecientes, incluso negativos en los periodos 8, 9 y 10, lo

cual provoca una disminución en el VPN acumulado hasta llegar a COP 287.120.918 al final del periodo analizado. Esto indica que el proyecto tiene un comportamiento rentable en los primeros seis años, pero a partir del séptimo presenta reducción, lo cual denota que el horizonte óptimo de evaluación sería de seis años. A continuación, se presentan los resultados en este lapso definido.

Tabla 0.31

Flujo de caja a un horizonte de seis años (valores expresados en COP)

Periodo	0	1	2	3	4	5	6
Ingresos							
Operativos		719.820.000	732.574.800	752.109.768	778.955.336	813.874.008	857.895.787
No operativos							
Total, ingresos		719.820.000	732.574.800	752.109.768	778.955.336	813.874.008	857.895.787
Gastos totales		353.906.454	389.297.099	428.226.809	471.049.490	518.154.439	580.332.972
Costos totales		42.501.600	46.751.760	51.426.936	56.569.630	197.249.926	220.919.917
Total, egresos		396.408.054	436.048.859	479.653.745	527.619.120	715.404.365	801.252.888
Utilidad bruta		323.411.946	296.525.941	272.456.023	251.336.216	98.469.643	56.642.898
Depreciaciones							
Mobiliario clientes		3.440.000	3.440.000	3.440.000	3.440.000	3.440.000	3.440.000
Equipamiento cocina		4.851.638	4.851.638	4.851.638	4.851.638	4.851.638	4.851.638
Decoración entorno		878.840	878.840	878.840	878.840	878.840	-
Área de arte		1.291.667	1.291.667	1.291.667	1.291.667	1.291.667	1.291.667
Mostrador de atención		215.000	215.000	215.000	215.000	215.000	215.000
Otros		167.000	167.000	167.000	167.000	167.000	-
Total, depreciaciones		10.844.145	10.844.145	10.844.145	10.844.145	10.844.145	9.798.305
Amortización de Dif		200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	
Valor en libros							
UAI		312.367.802	285.481.796	261.411.878	240.292.072	87.425.499	46.844.593
Gastos financieros							
UAI		312.367.802	285.481.796	261.411.878	240.292.072	87.425.499	46.844.593
Impuestos		106.205.053	97.063.811	88.880.039	81.699.304	29.724.670	15.927.162
Utilidad neta		206.162.749	188.417.985	172.531.840	158.592.767	57.700.829	30.917.432
Total, depreciaciones		10.844.145	10.844.145	10.844.145	10.844.145	10.844.145	9.798.305
Amortización de Dif.		200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	-
Valor en libros		-	-	-	-	-	-
Amortización a K							
Mobiliario clientes	20.640.000						
Equipamiento cocina	29.109.828						
Decoración entorno	4.394.200						
Área de arte	7.750.000						
Mostrador de atención	1.290.000						
Otros	835.000						
Estudios	1.000.000						
Local	200.000.000						

Flujo de caja neto	- 265.019.028	217.206.894	199.462.130	183.575.984	169.636.912	68.744.974	40.715.736
--------------------	---------------	-------------	-------------	-------------	-------------	------------	------------

Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.32

Indicadores financieros con un horizonte de seis años (valores expresados en COP)

TIO		12,65%
VPN	\$	376.553.638
TIR		69%
IR inicial		2,4
BAUE	\$	84.217.371,58
PRI descontado		1,76

Fuente: elaboración propia.

De esta manera, el VPN de COP 376.553.638 indica que el proyecto generará valor agregado por encima de los costos, considerando una tasa de descuento del 12,65 % (TIO). La TIR es del 69 %, superior al TIO, lo cual refuerza la rentabilidad del proyecto.

El IR inicial de 2,4 señala que por cada peso invertido se espera obtener COP 2,40 en valor presente. El BAUE asciende a COP 84.217.371, lo cual permite estimar una ganancia promedio anual considerable. Finalmente, el PRI descontado es de 1,76 años, lo cual significa que la inversión inicial se recupera en menos de dos años, haciendo que el proyecto sea atractivo tanto en términos de rentabilidad como de liquidez.

Tabla 0.33

Análisis RBC horizonte seis años (valores expresados en COP)

RBC	VPN ingresos / VPN egresos	1,14	Por cada peso que sale del proyecto, entran \$1,07
Ingresos	-	719.820.000	732.574.800
Egresos	265.019.028	502.613.106	533.112.670
VP ingresos	3.094.556.614		
VP egresos	2.718.002.976		
Prueba	376.553.638		

Fuente: elaboración propia.

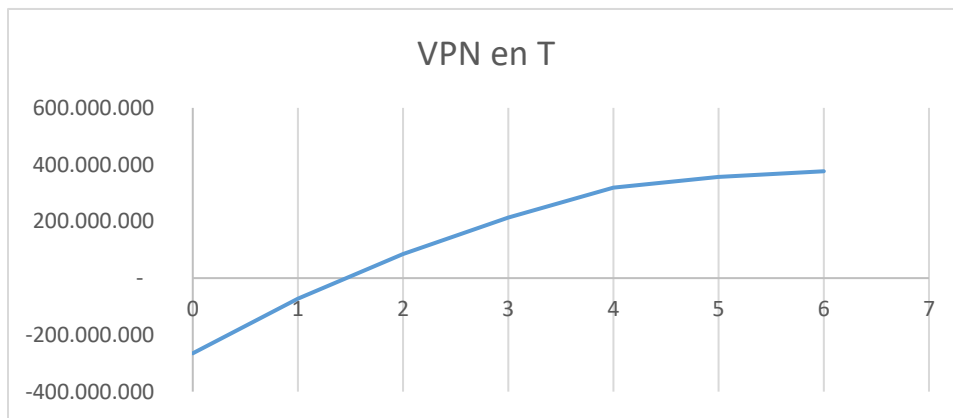
Tabla 0.34

VPN acumulado en el tiempo horizonte seis años (valores expresados en COP)

Periodo	0	1	2	3	4	5	6
VPN en T	- 265.019.028	- 72.203.321	84.976.960	213.393.888	318.734.436	356.629.703	376.553.638

Fuente: Elaboración Propia

Figura 42. VPN acumulado en el tiempo



Fuente: elaboración propia.

Tabla 0.35

Análisis IRVA horizonte seis años (valores expresados en COP)

T	Inversión por recuperar al inicio	Costo del capital invertido	Amortización de la inversión y valor agregado	Flujo de Caja	Inversión por recuperar al final del período	Tasas de descuento	VPN acumulado en T
0					- 265.019.028		- 265.019.028
1	- 265.019.028	- 33.524.907	183.681.987	217.206.894	- 81.337.041	12,65%	- 72.203.321
2	- 81.337.041	- 10.289.136	189.172.994	199.462.130	107.835.953	12,65%	84.976.960
3	107.835.953	13.641.248	197.217.232	183.575.984	305.053.185	12,65%	213.393.888
4	305.053.185	38.589.228	208.226.140	169.636.912	513.279.325	12,65%	318.734.436
5	513.279.325	64.929.835	133.674.808	68.744.974	646.954.133	12,65%	356.629.703
6	646.954.133	81.839.698	122.555.434	40.715.736	769.509.568	12,65%	376.553.638

Fuente: elaboración propia.

ANÁLISIS DE RIESGOS

Para identificar y anticipar los posibles escenarios que podrían afectar el desarrollo y la sostenibilidad del proyecto Café Galería, Tallado y Aroma, se realizó un análisis de riesgos fundamentado en el enfoque PESTEL. Esta metodología permitió examinar el entorno externo del proyecto desde seis dimensiones clave: política, económica, social, tecnológica, ecológico-ambiental y legal.

El análisis reveló un total de 27 riesgos potenciales, distribuidos de acuerdo con su naturaleza y origen. Este diagnóstico constituyó la base para evaluar el nivel de exposición del proyecto frente a cada riesgo, lo cual permitió definir estrategias de mitigación adecuadas, asignar recursos preventivos y fortalecer la toma de decisiones en la fase de planificación e implementación del café temático.

Como se observa en la siguiente tabla, cada riesgo se clasificó de acuerdo con su categoría PESTEL y se identificó con un código único que permite su trazabilidad a lo largo del análisis. Esta clasificación constituye la base para la posterior evaluación de impacto y probabilidad, así como para la formulación de estrategias de mitigación.

Figura 43. Análisis PESTEL

FACTORES EXTERNOS	ID RIESGO	RIESGOS
POLÍTICO	P1	Debido a la inestabilidad política en Colombia, puede haber cambios normativos o regulatorios que generen incertidumbre para emprender en el sector gastronómico y cultural.
	P2	Posibles barreras a la inversión privada por reformas tributarias o laborales que afecten los costos operativos del negocio.
	P3	Tensión entre gobierno y empresarios puede disminuir el apoyo a iniciativas culturales privadas.
	P4	Riesgo de inseguridad jurídica frente a trámites o licencias por cambios administrativos.
ECONÓMICOS	E1	Aumento de los precios de insumos (café, materias primas alimentarias, arte) por inflación o volatilidad del mercado.
	E2	Apreciación del dólar que encarece productos importados (equipos, tecnología, empaques especiales).
	E3	Elevados costos laborales tras reformas que afecten la sostenibilidad del modelo de negocio.
	E4	Dependencia del turismo como fuente de ingreso: su variabilidad puede afectar la rentabilidad.
SOCIALES	S1	Exclusión de segmentos populares si los precios no se ajustan a diferentes públicos.
	S2	Aumento de turistas internacionales postpandemia, lo cual requiere personal bilingüe.
	S3	Falta de apropiación cultural local: Si la comunidad no se identifica con la propuesta, puede no generar un efecto de voz a voz o incluso rechazo.
	S4	Estacionalidad del turismo: Alta concentración de visitantes en ciertas épocas puede generar ingresos irregulares e inestabilidad financiera.
	S5	Poca participación de artistas locales: Dificultad para convocar o comprometer talento local puede afectar la autenticidad y el dinamismo del espacio cultural.
TECNOLÓGICOS	T1	Falta de integración de herramientas digitales: La ausencia de reservas en línea, plataformas de pago o promoción digital puede limitar el alcance comercial.
	T2	Falta de conectividad en zonas rurales: Si se elige una ubicación rural, la conectividad deficiente puede afectar operaciones y visibilidad en redes.
	T3	No actualizar sistemas de facturación, redes sociales o catálogos digitales puede reducir la competitividad.
	T4	Fallas en sistemas POS, plataformas de reservas o servicios en la nube podrían paralizar operaciones temporalmente.
	T5	Baja inversión inicial en marketing digital: No contar con una estrategia sólida de posicionamiento web y redes puede dificultar la atracción de turistas.
ECOLÓGICOS / AMBIENTALES	A1	Condiciones climáticas extremas: Lluvias intensas o cierres de vías por deslizamientos pueden afectar la afluencia de turistas en temporadas clave.
	A2	Falta de gestión de residuos sólidos: No cumplir con normativas ambientales en el manejo de residuos del café y empaques puede implicar sanciones.
	A3	Percepción negativa si no se aplican prácticas sostenibles: En un entorno como Salento, los turistas valoran la sostenibilidad; no implementarla puede dañar la reputación.
	A4	Aumento en los costos por regulaciones ambientales: Exigencias en materia de certificaciones ecológicas o adecuaciones pueden elevar los costos operativos.
	A5	Riesgo de deterioro ambiental por alta afluencia de turistas: Si no se controla el impacto ambiental de los visitantes, podría generarse presión social o limitaciones.
LEGALES	L1	Incumplimiento de normativas de uso del suelo: Si el proyecto no se ajusta a lo permitido en la zona seleccionada, puede enfrentar sanciones o incluso clausuras.
	L2	Normas sanitarias y de manipulación de alimentos: Incumplimientos pueden conllevar multas, cierres temporales o pérdida de confianza del consumidor.
	L3	Obligaciones contractuales con artistas y proveedores: La falta de contratos claros puede generar disputas legales, incumplimientos o pérdida de relaciones clave.
	L4	Cambios en regulaciones tributarias o laborales: Aumentos en cargas fiscales o reformas laborales inesperadas pueden impactar la viabilidad económica del proyecto.

Fuente elaboración propia.

A continuación, se presenta la matriz de riesgos con impacto económico estimado, en la cual se relacionan los 27 riesgos identificados, junto con su porcentaje de probabilidad anual, la puntuación de ocurrencia y el valor económico proyectado en caso de materialización. Esta cuantificación se realizó con base en los costos y proyecciones del estudio financiero del

proyecto, lo cual permite dimensionar el efecto potencial de cada riesgo sobre la viabilidad de Café Galería, Tallado y Aroma.

Figura 44. Matriz de impacto

ID Riesgo	Riesgo	% Probabilidad por año	Puntuación de probabilidad	Impacto si ocurre \$
P1	Inestabilidad política	12%	3	\$ 6.077.580,90
P2	Posibles reformas tributarias	10%	3	\$ 6.077.580,90
P3	Tensión gobierno/empresarios	8%	2	\$ 10.400.000,00
P4	Cambios administrativos	20%	4	\$ 6.077.580,90
E1	Aumento precios insumos	18%	4	\$ 17.400.000,00
E2	Incremento dolar	15%	3	\$ 10.400.000,00
E3	Costos laborales tras reformas	9%	2	\$ 6.077.580,90
E4	Dependencia del turismo	7%	2	\$ 10.400.000,00
S1	Precios para distinto público	5%	1	\$ 868.225,80
S2	Personal bilingüe	6%	2	\$ 2.604.677,50
S3	Falta de apropiación cultural local	10%	3	\$ 6.077.580,90
S4	Estacionalidad del turismo	7%	2	\$ 2.604.677,50
S5	Poca participación artistas locales	13%	3	\$ 6.077.580,90
T1	Falta de integración de herramientas digitales	6%	2	\$ 2.604.677,50
T2	Falta de conectividad en zonas rurales	4%	1	\$ 6.077.580,90
T3	No actualizar sistemas tecnológicos	8%	2	\$ 6.077.580,90
T4	Fallas en sistemas	10%	3	\$ 2.604.677,50
T5	Baja inversión inicial en marketing digital	9%	2	\$ 868.225,80
A1	Condiciones climáticas extremas	3%	1	\$ 2.604.677,50
A2	Falta de gestión de residuos sólidos	6%	2	\$ 2.604.677,50
A3	Percepción negativa si no se aplican prácticas sostenibles	5%	2	\$ 6.077.580,90
A4	Aumento en los costos por regulaciones ambientales	10%	3	\$ 2.604.677,50
A5	Riesgo de deterioro ambiental por alta afluencia de turistas	7%	2	\$ 6.077.580,90
L1	Incumplimiento de normativas de uso del suelo	5%	2	\$ 6.077.580,90
L2	Incumplimiento normas sanitarias y de manipulación de alimentos	12%	3	\$ 10.400.000,00
L3	Incumplimiento obligaciones contractuales con artistas y proveedores	9%	2	\$ 10.400.000,00
L4	Cambios en regulaciones tributarias o laborales	13%	3	\$ 10.400.000,00

Nota 1: valores expresados en COP.

Nota 2: Los ítems de ID Riesgo responden a identificación por factores, es decir: P (políticos), E(económicos), S (sociales), T (tecnológicos), A (ecológicos/ambientales) y L (legales).

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta el mapa de calor de riesgos, donde se ubican los 27 eventos identificados según su nivel de probabilidad y el impacto económico proyectado. Esta herramienta visual permite jerarquizar los riesgos del proyecto y facilita la toma de decisiones frente a su tratamiento y priorización.

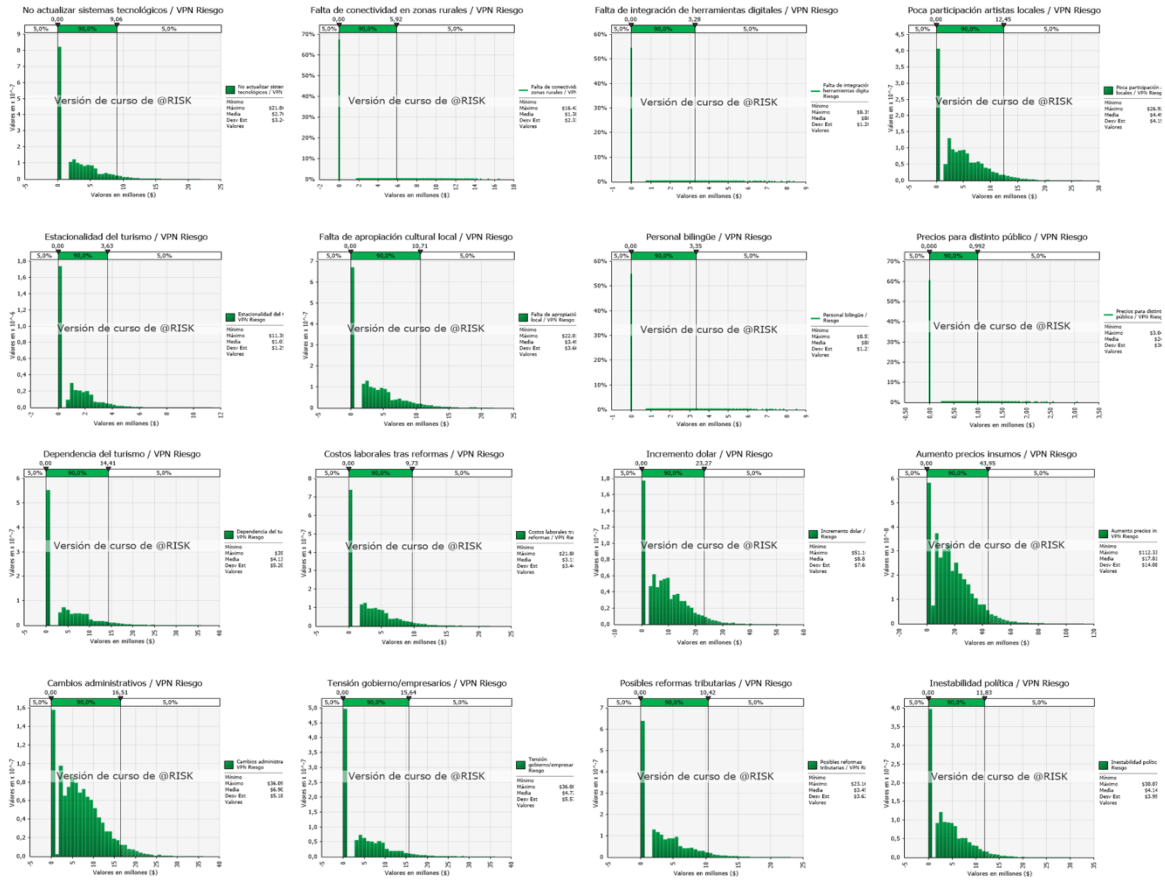
Figura 45. Matriz mapa de calor

Probabilidad / Impacto	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
Improbable		S1, T2	A1		
Remoto		E4, S2, A3, A5	E3, S4, T1, T5, A2, L1	P3, T3, L3	
Raro			P1, P2, S3, S5, T4, A4	E2, L2, L4	
Probable				P4	E1
Casi cierto					

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta la simulación de análisis cuantitativo de riesgos utilizando distribuciones probabilísticas y la herramienta @Risk, con el fin de estimar el posible impacto económico de cada uno de los 27 riesgos identificados para el proyecto. Esta simulación permite observar la dispersión de los impactos económicos potenciales bajo distintos escenarios de ocurrencia, lo cual proporciona un panorama más preciso del comportamiento financiero del proyecto ante eventos adversos.

Figura 46. Diagrama de riesgos



Fuente: elaboración propia.

Si bien todos los riesgos han sido valorados dentro de rangos razonables, los resultados señalan que el aumento de los precios de los insumos, el incremento del dólar y los posibles cambios administrativos se proyectan como los eventos con mayor impacto económico. No obstante, estos riesgos no comprometen de forma crítica la viabilidad del proyecto según el análisis financiero realizado, aunque sí requieren seguimiento y estrategias de mitigación específicas, especialmente en lo relacionado con la planificación de compras, la gestión de proveedores y el monitoreo del entorno regulatorio. A continuación, se observa dicho comportamiento.

Figura 47. Valor esperado



Fuente: elaboración propia.

El gráfico permite visualizar claramente la distribución del riesgo financiero entre las distintas amenazas potenciales y confirma que Café Galería, Tallado y Aroma es especialmente vulnerable a factores externos de tipo económico y político. Aunque algunos riesgos tienen una baja probabilidad o impacto individual, su acumulación puede representar una amenaza importante. Esto apoya la toma de decisiones estratégicas para focalizar recursos preventivos y de mitigación en los riesgos de mayor peso.

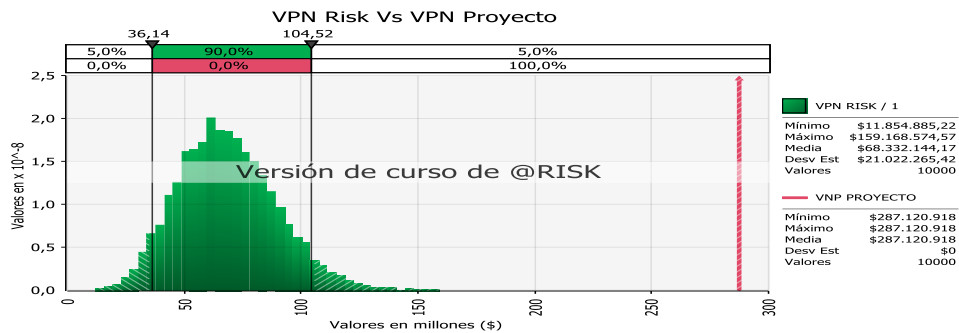
Figura 48. Valor en riesgo



Fuente: elaboración propia.

Por último, en el siguiente gráfico se observa que, aunque los riesgos afectan el valor esperado del proyecto, este análisis corrobora que el proyecto se mantiene financieramente viable en un rango robusto de escenarios posibles. La dispersión del VPN refleja incertidumbre, pero no compromete la rentabilidad general, lo cual valida la solidez del modelo financiero bajo condiciones realistas.

Figura 49. VPN



Fuente: elaboración propia.

CONCLUSIONES

El estudio de prefactibilidad para la creación del Café Galería, Tallado y Aroma evaluó su viabilidad desde múltiples dimensiones estratégicas y permite concluir que la iniciativa es pertinente, coherente con las tendencias del entorno y financieramente sostenible.

En el estudio sectorial se evidenció un entorno favorable para el desarrollo del proyecto en el municipio de Salento. Se identificó un aumento sostenido del turismo en el Quindío en los últimos años, con especial reactivación después de la pandemia, respaldado por cifras del DANE y del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, que posicionan al Eje Cafetero como uno de los destinos más visitados del país. El perfil del turista que visita la zona combina motivaciones culturales, gastronómicas y de naturaleza, lo cual favorece iniciativas como la propuesta del Café. Además, se evidenció que Salento ha desarrollado una oferta enfocada en el paisaje y la gastronomía tradicional, pero aún hay escasez de establecimientos que integren el arte con la experiencia cafetera. Este vacío representa una oportunidad clara de diferenciación. También se definió que el ecosistema institucional y empresarial de la región ha fomentado la economía naranja, que brinda respaldo a emprendimientos culturales y creativos.

El estudio de mercado reveló un alto nivel de aceptación hacia la propuesta, observado tanto en las encuestas aplicadas a potenciales clientes como en las entrevistas a expertos. Se identificó un nicho de mercado interesado en experiencias culturales, arte local y café de especialidad. Además, se reconocieron elementos estratégicos para diferenciar el proyecto, como la necesidad de personal bilingüe, formatos accesibles de arte y estrategias de comercialización digital.

Desde el punto de vista técnico, el proyecto se apoya en la adecuación de una infraestructura existente, lo cual representa una ventaja significativa en términos de sostenibilidad, costos y tiempos de implementación. La propuesta arquitectónica respeta la identidad cultural del municipio de Salento, y la operación proyectada del establecimiento se ajusta a las necesidades del mercado objetivo.

Desde la dimensión legal se identificaron los requisitos normativos para el funcionamiento del proyecto, incluyendo licencias de funcionamiento, conceptos sanitarios, registros tributarios y gestión de contratos con artistas y proveedores. Se concluyó que el proyecto es jurídicamente viable, siempre que se cumplan las disposiciones establecidas en el marco regulatorio nacional y municipal.

En cuanto al componente organizacional, se propuso una estructura administrativa eficiente que contempla tanto el área operativa como la curaduría artística, asegurando la sostenibilidad del modelo híbrido café–galería. Se definieron funciones, perfiles y alianzas estratégicas clave para su puesta en marcha.

En el estudio ambiental se estableció que el uso de una estructura construida minimiza los impactos negativos sobre el entorno natural y urbano. Aun así, se identificaron aspectos relevantes relacionados con el manejo de residuos, el uso racional de agua y energía, y la implementación de prácticas sostenibles en la operación diaria. Todo ello se ajusta a la normativa ambiental vigente en Colombia y refuerza el compromiso del proyecto con la sostenibilidad.

La proyección financiera analizada refleja un proyecto inicialmente rentable, con ingresos operativos crecientes hasta el año 10. Sin embargo, los egresos (costos y gastos) también aumentan significativamente, lo cual provoca una caída progresiva de la utilidad neta hasta alcanzar pérdidas a partir del año 7. A pesar de esto, los indicadores financieros globales son favorables: VPN de COP 287.120.918, el cual indica que el proyecto genera valor presente neto positivo; TIR del 67 %: superior al costo de oportunidad del 12,65 %, lo cual demuestra alta rentabilidad; IR de 2,1, que proyecta que, por cada peso invertido, se recuperan 2,1 pesos; PRI de 2,34 años, con lo cual la inversión se recupera rápidamente; y el BAUE de COP 52.175.317,67 refleja la rentabilidad anual equivalente del proyecto.

En consecuencia, el proyecto es financieramente viable y atractivo en el corto plazo, pero a partir del año 7 se vuelve no rentable. Por tanto, se realizó un análisis de sensibilidad ante posibles variaciones en las variables clave del proyecto. Con base en los resultados del flujo de caja y los indicadores financieros ajustados, se determinó que Café Galería, Tallado y Aroma continúa siendo altamente rentable y financieramente viable. Durante los primeros seis años, el negocio genera utilidades netas crecientes, especialmente en los primeros cuatro años, y alcanza un flujo de caja acumulado que supera ampliamente la inversión inicial.

Los indicadores financieros obtenidos refuerzan esta conclusión: VPN de COP 376.553.638, que demuestra que el proyecto genera un valor significativo sobre el capital invertido; TIR de 69 %, por encima de la tasa de oportunidad del 12,65 %, lo cual confirma la alta rentabilidad del proyecto; IR de 2,4, es decir, por cada peso invertido se recuperan COP 2,40; PRI de 1,76 años, que evidencia una rápida recuperación del capital inicial; y BAUE de COP 84.217.371, que proyecta una utilidad constante y significativa a lo largo del horizonte del proyecto.

En conjunto, estos resultados respaldan con solidez la decisión de inversión y muestran que el proyecto no solo es sostenible, sino que también ofrece retornos sólidos en el corto y mediano plazo.

El análisis de riesgos, estructurado a partir del enfoque PESTEL, permitió identificar 27 riesgos potenciales clasificados en dimensiones políticas, económicas, sociales, tecnológicas, ambientales y legales. Aunque algunos presentan una probabilidad moderada y un impacto medio, como el incremento en los precios de insumos o variaciones del dólar, se concluye que el modelo financiero es resiliente y que existen estrategias de mitigación eficaces para estos eventos.

Finalmente, Café Galería, Tallado y Aroma es una propuesta innovadora que responde a una demanda real del mercado turístico y cultural del Eje Cafetero. Su diseño estratégico, enfoque sostenible y potencial de diferenciación lo convierten en un proyecto factible y valioso, tanto para los inversionistas como para el territorio en el que se enmarca. Se recomienda avanzar hacia

una fase de factibilidad técnica y operativa, así como fortalecer las alianzas con instituciones culturales, turísticas y comunitarias para garantizar su éxito y sostenibilidad a largo plazo.

REFERENCIAS

- Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA). (2004). *Lineamientos de la JICA para la Evaluación de Proyectos*. JICA. https://www.jica.go.jp/Resource/english/our_work/evaluation/tech_and_grant/guides/pdf/guidelines.pdf
- Aguirre Abad, Y. A. (2023). *Geografía y turismo en Colombia: El Eje Cafetero* [Trabajo de grado]. Universidad de Valladolid. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/60849>
- Alba Sud. (2024). *Día Mundial de Turismo 2024: ¿Una oportunidad para la paz?* Alba Sud. <https://www.albasud.org/noticia/es/1746/dia-mundial-de-turismo-2024-iquest-una-oportunidad-para-la-paz>
- ANATO. (2024). *2025 se vislumbra como un gran año para la industria del turismo*. ANATO. <https://anato.org/noticias/2025-se-vislumbra-como-un-gran-ano-para-la-industria-del-turismo/?cn-reloaded=1>
- Ardila Rivero, V. (2021). *Impactos ambientales generados en la producción de café pergamino seco*. *Revista Dinámica Ambiental*, 5, 26-35. <https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/ambiental/article/download/11375/11041/35211>
- Banco Interamericano de Desarrollo (BID) e Instituto Latinoamericano y del Caribe de Planificación Económica y Social (ILPES). (2000). *Ciclo de vida del proyecto*. CEPAL. BID e ILPES. <https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/71d847bf-2137-4a1b-8776-017aa056a0ca/content>
- Banco Interamericano de Desarrollo (BID). (2024). *Somos el Banco Interamericano de Desarrollo*. BID. <https://www.iadb.org/es/quienes-somos/acerca-del-bid>
- Barrera & Barrera, (2020). *Metodologías para el desarrollo de proyectos*. Unicatólica.
- Becerra, P., & Hurtado, J. (2022). *Estudio de factibilidad para la creación del negocio Arte-Bar en la ciudad de Pereira* [Tesis de maestría]. Universidad EAFIT. <https://repository.eafit.edu.co/items/6eed8ab2-c3cd-47d4-90ef-619adbe42f5f>
- Caita, O. (2024). *Estudio técnico en los proyectos de inversión*. Oscar Caita. <https://www.oscarcaita.com/estudio-tecnico-en-los-proyectos-de-inversion/>
- Cámara de Comercio de Armenia y el Quindío. (2024). *Turismo temporada diciembre 2023-enero 2024*. Cámara de Comercio de Armenia y el Quindío. <https://camaraarmenia.org.co/estudios/turismo-temporada-diciembre-2023-enero-2024/>
- Cardona-Sánchez, M., Muñoz Sánchez, O., & Vélez Ochoa, C. (2019). *Industrias creativas y culturales*. Editorial Universidad Pontificia Bolivariana. <https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/4989/Industrias%20creativas%20y%20culturales.pdf>

- ColombiaTourTravel. (2024). 11 lugares turísticos para visitar en el Quindío. ColombiaTourTravel. https://colombiatours.travel/lugares-para-visitar-en-el-quindio-colombia/?srsltid=AfmBOooQthFPNqtlRHE0Jvkat-dprOpUeq9xQjtQopn9_VBGuHMsJI8
- Crónica del Quindío. (2024). *En 2023 crecieron las tiendas de cafés especiales en Quindío*. Crónica del Quindío. <https://www.cronicadelquindio.com/noticias/economia/en-2023-crecieron-las-tiendas-de-cafes-especiales-en-quindio>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2024). *Encuesta Mensual de Alojamiento (EMA) noviembre de 2024*. DANE. <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMA/bol-EMA-nov2024.pdf>
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE). (2025). *Principales indicadores del mercado laboral febrero de 2025*. DANE. <https://www.dane.gov.co/files/operaciones/GEIH/bol-GEIH-feb2025.pdf>
- Departamento Nacional de Planeación & Banco de proyectos Territoriales. (2017). *ABC de la viabilidad de proyectos*. Departamento Nacional de Planeación. https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Inversiones%20y%20finanzas%20pblicas/MGA_WEB/ABC%20DE%20LA%20VIABILIDAD%20DE%20PROYECTOS.pdf
- Departamento Nacional de Planeación. (2024). *Dirección de proyectos e información de inversión pública*. Departamento Nacional de Planeación. <https://www.dnp.gov.co/LaEntidad/subdireccion-general-inversiones-seguimiento-evaluacion/direccion-proyectos-informacion-para-inversion-publica/Paginas/metodologia-general-ajustada-mga.aspx>
- Department of Agriculture Forest Service. (2012). *Manejo de Cafetales bajo Sombra*. Department of Agriculture Forest Service. <https://www.fs.usda.gov/nac/assets/documents/morepublications/FactSheetCafeSombra.pdf>
- Dirección Nacional de Derecho de Autor. (2020). *Ley 23 de 1982 sobre derechos de autor en Colombia*. Dirección Nacional de Derecho de Autor. <https://www.derechodeautor.gov.co/es/search/node?keys=Ley%2023%20de%201982>
- Dólar Colombia. (2025). *Dólar TRM hoy en Colombia*. Dólar Colombia. <https://www.dolar-colombia.com/#:~:text=1%20USD%20%3D%204%2C192.57%20COP&text=La%20cotizaci%C3%B3n%20del%20d%C3%B3lar%20en,mismo%20d%C3%ADa%20del%20mes%20anterior.>
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2018). *Eje Ambiental*. Federación Nacional de Cafeteros. <https://quindio.federaciondecafeteros.org/sostenibilidad/eje-ambiental/>
- Food Retail & Service. (2024). *Cómo automatizar un restaurante y cuáles son sus beneficios*. Food Retail & Service. https://www.foodretail.es/especiales/remitidas/automatizar-restaurante-son-beneficios_0_2000003888.html
- Galdón Salvador, J. L., & Lull Noguera, J. J. (2024). *Estrategia empresarial: El análisis PESTEL*. Universidad Politécnica de Valencia. <https://riunet.upv.es:443/handle/10251/204685>

- García, L., & Tobar, J. M. (2007). *Estudios de aplicabilidad de la metodología ONUDI en construcción del sector inmobiliario en Medellín* [Tesis de maestría]. Universidad EAFIT. <https://research.ebsco.com/c/7pr3vo/search/details/saxak3vt6z?q=Estudios%20de%20Aplificabilidad%20de%20la%20metodolog%C3%ADa%20%20ONUDI%20en%20construcci%C3%B3n%20del%20sector%20inmobiliario%20en%20Medell%C3%ADn>
- Gobernación de Caldas, Gobernación del Quindío, Gobernación de Risaralda & Gobernación del Tolima. (2023). *Plan Regional de Turismo 2023-2033*. Gobernación de Caldas, Gobernación del Quindío, Gobernación de Risaralda y Gobernación del Tolima. https://ejecafeterorap.gov.co/wp-content/uploads/2024/03/Plan_regional_turismo.pdf
- Gobernación del Quindío. (2025). *Importantes cifras para el Quindío se registraron en la 44° Vitrina ANATO 2025*. Gobernación del Quindío. <https://quindio.gov.co/comunicaciones/noticias-gobernacion-del-quindio/importantes-cifras-para-el-quindio-se-registraron-en-la-44-vitrina-anato-2025>
- Gómez Ramírez, G., Restrepo Quintero, P., & González Gómez, A. (2004). *Ensayos sobre economía regional*. Banco de la República. https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/2004_junio.pdf
- Guzmán-Díaz, B. E., Parra-Hernández, R., & Tarapuez-Chamorro, E. (2019). Identidad y manifestaciones culturales del departamento del Quindío en el contexto del Paisaje Cultural Cafetero de Colombia. *Cuadernos de Turismo*, (44), 165-192. <https://revistas.um.es/turismo/article/download/404801/274871/1363961>
- Hansen, J. (1772). *Guía para la evaluación práctica de proyectos: Análisis costo-beneficio social en países en desarrollo*. Organización de las Naciones Unidas. <https://downloads.unido.org/ot/46/90/4690273/double%20-%20Gu%C3%ADa%20para%20la%20evaluaci%C3%B3n%20pr%C3%A1ctica%20de%20proyectos.pdf>
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación* (6.^a ed.). McGraw-Hill Interamericana. https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Ingeniería sin Fronteras. (2016). *Tecnologías apropiadas para la caficultura: Secadores solares*. Ingeniería sin Fronteras. https://esf-cat.org/wp-content/uploads/2017/04/Manual-Tecnolog%C3%ADa-para-la-Caficultura_Secadores-solares.pdf
- Ismiño Moya, K. I. (2020). *Modelo de negocio para la apertura de una cafetería temática de arte en Miraflores* [Tesis de maestría]. Universidad de Lima. <https://repositorio.ulima.edu.pe/handle/20.500.12724/12795>
- Ley 100 de 1993. Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones. 23 de diciembre de 1993. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=5248>

- Ley 100 de 1993: Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones. Diario Oficial No. 41.148.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=5248>
- Ley 1010 de 2006. Por medio de la cual se adoptan medidas para prevenir, corregir y sancionar el acoso laboral y otros hostigamientos en el marco de las relaciones de trabajo. 23 de enero de 2006. <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=18843>
- Ley 1429 de 2010. Por la cual se expide la Ley de Formalización y Generación de Empleo. 29 de diciembre de 2010.
http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1429_2010.html
- Ley 1480 de 2011. Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones. 12 de octubre de 2011.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=44306>
- Ley 23 de 1982: Sobre derechos de autor. 28 de enero de 1982.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=3431>
- Ley 256 de 1996. Por la cual se dictan normas sobre competencia desleal. 15 de enero de 1996.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=38871>
- Ley 300 de 1996. Por la cual se expide la ley general de turismo y se dictan otras disposiciones. 30 de julio de 1996.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=8634>
- Ley 361 de 1997. Por la cual se establecen mecanismos de integración social de las personas con limitación y se dictan otras disposiciones. 7 de febrero de 1997.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=343>
- Ley 50 de 1990: Por la cual se introducen reformas al Código Sustantivo del Trabajo y se dictan otras disposiciones. Diario Oficial No. 39.618.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=281>
- Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias. 24 de enero de 1979.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1177>
- López Parra, M. E., Aceves López, J. N., Pellat, A., & Puerta, C. (2006). *Estudio administrativo: Un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión*. Academia.edu.
https://www.academia.edu/29477490/Estudio_administrativo_un_apoyo_en_la_estructura_organizacional_del_proyecto_de_inversi%C3%B3n
- Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2022). *Guía de manejo ambiental de proyectos de infraestructura – Subsector vial*. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.
<https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2022/07/14.-Guia-de-manejo-ambiental-de-proyectos-de-infraestructura-subsector-vial.pdf>

- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2024). *Así viajan los turistas colombianos 2024*. <https://www.mincit.gov.co/prensa/noticias/turismo/asi-viajan-los-turistas-colombianos-2024>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2025). *Colombia, el país de la belleza, rompió nuevo récord en turismo al recibir cerca de 6,7 millones de visitantes no residentes en 2024*. Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. <https://www.mincit.gov.co/prensa/noticias/turismo/colombia-rompio-nuevo-record-en-turismo-en-2024>
- Ministerio de Cultura & Federación Nacional de Cafeteros. (2009). *Paisaje Cultural Cafetero*. Ministerio de Cultura & Federación Nacional de Cafeteros. https://www.quindio.gov.co/home/docs/items/item_61/PaisajeCulturalCafetero.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2020). *Normas para la seguridad alimentaria en Colombia: Código Sanitario Nacional*. Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. <https://www.minsalud.gov.co/Normativa/Paginas/normativa.aspx>
- Ministerio de Trabajo de Colombia. (1950). *Código Sustantivo del Trabajo*. <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewdocument.asp?ruta=codigo/30019323>
- Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI). (1986). *Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI)*. Francia Diplomacia. [https://www.diplomatie.gouv.fr/es/politica-exterior/francia-en-nacionesunidas/organizaciones-economicas-y-financieras/instituciones-de-las-naciones-unidas-con-vocacion-economica-y-social/article/organizacion-de-las-naciones#:~:text=a\)%20Objetivos,la%20pobreza%20mediante%20actividades%20productivas](https://www.diplomatie.gouv.fr/es/politica-exterior/francia-en-nacionesunidas/organizaciones-economicas-y-financieras/instituciones-de-las-naciones-unidas-con-vocacion-economica-y-social/article/organizacion-de-las-naciones#:~:text=a)%20Objetivos,la%20pobreza%20mediante%20actividades%20productivas)
- Paisaje Cultural Cafetero. (s.f.). *El paisaje cultural cafetero declarado como patrimonio mundial*. Paisaje Cultural Cafetero. <https://paisajeculturalcafetero.org.co/descripcion/#:~:text=El%20Comit%C3%A9%20de%20Patrimonio%20Mundial,25%20de%20junio%20de%202011>.
- Perfect Daily Grind. (2023). *Guía de molienda: Tamaño, consistencia & sabor*. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2017/12/07/quia-de-molienda-tamano-consistencia-sabor/>
- Pinto Duitama, K. (2024). *Colombia ostenta el mayor aumento en el flujo de turistas después de la pandemia*. La República. <https://www.larepublica.co/globoeconomia/colombia-ostenta-el-mayor-aumento-en-el-flujo-de-turistas-despues-de-la-pandemia-3903598#:~:text=M%C3%B3nica%20ColinDecana%20de%20Ciencias,la%20pandemia%20de%20covid%2019%E2%80%9D>.
- Project Management Institute (PMI). (2021). *El estándar para la dirección de proyectos e Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos (PMBOK®) (7.ª ed.)*. PMI.
- Realpe Suárez, D. (2014). *Plan de negocios para la creación de un restaurante temático que permita difundir la gastronomía y cultura ecuatoriana en la ciudad de Quito* [Tesis de maestría]. Universidad Internacional SEK. <https://repositorio.uisek.edu.ec/handle/123456789/927>

- Resolución 0549 de 2015 [Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio]. Por la cual se adoptan medidas para la construcción sostenible relacionadas con el ahorro de agua y energía en edificaciones. 10 de julio de 2015. <https://camacol.co/sites/default/files/Resoluci%C3%B3n%20549%20de%202015%20con%20Anexos.pdf>
- Resolución 2674 de 2013 [Ministerio de Salud y Protección Social]. Por la cual se reglamentan los requisitos sanitarios de los alimentos. 22 de julio de 2013. <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
- Resolución 631 de 2015 [Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible]. Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones. 17 de marzo de 2015. <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2021/11/resolucion-631-de-2015.pdf>
- Restrepo Tabares, A. (2024). *Competitividad turística regional de Colombia, 2024. Quindío pierde terreno en competitividad turística según ICTRC 2024*. Crónica del Quindío. <https://www.cronicadelquindio.com/noticias/economia/quindio-pierde-terreno-en-competitividad-turistica-segun-ictrc-2024#:~:text=Competitividad%20tur%C3%ADstica%20del%20Quind%C3%ADo%20cae%20al%20puesto%2017%20en%202024%20%2D>
- Sapag Chain, N.; Sapag Chain, R. & Sapag Puelma, J. M. (2014). *Preparación y evaluación de proyectos*. McGraw-Hill Education.
- Sapag, N., & Sapag, R. (2014). *Preparación y evaluación de proyectos* (6.^a ed.). McGraw-Hill Interamericana. https://campusvirtual.icap.ac.cr/pluginfile.php/206834/mod_resource/content/2/Sapag%20N.%20et%20al%20%282014%29%20Preparaci%C3%B3n%20y%20Evaluaci%C3%B3n%20de%20Proyectos.%20Sexta%20Edici%C3%B3n.%2C%20pp.%2052-61.pdf
- Subdirección General de Programación. (2000). *Metodología ZOPP*. https://www.u-cursos.cl/fau/2010/2/DIH506/1/material_docente/bajar%3Fid_material%3D455603#:~:text=ZOPP%20es%20la%20sigla%20de,objetivos%20que%20se%20ha%20propuesto
- Toda Colombia. (2019). *Ubicación geográfica de Colombia*. Toda Colombia. <https://www.todacolombia.com/geografia-colombia/ubicacion-geografica.html>
- Trujillo, J. M., & Portilla, B. R. (2024). La influencia del contenido visual en el *marketing* digital para el turismo gastronómico. *Economía & Negocios*, 6(2), 69-77 <https://revistas.unjbg.edu.pe/index.php/eyn/article/view/1972>
- Valencia Zapata, D. C. (2017). *Buenas prácticas ambientales para los sectores productivos*. Gobernación del Quindío, Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente. https://www.quindio.gov.co/home/DOCUMENTO_FINAL_CHARACTERIZACIONbpa.pdf
- Valora Analitik. (2023). *Este es el plan sectorial de turismo que presentó el Gobierno Petro en Colombia*. Valora Analitik. <https://www.valoraanalitik.com/este-es-el-plan-sectorial-de-turismo-que-presento-el-gobierno-petro-en-colombia/>

World Economic Forum. (2024). *Quedan 6 años para cumplir los ODS: Así es como el turismo puede ayudarnos a lograrlos.* World Economic Forum.
<https://es.weforum.org/stories/2024/05/quedan-6-anos-para-cumplir-los-ods-asi-es-como-el-turismo-puede-ayudarnos-a-lograrlos/#:~:text=Bonanza%20pospand%C3%A9mica,nuestro%20Bar%C3%B3metro%20Mundial%20del%20Turismo>

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta: Categorías y variables principales del análisis del mercado sobre la creación de un café temático en el municipio de Salento

ENCUESTA	
VIALIBILIDAD CONSTRUCCIÓN DE “CAFÉ GALERÍA, TALLADO Y AROMA” EN EL QUINDIO	
AVISO DE CONSENTIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS	
<p>Esta encuesta forma parte de una investigación académica que busca evaluar la viabilidad del proyecto “Café Galería, Tallado y Aroma” en el Quindío. Sus respuestas serán tratadas con absoluta confidencialidad y utilizadas exclusivamente con fines investigativos, de acuerdo con la normativa colombiana vigente sobre protección de datos personales.</p> <p>Al aceptar participar, autoriza el uso de su información para este estudio, garantizando el anonimato de sus respuestas.</p>	
<input type="radio"/>	Sí, acepto
<input type="radio"/>	No acepto
PERFIL DEL CLIENTE	
DEMOGRAFICO	
1. ¿Cuál es su edad?	
<input type="checkbox"/> 18-25	
<input type="checkbox"/> 26-35	
<input type="checkbox"/> 36-45	
<input type="checkbox"/> 46-55	
<input type="checkbox"/> 56-65	
<input type="checkbox"/> 66 en adelante	
2. ¿Con qué género se identifica?	
<input type="checkbox"/> Mujer	
<input type="checkbox"/> Hombre	
<input type="checkbox"/> Otra	
3. ¿Cuál es su estado civil?	
<input type="checkbox"/> Soltero/a	
<input type="checkbox"/> Casado/a	
<input type="checkbox"/> Divorciado/a	
<input type="checkbox"/> Viudo/a	
4. ¿Cuál es su nivel educativo?	
<input type="checkbox"/> Primaria	
<input type="checkbox"/> Secundaria/Bachillerato	
<input type="checkbox"/> Técnico/Tecnólogo	
<input type="checkbox"/> Profesional	
<input type="checkbox"/> posgrado	
5. ¿En qué ciudad o municipio reside?	

6. ¿A qué estrato socioeconómico pertenece?

- Estrato 1 o 2
- Estrato 3
- Estrato 4
- Estrato 5
- Estrato 6

7. ¿Cuál es el ingreso mensual de su grupo familiar?

- Hasta \$1.000.000
- De \$1.000.001 a \$2.500.000
- De \$2.500.001 a \$5.000.000
- De \$5.000.001 A \$10.000.000
- De \$10.000.001 o mas

PREFERENCIAS DE COMSUMO

PRODUCTOS DE CAFÉ

8. ¿Con qué frecuencia consume café?

- A diario
- Varias veces por semana
- Una vez por semana
- Ocasionalmente
- Nunca

9. ¿Qué tipo de preparación a base de café prefiere? (Seleccione hasta 3 opciones)

- Café americano
- Expreso
- Capuchino
- Filtrado
- Otra

10. ¿Qué tipo de café prefiere?

- Local
- Gourmet

COMPLEMENTARIOS

11. ¿Qué tipo de productos le gustaría encontrar en el Café Galería Tallado y Aroma? (Seleccione hasta 3 opciones)

- Chocolate
- Repostería artesanal
- Repostería gourmet
- Bebidas frías
- Otra

12. ¿Qué aspectos considera más importantes al elegir un café para visitar? (Seleccione hasta 3 opciones)

- Calidad del café
- Variedad en la carta de bebidas y alimentos
- Ambiente y decoración
- Atención al cliente

- Ubicación y facilidad de acceso
- Experiencias adicionales (eventos, exposiciones, etc.)

13. Si existiera un café con galería de arte en su ciudad, ¿con qué frecuencia lo visitaría?

- Una vez por semana
- Varias veces al mes
- Ocasionalmente
- Solo en eventos especiales

ARTE

14. ¿Estaría usted interesado en visitar un café que tenga una galería que exponga y comercialice arte?

- Sí
- No
- Tal vez

15. ¿Consideraría comprar una obra de arte en la galería?

- Sí
- No
- Tal vez

COMPETENCIA LOCAL

COMPETENCIA

16. ¿Cómo califica los productos que ofrecen los cafés actuales en la región?

- Satisfecho
- Poco satisfecho
- Muy satisfecho

17. ¿Cree que los precios del café en la región son justos?

- Sí
- No

TENDENCIA DEL MERCADO

TURISMO CULTURAL

18. ¿Qué tipo de actividades culturales le interesan?

- Gastronomía local
- Artesanías locales
- Recorridos históricos
- Música en vivo
- Otra

19. ¿Conoce si existe otro café temático que combine el arte y la gastronomía?

- Sí
- No

20. Si contesto Sí en la pregunta anterior, ¿qué tan exitoso considera que es este?

- Mucho
- Poco
- Nada
- No aplica

21. ¿Qué tan atractivo le resulta un espacio donde pueda disfrutar de café y, al mismo tiempo, explorar una galería de arte?

- Muy atractivo
- Atractivo
- Poco atractivo
- Nada atractivo

22. ¿Le interesaría participar en actividades culturales dentro del café, como talleres de arte, charlas o eventos musicales?

- Sí
- No
- Tal vez

23. ¿Qué tipo de experiencias le gustaría vivir en el Quindío?

- Aprender sobre las costumbres locales
- Experiencias nuevas
- Otra

24. ¿Con qué frecuencia realiza turismo cultural?

- Una vez al año
- Varias veces al año
- Ocasionalmente
- Nunca

25. ¿En qué época del año suele viajar?

- Semana santa
- Vacaciones mitad de año
- Vacaciones fin de año
- Otra

PRECIO

DISPOSICIÓN A PAGAR

26. ¿Estaría dispuesto/a apoyar el consumo de productos locales si tuvieran un valor acorde a su calidad y origen?

- Sí
- No
- Tal vez

EXPERIENCIA CLIENTE

AMBIENTE

27. ¿Qué tipo de decoración preferiría en el café?

- Natural (Plantas, árboles, decoración rustica)
- Ambiente minimalista y moderno

SERVICIO

28. ¿Qué tipo de servicio le resulta más cómodo?

- Personalizada
- Autoservicio

29. ¿Cuál de las siguientes opciones preferirías para comprar el café del Café Galería, Tallado y Aroma?

- En el sitio (disfrutando del café del establecimiento)
- Empacado para llevar
- A domicilio
- Otra

ACCESIBILIDAD

UBICACIÓN

30. ¿Qué importancia le da a la ubicación del café?

- Muy importante
- Importante
- Poco importante
- Nada importante

31. ¿Qué aspectos considera esenciales en cuanto a la ubicación?

- Facilidad de acceso
- Estacionamiento cercano
- Transporte público cercano
- Seguridad en el lugar
- Todas las anteriores

32. ¿Cuál considera usted que sería la ubicación propicia del Café Galería Tallado y Aroma?

- Centro de la ciudad
- Hotel cinco estrellas
- Centro comercial
- Ubicación rural en medio de la naturaleza
- Parque temático

Observaciones adicionales

Si desea agregar algún comentario sobre su experiencia con cafés o su interés en este proyecto, escríbalo aquí:

Anexo 2. Entrevista

Entrevista dirigida a expertos en temas del sector turismo del departamento del Quindío

Título: Entrevista a Expertos del Sector Turístico sobre la Viabilidad del Proyecto 'Café Tallado y Aroma en el Quindío.

ENTREVISTA ESTRUCTURADA

Fecha: ___/___/___

Nombre del entrevistado: _____

sector al que pertenece: _____

Objetivo: evaluar la viabilidad de “**Café Galería, Tallado y Aroma**” en el Quindío, analizando demanda, tendencias, propuesta de valor, riesgos y estrategias clave para su ejecución.

PREGUNTAS

Sector turismo

1. ¿Cómo define el flujo actual del turismo en el Quindío?
2. ¿Según usted, qué perfil de turista predomina en el Quindío (local, nacional o extranjero)?

Oferta y demanda

3. ¿Qué tan populares considera que son los cafés temáticos o culturales en el Quindío?
4. ¿Conoce si existe otro café temático que combine el arte y la gastronomía? Si No
¿Qué tan exitoso ha sido este?
5. ¿Crees que exhibir y vender obras de arte atraería a turistas en el café temático?

Experiencia del cliente

6. ¿Qué tipo de experiencias crees que buscan los turistas?
7. ¿Considera que un café temático con galería que exhiba arte sería valorado por los turistas?
8. ¿Qué cree que faltaría para enriquecer las experiencias gastronómicas relacionadas con el café, de los turistas en el Quindío?

Ubicación y entorno

9. ¿Cuál considera usted que sería la ubicación propicia del **Café Galería, Tallado y Aroma**?
10. ¿Qué factores de la región considera que pueden atraer visitantes al Café Galería Tallado y Aroma? (por ejemplo, clima, ubicación, paisaje).

Riesgo y viabilidad

11. ¿Según su experiencia, ¿cuáles cree que son los principales riesgos de implementar este negocio, considerando los factores políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ecológicos y legales? ¿Cuál considera el mayor riesgo?
12. ¿Cree que el turismo está aumentando en la región?
13. ¿Cuál cree que puede ser la clave para el éxito o el fracaso del café temático en el Quindío?

Promoción y *marketing*

14. ¿Cuál cree usted que debería ser la estrategia adecuada para aumentar la viabilidad del proyecto?

Entrevistador: _____

Elaborado por: _____

Anexo 3. Costo empleados

CARGO	SUELDO BASICO	TIPO DE CONTRATO	DEDUCCIONES			NETO A PAGAR		
			AUXILIO DE TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	EPS 4%		PENSION 4%	TOTAL DEDUCIDO
			200.000					
Administrador	2.500.000	PRESTADOR DE SERVICIOS	0	2.500.000	0	0	0	2.500.000
Contador	2.500.000	PRESTADOR DE SERVICIOS	0	2.500.000	0	0	0	2.500.000
Coordinador artistico (a)	2.500.000	PRESTADOR DE SERVICIOS	0	2.500.000	0	0	0	2.500.000
Cocinero	1.800.000	LABORAL	200.000	2.000.000	72.000	72.000	144.000	1.856.000
Barista Principal	2.000.000	LABORAL	200.000	2.200.000	80.000	80.000	160.000	2.040.000
Auxiliares de aseo	1.423.500	LABORAL	200.000	1.623.500	56.940	56.940	113.880	1.509.620
Diseñador gráfico	2.000.000	PRESTADOR DE SERVICIOS	0	2.000.000	0	0	0	2.000.000
Community Manager	2.000.000	PRESTADOR DE SERVICIOS	0	2.000.000	0	0	0	2.000.000
Cajero	1.600.000	LABORAL	200.000	1.800.000	64.000	64.000	128.000	1.672.000
Meseros	1.423.500	LABORAL	200.000	1.623.500	56.940	56.940	113.880	1.509.620
vigilante	1.423.500	LABORAL	200.000	1.623.500	56.940	56.940	113.880	1.509.620

PLANILLA					PROVISIONES					factor prestacional	VALOR UNITARIO MENSUAL	Cantidad	VALOR MENSUAL
PENSION 12%	CAJADE COMPENSACIÓN 4%	ARL			PRIMA 8.33%	CESANTIAS 8.33%	INTERES CESANTIAS 12%	VACACIONES 4.17%	DOTACIÓN 5%				
		Riesgo	Porcentaje	Valor									
0	0	1	0,522%	0	0	0	0	0	0	0	2.500.000	1	2.500.000
0	0	1	0,522%	0	0	0	0	0	0	0	2.500.000	1	2.500.000
0	0	1	0,522%	0	0	0	0	0	0	0	2.500.000	1	2.500.000
0	0	1	0,522%	0	0	0	0	0	0	0	2.827.100	1	2.827.100
216.000	72.000	3	2,436%	43.848	166.600	166.600	19.992	75.060	67.000	827.100	3.107.631	1	3.107.631
240.000	80.000	3	2,436%	48.720	183.260	183.260	21.991	83.400	67.000	907.631	2.299.001	1	2.299.001
170.820	56.940	3	2,436%	34.676	135.238	135.238	16.229	59.360	67.001	675.501	2.000.000	1	2.000.000
0	0	1	0,522%	0	0	0	0	0	0	0	2.000.000	1	2.000.000
0	0	1	0,522%	0	0	0	0	0	0	0	2.515.949	1	2.515.949
192.000	64.000	1	0,522%	8.352	149.940	149.940	17.993	66.720	67.004	715.949	2.271.759	2	4.543.518
170.820	56.940	1	0,522%	7.431	135.238	135.238	16.229	59.360	67.005	648.259	2.299.005	1	2.299.005
170.820	56.940	3	2,436%	34.676	135.238	135.238	16.229	59.360	67.005	675.505	26.820.445		29.092.204