

Estudio de Factibilidad para la creación de una empresa agroindustrial de papa precocida congelada en el municipio de Sapuyes, Departamento de Nariño

Lizeth Carolina Azain Caicedo¹, Camila Alejandra Dueñas²

¹Fundacion Agraria de Colombia 1

²Fundacion Agraria de Colombia 2

Resumen

En el municipio de Sapuyes, el cultivo de papa se constituye en uno de los principales cultivos agrícolas, por la variedad climática, altura y ubicación geográfica idóneos para su producción, con un área sembrada de 1330 Has y un rendimiento de 22 Ton/Ha (Agronet, 2022). La producción de papa se caracteriza por un manejo empírico y tradicional, baja rentabilidad y competitividad, lo que obliga a que el producto se comercialice fresco y a través de intermediarios en las principales centrales de abastos y en plantas de procesamiento industrial tipo snacks de diferentes partes del país, limitando su potencial y valor.

Esta problemática impulsa la búsqueda de generación de valor a través de una iniciativa de implementación de un proceso de transformación agroindustrial de papa precocida congelada, para lo cual se llevó a cabo una investigación exploratorio/descriptivo, que incluyó encuestas dirigidas a un mercado representativo de restaurantes, puntos de comida rápida y cafeterías ubicadas en zonas estratégicas de Pasto, se tuvo en cuenta una población objeto de estudio de 188 establecimientos, usando el método de muestreo aleatorio simple, seleccionando locales al azar hasta completar una muestra de 30 establecimientos, los locales encuestados muestran un alto uso diario de papa precocida congelada (90%), con una fuerte intención de compra (90%) y una preferencia marcada por los bastones (66.7%) con compras que oscilan entre 5, 10, 15 y más de 20 kg/semanal, el precio de compra se sitúa en un rango de \$15,000 a \$20,000 COP por kilogramo.

La propuesta incluye dos presentaciones: bastones y cascos, en empaques de 1 y 2 kg, ambas presentaciones poseen una textura lisa, color característico y un sabor distintivo, el precio unitario se ubica entre \$15,000 y \$20,000/ Kg. El proceso de transformación de la papa involucra la selección, lavado, pelado, corte, desalmidonado, blanqueado y precocción, para luego ser congelada rápidamente mediante la técnica IQF, garantizando su conservación por un periodo superior a un año.

La planta de producción tendrá una capacidad de 10,570 kg/mes, distribuidos en 10,241kg de bastones y 270 kg de cascos. Para lograrlo, la planta trabajará 5.5 días/semana durante 4hr/día, resultando una producción de 480,45 kg/día.

La planta de procesamiento contará con procesos continuos en 172.5 m², incluyendo áreas administrativas, de proceso, calidad y producto terminado, ubicada en la vereda San Jorge, con acceso a servicios básicos de agua, alcantarillado y energía, y materias primas locales con los productores de la región.

La investigación permitió analizar y evaluar factores clave para la implementación de la planta, optimización de procesos y estructuración de las ventas, lo que evidencia su viabilidad técnica y comercial asegurando el cumplimiento de los objetivos definidos.

Bibliografía

Agronet. (2022). Red de información y comunicación del sector agropecuario colombiano. Estadísticas. Papa Municipio Sapuyes. Obtenido de. <https://www.agronet.gov.co/estadistica/Paginas/home.aspx?cod=1>

Agronet. (2023). Red de información y comunicación del sector agropecuario colombiano. La papa: el cultivo líder del departamento de Nariño. <https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/La-papa-el-cultivo-l%C3%ADder-del-departamento-de-Nari%C3%B1o.aspx>

FEDEPAPA. (junio de 2023). Boletín Quincenal No 171 ESTADO DE LA TRANSFORMACIÓN DE PAPA EN COLOMBIA. Obtenido de fedepapa.com: <https://fedepapa.com/wp-content/uploads/2023/07/Boleti%C3%A9n-171.pdf>

Palabras clave

papa, agroindustria, precocida, congelada.