

VISITA PROMOTOCAFE CAFÉ DE ALTURA S.A.S -INFORME

AUTORES:

DANIEL ALEXANDER MARTÍNEZ ORTEGA

JHOAN SEBASTIÁN JOSA BOTINA

JOSE ALBERTO NOGUERA TIMANA

NATALIA ESTEFANÍA PATIÑO NARVÁEZ

SAMARA JULIETH BURBANO MELO

DOCENTE:

CARLOS OMAR OJEDA ENRIQUEZ

UNIVERSIDAD DE NARIÑO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ADMINISTRACIÓN

San Juan de Pasto

1 de mayo de 2025

El punto de encuentro con el resto de compañeros y socios de aprendizaje fue a las 8:50am en el dollarcity junto al centro comercial único.



Posteriormente nos dirigimos a las canchas sintéticas del barrio La Carolina, cerca al único. Exactamente a las 9:20, se nos dio acceso a la empresa PROCAAL y se nos presentaron el ingeniero Paulo Rivera, jefe de calidad y la contadora María Camila, jefe de operaciones y producción y encargada de la administración; posterior a eso, como éramos un grupo bastante grande, nos dividimos en dos subgrupos, los socios de aprendizaje N° 1, 2, 3, 4 y 5, se nos designó a María Camila como nuestra guía.



María Camila nos explicó que PROCAAL es una empresa encargada de comprar materia prima y procesar el café.

Cuentan con diferentes puntos por todo el departamento de Nariño. Su fuerte es el café de alta especialidad.

Trabajan con distintas fincas fomentando la caficultura nariñense.

Se nos dio un pequeño tour por la fábrica mientras nos explicaban (María Camila junto con otros trabajadores) el proceso de selección y producción del café.

Lo primero que hacen ellos es comprar el café que producen las fincas, el cual recibe el nombre de café pergamino, luego se realiza un análisis donde se verifica que la humedad esté entre 11%-11.5%, otras condiciones que debe tener en cuenta son; el factor de rendimiento y la tasa sensorial, bajo estas condiciones se compra el café.

Luego se nos llevó donde las personas encargadas de la maquinaria. Ellos cuentan con muchas clases de café (procesos), cuentan con café natural al cual no se le quita la cáscara, también está un café llamado honey, que solo cuenta con un lavado para que obtenga su color característico, y por último está el café lavado el cual como su nombre lo dice está totalmente lavado.



También nos explicó sobre las diversas variedades de café con los que cuentan, los cuales son "Caturra, Geisha, Castilla, Bourbon" entre otros, pero estos son los que ellos más manejan.

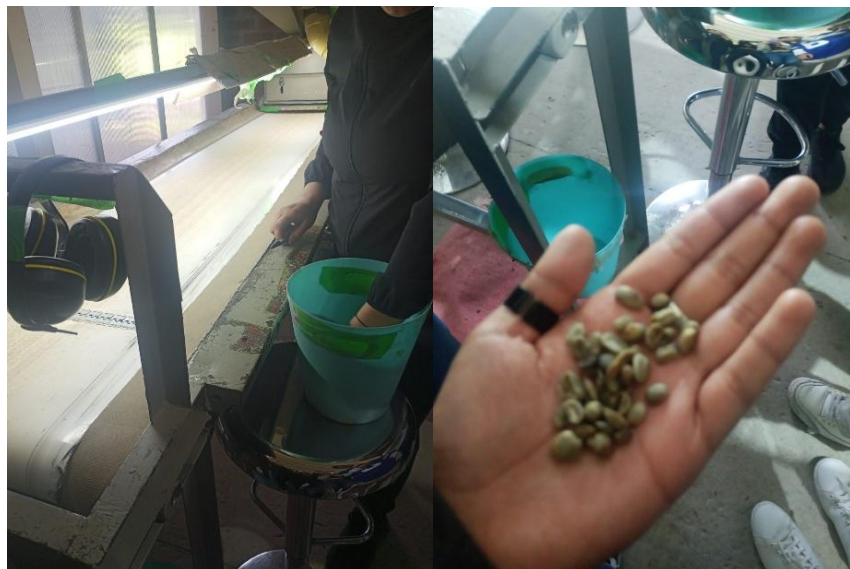
Luego de la compra y el análisis del café, se continúa con un proceso llamado trilla, donde primero se vacía el café en un elevador el cual lo transporta hacia la despedregadora donde se le quita todas las piedras e impurezas, quedando solo el café, que luego de varios

procesos en diversas máquinas se divide en dos partes; la primera, donde sale el café “malo” o café liviano, y la segunda donde ya sale el café final, que ya está listo para embolsarse en costales personalizados dependiendo del lugar donde se exporte y de donde proviene el café.





Luego, se nos enseñó otro proceso para escoger el café de manera manual el cual solo se usa para los cafés especiales y costosos, consiste en colocar el café en una banda que va rotando y las 6 personas encargadas extraen todo el café que esté en mal estado, dejando solo el café bueno.



Luego se lo lleva a la máquina de vacío, donde en unas bolsas personalizadas se llena con 12.5 kilos de café, donde la máquina se encarga de sellar las bolsas y extraer todo el aire, lo que ayuda a mantener el producto en buen estado hasta que llegue a su destinatario final, ya que se nos contó que a veces se tarda hasta 3 meses la trayectoria de llegada a los clientes finales.



El café se empaca tanto en bolsa como en saco y por último se almacena sobre unas estibas las cuales sirven para guardar su humedad y que no se contamine conservándolo hasta su venta.



Posteriormente a ese recorrido, nos llevaron a las oficinas de la empresa donde nos deleitaron con un rico café con pan y pudimos tener una charla acerca de los precios del café con María Camila.

En primer lugar, es importante tener en cuenta que el valor del café en Colombia está sujeto a las cotizaciones en el mercado de New York, otros factores que se tienen en cuenta a la hora, tanto de poner el precio del café, como de cuanto se debe pagarle al agricultor en función de un factor de rendimiento, esto es gracias a una ecuación que se emplea, la cual es:

$$\text{Peso neto} * \text{constante} / \text{cantidad sana o de buena calidad} = \text{factor de rendimiento}$$

PROCAAL
NARIÑO COFFEE

PROMOTORA CAFÉ DE ALTURA SAS
NIT 900.701.569-1

FORMATO COMPRA
65354

Fecha: 21 abril 2025
Tipo: lavado flonay
Nombre: Diego Amador
CC.

Peso B	Precio	AT	PS
		M0 4.5	M14 216.1
		G1 1.8	FC 97.1
		G2 6.4	H% 8.8
		BR	M%
Peso N 33			

DESCRIPCION: Falso Rosa, Mora Pal, Salado.
Cantidad de sacos: 1000

PUNTAJE: 83

En sí, el factor de rendimiento es una forma de medir cuánto café en total se necesita para obtener café especial y que se pueda exportar a un buen precio

Otras medidas complementarias para ponerle precio en el mercado son:

La empresa se mantiene constantemente informada a través de diversas aplicaciones, en estas se consulta cada día la referencia nacional del café y por medio de este precio se llega a un consenso de cuánto debe costar el café.

Para medir el precio del café, es muy importante su calidad sensorial y sabor, ya que los clientes internacionales, de alguna manera, son críticos y se interesan en el café de mayor calidad, la contadora María Camila nos cuenta cómo sus clientes le ven un valor muy grande a su café, aprecian sus detalles y se interesan en saber quién y como fueron cultivados, haciendo una comparación de estas culturas con la nuestra, llegando a la conclusión de que muchas veces nuestra cultura nos ha infundado el no ser muy críticos y en palabras coloquiales “tragar entero” así como también es interesante preguntarnos si esto se debe solo a nuestra cultura, o a las diferencias entre economías de nuestro país y los países más desarrollados a los que PROCAAL exporta.

Regresando al valor agregado que le da la experiencia sensorial al café, en esto es esencial el proceso de catado del café, ya el catador es quien puntúa según unos parámetros la calidad del café, no solo basta con que la calidad sensorial sea excelente, sino que también es importante hacer un estudio y saber cuáles son los tipos de café que más se venden, así como impulsar nichos de café que no se venden mucho.

PROCAAL
NARIÑO COFFEE

PROMOTORA CAFÉ DE ALTURA SAS
NIT 900.701.569-1

COMPROMISANTE DE GORISO CAFÉ NO 1.1712

Vinculado: 59834840 GOMEZ LOPEZ MARIA CAMILA
C. Costo: 96 TOLLADORA
Destino:
Documento respaldado: 0.00

Elaborado: Aprobado: Contabilizado: Firma y sello

CHIRAZAC 2025 IMPRESO: CARLA ROSALES

Cuenta	Vinculado	Debitos	Creditos
22050505 PROVEEDORES NACIONALES	90180400 Procooperativa	14,028,249.60	0.00
13300505 ANTICIPOS A PROVEEDORES	59834840 Gomez Lopez Maria	25,962,559.40	0.00
11050515 CUOTA ORDENAL PUESTO	59834840 Gomez Lopez Maria	0.00	40,000,000.00
Total \$		40,000,000.00	40,000,000.00

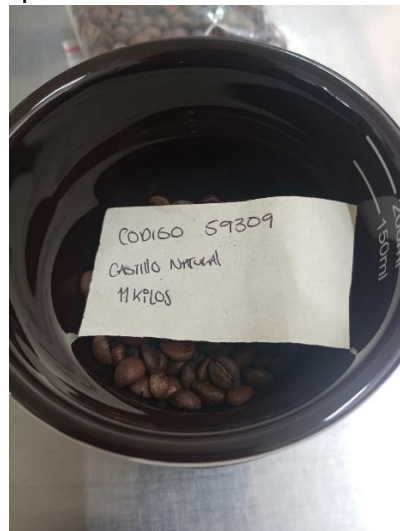
plata 61

Posteriormente a esa intervención, nos llevaron al área de cata del café, donde el ingeniero Paulo nos dio toda una explicación acerca de lo que se tiene en cuenta a la hora de medir la calidad del café e incluso nos hizo catar el café de una manera mucho mas profesional. De toda su intervención, obtuvimos los siguientes datos:

Primero que nada, es importante tener en cuenta la variedad, el suelo, los procesos, almacenamiento y clima, ya que es todo lo que conlleva tener un café de excelente calidad. Para puntuar el café se tienen en cuenta distintos aspectos y de ellos depende tanto la calidad como los precios.

Por ejemplo, en PROCAAL, se maneja café de distintas calidades como:

- Taza limpia: no tiene defecto, pero tampoco son extraordinarias, están entre 80-82 a 72 puntos.
- Regionales: la taza se encuentra en Nariño y es café bueno, con acidez limpia y es dulce están entre 83 y 83.75 puntos
- Especiales: la taza tiene 84 puntos.



Depende de cómo se muele de café, tanto su sabor como su intensidad. Por ejemplo: el café con molienda gruesa resulta en un café intenso, por el contrario, el café con molienda delgada resulta en un café suave.



Los principales países a los que PROCAAL exporta son: Corea, China, Estados Unidos y Australia. Su principal competencia en el mercado internacional es la empresa “Alma Café”.

El principal objetivo de la empresa PROCAL es: Garantizar la excelente calidad del café y expandirse de forma internación con café de calidad.

En PROCAAL manejan la aplicación INVESTIC, una app que sirve para ventas de café globales.

En la empresa, el café se lo pesa según la libra americana 2.2046 lb para su posterior venta, y manejan dólares como moneda para la exportación.

Nos explicaron los cálculos que realizan al momento de saber cuánto café se necesita para sacar un pedido de alta calidad: $\text{Factor} = \text{muestra (g)} * 70 / \text{AS} = 300 * 70 / 210 = 100 \rightarrow$ cantidad de café pergamino que necesito para llenar un saco. 100 kg de café pergamino seco es igual a 70 kg y 30 kg se pierden en la pasilla.

Para el día 25 de abril la referencia nacional de factor era de 88

AS: almendra sana – 70 es una constante

Puntaje de catación es otro aspecto para puntuar el café: se tienen en cuenta factores como:

- Aroma
- Acidez
- Dulzor
- Fragancia
- Retrogusto
- Balance
- Uniformidad
- Taza limpia
- Cuerpo
- Puntaje catador

Cada viñeta tiene 10 puntos que se le van sumando al café para darle su porcentaje genera



Para catar el café se tienen ciertas cantidades exactas:

Dosis: 100 ml de agua $\rightarrow$ 5g de café

Es importante la calidad y temperatura del agua ya que debe estar entre los 92-94 °C



Teniendo todo esto en cuenta, Paulo nos hizo catar el café, enseñándonos desde su preparación con las cantidades mencionadas anteriormente, el tiempo que teníamos que esperar a que haga infusión que eran 4 minutos y la manera en que se percibía el aroma ya que primero teníamos que romper una capa que quedaba flotando en el agua al pasar los 4 minutos de infusión, al hacer esto podíamos oler el café de una manera mucho más intensa y posterior a eso podíamos probarlo, nos dijo que la mejor forma de sentirle los sabores era absorbiendo el café así se generaba un choque con la lengua y era mucho más fácil sentir cada uno de los sabores que contenía cada taza y especie.



Así fue como concluyó nuestra visita a la empresa Promotora Café de Altura-PROCAAL. Posteriormente a eso, la mayoría de compañeros y socios de aprendizaje se pusieron a jugar football en una cancha ubicada al frente de la empresa que habíamos visitado.



Después, debido a que empezó a llover, algunos de los socios de aprendizaje no fuimos al centro comercial único, donde el profe junto con los hombres de la clase compraron pollo en el Mister Pollo ubicado ahí mismo y nos compartimos entre todos.



Una vez terminamos de comer, cada uno nos dirigimos a la casa y así fue como concluyó ese gran día.

Otros anexos:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Woy1LnN9cuzyTra7LLO0I2X0vhh3AvEN?usp=sharing>