

UNIVERSIDAD DE NARIÑO

CONTADURIA PUBLICA I

ADMINISTRACION

INFORME VISITA A LA EMPRESA PROCAAL S.A.S

ENTREGADO A:

CARLOS OMAR OJEDA

ENTREGADO POR:

GRUPO DE SOCIOS DE APRENDIZAJE NUMERO DOS

JUANITA VANESSA CERON

FABIO ALEXANDER BOLAÑOS

AYSLIN VALENTINA GOMEZ

LUIS GIOVANNY MORA

MARIA FERNANDA RODRIGUEZ BACA

SAN JUAN DE PASTO, NARIÑO

MAYO, 2025

VISITA A LA EMPRESA DE CAFÉ PROCAAL S.A.S

En la visita que hicimos a la empresa PROCAAL, pudimos ver de primera mano todo lo que hay detrás de ese café que muchos tomamos a diario sin pensar en el trabajo que conlleva. Fue una experiencia muy especial que nos abrió los ojos y nos hizo valorar mucho más lo que se produce en nuestro propio departamento. Nos llamó mucho la atención cómo cada paso del proceso está bien organizado y supervisado, mostrando que en esto del café, hasta el detalle más mínimo cuenta.

Pero no solo aprendimos sobre el café como producto, sino también sobre el manejo que hay dentro de la empresa en temas de contabilidad y administración.

Se nota el conocimiento y la experiencia con la que manejan los números, los recursos y toda la parte logística para que todo funcione bien. Eso también nos dejó una gran enseñanza sobre la importancia de tener una buena organización interna para que un producto llegue tan lejos.

Además, nos sorprendió ver cómo ese café que nace aquí, en nuestra tierra, termina siendo enviado a otros países, donde lo valoran muchísimo. Eso nos cambió totalmente la manera de pensar, porque en muchas ocasiones no aprovechamos los productos regionales y su potencial. En esta experiencia comprendimos que tenemos productos de altísima calidad y depende de nosotros saberlos aprovechar bien, darles el valor que merecen y usarlos como una oportunidad para que nuestra región siga creciendo.

PROCAAL (Promotora Café de Altura S.A.S.) es una empresa colombiana ubicada en el departamento de Nariño, Colombia, especializada en la comercialización de cafés especiales de alta calidad. Su modelo de negocio se basa en fortalecer la relación con pequeños caficultores de la región, brindándoles apoyo técnico, garantizando precios justos y ayudándolos a posicionar sus productos en mercados internacionales altamente exigentes. PROCAAL ha logrado crear un puente directo entre los productores y los compradores finales, eliminando intermediarios y promoviendo prácticas agrícolas sostenibles.

Un aspecto fundamental que caracteriza a PROCAAL es que no realiza la tostión del café. La empresa se encarga únicamente de recibir el grano pergamino seco, procesarlo de manera minuciosa, y exportarlo en estado de grano verde. Esto responde a las necesidades de los mercados internacionales, donde muchos compradores especializados prefieren tostar el café en sus propios países para ajustar los perfiles de sabor de acuerdo con las preferencias de sus consumidores. Esta estrategia permite que el café colombiano llegue fresco a su destino y que el valor agregado del producto sea aún mayor.

Otro punto clave es la política de trazabilidad implementada por PROCAAL. Cada lote de café puede ser rastreado desde el consumidor final hasta el caficultor que lo produjo. Esto ofrece total transparencia y confianza, cualidades muy apreciadas en el mercado internacional, especialmente en los segmentos de cafés de especialidad y comercio justo.

PROCAAL también trabaja de manera activa en el fortalecimiento de prácticas sostenibles, promoviendo el uso responsable de recursos naturales, la conservación del suelo y el manejo ecológico de los cultivos. Esto no solo contribuye a la protección del medio ambiente, sino que también mejora la calidad del café y la calidad de vida de las comunidades productoras.

Nos encontramos en el DollarCity del centro comercial UNICO, alrededor de las 8:48, esperamos a los demás compañeros, seguido que llegarán, partimos hacia las sintéticas la Carolina, Nuestra visita a PROCAAL comenzó alrededor de las 9:00 a.m. Fuimos recibidos con gran amabilidad por Paulo Rivera (Ingeniero Industrial egresado de la UDENAR), después nos presentó a María Camila, quienes iniciaron la jornada con una charla introductoria sobre la historia de la organización, sus objetivos, y el impacto positivo que han generado en la región a lo largo de los años. Nos explicaron cómo, a través de alianzas estratégicas y asesorías técnicas, han logrado mejorar los estándares de calidad del café nariñense y facilitar su acceso a mercados altamente competitivos.

Durante el recorrido guiado, pudimos observar detalladamente cada una de las etapas del proceso que realiza PROCAAL:

- **Recepción del café:** En esta fase, los caficultores entregan su producción de café pergamino seco. Antes de ser aceptado, el café es sometido a una inspección rigurosa en la que se evalúa la humedad del grano (que debe estar en el rango óptimo del 10 % al 12 %), su apariencia física, y la presencia de posibles defectos o impurezas. Solo los lotes que cumplen los estándares de calidad continúan en el proceso.
- **Clasificación y selección:** Posteriormente, el grano pasa a máquinas especializadas que lo clasifican según tamaño y peso. A través de mecanismos de zarandas y separadores, se eliminan granos defectuosos, partidos o brocados. Este proceso es fundamental para asegurar la homogeneidad de los lotes, lo cual es crucial en cafés de alta gama.

- **Análisis en laboratorio:** PROCAAL cuenta con un laboratorio de control de calidad donde se realizan análisis detallados del café, incluyendo humedad, tamaño de cribas, peso específico, y evaluación de defectos internos. También se realiza una catación previa para detectar defectos sensoriales. Estas pruebas garantizan que el producto que se exporta cumpla con los requisitos de calidad internacional.
- **Proceso de trilla:** Una vez seleccionado, el café pergamino es sometido al proceso de trilla, en el cual se elimina la cáscara seca que envuelve el grano. La trilla debe hacerse de manera cuidadosa para evitar que el grano se fracture o se deteriore, pues esto afectaría su valor comercial y su sabor final.
- **Empaque y almacenamiento:** Finalmente, los granos de café verde se empaquetan en sacos de yute con bolsas internas herméticas que protegen el café de la humedad y los contaminantes externos. El café es almacenado en bodegas especializadas que mantienen condiciones ideales de temperatura y humedad, mientras espera su exportación.

Durante el recorrido, fue enfatizado en varias ocasiones que PROCAAL se enfoca en entregar un grano de café verde de altísima calidad, dejando que el proceso de tuestión sea realizado por el comprador final en el país de destino. Esta estrategia no solo preserva la frescura del grano, sino que también permite que los tostadores profesionales diseñen perfiles de sabor únicos, maximizando las cualidades del café de origen colombiano.

Después del recorrido por las instalaciones, tuvimos la oportunidad de participar en una experiencia de cata de café, guiada por Paulo Rivera de PROCAAL. Esta actividad fue muy enriquecedora y nos permitió aprender cómo se evalúa sensorialmente un café de especialidad.

Primero, observamos la molienda del café, apreciando los aromas que desprendía el grano seco, los cuales incluían notas de frutas, flores y cacao.

Luego, se vertió agua caliente sobre el café molido, y se analizó el aroma húmedo, detectando fragancias aún más intensas y diversas.

Con la técnica de ruptura de costra, liberamos nuevos aromas que estaban atrapados en la superficie de la taza.

Finalmente, procedimos a sorber el café ruidosamente, permitiendo que el líquido cubriera toda la lengua, evaluando aspectos como la acidez, dulzura, cuerpo, balance y el retrogusto.

Cada muestra de café presentada tenía características únicas, lo que reflejaba la diversidad de microclimas y altitudes presentes en el departamento de Nariño. Algunos cafés se destacaban por su acidez cítrica brillante, otros por su cuerpo sedoso y sus notas dulces a miel o panela.

REGISTRO FOTOGRAFICO



- **Instalaciones PROCAL: fuente propia**



CONCLUSIONES

A lo largo de la visita a la Empresa PROCAAL S.A.S, empresa de café, fuimos capaces de traer a nosotros una experiencia inolvidable y enriquecedora.

Como estudiantes de la facultad de ciencias económicas, administrativas y contables, carrera de contaduría pública se nos fue presentado como se lleva el proceso de uno de los granos más destacados de nuestra región, el café.

Más allá de un grano, de una bebida tradicional de nuestra tierra, un producto digno de la región y, de hecho, del proceso que lleva consigo.

Cada uno de los procesos que se nos permitieron vivenciar, explorar y hacer parte de estos hacen de la empresa PROCAAL una empresa dentro del área de café y se identifica como competencia viva y eficaz como tal.

Es gratificante para nosotros como grupo de socios de aprendizaje vivir en primera persona y no solo por un relato como es que la contabilidad se encuentra inmersa dentro de estos amplios procesos productivos orgullosamente Nariñenses y colombianos.

Nos gustaría recalcar una frase dicha por el Ingeniero a cargo de nuestra visita: “En Nariño si se puede hacer empresa”, que, aunque con dificultad y con esfuerzo la empresa PROCAAL es un vivo ejemplo de superación, admiración y progreso en nuestro territorio rico de ganas de salir adelante como se dice comúnmente.

RECOMENDACIONES

A lo largo de nuestros aprendizajes y clases en el área de administración, en definitiva, hemos sido testigos que el aprendizaje está más allá de cuatro paredes de un salón de clase, es más, nos atrevemos a decir que toda aquella realidad que nos rodea y nos encontramos inmersos es una de nuestras grandes maestras para el pleno ejercicio de nuestra formación profesional.

En nombre del grupo de socios de aprendizaje número dos, nos sentimos en la capacidad de mencionar: “La vocación se nota”, nuestro amigo y maestro Carlos Omar Ojeda es el vivo ejemplo de la buena enseñanza y el amor a lo que hace, a lo que se dedica.

Agradecemos cada una de sus gestiones, a la vida gracias por permitirnos sus asesorías, enseñanzas y cada una de las gratas clases, gracias por fomentar el aprendizaje como una forma de vivir.

Nuestra recomendación es permitir estos espacios aún más seguidos a los estudiantes de nuestra querida Universidad de Nariño.

