

UNIVERSIDAD DE NARIÑO

PROMOTORA DE CAFÉ DE ALTURA S.A.S

SOCIOS DE APRENDIZAJE NO.3

DIANA MELISA PANTOJA PANTOJA

JOSSEPT CAMILO MORALES RODRIGUEZ

MIGUEL ANGEL CORDOBA ENRIQUEZ

SARA VALENTINA GUERRERO JARAMILLO

PRESENTADO A:

CARLOS OMAR OJEDA ENRIQUEZ

CONTADURIA PUBLICA

ADMINISTRACION

PRIMER SEMESTRE

30 DE ABRIL DE 2025

El día viernes 25 de abril, se llevo a cabo el encuentro en la empresa PROCAAL; una empresa dedicada a la exportación de café tipo almendra caracterizada por sus productos de calidad y con una alta competitividad en el mercado exterior, empresa que, en el proceso de producción, apoya y tiene en cuenta el empleo de trabajadores y a los pequeños y grandes productores de café de la región.

Una vez dentro de la empresa se dio una agradable bienvenida a todas las personas presentes listas para continuar con la visita, como el grupo era numeroso, se hizo una división un grupo fue guiado por el ingeniero Paulo Rivera y el otro grupo fue guiado por la contadora María Camila, en el cual se encontraba el grupo de **SOCIOS DE APRENDIZAJE NO.3**, en primera instancia la encargada María Camila llevo a su grupo al lugar donde se almacenaban los diferentes tipos de café que llegan a la empresa.

Posterior a esto se dio paso a enseñar y mostrar el funcionamiento de toda la maquinaria en las que cada una cumplía una diferente función, encargada de limpiar el café, otra encargada de despeluzar y otra encargada de la selección de semillas, junto con todo el personal encargado del manejo de las maquinas, todo este proceso permite la separación del café bueno y el malo, independientemente del tipo de café (natural, lavado, honey, geisha).

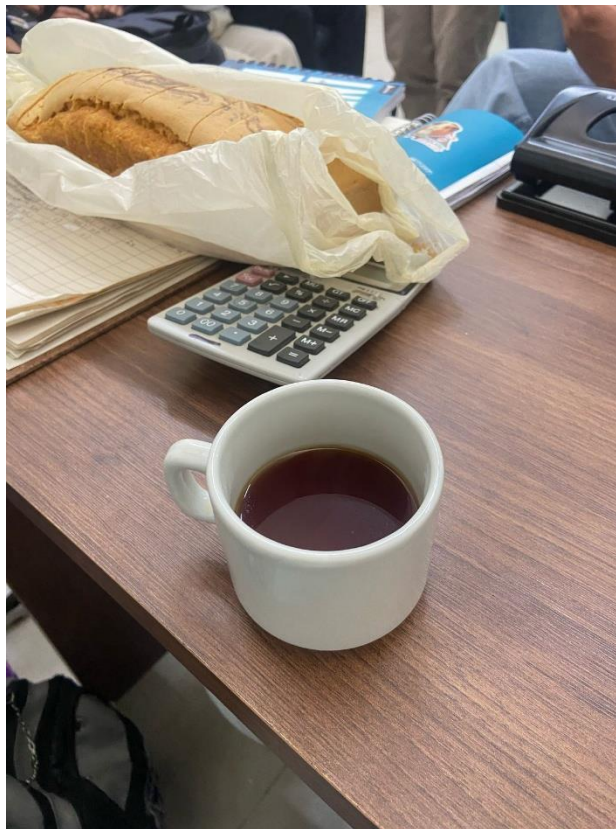


Imagen que evidencia lo anteriormente descrito

Por consiguiente, indicaron el proceso de empaque, primeramente, es empacado en bolsas plásticas con diferente tamaño y cantidad dependiendo al lugar de exportación, cada bolsa es empacada al vacío, la cual se le asigna una etiqueta, unas son empacadas en cajas y otras en costal, el cual tiene una representación muy significativa donde se ve reflejado el origen del café (dueño, lugar, finca, tipo de café), todo esto junto al logo de la empresa considerándose como un símbolo o bandera que manifiesta **“LO NUESTRO”** internacionalmente a donde quiera que sea el lugar de destino.



Continuando con el relato de la visita la contadora María Camila, tuvo la amabilidad y generosidad de compartir un momento más grato y ameno dentro de su oficina, un momento mas cercano con el tejido empresarial, donde se explica con mayor detalle como ellos definen el precio de compra del café por medio de aspectos tenidos en cuenta para su definición misma. También explica la importancia que le da el comprador internacional al café colombiano con respecto al valor que le da el consumidor nacional argumentando que para el extranjero también es importante vivir la experiencia más directa a la elaboración del producto que el normalmente compra como producto final, hablo también del transcurso que sufre el producto para llegar a su destino, los costos de fletes (transporte flota terrestre) y el trasbordo que se hace a otro medio de transporte (marítimo) acercándose a su objetivo y consumo final.



Es importante recalcar y tener en cuenta algo que se llama FACTOR DE CALIDAD (FC), que es la cantidad de producto o café malo dentro un saco de 70 kg, A MAYOR FACTOR MENOR PRECIO la cual se evalúa por medio de una ecuación que permite saber dicha cantidad, su resultado es muy influyente en la definición del precio, otro factor también es la humedad y tamaño del grano.



PROMOTORA CAFÉ DE ALTURA SAS

NIT 900.701.569-1

FORMATO COMPRA

65360

Fecha: 21-Abril-2025	Tipo:
Nombre: Diego Alvarado	CC:

Peso B	Precio	AT	PS
448,5		M0 0,8	M14 223,8
400		G1 3,9	FC 93,8
-4,2		G2 3,4	H% 11,7
-0,6		BR 2,0	M%
Peso N 843,7			

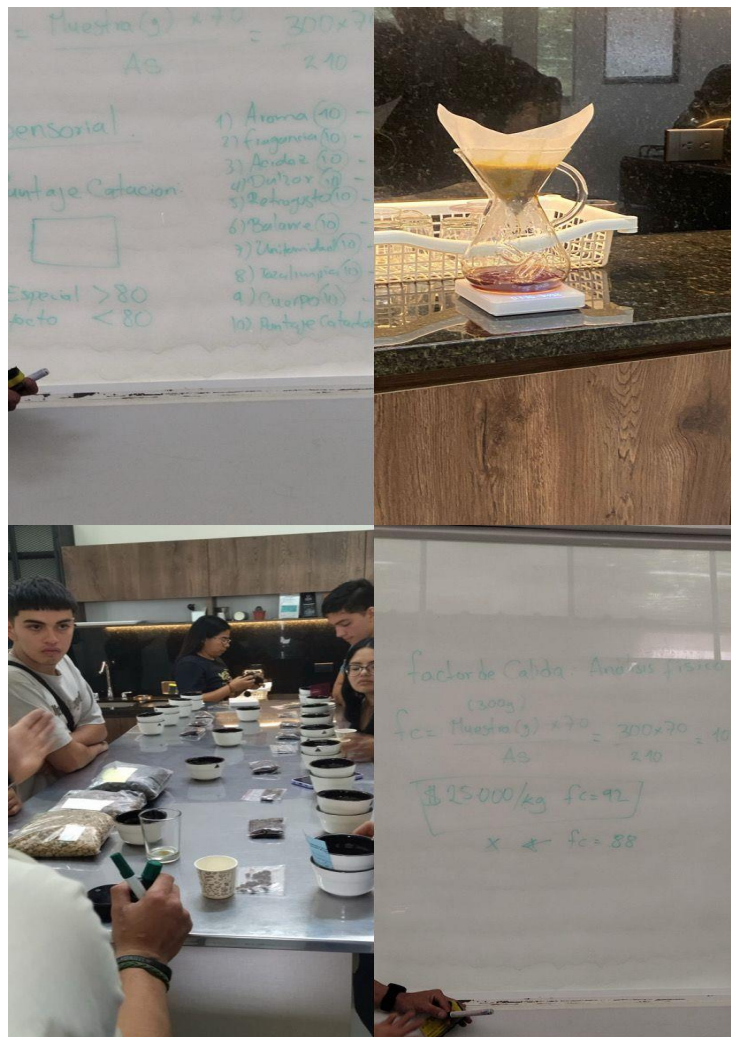
DESCRIPCION:	PUNTAJE
Aromático, Acid de caramelo, ligero,	84
Cantidad de sacos: 724 + 12005	724 + 13600 = 14324

Factura que presenta el resultado de los cálculos del factor, el factor de calidad arrojado define el precio que se le da al producto que ofrece el productor.

Por último, se procedió a laboratorio donde se cata el café, donde ya se encargaba de guiar el ING PAULO RIVERA, quien esta certificado como catador profesional, campeón nacional de catadores en el año 2024. Paulo dio un concepto más amplio de cómo se calculaba el FC, explicando la aplicación de la ecuación, ya en cuanto a la cata compartió cantidades ideales para tener un buen café y una buena deducción sobre este, posterior a esto compartió los tipos de café ya aplicandoles el FC (factor de calidad) cafés con diferentes propiedades que desprendían olores, tendencias de sabores que diferencian los unos de los otros, también diferenciándose por su factor de calidad.

Factores a tener en cuenta para el puntaje de catación:

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



Evidencia de la explicación por parte del ING Paulo Rivera

El curso muy agradecido con toda la organización PROCAAL por brindarnos su tiempo y un espacio en sus instalaciones, compartir todos sus procesos llenos de cuidados, técnicas y lugares específicos para cada uno de ellos, logrando así un producto de tan alta calidad como el que ellos obtienen en su PRODUCTO FINAL-TIPO EXPORTACION y agradecido también con usted querido y apreciado profesor por gestionar y coordinar la visita, el curso se dispuso para unas palabras finales en gratitud y aprecio por la experiencia vivida.



Evidencia fotográfica de los últimos y más gratos momentos producto de la visita a la mejor empresa de café PROCAAL.



Muy sinceramente el grupo de socios de aprendizaje No.3 una vez mas le agradece a usted por la experiencia brindada, los momentos compartidos y todo el esfuerzo que se refleja en su metodología, valoramos enormemente su labor.

RECOMENDACIONES

Para este tipo de actividades nos parece de suma importancia tener en cuenta la ubicación precisa del lugar establecido ya que esto puede atrasar la llegada y la oportuna realización de la visita en la hora establecida. A demás de que se presenten este tipo de espacios y visitas con mas frecuencia, ya que nos ayudan a relacionarnos en un entorno laboral al que nos enfrentaremos en un futuro, así también mejorando y desarrollando nuestras habilidades blandas que son esenciales en nuestra vida personal y laboral.

CONCLUSION

Esta visita nos permitió tener un acercamiento a lo que conlleva el manejo de una empresa y las responsabilidades que se generan en esta, mostrándonos así el interés de cada integrante que la conforma; dándonos una visión mas profunda de todo lo que tiene que pasar el producto en este caso el café antes de llegar a nuestras manos como una bebida cálida y reconfortante donde se refleja el trabajo de manos expertas.

Invitándonos a darle mas valor a lo nuestro ya que como menciono la contadora María Camila tenemos la costumbre de comprar lo más económico sin darnos cuenta que estamos consumiendo el sobrante de la producción. Nos dio a conocer una perspectiva mas amplia acerca de nuestra carrera y las diferentes oportunidades laborales a las que podemos acceder, comprendimos que las habilidades que estamos adquiriendo durante nuestra formación no solo son aplicables a un campo en específico, sino que puede abrirnos puertas a múltiples oportunidades. Esta experiencia nos permitió visualizar con mayor claridad las posibles áreas de desarrollo profesional, despertando en nosotros un mayor interés por explorar caminos que antes no habíamos considerado y a la vez reforzando la motivación por continuar preparándonos con compromiso y visión a futuro.