

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO- FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y
ADMINISTRATIVAS (FACEA)**

VISITA A LA EMPRESA PROCAAL-CAFÉ DE NARIÑO

REALIZADO POR: SOCIOS DE APRENDIZAJE No. 4

INTEGRANTES:

DIAZ MERA JHONNAN JULIAN

CORDOBA ERAZO SEBASTIAN ARTURO

JIMENEZ GOMEZ JOAN SEBASTIAN

NUPAN MENESES ERIK SANTIAGO

FECHA: 25/04/2025

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. MARIA CAMILA	3
2.1 Proceso Para Obtener un Buen Café	3
2.2 Manejo de Precios de Venta en el Mercado	5
2.3 Consejos para Tener un Ambiente Laboral Sano	6
3. PAULO	6
3.1 Taza Sensorial y Factor de Rendimiento	6
3.2 Regulación del Precio Hacia el Caficultor y Modo de Determinarlo por Medio de la Calidad del Producto	6
3.3 Experimentación del Análisis Sensorial del Café	7
4. AGRADECIMIENTOS	7
5. RECOMENDACIONES	8
6. CONCLUSIONES	8
7. ANEXOS	9

INTRODUCCIÓN

El día de hoy tuvimos el privilegio de visitar una empresa especializada en el comercio internacional en representación de nuestro departamento, Nariño, por medio de algo tan sabroso y cotidiano como lo es el café. La empresa es dirigida por el señor Pablo Guerrero y mediante sus administradores encargados, pudimos conocer y comprobar la efectividad de sus procesos de producción.

Mediante esta visita nosotros, los estudiantes de la carrera de Contaduría Pública de la Universidad de Nariño, pudimos tener una experiencia grata y fuera de lo común, conociendo como algo que consumimos por lo general todos los días puede llegar hasta nuestras mesas.

Se generaron bases para que entendamos de una mejor manera como llegaba, se transformaba, se empacaba, se comercializaba y se consumía el café. Nos demostraron por medio de la practica todo el proceso que pasa el grano de café y nos guiaron por todas sus instalaciones para que podamos conocer a su personal y su modo de generar un ambiente laboral sano para tener una producción y comunicación más cordial y gentil.

MARÍA CAMILA

Ella fue la encargada de llevarnos a conocer por toda la empresa, quien nos instruyó sobre todos los momentos tratados en el proceso de fabricación de un producto final dirigido para exportación. Los temas a tratar con ella fueron los siguientes:

Proceso Para Obtener un Buen Café

Un buen café siempre empieza por la mano y sudor propio de nuestros campesinos nariñenses, por medio de su trabajo y dedicación a la buena cosecha de café, se genera un producto inicial el cual es enviado a la empresa de PROCAAL, la cual va a obtener de este primer producto, algo maravilloso y magnifico, que es el café nariñense. Nuestro café se caracteriza y es reconocido en su buena calidad por dos factores claves, la altura de nuestras tierras y la fertilidad abundante de nuestros suelos. El productor debe entregar un producto seco o por lo menos dentro de los estándares de humedad recomendadas las cuales son de 11% o 11,5% de humedad total en el producto. Además, debe cumplir con unas condiciones, las cuales son; el factor de rendimiento y la taza sensorial.

PROCAAL toma estos granos de café y puede tomar dependiendo del producto que les entreguen ciertos tipos de lavados, los cuales son:

Proceso natural, que no se le quita la cascara y están totalmente secos al momento de trillarlo.

Proceso lavado, se despulpa y se fermenta para remover el mucilago antes de pasar al secado y trillado. Se caracteriza por ser mas blanco que los demás

Proceso honey, es un termino medio entre un café natural y un café lavado. Se caracteriza por tener un color mas miel y cálido, (Existen otros tipos de café honey, pero el que tiene un color amarillento es aquel que nos mostraron en la empresa PROCAAL).

Todos estos tipos de granos son utilizados por la empresa PROCAAL, generando una gran variedad en sus productos.

Los tipos o clases de granos utilizados por la empresa son:

Caturra: de origen brasileño, se caracteriza por no ser muy largo y tener forma redonda, caracterizado por sus notas frutales y caramelizadas.

Geisha: de origen etíope, se caracteriza por tener notas florales, afrutadas y equilibrio perfecto en su acidez.

Bourbon: de origen Yemen, se caracteriza por su sabor a chocolate, caramelo y frutos rojos.

Castillo: de origen colombiano, caracterizado por sus notal a frutos cítricos y sabores achocolatados.

Por medio de maquinas enormes las cuales automatizan la mayoría del proceso, se trillan, se seleccionan y se organizan para que luego, los trabajadores encargados puedan clasificar y almacenar a los granos buenos en un lugar aparte de los granos dañados o de baja calidad.

Luego dependiendo de cada pedido encargado, se puede empacar el café o por medio de costales o por medio de kilos empacados al vacío.

Todo tiene un proceso meticulosamente planeado, aprobado y llevado acabo por expertos en el tema, apasionados de su trabajo quienes solamente buscan dar a sus clientes la mejor calidad en sus productos finales.

La señorita María Camila, titulada también del programa de contaduría pública, fue la encargada de colocarnos en situación sobre el tema de la producción de café, fue quien por medio del ejemplo nos mostró los tipos de granos que se comercializan dentro de la empresa. Además, fue quien nos detalló paso a paso la generación de el

café en esta empresa y como ser capaces de obtener un producto final que pueda cumplir con las expectativas de alta calidad que caracterizan a esta empresa.

Manejo de Precios de Venta en el Mercado

Mediante una explicación, la señorita María Camila, nos mostró un formato utilizado por la empresa. En el proceso de trillado se selecciona de manera ardua y exhaustiva todos los granos que sirven para poder ofrecer un producto que pueda tener una verificación de alta calidad al momento de la cata de este mismo. En el trillado puede ocurrir que se generen perdidas diferenciales conforme el proceso avance, ya que no todo el producto inicial es bueno y el objetivo de este proceso es que todo lo malo o desagradable no llegue a ser consumido por los clientes de la empresa.

Luego de este proceso se analiza el total de producto “bueno” con respecto al producto que se perdió en la fase del trillado. Se analiza cuanto costó el pergamino, cuanto costó el trillado y cuantos kilos se están dando en excelso. Mediante este método se puede generar un precio de venta compatible con los intereses de la empresa y el bolsillo de el comprador interesado.

La señorita María Camila nos habla también sobre porque la empresa prefiere vender hacia el exterior del país que dentro del mismo. La explicación es sencilla, nosotros como colombianos no tenemos en cuenta el valor real de un café cosechado y producido en nuestro país, no vemos el esfuerzo detrás de este mismo y solo nos dejamos llevar por el precio de un producto final. Esto genera que, al querer vender este producto, que ellos bien saben que tiene un valor agregado, en el mercado colombiano, las personas decidan irse por algo de menor calidad, pero con un precio mas accesible a los bolsillos generales de nuestra nación.

Por el contrario, ella nos dio a conocer el contraste con un comprador extranjero, que, al no tener una visión tan objetiva sobre el tema, se deja llevar por la ilusión de querer probar algo que de verdad tenga un valor y sentimiento colocado en su creación o fabricación. Se mira la entrega y dicha del cliente al poder obtener un producto que cumpla con las expectativas inculcadas sobre la compra que está realizando. Ella nos ponía el ejemplo de un cliente coreano que él al comprar café vino incluso hasta la finca del productor de este, se tomó fotos con el productor y tuvieron una conversación bastante extensa sobre el tema del café. Ahí entra la otra cara de la moneda que somos nosotros, estando en el mismo país, relativamente cerca de los productores del café colombiano, no podemos ser capaces de tener esos detalles y aquí la señorita María Camila lanzó una pregunta al aire, “¿Será nuestra capacidad económica la que nos impide hacer esos detalles o será nuestra mentalidad?”.

Consejos para Tener un Ambiente Laboral Sano

Por último, ella nos habla sobre como tener un ambiente sano en un entorno laboral y la clave es una comunicación asertiva y positiva entre todos los integrantes de la empresa. Cada uno debe saber que más que una empresa productora de dinero, es una familia la cual debe apoyarse mutuamente para poder enfrentar todo tipo de desafíos que se presenten sin importar los que sean. Otro punto que trató fue una relación que confiable y cercana que debe tener un gerente con su personal encargado, ya que, si la máxima autoridad no puede tener una relación placentera con sus empleados, puede que se genere una respuesta negativa por parte de estos últimos.

PAULO

Fue la segunda persona con la cual tuvimos el placer de conversar y aprender mucho sobre temas relacionados con el café. Aquellos temas tratados fueron:

Taza Sensorial y Factor de Rendimiento

La catación del café nos sirve para poder obtener un resultado en taza sensorial la cual le sirve a la empresa cuanto debe pagarle al caficultor por su producto, y de la misma manera, saber cuánto ofrecer en el mercado por este mismo producto.

Además, por medio de procesos matemáticos se puede obtener el factor de rendimiento, teniendo en cuenta la cantidad de muestra que pesamos, una constante y la almendra sana. Al realizar la operación matemática, la cual es:

$$\frac{\text{CANTIDAD DE MUESTRA QUE PESAMOS} \times \text{CONSTANTE}}{\text{ALMENDRA SANA}} = \text{FACTOR DE RENDIMIENTO}$$

$$\frac{300gr}{210gr} \times 70kg = 100$$

Regulación del Precio Hacia el Caficultor y Modo de Determinarlo por Medio de la Calidad del Producto

Para regularlo al mercado la empresa consulta cada día la referencia nacional del café y por medio de este precio se consulta en base a su factor de rendimiento un precio semejante al producto que el caficultor está entregando a la empresa.

Por medio del análisis sensorial también se puede regular dicho precio, ya que se determina la calidad del producto y este se realiza mediante una puntuación que tiene varios puntos a tener en cuenta. Estos puntos son:

1. El Aroma
2. La Fragancia
3. La Acides
4. El Dulzor
5. El Retrogusto
6. El Balance
7. La Uniformidad
8. La Taza Limpia
9. El Cuerpo
10. El Puntaje

Cada uno de estos atributos sensoriales tiene un puntaje inicial de 10 puntos, si se encuentran imperfecciones en algún punto de la cata se les irá restando puntos y cuando se realizan todas, se suman los resultados y ese es el análisis sensorial de la cata del café.

Experimentación del Análisis Sensorial del café

El señor Paulo nos enseñó mediante el ejemplo y la práctica, como se realiza esta prueba de sentidos para poder determinar la calidad de varios tipos de café los cuales sirvieron de prueba para retornos a nosotros mismos a activar nuestra capacidad sensorial. Fue una actividad que se salía completamente de lo rutinario y además se disfrutó demasiado el proceso de esta práctica.

AGRADECIMIENTOS

Les damos nuestras más sinceras gratitudes a todos los encargados y trabajadores de la empresa PROCAAL por el recibimiento grato y conmovedor hacia nosotros. Agradecemos a la señorita María Camila y al señor Paulo por ser los encargados de llevarnos en un pequeño tour por la empresa, mostrándonos todo de la misma, desde los procesos de producción hasta el conocimiento exhaustivo sobre la materia prima principal de este informe, el café. Agradecemos al señor Pablo Guerrero por permitirnos este espacio en el cual obtuvimos conocimientos variados y prácticos que en cualquier momento nos pueden ser de gran utilidad. Y por último agradecer la gestión exitosa y decidida del profesor Carlos Omar Ojeda, quien fue el encargado de coordinar esta visita y todas las anteriores, muchas gracias por enriquecer nuestro conocimiento y cariño por la asignatura mediante la actuación practica de la misma en varios sectores del tejido empresarial.

RECOMENDACIONES

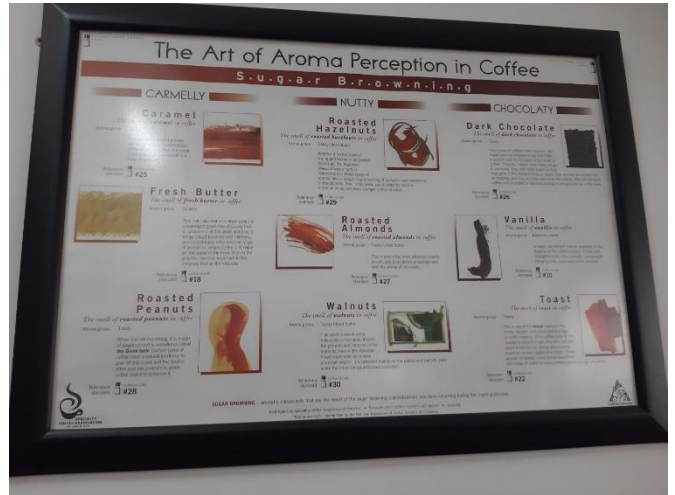
Poder seguir gestionando mas visitas con las cuales nosotros podamos ser capaces de comprender con mayor facilidad como funciona la vida laboral. Además, sugerir que las ubicaciones de los lugares a visitar sean mas exactas o que den explicaciones mas precisas de como llegar para tener mayor facilidad en el momento de coordinar una actividad semejante.

CONCLUSIONES

Con esta visita pudimos resolver varias dudas con respecto a que nos espera cuando finalicemos nuestra carrera y nos enfrentemos a un mundo laboral que nos puede tratar o muy bien o muy mal. Las explicaciones y reflexiones dadas en el transcurso de la socialización realizada por los encargados, fue buena, y en algún momento muchas de sus frases dichas, van a resonar en lo mas profundo de nuestros corazones. Debemos ser más conscientes con el esfuerzo que los caficultores realizan en sus productos y no solo ellos, todo producto nacional tiene un valor agregado que muchas veces no queremos aceptar o simplemente no tenemos la capacidad de ponernos en los zapatos del otro para que confirmemos que el precio que ellos le ponen a sus productos a veces no remunera de buena forma el esfuerzo que hacen.

ANEXOS





Enlace de recopilación de videos grabados en la empresa PROCAAL:

<https://youtu.be/Sj3G5Z6dmQ8?si=uNCO5SCTgaLDF5XA>

Enlaces OneDrive de audios grabados en la empresa PROCAAL:

[https://drive.google.com/file/d/1HVlaUjPRrLO6Fiwo0V4rN-tkJaC86s-](https://drive.google.com/file/d/1HVlaUjPRrLO6Fiwo0V4rN-tkJaC86s-N/view?usp=drivesdk)

[N/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1HVlaUjPRrLO6Fiwo0V4rN-tkJaC86s-N/view?usp=drivesdk)

[https://drive.google.com/file/d/1HZ95NjBEke0WAmq0XiMKYtlgRM-](https://drive.google.com/file/d/1HZ95NjBEke0WAmq0XiMKYtlgRM-UvENf/view?usp=drivesdk)

[UvENf/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1HZ95NjBEke0WAmq0XiMKYtlgRM-UvENf/view?usp=drivesdk)

[https://drive.google.com/file/d/1HXn4HqnZ1QqtSXorrKdhos-](https://drive.google.com/file/d/1HXn4HqnZ1QqtSXorrKdhos-IY0OMxSQu/view?usp=drivesdk)

[IY0OMxSQu/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1HXn4HqnZ1QqtSXorrKdhos-IY0OMxSQu/view?usp=drivesdk)

[https://drive.google.com/file/d/1HWWFLB7WLHPgLicsLYLsGtcV3qfYgjZx/view?usp=d](https://drive.google.com/file/d/1HWWFLB7WLHPgLicsLYLsGtcV3qfYgjZx/view?usp=drivesdk)
[rivesdk](https://drive.google.com/file/d/1HWWFLB7WLHPgLicsLYLsGtcV3qfYgjZx/view?usp=drivesdk)

FUENTE DE TODOS LOS ANEXOS: PROPIA.