



Universidad de **Nariño**  
FUNDADA EN 1904

## **INFORME SOBRE LA VISITA A LA EMPRESA CAFETERA- PROCAAL**

Presentado por:

Jady Fernanda Patiño Patiño

Gabriela Alexandra Castillo Martinez

Yorleni Yannin Ayala Gomez

Liceth Carolina Enriquez Ruiz

Yolima Alejandra Escobar Ceballos

Presentado a:

Carlos Omar Ojeda

Universidad de Nariño

Facultad de ciencias Económicas y Administrativas

Departamento de Administración de Empresas y Finanzas

Programa de Contaduría Publica

2025

El viernes 25 de abril de 2025, los estudiantes de primer semestre del programa de Contaduría Pública de la Universidad de Nariño realizamos una visita académica a la empresa cafetera PROCAAL, de la ciudad de Pasto. El objetivo de esta visita fue conocer de cerca los procesos administrativos y de producción que permiten ofrecer un café de alta calidad a nivel nacional e internacional. Durante el recorrido, el señor Pablo, encargado del control de calidad del café, nos explicó detalladamente cómo se lleva a cabo la recepción del grano proveniente de diferentes municipios del departamento de Nariño, como Buesaco, La Unión, entre otros. Al llegar a la empresa, el café se encuentra en su estado de pergamino seco, es decir, después de ser secado en las fincas.

Una vez recibido, el café pasa por un análisis físico especializado que se realiza en el laboratorio de calidad. Este procedimiento permite determinar las características del grano y, con base en los resultados, establecer un precio justo para el caficultor. Posteriormente, el café queda listo para la trilla, etapa en la que se elimina la cáscara para obtener el grano verde destinado a la exportación. Cada fase del proceso cuenta con un equipo de calidad compuesto por seis personas, y en total, la empresa PROCAAL cuenta con aproximadamente 25 empleados, incluyendo el área administrativa. Todos trabajan en conjunto para garantizar la excelencia del producto final.



Fuente: propia

Esta empresa inició sus actividades de exportación en el año 2012, lo que la convierte en una empresa relativamente joven. Sin embargo, ha logrado consolidarse en el mercado gracias a su compromiso con la calidad y el apoyo a los pequeños productores de café. En el año 2021,

la empresa representó con orgullo a Nariño y a Colombia en la competencia Taza de Excelencia, obteniendo un reconocimiento internacional al romper récord en el precio por libra de café. Además de su enfoque comercial, PROCAAL se destaca por su labor social al promover y visibilizar la caficultura nariñense. A través de su trabajo, pequeños productores han tenido la oportunidad de exportar su café a mercados exigentes como Asia, Europa y Estados Unidos, posicionando el café de Nariño en lo más alto.

Durante nuestra visita, uno de los aspectos más inspiradores fue conocer su propósito principal: apoyar a los pequeños caficultores del departamento de Nariño y ayudarlos a conectar con mercados tanto nacionales como internacionales. Nos explicaron que PROCAAL nació como una cooperativa, formada por un grupo de socios que se unieron con la idea de valorar el trabajo del caficultor y garantizar que su café no se mezcle con otros de menor calidad. A partir de esta iniciativa surgió el enfoque hacia los cafés de alta especialidad, es decir, cafés que se procesan y comercializan de manera diferenciada, permitiendo destacar sus características únicas y alcanzar mejores precios en el mercado.

La empresa recibe café de distintas zonas del departamento, en especial de pequeños productores. Una de sus labores es recibir diferentes cantidades de café, sin importar si son grandes o pequeñas, brindando oportunidades para todos. Nos explicaron también que existen diversas variedades de café; por ejemplo, la variedad caturra, muy común y cultivada desde hace años en Colombia. Sin embargo, también hay otras variedades con perfiles sensoriales más complejos, que permiten obtener un mayor valor por su calidad diferenciada.

El proceso dentro de la empresa comienza con la recepción del café pergamino seco, que es pesado y codificado con un número único por lote. Luego, se toma una muestra utilizando una sonda, la cual se lleva al laboratorio de calidad. Allí se realiza un análisis que determina las características del café y ayuda a



definir a qué tipo de cliente puede estar destinado.

Una vez se tiene el resultado del laboratorio, el informe se envía al área de compras, donde se negocia el precio con el caficultor de manera justa y basada en la calidad de su producto. Luego de esto, el café pasa al proceso de trilla, donde se retira la cáscara y se obtiene el grano verde que estará listo para su comercialización o exportación.

También conocimos los diferentes procesos de beneficio que se aplican a los cafés de especialidad. Se destacan tres:



Fuente: propia

1. **Proceso lavado:** después de recolectar la cereza, se despulpa, se fermenta y luego se lava. Es el método tradicional.

2. **Proceso honey:** se despulpa y se fermenta, pero se seca sin lavar, conservando parte del mucílago. Esto aporta notas dulces y diferenciadas al café.

3. **Proceso natural:** la cereza se recolecta y se seca entera, sin despulpar. Es un proceso más exigente, pero genera sabores intensos y únicos, muy apreciados por ciertos mercados.

Este modelo de trabajo permite que los caficultores no solo mejoren sus ingresos, sino que también tengan más opciones para comercializar su producto con identidad y valor agregado.

Otro aspecto importante que conocimos durante la visita fue el riguroso proceso de selección y limpieza del café, especialmente cuando se trata de café destinado a la exportación. Se nos explicó que, en muchas ocasiones, el café que llega directamente desde las fincas no siempre está en perfecto estado. Puede presentar defectos físicos, como granos dañados o impurezas, que afectan directamente la calidad final del producto.

Por esta razón, no todo el café recibido es apto para exportación. Antes de ser enviado al exterior, el café debe pasar por un análisis granulométrico, que permite clasificar los granos

según su tamaño. Aquellos más pequeños, conocidos como granulocitos, no se exportan y en su lugar se destinan al consumo nacional. Para realizar esta separación, PROCAAL cuenta con máquinas especializadas que realizan este trabajo de forma precisa y eficiente.

Además, existen otras máquinas encargadas de retirar impurezas como piedras, palos o residuos que pueden venir mezclados con el café desde las fincas. De esta manera, se garantiza que el café quede completamente limpio antes de pasar a las siguientes etapas.

Uno de los avances tecnológicos más llamativos que observamos fue el uso de máquinas clasificadoras por color, que funcionan con inteligencia artificial. Estas máquinas son capaces de detectar granos que no cumplen con los estándares de calidad visual, como los granos negros o rojos, conocidos como granos de primer grupo, los cuales provocan defectos sensoriales. Gracias a este sistema, se puede asegurar que solo los granos de alta calidad sean seleccionados para la exportación. Antes, todos estos procesos de selección se realizaban de forma manual, lo cual requería mucho tiempo y una gran cantidad de mano de obra. Hoy en día, gracias a la incorporación de tecnología estos procesos son ágiles y eficientes,

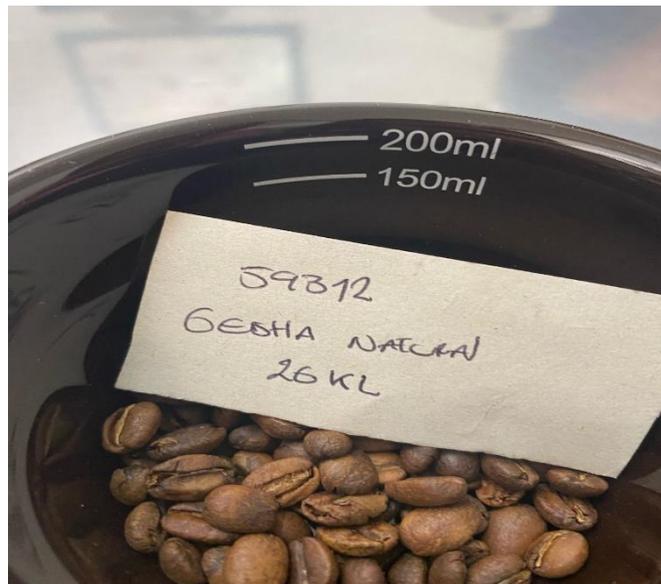


Fuente: propia

Una vez que el café ha pasado todos los procesos de selección, análisis y trilla, y está listo para ser exportado, se empaqueta cuidadosamente en sacos especializados diseñados para conservar sus propiedades. Estos sacos ayudan a mantener la humedad y densidad específicas

del grano, así como su aroma y frescura, factores esenciales para que el café llegue en condiciones óptimas al consumidor final. En el caso de cafés de altísima calidad, algunos clientes exigen que se empaque al vacío, lo cual permite conservar de forma más precisa sus características sensoriales. Estos cafés pueden alcanzar precios elevados, incluso de hasta 50 dólares por kilo, lo que evidencia la importancia de cuidar cada detalle del proceso para lograr un producto altamente valorado en el mercado internacional.

Posteriormente, nos dirigimos al laboratorio de calidad, donde se nos presentaron algunos de los protocolos técnicos para evaluar el café. Allí aprendimos sobre los análisis físicos que determinan aspectos como el tamaño, la humedad, el peso y la densidad del grano. Además, se nos explicó que existen relaciones matemáticas que permiten calcular y clasificar la calidad del café de forma precisa. Durante esta visita, también tuvimos la oportunidad de degustar un café de excelente calidad, lo cual nos permitió percibir directamente algunas de las características que lo hacen especial, como el aroma y la acidez.



Fuente: propia

También se nos habló de la relación que tienen con una empresa llamada MOMOS, ubicada en Corea del Sur, especializada en la venta de cafés de alta calidad. Esta conexión internacional muestra hasta dónde puede llegar el café nariñense cuando hay compromiso y excelencia en cada etapa del proceso.

Durante la visita, el señor Pablo compartió una reflexión muy significativa sobre el mundo del café, destacando que va mucho más allá de ser solo una bebida. Es cultura, ciencia y tradición. Nos habló de su propia historia: creció en una familia de caficultores, y desde niño estuvo vinculado al campo y al café. Esa experiencia despertó una pasión que con el tiempo se convirtió en vocación. Hoy, trabaja con dedicación para mejorar la calidad del café y apoyar a los pequeños productores, llevando el café de Nariño a escenarios internacionales.

Para cerrar la visita, tuvimos una conversación muy enriquecedora con la señora María Camila, contadora de la empresa, quien nos explicó la importancia de su labor en todo el proceso. Ella es la encargada de temas clave como la definición de precios, la atención al productor, el manejo de la materia prima y la organización general del proceso desde que el café entra en forma de pergamino seco hasta que se convierte en el producto final listo para la venta o exportación. Nos mostró cómo, una vez realizados todos los análisis físicos y sensoriales, se pueden establecer los precios del café con base en diferentes factores. Entre ellos están el factor de rendimiento (que indica cuántos kilos de café verde se obtienen por cada carga de pergamino), el nivel de humedad del grano, el análisis de calidad en taza, y la clasificación general según los estándares del mercado.

Fue interesante ver cómo todos estos datos se traducen en decisiones concretas y en negociaciones justas con los caficultores. Este proceso busca reconocer el valor real del producto y recompensar adecuadamente a quienes trabajan en su producción, asegurando al mismo tiempo que el café que llega al cliente cumpla con los más altos estándares de calidad.

Durante la charla, también pudimos observar algunos documentos contables y facturas reales, lo que nos permitió entender cómo se registra cada movimiento y cómo se lleva un control riguroso de toda la operación. Esto es fundamental para que el proceso esté bien organizado y cumpla con los estándares legales y financieros. Nos explicó además que el precio del café no es fijo, sino que varía constantemente según la bolsa de valores, lo cual exige estar atentos a los cambios del mercado. Por eso, es fundamental hacer negociaciones informándonos bien, tanto para la empresa como para los productores para evitar sufrir pérdidas, también menciono el amplio campo laboral que tiene la contaduría pública y la importancia de aprovechar las oportunidades.



Fuente: propia



fuentes: foto enviada por el profesor Carlos Omar Ojeda

## CONCLUSIONES

A través de esta visita, nos dimos cuenta de que el café es mucho más que un simple producto agrícola. Es el resultado de un proceso profundo que involucra no solo conocimientos técnicos, sino también una rica tradición cultural y una dinámica económica que conecta a diferentes actores. Desde los pequeños caficultores que cultivan el café en diferentes municipios de Nariño, hasta las personas que disfrutan una taza en países lejanos como Corea del Sur, cada paso en la cadena de producción tiene un propósito y una historia que contar. Cada grano pasa por rigurosos procesos de control de calidad, análisis sensorial y selección, con el objetivo de ofrecer lo mejor a los consumidores, pero también para garantizar que el trabajo de los productores sea valorado y respetado.

Mediante esta visita tuvimos la oportunidad de ver de primera mano cómo una empresa puede ser un puente que conecta a esos pequeños productores con mercados internacionales, dándoles visibilidad, mejorando sus ingresos y elevando la dignidad del caficultor. Esta experiencia nos dio una nueva perspectiva sobre el impacto que puede tener una empresa no solo en el negocio, sino en las personas y las comunidades que hacen posible algo tan especial como el café de Nariño.

## RECOMENDACIONES

Es importante que los estudiantes tengan oportunidades de salir del aula y entrar en contacto directo con el mundo real. Actividades como esta visita no solo enriquecen el aprendizaje, sino que también abren la mente y proporcionan una visión más clara de cómo funciona el entorno productivo. Cuando los estudiantes tienen la oportunidad de ver cómo se lleva a cabo un proceso desde su origen hasta su comercialización, como en el caso del café, pueden entender la complejidad de las decisiones empresariales, la importancia de la calidad, la trazabilidad, los análisis financieros, y la responsabilidad social de una empresa. Además, dialogar con los profesionales que están detrás de esos procesos permite a los estudiantes aprender de sus experiencias, resolver dudas y, sobre todo, inspirarse para seguir sus propios caminos en el futuro.