

INFORME, VISITA A PROCAAL COFFEE

CAFÉ DE ALTURA

Elaborado por:

Miguel Ángel Revelo

David Alejandro Rojas

Luis Felipe Otero

Karen Tatiana Cadena

Julieth Nayeli Botina

Destinatario:

Docente, Carlos Omar Ojeda

UNIVERSIDAD DE NARIÑO

PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS, FACEA

ADMINISTRACIÓN

2 de mayo de 2025

Visita a Procaal Coffee, Café de altura



El viernes 25 de abril, tuvimos la oportunidad de conocer la empresa Procaal Coffee, Café de altura. Conocimos un poco acerca de cómo el Café se desempeña en el mercado, también se nos explicó un poco acerca de los procesos de producción del café como se obtiene la materia prima, los diferentes tipos de café que manejan, como se realiza la selección del mismo, como se empaqueta, como se comercializa y que tan fructífero resulta tanto para la empresa como para el campesino que produce el café.

Nuestra visita comenzó a las 8:50 a.m. cuando nos reunimos en el Dollarcity del Centro Comercial Único, para luego dirigirnos a la empresa Procaal Coffee.



Al Inicio de nuestra visita se nos dio una introducción en donde se nos explicó a lo que se dedicaba la empresa, nos comentó que era una empresa Nariñense que se dedicaba a la compra de materia prima la cual se obtiene de las fincas de los caficultores de la región, que también eran exportadores de café verde y que allí en la planta se hacía todo el procesamiento que requiere el café para que quede listo, que luego iba a puerto y ya se daba la salida internacional.

Nos comentaron que en la empresa se hacía todo el proceso de trilla, que también tenían la recepción y compra de café, allí nos comentaron que el almacén estaba un poco vacío ya que por temas de clima la cosecha se encontraba retrasada y que por ende la planta no estaba en funcionamiento en ese momento.

Nos explicaron un poco de como iba a ser nuestra visita en la empresa, primero nos iban a dar un recorrido de lo que se hace en lo relacionado al procesamiento del café, como se obtenía el producto final y como era el tema de mercado del café.



Nombraron algunos lugares de los cuales principalmente traen la materia prima, es decir el café. Nombraron a Buesaco como uno de los principales lugares de acopio del norte, también el Tablón de Gómez, Aponte, San José, La Unión, Consacá, Yacuanquer, que en general trabajaban con todo el departamento de Nariño.

El fuerte de la empresa era el café de alta especialidad.

En todas las bodegas se hace la recepción de la materia prima, que el café cuando sale de la finca se llama café pergamino seco, nos dijeron que el café tal cual se lo recibe de las diferentes fincas primero debe pasar por unos análisis físicos y sensoriales de lo cual se encarga el laboratorio de calidad y que dependiendo de eso se fija un precio al caficultor y que allí en la planta ya se realiza todo lo que es el proceso de trilla y se deja el café listo para la exportación. Nos compartieron que en



cada etapa existe un filtro de calidad el cual es aprobado por el equipo de la empresa que son 6 colaboradores en todo el tema de calidad, allí se nos presento a María Camila la cuál es la encargada de los precios y la administración del lugar. En ese momento nos indico el lugar en donde se llevaba a cabo lo que es administración contable y logística.

La empresa contaba con un grupo de aproximadamente veinticinco a treinta personas, que era una empresa que comenzó sus exportaciones en el 2012 entonces que realmente eran una empresa joven pero con una alta trayectoria en el mercado. Esta empresa trabaja con fincas muy reconocidas en Nariño nos dio el ejemplo de la finca El Obraje la cual estaba ubicada en Tangua y la cual es muy reconocida por la producción de café de muy alta calidad.

En el 2021 tuvieron la oportunidad de representar a Colombia, fue ganador de taza de excelencia, rompió récord en precio por libra y que así mismo trabajaban en proyectos muy importantes y reconocidos en Nariño, que impulsan la caficultura Nariñense, apoyan al productor, exaltan su labor y es una de las nociones más importantes que tiene Procaal, trabajar con él pequeño productor, exaltar su labor y presentarlo al mundo y que gracias a Procaal Coffee los caficultores han sido muy reconocidos llegando a vender su café a mercados muy importantes.

Se hacen exportaciones a Estados Unidos, Europa, Asia, Medio Oriente y por ello que están en casi todo el mundo dando a conocer el café de Nariño.

Luego nos dijeron que íbamos a hacer un pequeño recorrido, que por el momento la planta no estaba produciendo ya que la cosecha principal aún no comenzaba.

También nos comentaron que a medida que recibían el café, lo trillaban y lo exportaban.

Comenzó nuestro recorrido, al inicio nos explicaron que compraban café a proveedores los cuales se encargaban de comprar café en diferentes puntos, pero que también compraban café a productores.

Que se recibían lotes de hasta veinte kilos, diez mil, incluso cien mil kilos, y que en sí no importa mucho la cantidad, no hay una mínima cantidad.

La empresa se dedica a la compra, procesamiento y venta de café de alta calidad, trabajando en estrecha colaboración tanto con proveedores como directamente con los productores. Desde sus inicios como cooperativa, la empresa se ha enfocado en evaluar y mejorar la calidad del café, ofreciendo a sus clientes cafés de especialidad que cumplen con los más altos estándares. Un pilar fundamental de su filosofía es ofrecer un precio justo y diferenciado a los caficultores, reconociendo y valorando la calidad superior de su producto.



El proceso comienza con la recepción del café, donde cada lote se pesa y se codifica meticulosamente para asegurar la trazabilidad a lo largo de todo el proceso. Se toma una muestra representativa que se envía al laboratorio para su análisis exhaustivo.

En el laboratorio, se llevan a cabo análisis físicos y sensoriales detallados, incluyendo la cata, para determinar la calidad y el perfil sensorial del café. Esta evaluación permite identificar a qué cliente potencial podría destinarse el lote y establecer un precio justo para el caficultor, que a menudo supera el precio base del mercado establecido por la Federación de Cafeteros. La empresa se enorgullece de pagar precios superiores por la calidad, reconociendo el esfuerzo y la dedicación de los productores. Una vez acordado el precio y realizado el pago, el café se somete al proceso de trilla y se prepara para su envío al cliente correspondiente.

Para el café destinado a la exportación, se implementa un riguroso proceso de selección y limpieza para garantizar la máxima calidad y cumplir con los estándares internacionales. Se eliminan cuidadosamente los granos defectuosos, como los granos mordidos, cortados, a veranados, arrugados, con broca o de color, así como cualquier material extraño que pueda haber llegado durante el secado en las fincas. Estos defectos pueden afectar negativamente el sabor y la calidad del café, por lo que su eliminación es crucial.

Este proceso se realiza utilizando maquinaria especializada de última generación, que incluye:

- Tolva de recepción: Donde se recibe el café pergamino y se separa el material extraño.
- Catadora: Separa los granos por peso mediante una corriente de aire, eliminando los granos más livianos y las impurezas.
- Mesas den simétricas: Eliminan los granos más livianos mediante movimiento y aire, asegurando una mayor uniformidad en la densidad del lote.
- Seleccionadoras de color: Utilizan inteligencia artificial para identificar y retirar los granos que no cumplen con los estándares de color, como los granos negros o rojos, que pueden causar defectos en taza.

Se presta especial atención a la granulometría, asegurando que solo los granos de mayor tamaño se exporten, mientras que los más pequeños se destinan al consumo nacional. Además, se realiza un análisis granulométrico para asegurar que los granos cumplan con los requisitos de tamaño específicos de cada cliente.

Este proceso se aplica tanto a grandes lotes (20-100 sacos) como a micro lotes (hasta 25 kilos), garantizando la calidad en cada etapa y asegurando que el café cumpla con los altos estándares de los clientes especializados. La empresa también cuenta con un sistema especializado para procesar micro lotes, lo que les permite ofrecer cafés exclusivos y personalizados a clientes específicos. La selección final se realiza mediante seleccionadoras de color que detectan y eliminan los granos defectuosos, asegurando que solo los granos perfectos lleguen al cliente final. Este proceso, que antes se realizaba manualmente, ahora se lleva a cabo con tecnología avanzada para garantizar la consistencia, la eficiencia y la trazabilidad en cada paso. La empresa se compromete a mantener los más altos estándares de calidad en cada etapa del proceso, desde la selección de los granos hasta el empaque final, para garantizar la satisfacción de sus clientes y el éxito de sus caficultores asociados.

Tradicionalmente lo que a nuestros antepasados les gustaba del café era que pinte y además de eso que sea amargo entonces lo que realizan las compañías es con colorantes y aditivos hacer que el café parezca de buena calidad teniendo que usar azúcar para disimular el sabor.

Se nos recomendó el café el obraje, la María, moneda para que así nosotros conociéramos lo que es café de buena calidad.

En la parte final se le coloca un saco de fique para que se mantengan los olores y sabores; para que les lleguen a excelentes condiciones a los consumidores. Aunque ahí unos lotes de alta calidad que se empaquetan al vacío para hacer que los productos sean mejor conservados y se envían en paquetes de 25 kilos.



Se nos explicó sobre que la actividad de la empresa es sólo la exportación de café verde luego los tostadores ya lo van a hacer los clientes porque esa es la especialidad de los consumidores.

En la zona de máquinas hay una pequeña que se encarga de la trilla a una pequeña escala siendo esta de 300gr y se selecciona para ver la cantidad de rendimiento que puede dar; lo que diferencia el tipo de café es el proceso que se da al momento del secado este les da distintas propiedades. Con la anterior muestra se ve los defectos que tiene y se ve a que grupo pertenece, si son del primer grupo se incluye los granos negros que se selecciona en las máquinas de observación por color y el grupo dos no afecta mucho en lo físico o la calidad sino en el aspecto del producto.



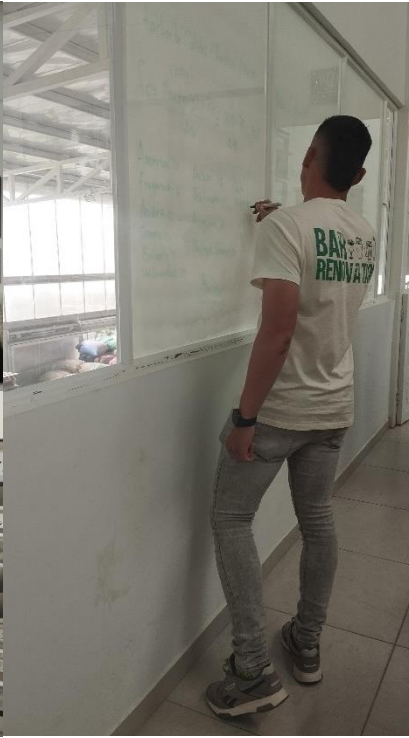
Con el análisis físico se le determina el precio al caficultor, el factor de rendimiento es uno con lo que se calcula el precio siendo una relación matemática (muestra en $g \times 70 /$ la almendra sana)

Esto se refiere a la cantidad de producto de calidad que se le puede sacar a la materia prima traída por el caficultor además de la cotización interna, tasa de cambio y el diferencial.

Los cafés especiales se pagan por fuera del valor de la bolsa siendo así el objetivo de la empresa.

Concientizando a los caficultores para que cultiven el café para que sea especial y aprovechen todas las ventajas que trae este mercado.

Las decisiones del presidente de Estados Unidos puede afectar mucho a futuro en la demanda de los consumidores extranjeros ya que los aranceles harían que todo fuera más caro y así consumirán mucho menos.



Al iniciar la charla con la contadora María nos dan repartir café con pan, después trata varios temas:



El precio: El proceso para determinar el precio comienza cuando el administrador analiza el lote completo de café que trae el productor. A partir de ese análisis, se genera un recibo que se le entrega al productor. Este recibo incluye el **factor de calidad**, el **nivel de humedad** y un **análisis sensorial** del café.

PROMOTORA CAFÉ DE ALTURA SAS		FORMATO COMPRA	
PROCAAL		65359	
Fecha:	21 de mayo de 2025	Tipo:	limpio
Nombre:	Procaal	CC:	
Peso B	Precio	AT	PS
		M0	M14
		G1	FC
		G2	H%
Peso N		BR	M%
DESCRIPCION:		PUNTAJE	
Toda Rifa + Curamelo		78	
Cantidad de sacos:		Inte: 2	

Ejemplo: Si se tienen 323 kilos de café y el factor es 94, se hace esta operación:

$$323 \div 94 = 3.4 \text{ sacos}$$

Luego, esos 3.4 sacos se multiplican por 70, lo que da **240 kilos de café excelso limpio**, es decir, el café que está listo para exportar.

Con base en estos resultados, se determina el precio del café. Es importante que los datos del recibo coincidan con la producción real. Si hay no se produce lo acordado en el analisis, se debe revisar si hubo algún error o falla durante todo el proceso. Hay situaciones cuando el café tiene demasiada humedad o no cumple con ciertos requisitos de calidad, aquí se busca llegar a un acuerdo con el productor. La idea no es perjudicarlo, sino encontrar una solución justa y conforme para ambas partes.

Al comprar el café: Hay dos modalidades de compra:

- **Compra directa:** cuando se hace el negocio en persona.
- **Compra a futuro:** cuando se pacta un precio por adelantado. Ese precio no se puede cambiar, ya que implicaría términos legales.



Se realiza un **asiento contable** y se registra toda la información en el sistema, siguiendo las normas contables. Nos resalta que es importante tener en cuenta que al café no se le aplica IVA, pero sí está sujeto a retención en la fuente.

La empresa realiza hace ventas de café con una modalidad tanto directa como a futuro. Además también debe llevar a cabo el almacenamiento del café y llevar un control riguroso del inventario, esto permite asegurar que haya suficiente producto disponible para cumplir con los pedidos.

Para cada lote recibido, se elabora una nota de costo o de producción, donde se debe registrar toda la información de manera precisa. El código de costo utilizado debe coincidir con el que aparece en las sacas almacenadas, lo que permite llevar un control ordenado del proceso. Una vez el café este analizado, se pesa, se envía al proceso de trilla (donde se separa la cáscara del grano), y se obtienen los resultados finales de calidad y rendimiento.

El destino que se le hace al café excelso, que es el de mayor calidad, se exporta al extranjero el resto del café se hace la venta a nivel nacional.

El Rol del Contador y las Oportunidades Laborales: La carrera de Contaduría Pública ofrece múltiples oportunidades profesionales. Los egresados pueden desempeñarse como gerentes, coordinadores, administradores, planificadores, entre otras que nos puede abre diversas oportunidades, y que exige un aprendizaje continuo y una mentalidad abierta para adaptarse a los cambios del entorno empresarial. Tener conocimientos técnicos y habilidades de liderazgo ayuda a los contadores a dirigir equipos, manejar recursos y tomar buenas decisiones para la empresa.

Para hacer las prácticas en una empresa se necesita una carta de la universidad y con esa la empresa les paga un ARL (Seguros contra Riesgos Laborales)

Dinámica del Comercio del Café: En el comercio internacional, el precio del café está determinado por la bolsa de valores. Para monitorear estos cambios, utilizan una aplicación llamada *Investic*, la cual permite analizar el comportamiento del precio del café en tiempo real. Las ventas nacionales las realizan en pesos, mientras que en las ventas del extranjero las hacen en dólares, lo cual exige un monitoreo constante para ver el cambio del dólar.

La prioridad de la empresa es fortalecer sus exportaciones, ya que el valor agregado en el exterior es mayor. Por ejemplo, un cliente pagó 44 dólares por un kilo de café Villa Moreno, demostrando el potencial del mercado internacional.

Uno de los principales activos de PROCAAL es la relación directa entre el productor y el cliente, así como la trazabilidad del café, lo que garantiza transparencia, calidad y confianza en cada etapa del proceso.

La trayectoria de la Contadora: La contadora Maria ingreso a la empresa PRECAAL en el 2020 como auxiliar contable, fue egresada de la Universidad Autónoma de Nariño, En ese entonces, la planta actual estaba ubicada en la vereda la Onda, municipio de Buesaco, y su producción era limitada. Debido a la pandemia, Ella realizo su trabajo de forma virtual. Posteriormente, comenzó a trabajar de manera presencial en Buesaco, cumpliendo con todos los protocolos de bioseguridad. En 2021, con la apertura de la nueva planta en la ciudad de Pasto, se necesitaba un contador que asumiera la administración, ella se postuló al cargo y fue seleccionada, desde ese entonces ha desempeñado el rol con compromiso y profesionalismo, ella hace parte de la producción, de la operación, supervisando de que todo salga a tiempo, el inventario al día y de tener costos reales entre otras cosas, con el fin de tomar buenas decisiones. Destaca el aprendizaje continuo y el trabajo en equipo, Además PRECAAL se caracteriza por un ambiente de trabajo agradable, donde todos los miembros del equipo se relacionan de manera cercana. Actualmente, el gerente se encuentra participando en una feria de café en Estados Unidos, el busca ampliar los horizontes de la empresa.

Anécdota del profesor Carlos Omar: no comento su experiencia como gerente de la Universidad de Nariño. En 2012, impulsó la creación del programa de Contaduría Pública, un proyecto que representó un gran reto, pero que hoy cuenta con más de 400 egresados exitosamente posicionados.

Pérdidas y Retos financieros: La mayor pérdida económica de la empresa ocurrió en 2022, cuando se realizaron anuncios de ventas sin tener en cuenta los cambios del mercado. Se perdieron aproximadamente 300 millones de pesos debido a un mal cálculo: se ofreció café a un precio bajo, aquí se había anticipado una caída en el precio de café, pero los precios subieron y la empresa se vio obligada a comprar café a un costo alto para cumplir con lo prometido.

También se han registrado pérdidas en procesos logísticos internacionales, especialmente en puertos, donde por condiciones climáticas o fallos en el manejo del producto, el café ha llegado en mal estado. Esto generó reclamos y pérdidas de parte de los clientes y posibles pérdidas financieras. Pero lo importante es seguir adelante a pesar de las malas situaciones de la vida.

Al concluir la charla, finalizamos el recorrido y expresamos nuestro agradecimiento tanto a la contadora Maria Camila como al administrador Paulo Rivera por compartir con nosotros sus valiosas experiencias en el ámbito laboral.



Anexos:

<https://drive.google.com/drive/folders/1waymyHcwO7ZMllpf0VmlF43vBu8ZBs59>

Conclusión

En nuestra visita a la empresa PROCAAL tuvimos la oportunidad de conocer muchas cosas nuevas acerca de cómo se trabaja con el café, aprendiendo sobre la selección del producto, las pruebas de calidad y el funcionamiento de las máquinas usadas para tener una producción a mayor escala.

También logramos tener un acercamiento a como es la vida de un contador al trabajar en una empresa, esto gracias a la corta pero sustanciosa charla con la señorita María Camila de quién pudimos aprender bastante.

Recomendaciones:

- Pedir una mayor puntualidad de los estudiantes ya que esto retraso el tiempo que disponíamos para la charla con los trabajadores de la empresa.
- Realizar de nuevo estas actividades las cuales enriquecen nuestro conocimiento y nos permiten conocer más sobre las cosas relacionadas a nuestra carrera.

Finalmente hay que felicitar a nuestro querido profesor Carlos Omar por su excelente gestión y organización para que nosotros tengamos una experiencia grata y enriquecedora, además de poner parte de su tiempo para compartir un momento de juego y de alimento, muchas gracias