

**INFORME DE LA VISITA A:
EMPRESA PROCAAL, CAFÉ DE ALTURA
EN PASTO- NARIÑO**

INTEGRANTES: JACOBO NICOLAS IBARRA PAREDES
SALOME MUÑOZ MARTINEZ
KAREN GABRIELA HERRERA
JAIRO SEBASTIAN OBANDO

DOCENTE: CARLOS OMAR OJEDA

GRUPO NUMERO 8

**PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA
UNIVERSIDAD DE NARIÑO**

2025

Fecha de la visita: 25 de Abril de 2025

Fecha de entrega: 02 de Mayo de 2025

El día viernes 21 de febrero de 2025, como parte de las actividades académicas programadas dentro de la materia de administración, realizamos una visita a las instalaciones de la empresa PROCAAL, CAFÉ DE ALTURA, una organización dedicada a la producción, procesamiento y comercialización de café de alta calidad. Esta experiencia no solo nos permitió conocer más de cerca el fascinante mundo del café, sino que también nos ayudó a entender los procesos técnicos, administrativos y humanos que intervienen en toda la cadena de valor de este producto tan representativo en nuestra región.

Nuestro objetivo era entender de primera mano cómo una organización local logra combinar la tradición cafetera con procesos modernos, adaptándose a las exigencias de los mercados actuales sin perder la esencia que hace único a nuestro café. La visita a PROCAAL no fue solamente un recorrido por instalaciones; fue un encuentro cercano con el corazón de la caficultura. Cada etapa del proceso que pudimos observar nos permitió reafirmar la importancia que tiene el café para nuestro presente y nuestro futuro. El café es, sin duda, uno de los patrimonios vivos de nuestra región, y su preservación, mejora y promoción son responsabilidades que debemos asumir con orgullo.

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA PROCAAL

CAFÉ DE ALTURA



Al investigar más a fondo se nos dice que es una empresa comprometida con la comercialización responsable del Café de Colombia. La empresa se caracteriza por su eficiencia en la producción y procesamiento de café de alta calidad. Nos especializamos en la exportación de cafés especiales y nos enfocamos en brindar bienestar a la comunidad y a los pequeños productores, así como la sustentabilidad ambiental.

PROCAAL es una entidad privada que desarrolla alianzas con organizaciones sociales y comunidades locales en Nariño, Colombia. La empresa ayuda al desarrollo integral de los pequeños productores y distribuidores de cafés especiales del país, esto con el fin de garantizar los más altos estándares en la calidad del café desde la siembra hasta la taza.

MISIÓN Y VISIÓN

MISIÓN: Nos dice que su experiencia en el mercado regional les permite construir, impulsar y liderar la transformación del café de Nariño a través de alianzas estratégicas que conlleven al fortalecimiento de toda la cadena de valor.

VISION: Nos dice que su ambición es seguir construyendo Promotora Café de Altura sobre la base del valor compartido y la recompensa mutua, haciendo del café un modelo de negocio rentable y ambientalmente sostenible.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD ACADEMICA

Hora de llegada y bienvenida: Se nos informó a través de un comunicado la hora de llegada la cual debía ser el viernes 25 de abril a las 09:00 am en las cercanías de la empresa, al momento de la llegada esperamos al grupo en el centro comercial UNICO, para desde hay partir todos juntos.



Una vez juntos nos dirigimos hacia la empresa PROCAAL, lugar en el que esperamos a los compañeros que faltaban, pero donde tuvimos la oportunidad de mirar sus alrededores, el entorno transmitía una sensación de tranquilidad y armonía. Antes incluso de ingresar a las áreas de producción, nos llamó la atención la amplitud de las zonas verdes que rodean la empresa. Grandes extensiones de césped natural, cuidadosamente mantenidas, se combinaban con espacios de áreas verdes que creaban un ambiente sereno y acogedor.

Además, observamos que PROCAAL cuenta con canchas tanto de césped natural como de césped sintético. Esta infraestructura deportiva demuestra el interés de la empresa por fomentar actividades recreativas y saludables, contribuyendo así a un ambiente laboral positivo y de integración. Todo el paisaje que rodea a PROCAAL, con sus árboles, jardines y áreas abiertas, no solo aporta belleza estética, sino que también refleja un compromiso genuino con el bienestar de las personas y el respeto por el medio ambiente. Esta primera impresión reforzó en nosotros la percepción de que PROCAAL es una empresa que cuida cada detalle, desde el entorno físico hasta las relaciones humanas.



Nos recibió Paulo Rivera que era la persona encargada de llevarnos hacia las instalaciones y mostrarnos todo lo relacionado a los procesos de producción. Al ingresar a las instalaciones de PROCAAL, nos encontramos con un ambiente que, aunque en apariencia tranquilo, transmitía el dinamismo propio de una empresa dedicada a la transformación del café. Dentro del amplio espacio, se podían observar diversas máquinas especializadas desde secadoras hasta clasificadoras, todas organizadas de manera estratégica para facilitar el flujo del proceso productivo.

En ese momento, las máquinas no estaban en funcionamiento, debido a que la producción se encontraba en una fase de baja actividad, una situación normal considerando la variabilidad de las cosechas. Sin embargo, esta pausa permitió apreciar con mayor detenimiento el buen estado de la maquinaria, lista para activarse en cuanto la demanda lo requiera. Lo que sí captó inmediatamente nuestra atención fue la gran cantidad de costales de café que se encontraban apilados en diferentes sectores. Los costales, algunos etiquetados con información sobre el origen del grano y las fechas de recolección, llenaban el espacio de un aroma fresco a café recién cosechado, impregnando el ambiente de una sensación auténtica. La presencia de tantos costales evidenciaba que, a pesar de la baja producción en planta en ese momento, la actividad agrícola y el acopio de materia prima continuaban con buen ritmo. Este contraste entre la quietud de las máquinas y la abundancia de café almacenado fue un reflejo tangible de la naturaleza de la caficultura, en la que las fases de recolección y procesamiento no siempre avanzan a la misma velocidad.



En este punto nos presentaron a María Camila que era la encargada de la parte administrativa y que se había tomado la molestia de enseñarnos sobre la empresa, por lo que nos dividieron en dos grupos, junto a mis socios de aprendizaje continuamos con Paulo Rivera quien nos explicó tantos los inicios de la empresa como el proceso productivo del café dentro de las instalaciones:

“ Como nació la empresa fue como tratar de a partir de una pequeña sociedad, de un pequeño grupo de personas, comenzar pues bueno comenzar mirando como por ejemplo que están haciendo en la finca , medir la calidad y como se podía escalar eso y mostrarlo a un cliente afuera, pues primero como tal la empresa nace como una cooperativa, algunos socios dieron su capital a la empresa y comenzaron a ver qué pasaba, no se si ustedes tengan esa noción pero por ejemplo en mi época cuando yo trabajaba en la finca porque mis padres siempre han tenido café, cuál era la concepción del café , entonces salía de la finca y se iba a vender a federación, y cuando llegábamos allá a mi papa le pesaban el café y todo lo mezclaban en un solo montón y lo mezclaban con café bueno o café malo con pasilla, entonces esa era la concepción que tenia el caficultor antes sobre el café, pero cuando nacen empresas como esta, en donde ya se empieza a medir la calidad, se comienza a entender que hay diferentes tipos de café, y que los clientes pagan por eso, nace todo este tema de los cafés de alta especialidad, y pues la gente comienza a entender que hay otras posibilidades de trabajar en el campo porque existen otro tipo de variedades, ustedes por ejemplo en el campo es muy común escuchar que solo se produce castilla o caturra, son variedades que han sido sembradas por muchos años aquí en Colombia, pero ahorita hay otro tipo de variedades o hay otro tipo de opciones que garantiza mejores precios porque la calidad sensorial es muy diferenciada, porque antes la asociación de cafeteros tenia como muy conglomerado el mercado y solo eran ellos.

En este momento hay muchísimas empresas en las que el caficultor tiene muchas mas opciones de poder comercializar su café, y ya se le esta mirando la calidad, entonces esas es una de las cosas que nosotros hacemos, determinar la calidad, y de acuerdo a su calidad pues darle un precio, la federación de cafeteros ellos siempre ponen un precio base esa es como la referencia de todos los compradores de café, por encima de ese precio estamos nosotros con la especialidad que ya pagamos por calidad porque ya tenemos clientes que nos pagan por eso.



Se nos continuo informando que nos iban a mostrar el laboratorio de calidad , el proceso de carga , como se mide la calidad y como a partir de esto se le da un precio al café, esto noticia para nosotros fue muy importante ya que, la posibilidad de observar de cerca el proceso de carga, la forma en que se miden las características físicas del café, y entender cómo estas mediciones impactan directamente en la determinación del precio que recibirá el productor, era una oportunidad invaluable para comprender a fondo la importancia de esta etapa.

Nos comenzaron explicando el cómo se desglosaban cada uno de los procesos que se realizaban en esta empresa, en palabras de Paulo Rivera el expreso:

“Nuestro proceso aquí en la empresa comienza en este punto, recibiendo el café, todo el café que llega aquí se pesa y se codifica, entonces cada bulto tiene un número , y este número es único por cada lote, y con este lote ya se lleva todo el tema de la trazabilidad, entonces aquí se pesa, se cuenta el número de sacos y se toma una muestra, hay una sonda para revisar el saco , entonces la idea es atravesar el saco y tomar una muestra la cual se lleva a laboratorio, en laboratorio se hacen todos los análisis físicos y sensoriales y de hay se determina la calidad, el perfil sensorial, para que posible cliente puede ir y el precio. Entonces la recepción es el primer punto que se maneja.

Dentro de las cafés de especialidad existen tres procesos en finca que son como los generales , el proceso lavado que es este , es decir cuando la cereza se cosecha, se despulpa, se fermenta y se lava, también existe el proceso honey , bueno los que conocen la cereza cuando está en el árbol se han dado cuenta que tiene mucilago, tiene un azúcar, entonces esos azucares se fermentan y estos vendrían siendo los precursores de aroma y sabor , este café lavado es el café tradicional y es por lo que en Colombia nos conocen, por producir suaves lavados que es esto, entonces la gente lo cosecha, lo despulpa, lo fermenta y lo lava, pero ahorita existen diferentes tipos de beneficio que lo que hacen es dar perfiles de sabores diferentes, ejemplo en la producción de honey la gente ya no lava el café, solo lo despulpa lo fermenta y lo seca, lo seca con todo miel, por eso se da este tipo de coloración en el mucilago, y estos a su vez tienen características sensoriales diferenciadas.



“además de esto existe otro proceso que es el proceso natural, que es aquel en donde el caficultor recolecta el café, recolecta la cereza, pero no la despulpa, la seca con toda pulpa, entonces todo ese tema hace parte de las nuevas tendencias y de los nuevos procesamientos que se están dando ahora en el mundo del café.



“También tenemos fincas donde hacemos experimentación, en el caso de la experimentación es muy importante ya que a partir de aquí se pueden generar nuevos sabores y que así la calidad pueda aumentar, pues son cafés muy buenos y que se comercializan bastante bien, cada café tiene sus características sensoriales diferentes, por ejemplo hay lavados que son espectaculares, pero además del proceso hay varios aspectos como por ejemplo la variedad que también determina la calidad, la altura también es muy determinante, el clima, el suelo, la fertilización, la recolección, la fermentación, el almacenaje, la humedad en la que se recibe, son muchos aspectos que engloban el tema de la calidad, por ejemplo la variedad influye muchísimo, en este momento hay una variedad que se llama geisha, casi todas las variedades tienen sus orígenes en África, Etiopía, es como la cuna en donde nace todo el café, hay se dan las variedades más puras, de África ya comenzó a regarse su café por todo el mundo, la variedad geisha es una variedad muy pura que se desarrolló en África, llegó a Panamá, Panamá es uno de los países más reconocidos por producir geisha, y esta variedad es muy costosa porque tiene notas sensoriales muy diferentes. Ahora bien la altura también es muy determinante, los cafés que están por encima de los 2000 metros, por eso del café de Nariño es tan diferenciado y tan apartado, tan apetecido en el mundo, porque la caficultura en nuestra región se encuentra por encima de los 2000 metros de altura, son cafés de altura y hay suelos volcánicos, eso también influye y hace que las características sensoriales sean bastante diferentes al café del resto de Colombia, y es por esta razón que el café de Nariño tiene un precio diferenciado, ya sea por las características climatológicas y demás factores, y además porque acá se producen variedades tradicionales como caturras, borbones, muy típicas de nuestra región”

Después de esta interesante charla continuamos nuestro recorrido hacia la parte de procesamiento del café en donde pudimos observar lo que parecían equipos muy modernos para clasificar y separar el café, cabe recalcar que toda la explicación de los procesos fue muy clara y llamativa, y más allá de observar maquinaria, lo que vimos fue el reflejo del trabajo técnico y organizado que requiere la producción de un café de alta calidad. Esta parte del recorrido despertó en nosotros una gran admiración por el proceso industrial, y reforzó la importancia de la formación profesional para comprender y aportar a este tipo de sistemas productivos.



En este punto se nos explico la importancia de la maquinaria en la empresa, en palabras de Paulo Rivera el nos expresó:

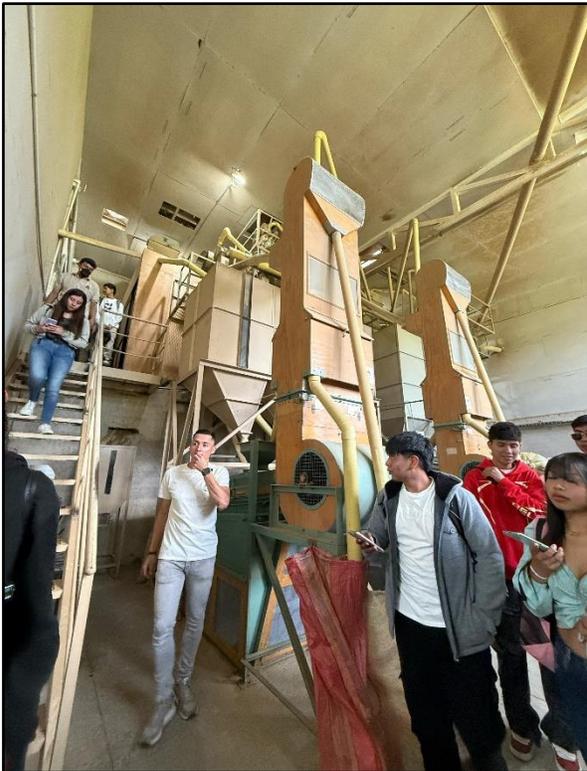
“Todo este equipo se encarga de retirar la parte no deseada, es decir este pergamino para obtener excelso, cuando el café llega de la finca no todo el café llega sano, también llega con defectos, hay diferentes tipos de defectos físicos, además para exportación todo el café no se va, tiene que pasar por un análisis granulométrico, en donde los granos mas pequeños no se exportan, esos granos se llaman cartulitos, el grano a través de la maquina se lo retira y no se exporta, se queda para consumo nacional, los granos quedan encima de unas mallas que empiezan desde la 14,15,16,17,18 dependiendo el cliente son los que se exportan, entonces el café, el pergamino inicia aquí a esta tolva de recepción, esto es un elevador, este elevador sube el café pergamino y lo traslada hacia esta máquina, aquí nos encargamos de separar clavos, piedras, se han encontrado dientes bueno muchísimas cosas, esto se debe a que la gente en el campo no se molesta mucho en el empacamiento entonces recogen con todo y lo que esta alrededor, este equipo entonces nos permite separar todo eso a traves del movimiento y el aire, y de esta manera separar lo mas pesado de lo mas liviano, y este paso es crucial porque si nos llega una piedra hasta un cliente final y esto le puede dañar un molino, y puede que sea un molino que cueste mucho dinero, entonces hay perderíamos un cliente por eso es importante la separación de materiales extraños, entonces una vez del café se quita todo material extraño pasa a esta tolva y esta tolva es de almacenamiento de café pergamino y aquí se encuentra la trilladora, por dentro tiene un sistema que es una botella la cual por movimiento fricciona el grano, le retira el pergamino, el pergamino es retirado por la turbina y almacenado en la parte de atrás y el excelso es decir el café verde pasa a la siguiente etapa que se llama selección granulométrica, se retiran todos los granos mas pequeños y pasan a una etapa de selección por densidad, y de esta manera dejar el excelso totalmente limpio, para eso existen estas maquinas que son una catadora que utiliza una turbina que retira los granos mas livianos de los mas pesados, y los coloca en estas mesas densimétricas, en las cuales por movimiento, de aquí salen los grano mas livianos y posteriormente un elevador sube el café hasta unas maquinas que lo selecciona por color.



Tuvimos también la oportunidad de ver las medidas de bioseguridad implementadas por la empresa. Uno de los aspectos que más nos llamó la atención fue el uso de equipos de protección personal que se encontraban en las mesas los cuales observamos que estaban destinados a mitigar los riesgos asociados al polvo y al ruido generado por las máquinas de procesamiento. Posteriormente nos trasladamos al segundo piso para poder observar más el funcionamiento de más máquinas, las cuales nos explicaron que por medio de inteligencia artificial detectaban el color y saca el café.

Aquí se nos explico algo importante:

“En el café los granos negros y rojos no son permitidos, ya que se denominan granos del primer grupo, entonces a través de una seleccionadora de color se retiran, y una vez que el café esté listo para exportación se pasa a laboratorio se vuelve a analizar y si esta aprobado se empaca.”



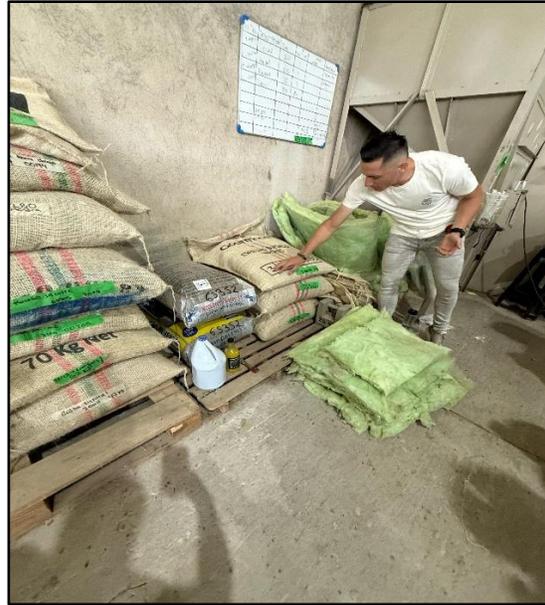
Una vez que bajamos del segundo piso, uno de nosotros hizo una pregunta con respecto a la coloración del café, y la respuesta de Paulo Rivera fue la siguiente:

“En la casa o nuestros abuelos o nuestros papas lo que les interesaba era que pinte el café que fuera negro, entonces les ingresan colorantes y para que sea amargo, entonces si el café es amargo necesariamente tiene que echarle azúcar y leche y ya no va a sentir lo malo que es porque enmascara el sabor amargo del café y ya no se lo percibe, los cafés de especialidad generalmente se tuestan medio para que de esta manera los sabores se balanceen.”

Continuamos el recorrido por las instalaciones en donde continuamos observando las maquinas implicadas en el proceso de empaquetamiento del café, además se nos explico el porque es importante conservar la esencia del grano de café de calidad mediante ciertas prácticas.

Desde las propias palabras de Paulo Rivera el nos expresó lo siguiente:

“Despues de todo el proceso anterior obtenemos el grano, el cual tiene una humedad, una densidad, una cantidad de agua especifica, y nosotros lo que necesitamos es mantenerla hasta que le llegue al cliente final para que el café le llegue fresco, los granos por lo general se exportan en sacos de 70 kilos, entonces estos se pesan, se arruman, y salen al exterior.”



“Hay otros lotes que son de altísima calidad que los clientes no los piden en sacos, sino que los piden empacados al vacío, ya que la importancia para algunos clientes es siempre tener un café fresco en sus cafeterías, porque el café a medida que va transcurriendo el tiempo va perdiendo calidad, entonces esta máquina lo que hace es lo siguiente, retirar todo el aire que se encuentra en el medio y sellarlo entonces eso nos garantiza que la vida útil del café sea un poco mas larga, y como les menciono aca se empacan cafés de mayor proceso y se envían en cajas pequeñas de 25 kilos, se hacen panelas de 2.5 kilos y se embalan en las cajas.”

“Hay cafés de especialidad que pueden llegar a ser costosos, algunos pueden llegar a costar 50 dólares el kilo, y hay muchos clientes que si pagan, de esta empresa hemos hecho exportaciones hasta en una cajita, porque cuando el café es muy exclusivo y el cliente lo necesita se lo empaca, se lo envía aéreo y llega en 2 semanas a lo mucho, se me olvidaba comentarles que nuestra practica principal es la exportación de café verde, nosotros no somos tostadores, el tostador ya se encuentra afuera, entonces el café llega verde en Houston a una tostadora llamada Black and White, ellos ya tiene maquinas mas especializadas para tueste, y por ejemplo en los países mas consumidores ellos son más expertos, ellos ya lo tuestan de acuerdo a las características que necesitan porque hay diferentes tipos de preparación de café para poder servirlo en una mesa”

Registro fotográfico correspondiente a las maquinas empacadoras:



Después de haber conocido las áreas de procesamiento y almacenamiento, continuamos nuestro recorrido hacia el segundo piso de la empresa, donde se encuentra ubicado el laboratorio de café. Subimos con gran expectativa, ya que sabíamos que allí se realiza una de las etapas más importantes del proceso: la evaluación de la calidad del grano. El laboratorio estaba dispuesto de manera organizada y funcional, con diferentes estaciones destinadas al análisis físico y sensorial del café. Este espacio nos permitió adentrarnos en el mundo técnico de la caficultura, donde cada grano es evaluado con rigurosidad para determinar sus características y su valor en el mercado.



En el laboratorio se realizaba todo lo relacionado al análisis físico y sensorial, analizando las muestras que procedían de recepción, la cual se nos explicaba que debía seguir varios protocolos para al final poder determinarle la calidad. En palabras de Paulo Rivera el nos expresó:

“La muestra tomada, sube y pasa a la oficina en donde se realiza el proceso de trilla pero a una escala mas pequeña, entonces se pesa una muestra de 300 gramos, esa muestra se trilla, se selecciona, se determina una parte que es el factor que rendimiento, el factor de rendimiento es como la cantidad de café pergamino, que necesito para sacar una cantidad de 70 kilos en excelso, entonces es como una relación matemática que me da a entender la calidad física y como se encuentra ese lote, entonces el café pergamino se recepción así, lo que diferencia aquí es el tipo de proceso, si es proceso lavado, si es proceso honey o si es proceso natural, aquí de la muestra que nos traen de recepción, se saca 300 gramos que es una muestra piloto, los cuales se trillan, se analizan, se seleccionan los defectos, y esta es la tabla de clasificación de defectos que la tenemos muy en cuenta aquí en el laboratorio.”



Café Arábigo Verde Sistema de Clasificación

GRADO ESPECIAL
No se permiten defectos de categoría 1 y 2 del Sistema S. Defectos mínimos: 0.

QUAKER
Grano inmaduro que no desarrolla totalmente durante la torrefacción.

GRANO NEGRO
Predominantemente negro opaco.

GRANO NEGRO PARCIAL
Menos de medio grano negro y opaco.

GRANO ACIHO O SOBREFERMENTADO
Predominantemente color rojo o café amarillento.

GRANO PARCIALMENTE ACIHO O SOBREFERMENTADO
Menos de la mitad rojo o café amarillento.

GRANO PERCAMINO
Perforado o tratamiento cubierto por el pergamino seco.

GRANO PLOTADOR
De color claro y bajo en densidad.

GRANO INMADURO
Sin desarrollar, de color verde y con la película plástica muy adherida.

GRANO AVEJANADO O ARRUGADO
Grano de color claro y de superficie arrugada.

CONCHA
Grano malformado que consiste de una cavidad.

PARTE/MORDIDO/ CORTADO
Grano cortado o fragmento.

CASCARA/PULPA SECA
Fragmento de cáscara o cereza seca.

AFFECTADO LEVEMENTE POR INSECTOS
Con menos de tres perforaciones de insectos.

Norma de Clasificación

GRANO DE LA MUESTRA
Café Verde - 350 gramos | Café Torrado - 100 gramos

CONTENIDO DE HUMEDAD DEL CAFÉ VERDE
Café torrado debe contener de 10 a 12% de agua.

COLOR DEL CAFÉ VERDE
El café debe estar libre de cualquier color extraño.

TAMANO DEL GRANO
Torrado no mayor de 53 (de la especificación) centímetros medido por diámetro del grano en posición horizontal de perforación circular.

TABLA DE EQUIVALENCIAS DE LOS DEFECTOS			
DEFECTOS CATEGORÍA 1	DEFECTOS CATEGORÍA 2	DEFECTOS CATEGORÍA 3	DEFECTOS CATEGORÍA 4
Grano Negro	Grano Negro	Grano Negro	Grano Negro
Grano Acicho o Sobrefermentado	Grano Acicho o Sobrefermentado	Grano Acicho o Sobrefermentado	Grano Acicho o Sobrefermentado
Cereza Seca/Casaca	Cereza Seca/Casaca	Cereza Seca/Casaca	Cereza Seca/Casaca
Grano Dañado por Hongos	Grano Dañado por Hongos	Grano Dañado por Hongos	Grano Dañado por Hongos
Materia Extraña/Incluidas	Materia Extraña/Incluidas	Materia Extraña/Incluidas	Materia Extraña/Incluidas
Grano con Severo Daño de Insectos	Grano con Severo Daño de Insectos	Grano con Severo Daño de Insectos	Grano con Severo Daño de Insectos

UNIFORMIDAD DEL ESTADO
Grado Especial - No se permiten "quakers"

METODOLOGIA DE CITAION
La muestra de café debe ser representativa para la evaluación de la calidad. El café debe ser torrado y molido en un molino de café de calidad. El café debe ser torrado y molido en un molino de café de calidad. El café debe ser torrado y molido en un molino de café de calidad.

CARACTERISTICAS DEL SABOR
En todo, la muestra debe estar libre de cualquier atributo de sabor, aroma y cuerpo asociados por el comprador y el vendedor. Debe estar libre de cualquier defecto o contaminación.

Escala de Coloración del Café Verde
Los cafés sin torrar presentan coloraciones que van desde el azul-verde al café dependiendo del origen, proceso o tiempo de almacenamiento.

Azul-Verde
Azulado-Verde
Verde
Verdoso
Verde-Amarrillento
Amarillo Pálido
Amarillento
Café

En el laboratorio se nos comentó la importancia del factor de rendimiento y como este determino el precio al caficultor, a través de una explicación en tablero como si se tratara de una clase, lo cual nos pareció muy interesante. Esta charla nos la dio Paulo Rivera y nos expresó lo siguiente:

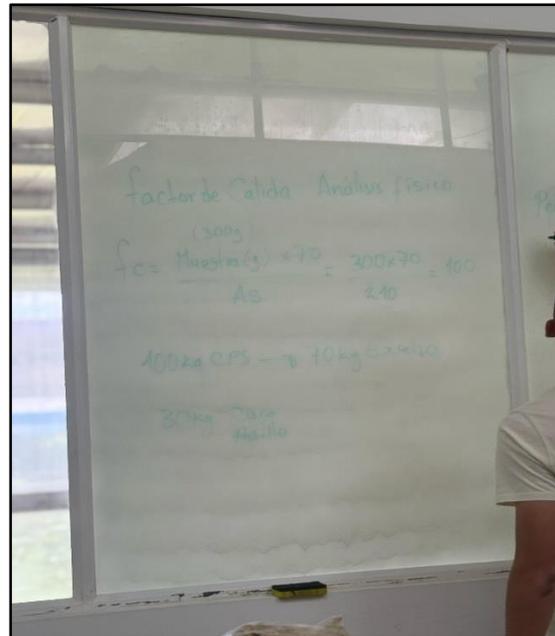
“El factor de rendimiento, es uno de los parámetros con los que se calcula el precio al caficultor, el precio que nosotros le pagamos a ellos sobre el café que recibimos, entonces el factor de calidad es una relación matemática que al final me arroja un número, y este se expresa así, la muestra en gramos, por 70 que es la constante, dividido entre la almendra sana, la muestra es lo que les digo los 300 gramos, se multiplica por 70 porque en Colombia la norma dice que se debe exportar sacos de café verde de 70 kilos, bueno supongamos que de los 300 gramos luego de los procesos que ya hemos visto de la trilla y de retirar los defectos digamos que me dio 210 gramos y esto me tiene que dar como resultado 100, entonces un factor de calidad de 100, y es con este numero que en contabilidad se le da un precio al caficultor, entonces el 100 significa que necesito cien kilos de café pergamino seco para sacar un saco de 70 kilos, en este ejemplo perdimos 30 kilos se pierden en cisco que es lo que se retira al café cuando se trilla, y en pasilla. Nosotros aquí en la empresa utilizamos un precio base, por ejemplo, el precio base para hoy es de 25.000 pesos por kilo para factor 90, el precio base lo da la federación, el precio depende de la cotización interna, depende de la tasa de cambio y diferencial, cada país productor en bolsa tiene un diferencial diferente, entonces por ejemplo el café colombiano tiene un diferencial mas alto que el de cuba o el de costa rica por el hecho de ser de Colombia.”

CANTIDAD DE MUESTRA QUE PESAMOS x CONSTANTE = FACTOR DE RENDIMIENTO

ALMENDRA SANA

$$\underline{300\text{gr} \times 70\text{kg} = 100}$$

210gr



En pocas palabras durante nuestra visita al laboratorio de café, no solo observamos los procesos técnicos de análisis, sino que también recibimos una valiosa explicación teórica que amplió significativamente nuestra comprensión del mercado caficultor. Uno de los temas que más llamó nuestra atención fue el relacionado con la formación de precios del café, donde nos hablaron sobre elementos clave como los aranceles internacionales, los costos de exportación y cómo factores como la calidad del grano influyen directamente en el valor final del producto.

Otro punto muy interesante fue la comparación entre el café colombiano y el de otros países productores. Nos explicaron que el café de Colombia es altamente valorado en el mercado internacional por su perfil de sabor suave, balanceado y con una acidez agradable, características que lo hacen destacar frente a cafés de otras regiones, que pueden ser más amargos, planos o menos complejos. Esto se debe, en gran parte, a las condiciones geográficas, climáticas y a las prácticas de recolección manual que se emplean en nuestro país.



Este espacio fue especialmente enriquecedor para nosotros como estudiantes, ya que pudimos conectar conocimientos económicos, técnicos y comerciales con la realidad de uno de los productos más importantes de nuestra región.

Durante la charla, tuvimos la grata experiencia de participar en una pequeña degustación de café, ofrecida por parte de la empresa. Nos compartieron una muestra del café que ellos mismos procesan, permitiéndonos apreciar en primera persona el resultado de todo el trabajo que habíamos observado. Para nosotros fue un momento especial, no solo por el gesto de cortesía y amabilidad, sino porque nos permitió conectar los aspectos técnicos que habíamos aprendido como la calidad sensorial, el aroma y el sabor con la experiencia real de una taza servida. Cada sorbo nos permitió identificar algunos de los atributos que minutos antes nos habían explicado en el laboratorio.



Durante la charla que recibimos en el laboratorio de café, nos explicaron la importancia de la evaluación sensorial como parte fundamental del análisis de calidad. Aprendimos que atributos como el aroma y la fragancia permiten identificar las notas olfativas del café, mientras que características como la acidez, el cuerpo y el balance definen su comportamiento en boca. También nos hablaron de la uniformidad, que garantiza consistencia en la muestra, el dulzor natural del grano bien procesado, la taza limpia que evidencia la ausencia de defectos, y el retrogusto que es la sensación que permanece después de tomarlo. Comprender estos factores nos permitió valorar aún más la complejidad y el rigor que implica producir un café de alta calidad. Esto nos da un puntaje catador que va de 0-100 puntos

Nos explicaron que para la SCA que es la Asociación Especial de Café en el mundo, ellos consideran que un café es especial cuando supera los 80 puntos, pero esta es la calidad mínima, para ser especial ya tiene que ser de 80 puntos hacia arriba, si durante la valoración el puntaje es menor es porque el café presenta algún tipo de defecto. Para nosotros como estudiantes, fue muy enriquecedor entender cómo cada uno de estos elementos influye en la percepción del café y en su valoración en el mercado, y cómo Colombia se destaca por cafés con perfiles sensoriales bien definidos.

Uno de los momentos más agradables de la visita fue cuando nuestro responsable, Paulo Rivera, nos preparó una muestra de café frente a todo el grupo. Mientras él realizaba el proceso con precisión y cuidado, todos observábamos con atención, interesados en cada paso que seguía: desde la molienda del grano hasta el vertido del agua caliente. Fue un instante sencillo pero significativo, ya que nos permitió ver en la práctica lo que representa servir una buena taza de café, respetando tanto su calidad como su preparación. Además, reforzó el ambiente de aprendizaje cercano y participativo que vivimos durante toda la jornada.



En palabras de Paulo Rivera él nos expresó:

“Este proceso es sencillo, el aparato que vamos a usar se llama, squitch, es como uno de los aparatos mas novedosos para la preparación de café, este es un café filtrado, entonces colocamos un filtro y este entra en contacto directo con el agua, también usamos un molinillo, una balanza y el recipiente en donde caerá el café, este tipo de métodos de café filtrado es lo mas parecido que uno puede encontrar para realizar café especial, también tenemos una maquina que nos puede guardar los cafés expresos, generalmente los expresos son la base para todas las bebidas de leche, lo que es cappuccino, lates y demás. El café que estoy preparando en este momento es un café de variedad geisha de carta natural.”

“Para este proceso vamos a necesitar una gramera, por ejemplo, aquí vamos a utilizar 4 gramos de café para obtener aproximadamente 400 mililitros de bebida, créanme que de esto hay campeonatos mundiales de preparación de bebidas, de filtrados y demás. Bueno volviendo al tema de la preparación del café, este método que estamos realizando lo que me permite es restringir el paso de extracción, esto me permite una extracción especial del café para conservar sus sabores”

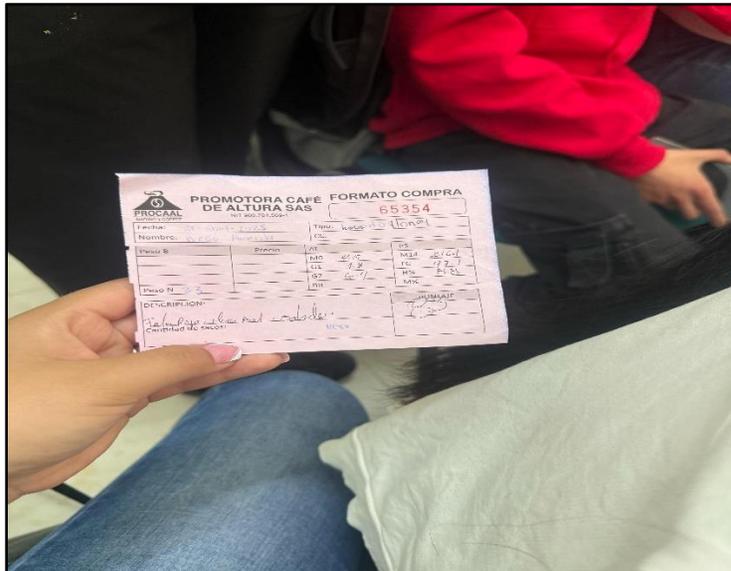
Después de compartir con Paulo Rivera y observar la preparación del café, pasamos a la siguiente parte de la visita guiada con María Camila, encargada del área contable de la empresa. Ella nos recibió con amabilidad y nos condujo hasta una oficina acogedora, donde tuvimos un espacio más relajado para conversar. Allí, como un gesto muy amable por parte de la empresa, nos ofrecieron café y una porción de torta, lo cual generó un ambiente cálido y nos permitió continuar la jornada con más cercanía. Este momento también fue importante, ya que marcó el inicio de una explicación más enfocada en la parte administrativa y financiera del funcionamiento de PROCAAL.



En palabras de maria camilo, nos expreso lo siguiente:

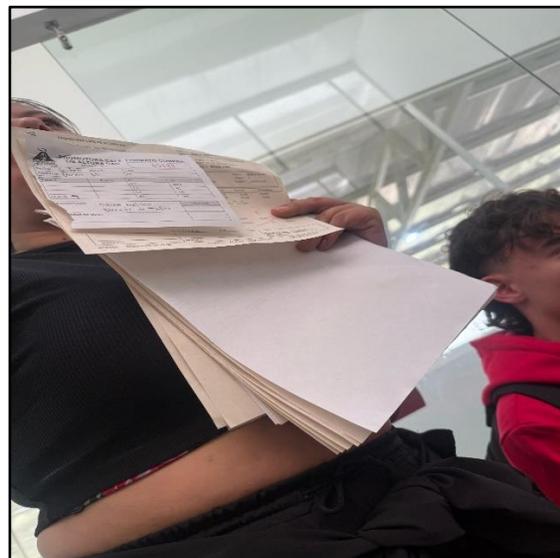
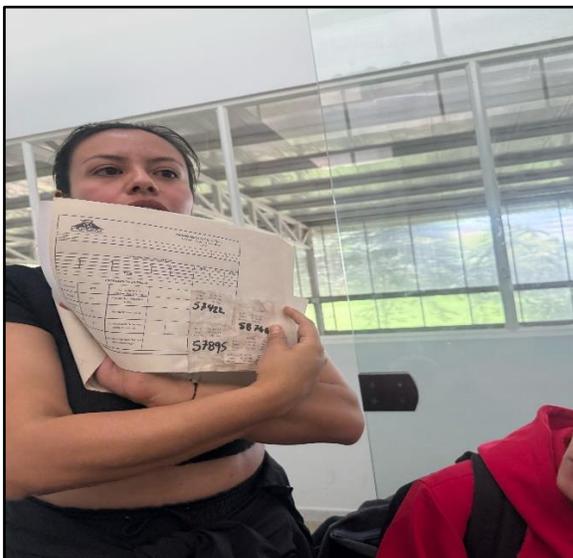
“Buenos días chicos, yo manejo todo el tema de lo que es precios y costos aquí en la planta, el precio y la atención al productor, costeo de trilla, la materia prima, manejo de productos y manejamos la organización o la parte administrativa de como el café pergamino entra en materia prima en producto final, también manejamos la trazabilidad administrativa.”

“Les voy a mostrar unos ejemplos de como hacemos para nosotros dar los precios a los productores o como se negocia el café con ellos, mi trabajo empieza cuando el productor me sa un analisis del lote, en este ejemplo vamos a mirar que el productor nos entrego 323 kilos, el ya lo trajo y lo recepcionamos, le dimos una copia del recibo y se realizo el analisis correspondiente, bajo esto lo que miro siempre son tres factores, lo que es el factor de calidad, humedad, y el analisis sensorial. En este caso PC significa factor, H la humedad, y el puntaje es el analisis sensorial, estos tres items son los que revisamos nosotros para darle un precio al productor, en este ejemplo el factor mas alto el café significa que el café esta mas bajo, de todo este analisis depende el precio y la produccion”



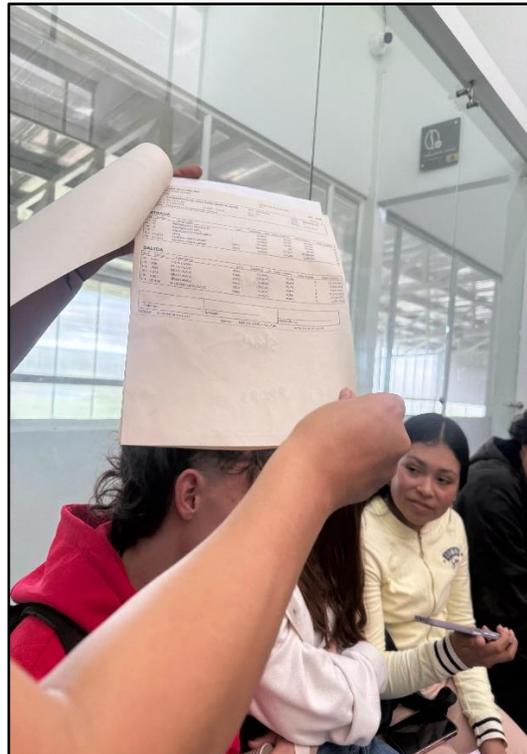
María Camila nos continuó hablando sobre la importancia de producción y distribución del café en su empresa, escuchar sobre temas como los registros financieros, el control de ingresos y egresos, y la planificación económica nos ayudó a comprender que el éxito de una empresa no depende solo de la producción, sino también de una gestión financiera organizada y responsable. Fue una oportunidad valiosa para ampliar nuestra visión sobre cómo funciona una empresa en su totalidad. También nos habló de la importancia en llegar a un acuerdo en donde las dos partes se sientan conformes, en sus propias palabras nos expresó lo siguiente:

“Es muy importante que cuando ustedes sean contadores y estén liderando la parte comercial entiendan eso, que lo más importante es que las dos partes se vayan contentas, no a tumbar, no tampoco a que nos tumben, eso en cuanto precios”



Ella nos explica sobre los asientos contables y su importancia, nos expresó lo siguiente para nuestra mayor comprensión:

“En el momento de hacer la compra se genera el asiento contable, que es el registro en el sistema donde ya se dice que se compro 220 kilos, entonces se pide los papeles para hacer el ingreso lo que es el RUT, hay que revisar que todos los valores estén bien anotados, y aquí se genera el asiento contable, que es donde entran los inventarios y se pasa todo esto a una cuenta por pagar, dependiendo en donde se pague si en bancos o en caja y esto se realiza desde un software, entonces inmediatamente cuando nosotros tenemos este café en nuestra bodega, tenemos en cuenta dos modalidades para pagar la compra, hay la modalidad directa que es cuando el productor dice por ejemplo tengo este café en cuanto me lo compra y tenemos la modalidad de compra a futuro por ejemplo que un productor tenga 300 kilos de café y me llame a preguntar que precios tengo hoy, porque muchachos el café cambia según la bolsa entonces el me dice anúnciemelos y te voy a dejar el café en 2 semanas, y de esta manera hacemos el anuncio en el que especificamos el nombre del productor y que tal día nos vendió 300 kilos, en cuanto al IVA para aquellos que tienen duda, el café esta exento de IVA, únicamente se le añade retención en la fuente. En cuanto a software manejamos el mannager que es bastante completo y de hay analizamos la compra todo lo relacionado a almacenamiento y que cuando llega un pedido ejemplo 100 sacos, entramos inmediatamente a ver inventarios y cuanto tenemos de ese café para cumplir con ese pedido. Tengan en claro que los subproductos se quedan aquí en Colombia son las ventas nacionales que tenemos y los excelsos los especiales se van a exportación. Bueno eso es un poco de lo que nosotros hacemos, yo me encargo de la parte de la producción, de la operación, de que el café salga a tiempo y demás, en la parte administrativa nos encargamos de que todo este al día para de esta manera poder tomar decisiones porque si no tenemos un inventario al día y no has hecho estas notas terminas tomando malas decisiones o haciendo malos negocios por eso esto es muy importante y estar con todo al día”



La charla ofrecida por María Camila fue especialmente enriquecedora para nosotros como estudiantes de Contaduría, ya que no solo nos explicó con claridad cómo funciona el área contable dentro de una empresa cafetera, sino que además nos motivó profundamente en nuestra formación profesional. Ver cómo los conocimientos contables se aplican en un contexto real, dinámico y productivo como el de PROCAAL, nos permitió visualizar el impacto que puede tener nuestra labor en el crecimiento y sostenibilidad de una organización. Fue una experiencia que fortaleció nuestro compromiso con la carrera y nos inspiró a seguir preparándonos con entusiasmo y responsabilidad.

Para continuar con el recorrido, fuimos guiados hacia las afueras de la empresa, donde nos mostraron la zona destinada a la logística y transporte del café. Allí pudimos observar los camiones utilizados para movilizar el producto, los cuales están equipados con tecnología diseñada para mantener una temperatura adecuada durante el traslado, asegurando así que el café conserve su calidad hasta llegar a su destino. Este aspecto nos permitió comprender la importancia del cuidado en cada etapa del proceso, incluyendo la distribución, que muchas veces pasa desapercibida pero que es fundamental para garantizar un producto final de excelencia.



Para finalizar el recorrido por las instalaciones de la empresa PROCAAL, Paulo Rivera y María Camila nos dirigieron unas palabras de agradecimiento por nuestra visita. Ambos destacaron nuestro interés, entusiasmo y disposición para aprender, lo cual fue muy significativo para nosotros como grupo. Fue un momento de cercanía y reconocimiento que cerró con un gesto especial: nos invitaron a tomarnos una fotografía grupal como recuerdo de la jornada. Este cierre reafirmó la calidez del equipo de trabajo de la empresa y dejó en nosotros una impresión muy positiva de toda la experiencia vivida.



Y ya para terminar con broche de oro al terminar la jornada, y ya en un ambiente más relajado, nuestro profesor aprovechó la oportunidad para jugar un breve partido de fútbol en una de las canchas que se encuentran dentro de las instalaciones de PROCAAL. Este fue un momento ameno que siempre quedara grabado en nuestras memorias ya que cerró la visita de una manera diferente y agradable.

AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecerle sinceramente al profesor Carlos Omar Ojeda por habernos brindado la oportunidad de realizar esta visita académica a la empresa PROCAAL. Fue una experiencia muy significativa para todos, ya que no solo tuvimos la posibilidad de conocer de primera mano los procesos de producción, calidad y contabilidad del café, sino que también pudimos ver cómo se aplican en la realidad muchos de los conceptos que aprendemos en clase. Este tipo de salidas son fundamentales en nuestra formación como futuros profesionales, porque nos permiten ampliar la visión que tenemos sobre el entorno laboral, nos acercan a la realidad del sector productivo y nos motivan a seguir esforzándonos en nuestra carrera. Además, nos pareció muy valioso el ambiente de respeto, aprendizaje y compañerismo que se generó durante toda la jornada.

Agradecemos profundamente la dedicación del profesor al organizar esta visita, su acompañamiento durante el recorrido y su disposición para compartir también momentos más relajados con el grupo. Sin duda, fue una experiencia completa que dejó en todos nosotros muchos aprendizajes duraderos tanto a nivel académico como personal.

CONCLUSIONES

Desde nuestro punto de vista, la visita a la empresa PROCAAL fue una experiencia profundamente enriquecedora y significativa. No solo nos permitió conocer de cerca el funcionamiento de una empresa cafetera, sino que también nos brindó la oportunidad de observar cómo se articulan diferentes áreas dentro de una organización real: desde la producción, el control de calidad, la logística y el transporte, hasta la parte contable y administrativa. Cada etapa del recorrido nos aportó nuevos conocimientos, nos permitió hacer preguntas y nos abrió la mente a una visión más amplia y práctica de lo que significa formar parte del mundo laboral. Algo que valoramos especialmente es que pudimos interactuar directamente con profesionales que desempeñan roles importantes dentro de la empresa, como Paulo Rivera y María Camila, quienes compartieron con nosotros su experiencia, nos explicaron sus funciones con claridad y nos motivaron a seguir aprendiendo con entusiasmo y responsabilidad. Además, el hecho de que nos hayan ofrecido espacios para conversar, degustar café e incluso compartir momentos más informales, como la toma de una foto grupal o un partido de fútbol, hizo que la jornada fuera aún más cercana y memorable. Esta visita reafirmó nuestro interés por seguir formándonos en la carrera de Contaduría Pública, al ver cómo los conocimientos contables que adquirimos en clase son fundamentales para el funcionamiento y sostenibilidad de una empresa. También me ayudó a entender que cada área, por técnica que parezca, tiene un impacto directo en el desarrollo económico, en la calidad del producto y en la proyección de una marca como es en la empresa PROCAAL.

Anexos fotográficos:







¡¡ MUCHAS GRACIAS!!