

Universidad de Nariño
“UDENAR”

CARRERA:

CONTADURIA PUBLICA.

DOCENTE:

Carlos Omar Ojeda.

ESUDIANTES:

- Karen Tatiana Paz Gómez
- Juan Felipe Riascos Ruano
- Jesús Stiven Restrepo Mesa
- Álvaro Daniel Erika Andrade
- Jostin Felipe Bastidas Chiran

PERIODO:

25/04/25

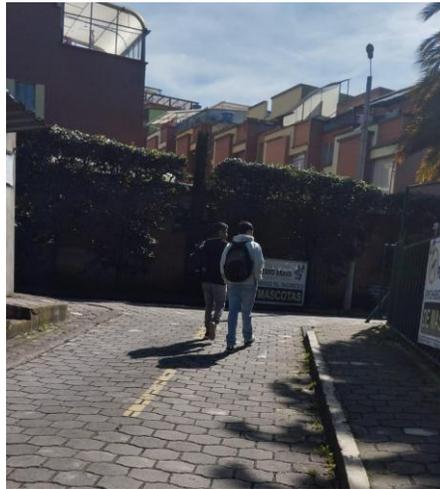
INFORME

VISITA A LA EMPRESA PROCAAL S.A.S

El día viernes 25 de abril del año 2025 se realizó la visita a la empresa PROCAAL S.A.S junto a nuestros compañeros y con el acompañamiento de nuestro docente Carlos Omar Ojeda.

La visita a la empresa de café (PROCAAL) daba inicio a las 9:00 AM por lo tanto llegamos con 15 minutos de anticipación a excepción Juan Felipe (repre) que tardo un poco más en llegar.

Estuvimos esperando inicialmente en el centro comercial Único, luego de unos minutos a eso de las 8:55 nos dirigimos al exterior de la empresa PROCAAL.



Luego de esto a las 9:15 AM nos recibió el director de calidades Paulo Rivera (Egresado de la universidad de Nariño del programa de ingeniería industrial). El cuál fue el encargado de dirigirnos hacia la bodega de la empresa donde nos organizarían en dos grupos para realizar el recorrido.



Antes de dividirnos en dos grupos nos presentaron a María Camila la cual es la encargada de la parte contable y administrativa. Posteriormente Paulo y María Camila nos dan una breve explicación de lo que se hace en PROCAAL entre ellas está la compra de café que sale de las fincas de los caficultores para procesarlo y exportarlo a diferentes partes del mundo como: China, Japón, Estados Unidos, entre otros. Ellos nos explican que en este momento la planta se encontraba vacía, debido a que las cuestiones climáticas que se estaban presentando afectaron a la colecta del café y deben esperar a la llegada de la temporada que se da en los meses de junio-julio.



Para continuar con el recorrido nos separaron en dos grupos por socios de aprendizaje, el grupo uno (Socios de aprendizaje número uno hasta número cinco) y el grupo dos (socios de aprendizaje número seis hasta número nueve), el grupo número uno se fue con María Camila y el segundo grupo con el señor Paulo.

Nosotros al ser parte del grupo número dos realizamos en primera instancia el recorrido por la bodega de almacenamiento del café, en donde él nos dio a conocer los tipos de secado que tiene el café y como este puede variar su calidad según como se seque, los tres tipos de café son: lavado, Jony y al natural.

LAVADO: La mayor parte de café es secada de esta manera ya que para los caficultores es más sencilla por lo que no tiene riesgos de dañarse a causa de su humedad. (café claro)

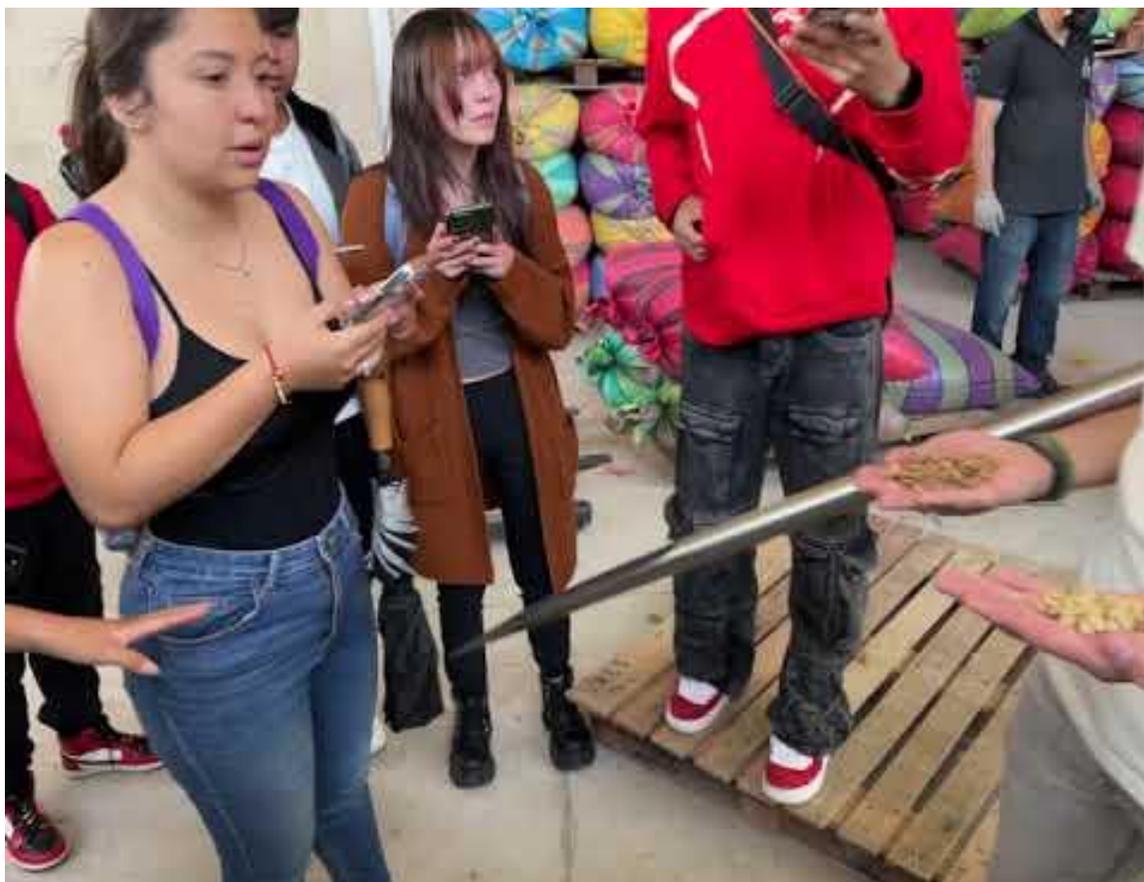
JONY: es el café que se seca con sus azúcares y es un proceso más difícil para los agricultores ya que muchas veces la humedad lo daña al no realizar un buen secado, personas del municipio de Aponte se especializa en este secado. (café medio)

NATURAL: es aquel café que se seca con todo y cereza o también conocida como pulpa (sin pelar) al igual que el Jony es un café más dulce, pero tiene sus complicaciones de secado. (café oscuro)

El señor Paulo nos explica su concepción del café en la empresa a raíz de lo que presencio en su infancia. Comenta que en sus inicios la empresa compraba café sin tener en cuenta su calidad, pero en la actualidad ya no es así, en su lugar el café es llevado a un laboratorio en el cual se determina su calidad y en base a esto los caficultores son remunerados, con esto se logra que la empresa PROCAAL al igual que los caficultores obtengan mayores ganancias.



<https://youtu.be/ESEB0q7e ts?feature=shared>



<https://youtube.com/shorts/oITUZq-gNI?si=IbxSyQJVXnSy> i 8

En la siguiente parte del recorrido, nos explicaron detalladamente cómo es el proceso que se realiza una vez llega el café desde las fincas. Primero, el café llega en estado de pergamino, es decir, con una capa protectora que debe retirarse para obtener el café excelso, también conocido como café verde o café oro. Todo este procedimiento se lleva a cabo con ayuda de diversas máquinas.

<https://youtube.com/shorts/Q20wNZTkfDU?si=s258R7vJtXQUp1Pb>

Al llegar, el café se deposita en una tolva de recepción y luego pasa a un elevador que lo lleva hasta una máquina llamada despedregadora. Esta se encarga de eliminar piedras, clavos, e incluso otros objetos extraños que a veces vienen mezclados debido a la forma en que se seca el café en el campo mayor mente se realiza este proceso en invernaderos o patios. Este paso es fundamental porque si una piedra llegara a un cliente final, podría dañar equipos muy costosos como los molinos de cafeterías y sería una gran pérdida para el comprador tanto como para PROCAAL.



Después de retirar todo el material extraño, el café se almacena en otra tolva y pasa a una especie de molino llamado trilladora. Esta máquina, mediante fricción, retira la cáscara o pergamino depende la cantidad kilogramos van a limpiar para colocarlos en una máquina. El café ya limpio pasa a la siguiente etapa: la selección granulométrica, donde se separan los granos según su tamaño. Los más pequeños, conocidos como caracolitos, no se exportan, sino que se destinan al consumo nacional. Solo los granos que quedan sobre las mallas 14 en adelante, dependiendo del cliente, son los que se exportan.



Luego, el café pasa por una clasificación por densidad, donde se eliminan granos defectuosos: partidos, mordidos, con broca, arrugados, etc. Para esto, utilizan unas máquinas especiales que combinan movimiento y aire para separar los granos livianos de los pesados. Posteriormente, el café es elevado hasta las seleccionadoras de color. Estas utilizan inteligencia artificial para identificar y retirar granos con defectos visibles como los negros o rojos, ya que estos afectan el sabor final en taza.



El café pasa por una selección de calidad que cumple con estándares internacionales para ser exportado.

Lo que llamó la atención durante la visita fue la reflexión de parte del Señor Paulo sobre cómo tradicionalmente se ha consumido el café en nuestras familias. Nuestros padres y abuelos solían valorar que el café fuera oscuro y amargo, sin importar realmente su calidad. Muchas veces buscaban colorantes u otros productos que hicieran que el café se viera más negro, lo que los llevaba a consumir cafés muy tostados, con sabor a carbón. Ese tipo de café, lejos de ser de buena calidad, requiere azúcar o leche para enmascarar su sabor amargo. Sin embargo, aprendimos que un buen café no necesita de esos añadidos. Los cafés de

especialidad, por ejemplo, se tuestan en un nivel medio para conservar y equilibrar mejor sus sabores naturales.

También se nos recomendó empezar a conocer y disfrutar del café de especialidad que se produce en la región. En Pasto hay excelentes opciones para hacerlo. Cafeterías como *Lobraje*, ubicada cerca del Parque Nariño, están directamente asociadas con fincas productoras de café de alta calidad. El dueño de esta cafetería, por ejemplo, tiene una finca en Tangua y también es socio de la empresa que visitamos. Él está comprometido con promover el consumo de café de especialidad. Otras cafeterías recomendadas fueron *Café La María* y *Moneta*, ambas reconocidas por ofrecer un excelente café.

Nos invitaron a los jóvenes a involucrarnos más en este mundo del café de especialidad, a conocerlo y valorarlo. Incluso el Señor Paulo compartió su experiencia personal: sus padres fueron caficultores, y él nunca pensó que terminaría tan involucrado en el sector cafetero. Hoy en día es catador, ha participado en eventos y ha ganado competencias. Todo esto demuestra que el café es un universo amplio, lleno de oportunidades, y que es el momento de que las nuevas generaciones impulsemos su crecimiento, abriendo nuevos mercados y apostando por productos de calidad.

Otro aspecto clave del recorrido fue conocer cómo se maneja el proceso de empaque y exportación del café. Aprendimos que, para mantener la calidad del grano, este debe conservar ciertas propiedades como la humedad, la densidad y la actividad de agua desde el momento en que sale de la planta hasta que llega al consumidor final. Por ello, el café destinado a exportación se empaqueta en sacos de fique de 70 kilos, que incluyen una bolsa especial que protege el grano.



Sin embargo, cuando se trata de cafés de altísima calidad, los clientes exigen un empaque más cuidadoso: el envasado al vacío. Esta técnica evita la pérdida de los aromas esenciales, ya que al eliminar el oxígeno se reduce la actividad microbiológica y el metabolismo del grano, lo que permite conservar su frescura por más tiempo. Este tipo de café tiene un mayor valor en el mercado y se empaqueta en presentaciones más pequeñas, como cajas de 25 kilos, divididas en panelas de 12.5 kilos. Dependiendo de su calidad, puede llegar a costar hasta 50 dólares por kilo. A pesar de su precio elevado, hay consumidores dispuestos a pagar por esa calidad, e incluso se realizan exportaciones aéreas de una sola caja cuando el café es muy exclusivo.



én se le d... port... e si se exporta café torrefacto (café Se aclaró que la empresa se enfoca decir, sin tostar. Esto se debe a que el proceso de tueste es muy delicado y puede modificar significativamente el perfil del café. Además, en los países consumidores, como Estados Unidos o Corea del Sur, existen tostadoras con tecnología más avanzada y personal altamente capacitado que ajusta el tueste a los distintos métodos de preparación como expreso, capuchino, americano, late o café filtrado.

Un ejemplo que nos compartieron fue la experiencia con *Momos Coffee*, una prestigiosa tienda en Corea. Allí, gracias a sus equipos de última generación y al conocimiento técnico que manejan —en transferencia de calor, bioquímica y física— logran realzar las cualidades del café colombiano aún más de lo que se puede hacer en origen. Si bien acá en Colombia se cuenta con un excelente producto, todavía hay una brecha tecnológica en el área del tueste.

No obstante, la empresa trabaja constantemente en capacitar a su personal y mantenerse al día con las innovaciones del sector. Su meta es lograr que la evaluación sensorial que se hace aquí sea comparable con la que realizan los expertos en el exterior. En definitiva, ellos no exportan café tostado, sino café verde, lo que permite que el producto final sea adaptado con precisión a las exigencias del mercado internacional.

Durante la visita también se abordó la dimensión sensorial del café, uno de los aspectos más apasionantes del proceso productivo. El guía compartió su experiencia personal: proviene de una familia caficultora que aún hoy continúa cultivando café, y desde joven participó activamente en las labores del campo. Confesó que esa vivencia despertó en él una profunda pasión por el café, especialmente por el análisis sensorial. Esto lo llevó a interesarse más por el producto que su familia ha trabajado durante generaciones, y a involucrarse desde una perspectiva más técnica y profesional.

En este sentido, resaltó la importancia de que los jóvenes se involucren en el fortalecimiento de la cadena cafetera, sin importar en qué eslabón participen. El departamento de Nariño, y en particular regiones como San Lorenzo, dependen en gran medida de la caficultura. En muchos corregimientos, el café es prácticamente la única fuente de sustento para las familias, lo que convierte a este cultivo en la base de la economía local.

Durante la conversación también se explicó que la calidad del café depende de múltiples factores. Entre ellos se destacan la variedad de la planta, el tipo de procesamiento, las condiciones climáticas, la altitud, la composición del suelo, el manejo de la fertilización, la presencia o ausencia de sombra, y las condiciones de almacenamiento. Todos estos elementos interactúan entre sí y definen el perfil final del café.

Es en la cata donde se evalúa sensorialmente la calidad del producto, siguiendo un protocolo estandarizado. El procedimiento consiste en moler el café, infusionarlo y luego degustarlo con atención, utilizando los sentidos para identificar aromas, sabores, acidez y otros atributos. Esta evaluación permite no solo reconocer cafés de alta calidad —como aquellos con acidez cítrica muy valorada en el mercado— sino también detectar posibles defectos, como la presencia de moho, que suele estar relacionada con un mal almacenamiento del grano húmedo en la finca.

En total, la calidad del café se mide evaluando 10 características específicas. Así, la cata se convierte en una herramienta esencial para comprender lo que ha ocurrido durante toda la cadena productiva y para asignarle un perfil que oriente su comercialización. Es en este punto donde se concretan muchos de los aspectos técnicos, y donde se hace visible el impacto de las decisiones tomadas desde el cultivo hasta el almacenamiento final.

Lo que observamos mientras nos encontrábamos con el señor Paulo

ENLACE: https://youtube.com/shorts/ks5XY-RDmy0?si=kxtFaqRnzZoYwr_2

Posteriormente María Camila realizó una intervención con nosotros, el grupo dos. A lo largo de su exposición, explicó cómo se lleva a cabo el proceso de costeo desde la recepción del café pergamino hasta su transformación en producto final, incluyendo aspectos fundamentales como la trazabilidad administrativa y la fijación de precios.

Indicó que el trabajo inicia una vez el productor entrega el lote y este ha sido sometido al respectivo análisis físico y sensorial. Para determinar el precio que se pagará por el café, se consideran principalmente tres variables: el *factor de rendimiento*, el nivel de *humedad* y el *puntaje obtenido en el análisis sensorial*. Estos tres indicadores permiten calcular con precisión la calidad del lote y así establecer un valor justo.

María Camila ilustró el proceso con un ejemplo concreto: un productor entregó 323 kilos de café, los cuales fueron analizados y arrojaron un factor de rendimiento de 94. A partir de este dato, se calcula cuántos sacos de 70 kilos de café Excelso limpio se podrán obtener, en este caso alrededor de 240 kilos. Si el rendimiento no coincide con lo estimado, se inicia una verificación en planta para identificar posibles pérdidas, ya sea por fallas en las máquinas, acumulación en tolvas o pérdidas en la pasilla.

Este análisis detallado permite mantener la transparencia y eficiencia del proceso. Por ejemplo, si solo se obtienen 230 kilos en lugar de los 240 esperados, se investiga la causa. Si, por el contrario, se obtienen más de los previstos, se evalúa el impacto positivo en el factor. Todo este control busca garantizar una relación de confianza y equilibrio con el productor.

Otro aspecto clave que abordó fue el tema de la humedad. Un café con niveles altos de humedad implica pérdidas, por lo que al productor se le sugiere secar mejor el grano antes de entregarlo. Incluso pequeñas diferencias en humedad pueden representar descuentos en el peso final y, por tanto, en el precio pagado. Por otro lado, un café excesivamente seco también representa problemas, ya que puede dañarse en el proceso de trilla al quebrarse con facilidad, afectando la calidad final.

Durante la intervención, de parte del equipo PROCAAL, nos brindaron una taza de café junto a un pedazo de torta, mientras ella destacaba la importancia de mantener una relación *gana-gana* entre comprador y productor. María Camila subrayó que el objetivo no es imponer un precio bajo ni tampoco uno exageradamente alto, sino llegar a un acuerdo justo en el que ambas partes queden satisfechas. Esta filosofía de negociación ética y transparente es especialmente relevante para los estudiantes de contaduría o futuros líderes comerciales, quienes deben comprender que la sostenibilidad del negocio también se basa en relaciones humanas sólidas y honestas.

Finalmente nos explicó que, una vez fijado el precio, se emite la factura correspondiente y se realiza el asiento contable en el sistema. Este registro incluye la cantidad comprada, el nombre del proveedor y las respectivas retenciones, como la de renta, según lo estipulado por la ley. También se mencionó que en ciertos casos se utilizan modalidades de compra a futuro, con precios fijados según el comportamiento del mercado, lo que implica una evaluación estratégica del inventario disponible para evitar incumplimientos.

Lo que observamos mientras nos encontrábamos con María Camila

ENLACE: https://youtube.com/shorts/1Y8pieLZMmo?si=uHoQnAcPQvj_NEaX

Después de terminar la intervención salimos de la empresa a la parte exterior hacia un lugar en el cual se encontraban bultos de café que aun presentaban humedad, en este sitio se realizaba el proceso de secado a través del aumento de temperatura, todo esto para que el café logre secarse de manera correcta.

ENLACE: https://youtube.com/shorts/_jpVCEWuINs?si=wTuoq64qjYrSP9mE

Por último, volvimos a ingresar de nuevo a la empresa para despedirnos del Señor Paulo y María Camila para darles el correspondiente agradecimiento de nuestra parte estuvimos terminando nuestro encuentro a las 12:30 PM.



Cuando ya nos encontrábamos fuera del lugar, junto al profesor, varios compañeros comenzamos a jugar un partido de futbol, este duro alrededor de 20 minutos y termino con un empate entre ambos equipos.

ENLACE: <https://youtu.be/19j8OpPeoNY?si=wDXrlqnqmPuYfa46>

CONCLUSIÓN

La visita académica a la empresa PROCAAL fue una experiencia significativa que nos permitió como estudiantes conocer más de cerca una empresa real en el sector cafetero, A través del recorrido por las instalaciones, la explicación detallada de los procesos de producción, control de calidad y comercialización, fue posible comprender la aplicación en la práctica de conceptos contables, administrativos y logísticos en un entorno más empresarial.

También, hablar con los encargados de cada área nos ayudó a entender mejor los retos y las oportunidades que tiene el sector cafetero, y nos hizo ver lo importante que es tener una buena organización y preocuparse por ofrecer un producto de calidad. En general, esta visita no solo nos enseñó cosas nuevas, sino que también nos motivó a interesarnos más por desarrollo de sector cafetero de nuestra región.

SUGERENCIAS

Consideramos que sería muy grato ver a la empresa en el proceso de trabajo, aunque sabemos que somos un grupo bastante extenso y difícil de manejar, sería interesante poder observar el funcionamiento de empresas futuras y distribuir en grupos más pequeños para que todos podamos observar y escuchar con más claridad. Por otra parte, agradecerle docente Carlos Omar por su gestión y compromiso.