

Información Importante

La Universidad Santo Tomás, informa que el(los) autor(es) ha(n) autorizado a usuarios internos y externos de la institución a consultar el contenido de este documento a través del Catálogo en línea de la Biblioteca y el Repositorio Institucional en la página Web de la Biblioteca, así como en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

Se permite la consulta a los usuarios interesados en el contenido de este documento, para todos los usos que tengan **finalidad académica**, nunca para usos comerciales, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de grado y a su autor.

De conformidad con lo establecido en el Artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, la Universidad Santo Tomás informa que “los derechos morales sobre documento son propiedad de los autores, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.”

Bibliotecas Bucaramanga
Universidad Santo Tomás

Informe De Práctica Empresarial En Café Don Valle S.A.S.

Autor:

Jina Milteh Reyes Duran

Trabajo De Grado Para Optar El Título De Profesional En Negocios Internacionales

Director:

Henry Giovanni Moran Cuan
Economista y profesional en negocios
Esp. en Gerencia y comercio internacional.

Universidad Santo Tomas, Bucaramanga
División de Ciencias Económicas
Negocios Internacionales
2016

Dedicatoria

Este trabajo se lo dedico a Dios, a mis padres Rocio Duran y Hugo Reyes y demás familia, que me han dado la existencia, y en ella la capacidad por superarme y desearme lo mejor en cada paso que doy, compañía que siempre estuvo a lo largo de mi carrera dándome apoyo y fuerzas para culminar unas de las etapas más importantes de mi vida.

A mis maestros que me ayudaron con un granito de arena, para formarme con bases y conocimientos en lo que soy ahora una profesional y por últimos a mis amigos que fueron parte de esta etapa fundamental en mi vida, a todos ellos muchas gracias por el apoyo y comprensión que me brindaron en este tiempo.

Agradecimiento

Gracias a la empresa Café Don Valle S.A.S por haberme permitido realizar las prácticas en sus instalaciones, brindándome la oportunidad de crecer como persona y profesional, a todo el equipo de trabajo que con paciencia y apoyo hicieron estos 6 meses muy gratos para mí, en especial a su gerente Omaira Peraza que me acepto como una hija brindándome apoyo y toda su confianza, siempre puso su experiencia y conocimiento para poder realizar mi trabajo acorde a lo que ella me pedía, a ella y todo el equipo de la empresa mil gracias, porque hoy estoy culminado unas de las etapas más importantes de mi vida.

Tabla de contenido

1. Café Don Valle S.A.S.	9
1.1. Reseña	9
1.2. Quien es	10
1.3. Gerente General	10
1.4. Misión	10
1.5. Visión	11
2. Organigrama	11
3. Servicio y/o Producto.	12
3.1. Mercado nacional.	12
3.1.1. Ficha técnica.	13
3.2. Mercado internacional.	14
3.2.1. Ficha técnica.	15
3.2.2. Descripción del café excelso Don Valle	17
3.2.2.1. Uso	17
3.2.2.2. Materia prima	17
3.2.2.3. Proceso y control de calidad	17
3.2.2.4. Empaque y presentación	18
3.3. Productos en innovación	18
3.3.1. Beneficios	19
4. Proyectos a futuro.	19
5. Planta Café Don Valle S.A.S.	19
5.1. Empresa	19
5.2. Tostadora.....	20
5.3. Empacadora.....	20

5.4. Área de Producción.....	21
5.5. Bodega	21
5.6. Laboratorio	22
5.7. Banda de Mujeres	23
6. Justificación.	23
7. Objetivos.	24
7.1. General.	24
7.2. Específicos	24
8. Cargo a desempeñar.	24
9. Funciones asignadas.	25
9.1. Organización y Estructura de trilladora Valentina Ltda	25
9.2. Diseño Pagina web de Trilladora Valentina Ltda	26
9.3. Organización eventos Empresariales.	27
9.4. Jefe de ventas Distribuidora Maye	27
9.5. Asistente en el área de exportación	27
10. Marco conceptual	28
11. Marco normativo	29
12. Aporte del estudiante a la empresa	30
13. Aporte de la empresa al estudiante	31
14. Conclusiones	32

Referencias bibliográficas

Lista de tabla

	Paginas
Tabla 1. Ficha técnica del producto terminado, mercado nacional	13
Tabla 2. Ficha técnica del producto terminado, mercado internacional	15

Lista de figuras.

	Paginas
Figura 1. Organigrama de Café Don Valle S.A.S	11
Figura 2. Productos que venden en el mercado nacionales	12
Figura 3. Productos que venden en el mercado internacional	15
Figura 4. Productos en proceso de innovación	18
Figura 5. Empresa	19
Figura 6. Tostadora	20
Figura 7. Empacadora	20
Figura 8. Are de producción	21
Figura 9. Bodega	21
Figura 10. Laboratorio	22
Figura 11. Banda de mujeres	23
Figura 12. Diseño página Trilladora Valentina Ltda	26

GLOSARIO

- **Torrefacción:** es un arte que requiere experiencia, durante este proceso se producen las modificaciones químicas que conforman el gusto y el aroma del café.
- **Molienda:** Proceso que consiste en desmenuzar una materia sólida, especialmente granos o frutos, golpeándola con algo o frotándola entre dos piezas duras hasta reducirla a trozos muy pequeños, convirtiéndolo en polvo.
- **Organoléptico:** Que se percibe por los sentidos. Valoración cualitativa que se realiza a través de los sentidos. Las características o parámetros organolépticos son simplemente evaluaciones y percepciones sensoriales que se realizan directamente en campo y que por lo general, se miden nuevamente en el laboratorio mediante técnicas estándares más precisos, algunas veces con propósitos de confirmación y otras con propósitos de cuantificación. Dichos parámetros son el color, el olor, la turbidez o transparencia y el aspecto de la muestra.
- **Trilla:** Operación que consiste en despojar al grano de café del pergamino en que se ha dejado para almacenarlo en las mejores condiciones hasta su venta.
- **Válvula:** Sistema de envasado del café tostado en el que, para eliminar el CO₂ que el café produce se utiliza una válvula unidireccional que permite la salida de gases, pero no la entrada del aire atmosférico en el paquete de café.
- **verde:** Café crudo, sin tostar. Semilla del cafeto. Mercancía de gran importancia en la economía mundial, segunda tras el petróleo. Materia prima en la industria de torrefacción de café y fabricación de café soluble.
- **Supremo:** Clasificación para los cafés de mayor calidad en Colombia.
- **Soluble:** Extracto de café en polvo o aglomerado que se disuelve fácilmente en agua caliente.

- **Origen:** nombre con el que se denomina al lugar de donde proviene un café. Se habla de Puros Orígenes cuando se quiere decir que es un café de una sola procedencia, que no es fruto de una mezcla con otros.
- **Lote:** Unidad mínima de compra o venta en Bolsa.
- **Amargo:** Sabor primario del café proporcionado por la cafeína y otras sustancias. Es agradable dentro de un determinado límite. Usualmente causado por exceso de tueste.
- **Distribución:** Conjunto de técnicas y estrategias que comprende la selección de circuitos y canales para el transporte de un producto hacia el consumidor.
- **Exportación:** Es la salida de mercancías del territorio aduanero nacional con destino a otro país. También se considera exportación, además de las operaciones expresamente consagradas como tales en este decreto, la salida de mercancías a una zona franca en los términos previstos en el presente decreto.

1. Café Don Valle S.A.S

1.1 Reseña

En el mes de febrero del año 1998 en la ciudad de Valledupar, Don Fernando Naranjo Uribe y la Sr. Danilsa Peña Capara, dos emprendedores y visionarios vallenatos, tuvieron la iniciativa de fundar una empresa que se dedicara a la torrefacción, comercialización y distribución del café tostado y molido, brindándoles así a sus clientes un producto de calidad, 100% puro y sin aditivos químicos, es así como nace Cafetería Danny Ltda. Quien se dedicaría a la producción de café Don Valle. Posteriormente el 20 de octubre de 2009, la

empresa fue cedida a una nueva administración aún más comprometida con mejorar la calidad mediante la optimización de sus procesos productivos, es así como Cafetería Dany es liquidada y una nueva empresa surge; CAFÉ DON VALLE S.A.S.

La empresa CAFÉ DON VALLE S.A.S siendo productora de la marca Café Don Valle y al frente su actual dueña y gerente Omaira Pedraza Sánchez; a pesar de muchas dificultades ha logrado reconocimientos a nivel nacional como el premio Cesar Emprende otorgado por la Gobernación del Cesar, se ha dado a conocer a nivel internacional mediante programas nacionales como es Expocolombia realizado en la ciudad de Miami, Estados Unidos. Ha logrado posicionarse en Departamentos del Cesar, de la Guajira y del Magdalena ofreciendo productos de calidad; ciñéndose a una misión y visión pensada para un futuro lleno de expectativas, en las cuales los protagonistas son los clientes quienes cada día son sorprendidos con un café con notas y aromas especiales. Con el correr del tiempo Café Don Valle ha ido creciendo a tal punto que ha sido necesaria la reestructuración de su planta física para poder ser más competitiva y poder suplir las demandas de pedidos.

1.2. Quien es

Es una empresa del sector agroindustrial colombiano, dedicada a la torrefacción, molienda, empaque y comercialización de café, comprometida en ofrecer a los clientes y consumidores un producto de calidad y 100% natural, sorprendiéndolos con un café con notas y aromas especiales.

1.3. Gerente general: Omaira Pedraza Sánchez.

1.4. Misión

CAFÉ DON VALLE S.A.S. es responsable en seleccionar, procesar y comercializar en el sector industrial uno de los mejores cafés de la región para consumo humano. Nuestra operación es desarrollada con personal idóneo especializado, con procedimientos seguros y gestión por procesos que promueven el mejoramiento continuo. Dando cumplimiento al marco legal aplicable y asegurando la satisfacción de nuestros consumidores, brindándoles los mejores atributos del café nacido en las montañas de nuestro hermoso país.

1.5. Visión

CAFÉ DON VALLE S.A.S. en el 2020 será líder nacional en la distribución, comercialización y altamente posicionada en el sector industrial como una de las mejores empresas y con presencia en mercados internacionales como USA, EUROPA, CENTRO AMERICA reconocida por:

- ✓ Los altos estándares de calidad.
- ✓ La contribución al bienestar y estabilidad del equipo de trabajo.
- ✓ El crecimiento empresarial sostenido.
- ✓ Nuestro compromiso con la calidad de nuestros productos

2. Organigrama de la empresa

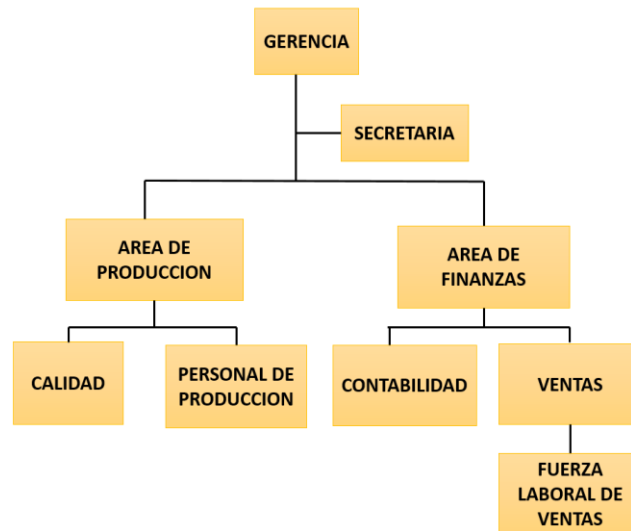


Figura 1 .Organigrama de la empresa

3. Servicios y/o Productos

Su producto es un café 100% natural sin aditivos ni conservantes cultivado en las serranías del Perijá y sierra nevada de santa marta, siendo un café estimulante, energético, fresco, tipo gourmet y tradicional con notas y aromas especiales.

3.1. Mercado nacional



Figura 2 Productos que venden en el mercado nacional.

Tabla 1 ficha técnica del producto terminado



**3.1.1. FICHA TÉCNICA DEL PROGRAMA
PRODUCTO TERMINADO CONTROL DE
CALIDAD**

Fecha: 01/05/2016

Nombre del Producto

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO TRADICIONAL

Tipo Consumo 1.

Características Físicoquímicas	Café tostado y molido, tipo consumo 1. No contiene sustancias extrañas, aditivos conservantes o colorantes que alteren su composición, sabor o aroma natural.
Características de Calidad	Este producto es procesado en condiciones higiénicas, bajo el decreto 3075 de 1997, Buenas Prácticas de Manufactura Ministerio de la Protección Social.
Características Sensoriales	Nuestro producto está libre de sabores a fermento, vinagre y químicos. Es de tueste oscuro, intenso sabor y aroma a café, alto rendimiento.
Presentación	Unidades por 500, 250, 125, 50, 20 gramos
Empaque y Rotulado	<p>Bolsa de color rojo metalizado con dorado, compuesta de polipropileno biorientado brillante - polipropileno biorientado metalizado y polietileno.</p> <p>Ancho bolsa: 16cm Largo bolsa: 27cm</p> <p>El rotulado cumple con las especificaciones de la resolución 005109 Ministerio De la Protección Social.</p> <p>Registro Sanitario Invima: RSAÑ15I00198</p>
Temperatura de Empacado	Temperatura ambiente (28 - 30 grados centígrados)
Vida Útil	9 meses
Modo de Conservación	Conservar el producto cerrado herméticamente en lugar fresco y seco, alejado de olores extraños y sustancias tóxicas.
OBSERVACIONES: café don valle distingue su producto teniendo en cuenta la materia prima utilizada para cual realiza una única ficha técnica para las diferentes presentaciones comercializadas.	

3.2. Mercado Internacional



Figura 3 Productos que venden en el mercado internacional.

- ✓ Café tostado y molido calidad 100% excelso tipo exportación.
- ✓ Bolsas Metalizadas de 450 Gramos con válvula gasificadora.
- ✓ El rotulado cumple con las especificaciones de la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social.
- ✓ Registro sanitario Invima: RSAÑ1500198.

Tabla 2. ficha técnica del producto terminado



3.2.1. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO

PROGRAM
A CONTROL
DE CALIDAD

Nombre del Producto

CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO - EXCELSO

Tipo exportación

Fecha:
01/05/2016

Características Físicoquímicas	Café tostado y molido, calidad 100% excelso tipo exportación. No contiene sustancias extrañas, aditivos conservantes o colorantes que alteren su composición, sabor o aroma natural.
Características de Calidad	Este producto es procesado en condiciones higiénicas, bajo el decreto 3075 de 1997, Buenas Prácticas de Manufactura Ministerio de la Protección Social. Los granos procesados son de calidad UGQ, retenidos sobre malla 14. Producto libre de adulterantes.
Características Sensoriales	Tostion oscura, intenso sabor y aroma a café, alta acidez y cuerpo. Nuestro producto está libre de olores extraños y defectos de sabor en prueba de tasa.
Empaque y Presentación	Unidades por 450 gramos Bolsa metalizada de alta barrera compuesta por una película PET, capa FOIL de aluminio y una capa Sellante PEBD. Reempacados en cajas de cartón Dimensiones bolsa: ancho: 9cm, alto: 32cm, fondo: 6cm Dimensiones caja: ancho: 32cm, alto: 24.5cm, fondo:47.5 cm.
Rotulado	El rotulado cumple con las especificaciones de la resolución 005109 Ministerio De la Protección Social.
Código de Barras	770999707074
Embalaje	Cajas por 24 unidades Características de la caja: cartón corrugado calibre 428 mm/100, largo: 47.5cm, ancho: 32 cm, alto: 24.5cm
Temperatura de Empacado	Temperatura ambiente (28-30 grados centígrados)
Vida Útil	9 meses
Modo de Conservación y Almacenamiento	Conservar el producto cerrado herméticamente en lugar fresco y seco, alejado de olores extraños y sustancias toxicas. Almacenar sobre estivas.

Registro Sanitario: RSAÑ15I00198, Certificado inscripción

Registros y Certificaciones

Fedecafe: 1-0085-00. En proceso de certificación de BPM.

3.2.2. Descripción del producto café excelso don valle.

Café Excelso con agradables notas de sabores naturales, Tostión oscura, intenso sabor y aroma, alto cuerpo, acidez y rendimiento, molienda fina.

Los granos de café han sido cosechados en la sierra Nevada de Santa Marta y en la Serranía del Perijá, donde las excelentes condiciones climáticas de sus zonas montañosas, el esmero y dedicación que caracterizan al campesino de la región, hacen posible la obtención de un producto especial con una taza exquisita.

3.2.2.1. Usos:

Alimento para consumo humano en bebidas calientes, frías, postres, helados, caramelos y otras preparaciones culinarias.

3.2.2.2. Materia Prima:

Nuestra línea de Café Tostado y Molido Excelso, 100% colombiano, se elabora a partir de los mejores granos seleccionados de variedades cosechadas en lugares con excelentes condiciones climáticas como son la Sierra Nevada de Santa y la Serranía del Perijá entre otros.

3.2.2.3. Proceso y Control de Calidad:

La calidad de Nuestros productos se basa en la selección de excelentes materias primas: granos retenidos por encima de malla 14, calidad UGQ, con una tolerancia del (1.5) por ciento (%) inferior a esa malla, pero retenido por malla doce (12), en todo caso este café debe

tener por lo menos un cincuenta (50) por ciento(%) de granos retenidos sobre la malla quince (15) de acuerdo con lo previsto en la normas de la Green Coffee Association of New York City, Inc lo cual imprime a la bebida suavidad, acidez natural e intenso sabor y aroma, atendiendo a las exigencias de los gustos más sofisticados y exquisitos del consumidor que conoce y disfruta de un buen café.

Los granos son además procesados bajo estrictos parámetros de control de Calidad aplicando Las Buenas Prácticas de Manufactura desde su recepción hasta la entrega del producto terminado al consumidor final.

3.2.2.4. *Empaque y Presentación:*

Para garantizar la conservación de todo su aroma y sabor el café excelso Don Valle es empacado en bolsas metalizadas de alta barrera contenidas en cajas de diseño especial.

3.3. Productos en innovación



Figura 4. Productos en procesos de innovación.

3.3.1. Beneficios:

En el momento se está distribuyendo el café tradicional Café con Clavos y Canela en diferentes presentaciones, y tipo exportación. Brindándole a los clientes quienes cada día son sorprendidos con un café con notas y aromas especiales y un producto que es 100% natural.

4. Proyectos a Futuro

Hoy en día Café Don Valle tiene proyectado conquistar mercados internacionales para lo cual cuenta con el aval de la federación Nacional de Cafeteros y la FDA para exportar sus productos hacia un mercado cada día más exigente y conocedor de sus cualidades del Café.

5. Planta Café Don Valle SAS

5.1. Empresa



Figura 5. Empresa.

5.1. Tostadora



Figura 6. Tostadora

5.2. Empacadora



Figura 7. Empacadora.

5.3. Área de producción



Figura 8 área de producción

5.5. Bodega



Figura 9. Bodega.

5.6. Laboratorio

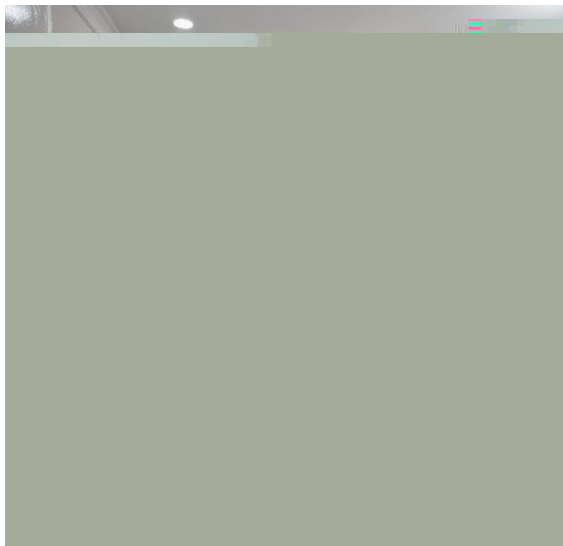




Figura 10. Laboratorio.

5.7. Banda mujeres



Figura 11. Banda mujeres.

6. Justificación de las prácticas

El presente trabajo tiene como finalidad evidenciar el proceso de las prácticas empresariales como Profesional en Negociador, según lo estipulo por la universidad, prácticas que se realizara en la Empresa CAFE DON VALLE S.A.S. En el departamento de exportación, relacionado con la formación académica recibida, en este informe daré a conocer la empresa detalladamente en donde realizo mis prácticas profesionales, que es la empresa a que se dedica entre otras cosas, requisito que es indispensable para mi grado.

Café Don Valle S.A.S, es netamente una empresa de la región costera ubicada en la ciudad de Valledupar- Cesar, con más de 10 años en el mercado, la penetración en el mercado de la región ha sido complicado pues a medida que fue creciendo con ella los problemas y obstáculos que la llevaron a ser unas de las primeras empresas en conseguir un espacio en el mercado judío, este ha sido unos de sus grandes logros, como también lo fue poder ingresar en el mercado de Estado unidos.

Mi finalidad en la empresa es ser la auxiliar en el departamento de exportación, donde me encargare de realizar algunos documentos necesarios para la presentación y realización de la exportación de café, entre otras cosas que a lo largo de este informe daré a conocer.

7. Objetivos de la Práctica

7.1. General

Demostrar mi capacidad y conocimiento adquirido en la universidad, para aplicarlo en Café Don Valle S.A.S, desarrollando un trabajo en equipo y de la mano con la gerente del departamento de exportación dentro de la empresa, determinando la importancia de un sistema de aprendizaje como Profesional en Negocios Internacionales.

7.2. Específicos

- ✓ Aplicar los conocimientos adquiridos en materias de exportación de servicios o productos.
- ✓ Desarrollar estrategias de mercadeo de la empresa en el mercado nacional.
- ✓ obtener una experiencia en el mercado laboral.
- ✓ finalizar el proceso de mis prácticas empresariales como requisito de grado.

8. Cargo a Desempeñar

El cargo asignado para las prácticas empresariales es ser la asistente en el área de exportación y administrativo de la empresa.

9. Funciones Asignadas

9.1. Organización y Estructura de la Trilladora Valentina LTDA.

Una vez que ingrese a la empresa la primera función asignada por la gerente y dueña de la empresa, fue organizar y supervisar una de las empresas que hacen parte de Café Don Valle S.A.S como lo es Trilladora Valentina Ltda. Que en ese momento tenía desorden en su estructura organizacional, es decir que los empleados no tenían funciones asignadas y menos un sistema de seguridad. Lo primero que hice fue asegurar a todos los empleados con respecto a la seguridad social de cada uno de ellos, de igual manera abrir un archivero con la base de datos de todos los empleados de la empresa; para que de este modo la trilladora operara legalmente y respetando las normas de trabajo. En esa línea de funciones desarrolle una estructura organizacional de la empresa que tuviera como pilar la gerencia y de ese modo los demás cargos asignados. En la parte de supervisar la empresa me tocaba generar un reporte

diario en cuanto al área de escogeduria de café, es decir que si las mujeres que formaban esa área, estaban cumpliendo con la meta que se les había asignado, en esta función mi revisión era por lo menos mirar y analizar su trabajo tres veces al día, de que ellas no estuvieran dejando pasar el café malo por la banda, ya que eso afectaría la producción de café, el reporte de producción y movientes de la empresa se lo pasaba quincenalmente al generante, en el cual le informaba detalladamente todos los movimientos de la empresa, desde la parte de laboratorio, pasando por maquinaria y terminando por el área de escogeduria, trabajando en equipo con la abogada y contadora de Café Don Valle S.A.S; por otro lado también supervisaba los cargue que hacia la empresa de café, que los coteros cargaron los lotes asignados y que de que la acomodaran dentro del transporte asignado ya fuera tanto mulas como en camiones.

9.2. Diseño página web de Trilladora Valentina Ltda.

En el momento que comencé la organización la empresa comencé a notar ciertos vacíos de la empresa, ya que lo clientes de la trilladora eran de todo el territorio nacional, lo cual me llevo a proponer a diseñar una página web, para que de este modo nos diéramos a conocer de una manera más organizada dentro del país como empresa y Trilladora de café que somos, como mis conocimientos en cuanto a diseños de páginas web era pocos, pude contar con la ayuda de un ingeniero de sistemas, trabajando en equipo, comenzamos a diseñar la página de la trilladora, utilizando la plataforma de wix que permite crear y publicar un sitioweb en flash indexado en buscadores, gratuitamente, mi función fue crear ítem que fuera acorde con la actividad de la empresa, junto al ingeniero aplicamos el marketing digital, es decir que nos diéramos a conocer por los medios digitales, que nuestros clientes nos contaran por nuestras redes sociales y por la ubicación de la empresa, de esta manera buscamos facilitar la

comunicación y compra con nuestros clientes, página que fue aprobada por la gerencia y el dueño de la empresa.

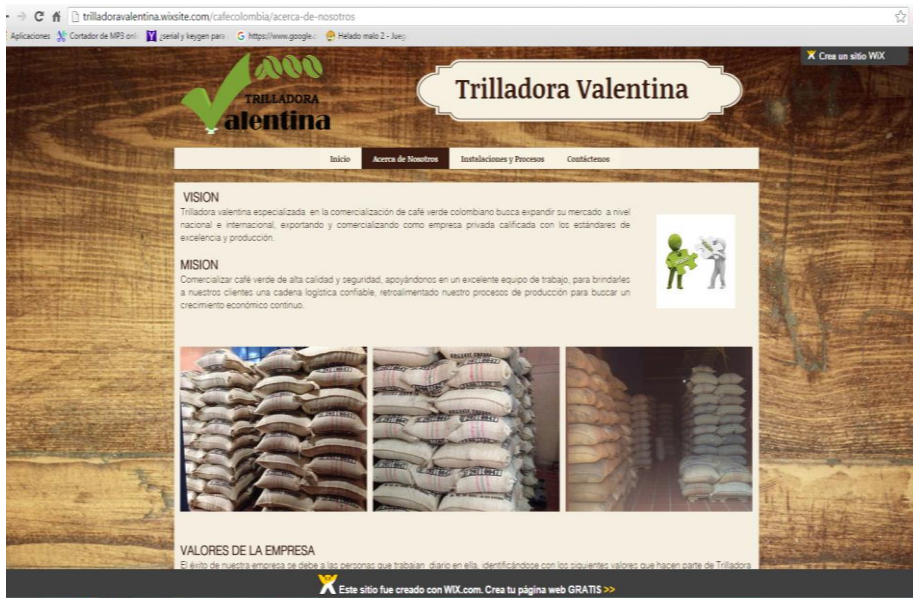


Figura 12. Foto tomada página web trilladoravalentina.wix.com

9.3. Organización de eventos empresariales

Junto con la gerente de la empresa tanto de la Trilladora Valentina Ltda, como de Café Don Valle S.A.S, éramos las encargadas de organizar todos los eventos en los cuales debía hacer presencia la empresa ya fuerana a nivel regional o nacional, mi primer evento que organice fue la macrorrueda 60, evento que se realizó en Bogotá, en el mes de mayo, desde la inscripción, el pago de la participación, presentación de la empresa con brochure, hasta agendar citas con los compradores de todo el mundo de café ya fuera molido o trillado, y a medida que fue pasando el tiempo tuve la oportunidad de organizar eventos dentro de la región, la empresa confió en capacidades y en la mayoría de los eventos iba en representación de ella, a eventos empresariales que realizaba la cámara de comercio y la gobernación de Valledupar.

9.4. Jefe de ventas de dulces de la distribuidora Maye.

Dentro de mis funciones diarias de la empresa estaba la distribución de dulces y agua de Café Don Valle, será la encargada de administrar el inventario y despachar la mercancía a nuestros vendedores, esa parte de la distribución de dulces y agua es una función que fue asignada un mes de estar dentro de la empresa, con la venta de esos productos la empresa busca generar ingresos diferentes a la venta de café de esta manera se cubren ciertos gastos de ella, como lo son publicidad entre otras cosas, al igual que la distribuidora tenía que generar reportes pero estos eran mensuales donde informaba las ventas obtenidas, las ganancias generadas y los gastos realizados, también generaba los reportes de los vendedores y con ellos realizaba el pago de la comisión por sus ventas.

9.5. Asistente en el área de exportación de la empresa

En cuanto al área de exportación, mi función fue ser la asistente de esa área, ya que todo lo hacía directamente la gerente que era la única que tenía el conocimiento de todos los papeles y trámites que debían hacer al momento de realizar la exportación de café, tuve la oportunidad de realizar junto con la empresa una exportación de café tostado de unas 5 mil libras de café las cuales iban 3.500 libras para el mercado de Estados Unidos y las 1.500 para el mercado judío, oportunidad que me dio la empresa para demostrar todos los conocimientos que adquirí en mi formación académica, junto con la gerente realizamos todos los trámites que el banco nos exigía para el pago de divisas que entraban a la empresa por la venta de café, de igual manera todos los trámites que nos exigía la agencia de aduanas para la exportación de café, los trámites de ante la Federación de Café de Colombia, y otras entidades reguladoras de vistos buenos para la exportación de café.

10. Marco Copcetual

- ✓ Café gourmet : Es la denominación que se le da al tipo de café seleccionado desde la semilla, producido en el clima y altura apropiada para su correcta maduración, floración y crecimiento de frutos.
- ✓ Aduana: Es aquel lugar establecido generalmente en las áreas fronterizas, puertos y ciudades importadoras/exportadoras cuyo propósito principal es contralar todas las entradas y salidas de mercancía, los medios en los que son transportadas y los trámites necesarios para llevarlos a cabo. Su función recae en hacer cumplir las leyes y recaudar impuestos, derechos y aprovechamientos aplicables en materia de comercio exterior.
- ✓ Incoterms 2010: Son los términos de negociación versión 2010, regulados por la cámara de comercio internacional, en el cual se estipulan los riesgos y responsabilidades en operaciones de comercio internacional, aplicado a todos los tipos de transporte.
- ✓ Distribución Física Internacional: Se refiere a las diversas operaciones que deben hacerse con la carga o mercancía para su desplazamiento a través de la cadena de distribución. Su objetivo es transportar el producto adecuado en la cantidad requerida en el lugar acordado y al menor costo para satisfacer las necesidades del consumidor en el mercado internacional, justo a tiempo y con calidad total.
- ✓ Marketing digital: Es la práctica de promover productos y servicios usando canales de distribución digital para alcanzar consumidores de una forma rápida y personal, teniendo en cuenta el costo-beneficio. Es una forma del marketing que se basa en la utilización de recursos tecnológicos y de medios digitales para desarrollar comunicaciones directas, personales y que provoquen una reacción en el receptor.

11. Marco Normativo

✓ Resolución 5 de 2015: por medio de la cual la empresa se adapta a la reglamentación para el control y administración del registro de exportadores de café de LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, en su condición de administradora del fondo nacional de café.

✓ Decreto 749 de 1990 : la empresa está autorizada para la exportación de café tostado y molido cumpliendo estas consideraciones:

✓ asegurar que el café tostado destinado a la exportación llegue al consumidor final conservando todas sus características de calidad.

✓ Que el continuo desarrollo en materiales de empaques hace necesario actualizar las disposiciones vigentes sobre empaques del café tostado y molido para exportación.

✓ Decreto 749 de 1990 art. 1. La empresa producirá el café tostado, solamente se podrá exportar cuando tenga una taza que sea característica del café colombiano y esté libre de sabores y olores extraños, considerando el artículo 2 del mismo decreto, para la elaboración de café tostado, molido o en grano, con destino a la exportación a los mercados tradicionales, únicamente se podrá utilizar como materia prima café fresco de calidad excelso.

12. Aporte del estudiante a la empresa

Basándome en lo aprendido y practicado a lo largo de estos 6 meses dentro de la empresa, y en compañía de la gerente Omaira Pedraza Sánchez, desarrollamos el área de exportación, ya que dicha actividad solo era realizada por la gerente y era ella quien desarrollaba todo el proceso de exportación junto con la agencias de aduanas, se abrió una oficina en el área de calidad y producción de la empresa para manejar solamente estos temas, de igual manera

organice un archivador en cuanto a la parte de documentación de exportación para que el equipo de trabajo del área administrativa se involucrara más y así todos tuvieran el conocimiento acerca del proceso de exportación de la empresa, cada carpeta tiene un orden consecutivo, carpetas cuyos contenidos se basan: en los requerimientos y reglamentos que exige la federación nacional de cafeteros de Colombia para poder producir café molido y tostado, formularios de declaraciones de cambio por exportaciones, carpeta de cotizaciones tanto nacionales como internacionales.

En compañía de la contadora de la empresa desarrollamos, un cronograma de actividades, que consiste en que la empresa realice actividades de en el mercado regional, es decir en escenarios como lo son cadenas y mercados de la región, en conjunto con el equipo de ventas, se buscó que con estas actividades las empresa y el consumidor interactuaran al menos una vez cada dos veces, con actividades lúdicas entre otras, y de esta manera se lograra mayor penetración en el mercado regional.

13. Aporte de la empresa a la formación profesional del estudiante

Durante los 6 meses de la práctica en la empresa Café Don Valle S.A.S.se obtuvo un gran aporte en el crecimiento tanto personal como profesional de acuerdo con cada una de las funciones que se desempeñaron en el cargo asignado. Dentro de los beneficios adquiridos en la práctica se puede resaltar:

- Responsabilidad laboral.
- Trabajo en equipo.
- Sentido de pertenencia de los empleados hacia la empresa.

- Se fortalecieron los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, en cuanto a lo práctico.
- Formación de valores profesionales.

14. Conclusiones

Una vez finalizado el periodo de prácticas de 6 meses en la empresa, se pudo desarrollar todos los objetivos establecidos al principio de esta, de igual manera reforzar todos los conocimientos que se adquirieron durante la formación académica como profesional en negocios internacionales, en materias referentes a administración, contabilidad y comercio exterior, toda esa información fue muy útil en el momento de aplicarla a la vida real. Esta experiencia adquirida en la práctica empresarial es un aporte fundamental para mí como futuro profesional ya que aportó nuevos conocimientos y herramientas que solo se aprenden a nivel laboral y que son esenciales a la hora de ejercer en futuros trabajos laborales como en un departamento de logística, comercio exterior o de negocios internacionales.

Referencias bibliográficas

Banco de la República, (2016) Tasa Representativa del Mercado, Consultada el 1 de julio de 2016 de la World Wide Web: <http://www.banrep.gov.co/>.

DIAN, (2016) Trámites para importaciones y exportaciones, Consultada el 20 de abril de 2016 de la World Wide Web: <http://www.dian.gov.co/>.

Federación nacional de Cafeteros (2016), exportadores, consultada el 15 de julio de 2016 de la World Wide Web: <http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/>.

