

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 Práctica Empresarial Agroindustria Guacarí S.A.S

Jeferson Emmanuel Orduz Gonzalez

**Informe presentado como requisito para optar por el título profesional en Negocios
Internacionales**

Tutor

Wanda Ximena Ortiz Nuñez

Universidad Santo Tomás

División de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables

Facultad de Negocios Internacionales

2015

Agradecimientos

En primer lugar, agradecer a Dios por su inmenso amor y su misericordia, permitiéndome culminar satisfactoriamente esta etapa, agradecerle que con su mano y su guía me ha traído hasta donde estoy, y agradecerle por las habilidades que me permite desarrollar, pues no soy competente por mí mismo, sino por su gracia.

Agradecer a mis padres JAIRO ORDUZ y MARTHA GONZÁLEZ, por sus esfuerzos para ayudarme a ser un profesional; a mis familiares quienes con sus voces de aliento y buenos deseos me impulsan a seguir adelante; a mi tía DEYANIRA GONZÁLEZ, quien para mí es una segunda madre y una guía espiritual; y un agradecimiento especial a la Familia COLLAZOS ORDUZ, quienes me han apoyado en esta etapa de formación profesional.

A la Universidad Santo Tomás, por ser un claustro formador, en el que además de desarrollar conceptos, se educa al profesional como persona, y se aprende a ser humanista sobre todas las circunstancias; gracias por formar profesionales íntegros.

A la empresa AGROINDUSTRIA GUACARÍ S.A.S., por darme la oportunidad de demostrar y perfeccionar cada uno de los conocimientos adquiridos durante la etapa universitaria, por permitirme dar opiniones sobre diferentes conceptos y por tantas cosas que me enseñaron.

Contenido

	Pág.
Introducción	13
1. Justificación	15
2. Objetivos	16
2.1 Objetivo General	16
2.2 Objetivos Específicos.....	16
3. Perfil de la Empresa	18
3.1 Razón Social	18
3.2 Objeto Social de la Empresa	18
3.3 Jefe Inmediato	19
3.4 Historia.....	19
3.5 Misión	21
3.6 Visión	21
3.7 Valores Corporativos	22
3.8 Ambiente Organizacional	23
3.8.1 Organigrama	23
3.8.2 Descripción de cargos.....	24
3.8.3 Oficinas	25
3.8.4 Edificio y Terreno.....	25
3.8.5. Distribución de Planta.....	27

Informe Práctica Empresarial Agroindustria Guacarí S.A.S.	5
3.9 Portafolio de Productos y Servicios	28
3.9.1 Café Tostado en Grano o Molido.....	29
3.9.2 Servicios.....	34
4. Cargo y Funciones Durante la Práctica Empresarial	37
4.1 Cargo Asignado	37
4.2 Funciones Asignadas	37
4.2.1 Promover el Desarrollo y Crecimiento de la Marca	37
4.2.2 Auxiliar en actividades propias de la Gerencia.....	40
4.2.3 Ajustar Productos a Normas Internacionales Aplicables al Producto:	45
4.2.4 Informar sobre Variables Internacionales que Afecten la Viabilidad Comercial y Logística de Cualquier Posible Negocio:.....	47
5. Aportes	49
5.1 Aportes del Estudiante a la Empresa	49
5.2 Aportes de la Empresa al Estudiante	49
6. Conclusiones y Recomendaciones	51
6.1 Conclusiones	51
6.2 Recomendaciones	51
Referencias.....	52

Lista de figuras

	Pág.
<i>Figura 1.</i> Logo Agroindustrias Guacari.....	18
<i>Figura 2.</i> Fotografía Fachada de Agroindustria Guacarí.....	19
<i>Figura 3.</i> Valores Corporativos	22
<i>Figura 4.</i> Organigrama	23
<i>Figura 5.</i> Oficinas.....	25
<i>Figura 6.</i> Distribución de Áreas Productivas	26
<i>Figura 7.</i> Distribución y Flujo de Producción	28
<i>Figura 8.</i> Guacari Coffee presentaciones	29
<i>Figura 9.</i> Caja de Lujo.....	30
<i>Figura 10.</i> Proceso de Producción de Café	32
<i>Figura 11.</i> Bolsa Flow Pack Con Válvula Desgasificadora	33
<i>Figura 12.</i> Válvula Desgasificadora - (Cara Externa)	34
<i>Figura 13.</i> Válvula Desgasificadora - (Cara Interna).....	34
<i>Figura 14.</i> Bodega de Café Pergamino.....	35
<i>Figura 15.</i> Fotografía Segunda Feria Departamental del Café en Santander	38
<i>Figura 16.</i> Fotografía Vigésima Séptima Feria de Café Especial SCAA	39
<i>Figura 17.</i> Carta AGTRON	46
<i>Figura 18.</i> Tablas de Colores.....	46
<i>Figura 19.</i> AGTRON 45.....	47

Lista de gráficos

Pág.

Grafico 1. Perfil de Taza Agroindustria Guacarí..... 31

Grafico 2. Características en Mallas de Café Verde..... 31

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1. <i>Productos</i>	28
Tabla 2. <i>Información Logística</i>	48

Lista de apéndices

	Pág.
Apéndices 1 Superficie Agroindustria Guacarí S.A.S	53
Apéndices 2 Análisis Sensorial.....	54
Apéndices 3 Portafolio.....	55
Apéndices 4 Logo Servicios Turísticos	56
Apéndices 5 Tarjeta de Presentación	57
Apéndices 6 Permiso Tostadora Nacional	58
Apéndices 7 Renovación Permiso Tostadora Nacional	59
Apéndices 8 Permiso de Muestra Sin Valor Comercial.....	60
Apéndices 9 Radicado Solicitud Carta de Conformidad BPM.....	61
Apéndices 10 Arte Final; Etiqueta Mercado Americano	62

Glosario

- **Beneficio de Café:** Pasos o etapas de procesamiento a las que se somete el café para quitar o eliminar todas sus capas o cubiertas de la forma más eficiente sin afectar su calidad y su rendimiento.
- **Beneficiadero:** Nombre del lugar donde ocurre el Beneficiado del Café
- **Café Especial:** Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior.
- **Café Pergamino:** Nombre que se le otorga a la almendra de café seca con cascara, a dicha cascara se le conoce con el nombre de pergamino o cisco.
- **Café Verde:** Se denomina al café seco después del proceso de trillado o remoción de la cascarilla amarilla.
- **FairTrade:** Certificado que garantiza al consumidor que la distribución de las ganancias serán en su mayoría para el productor del sur, con el fin de mejorar la posición de los productores a través del fortalecimiento de sus cooperativas y hacer posible unas condiciones de vida dignas.
- **FNC:** Siglas de Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
- **Granulometría:** Es la clasificación del grano por tamaño según la norma comercial establecida por la FNC. Se habla de Malla 18, 17, 16, 15 y 14, según el tamaño del grano que queda atrapado sobre el tamiz de dicho diámetro.
- **Monitorear (Café Verde):** Proceso de selección granulométrica de café
- **Mucilago:** Sustancia orgánica de textura viscosa semejante a la goma.

- **Q-Grader:** Acreditación profesional otorgada por la SCAA (Asociación de Cafés Especiales de América, por sus siglas en inglés) a catadores profesionales.
- **Rainforest Alliance:** Certificado que garantiza que dicho producto tiene procesos en los cuales se protege la selva y se mantiene la biodiversidad.
- **Torrefacción:** Efecto de tostar, especialmente el café.
- **Trillado:** Proceso de remoción de la cascarilla del Café Pergamino.
- **UTZ Certified Good Inside:** Certificado que se otorga bajo un conjunto de criterios sociales y ambientales reconocidos internacionalmente para la producción responsable de café. El código se basa en los principios delineados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), así como del protocolo de las buenas prácticas agrícolas para frutas y vegetales GLOBALGAP. Con este certificado los productores de café pueden demostrar que efectúan buenas prácticas agrícolas, un manejo profesional y eficiente de las fincas y una producción social y ambientalmente responsable.

Resumen

Agroindustria Guacarí S.A.S. es una empresa que se dedica a procesar y comercializar cafés especiales de la región de Santander, prestar servicios propios de la industria cafetera, como lo son maquilas y análisis técnicos y sensoriales, en su portafolio también cuenta con productos de la industria panelera, y servicios de la industria turística. La compañía nace gracias a la reunión de los caficultores y paneleros de la región del Valle de San José, quienes desde 2012 trabajaban en la idea de desarrollar un modelo empresarial en base a la agricultura de la región, sin embargo no fue sino hasta el 2014 que la empresa queda legalmente constituida, y la apertura al público se dio en marzo de 2015.

Las funciones asignadas por la empresa al practicante son: promover el desarrollo y crecimiento de la marca; auxiliar en actividades propias de la gerencia general, ultimando detalles a nivel organizacional/administrativo y de producción; ajustar productos a normas internacionales aplicables al producto, permitiendo entrar en mercados objetivos; informar sobre variables internacionales que afecten la viabilidad comercial y logística de cualquier posible negocio.

Mi experiencia en Agroindustrias Guacarí S.A.S. ha sido muy enriquecedora dado a que he tenido la oportunidad de ver el desarrollo real de una idea de negocio y las múltiples barreras que a diario tienen que encarar los nuevos empresarios colombianos; también, el hecho de que su actividad productiva se desarrolla en el sector agroindustrial, ha sido una experiencia totalmente nueva, y más cuando dicho sector es el cafetero, dado a que en Colombia, el café tiene un trato preferencial, y por ende la normatividad y el desarrollo comercial es diferente de los demás productos y servicios.

Introducción

El presente documento tiene por objeto exponer los resultados obtenidos durante el cumplimiento del término de la práctica profesional en la compañía Agroindustrias Guacarí S.A.S. Para tal fin, se plantearon diferentes objetivos propuestos en el protocolo presentado al inicio de la misma, la consecución de dichos objetivos, las funciones desempeñadas, logros alcanzados, así como las dificultades y retos superados, y las soluciones aportadas a la empresa. El objetivo principal se encarga de afianzar, fortalecer y desarrollar habilidades propias de un profesional integro en Negocios Internacionales mediante el desarrollo y puesta en marcha de una idea de negocio con proyección internacional de una empresa que tiene como objeto social, la producción y comercialización de cafés especiales y panela.

Para este caso la empresa desarrolla un papel importante en la formación profesional permitiendo un espacio real en el cual el estudiante puede involucrar sus conocimientos y habilidades en el ámbito laboral, y brinda oportunidades y herramientas para que logre sus objetivos de la mejor forma posible, teniendo en cuenta que cada trabajo acarrea una grande responsabilidad. Agroindustria Guacarí S.A.S. empresa de origen colombiano, nace tras la agrupación de cafeteros y paneleros de la provincia guantemala con el fin de fortalecerse y ser más competitivos, para el ámbito internacional y ser una solución a la actual problemática que viven los cafeteros de Colombia con respecto al precio del café, beneficiando a los caficultores asociados de la región con mejores precios de venta para sus cafés y siendo fuente de empleo para región. Agroindustrias Guacarí S.A.S. promueve la venta al exterior de panela sólida y pulverizada buscando compradores y enviando muestras de producto a clientes potenciales, además, Agroindustrias Guacarí S.A.S. tiene en su portafolio empresarial el desarrollo de

actividades propias del turismo, mezclándolas con las actividades agroindustriales del sector cafetero, ofreciendo a sus clientes la posibilidad de ver y vivir todo el proceso de producción, desde la cosecha hasta los procesos de torrefacción y molienda.

En este informe se resaltan las destrezas y conocimientos adquiridos por el practicante dentro del desarrollo de su labor, los beneficios obtenidos para su desarrollo profesional y los procesos aprendidos y desarrollados dentro de la compañía.

1. Justificación

La finalización del ciclo académico, llevado a cabo en la Universidad Santo Tomás, y realizado para obtener el título de Profesional en Negocios Internacionales es la oportunidad perfecta para enfrentarse al reto de un ciclo laboral, en el que el estudiante pondrá en práctica cada uno de sus conocimientos adquiridos en las aulas de clase, en mejoramiento de diferentes situaciones que se presenten dentro de la compañía.

Es por ello que la práctica profesional, o etapa productiva se convierte en un ciclo muy importante en el que cada una de las teorías, de casos hipotéticos en los que se basaron los estudios realizados durante la carrera, se convierten en realidad, y es la oportunidad perfecta para demostrar la capacidad de desarrollo y la eficacia con la que se pueden llegar a desarrollar.

La práctica se realizará en una compañía nueva con proyección internacional la cual reúne todos los criterios necesarios, acordes con el pensum de Negocios Internacionales, además presenta un reto al estudiante debido a que ésta desarrolla su objeto social sector agroindustrial.

Tanto para la compañía que recibe al practicante, como para el estudiante que realizará su ciclo productivo es una etapa de intercambio de ideas, y recepción de conocimientos de cada uno de las personas que intervienen. Además, para aquellas personas que no han tenido experiencias al trabajar durante su periodo académico, esta se convierte en la realidad más cercana al mundo laboral, en el que se debe cumplir con horarios específicos, tareas asignadas, y se es medido por su desempeño.

2. Objetivos

2.1 Objetivo General

Afianzar, Fortalecer y Desarrollar habilidades propias de un profesional integro en negocios internacionales, mediante el desarrollo y puesta en marcha de una idea de negocio con proyección internacional, de una empresa que tiene como objetivo social, la producción y comercialización de cafés especiales y panela.

2.2 Objetivos Específicos

- ✓ Realizar actividades propias de la gestión administrativa, de mercadeo, logística y de ventas que permita desarrollar destrezas y afianzar conocimientos sobre la naturaleza de los negocios.
- ✓ Acompañar y asesorar al empresario en todo el proceso de gestión y desarrollo empresarial.
- ✓ Cooperar en la organización interna de la empresa, en cuestiones de :
 - Normatividad INVIMA de gestión y procesos.
 - Control y logística de producción, abastecimiento y ventas.
- ✓ Verificar que la empresa cumpla con toda la normatividad de la Federación Nacional de Cafeteros.
- ✓ Verificar el proceso de exportación de café especial procesado.
- ✓ Adecuar y/o desarrollar un empaque y etiqueta que se ajuste a las normas nacionales e internacionales.
- ✓ Revisar la matriz de costos y gastos con el fin de verificar precios de venta

- ✓ Verificar los requerimientos necesarios para estampar en nuestros empaques sellos que brinden una mejor categoría y confianza del producto hacia los consumidores,
- ✓ Determinar la viabilidad financiera de llevar a cabo la gestión para la implementación de los sellos aplicables al café especial
- ✓ Estructurar un portafolio de productos para clientes empresariales
- ✓ Desarrollo de una segunda línea de Café especial de bajo costo para el mercado nacional.
- ✓ Apoyar, gestionar y realizar todas las actividades de apoyo empresarial por parte de organizaciones y/o entidades gubernamentales de apoyo al empresario (SENA y PROCOLOMBIA).

3. Perfil de la Empresa

3.1 Razón Social



Figura 1. Logo Agroindustrias Guacari

AGROINDUSTRIA GUACARÍ S.A.S.

NIT: 900.740. 122-1

Ubicación: Carrera 10 No. 6-71, Vereda Los Medios. Valle de San José, Santander.

Representante legal: Orlando Collazos Collazos.

Sector Productivo: Agroindustrial

3.2 Objeto Social de la Empresa

Agroindustria Guacarí S.A.S. tiene como objeto principal la transformación y comercialización de productos a partir del café, en sus líneas de café tostado, molido y demás subproductos derivados del café a nivel nacional e internacional.



Figura 2. Fotografía Fachada de Agroindustria Guacarí

3.3 Jefe Inmediato

Orlando Collazos Collazos

Gerente General/ CEO/ Representante Legal

Carrera 10 No. 6-71, Vereda Los Medios. Valle de San José, Santander.

Teléfono Celular: 310 851 1250

Correo Electrónico: orcoco@hotmail.es; info@guacaricoffee.com

3.4 Historia

Agroindustria Guacarí S.A.S. fue creada en el Valle de San José, municipio ubicado al sur del departamento de Santander, en la provincia Guanentina. La economía de esta provincia es en parte agropecuaria y en parte agroindustrial, con una importante industria panelera, producción cafetera y ganadera, la industria de los servicios recreacionales ha venido aumentando significativamente. Agroindustria Guacarí S.A.S. es una empresa nueva, creada en cámara de

comercio el 11 de junio de 2014, inició operaciones al público el 2 de Marzo de 2015, sin embargo dos años atrás se estaban adelantando estudios en materia de producción y transformación de cafés especiales y convencionales.

Esta influyente organización es un proyecto que inició como emprendimiento Rural desde el año 2012 en alianza con el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje); todos sus accionistas participaron en procesos de capacitación y entrenamiento en los programas de crecimiento agroempresarial donde gran parte del esfuerzo se enfocó en técnicas para manipulación y torrefacción de café convencional y especial, todo esto se logró gracias al constante acompañamiento de la Universidad Libre seccional Socorro, bajo la dirección del Dr. Edis Mauricio San Miguel, quien es experto en la cadena de suministro de la industria cafetera en Santander. Después de 2 Años de constante entrenamiento y manejo de lecciones aprendidas, iniciaron la puesta en marcha de su proyecto, en donde oficialmente Agroindustrias Guacarí S.A.S. abrió sus puertas al público el 2 de Marzo de 2015 con una fábrica de torrefacción diseñada con los más altos estándares de calidad, eficiencia operativa y sostenibilidad, respetando la legitimidad de todas las partes interesadas en el negocio.

Su constitución legal inicia en la Cámara de Comercio de San Gil el día 11 de junio de 2014, organiza gracias a la asociación de varios caficultores y paneleros de la región, como iniciativa para promover los productos de la región y así mismo generar ventajas competitivas y obtener una mejor capacidad adquisitiva para sus asociados, unificando el futuro de su producción bajo una marca reconocida a nivel nacional e internacional, dinamizando la economía de la región en donde su mayor parte es agroindustrial siendo ejemplo de progreso, generando empleo e impulsando la competitividad de la región.

Agroindustrias Guacarí es una organización que produce café tostado bajo las presentaciones de grano y molido en un empaque de alta calidad, los cuales son distribuidos a consumidores nivel nacional e internacional, clientes cuyos mercados cada vez exigen productos que garanticen cumplimientos a nivel social, ambiental, calidad y seguridad que demuestren transparencia y legitimidad con todas las partes interesadas en su modelo de negocio.

3.5 Misión

“Agroindustrias Guacarí S.A.S. tiene como misión, procesar y comercializar productos y servicios de la industria panelera, cafetera y turística, de alta calidad, ajustados a los estándares y exigencias del mercado nacional y extranjero; con el fin de impulsar la marca Guacarí en Colombia y en todo el resto del mundo para de esta forma promover el desarrollo de nuestra región.”

3.6 Visión

“Para el año 2020, Agroindustrias Guacarí S.A.S. tendrá productos en mercados nacionales e internacionales, a través de las tiendas especializadas de café en primera medida, logrando posicionar en la mente de los consumidores sus marcas como productos de alta calidad.”

3.7 Valores Corporativos



Figura 3. Valores Corporativos

Compromiso

- Todos nuestros socios y personal adjunto a la empresa están enfocados en hacer sus mejores esfuerzos para conseguir los objetivos empresariales y vivenciar en su totalidad los valores de la empresa.
- Cumplimos oportunamente con nuestros clientes.

Seguridad

- Realizamos nuestros procesos con total asepsia con el fin de brindarle al consumidor productos de calidad.
- La materia prima que usamos es 100% Café.

Convicción

- La empresa está totalmente orientada y enfocada en comercializar café de calidad.
- Creemos en el valor que tiene el café de Santander

Desarrollo

- Brindamos oportunidades de empleo a nuestra región
- Impulsamos las mejoras en los procesos de cosecha y beneficio del café

3.8 Ambiente Organizacional

3.8.1 Organigrama

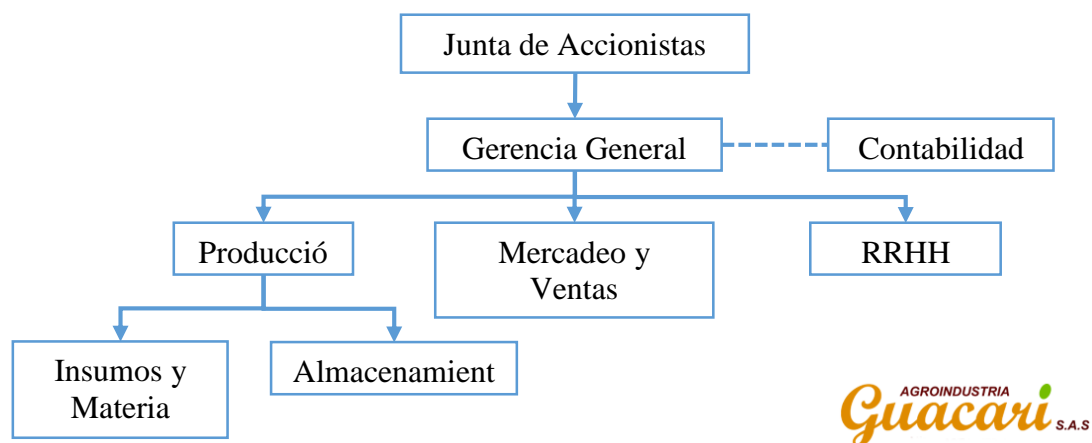


Figura 4. Organigrama

3.8.2 Descripción de cargos.

Gerente General (nivel producción): encargado de asegurar la calidad de la materia prima que entrará en la fábrica. Agroindustria Guacarí S.A.S., se auto abastece del café de sus accionistas, por lo tanto, el gerente general gestiona el manejo de buenas prácticas en el beneficiadero y realiza el proceso y gestión en la compra de insumos y productos que se necesitan durante el proceso de funcionamiento de la fábrica.

Producción; Insumos y Materia Prima; Almacenamiento: Es el encargado del proceso de trillado, monitoreado, torrefacción, molienda y empaque; informa sobre la necesidad de compra de insumos y materias primas; y también es el encargado de recepcionar la materia prima (café pergamino) acorde a las directrices dadas por el gerente; lleva registros de los procesos productivos; mantiene aseada la planta.

Mercadeo y Ventas: la junta de accionistas busca posibles clientes, y el gerente general ultima detalles de ventas; el gerente general es quien desarrolla todo el proceso de ventas empresariales y es justo este mercado el que por el momento se está enfocando.

RRHH: El encargado del departamento de RRHH, capacita al personal en BPM, instruye al personal en materia de transformación de café especial.

Practicante: Tiene como función la asistencia en gerencia (creación de formatos de control internos de la compañía, verificación de normas INVIMA), control de producción (control de calidad), asistencia en mercadeo (creación de empaque, y caja de embalaje, se prepara el producto para el mercado americano, se realiza una matriz de costos de exportación); entre las funciones también se delega el control contable, proceso que se hace mensualmente en reunión

con la contadora de la empresa, también se entrega el desarrollo de actas de junta de accionistas; desarrollar actividades conjuntas con el SENA y PROCOLOMBIA.

3.8.3 Oficinas

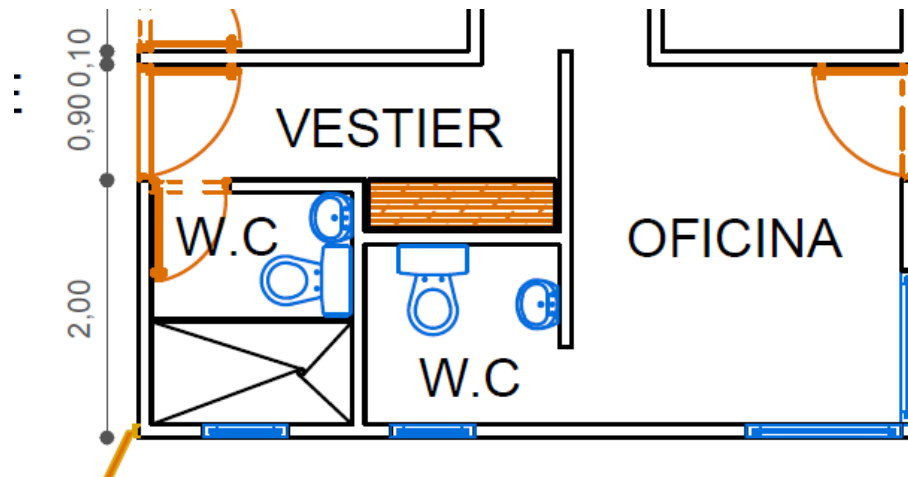


Figura 5. Oficinas

3.8.4 Edificio y Terreno.

La planta cuenta con las siguientes características:

Cuenta con una superficie ocupada: 252 m² (ver Apéndice A). La planta se encuentra dividida en 6 secciones, Oficina, Bodega de Producto Terminado, Bodega de Materia Prima, Bodega de Cisco (en la que se encuentra la Zona de Trillado y Monitoreado), Área de Producción (que se encuentra dividida en Zona de Torrefacción, Molienda y Empaque) y Vestier. En la oficina se encuentra un escritorio con sus respectivas sillas y se tiene una laptop con conexión a internet, y un archivador. Esta zona cuenta con un baño.

Dentro de la Bodega de Producto Terminado, se encuentra un estante con la marca Guacarí Coffee®, donde se exponen los productos terminados, también se cuenta con una meza para

ubicar cajas de lujo. En la Bodega de Materia Prima, encontramos una báscula grande, para el pesado de los sacos de café pergamino, unas estibas para separar el café del piso e impedir que el café absorba rápidamente humedad. En la Bodega de Cisco se encuentra; en la zona de trilla una Máquina Trilladora marca TIMAG modelo AG001; en la zona de Monitoreo, se encuentra una Monitor de Almendra de café verde para selección por granulometría. En el Área de Producción, en la Zona de Torrefacción, se encuentra una Tostadora marca TIMAG modelo AG003; en la Zona de Molienda, se encuentra un Molino de Martillos marca TIMAG, modelo AG004; y en la Zona de Empaque se encuentra una báscula (“gramera”) y una Selladora Continua de Banda, modelo CBS-630.

En el Vestier, encontramos un baño para empleados de producción y lockers.

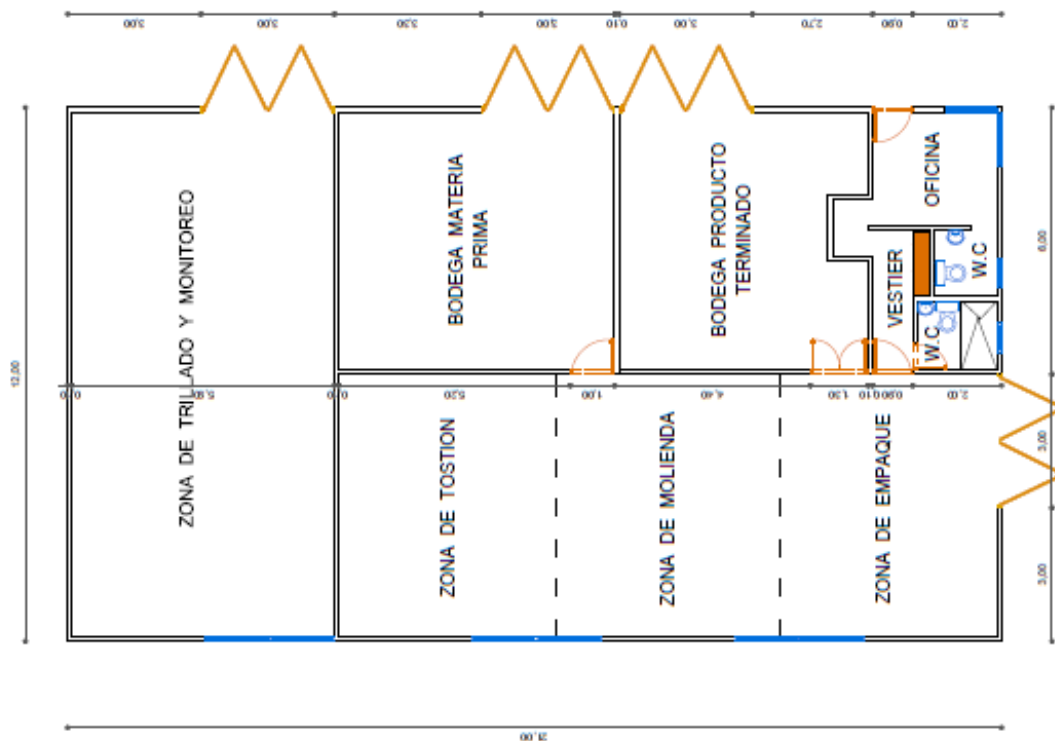


Figura 6. Distribución de Áreas Productivas

3.8.5. Distribución de Planta

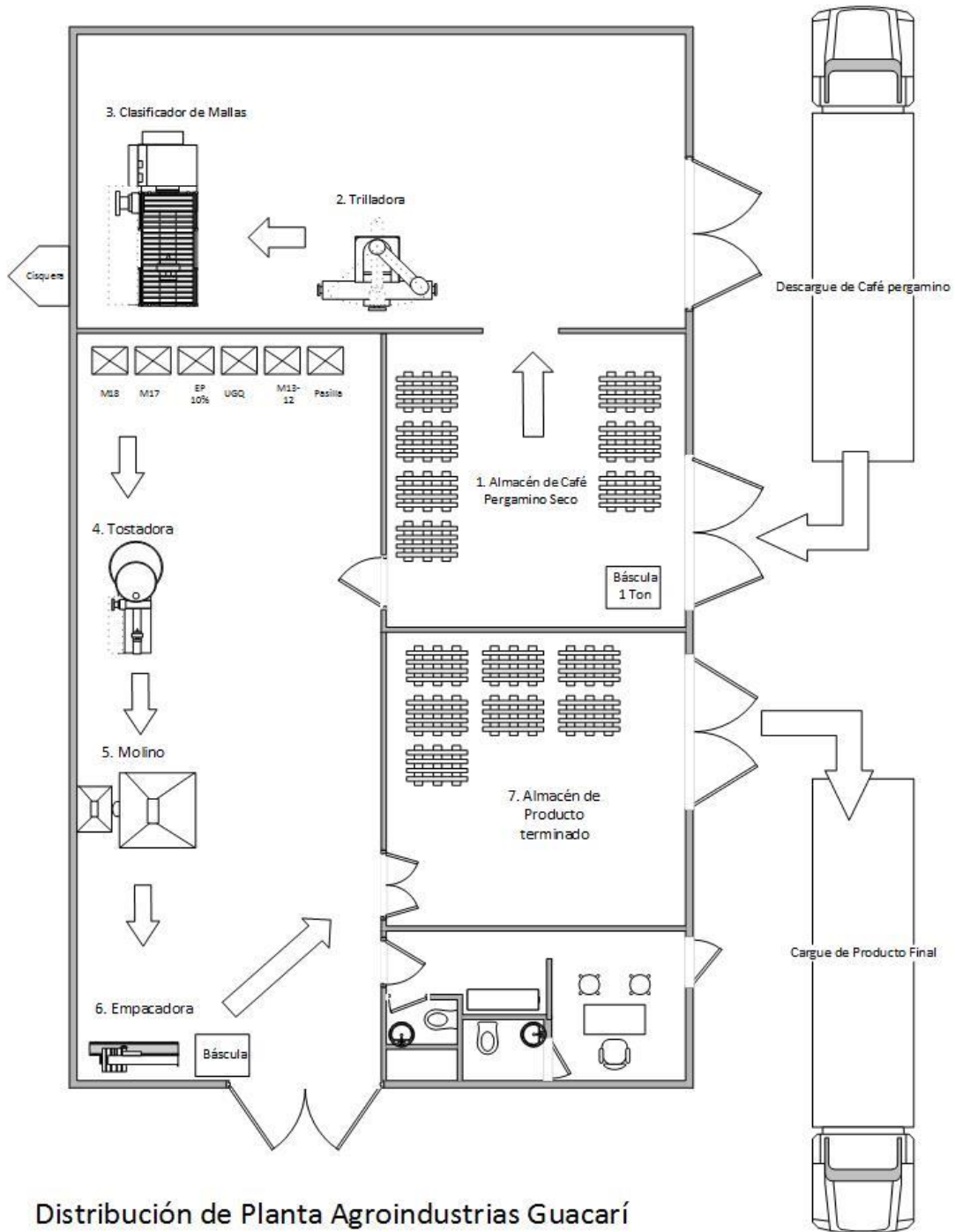




Figura 7. Distribución y Flujo de Producción**3.9 Portafolio de Productos y Servicios****Tabla 1. Productos**

ROAST COFFEE	PANELA
	
<p>Hole Bean Roast Coffee (Roast to consumer preferences)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2494 g (88 oz) ▪ 453,6 g (16 oz) ▪ 226,8 g (8 oz) 	<p>Block</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Square Panela <ul style="list-style-type: none"> ○ 250 g *2Unt. ○ 250 g *5Unt. ○ 500 g ○ 520 g ○ 650g ○ 1000 g ▪ Round Shape <ul style="list-style-type: none"> ○ 500 g ○ 125 g *8 Unt. ▪ Bar <ul style="list-style-type: none"> ○ 500 g *8 Und. ○ 1000 g *16Und. ▪ Cubes <ul style="list-style-type: none"> ○ 31,25 g *24 Unt
<p>Ground Roast Coffee (Grinding Medium Size)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2494 g (88 oz) ▪ 453,6 g (16 oz) ▪ 226,8 g (8 oz) 	<p>Instant (Powdery)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g ▪ 6 g

Agroindustria Guacarí, no produce panela, sin embargo promueve la venta de esta en mercados internacionales.

Agroindustria Guacarí brinda los siguientes servicios:

- Análisis Físico y Sensoriales
- Almacenamiento de Café
- Maquilas de Café (Trillado, Torrefacción, Molienda, Empaque)
- Visitas Turísticas y Empresariales

3.9.1 Café Tostado en Grano o Molido



Figura 8. Guacarí Coffee presentaciones



Figura 9. Caja de Lujo

Nombre Comercial: Café Especial Tostado y Molido

Marca: Guacarí Coffee®

Descripción: Guacarí Coffee®, está elaborado con café proveniente de la Zona Cafetera de Santander, el cual una vez producido se caracteriza sensorialmente por una taza limpia con cuerpo medio-alto y balanceada; acidez media con sabores dulces, herbales y con ligeras sensaciones cítricas, junto con la suavidad y la limpieza propias del café de Colombia. El café procesado por Agroindustrias Guacarí S.A.S, es cultivado y cosechado por sus socios, permitiendo tener un control de prácticas en la cosecha y en el beneficiadero, otorgándole a sus cafés puntajes Q-Grader mayor a 82.

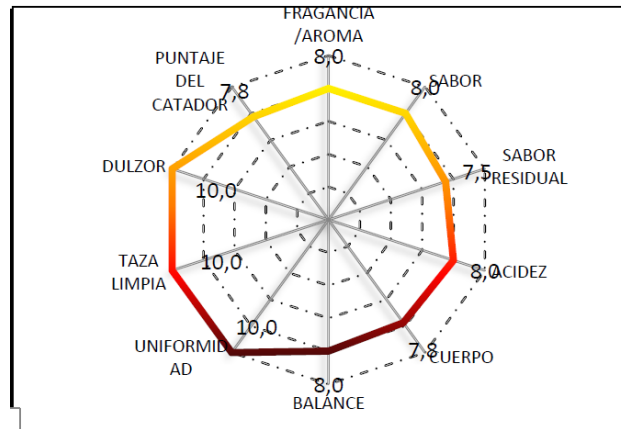


Grafico 1. Perfil de Taza Agroindustria Guacarí

En su mayoría, el grano que se cosecha en los cafetales de los asociados, son de gran granulometría, dando un gran porcentaje en las mallas 18 y 17, siendo estos granos en la mayoría de los países los más apetecidos.

A continuación se hará referencia al proceso global de producción de café en Colombia a través de una infografía, con el fin de identificar en cual parte de la cadena de suministro participa la Organización.

CARACTERISTICAS EN MALLAS CAFÉ VERDE

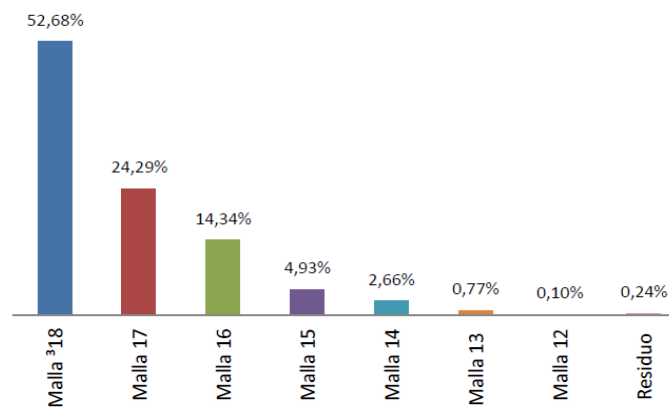


Grafico 2. Características en Mallas de Café Verde

Los granos de café o semillas están contenidos en el fruto del arbusto, los cuales en estado de madurez toman un color rojizo y se les denomina "cereza"



Recolección de café cereza: En esta etapa se cosechan únicamente los granos que alcanzan el estado de madurez completa, normalmente de color rojo o amarillo, ya que los verdes dañan el sabor de la taza de un café. Todo este proceso se desarrolla de forma manual.

Despulpado: El mismo día de la recolección, los granos de café se despulpan, retirando la cereza del grano.



Fermentación: En esta parte del proceso, los granos permanecen en reposo.

Una vez finalizado el proceso de fermentación, comienza el lavado del grano, cuyo objetivo es eliminar totalmente el mucílago del grano y se eliminan los azúcares.



Secada: Después de lavar, se exponen los granos al calor del sol para que el grado de humedad disminuya, facilitando su conservación. El grano seco se empaqueta en sacos limpios hechos en fique facilitando su traslado. Más adelante, se retira la cáscara que cubre el grano, llamada pergamino.

Tostado: El proceso finaliza con el tostado de café, cuando el grano verde es sometido a una fuente de calor, generando el delicioso aroma y sabor.



El café tostado se debe moler. El molido incrementa el área de superficie del café, permitiendo que el sabor se extraiga más fácilmente.

Finalmente, el café se empaqueta y se envía a las tiendas y obtiene usted esta bebida especial



Figura 10. Proceso de Producción de Café

El tipo de empaque utilizado es una bolsa Flow Pack, multicapa laminada con fuelles laterales, incluye válvula unilateral desgasificadora; también cuenta con un empaque de lujo, el cual consiste en una caja hecha en propalcote, con diseño en fondo negro, logo Guacarí Coffee®.



Figura 11. Bolsa Flow Pack Con Válvula Desgasificadora



Figura 12. Válvula Desgasificadora - (Cara Externa)



Figura 13. Válvula Desgasificadora - (Cara Interna)

3.9.2 Servicios

3.9.2.1 Análisis Sensorial

Proceso realizado por un Catador Profesional, con certificado en Q-Grade, en el cual, se analizan características físicas y de percepción sensorial, de cada cosecha o lote de café, con el fin de otorgar una puntuación de calidad de valides internacional; los resultados se plasman en un informe (ver Apéndice B).

3.9.2.2 Almacenamiento de Café

Agroindustria Guacarí cuenta con una bodega de almacenaje acorde a las exigencias de la FNC, que permite conservar las características organolépticas y físicas del café pergamino por un largo periodo de tiempo.



Figura 14. Bodega de Café Pergamino

3.9.2.3 Maquilas de Café

Agroindustria Guacarí, realiza el proceso de maquilas de café, de manera total o parcial, dado que algunos torrefactores de la región no tienen la maquinaria completa para realizar algunos procesos. Agroindustria Guacarí es una de las pocas Torrefactoras certificadas por la FNC, en Santander.

3.9.2.4 Visitas Turísticas y Empresariales

Agroindustria Guacarí, dentro de sus servicios, también brinda la posibilidad de realizar visitas a las instalaciones de la torrefactora y a los trapiches asociados, dentro de este plan se brinda la posibilidad de realizar una caminata ecológica por los cafetales, se muestra todo el proceso de

cosecha y beneficio del café, para la producción de café pergamino, y su posterior procesamiento en la torrefactora; se involucrar a nuestros visitantes en cada una de las actividades con el fin de que tengan un acercamiento y vivifiquen todo el proceso desde la cereza de café hasta la obtención de una taza de café.

4. Cargo y Funciones Durante la Práctica Empresarial

4.1 Cargo Asignado

El cargo asignado fue Auxiliar de Gerencia.

4.2 Funciones Asignadas

Durante los seis (6) meses de prácticas realizados en la empresa Agroindustria Guacarí S.A.S., se realizaron las siguientes funciones:

4.2.1 Promover el Desarrollo y Crecimiento de la Marca

Dentro de ésta función, se realizaron diferentes actividades la primera, fue a detallar un portafolio de productos y servicios (ver Anexo C), el cual se realizó en inglés, con el fin de iniciar el proceso de negociaciones hacia los Estados Unidos, durante la realización de este se postuló un logo para identificar el servicio de Visitas Turísticas y Empresariales y fue aceptado por la junta de accionistas (ver Anexo D); se diseñó la tarjeta de presentación del señor gerente en inglés (ver Anexo E); se realizó un modelo de Cover Letter, con el fin de iniciar los primeros acercamientos con los posibles clientes empresariales; se realizaron algunos cambios en el diseño de la etiqueta, debido a que algunos de los asociados se encontraban un poco inconformes con el diseño que se tenía, se presentaron cada una de los diferentes diseños durante las reuniones de accionistas, hasta que se logró llegar a un acuerdo unánime, sobre dicho diseño se desarrolló el proceso de adecuación para el mercado americano y se prosiguió a enviar el diseño a nuestro

proveedor de empaque para iniciar el proceso; se editó y actualizó la página web con los acontecimientos y eventos que fueron aconteciendo que eran de gran importancia para la empresa, también se hizo el montaje y edición de dos videos institucionales los cuales se subieron a la cuenta empresarial en Gmail vinculada a YouToBe; se gestionó y se hizo presencia en la Segunda Feria Departamental del Café en Santander, en la cual contamos con un stand, se dieron muestras nuestro café, se tuvo la posibilidad de dar un muestra de café y hablar con el gobernador de Santander Richard Aguilar sobre éste proyecto de emprendimiento.



Figura 15. Fotografía Segunda Feria Departamental del Café en Santander

También durante el último mes se gestionó la participación en la Feria Nacional de JRE (Jóvenes Rurales Emprendedores) desarrollada por el SENA, que se llevará a cabo en la ciudad de Bucaramanga, los días 6 y 7 de Noviembre (esta fecha puede ser cambiada) en CENFER; con PROCLOMBIA, se gestionó y se participó de la Misión Exploratoria en el marco de la Vigésima Séptima Feria de Cafés Especiales organizada por la SCAA en Seattle del 9 al 12 de Abril del 2015, en el cual el empresario tuvo la posibilidad de desarrollar una micro rueda de negocios

con algunos empresarios americanos interesados en el café colombiano, a los cuales se les realizó seguimiento y se acordó enviar muestras de café de la próxima cosecha, la cual se realiza a mediados de noviembre.



Figura 16. Fotografía Vigésima Séptima Feria de Café Especial Especial SCAA

Aunque al principio de la práctica empresarial se habían formulado objetivos con respecto a la investigación e implementación de sellos de certificaciones nacionales e/o internacionales aplicables al café, los cuales en este caso sería, sello de Origen Colombia, Sello de Café de Origen Santander, 100% Colombian Coffee (FNC), RainForest Alliance, Fair Trade, UTZ, los directivos de la empresa comunicaron la cancelación de estos objetivos dado que bajo junta de accionistas se tomó dicha decisión, basándose en que en el momento no era indispensable y se podían realizar otras funciones que merecían prioridad. Sin embargo se asistió a un seminario taller “Claves para Certificaciones de Comercio Justo, Fair for Life y Agricultura Orgánica”, el cual se llevó a cabo en 19 de Junio en las sede de la Cámara de Comercio de Bucaramanga gracias PROCOLOMBIA.

4.2.2 Auxiliar en actividades propias de la Gerencia

En esta función se designaron diferentes tareas o actividades, algunas de carácter periódico y otras no. Las actividades fueron: inicialmente se diseñaron y desarrollaron los diferentes formatos de control interno de la empresa, con el fin de iniciar un control total de los procesos productivos, posteriormente se informó sobre deficiencias o carencias en el cumplimiento de ciertas normas sanitarias INVIMA aplicables a Fabricas de Alimentos, de las cuales en la actualidad se siguen haciendo implementaciones; se hicieron algunas sugerencias sobre la visión de la empresa, y se realizaron ajustes pertinentes; se realizó control y edición de Actas de Accionistas desde la Acta de Inicio; se gestionaron documentos esenciales para el funcionamiento de la Torrefactora como: Renovación de Permiso de Torrefactora Nacional expedido por la FNC (ver Anexo F y G) y el Renovación Permiso de Muestras Sin Valor Comercial expedido por FNC (Ver Anexo H), el cual para esta ocasión se solicitó una amplitud del periodo de vigencia del certificado, también fue necesario realizar un informe de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para que junto con el Ingeniero Leonardo Hurtado, solicitásemos el Certificado de Conformidad en BPM expedido por la FNC (ver Anexo I), esto con el fin de poder realizar el proceso de producción para un tercero, el cual comercializa café para exportación y para terminar de cumplir con los documentos exigidos; el Certificado de Exportador tiene una vigencia de un año, por lo tanto no hubo necesidad de solicitarlo, su vigencia va hasta el mes de diciembre del presente año.

Como parte de las tareas asignadas, se realizaron informes y entrega mensual facturación de ventas y de compras (gastos y costos) al departamento de contabilidad, control de funciones del personal de la planta, control de calidad de producto terminado, control de insumos, preparación de entrega de cuentas a la junta de accionistas, control de despachos y posterior

seguimiento a clientes nacionales e internacionales, envío de Cover Letters a clientes internacionales potenciales.

Se asistió al empresario en el desarrollo del programa de Crecimiento Empresarial del proyecto Ideas de Emprendimiento Rural, dirigido por el SENA, de mano de la Gestora de Emprendimiento Luz Stella Lizarazo, con la cual se ha terminado el primer ciclo del proceso y se inició a finales del mes de junio la segunda parte del ciclo (Fortalecimiento Empresarial). Durante este proceso, lo que se buscaba era adelantar formatos donde se solicitaba cierta información sobre la empresa, durante el proceso de creación, información sobre el sector productivo en el cual se desarrolla la actividad empresarial, información con respecto proyecciones de ventas, información financiera, entre otras. También, se coordinaron y gestionaron la inclusión dentro de distintas actividades con PROCOLOMBIA; la primera fue la asistencia al Taller de Revisión de Etiquetado para Estados Unidos, el cual tuvo lugar el día 12 de febrero del presente año en las instalaciones de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, en el salón Rafael Serrano, con la cual el empresario pudo despejar dudas y afirmar algunos conceptos de los cuales previamente le había informado acerca del etiquetado para los estados unidos. Después se gestionó la participación en la Misión Exploratoria en el marco de la Vigésima Séptima Feria de Cafés Especiales organizada por la SCAA en Seattle del 9 al 12 de Abril del 2015 y se auxilió en las video conferencias de cierre de Misión, también, se realizó el informe con los datos e información que el empresario suministró, esto como parte del proceso de reembolso del 50% de los tiquetes aéreos gracias a la política de cofinanciación con PROCOLOMBIA, dicho proceso de reembolso también se gestionó y en estos momentos estamos al tanto de la finalización de este proceso.

Después de que se Gestionara la participación en la Misión exploratoria, se hizo presencia en un evento de PROCOLOMBIA en el que se expuso uno de los servicios, la Asistencia Técnica; después de conocer este servicio, se gestionó y se diligenció los formatos para ser parte de ese servicio, solicitando asistencia técnica en Torrefacción de Café Especial, con el fin de mejorar técnicamente en este aspecto.

Como última labor dentro de esta función, se gestionó la participación en la RUEDA DE NEGOCIOS EXPOESPECIALES, la cual se llevara a cabo en Bogotá D.C. en el Centro Internacional de Negocios y Exposiciones – Corferias, en el Pabellón 17 – Cuarto Nivel, los días 15 y 16 de octubre; la participación de la empresa fue aceptada y en los días siguientes se iniciará el proceso de agenciamiento de citas.

Con ayuda de PROCOLOMBIA, el empresario decidió adquirir un programa para manejar una matriz de costos de producción y de exportación, en la cual se le brindo ayuda para entender un poco más el manejo de la matriz y el manejo de ciertos conceptos; en este proceso estuvimos durante 4 sesiones.

Aunque una de las primeras actividades que se ejecutaron durante la práctica empresarial, fue revisar una matriz de costos que se había generado con el fin de hallar el costo de producción de una libra y de media libra de café tostado molido, de la cual se realizaron algunos ajustes con el Doctor Edis Mauricio San Miguel. La matriz de costos de exportación se realizó en la modalidad marítima y aérea con destino a los Estados Unidos, para los términos de negociación: EXW, FOB/FCA y CIF/CIP.

Tabla 3. Costo por concepto e INCOTERM



MATRIZ DE COSTOS DE D.F.I. POR MODALIDAD DE TRANSPORTE

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO	I	PRODUCTO: Nombre Técnico o Comercial	Café tostado en grano sin descafeinar	
	II	POSICIÓN ARANCELARIA (PAÍS EXPORTADOR)	09.01.21.10.00	
		POSICIÓN ARANCELARIA (PAÍS IMPORTADOR)	09.01.21.10.45	
	III	UNIDAD COMERCIAL DE VENTA	Kilos	
	IV	VALOR EX-WORKS POR UNIDAD COMERCIAL	4,75	
	V	EMPAQUE	Plastico y caja de carton	
		DIMENSIONES cm	0,39*0,36*0,34	
		ORIGEN: / PAÍS - PUNTO DE CARGUE	Santa Marta /Colombia	
	INFORMACIÓN BÁSICA DEL EMBARQUE	VII	DESTINO / PAÍS - PUNTO DE DESEMBARQUE - ENTREGA	New York Port/ USA
		VIII	PESO TOTAL KG/TON	740
		IX	UNIDAD DE CARGA	Pallet Americano
		X	UNIDADES COMERCIALES	720
		XI	VOLUMEN TOTAL EMBARQUE CM3 - M3	2,28 m3
	OTRA INFORMACIÓN DE IMPORTANCIA	XII	TERMINO DE VENTA (INCOTERM)	EXW, FOB, CIF
XIII		FORMA DE PAGO Y TIEMPO	Cuenta de Corriente confirmada y pagadera a la	
XIV		TIPO DE CAMBIO UTILIZADO	2.116,50	

Campos Modificables
Campos con Formulas

Tabla 2. Información sobre la Matriz

CONCEPTO COSTOS EXPORTACIÓN		MARÍTIMO				AÉREO			
		Costo Unitario	Costo Total	TIEMPO	Costo Unitario	Costo Total	TIEMPO		
PAIS EXPORTADOR	1	EMPAQUE	0,00	-		0,000			
	2	EMBALAJE	0,00	-		0,000			
	A	VALOR EXW	4,75	3.420,00	18,00	4.750	3.420,00		
		Costos Directos							
	3	UNITARIZACIÓN	0,082	59,06		0,138	99,22		
	4	MANIPULEO LOCAL EXPORTADOR	0,131	94,50		0,131	94,50		
	5	DOCUMENTACIÓN	0,069	50,00	0,50	0,069	50,00		
	6	TRANSPORTE (HASTA PUNTO DE EMBARQUE)	0,525	377,98	2,50	0,518	373,26		
	7	ALMACENAMIENTO INTERMEDIO	0,000	-		0,000	-		
	8	MANIPUELO PREEMBARQUE	0,060	43,32	2,00	0,079	57,00		
	9	MANIPUELO EMBARQUE	0,000	-		0,000	-		
	10	SEGURO	0,037	26,29		0,037	26,61		
11	BANCARIO	0,069	50,00		0,069	50,00			
12	AGENTES	0,014	10,30		0,000	-			
	Costos Indirectos								
13	ADMINISTRATIVOS - Costo Indirecto	0,042	30,00	-	0,042	30,00			
14	CAPITAL-INVENTARIO	0,020	14,14	-	0,019	13,97			
	COSTO DE LA DFI PAIS EXPORTADOR	1,049	755,60		1,104	794,55			
B	VALOR : FCA. No Incluye Embarque	5,799	4.175,60	23,00	5,854	4.214,55			
C	VALOR : FAS. No Incluye Embarque	5,799	4.175,60	23,00					
D	VALOR : FOB	5,799	4.175,60	23,00					
	TRANSPORTE INTERNACIONAL	0,694	500,00	21,00	1,271	914,95			
E	VALOR CFR	6,494	4.675,60	44,00					
F	VALOR CPT	6,494	4.675,60	44,00	7,124	5.129,50			
	SEGURO INTERNACIONAL	0,042	30,39	-	0,069	50,00			
G	VALOR CIF	6,536	4.705,99	44,00					
H	VALOR CIP	6,536	4.705,99	44,00	7,194	5.179,50			
	MANIPUELO DE DESEMBARQUE	0,000	-	-	0,000	-			
	Costos Indirectos								
2	CAPITAL-INVENTARIO	0,000	-		0,000	-			
	TRANSPORTE INTERNACIONAL	0,000	-	-	0,000	-			

Como parte del proceso de acompañamiento empresarial con PROCOLOMBIA, se desarrollaron visitas en las cuales directivos de esta entidad visitaron nuestras instalaciones; Oscar Portilla Camacho, Asesor Centro Junior de Información Santander, Karen González Real, Asesora Junior Desarrollo Estratégico Internacional, Bogotá y Francisco Sierra Toro, Trade Representative Northeast, USA. También se realizó una reunión para presentar formalmente la empresa a la Asesora Senior de Desarrollo Estratégico Internacional, Yenny Lorena Ovalle Muñoz; reunión que se llevó a cabo en las instalaciones de PROCOLOMBIA Bucaramanga.

4.2.3 Ajustar Productos a Normas Internacionales Aplicables al Producto:

Por consideración de la junta directiva, se realizó un informe sobre las normas de empaque y etiquetado requeridas para el mercado Americano y para el mercado Canadiense, dado que estos son los dos mercados a los cuales los accionistas desean entrar, debido a que en estos mercados el café especial tiene una gran percepción de valor, además en estos dos mercados algunos de los accionistas tienen familiares, los cuales desean comercializar el producto.

Después de esto, decidieron enfocar esfuerzos en el mercado americano, desde ese momento se empezó en la elaboración de una etiqueta que cumpliera con la normatividad de la FDA (Agencia de Alimentos y Medicamentos, por sus siglas en inglés), se desarrollaron diferentes prototipos de etiqueta y se expusieron en junta directiva para ser seleccionado, este fue llevado al Taller de Revisión de Etiquetado para Estados Unidos, y posteriormente se realizaron los últimos ajustes y se envió el diseño a Aliko, la empresa que suministra empaques tipo exportación de café, la cual realizó unos últimos ajustes, enviaron el arte para la última aprobación, antes de iniciar el proceso de impresión (ver Anexo J). Conjunto este proceso se

diseñó una caja master que se ajustara a normas internacionales; se puso a disposición de la junta de accionistas y se espera respuesta de esta.

En la parte de producción debido a las diferencias de conceptos a nivel nacional sobre las clases de tostiones, se implementó el Roast Color Classification System AGTRON - SCAA, sistema que nos permite entrar en el mercado internacional y con mayor énfasis para el mercado americano.

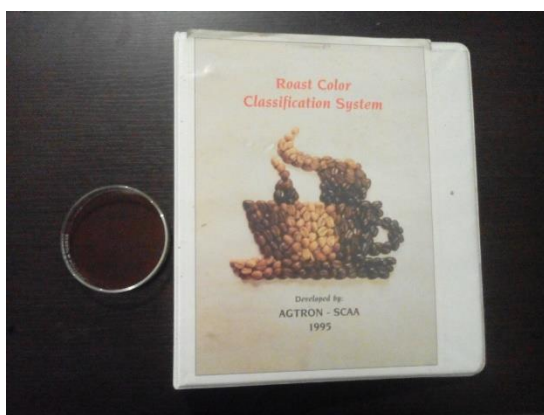


Figura 17. Carta AGTRON



Figura 18. Tablas de Colores



Figura 19. AGTRON 45

4.2.4 Informar sobre Variables Internacionales que Afecten la Viabilidad Comercial y Logística de Cualquier Posible Negocio:

Como parte del proceso de práctica empresa, fue necesario verificar el proceso de exportación de café especial tostado y molido, normas que se encuentran en la sitio web oficial de la FNC, en su apartado para los exportadores; normas de conocimiento previo por los asociados y directivas de la empresa, quienes ya habían solicitado el permiso de exportación a través de sus abogados en Bogotá en la FNC, y así tener el código de exportador; documento que llegó mediados de enero. Y con el cual se inició la búsqueda de nuevos mercados. Como se hizo mención anteriormente, se acompañó al empresario durante el proceso de manejo del programa de costos de producción y de exportación, en este proceso se le comento e informo al empresario todas las variables que se debía tener en cuenta a la hora de empezar una relación de comercio exterior, se le informó sobre los términos de negociación, la forma como se debe obtener un precio de venta en dólares con el fin de que las fluctuaciones cambiarias no representen un impacto negativo y de los posibles contratiempos logísticos que se pueden dar y representa un aumento de gastos; se mencionaron las barreras arancelarias y no arancelarias que se pueden presentar al momento de

hacer una exportación. Un punto que se recalcó, fue el hecho de que el puente de la salida del pueblo soporta un peso máximo de 20 toneladas, punto que se debe tener en cuenta a la hora de realizar una exportación. Sin embargo una de las ventajas potenciales, es el arreglo de la malla vial y un proyecto vial que ayudara a recortar el trayecto hacia la capital del país.

Como parte del proceso de logística, se desarrolló un modelo de caja master con las indicaciones que los accionistas mencionaron y acorde a las normas aplicables y se realizó el siguiente cuadro.

Tabla 2. Información Logística

Información Logística		
Cajas Master Diseñadas para Producto		
Unidades por tendido	6	
Tendidos * Pallet	5	
Unidades * Pallet	30	
Unidades de Libra por caja	48	24 Kilos
Unidades de ½ Libra * Caja	64	16 Kilos
Peso Bruto por Palet Libra	720	Kilos
Peso Bruto por Palet ½ Libra	480	Kilos
Peso Palet Americano Libra	740	Kilos
Peso Palet Americano ½ Libra	500	Kilos
Peso Full Cont. 20" (Libra)	7400	Kilos
Peso Full Cont. 20" (½ Libra)	5000	Kilos

5. Aportes

5.1 Aportes del Estudiante a la Empresa

Durante los seis (6) meses de práctica empresarial en la empresa, logre realizar los siguientes aportes:

- Elaboración y aplicación los formatos de control interno de la empresa.
- Elaboración de portafolio de productos y servicios en Ingles.
- Elaboración de Etiqueta para mercado americano y nacional, y una las pautas para la elaboración de una para el mercado canadiense; elaboración de caja master para los productos de exportación, con cotización en el mercado nacional.
- Informe de BPM que permitió obtener el Certificado de Conformidad de la FNC, para realizar maquilas a clientes cuyo objetivo sean los mercados internacionales.
- Se dieron pautas sobre la elaboración de la matriz de costos de exportación, y se desarrolló una matriz de costos para mediados de Mayo.

5.2 Aportes de la Empresa al Estudiante

Agroindustria Guacarí, durante el tiempo de prácticas empresariales desarrolladas en esta empresa aportó:

- Gracias a las tareas concernientes en el manejo de la planta, he aprendido sobre el proceso total de la elaboración de café especial; la siembra, cosecha, beneficio, y torrefacción de café, son conocimientos he adquirido.

- El manejo de clientes permitió, desarrollar más mis habilidades a la hora interactuar con los clientes, como conocer sus necesidades, como vender no solo productos sino los servicios ofertados por una empresa. A mi parecer, el hecho de desarrollar habilidades comunicativas es uno de los puntos fuertes en los que ha influido el tiempo de práctica.
- En Agroindustria Guacarí S.A.S., pude vivenciar la ejecución del proceso de creación de una etiqueta para comercio en el extranjero; proceso que servirá para aplicar en cualquier industria que desee iniciar el proceso de entrada a los Estados Unidos.
- Una de las experiencias más enriquecedoras, fue el hecho de haber sido el auxiliar de la gerencia, permitiendo ver el manejo total de una empresa, además el hecho de que esta empresa sea prácticamente nueva, me permitió conocer los diferentes obstáculos que se pueden presentar al inicio de una idea de emprendimiento.
- En Agroindustria Guacarí, tuve la oportunidad de realizar un taller de catación de café, el cual fue dictado por Doctor Edis Mauricio Sanmiguel en las instalaciones de la Universidad Libre de Colombia, seccional Socorro.

6. Conclusiones y Recomendaciones

6.1 Conclusiones

Durante el proceso de prácticas empresariales, se lograron concluir los siguientes aspectos:

- Las prácticas empresariales son sin duda, una herramienta para el desarrollo profesional de cada uno de los estudiantes; pues se logra un contacto directo con el ambiente laboral y con mecánica del comercio internacional.
- El practicante se convierte en una herramienta y soporte constante para al área, al que se le asignan muchas tareas de vital importancia.
- Las empresa del sector agropecuario tiene muchos barrearas económicas y documentales que les hacen más difícil la tarea de mantenerse en funcionamiento y aún más al momento de realizar un proceso de exportación.

6.2 Recomendaciones

Durante el proceso, y teniendo en cuenta los procesos realizado por la empresa, la recomendación seria:

- Es necesario empezar a enfocar mejor la empresa, dado que hay poco personal y poco capital.
- Un mayor compromiso y sentido de pertenencia de parte de los accionistas, contribuirá a aumentar significativamente las relaciones comerciales de la empresa.
- Es necesario empezar a consolidar una fuerza de ventas que ayude a promover de manera exponencial las ventas de la empresa.

Referencias bibliográficas

Café de Colombia. Denominación de Origen Café de Colombia. Federación nacional de cafeteros de Colombia, 2010. Obtenido en:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/indicaciones_geograficas/Denominacion_de_Origen/

Café de Colombia. Denominación de Origen Café de Santander. Disponible en:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/indicaciones_geograficas/denominacion_de_origen_cafe_de_santader/

Café de Colombia. Exportadores. Disponible en:

http://www.cafedecolombia.com/clientes/es/regulacion_nacional/exportadores/

Café de Colombia. Garantía de Origen. Disponible en:

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/indicaciones_geograficas/

Café de Colombia. IGP/DO. Disponible en: <http://www.cafedecolombia.com/clientes/es/igpdo/>

Café de Colombia. Indicaciones Geográficas para el Café de Colombia. Disponible en:

http://www.cafedecolombia.com/clientes/es/igpdo/indicaciones_geograficas_para_cafe_de_colombia-1/

Café de Colombia. Tostadores Nacionales. Disponible en:

http://www.cafedecolombia.com/clientes/es/regulacion_nacional/tostadores_nacionales/

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Cafés especiales. Disponible en:

http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/faqs/cafes_especiales/

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Logística. Disponible en:


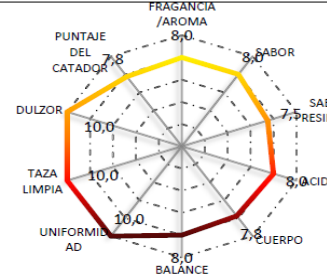
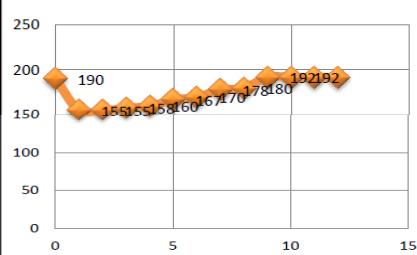
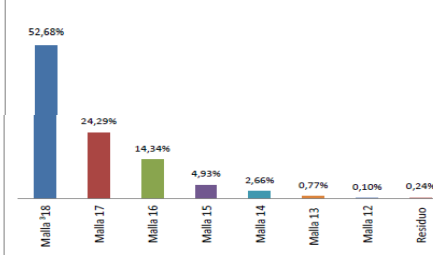
<http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/faqs/logistica/>

Apéndices

Apéndices 1 Superficie Agroindustria Guacarí S.A.S



Apéndices 2 Análisis Sensorial

 ANÁLISIS SENSORIAL					
ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL DE CAFÉ					cod R6
EMPRESA	COPERO		PROPIETARIO	ANDREA ORDUZ	
INFORMACION GENERAL DE LA MUESTRA					
Fecha de recepcion	02/02/2015	Catador	Rodrigo Santamaria	presentacion	Pergamino
Fecha de proceso	02/02/2015	Entregada grs.	1000,0	cantidad procesada gm	500
INFORMACION AGRONOMICA Y DE LA FINCA					
Nombre de la finca	COPERO	Certificacion	0	Sist. Beneficio	0
Vereda	0	Variedad	CASTILLO - COLOMBIA	Sis. secado	0
Municipio	SOCORRO	Altura (ASN)	1800	Edad lote años	0
CARACTERISTICAS FISICAS					
ASPECTOS FISICOS			CARACTERISTICAS EN MALLAS		
	Peso en grs	Porcentaje %		Peso grs	Porcentaje
Perdida en trilla	42,9	17,2	Malla ≥18	109,1	52,68%
Almendra sana	196,2	78,5	Malla 17	50,3	24,29%
Almendra defectuosa	10,9	4,4	Malla 16	29,7	14,34%
Humedad pergamino	12,4		Malla 15	10,2	4,93%
Humedad verde	12,7		Malla 14	5,5	2,66%
Broca %	0		Malla 13	1,6	0,77%
Olor y color	COLOR Y OLOR CARACTERISTICO		Malla 12	0,2	0,10%
Defectos fisicos	VINAGRE, NEGRO, INMADURO, CARDENILLO Y MORDIDO Y CORTADO		Residuo	0,5	0,24%
			total	207,1	100,00%
PUNTAJE DE CATAcion Y PERFIL					
FRAGANCIA/AROMA	8,0				
SABOR	8,0				
SABOR RESIDUAL	7,5				
ACIDEZ	8,0				
CUERPO	7,8				
BALANCE	8,0				
UNIFORMIDAD	10,0				
TAZA LIMPIA	10,0				
DULZOR	10,0				
PUNTAJE DEL CATADOR	7,8				
PUNTAJE TOTAL:	84,0				
CURVA DE TOSTION			CARACTERISTICAS EN MALLAS CAFÉ VERDE		
					
AROMA A NUEZ Y CARAMELO CON SABOR NARANJA-LIMON UN CUERPO REDONDO ACIDEZ CITRICA Y UN RESIDUAL SECO Y ASTRINGENTE.					
Perfil Sensorial:					
RECOMENDACIONES					
MEJORAR LA RECOLECCION SOLO GRANO MADURO, REALIZAR ASEO AL BENEFICIADERO DESPUES DE CADA COCHADA Y MANTENIMIENTO A LA MAQUINA DESPULPADORA DESPUES DE LA COSECHA.					
Rodrigo Santamaria Jaimés Q. Grader			Edis Mauricio sanmiguel Jaimés Docente Investigador		

Apéndices 3 Portafolio

"La Quinta" Farm



Located in the municipality of Valle de San José Santander in the rural settlement El Hoyo at 1250 m of altitude above sea level, bathed by the stream "La Quinta". Coffee producer by tradition since 1948. Coffee plantation variety Colombia, Castillo, good practices focused on the preservation and conservation of flora and fauna of our region

Technical Specification

PRODUCT NAME: Roasted ground coffee / Roasted whole bean coffee
Brand: Guacarí Coffee

PRODUCT COMPOSITION IN DESCENDING ORDER: Roasted Coffee

BUSINESS PRESENTATIONS: 226,8g, 452,6g and 2,494g

PACKAGING MATERIAL: Flow Pack, Bag / Aluminum / POF with degassing valve

STORAGE CONDITIONS: Store in cool, dry place at a temperature between 15 and 20 °C

TYPE OF TREATMENT (PROCESS)

- 1. RAW MATERIAL:** It consists in bringing the dry parchment coffee, is weighed and the yield factor or percentage yield, and the moisture content is reviewed and then is taken to the warehouse for processing (lager).
- 2. CLASSIFICATION OF BEAN:** This is done to remove coarse almond of small and gassilla (which are damaged grains, brocadas, bitten, etc.) And classify them into different classes ranging from premium coffee up, lower yielding a coffee. And make the process of roasting the best coffee beans.
- 3. TRITE:** Threshing is the separation of hulls that surrounds coffee almond, without crushing or damaging it, this task is performed by mechanical system.
- 4. ROSTED:** After weighing the amount needed of capacity toaster machine, proceed to do the roasting process, this process can last between 10 and 20 minutes at temperatures of 200-220 °C. When the roasting chamber reaches 200 degrees occur there the first "crack", must be aware as this indicates that the level of roasting it is almost adequate, when "crack" for the

second time, the coffee is removed from the roasting chamber and cooled immediately in the cooling tray. (The level or type of roasting depends on the user's requirements).

- 5. COOLING:** After doing the roasting process, proceeds to cool the coffee to lower the temperature and allow to further increase the level of roasting, is left for 10-15 minutes and then grinds or it is packaged for be sold in whole bean.
- 6. GROUNDING COFFEE:** After cooling it is carried to the coffee grinder, the grains are destroyed into small particles, before being packaged. (grinding grain size depends on the requirements of customers)
- 7. PACKAGING:** After the coffee being ground, it is packed in different presentations, in bags that retain their organoleptic characteristics and does not let deteriorate the product quality.
- 8. WEIGHING:** After packing, it is weighed each of the units corresponding to presentations. Order to have homogeneity in all bags.
- 9. SEALING:** This activity is done in sealing machine to all units to avoid spoilage, and be more confident in it and preserve its aroma and flavor.
- 10. LABELLING:** After sealing, labeling of all units is done with the brand "Guacarí Coffee" and relevant product information.
- 11. STORAGE:** Finished this process the product is taken to the warehouse to be stored under conditions that favor conservation and quality of it. The product is ready for distribution at the different marketing places.

Lifetime: 7 months



GUACARÍ
It is a show of strength a growth

Guacarí Coffee

In our province Guanentina the ideal growing conditions for the production of our coffee are given, achieving the best smells, body, texture and flavors, such as: walnuts, chocolate and citrus.

The name "Guacarí" refers to a Colombia's characteristic type.

For its strong roots rooted to the earth, its height and its foliage, and its particular shade, we are represented as follows:

Like the Guacarí tree our company is projected to go ahead growing and being the best in the coffee sector, with appropriate knowledge in the coffee cultivation process and raw material extraction, making our company bases solid like the Guacarí tree roots.

Guacarí Coffee is show of strength and growth for our community, providing social and environmental benefits.

AGROINDUSTRIA GUACARÍ S.A.S
NIT: 900740322-5
Carrera 10 No. 6-71 - (+57) 310811250 - 315647278 - Valle de San José - Santander
www.guacaricoffee.com / agroindustria@guacaritas@hotmail.com

310 851 1250 @guacaricoffee Agroindustria Guacarí S.A.S guacaricoffee

Mission

Agroindustria Guacarí S.A.S, has mission of processing and marketing high quality coffee, panela and tourism industry products and services adjusted to domestic and foreign markets standards and requirements to boost brand Guacarí in Colombia and around the world to thereby promote our development region.

Vision

At 2020 Agroindustria Guacarí S.A.S, will have products in domestic and international markets through coffee shops and retail stores, achieving to position in the consumers minds our brands as high quality products.

Products

- * Whole bean roasted coffee
- * Ground Roasted coffee
- * Panela

Services

- * Coffee Maquilas
- * Factory visits
- * Sensory analysis

Why drink Guacarí Coffee:

Drinking coffee daily helps to improve our fitness and brings multiple benefits as lower risk of diabetes, Parkinson and Alzheimer prevents, reduces the risk of prostate cancer, reduces the risk of cerebral stroke, fights aging, helps to have good reflexes and concentration, among others.

What is Panela?
Panela is unrefined whole cane sugar, typical of in general, which is a solid form of sucrose derived from the boiling and evaporation of sugarcane juice. It is used as an alternative sweetener.

Day Trip picking coffee:

We'll visit the coffee farms where the growing process will be observed until have a delicious coffee cup.

100% Made In Colombia

"Santa Helena" Farm

Located 12 Km in the municipal seat of the municipality of San Gil, in the rural settlement Resumidero, at an altitude of 1750 meters above sea level. Traditionally Coffee Growers since 60s with a friendly environment culture. Also contributes as a employment source in our region

This Farm has Rainforest certification, which is based in the concept to sustainable development and recognize that the social welfare and the ecosystems dependent of a development that protect the environment and be socially fair, and economically viable.

"Los Cinchos" Farm

Located in the municipality of Valle de San José Santander, lies panela factory, which years ago had been dedicated to the production and commercialization product in a traditional way; currently has launched a plan for change and organization of our company, by implementing a new panela production system that ensure a good quality product to consumer.

Besides, this farm has a great coffee experience, in which has been implemented programs and techniques to produce a good quality coffee; currently we belong to a special coffees program called Rainforest which aims to provide a measure of social and environmental performance and good farm management practices.

"Los Laureles" Farm

Located in municipality of Valle de San José Santander in the rural settlement Los Medios at an altitude of 1800 mts above the sea level.

Coffee Growers by tradition since 1942, producing excellent coffee as the Castilla coffee variety is; with good practices focused on the preservation and conservation of flora and fauna from our region.

"El Cerco" Farm

Farm located in municipality of Páramo Santander in the rural settlement La Lajita at an altitude of 1680 meters above the sea level. It has 25 hectares cultivated in improved Colombia coffee variety.

Traditional Coffee Farm since 40s, that contributes to social welfare as employment source in the region.

"La Palmita" Large Estate

It is located in the north of municipality of Páramo and can still see many of its ancient buildings, was recognized for its high coffee production. This estate had its own currency. In addition to the coffee growing, sugar cane is produced too, and has the infrastructure necessary to development of panela activity.

"El Berbonal" Farm

Located in the municipality of San Gil, Santander in the Rural settlement of "El Jara" between 1500 and 1700 mts of altitude above sea level.

This farm has a large coffee tradition since 1940.

The coffee plantations established in the farm are Castilla variety, and crop management practices will focus on the preservation and conservation of the environment; also owns cane crops and cattle farm.

PORTFOLIO

Apéndices 4 Logo Servicios Turísticos




Apéndices 5 Tarjeta de Presentación



Apéndices 6 Permiso Tostadora Nacional

GCM14C12499


Federación Nacional de Cafeteros de Colombia
NIT. 860.007.538-2

RESOLUCIÓN NÚMERO 1-333-14
Por medio de la cual se inscribe una Tostadora de Café.

**EL DIRECTOR DE LA DIVISIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA**

En uso de las atribuciones conferidas mediante Resolución Número 03 del 2003 de la Gerencia General, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 001 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros.

RESUELVE:

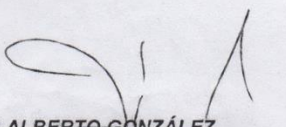
Artículo 1°: Inscribir como Tostadora de Café, bajo el No. 1-333-14 el establecimiento **AGROINDUSTRIA GUACARI S.A.S.** con NIT 900.740.122-1, representado legalmente por el Señor **ORLANDO COLLAZOS COLLAZOS**, ubicado en la Carrera 10 6 – 71 Valle de San José, Santander.

Artículo 2°: Esta inscripción tendrá vigencia hasta el 30 de Junio de 2015 y para su renovación deberán cumplirse los requisitos señalados en el Artículo 10° de la Resolución No. 01 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros.

Artículo 3°: Este número de inscripción sólo tiene validez para el café que se comercialice en el territorio nacional. Para la exportación del café, el Señor **ORLANDO COLLAZOS COLLAZOS** debe realizar la diligencia pertinente ante la autoridad de comercio exterior competente.


Artículo 4°: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su notificación, la cual se entenderá surtida 5 días después de la fecha en que haya sido remitida por correo certificado.


Dada en Bogotá, D.C. a los veintisiete (27) días del mes de Octubre del año dos mil catorce (2014).


CARLOS ALBERTO GONZÁLEZ
Gerente Comercial (E)

Misión: *Asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa*


Calle 73 No. 8-13 - Conmutador: (1) 313 6600/6700 - Fax: (1) 217 1021
www.cafedecolombia.com - Bogotá - Colombia



CONFECAFE
CONFEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA


ICNet

F.SAAS - OIG
Febrero 2010

FEDERACION DE CAFETEROS DE COLOMBIA - Confiden





CONSECUTIVO FNC

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN Y RENOVACIÓN DE LA INDUSTRIA TORREFACTORA

Favor diligencie en los espacios en blanco.
Si los espacios en este formulario no son suficientes, relacionelos en una hoja anexa indicándolo en el cuadro correspondiente

Fecha (D-M-A)	21/05/2015		
1. Razón social del establecimiento	AGROINDUSTRIA GUACARI S.A.S		
2. Domicilio (Ciudad -Departamento)	San Gil - Santander		
3. Dirección de la planta de procesamiento	Finca Vista Hermosa/Vereda los medios/Valle de san José		
4. Teléfono(s)	3109511250 / 3108511439 / 3197774416		
5. Fax			
6. Correo Electrónico	info@guacaricoffee.com		
7. NIT	500740122-1		
8. Cámara de Comercio en donde se encuentra registrado	Cámara de comercio de Bucaramanga seccional San Gil		
9. Matricula Mercantil No.	05-297751-16		
10. Fecha de registro de la matricula mercantil	Junio 11 de 2014		
11. Nombre de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento	AGROINDUSTRIA GUACARI S.A.S		
12. Nombre del representante legal (si es persona jurídica)	Orlando Collazos Collazos		
13. Ciudad de domicilio del propietario o representante legal	Valle de san José/ Santander		
14. Dirección	Cra 10 # 6 - 71		
15. Teléfono(s)	3108511250		
16. Fax	agrondustriguacarisas@hotmail.com		
17. Dirección electrónica	Administrativos:	3	Operativos: 4
18. Número de empleados en la empresa	Guacari coffee		
19. Marca(s) de café registrada(s)	RSAJ159214		
20. Registro(s) Sanitario(s) INVIMA de dicha(s) marca(s):			
21. CAPACIDAD INSTALADA TOTAL- # máximo de kg de café tostado que se pueden procesar en la planta durante un mes:	38400		

Información técnica relacionada con los equipos utilizados en la industria torrefactora que se inscribe.

1. Relacione el (los) equipo(s) utilizado(s) en el proceso de torrefacción

Cantidad	Marca	Modelo	Fabricante	Pais o lugar de procedencia	Capacidad Kg de café verde por operación	Tiempo de cada operación	Combustible utilizado	Sistema de torrefacción*	Tipo de extracción del café **	Años de servicio
1	TRILLADORA	TIMAG	TIMAG LOPE COLOMBIA		200	1 Hora	Energia Electrica			nuevo
1	MONITOR	TIMAG	TIMAG LOPE COLOMBIA		200	2 Hora	Energia Electrica			nuevo
1	TOSTADORA	TIMAG	TIMAG LOPE COLOMBIA		13 Kg por	Bache 20 minutos	Gas Propano Tambor		Aire	nuevo

*Tostadora y monitor cuando se presente recepción de Café pergamino seco

Apéndices 8 Permiso de Muestra Sin Valor Comercial

**Federación Nacional de
Cafeteros de Colombia**

Bogotá, D. C. 19 de Marzo de 2015

SDC15C03209

Señores
AGROINDUSTRIA GUACARI S.A.S.
San Gil.

REF.: EXPORTACION DE MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL

Apreciados señores:

Conforme a lo previsto en los Artículos 320 y 321 del Decreto 2685 de 1999 y 278 de la Resolución 4240 de 2000, nos permitimos manifestarle que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, otorga visto bueno para que la firma, **AGROINDUSTRIA GUACARI S.A.S.**, con código de exportador Nro. **476** realice exportaciones de muestras sin valor comercial durante el período comprendido del 1º de Abril al 30 de Septiembre de 2015.

Esta Federación no asumirá ninguna clase de responsabilidad por el contenido de las mismas.

Copia de la presente autorización se debe anexar a cada una de las operaciones de exportación que se presenten para su trámite ante la DIAN.

Atentamente,


HELMAN RENE VALDERRAMA PINZON
Proceso de Comercialización

Copia:
DIAN Aeropuerto El Dorado
Martha R.



Misión: Asegurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización gremial, democrática y representativa

FICAR - 18L
Enero 2012

Apéndices 9 Radicado Solicitud Carta de Conformidad BPM

