

DISEÑO DE RUTA EXPORTADORA PARA CAFÉ MI RANCHITO

Genny Flores ¹

Eliecer Jiménez Romero²

PALABRAS CLAVE	RESUMEN
Café, ruta exportadora, tejido social, mercado.	El café es uno de los productos más destacados en nuestro país Colombia, donde existe diversidad de esta producción, debido a las diferentes regiones, suelos, climas y sobre todo que su producción se puede dar durante todo el año, por eso se resalta en el siguiente artículo la importancia del Diseño de una Ruta Exportadora de Café mi Ranchito, para dar a conocer esta marca a nivel internacional y a su vez el café de Colombia siga siendo uno de los más apetecidos en otros mercados ,donde no solo se dé a conocer el producto si no también todos sus atributos.
KEYWORDS	ABSTRACT
Coffee, export route, social fabric, market.	Coffee is one of the most prominent product in our country Colombia, where there is diversity of this production, due to the different regions, soils, climates and above all that its production can be given throughout the year, so the importance of the design of a coffee export route is highlighted in the following article.

INTRODUCCIÓN

En Colombia existen diversidad de marcas de café tostado, lo cual se convierte para los pequeños productores en un reto al momento en que desean aumentar sus ingresos, por la cantidad de marcas.

Por esta razón se identifica la necesidad de Diseñar una Ruta Exportadora, para que el café mi Ranchito tenga la oportunidad de ser conocido en otros mercados y sea posible que esta empresa logre mejores ingresos y así pueda seguir aportando a las familias que trabajan allí, el objetivo es poder crecer en

producción y tener otras opciones en los mercados de Norte América, Europa y Asia.

DESARROLLO DEL TEMA

Una vez identificada la necesidad en el Diseño de una Ruta Exportadora, se tienen en cuenta algunos aspectos como lo son : La capacidad de producción de la marca, los atributos del café mi Ranchito que puedan impactar en los mercados Internacionales, Determinar e identificar los hábitos de compra de los posibles clientes y además identificar los aspectos necesarios para el diseño de la Ruta Exportadora dependiendo del lugar a

¹ Admón. de Empresas, Docente Tecnológica Fitec.

² Estudiante Técnica Profesional en Procesos Empresariales MiPymes tecnológica Fitec.

donde se quiere expandir la empresa para encontrar nuevas oportunidades de mercado.

METODOLOGIA

Dentro de la metodología aplicada para el diseño de la Ruta Exportadora se aplica el tipo de investigación descriptiva teniendo en cuenta las posibles rutas de exportación y todos los aspectos y características en el diseño, las fuentes de investigación son primarias por la normatividad necesaria para la exportación y entrevista con el propietario de la finca donde se produce el café y como fuentes secundarias la información necesaria en la página QUE CAFÉ, otra fuente es la Federación Nacional de Cafeteros y PROCOLOMBIA que brindan información oportuna para dar respuesta al tema de investigación planteado, dentro de la muestra se considera intencional de acuerdo a la marca de café que esta haciendo el proceso de investigación.

El análisis de la información es mixto, por los atributos que se tienen en cuenta de la marca Café mi Ranchito, posible gusto de los compradores, además de otros datos como lo es la capacidad de producción y otras oportunidades del mercado.

ANALISIS DE RESULTADOS

De acuerdo con el desarrollo de cada uno de los objetivos de la investigación se identifica:

La cantidad de producción de Café mi Ranchito en el año es de cuatro mil (4000) libras de café tostado en el municipio de Piedecuesta - Santander, hay que tener en cuenta que por no tener algunas máquinas como la trilladora, la tostadora y la máquina de empaque además de la cantidad de requisitos ante el Invima, esta producción se hace por medio de maquila.

La Finca por la ubicación tiene constante producción de café durante todo el año, en los meses que hay mayor volumen es de octubre a febrero y de mayo a junio y durante los otros meses también se hacen pequeñas recolectas, las semillas que se siembran en su gran mayoría son donadas por la Federación Nacional de Cafeteros quienes hacen el

acompañamiento a los caficultores y con estas semillas certificadas se da un gran apoyo para la siembra y para obtener unas excelentes tazas.

Dentro de los atributos que tiene el Café mi Ranchito, se identifican la acogida de venta en la cooperativa cafetera del nororiente Colombiano, lo que le permite que se encuentre entre los rangos de compra de cafés de excelente calidad por el perfecto olor a café seco, su porcentaje de humedad que se mantiene en 10.5 y el 12 lo que le permite venderse en el programa Regional Santander, por cumplir esta condición de humedad.

Además en la última prueba de taza que participo obtuvo una puntuación de 84.75 obteniendo el quinto puesto entre ochenta muestras que se presentaron con una fragancia vegetal, notas vinos a uvas en su sabor y manifiesta notas miel panela consistente balancea mostrando de esta manera las características, este concurso fue en el año 2021 en Piedecuesta, evento organizado por la Federación Nacional de Cafeteros.

Dentro de los hábitos de compra y gustos de los posibles clientes se encuentra que el consumo de café tiene una demanda muy interesante, debido a que en la pandemia del COVID 19 los clientes tuvieron la oportunidad de consumir más café en casa y esto lleva a la oportunidad de explorar nuevas marcas de café, según la Federación Nacional de cafeteros las exportaciones de café se han reducido en un 9%, para el año 2023, pero esto se debe a los cambios climáticos en Colombia lo que afecta directamente la producción.

En este momento los consumidores valoran la experiencia de una buena taza de café, además que el mercado apunta al posicionamiento del consumo entre personas de 13 a 16 años como tendencia mundial.

Entre los principales consumidores de café están: Canadá, donde en un promedio el consumo está en el día de 3,2 tazas de café en personas mayores de 18 años, en Italia el mayor consumo esta en los hombres y el hábito es un café en la mañana y después del

almuerzo , Japón es un país para los exportadores que quieran incursionar en los mercados con experiencia, inclusive hay cafeterías especializadas en la venta de café con innumerables mezclas y sabores, En Dinamarca prefieren un café tipo expreso y el consumo es promedio de 15 tazas de café a la semana por persona , El Finlandia es el único país donde existe una legislación laboral que permite a los trabajadores de tomar un café como pausa activa, En Islandia el consumo del café es casi una religión y por esto es muy frecuente, En Bélgica a pesar de ser uno de los mayores consumidores de chocolate, las personas mayores de 50 años beben al alrededor de cuatro tazas de café en el día y los de 35 años son más moderados con el consumo , con dos tazas al día , En Noruega prefieren variedades arábicas con 1º de tostación media baja, lo preparan muy aguado a razón de 5 gr por cada 100 ml de agua es decir cuatro veces más aguado que un tradicional café expreso, así obtienen una bebida muy suave levemente afrutada y con una acidez picante, En Alemania se considera uno de los mayores consumidores de café en el mundo donde inclusive esta una de las mayores empresas de café verde en el mundo es en Hamburgo, En Suiza el consumo se da entre una y dos tazas de café al día, pero a pesar que no es productor de café si es el país de mayor exportación de café

procesado en el mundo siendo este uno de los iconos de su economía ya que se ha centrado en la transformación del café, En Suecia el consumo se da alrededor de tres tazas de café al día, además que el consumo del mismo se da con pasteles dulces o galletas ,En Estados Unidos a pesar de ser el mayor importador de café, el consumo se da en un promedio de tres tazas al día considerándose bajo y en los países bajos el consumo del café se da en un promedio de una taza al día .

Y finalmente en lo que se considera necesario para el diseño de una Ruta Exportadora se considera tener en cuenta el proceso de exportación de café y sus derivados, los requisitos y trámites legales desde la exportación hasta la importación y entrega al comprador con las entidades competentes.

En Colombia la Federación Nacional de Cafeteros es la entidad encargada de llevar el

registro nacional de exportadores de café y también establece los requisitos para la para la inscripción de tostadoras, trilladoras y fábricas de café soluble en Colombia.

Actualmente existen dos formas de exportar café, en pequeñas y grandes cantidades, lo cual en cada una existe un proceso de exportación diferente, en la actualidad la Federación Nacional de Cafeteros puso a disposición de las familias cafeteras la plataforma CAFIS lo que le permite a cualquier persona afiliada a la Federación exportar café.

Para el proceso de exportación de pequeñas cantidades no es necesario ser productor, la limitación está en las cantidades que se exportan, además de tener en cuenta todo el proceso de documentos , registro de exportador, definir el operador postal y los certificados correspondientes de ingreso dependiendo el país de destino.

El café puede ser exportado en tres presentaciones:

Café verde: Conocido como café Oro, Semilla o Almendra, Se obtiene después de la remoción del pergamino como resultado del proceso de trilla. El café verde es el insumo básico para la elaboración del café tostado, el soluble y los extractos de café, y es la forma más común en la que es exportado a otros países.

El Café Tostado: Es obtenido por la Torrefacción del café verde en almendra, mediante tratamientos térmicos que producen cambios físicos y químicos en la estructura y composición de la materia prima brindándole oscurecimiento en su color y desarrollando las características del café tostado en su sabor.

Café Soluble: Es el polvo granulado o más conocido como café Instantáneo el cual queda luego de que el extracto del café se le ha retirado el agua estable y puede mantener la calidad por años, pues es menos vulnerable al proceso de oxidación.

Extracto de Café: Es el concentrado de café líquido empleado como materia prima para

bebidas, esencias, dulces, licores, repostería, entre otros.

Para la ruta exportadora la Federación Nacional de Cafeteros le permite a los caficultores por medio la plataforma CAFIX vender su café a Estados Unidos y próximamente al cualquier parte del mundo, por lo cual es una buena herramienta para la conexión con los clientes y exportar de forma ágil y competitiva.

Por eso es importante tener a las entidades gubernamentales como apoyo en los procesos de exportación, donde se hacen además de capacitaciones, acompañamiento y asesorías en los procesos de exportación.

CONCLUSIONES

De acuerdo con el proceso de Investigación realizado para para el Diseño de la Ruta Exportadora del café mi Ranchito se identifica que: Es importante que Café mi Ranchito, una vez determinada la cantidad de producción pueda decidir si las exportaciones se van a realizar por pequeñas o grandes cantidades.

El café mi Ranchito tiene buena calidad física con un factor de rendimiento de 88, broca 0, buen tamaño del grano, un óptimo secado entre el 10.5% y el 12%, Se le ha otorgado un puntaje en taza de 84.75 ubicándolo como café tipo regional plus, Sus principales atributos sensoriales son fragancia vegetal, notas vinosa uva y en su sabor manifiesta notas miel panela, siendo una muestra consistente y balanceada, El país al que se puede acceder fácilmente con la marca de café mi Ranchito es Estados Unidos, La plataforma CAFIX da muchas facilidades para la exportación de café en este caso por ser el productor quien desea exportarlo directamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

procolombia. (s.f.). procolombia. Obtenido de <https://ue.procolombia.co/requisitos-de-la-fda-para-elingreso-de-productos-alimenticios-estados-unidos>

federación nacional de cafeteros de colombia. (s.f.). Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/exportacion/> federación nacional de cafeteros. (s.f.). federación nacional de cafeteros. Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/cafix/>

Autores:

Líder del Semillero de Investigación en Planeación Estratégica SIPE, Genny Florez Buitrago

Directora del Proyecto de Investigación: Paola Andrea Diaz Hurtado.

Autor del Proyecto de Investigación: DISEÑO DE RUTA EXPORTADORA PARA CAFÉ MI RANCHITO, Estudiante Eliecer Jiménez Romero.