

Universidad Nacional de Rosario
Facultad de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura
Escuela de Posgrado y Educación Continua



Proyecto de Tesis de Maestría

“EXPORTACIÓN DE CAFÉ AURORA MEDIANTE MENSAJERÍA EXPRESS”

Paula Andrea Avila Moná

Director: Agustín Gatto

*Proyecto de Tesis presentado en la Facultad de Ciencias Exactas, Ingeniería y Agrimensura,
en cumplimiento parcial de los requisitos para optar al título de*

Maestría en Ingeniería de Gestión Empresaria

Agosto, 2021

Tabla de contenido

Contenido

Contenido.....	2
Introducción	7
1. Problema de Investigación.....	12
1.1. Descripción del Problema	12
1.2. Formulación del Problema.....	13
1.3. Sistematización del Problema	13
1.4. Objetivos del Proyecto.....	14
1.4.1. Objetivo General.....	14
1.4.2. Objetivos Específicos.....	14
1.5. Alcance y Trascendencia	14
2. Marco Referencial.....	15
2.1. Origen del Café.....	15
2.2. Composición del Café.....	17
2.3. Etapas del Cultivo para la Obtención del Café	20
2.4. Beneficio del Café.....	23
2.5. Variedades de café	26
2.6. Subespecie Castillo	29
2.7. Efectos del Café en la Salud	31
2.8. Café Aurora.....	34
2.8.1 Misión:	35
2.8.2. Visión:.....	36
2.8.3. Valores:	36
2.8.4. Política de calidad:.....	36
2.8.5. Descripción Técnica Del Producto	37
3. Plan de Exportación Tradicional.....	39
3.1. Requisitos Generales de Exportación	39
3.2. Aranceles, Tarifas y Certificados.....	40
3.2.1. Aranceles aduaneros y de comercio.....	40
3.2.2. Certificados de soporte a la exportación	42
3.2.3. Acuerdos Internacionales del Café (ICA).....	44

4. Exportación de Café en Pequeñas Cantidades	45
4.1. La Federación Nacional de Cafeteros (FNC).....	45
4.2. Fondo Nacional de Café.....	46
4.3. Requisitos para la Exportación de Café Mediante Mensajería Express	47
4.3.1 Registro como Exportador	48
4.3.2. Registro de Anuncios y Pago de la Contribución Cafetera.....	49
4.3.3. Reintegro de Divisas	52
4.4. Características del Grano para la Exportación.....	53
4.4.1. Calidad del café.....	53
4.4.2. Café Excelso	54
4.4.3. Café Tostado	55
4.5. Mensajería Express	56
4.6. Impuestos y Aranceles para Enviar Paquetes al Extranjero.....	58
4.7. Empaque, embalaje y transporte	58
<i>Fuente: Envapack, 2013.</i>	60
4.7.1. Factores de Conservación	61
4.7.2. Empaque Café Aurora.....	62
5. Perfil General de Estados Unidos	65
5.1. Tratados Comerciales de Colombia con Estados Unidos	72
5.1.1. Tratado de libre comercio entre Colombia y Estados Unidos (TLC):	72
“El Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos no solo trajo estabilidad en las reglas del juego en materia arancelaria y la inclusión de más de 5.000 bienes, sino que también implicó, para diferentes sectores de la economía, entrar a competir con otros mercados por los más de 320 millones de consumidores del mercado de EE. UU.”	73
5.1.2. Ley De preferencias Comerciales Andinas (ATPA) y Ley de Preferencias Arancelarias Andinas y erradicación de drogas (ATPDEA).....	74
5.2. Requisitos de Ingreso a Estados Unidos	75
6. Beneficios de la Exportación en Pequeñas Cantidades.....	85
7. Conclusiones	88
Referencias Bibliográficas	92

Índice de Tablas

Tabla 1. Composición general del café (Porcentaje en base seca).....	188
Tabla 2. Contenido de cafeína según las diferentes formas de preparación	199
Tabla 3. Características agronómicas de las variedades Colombia y Castillo.	299
Tabla 4. Ficha técnica del producto	377
Tabla 5. Aranceles Café tostado y no descafeinado, No arancelario 09012100.	41
Tabla 6. Vida útil según técnica de empaque.....	60
Tabla 7. Perfil General y económico de Estados Unidos.....	655
Tabla 8. Principales sectores de Colombia hacia Estados Unidos.....	688
Tabla 9. Importaciones de Estados Unidos de café tostado o descafeinado; cascara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción. - Anual FOB USD.....	70
Tabla 10. Población entre 10-35 años por estado, 2016	71
Tabla 11. Porcentaje de participación de las principales marcas de café en EEUU.	82
Tabla 12. Calculo para la obtención de la participación en el mercado Estadounidense.	833
Tabla 13. Calculo para la obtención del precio de venta y utilidad.....	84

Índice de Gráficas

Gráfica 1. Importaciones de Estados Unidos de café tostado o descafeinado; cascara y cascarilla de café; sucedaneos del café que contengan café en cualquier proporción. - Anual FOB USD.....	699
Gráfica 2. Consumo de café por tipo y región, 2018 – en porcentajes.....	811

Índice De Figuras

Figura 1. Etapas del cultivo de café.....	233
Figura 2 Beneficio húmedo del café.....	255
Figura 3 Granos de café Arábica y Robusta después de la tostión.	288
Figura 4. Presentaciones de Café Aurora de 250g y 500g.....	633
Figura 5. Presentación de 250g y 500g con válvula desgasificadora.	644

Introducción

La caficultura es una de las ramas más importantes de la actividad agrícola en Colombia, la cual da lugar a la configuración de un sistema agroindustrial por lo que representa el 16% del PIB agrícola, donde sus productores constituyen el 33% de la población rural colombiana y da origen a un mercado internacional de gran impacto como fuente de divisas.

Los mayores productores de café son familias que cuentan con fincas pequeñas o parcelas que no superan las 2 hectáreas en promedio y que dependen netamente de este cultivo, alrededor de 553 mil familias han generado un ingreso y desarrollo social asociado al café en las zonas rurales que ninguna otra actividad agrícola ha logrado, es por esta razón, que para Colombia el café es tan importante, puesto que ha traído consigo desarrollo rural, redistribución del ingreso y construcción de paz en una de las zonas más afectadas por la falta de recursos y el conflicto armado.

La reducida dimensión de los cultivos permite que este se desarrolle en un ambiente propiamente familiar, haciendo que la cultura cafetera llena de valores y tradiciones aporte la calidad reconocida del café colombiano, al realizarse las actividades principales como recolección y post-cosecha por los mismos cafeteros. En consecuencia, gracias a esta interacción, los cafeteros han desarrollado una “obsesión por la calidad” asociada al trabajo duro, casi artesanal, garantía de la obtención de un café sobresaliente.

En el contexto internacional, el café es el segundo producto más vendido en el mundo después del petróleo y la segunda bebida más tomada después del agua. La mayoría de su producción se da en países en vías de desarrollo o subdesarrollados, los cuales presentan

zonas tropicales o subtropicales y quienes dependen principalmente de los ingresos provenientes de la producción y exportación de dicho producto.

Por su parte, Colombia es el tercer país a nivel mundial productor de café después de Brasil y Vietnam, como lo sostiene Pardo, D. (2020) corresponsal de BBC Mundo, Colombia, ha sido reconocida por ser líder en cultivos de alta calidad, debido a factores importantes como la variedad climática, la topografía de la tierra del café, un rango favorable de temperaturas y uno de los más importantes es el método de recolección selectiva y de transformación del fruto mediante post cosecha húmeda, proceso de secado y clasificación mediante la trilla, los cuales permiten la obtención de las más grandes variedades de café especiales y suaves, con una acidez relativamente alta, de aroma pronunciado y un perfil sensorial de muy buena calidad.

En cuanto a exportación, Colombia también ocupa el tercer lugar como país exportador de café en el mundo y el primero en exportar café suave. De aproximadamente 14 millones de sacos de 60 kilos de café que se producen en 1 año en el país, se exportan 12,9 millones, donde tan solo 1,1 millones se consumen al interior. Dentro de los principales países a los cuales Colombia exporta su café se encuentran Estados Unidos, Japón, Alemania, Portugal, Suecia, España, Ecuador, entre otros países consumidores. Según sostiene la Corporación PBA (s.f).

En el mercado internacional, los llamados café especiales se conocen así, debido a que en el mercado se paga a un precio mayor, pues presenta mejores características y en los cuales ese sobrepeso llega directamente al productor y es ahí donde están intentando incursionar los pequeños caficultores colombianos, ya sea por denominación de origen o por las tecnologías ecológicas utilizadas para la producción que son amigables con el medio ambiente, tanto así que los cafés especiales constituyen hoy el 26% de las exportaciones en

grano, y es por esto que se abren paso rápidamente en el exterior, en especial en aquellos donde están dispuestos a pagar más por un mejor café.

El café Aurora es un Café de Origen, cultivado en la finca “Aurora Boreal” en Roldanillo-Valle, lugar conocido como cielo del Parapente Mundial a una altura de 1650-1700 metros s.n.m; Aurora es un café natural, de especie arábica y de la subespecie castillo, recolectado manualmente por campesinos, es 100% un café puro y pergamino, libre de impurezas, sin aditivos ni conservantes.

Los cafés de origen son especiales porque provienen de una sola región o finca, con cualidades únicas. Son vendidos al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés provenientes de otros orígenes.

El informe de tendencias de la Asociación Nacional de Café de Estados Unidos-NCA (2019) reveló que: “Los consumidores reconocen y compran cafés de un solo origen por encima de otras certificaciones, convirtiéndolo en un atributo de mayor importancia por sus características en sabor y aroma.”

En Colombia, cualquier persona o entidad que desee realizar el proceso de exportación de café puede ejecutarlo, así como lo estipula la Federación Nacional de Cafeteros; Sin embargo, la exportación para pequeños caficultores es una modalidad relativamente nueva y poco conocida para muchos de ellos, a pesar de que la FNC brinda toda la información en su sitio web, no existe una guía concreta con un paso a paso explícito de la forma en cómo se debe realizar y todo lo que conlleva dicho proceso, es por esto que muchas personas buscan apoyo de compañías experimentadas en el tema para lograrlo, adicionando que la mayoría de los caficultores colombianos son campesinos que no han tenido acceso a la educación o madres cabeza de hogar, a pesar de que se ha luchado por aumentar el nivel educativo en estas regiones, son pocos los niños o jóvenes que se

mantienen en el sistema educativo. Por lo tanto, este es un tema de investigación interesante, ya que le permitirá a aquellos que no conozcan a profundidad del tema y quieran iniciar un proceso de exportación en pequeñas cantidades, conocer de primera mano cómo hacer llegar el producto desde la finca productora hasta el cliente final y sea recibido con satisfacción, todo esto simplificando el proceso tradicional y utilizando únicamente el envío mediante mensajería expresa.

Es debido a esto, que en este trabajo de Maestría se busca obtener las potencialidades para internacionalizar el café Aurora, visionando un crecimiento y desarrollo, dado a que ésta marca es producto de una idea familiar con el propósito de alcanzar las condiciones necesarias para entrar a competir de manera exitosa en el mercado internacional, optando por la mejor estrategia y la más favorable, desarrollando así un estudio de mercado para la exportación de su marca a Estados Unidos de café tostado y molido producido por agricultores colombianos, enmarcando los resultados obtenidos por todos los caficultores de Colombia que han logrado llegar a diferentes países siendo reconocidos a nivel mundial con el fin de ampliar su organización y aumentar su rentabilidad.

Según las cifras indicadas por la Organización Internacional del Café (2018): “debido no solo al esfuerzo de los productores, sino a un sólido trabajo de la Federación Nacional de Cafeteros que se encuentra detrás, defendiendo y promoviendo el café de origen de Colombia, se ha podido observar como el precio del café colombiano ha tenido un sobreprecio del 22% en los últimos años en comparación a otros cafés suaves.”

Las comercializaciones internacionales son un punto de partida muy importante para el país, ya que permite ser más competitivo y crea un aumento de ingresos de capital a él. En este caso se ha optado por exportar a un país como Estados Unidos debido a que es el principal consumidor de café a nivel mundial y por factores de cercanía geográfica,

sofisticación de consumo y el interés creciente del consumidor por un papel más activo del productor en la cadena de valor, permiten catalogarlo como un mercado de gran interés para iniciar el proceso de exportación de café tostado.

Se opta por incursionar en el mercado internacional aprovechando los beneficios otorgados por la Federación Nacional de Cafeteros que ha implantado una nueva modalidad para la exportación de café, ya sea en presentaciones de café verde, tostado, soluble y/o extracto de café para todas aquellas personas que se registren como exportadores, con el fin de promover la venta directa de café en pequeñas cantidades por medio de mensajería expresa, aumentando así, los ingresos de los productores, puesto que como dice la FNC (2019), alguno de los efectos positivos de este proceso se estima en un aumento del 20% de rentabilidad y crecimiento y la probabilidad de fracaso se considera 9% menor que aquellas empresas que deciden no exportar.

Y finalmente, se busca también que este trabajo sea de ayuda para aquellos caficultores de pequeña escala que quieran o tengan pensado exportar su producto mediante la modalidad de mensajería express, además de proveer la más completa información relacionada con la logística internacional. Como resultado, se generarán mayores oportunidades de oferta en aquellos productores pequeños que podrán hacer uso de los diferentes tratados de libre comercio que tiene Colombia para comercializar su café, teniendo en cuenta el proceso de la logística internacional del café.

1. Problema de Investigación

1.1. Descripción del Problema

Aurora es una marca creada por una familia emprendedora que decidió darle un valor agregado al grano de café verde y así llevar a cada hogar y a cada lugar del mundo una muestra de un café de origen, 100% natural, sin agregados ni aditivos, lo que implica incursionar en un mercado tan amplio como lo es el café en Colombia, teniendo que estar preparados y dispuestos a competir utilizando recursos que proporcionen solidez y respaldo para enfrentar a los fuertes competidores; y es por esto que no poseen las herramientas necesarias para el análisis y la gestión de acciones dirigidas al posicionamiento de sus productos a nivel nacional, ya que esto implica un despliegue de información, contactos, financiación, barreras arancelarias, entre otros factores que hacen que se dificulte aún más la ardua labor que involucra la generación de microempresas en un país subdesarrollado.

Debido a la alta competencia en el mercado Colombiano que dificulta el posicionamiento dentro de él de la marca Aurora, se decide optar por redirigir sus objetivos al posicionamiento en el mercado internacional buscando expandir las fronteras y encontrar nuevos nichos en el mercado, lo que permite diversificar los riesgos frente a mercados internos inestables y aprovechar el reconocimiento mundial del café Colombiano logrado por ser de alta calidad, contener excelentes cualidades organolépticas intrínsecas, mayor aroma y mejor sabor. Labor que parece difícil de alcanzar dado a que, se dice que uno de los puntos principales para lograr llegar al exterior, es competir a nivel local; sin embargo, algunos emprendedores lo han logrado sin necesidad de cumplir este requisito y hasta antes de constituirse como sociedad, lo que demuestra que las formas están cambiando.

Para el logro de este principal objetivo, se ha decidido realizar un estudio acerca de la estructura del mercado del café en uno de los mayores importadores del mundo como lo es Estados Unidos, dicho estudio permitirá conocer las diferentes variables necesarias para saber si es viable el proyecto de exportación de café en pequeñas cantidades, el mercado objetivo, que tipo de producto es el indicado para dicha población a cubrir, requerimientos legales, barreras de entrada al mercado, condiciones económicas, sociales, culturales, gubernamentales y tecnológicas, así como también, crear una estrategia de mercado que permitirá constituirse como empresa y lograr mayores ventas, un reconocimiento y posicionamiento de sus productos.

1.2. Formulación del Problema

¿Cuál es el procedimiento, los requisitos y obligaciones que se exigen para el proceso de exportación en pequeñas cantidades del café marca Aurora de origen colombiano hacia Estados Unidos por medio de mensajería express?

1.3. Sistematización del Problema

- ¿Qué requerimientos exige la Federación Nacional de cafeteros para realizar exportaciones de café en pequeñas cantidades?
- ¿Cuál es el mercado objetivo en Estados Unidos?
- ¿Cuáles son las mejores estrategias a implementar para la exportación del café Aurora?

1.4. Objetivos del Proyecto

1.4.1. Objetivo General

Implementar el modelo de exportación de café en pequeñas cantidades mediante mensajería express para la internacionalización del café Aurora que le permita acceder al mercado de Estados Unidos y generar un aumento en sus ventas.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Describir el proceso, composición y mercado del café en Colombia.
- Enmarcar y actualizar los procesos requeridos por la Federación Nacional de cafeteros para el plan de exportación en pequeñas cantidades.
- Caracterizar el perfil del mercado objetivo.
- Definir las estrategias de mercado: demanda, cantidad y precio.

1.5. Alcance y Trascendencia

El proyecto de la tesis tiene como alcance el proponer una estrategia para la implementación del sistema de exportación de café en pequeñas cantidades desde Colombia hacia Estados Unidos por medio de mensajería express. Este trabajo podrá ser utilizado como referencia para aquellos caficultores que deseen aplicar esta estrategia a un mercado objetivo, sin la necesidad de tener que recurrir a un tipo de exportación tradicional, el cual requiere de mayores exigencias.

2. Marco Referencial

2.1. Origen del Café

La Organización Internacional del Café (s.f.) cuenta que, el café tuvo sus principios en Yemen en el siglo XV, en donde los esclavos que eran trasladados desde Sudán hasta esta ciudad y hacía Arabia a través del gran puerto Moca se alimentaban de la parte carnosa de las cerezas del café, es por esto que, ahora Moca es sinónimo de café. Este puerto era el más concurrido en el mundo durante aquella época, sin embargo, los árabes dentro de su política tenían prohibido transportar granos fértiles de café para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar y a pesar de los muchos intentos, finalmente fueron los holandeses los que consiguieron llevarse algunos hasta Holanda cultivándolos en invernaderos en el año 1616.

Los primeros lugares que servían café se abrieron en la Meca, llamados “Kaveh kanes” quienes fueron ejemplo para que se extendiera rápidamente por todo el mundo árabe, convirtiéndose en los lugares más concurridos para el consumo de café y ocio de la población, su decoración era lujosa y tenían su propio carácter. Con el pasar de los días se fueron convirtiendo en lugares de negocio y centros de actividad política hasta que se suprimieron varias veces, pero siguieron reapareciendo, prontamente buscaron una solución y era el pago de impuestos para los establecimientos de café.

Tal y como lo describe la Organización Internacional de Café (s.f.), el café a Europa llegó gracias a los comerciantes venecianos y es por lo que el primer establecimiento de café en Europa se abrió en Venecia en 1683, llamado Caffé Florian de la Plaza de San Marcos, establecimiento muy famoso que aún sigue abierto al público.

A Norteamérica llegó en el año 1668 y poco después se abrieron los primeros establecimientos de café empezando por Nueva York, Filadelfia y Boston, entre otras ciudades. Tanto así que lugares que ahora hacen parte del distrito financiero de Wall Street, como la Bolsa y el Banco de Nueva York comenzaron siendo establecimientos de café.

Los primeros cultivos de café en el continente americano se realizaron en 1720 cuando un oficial en servicio de la Marina Francesa viajó a Paris y con algo de ayuda adquirió un cafeto que se llevó con él al momento de su regreso, el cafeto fue guardado en una caja de cristal y en la cubierta para protegerlo de agentes externos que pudieran dañarlo como la sal del mar. Después de pasar múltiples inconvenientes desde la presencia de piratas, tormentas, hasta quedarse inmóviles por falta de viento, el cafeto sobrevivió y llegó a la Martinica. El cafeto fue replantado en Preebear, cercado y custodiado por esclavos, este creció, se multiplicó y fue cosechado por primera vez en 1726 y se data que para 1777 ya había alrededor de 19 millones de cafetos en Martinica.

Fueron los mismos holandeses quienes propagaron el café por América central y del Sur, siendo hoy uno de los continentes que tiene al café como uno de sus principales productos que generan los mayores ingresos comerciales. Y fue en 1730 cuando los británicos llevaron por primera vez el café a Jamaica donde hoy se cultiva el café más caro y famoso del mundo, en las Blue Mountains, y en ésta misma fecha se plantaron por primera vez las plantas de café en Hawái, lugar donde se produce el único café estadounidense y uno de los mejores.

Actualmente la cultura cafetera se ha extendido por todo el mundo, tanto así que ya es posible encontrar un buen café en cualquier ciudad importante del mundo, desde Londres, hasta Sídney y hasta Tokio. Pero también en los países con esta tradición ya implantada como Italia, Alemania y países escandinavos, se añadieron nuevos conversos a los placeres del

buen café. Mañana se tomará más café en todo el mundo y lo más importante, cada vez van a preferir un café de mayor calidad.

2.2. Composición del Café

El café es una bebida muy apetecida gracias a sus excelentes características organolépticas debido a la gran variedad de compuestos químicos que están determinados por la variedad, manejo agrícola, grado de tostión, concentración y preparación, lo que ha hecho que se convierta en una de las bebidas más consumidas en el mundo.

Gotteland y de Pablo (2007) afirman que: “El café está compuesto por alrededor de 1.000 sustancias químicas dentro de las que se incluyen aminoácidos y otros compuestos nitrogenados, azúcares, polisacáridos, triglicéridos, ácido linoleico, diterpenos como el cafestol y kahweol, ácido volátiles y no volátiles, compuestos fenólicos, cafeína, vitaminas, minerales y otras sustancias volátiles que contribuyen al aroma del café.”

En la tabla 1 se puede observar los componentes y sus porcentajes presentes en cada una de las variedades más representativas de café en el mundo, la variedad arábica y robusta.

Tabla 1. Composición general del café (Porcentaje en base seca)

Componente	Variedad Arábica (%)	Variedad Robusta (%)
Cafeína	1,3	2,4
Minerales	4,5	4,7
Lípidos	17,0	11,0
Trigonelinas	1,0	0,7
Proteínas	10,0	10,0
Ácidos alifáticos	2,4	2,5
Ácidos clorogénicos	2,7	3,1
Carbohidratos	38,0	41,5
Aromas volátiles	0,1	0,1
Melanoidinas	23,0	23,0

Fuente: 6.Viani R. The composition of coffee. In: caffeine, coffee, and health. S. Garatini Ed. New York: Raven Press, ltd.;1991. p. 17-41

Uno de los compuestos más reconocidos del café es la cafeína, puesto que es una de sus principales fuentes. La cafeína es un alcaloide blanco que hace parte de las 3 metilxantinas junto con la teofilina y la teobromina. Este alcaloide funciona como estimulante del sistema nervioso central y puede encontrarse en otras bebidas de manera natural como el té y el cacao, y adicionado en bebidas como la cola y energizantes. “La cafeína se absorbe por lo general en el tracto gastrointestinal a los 45 minutos posteriores de su consumo en un 99% y se metaboliza alrededor del 72 y el 82% de sus sustancias en el hígado por biotransformación, otro 5% es reabsorbido en la orina y al ser una sustancia hidrofóbica puede atravesar todas las membranas como el cerebro y la placenta.” Gotteland y de Pablo (2007)

Dependiendo del estado en que se encuentre el café se pueden obtener diferentes concentraciones de cafeína, el café instantáneo en polvo alcanza niveles de 3.1-3.9%, en cafés preparados los niveles pueden variar entre 29 y 176 mg/taza. En el caso del café soluble instantáneo preparado se estima que su promedio de contenido de cafeína puede ser de 60

mh/taza de 150 ml y para el café descafeinado instantáneo es del 0.12%, lo cual equivale a alrededor de 3 mg/taza.

Según los múltiples métodos de preparación del café, se puede encontrar la cafeína en distintas cantidades, los valores para cada uno se encuentran plasmados en la tabla 2.

Tabla 2. Contenido de cafeína según las diferentes formas de preparación

Preparación	Capacidad de bebida por pocillo	Cantidad de café por pocillo (g)	Contenido de cafeína (mg/poc) (50-70)
Cocido	100ml	5-7	(50-70)
Filtrado	100ml	5-7	(50-70)
Filtrado tipo 2	100ml	6	40
Percolado	100ml	5-7	(50-70)
Instantáneo	100ml	1.5-2.0	(45-60)
Espresso	35ml	5-7	(35-50)

Fuente: 6.Viani R. The composition of coffee. In: caffeine, coffee, and health. S. Garatini Ed. New York: Raven Press, ltd.;1991. p. 17-41

Los diterpenos cafestol y kahweol están presentes en las semillas de café verde y son los responsables del aumento de los niveles de colesterol total y LDL en las personas que consumen el café sin filtrar. Esta forma de consumo ocasiona que contengan entre 6 y 12 mg/taza de diterpenos, considerándose un nivel alto.

Por otro lado, están los ácidos clorogénicos, en el café se encuentra en mayor proporción el denominado cafeoilquínico, que junto con los ácidos feruloilquínicos son una importante fuente de fenoles dietario. El contenido de estos ácidos en el café verde es de alrededor el 7%, los cuales durante el proceso de tostado se descomponen parcialmente, alcanzando niveles del orden del 4%. “En general 200 ml de café tostado y molido pueden proporcionar entre 70 y 350 mg de ácido clorogénico, posicionando al café como la fuente más rica de este compuesto entre bebidas como el jugo de manzana y de naranja, el vino tinto, cereza, té negro y té verde.” Gotteland y de Pablo (2007)

Estos ácidos son reconocidos por tener la capacidad de actuar como antioxidantes, tanto así, que en ocasiones se usan como una alternativa de antioxidantes sintéticos al mezclarlos con el ácido cafeico. Igualmente se ha demostrado que el café en estado instantáneo puede funcionar como prooxidante para el ácido ascórbico y como atrapador de radicales libres superóxidos. Sin embargo, este poder antioxidante del café es debido también a la presencia de la cafeína, ya que dicho compuesto tiene la capacidad de inhibir la lipoperoxidación, convirtiéndolo en un potente antioxidante, con efecto similar al glutatión y superior al del ácido ascórbico.

Al momento de la tosti3n del café se pierden ciertas cantidades del ácido clorogénico, aunque su pérdida se ve compensada por la formaci3n de melanoidinas, compuestos de alto peso molecular y por otros de bajo peso molecular durante el mismo proceso.

2.3. Etapas del Cultivo para la Obtenci3n del Caf3

Uno de los factores primordiales para obtener una producci3n 3ptima y de calidad del caf3, es la calidad del desarrollo en todas sus etapas de crecimiento y debido a que, el caf3 es un cultivo perenne, su ciclo de vida oscila alrededor de 20 a 25 a3os en condiciones comerciales; Todo esto dependiendo de las condiciones del sistema de cultivo.

Antes de iniciar la etapa de siembra, se debe realizar un estudio previo de las condiciones climáticas y preparaci3n del terreno. El clima es el encargado de definir el grado de producci3n de la planta, mientras más similar al ideal mejor.

Díaz F., Mejía L., León L., (2018). Sostienen que “el clima 3ptimo se da entre los 19 y los 21.5 °C, puesto que, a temperaturas más altas, mayor concentraci3n de la cosecha y

menor vida de la planta también es más propenso a enfermedades y a menores temperaturas, incrementa la humedad del aire o presencia de agua en él, lo que es determinante para la aparición de mohos y hongos, y la producción disminuye”.

Con respecto a la cantidad de lluvia necesaria durante el año para determinar la floración y planeación de las labores de mantenimiento y siembra del cultivo, se requieren entre 1000 y 3000 mm distribuidos uniformemente, ya que, si hay un exceso o deficiencia de esta, se puede ver afectada la productividad, provocar un aumento de las enfermedades o hasta producir la muerte de la planta.

El suelo ideal para la siembra del cultivo de café es el proveniente de derivados de cenizas volcánicas y aluviales, pues presentan mayor contenido de materia orgánica, el cual debe ser aproximadamente del 8 al 12%, con presencia de los microorganismos adecuados para brindarle alimentos a la planta. Un color oscuro representa un suelo fértil, de igual modo aquellos que poseen una porosidad adecuada con alta cantidad de nutrientes como lo son los suelos francos y los de tipo granular que son los más deseados, estos contienen la permeabilidad, maleabilidad y resistencia a la erosión ideal que regulan la entrada de aire o agua, permitiendo un balance. Otro factor determinante para el adecuado crecimiento de la planta, que le garantizan una nutrición adecuada es el pH, y se requieren suelos con un pH óptimo entre 5.0 y 5.5. Estas afirmaciones fueron realizadas por Díaz F., Mejía L., León L., (2018).

Cuando todas las variables anteriores se han analizado y tenido en cuenta en el proceso, se procede a la siembra de las semillas en un germinador para facilitar la formación, selección y control fitosanitario de las plantas, generalmente permanecen bajo la sombra de 55 a 60 días y posteriormente se van adaptando a la luz solar para luego ser trasladadas al

almácigo hasta que tengan el desarrollo necesario para ser sembradas en el sitio definido por el agricultor en el campo, este tiempo es de aproximadamente 6 y 8 meses.

Como bien aseguran Díaz F., Mejía L., León L., (2018), el sembrado de las semillas en el campo se realiza por hectáreas, en una de éstas pueden sembrarse entre 2000 a 2500 plantas de porte alto y de 6000 a 10000 de porte bajo, ya sea en hileras, cuadros o rectángulos realizando un ahoyado de 30*30*30 cm en época de lluvia y garantizando un buen sombrío.

Con respecto a la fructificación de las plantas, para la variedad arábica que se cultiva exclusivamente en Colombia, es posible obtenerse a los 18 meses y se logra alcanzar su plena producción a los 5 o 6 años, cabe resaltar que esta depende de la especie sembrada, las condiciones del terreno y del cultivo, y de las enfermedades que puedan afectar la cosecha.

En Colombia, se pueden obtener dos cosechas al año dependiendo de la región donde se cultiven, la primera en algunos departamentos se logra en los meses de marzo a junio y en otras regiones del país de septiembre a diciembre. La segunda se da en octubre a diciembre y de enero a julio, respectivamente. La primera cosecha es la más importante, puesto que es allí donde se obtiene el 75% de la producción y el 25% restante durante la segunda.

Figura 1. *Etapas del cultivo de café*



Fuente: Ferre, 1991.

2.4. Beneficio del Café

Se les llama beneficio a todas las etapas del proceso del café para su conversión de cereza a pergamino seco, si todas estas etapas son llevadas a cabo cumpliendo las condiciones necesarias se podrá obtener un café de calidad y posteriormente ser almacenado.

Es importante conocer que existen varios tipos de beneficio del café, los dos más conocidos son por vía seca y por vía húmeda. Este primer método implica menos trabajo y personal lo que se traduce en menos gastos y por lo tanto una calidad más baja, su resultado es el café denominado natural o fuerte. Sus etapas inician con el lavado de las drupas para eliminar impurezas, posterior a esto se somete al proceso de secado por medio de secadores de aire caliente o sometiendo los frutos al sol directo y moviéndolos varias veces al día, lo que requiere mayor tiempo, todo con el fin de obtener una reducción de la humedad hasta

alcanzar el 12%. Por último, se encuentra la etapa de separación de las capas que envuelven al grano o descascarado par así obtener el grano limpio de café y proceder a empacarlo. El café obtenido por este proceso presenta un sabor diferente ya que durante el secado de las cerezas no se separan de la pulpa, quedando el mucilago adherido a ésta, lo que puede desencadenar diferentes reacciones químicas.

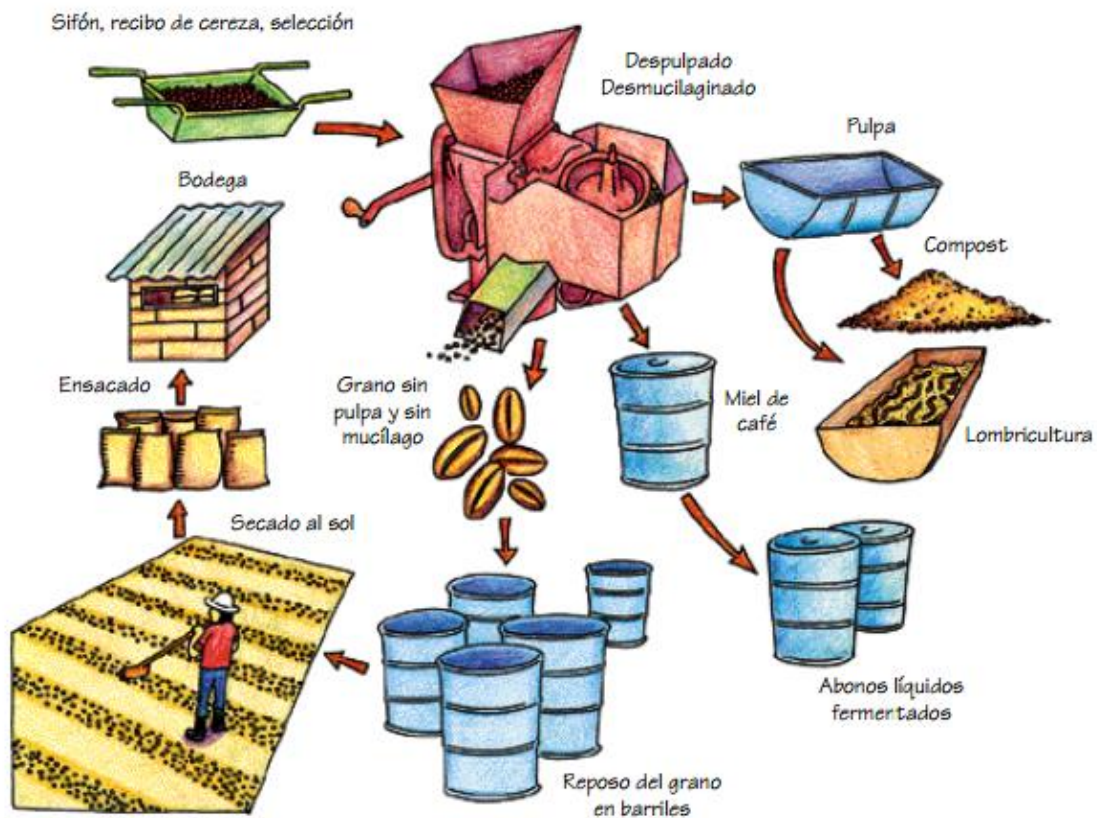
El método por vía húmeda requiere de más etapas durante su proceso, este es explicado por Díaz F., Mejía L., León L., (2018), en donde comienza por el despulpado que debe hacerse durante las siguientes 6 horas después de la cosecha para evitar que se fermente en la bebida, aquí se separa el grano de la pulpa por medio de máquinas de agua a presión, luego en las posteriores 12 a 18 horas se realiza la fermentación o remoción de la baba donde se descompone el mucílago y se remueve con agua en tanques de materiales inertes, se pueden dar 4 diferentes tipos de fermentaciones alcohólica, láctica, acética y butírica, producidas por las enzimas endógenas y exógenas pero que deben ser controladas, ya que si se excede en el tiempo se pueden originar sabores desagradables o si se realiza por menos tiempo generar hongos en el café.

El lavado se debe realizar con agua limpia inmediatamente termine la fermentación para retirar cualquier compuesto extraño o residuos del mucílago que pueden interferir en la obtención de un producto de calidad, la operación a seguir es la clasificación según las diferentes calidades lo que determinará su valor en el mercado. “El proceso de secado es fundamental ya que se debe alcanzar entre un 10 y 12% de humedad, puesto que si se sale de estos parámetros puede ocasionar la disminución de la calidad del grano, el secado puede realizarse ya sea de forma mecánica o solar, de la primera forma se debe controlar que la temperatura no supere los 50°C, la humedad del grano y el aire.” Díaz F., Mejía L., León L., (2018). El segundo se efectúa en cubiertas con techos corredizos llamadas casa-elbas, por este método no se sabe exactamente el tiempo que se requiere ya que depende de las

condiciones climáticas, el espesor de la capa del café y la frecuencia con que se revuelva. Aproximadamente de 30 a 40 horas.

Las dos etapas finales consisten en la clasificación del grano en los tres tipos pergamino, pasilla y espuma, ésta se lleva a cabo ya sea por medios mecánicos o manualmente, y por último el empaqueo debe hacerse en costales limpios que contengan un tejido pulido

Figura 2 Beneficio húmedo del café



Fuente: Fundesyram, 2012.

Existe otro tipo de beneficio en donde sus dos etapas representativas son el despulpado y secado con mucílago para obtener café pergamino con miel. El beneficio semi-húmedo es el utilizado para la producción del café Aurora, en éste método, una vez que se ha despulpado el café, se deja escurrir una parte del mucílago y posteriormente se hace uso de una marquesina con un espesor de más a de 3 a 5 cm, en la cual se debe remover constantemente de 5 a 7 veces en el día, ya que si no se remueve las suficientes veces durante las primeras horas que son las primordiales, el café se puede compactar ya que está recubierto del mucílago y formar grumos, lo que podría desencadenar un ataque por hongos. Es importante conocer que durante el proceso de secado del café recubierto por mucílago se requieren alrededor de 40 o 50 horas de sol.

2.5. Variedades de café

En el mundo se habla del café como un producto estandarizado, sin embargo, debido a las diferentes condiciones agrícolas en cuanto a factores como el clima y el terreno donde se cultiva este fruto, se pueden obtener numerosas variedades de café, donde su clasificación se basa en dos grandes especies: café Arábico y café Robusta. Según la Federación Nacional de Cafeteros (2010) el café Arábico es ácido, de cuerpo medio y con aroma de fruta, por su parte, el café Robusta es amargo y fuerte ya que contiene más cafeína.

El 70% del café producido a nivel mundial es de variedad arábica, el cual es considerado el de más alta calidad. Los países en donde predomina su cultivo son en Colombia donde es exclusivo, México, Perú, Kenia y Etiopía, debido a que requiere de condiciones específicas para su crecimiento, mucha agua, luz solar y no tolera temperaturas muy bajas. Presenta un contenido de cafeína relativamente bajo alrededor de 1.16% (0.6-

1.7%) a diferencia del café robusta que presenta concentraciones más altas en promedio de 2.15% (1.16-3.27%).

Todas las variedades de café que se cultivan en Colombia hacen parte de la misma especie denominada *Coffea arabica* (café arábigo), que junto con la especie *Coffea canephora* (café robusta) hacen parte de las especies más comerciales cultivadas en todo el mundo.

La diferencia entre estas dos especies radica principalmente en la altura a la cual debe ser cultivado, pues la arábica debe ser cultivado en altitudes mayores a los 900 m.s.n.m donde se presentan vientos moderados y se mantiene una temperatura cercana a los 20°, lo que favorece al cafeto de esta especie, “cuanto más elevada sea la zona, más lenta y compleja será la maduración de los frutos en cuestión de aromas. Aunque también hay que decir que cuanto más elevada sea la zona, menor será el área de cultivo y, por tanto, la cosecha. La escasez de superficie es la razón fundamental para que los precios sean más elevados.” Preuss A. (2019)

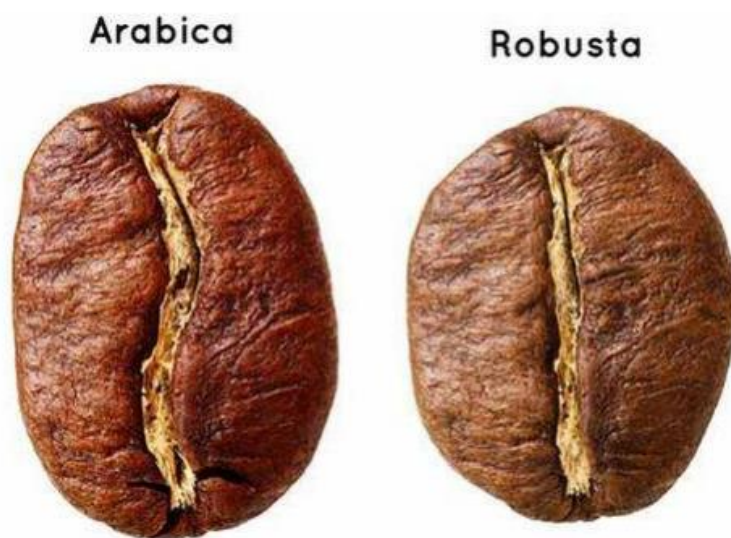
Por su parte, el café robusta es menos exigente con el régimen de lluvias y se obtiene más producción a menos altura entre 300 y 600 m.s.n.m, pero trae como desventaja que se adquiere un café de menor calidad y con menos aroma, puesto que como lo explica Preuss A. (2019): “Desde el punto de vista genético, el café robusta se encuentra claramente en desventaja en cuanto a sabor con solo 22 pares de cromosomas. Los granos de café arábica tienen 44 pares de cromosomas que hacen que los expertos cafeteros desvariemos con sus más de 800 aromas y sus distintos matices en cuanto a sabor: cuanto más ADN, mayor complejidad”.

Otra disimilitud que se puede apreciar es que la especie arábica contiene la mitad de cafeína que la especie robusta, lo que produce que este último presente un sabor más amargo, todo esto conlleva a la diferencia de precios que existen entre estos dos tipos de café, siendo

así el precio de café arábica verde más elevado que el del café robusta. Y como lo afirma Preuss A. (2019) en su artículo, si se toma el tiempo adecuado para realizar el tueste del café arábica, se logra obtener muchos matices de él, como el de frutas, hierbas, flores o dulces, también se perciben notas a cuero y madera, puede ser suave o especiado y en algunas ocasiones todo junto, esto debido también a los cultivos que crezcan cercanos al del café. De forma contraria para el café robusta, sus perfiles típicos al momento del tueste son a tierra, madera, chocolate y sustancias amargos, en general sabores fuertes.

Una forma de diferenciar física y fácilmente estas dos variedades es en el tamaño de la semilla y el color, dado a que, el café Arábico tiende a tener una semilla más grande y un color más verdoso posterior al trillado, por el contrario, el Café Robusta obtiene un color café después de dicho proceso.

Figura 3 Granos de café Arábica y Robusta después de la tosti3n.



Fuente: Universidad Icesi, 2017

2.6. Subespecie Castillo

Aurora es un café proveniente de una nueva variedad de café con resistencia a la roya denominada Castillo®, procedente del cruzamiento de la variedad Caturra susceptible a la roya y el Híbrido de Timor con elevada resistencia, lograda debido a que la especie *Coffea arabica* es una especie autógena. Tomó este nombre del apellido de uno de sus investigadores Jaime Castillo Zapata (1928-2001) quien en conjunto con Germán Moreno lograron desarrollar la idea de dar origen a una variedad con resistencia genética a la roya para el Centro Nacional de Investigaciones de Café, Cenicafé.

Como lo expresan Alvarado G., Posada H., Cortina H., (2005), la producción de la Variedad Castillo depende de la altitud y la temperatura en donde se siembren, por lo general las primeras flores aparecen cerca de los 11 meses posteriores a la siembra, es por lo que la primera producción se puede lograr entre los 18 y 19 meses. A diferencia de la variedad Colombia y bien siendo ambas variedades obtenidas con la misma estrategia de selección, la planta de la Variedad Castillo presenta mayor altura, tamaño, al igual que mayor tamaño de grano y productividad.

Tabla 3. Características agronómicas de las variedades Colombia y Castillo.

Características agronómicas	Variedad Colombia	Variedad Castillo ®
Producción (kilogramos de café cereza/planta – año)	5,75	7,89
Rango	5,33 – 6,83	6,35-8,78
Porcentaje café supremo (>17/64')	52,8	83,0
Rango	38,3-75,1	70,0-92,0
Altura	2,27	2,37

Fuente: Cenicafé

El número de cosechas que puede llegar a producir está guiado por la localización del cultivo y la distancia de su siembra, pues a mayor distancia es posible recolectar una más alta cantidad de cosechas, y en zonas con una altitud por encima de los 1600m, ya que el crecimiento se puede ver tardío cuando hay poca luminosidad.

Cortina H., Moncada M., Herrera J. (2012). Afirman en su libro que “Esta variedad presenta características agronómicas uniformes como la resistencia a plagas y enfermedades tales como el minador de la hoja, la broca del café y un 80% de los genotipos presentan resistencia a la roya, también es tolerante en un 50% a la enfermedad de las cerezas del café (CBD)”. Todas estas razones admiten la utilización de manera exitosa en cualquier diversidad de ambiente, es decir, puede ser sembrado en las zonas donde la roya del cafeto es un limitante o en regiones donde la enfermedad no tiene tanta incidencia. De igual forma, se puede obtener un mayor potencial productivo, sembrando la variedad en regiones de mayor altitud.

Otra característica relevante que presenta la nueva variedad castillo son los defectos del grano, puesto que se ve una reducción entre el 7 y 8% en la proporción de grano de caracol comparada con la variedad Colombia, esto permite que en la selección por tamaño se logre obtener una proporción de tamaño de café supremo superior a 80% en promedio, haciendo que se produzcan variedades con mayor granulometría proporcionando ventajas significativamente comparativas en el mercado del grano, tal y como lo explican Cortina H., Moncada M., Herrera J. (2012).

Con respecto a la calidad en taza, se puede asegurar que la variedad Castillo presenta cuerpo y amargor suave, y aroma y acidez pronunciada para grados medios de tostación y no se logra detectar alguna diferencia significativa en cuanto a calidad comparándola con otras

variedades ya presentes en el mercado con similitudes de atributos en calidad como lo son tradicionales Típica, Tabi, Borbón, Caturra y Colombia.

Se puede decir que una de las cualidades más importantes que presenta la variedad Castillo es que al desarrollar características de resistencia a la roya no requiere de la aplicación de fungicidas, logrando así un producto más natural por medio de la implementación de una caficultura sostenible y de calidad. A su vez, como lo expresa la Federación Nacional de Cafeteros (s.f.), esta resistencia le permite a los caficultores mejorar su rentabilidad, debido a que se ahorran alrededor de USD 200 millones en uso de fungicidas, equipos de aspersión y mano de obra para su aplicación.

“Para obtener una producción mayor y de óptima calidad se recomienda obtener la semilla que distribuye el comité de cafeteros, establecer un buen almácigo, así como también realizar una correcta fertilización de la plantación, como también controles efectivos y oportunos de arvenses”. Cortina H., Moncada M., Herrera J. (2012).

2.7. Efectos del Café en la Salud

Varios estudios realizados durante la última década han demostrado los potenciales efectos del consumo de café sobre diferentes enfermedades. Existe una relación inversa entre el consumo de café y el riesgo de daño hepático, muerte fetal, cáncer gástrico, colorectal y mamario premenopáusico, fracturas osteoporóticas, artritis reumatoidea, entre otras.

También se ha visto relacionado de manera positiva al consumirse en grandes cantidades con el riesgo de diabetes tipo 2, enfermedad que ha aumentado drásticamente en el mundo durante las últimas décadas. Sánchez M. (2015), sostiene que esta enfermedad se basa en una serie de alteraciones metabólicas en donde se aumenta el nivel de glucosa en sangre,

debido a que la insulina impide el paso de esta a los tejidos. Se ha observado que, debido las altas concentraciones en el café del ácido clorogénico y otros polifenoles, estos pueden ser absorbidos y así contribuir a una mayor capacidad antioxidante del plasma, proceso importante en el caso de la diabetes, dado a que esta patología se caracteriza por un mayor estrés oxidativo. También para el caso de la Diabetes Mellitus tipo 1, la cual implica una serie de alteraciones a causa de una destrucción autoinmune de las células beta del páncreas, produciendo así un aumento de glucosa en sangre, se ha demostrado que el ácido clorogénico puede actuar como protector y trófico de las células beta del páncreas y también puede disminuir la absorción intestinal de glucosa, aumentando los niveles del péptido glucagón y disminuyendo los del polipéptido insulínico dependiente, lo que finalmente produce un menor índice glicémico.

El desarrollo de un riesgo de daño hepático se ha visto reducido debido a un consumo de café, tanto en el riesgo de cirrosis alcohólica como la prevalencia de marcadores de daño hepático, ya que como lo afirman Gotteland M., de Pablo S. (2007) en su artículo: “se demostró que aquellos que consumen café diariamente tienen un 61% menos riesgo de desarrollar carcinoma hepático que las personas que casi nunca consumen café”. Este consumo de café se traduce en una disminución de los niveles de malondialdehído, compuesto que es producto de una lipoperoxidación, y de los marcadores de inflamación y de daño histológicos, añadiendo a todo esto, un aumento en la capacidad antioxidante total en plasma y tejido hepático.

El parkinson fue otra de las enfermedades que se indicó podría disminuir al aumentar el consumo de café, “esta enfermedad afecta al 3% de la población mayor de 65 años y puede seguir aumentando en los próximos años. Se demostró una tendencia similar en el consumo de cafeína proveniente de cualquier fuente alimenticia, por lo que se concluye que éste

compuesto es el posible responsable de los efectos benéficos del café en la disminución de dicha enfermedad.” Gotteland M., de Pablo S. (2007).

Dentro de los múltiples beneficios de la cafeína se encuentra que interviene en la absorción de algunos nutrientes indispensables del ser humano y uno de esos nutrientes es el calcio, el cual es el mayor implicado en el mantenimiento de la salud ósea. La osteoporosis es una enfermedad en donde la masa ósea se ve disminuida al igual que existe una alteración de la microestructura del hueso, aunque estos factores se ven determinados por la genética, en ocasiones también puede ser a causa de algunos otros como la nutrición, el estilo de vida, la edad y factores ambientales.

El cáncer, enfermedad que toca muchas vidas en el mundo, es el resultado de la proliferación de ciertas células que adquieren una capacidad invasiva migrando y colonizando otros tejidos y órganos.

Sánchez M. (2015) sostiene:

Algunos estudios afirman que el café no está asociado al riesgo de padecer cáncer, sino que por el contrario podría llegar a actuar como un protector, previniendo el desarrollo de algunos tipos como el cáncer de mama y el de colon. Posiblemente debido a la cafeína por su poder laxante favoreciendo el tránsito intestinal, su propiedad de inhibir el factor de crecimiento endotelial vascular y la interleuquina de las células cancerígenas, y también gracias a que actúa sobre los receptores de adenosina tipo A2A en los linfocitos, produciendo así una mejor respuesta inmunológica a antígenos malignos. Igualmente, se ha comprobado que el café contiene ciertos componentes que presentan capacidad antioxidante, teniendo un efecto protector frente al cáncer. (p.23)

La forma de preparación del café podría traer consecuencias en nuestra salud, ya que si no se filtra, se pueden estar tomando medias o altas cantidades de alcoholes diterpénicos, compuesto que producen un aumento del colesterol a causa de las lipoproteínas de baja densidad encargadas del transporte del colesterol en sangre (LDL), sin embargo se ha visto que esto puede tener una variación interindividual que está genéticamente determinada y que de igual modo, el café cuenta con otras múltiples sustancias como el ácido oleico que ayudan a la disminución de los niveles de colesterol.

2.8. Café Aurora

Café Aurora es una marca colombiana creada en el año 2018 por una familia caficultora que decidió darle un valor agregado a su cultivo de café sembrado en las montañas a 10 km de Roldanillo, al norte del Valle del Cauca, conocido como el cielo del parapente mundial.

Su nombre “AURORA” es inspirado en el nombre de la finca donde se cultiva “Aurora Boreal”, llamada así por su deslumbrante vista de paisajes y atardeceres. Cuenta con una altura de 1650 a 1700 m.s.n.m proporcionando condiciones óptimas para una cosecha de excelente calidad.

El café Aurora es un producto natural, se considera café de origen, aunque no tenga la certificación, puesto que es un café que proviene de una sola región y una misma finca, lo que le permite preservar su aroma y sabor original que adquiere durante su producción al no ser mezclado con otras variedades u otros productos. Dentro de la clasificación de cafés de origen, el café Aurora hace parte de la denominación cafés de finca, debido a que provienen de una sola producción de café, son consistentes en el tiempo y sobresalen por su calidad. De igual forma, también es considerado como un café sostenible, puesto que quienes lo producen son personas comprometidas con el medio ambiente, se preocupan por tener una producción

limpia y promueven la conservación de la bioriqueza de las zonas donde este se produce, permitiendo promover el desarrollo sostenible de la familia cafetera.

Aurora es un café pergamino proveniente de la especie arábica y de origen castillo®, lo cual lo hace altamente resistente a la roya evitando así, el mínimo o nulo uso de pesticidas, recolectado manualmente por campesinos de la región, es 100% café puro de origen, libre de impurezas, sin aditivos, ni conservantes.

La finca Aurora cuenta con una extensión de 12.8 hectáreas y provee en promedio 100.000 kg de café verde anual, que posteriormente son procesados hasta obtener como resultado el 62% de la producción total en presentaciones de café tostado y molido. Cuenta con poco personal debido a que la mayoría de las etapas como logística, marketing y publicidad, compras y administración son realizadas por sus propietarios, y durante el proceso de cosecha, la cantidad de recolectores depende de la habilidad que tenga cada persona para recolectar el café. También, debido a que los procesos de tosti3n, molienda y empaque son tercerizados a una empresa que cumple con todos los requisitos y normas exigibles por las entidades reguladoras de alimentos, hace que el personal requerido sea reducido.

2.8.1 Misión:

Producir y proveer a cada consumidor un café de calidad, con el mejor sabor y aroma de la tierra colombiana, generando momentos de uni3n e inspiraci3n en cada lugar que se tome una taza de Caf3 Aurora.

2.8.2. Visión:

Buscar innovar en los procesos y productos para lograr ser una marca reconocida a nivel nacional y llegar a los mercados internacionales más importantes consumidores de café, siendo una marca líder en el desarrollo e impulso al consumo masivo de café.

2.8.3. Valores:

- **Pasión:** Hacer con amor y pasión cada detalle, es lo que nos lleva al éxito continuo.
- **Calidad:** Inicia desde la siembra del café, la cosecha, selección de los mejores granos, el tueste y el empaque, hasta la innovación en la ejecución de venta de los productos para que cada cliente obtenga lo mejor.
- **Compromiso:** la constancia y el compromiso con el país, los clientes y todas las personas detrás de una taza de café Aurora, son la clave para poder llegar cada vez más lejos hasta conseguir el posicionamiento en el mercado internacional.
- **Trabajo en equipo:** La obtención del Café Aurora es el resultado de la sinergia de cada una de las personas que hacen parte de cada etapa durante el proceso, lo que se refleja en el servicio al cliente y la calidad en el producto.

2.8.4. Política de calidad:

Café Aurora es una marca familiar creada en el 2018 con el propósito producir un café artesanal de origen colombiano, arábico, suave, 100% natural, comprometiéndose a promover la mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad como objetivo permanente, así como sostener una atención personalizada con nuestros clientes y consumidores, buscando

siempre su máxima satisfacción, generando momentos de unión e inspiración. Para ello, nos comprometemos también a cumplir con todos los requisitos aplicables, estableciendo una documentación sistematizada, buscando siempre innovar en los procesos y productos para lograr ser una marca reconocida a nivel nacional por tener altos estándares de calidad.

2.8.5. Descripción Técnica Del Producto

Tabla 4. Ficha técnica del producto

Ficha Técnica del Producto	
1. Identificación	
Especie	Coffea arabica L
Variedad	Castillo ®
2. Descripción	
Café 100% puro en presentaciones tostado y molido	
3. Características	
Aroma	Frutal, nueces, dulce, chocolate amargo
Sabor	Dulce con notas a nueces
Cuerpo	Medio
Acidez	Media cítrica
4. Presentación	
Tamaño	250g-500g
Empaque	Bolsa de propileno biorientado transparente y metalizado
Re empaque	Bolsa transparente
5. Condiciones de Manejo y Conservación	
Conservar el producto en un lugar seco y fresco, después de abierta la bolsa, mantener el producto en un recipiente hermético evitando el contacto con el aire.	
6. Preparación	
A una taza de 8 onzas de agua en su punto de ebullición agregar 2 cucharaditas de café equivalentes 13g aproximadamente.	
7. Vida Útil	
Duración:	12 meses

Continuación tabla 4. Ficha técnica del producto

Ficha Técnica del Producto	
8. Almacenamiento	
Debe ser almacenado sobre estibas de material resistente a la humedad, alejado de la pared, la luz solar y cualquier sustancia que pueda afectar su aroma o sabor, en arrumes máximos de 5 arrobas.	
9. Embalaje	
No. De paquetes	25 unidades de 500g / 50 unidades de 250g
Medidas	26 cmx24cm (ancho x largo)
Caja de cartón corrugado doble pared	

Fuente: elaboración propia.

Café Aurora no cuenta con registro sanitario propio, sin embargo, debido a las cualidades del proceso productivo para su obtención, dado a que se utiliza una empresa tercerizada para llevar a cabo los procesos más representativos, esta le otorga el registro INVIMA con que cuenta directamente, permitiendo que Café Aurora cumpla con todos los requisitos sanitarios exigidos.

3. Plan de Exportación Tradicional

3.1. Requisitos Generales de Exportación

El proceso de exportación tiene una gran importancia para la actividad económica del país, ya que fortalece y moderniza el aparato productivo, también trae grandes beneficios para las personas que deciden implementar dicho proceso para su empresa o producto, pues crea alianzas estratégicas, asegura la supervivencia de la empresa y aprovecha la capacidad productiva asegurando su supervivencia, crea un aumento de la competitividad y produce una reducción de hiperdependencia local, es por esto que el reto para las pymes actualmente es desarrollar estrategias claras que les permitan mantener los niveles de rentabilidad, ventas y empleo.

Se requieren ciertos trámites y requisitos ante las autoridades competentes, tales como los que se expresan en la página de Encolomia (s.f.):

1. Registro de la cámara de comercio y obtención del NIT
2. Inscripción en el registro único tributario
3. Solicitud de certificaciones y vistos buenos
4. Tramites en Mincomercio Solicitud de Certificación de Origen.
5. Solicitud de autorización de Embarque de mercancía
6. Autorización de embarque y DEX
7. Diligenciamiento de la declaración de cambio
8. Solicitud devolución del IVA

En caso tal que el comprador en el exterior exija el certificado de origen para así obtener una preferencia arancelaria, se deberá diligenciar por parte del productor la Declaración Juramentada por cada producto y en caso tal de que la exportación se lleve a cabo por el comercializador, este deberá ser autorizado por el productor.

Y existen otra serie de trámites que se deben llevar a cabo como exportadores frente a la empresa.

1. Estudio de mercado
2. Costeo del producto para exportación
3. Envío de la cotización internacional
4. Aceptación de la cotización y el medio de transporte
5. Preparación del producto a exportar
6. Remisión de la factura
7. Contratación del transporte
8. Envío de la mercancía
9. Recepción de las divisas

3.2. Aranceles, Tarifas y Certificados

3.2.1. Aranceles aduaneros y de comercio

Existe un trato arancelario para el envío de café en kilos tostado y no descafeinado, para países con relaciones comerciales normales y para aquellos que no gozan de este estatus, cuyo número arancelario es el 09012100 y se encuentra vigente desde el 1 de enero de 1989 hasta el 31 de diciembre del 2020.

Colombia hace parte de los países con relaciones normales (NTR) con Estados Unidos, por lo tanto, está absuelto del pago de los aranceles y el porcentaje del valor de la mercancía conocido como el ad valorem y de otros tipos de componentes.

Tabla 5. Aranceles Café tostado y no descafeinado, No arancelario 09012100.

	Tasa de texto NMF	Libre
Tipo de derecho 2012: Relaciones comerciales normales (NTR). Antes conocido como La nación más favorecida (NMF)	Deber de calculo	0,00
	Ad Valorem	0%
	Componente especifico (por unidad)	\$ 0
	Otro componente de derecho	\$ 0
	Carácter vinculante	Encuadrado en la organización mundial del comercio
	Tarifa Col2	Libre
Tipo de derecho No NTR: Se aplica a un número pequeño de países que no gozan del estatus de NTR.	Deber de calculo	0,00
	Ad valorem	0%
	Componente especifico (Por unidad) \$0	\$ 0
	Otro componente de derecho	\$ 0

Fuente: Comisión del comercio internacional de Estados Unidos.

3.2.2. Certificados de soporte a la exportación

Se debe cumplir con los siguientes documentos para soportar todo el proceso al momento de la exportación, para el caso del café tostado y molido se registra con la nomenclatura 091212000. (Comité Nacional de Cafeteros - Resolución No 05/151XQ015, p 3-4)

1. Certificado de contribución cafetera, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia: Se debe presentar al momento del embarque y el desembarque, es un requisito obligatorio y debe presentarse de forma física. Después de obtener el certificado de exportación. Posterior a la inscripción como exportador de café, se deben cumplir una serie de requisitos para garantizar un flujo constante de suministro de café, con calidad uniforme y embarque a tiempo en el mercado internacional, por tal motivo, se debe presentar el certificado de contribución cafetera mediante la cancelación de un gravamen obligatorio por la ley, pero que se revierte en un beneficio exclusivo del sector económico que lo tributa.

2. Certificado de Exportación, Instituto Nacional De Vigencia de Medicamentos y Alimentos: Este documento es un requisito opcional y se puede presentar de forma electrónica previo al momento de embarque. Se exige para aquellos productores cuya producción sea ejecutada en Colombia exclusivamente para exportar, por tal motivo no podrán ser comercializados en el país de origen.

3. Certificado de no obligatoriedad, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos: es un documento que como su nombre lo dice su requisito es opcional, se deben presentar previo al embarque y de manera electrónica si así se desea. Este certificado debe ser emitido para aquellos productos o alimentos que no precisan de un registro sanitario, como alimentos naturales que no se han sometido a ninguna

transformación, alimentos de origen animal crudos o congelados sin procesar y/o alimentos de cualquier país de origen que sean utilizados para la producción de otros alimentos o comidas.

4. Certificado de repeso, Federación Nacional de Cafeteros De Colombia: Debe ser presentado previo al embarque exclusivamente de forma física y su requisito es opcional. Su función es constatar el lote de café para su posterior movilización, se encuentra reglamentado en el Decreto 231 de 1938 y en la resolución de la DIAN 2719 de 1991.

5. Certificado fitosanitario, Instituto Colombiano Agropecuario: Este certificado debe ser presentado justo al momento del embarque al momento de la inspección y el desembarque de la mercadería, es un requisito opcional y debe llevarse en físico. Es requerido al momento de exportar productos agrícolas o naturales de origen vegetal, es válido por 3 días o puede extenderse hasta 5 en caso tal sea requerido por una demora justificada durante el proceso de exportación.

6. Guía de tránsito, Federación Nacional De Cafeteros de Colombia: Se debe presentar previo al embarque y no puede ser de manera electrónica, es un requisito opcional. Cada cargamento de café que se desee enviar debe estar controlado por un guía de tránsito, el cual controlará todo por medio de los formatos otorgados por la Federación Nacional de Cafeteros, siendo antes aprobados por la dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales. La guía tendrá una fecha de vencimiento dependiendo del tiempo que se requiere para el transporte de la carga de café determinado por la misma Federación.

3.2.3. Acuerdos Internacionales del Café (ICA)

La Organización Internacional del Café (OIC) es el único organismo internacional que se ocupa de los productos básicos como el café, es la entidad encargada de la promoción de la cooperación internacional entre los gobiernos, como propósito de crear una economía mundial sostenible, por lo que se busca que al hacer parte de esta por medio de la afiliación se obtengan beneficios implícitos dentro de los Acuerdos Internacionales del Café.

Esta serie de acuerdos se han convenido durante siete tratados entre los 77 Miembros del Consejo Internacional del Café, siendo estos Gobiernos exportadores e importadores que han llevado a término los trámites requeridos para realizar la afiliación al último acuerdo del 2007, adoptado por la resolución 431 del Consejo que se rige a partir del año 2011.

Actualmente el porcentaje de representación de los Miembros de la organización son del 98% de la producción mundial de café para exportadores y del 83% del consumo de café para los miembros importadores.

Como lo sostiene La Organización Internacional del Café (s.f.): “La función principal de dicho acuerdo consiste en reforzar el foro de consultas intergubernamentales, dinamizar el comercio internacional forjando una mayor transparencia de la información y el acceso a esta, todo con el fin de promover una economía sostenible del café, beneficiando a aquellos interesados, en especial a los pequeños caficultores de todos los países productores”. En el preámbulo del acuerdo se logra evidenciar la contribución que permitirá obtener un sector sostenible por medio del logro de los objetivos desarrollados en los convenios internacionales, donde se incluye la erradicación de la pobreza, el desarrollo y la financiación de los proyectos en el sector cafetero, estableciendo un foro de consultas sobre temas relacionados con la financiación y la gestión del riesgo del sector cafetero, dando prioridad a las necesidades de los productores de pequeña y mediana escala.

4. Exportación de Café en Pequeñas Cantidades

4.1. La Federación Nacional de Cafeteros (FNC)

“La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una de las organizaciones no gubernamentales rurales más grandes del mundo que se creó en 1927 sin ánimo de lucro con el fin de procurar el bienestar del caficultor por medio de una efectiva organización gremial, democrática y representativa que permitiera el bienestar y mejoramiento de la calidad de vida de todos los cafeteros colombianos” Federación Nacional de Cafeteros (s.f).

Su principal función es representar tanto nacional como internacionalmente a los caficultores y velar por sus intereses, ofreciendo una garantía en la compra del café y promoviendo el consumo dentro del país como en el resto del mundo, dado a que en Colombia se tienen altos estándares de calidad y son las familias caficultoras las que con su lucha han logrado que el café colombiano sea un producto altamente deseado y tenga una gran historia detrás de su producción.

La FNC también tiene como propósito garantizar un proceso sostenible y transparente, por medio de la compra permanente del café a un precio justo, al igual que proveer por medio de investigaciones con entidades como Cenicafe de tecnologías y conocimientos, para así, certificar el aumento de la productividad y competitividad que se verán reflejados en la rentabilidad del agro en el país. Adicional, busca ejecutar proyectos que impacten el bienestar de los caficultores, donde ellos puedan hacer parte de programas técnicos, económicos, ambientales y sociales, aumentando el desarrollo de cada vez más zonas rurales del país.

Y finalmente, esta entidad es la responsable de realizar el Registro Nacional de Exportadores de Café y de estipular los requisitos necesarios para la inscripción de tostadoras, trilladoras y fábricas de café soluble en Colombia, delegados por el Gobierno Nacional.

En el sitio web de la FNC se puede acceder a un ABC e infografía (Anexo A) para conocer de manera breve que hacer para realizar una exportación en pequeñas cantidades, especificando que estas no pueden superar el envío de 60 kg en café verde o de 50 kg en café tostado. Todo esto realizado mediante el uso de empresas intermediarias de transporte aéreo para envío de sus mercancías a los clientes. Así mismo, cuando se hace una exportación de café tostado cada finca o empresa lo empaqueta de la manera en que el cliente lo pide, sea en empaques de 500 gramos, 250 gramos y 340 gramos, etc. Sin embargo, cada empaque debe tener especificado su peso y presentar 3 sellos, si aplica, (paisaje colombiano, origen colombiano y café de Colombia), cada uno con un precio que se tiene que pagar anualmente para ser renovado, estos sellos son certificados de origen del café colombiano.

El tiempo de transporte aéreo depende del costo, para Estados Unidos puede tardar dos días y todo esto depende de cuánto está dispuesto a pagar el vendedor o el cliente, esto también depende del tipo de Incoterm en el que el vendedor y el cliente acuerdan.

4.2. Fondo Nacional de Café

Esta cuenta parafiscal se basa principalmente en la contribución cafetera pagada por los caficultores que hacen parte de la Federación Nacional de Cafeteros y que se han acogido al plan de exportación, por lo que, por cada libra de café exportado deben realizar su aporte para llevar a cabo la financiación de los bienes y servicios públicos, de los cuales son

beneficiarios en los programas de garantía de compra, desarrollo e investigación, tecnología y asistencia técnica brindada, como también de aquellos programas que permiten la promoción y comercialización que han permitido el posicionamiento del Café de Colombia como el mejor café suave lavado del mundo.

Como la Federación Nacional de Cafeteros (s.f.) afirma: “La contribución es de 6 centavos de dólar estadounidense (US ¢) por cada libra de café verde exportado, US¢ 1,08 para café tostado, US¢ 0,48 para café soluble y US¢ 0,36 para extracto de café y la Federación recibe como contraprestación una suma anual que no exceda del equivalente a 3 centavos de dólar por libra del total de las exportaciones del país.”

4.3. Requisitos para la Exportación de Café Mediante Mensajería Express

Actualmente y desde el 2016, La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia con el fin de simplificar el trámite de registro y el proceso de revisión de calidad, al igual que facilitar el pago de contribución cafetera y la entrega directa del café al consumidor en el exterior, implantó una modalidad de exportación de café en pequeñas cantidades para cualquier persona, asociación o empresa caficultora que posea registro como exportador y pueda realizar los envíos, ya sea por una empresa de transporte internacional, un operador postal o mensajería expresa.

La normatividad que regula el proceso de exportación en pequeñas cantidades abarca tres resoluciones, las cuales deben ser cumplidas a cabalidad para que dicho proceso sea realizado de manera formal y acorde a lo establecido por las entidades implicadas, estas se encuentran enmarcadas por la Federación Nacional de Cafeteros (s.f.) de la siguiente forma:

- Resolución 01 de 1999: Establece las medidas sobre exportación de café tostado y molido.
- Resolución 04 de 2015: Modifica la resolución 01 de 1999 y la 02 de 2015 sobre las normas de calidad del café en almendra para exportación.
- Resolución 05 de 2015: Por medio de la cual se adopta la Reglamentación para el control y la 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.

Para poder realizar una exportación simplificada es necesario realizar la inscripción previamente en el Registro Nacional de Exportadores de Café, donde como primer paso está el descargar el formulario de registro y la resolución 05 de 2015 de la página principal de la Federación Nacional de cafeteros, diligenciarlo y anexar los documentos, por último estos deben ser enviados vía electrónica a ici.registro@cafedecolombia.com y físicamente a la calle 73 # 8-13 Torre B piso 2, Bogotá.

4.3.1 Registro como Exportador

Para llevar a cabo satisfactoriamente el registro se debe presentar el formulario (Anexo B), aplicando para persona natural o jurídica y adicionalmente se deben anexar los siguientes documentos:

1. Para la persona natural que lo solicita el Certificado de Registro Mercantil con una fecha de expedición no mayor a 30 días calendario, solicitado a la correspondiente Cámara de Comercio, y para la persona jurídica el Certificado de Existencia y Representación legal.

2. Fotocopia del RUT (Registro Único Tributario)
3. Fotocopia del documento de identidad para el caso de la persona natural o del Representante Legal de la compañía para el caso jurídico.
4. Certificación bancaria expedida con una antelación no superior a treinta (30) días calendario a la fecha de la presentación de la solicitud.
5. Para los casos que se requieran, un poder original que el solicitante le confiere para la suscripción y presentación de la solicitud, adicional de la copia del documento de identidad del apoderado.
- 6.

4.3.2. Registro de Anuncios y Pago de la Contribución Cafetera

Para efectuar el registro de anuncios se debe crear un usuario y una clave de acceso en el portal interactivo cafetero, una vez se ingresa, se selecciona la opción de exportar por tráfico postal y luego el tipo de café que se va a exportar, siendo únicamente posible anunciar el tipo de café del que se tiene registro activo como exportador. Para continuar con el proceso, se debe ingresar la información del producto, la cantidad en gramos y el operador postal o empresa de mensajería express por la cual se va a realizar la exportación, finalmente se generarán unos códigos comunicando que el anuncio quedó realizado satisfactoriamente, para así proceder con el pago de la contribución cafetera.

Para realizar el pago de la contribución cafetera se debe tener en cuenta los costos que existen para cada tipo de café, según el elegido a exportar:

- Café verde: 6.00 US¢/Lb
- Café tostado: 1.08 US¢/Lb
- Café soluble: 0.48 US¢/Lb

- Extracto: 0.36 US¢/Lb

Dentro del mismo proceso y una vez finalizado el registro de anuncio, saldrá la opción de pago mediando PSE, es importante diligenciar un correo electrónico en el cual llegará el comprobante de pago. Para continuar con el pago diligenciar el nombre del exportador y seleccionar el tipo de banco y cuenta de donde se debitará el dinero.

Para el caso de ser una empresa el ente exportador, ingresar el nombre de la empresa, el número de contribución cafetera, el correo donde llegará el comprobante y por último verificar el estado del pago. Se verifica que fue exitoso cuando el sistema arroje tres códigos informando que el pago se llevó a cabo correctamente.

Es importante obtener los soportes en físico para realizar la exportación, tales como (ver anexos):

- Comprobante de pago de la contribución cafetera PSE.
- Certificado de la liquidación de la contribución cafetera.
- Certificado de repesos
- Documentos exigidos por las empresas de tráfico postal o mensajería expresa.
- Documentos requeridos por el país donde ingresará el producto.

Se debe realizar el envío de los documentos antes nombrados, puede ser por medio de la empresa de transporte internacional y/o mensajería express.

La información que se requiere de forma general debe ser la misma que se diligencia en el formulario en Cámara de Comercio y el RUT, tales como dirección, NIT, Representante legal, entre otros. Posteriormente, se iniciará el registro solo y únicamente cuando los

documentos sean recibidos completos y diligenciados correcta, finalmente, la Federación Nacional de Cafeteros, tendrá 60 días para generar una respuesta frente al registro de solicitud.

Es importante conocer que el exportador que requiera realizar el proceso del envío de café en pequeñas cantidades puede realizar la renovación de su registro en el momento que lo solicite, siempre y cuando no haya realizado alguna exportación en el año inmediatamente anterior. De igual forma, al momento de realizar la solicitud de exportación debe cumplir la exigencia de haber llevado el proceso de obtención de café terminado en trilladoras y/o tostadoras que se encuentren registradas ante la Federación Nacional de Cafeteros y, por último, es un paso trascendental dentro del proceso, el descargar todos los formularios únicamente en los sitios web oficiales de las páginas encargadas.

La mercancía debe estar empacada cumpliendo con todos los requisitos de seguridad y es importante el rastreo del envío, asegurándose que el café llegue a su cliente o consumidor final, de igual modo se debe evitar cualquier acción que atente contra la comercialización del café colombiano y afecte su posicionamiento en el mercado mundial.

El volumen máximo para exportar por medio de esta modalidad establecido por la Organización Internacional del Café y por el Estatuto Aduanero es de 60 kg de café verde, 50.4 kg de café tostado, 23 kg de café soluble o 23 kg de extracto de café y el valor de la exportación no puede superar los 5.000 dólares.

Federación Nacional de Cafeteros (s.f):

“En caso de que se incumpla alguna de las obligaciones exigidas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, esta podrá formular el requerimiento formal al exportador una notificación, debiéndose presentar dentro de los 10 días siguientes y posterior

a los 30 días deberá de resolverse el incumplimiento. Si el exportador desea la cancelación de la inscripción, la federación, previo a la verificación de la solicitud, autorizará dicha cancelación solicitada.”

4.3.3. Reintegro de Divisas

El reintegro de divisas es un requisito que, de acuerdo con el régimen cambiario colombiano, el exportador deberá cumplir. Esto debido a que, en toda operación de venta ya sea de un producto o servicio al exterior, genera la obligación de reintegrar las divisas provenientes de esta venta.

El reintegro se debe tramitar a través de los intermediarios cambiarios, es decir, bancos comerciales y otras entidades financieras. Los exportadores deben efectuar la venta de las divisas a estos intermediarios y para realizarlo, se debe reclamar y diligenciar ante el respectivo banco o intermediario financiero el Formulario de Declaración de Cambio.

La declaración de exportación debe presentarse ante la Administración de Aduanas por donde se va a despachar las mercancías.

Para optimizar el proceso de reintegro de divisas la Federación Nacional de Cafeteros (2020) afirma:

“Los exportadores de café son nuestros aliados, por lo cual queremos apoyarlos ofreciéndoles nuestra experiencia, conocimiento, transparencia y hacerles más fácil su proceso de exportación, minimizando costos y riesgos en la cadena de suministro internacional. Es por lo anterior, que con el sector financiero hemos consultado cuales son los procesos más eficientes para que el exportador de café

pueda mejorar los procesos de reintegro de divisas y es así como el BANCO DE BOGOTÁ DEL GRUPO AVAL, ha querido vincularse para apoyar a los pequeños exportadores de café, a través de un proceso de reintegro de divisas rápido y seguro.”

Sin embargo, no es obligatorio el uso del Banco de Bogotá y ninguno de estos procedimientos tienen costo alguno ante la Federación Nacional de Cafeteros, pero los costos que implique el proceso de reintegro corren por cuenta y riesgo del caficultor exportador.

Es por esto que, la Federación Nacional de Cafeteros (2020) considera que los exportadores deben dar cumplimiento a todos los requisitos y condiciones establecidas en la regulación expedida por las diferentes autoridades en materia cambiaria. Lo anterior, sin que ello dé lugar a pago de perjuicios o indemnizaciones por parte de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, por alguna situación irregular reportada ante las autoridades competentes.

4.4. Características del Grano para la Exportación

4.4.1. Calidad del café

Es posible realizar la exportación de café de diferentes calidades para el caso del café verde en almendra colombiano, puesto que este solo deberá cumplir con los requisitos fitosanitarios que apliquen para su caso. De igual forma, es necesario que se encuentre libre de cualquier tipo de material extraño, ya sean partículas de tipo vegetal, animal o mineral y el rango de humedad deberá ser de 8%-12,5%, aplicando el método de la ISO 6673.

Cabe aclarar, que la Federación Nacional de Cafeteros no formulará un certificado por la calidad del café descrito anteriormente, únicamente emitirá el certificado de reposo para los efectos de la liquidación de la contribución cafetera.

4.4.2. Café Excelso

Según la Resolución 2 de 2016 del Comité Nacional de Cafeteros para la exportación de café en Colombia, incluyendo aquellas realizadas en modalidad de pequeñas cantidades, el café deberá:

- Estar libre de todo insecto vivo.
- Tener su olor característico, puesto que si presenta algún olor extraño o signo que implique contaminación del producto, no podrá ser exportado.
- Presentar un color uniforme ya que, si presenta variación no podrá catalogarse como excelso.
- Tener sabor y aroma característico, su prueba de taza no podrá presentar alteraciones de sabor, como por ejemplo productos químicos, fermento, moho o reposo.
- Cumplir con las condiciones mínimas establecidas del tamaño de los granos, en este punto, el exportador podrá acordar libremente las condiciones con su cliente final.

4.4.3. Café Tostado

La Federación Nacional de Cafeteros, (s.f.) define el café tostado como:

“Hace referencia a la obtención del café mediante el proceso de torrefacción y a partir del café verde en almendra. Este sufre tratamientos térmicos como secado, cocción y calentamiento, los cuales ocasionan cambios físicos y químicos en su composición fundamental de la estructura, ocasionando un oscurecimiento y otorgándole características de aroma y sabor a un café tostado, donde se logran detectar trazas de acidez, amargura, dulzor y el regusto, ese sabor residual que permanece después de degustarlo.”

El marco normativo de exportación para el café tostado, facultado por La Federación Nacional de Cafeteros, hace constancia a la necesidad de expedir la autorización que acredita su calidad y permite su traslado, por parte del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, este expedirá el acto administrativo por medio de una notificación sanitaria, cuando el riesgo es bajo para la salud, permiso sanitario, si el riesgo es medio y registro sanitario, cuando el riesgo es alto. Dicho trámite sanitario podrá llevarse a cabo en la página oficial de la entidad www.invima.gov.co.

También hace énfasis en la importancia de presentar un grano tostado con características que lo identifiquen como café colombiano, tal y como ellos mismos lo señalan: “una bebida con una taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo”. La FNC cuenta con la facultad de confirmar el cumplimiento de todos los requisitos y normas sanitarias de las instalaciones donde se realice el procesamiento de los productos y la calidad de estos durante cualquier etapa del proceso productivo.

Para realizar el envío al exterior de café tostado, molido o en grano, deberá utilizarse empaques que garanticen la conservación de las características organolépticas originarias del producto en cuanto a calidad, aroma y sabor, de acuerdo con el tipo de empaque permitido a utilizar, ya sea:

- Empaque al vacío.
- Empaque con atmósferas modificadas, mediante el uso de gases inertes.
- Empaque con válvula dosificadora en una sola dirección, acorde con la estructura del empaque.

4.5. Mensajería Express

Si bien es sabido que Estados Unidos cuenta con una de las economías más desarrolladas en el mundo, también propone una gran oportunidad de negocios y, por lo tanto, un alto flujo de envíos entre naciones, esencialmente con Colombia. Es por esto, que muchas de las empresas que lideran el envío de paquetes y encomiendas, propician sus orígenes en el país americano; además de contar con múltiples vías de comunicación y amplia infraestructura, permitiendo que las despachadoras puedan realizar las entregas de manera más eficiente y con mayor prontitud, teniendo una gran disposición.

Es amplio el listado de las empresas que cuentan con envíos desde Colombia hacia Estados Unidos, sin embargo, tres de ellas disponen de una gran cadena de sucursales en la capital y el resto de Los Estados Unidos como lo son DHL, Fedex y UPS, aumentando el número de opciones para el envío y la recepción de paquetes, con la opción de entrega a domicilio o recoger en las instalaciones. Otra de las ventajas, es que ofrecen un seguimiento

del envío de manera rápida y sencilla mediante servicios de rastreo, logrando que el cliente pueda conocer en todo momento el avance de su paquete en los múltiples puntos de distribución y recepción. Dentro de las otras opciones de empresas logísticas autorizadas por la Federación Nacional de Cafeteros para prestar el servicio de Tráfico Postal y entregas urgentes de la comercialización del café son DHL, FedEx, 4-72, Deprisa y Servientrega.

Estas entidades son las encargadas de toda la operación, desde la recepción de los documentos que les permitirán determinar si el producto que se recibe corresponde a un exportador autorizado, si cumple con todos los requerimientos del programa de exportación en pequeñas cantidades, hasta realizar una comparación entre la encomienda y los documentos soportes como el pago de la contribución cafetera, liquidación, descripción del bien y el certificado de repeso, por último, verificando el cumplimiento del reglamento de tráfico postal.

Por otra parte, y como lo sostiene La Federación Nacional de Cafeteros (s.f.), la empresa transportadora debe diligenciar la declaración simplificada para ser entregada a la DIAN y posteriormente, cobrar la tarifa de transporte oficial IATA o en su defecto, otorgar un descuento. Esto debido a que, si bien, el operador es quien representa al exportador ante las autoridades aduaneras, este no es el responsable inmediato en caso de que el producto no cumpla con los requerimientos del país de destino, presente alguna contaminación o alteración al interior del empaque y/o embalaje, si llega a sufrir algún detrimento dadas las condiciones del empaque y/o embalaje, por inconvenientes presentados con el pago del valor negociado o por ciertos tipos de retrasos en los tiempos de entrega.

Y para culminar con la negociación, es indispensable que el vendedor se rija bajo los términos de Incoterms o Términos de comercio Internacional y DDP, entrega de destino con derechos pagados, lo que implica que para el proceso de exportación e importación el

vendedor deberá asumir los costos de transporte y seguro de la mercancía, asimismo los riesgos, impuestos y demás requisitos del país de destino.

4.6. Impuestos y Aranceles para Enviar Paquetes al Extranjero

El pago de aranceles e impuestos no aplica para el envío de paquetes al extranjero desde Colombia, puesto que estos se destinan solamente a las importaciones, sin embargo, las empresas de mensajería pueden aplicar algunos cobros durante las exportaciones que en la mayoría de los casos se le recaudan a la persona o empresa quien recibe en el país de destino.

Los costos de las exportaciones deben ser pagados de acuerdo con la tarifa de cada empresa de envíos, así como lo afirma EnvioTODO (2020): “Los pagos puede transferirse directamente al destinatario mediante un simple cargo que depende también de la empresa responsable del envío. Así los aranceles e impuestos serán pagados en el lugar destino, de acuerdo con las políticas de dicho país.”

Las Leyes de Colombia fomentan las exportaciones mediante la exención del pago de aranceles e impuestos, por lo que tampoco se paga IVA.

4.7. Empaque, embalaje y transporte

La importancia del empaque reside en preservar de la mejor manera el café y sus características organolépticas, evitando el contacto con el oxígeno y la humedad relativa presente en el medio ambiente. Dependiendo del material del empaque, el tipo de tueste y la finura de la molienda se podrá determinar la vida útil del producto, ya que son factores muy importantes que influirán en la estabilidad del producto o en su deterioro. El material

utilizado podrá adicionar sabores o evitar reacciones químicas debido a la presencia de oxígeno residual al momento del cierre del empaque.

Según Díaz F., Mejía L., León L., (2018) existen diversos tipos de empaque según sus características y la función que se desee que cumplan en el producto, desde recipientes de hojalata y plástico, hasta bolsas de papel, cartón o plástico laminado que pueden contener válvulas desgasificadoras para eliminar el CO₂ producido por el café, utilizar el empaque al vacío o modificar su atmósfera interna. Algunos de los más usados dependiendo del tipo de producto son:

- El empaque al aire se puede realizar manualmente o por medio de una depositadora que se encarga del llenado de las bolsas o el empaque rígido a utilizar en cualquiera de sus materiales, con su posterior cerrado empleando diferentes equipos según sea el caso, respecto a las bolsas, se usan equipos térmicos que por medio de dos planchas de metal a altas temperaturas funden las paredes plásticas obteniendo un cerrado hermético. Para el caso de los empaques rígidos se pueden emplear maquinas semiautomáticas o realizarse manualmente el proceso de sellado, la desventaja de este principio es la alta concentración de oxígeno residual presente en el empaque, lo que provoca una reducción de la vida útil del café en el anaquel.
- El tipo de empaque al vacío consiste en la eliminación de la mayor cantidad de aire dentro del empaque, disminuyendo el nivel de oxígeno residual. En el mercado actualmente se está presentando esta modalidad como bloques rígidos de café.
- El empaque de gas inerte es un modo de empackado donde se modifica la atmosfera interna del envase, duplicando la vida útil del producto al compararse

con el empaque al vacío, ya que por este método es más eficiente la eliminación de oxígeno. El proceso consiste en sustituir el aire por nitrógeno, el cual es adicionado en forma líquida en el fondo del empaque, donde su función es que al momento de evaporarse empuje el aire hacia afuera.

La siguiente tabla, refleja la evaluación de los principales tipos de empaque según las variables de porcentaje de oxígeno residual y su vida útil antes de empezar a perder sus propiedades.

Tabla 6. *Vida útil según técnica de empaque.*

Técnica de empaque	Oxígeno residual (%)	Vida útil en anaquel (meses)
Envase rígido	16-18	1
Bolsa con válvula	10-12	3
Al vacío	4-6	4-6
Aplicación de gas	1-2	6-8

Fuente: Envapack, 2013.

Esta información, refleja que las técnicas de empaque que propician mayor vida útil al producto y encontramos que son las más usadas en la industria de alimentos, son el empaque al vacío y los empaques con atmosfera modificadas, puesto que dejan un menor porcentaje de oxígeno dentro de él, aunque estas cuentan con un costo más elevado. Sin embargo, es importante conocer que en mercado del café los empaques más utilizados son la bolsa con válvula desgasificadora, aquellos que permiten que salga el dióxido de carbono que libera el café tostado, pero no la entrada de oxígeno, siendo más económico y eficaz si se asegura un

buen sellado de la bolsa, otro factor importante es que permiten apreciar los diferentes aromas que presenta el café, lo que lo hace llamativo frente a los clientes.

4.7.1. Factores de Conservación

El CO₂ liberado por el café después de la tostión es entre 0.5-1% de gas por cada 100 libras, éste se puede producir debido a la acumulación en el espacio de cabeza provocando que explote, aunque también puede ejercer una acción protectora de la oxidación. La cantidad de gas liberado depende de la mezcla y el grado de tostión, es por esto que, se requieren de ciertas precauciones como empaques rígidos, dejar un gran espacio de cabeza y realizar una desgasificación previa al envasado.

Díaz F., Mejía L., León L., (2018) sostienen que “el café tiende a absorber humedad del ambiente, ya que su contenido de humedad es bajo (cercano al 3%) y un porcentaje superior (5%) puede originar problemas de autooxidación”. Cuando el contenido de humedad aumenta por encima del 4% puede ocasionar un olor desagradable detectable entre los 14 a 20 días próximos a su empaqueo y una humedad de más del 7% acelera el deterioro del café.

Del efecto del agua depende la gran parte de vida útil que se desea para el producto, por lo que la humedad relativa también es un factor determinante en la conservación o detrimento del café, puesto que al ser del 100% y durante un tiempo de 3 a 4 días puede generar un sabor amargo en el producto, cuando esta es del 50% se detecta después de 7-8 días y para el caso de la ausencia de la humedad relativa o del 0% se percibe después de las 3 a 4 semanas.

Según Díaz F., Mejía L., León L., (2018), la cantidad de lípidos presentes en el café es del 10-20% en peso y la presencia de oxígeno puede causar la oxidación de los aceites, razón por la cual el empaque no debe contener más del 1% de oxígeno en volumen. Es posible calcular la cantidad de oxígeno presente en microgramos por gramo de café a partir del porcentaje en volumen del oxígeno, su densidad y el espacio de cabeza.

Un aumento de 10°C en la temperatura de almacenamiento puede llegar a producir sabores indeseables en el producto y la disminución de esta alrededor de los -20°C puede reducir la volatilidad de los compuestos aromáticos característicos del café, las reacciones de oxidación reducen su velocidad en un 50% cada 10°C y los aceites se congelan produciendo una disminución de la volatilidad.

Otro factor que puede generar daños en el producto es la luz, ya que puede producir rancidez y decoloración en este.

4.7.2. Empaque Café Aurora

Aurora Café Colombia viene en las presentaciones de tostado y molido en cantidades de 250g y 500g contenidas en dos tipos de empaques: bolsa Flow pack y bolsa flex up.

Tal y como lo define Alico (s.f.):

La bolsa Flow Pack es una bolsa multicapa laminada, está compuesta de propileno biorientado que ayuda a alargar la vida útil del producto debido a las barreras de film que proporciona, es resistente, eficiente, de fácil manipulación, requiere bajo mantenimiento y facilita el proceso de envasado haciéndolo más rápido. Al tratarse de un envase flexible no requiere de muchos cuidados durante el embalaje,

con un correcto paletizado para resguardar la integridad de las cajas y el producto es suficiente. El sellado por triple costura dos transversales y una longitudinal en forma de almohada permite obtener un producto seguro y de calidad. Este empaque a su vez puede venir en dos presentaciones en color negro opaco o con válvula desgasificadora, fuelle y empaque brillante.

De igual forma, Alico (s.f.) define el empaque Flex Up como:

“Una bolsa multicapa con zipper laminada o sin laminar, su principal característica es que al contener el producto es auto sostenible y debido al fuelle que contiene en la parte inferior, permite que puedan reemplazar empaques rígidos. Esta bolsa ofrece diferentes tipos de barrera a gases, humedad, aromas y otros factores que permiten una fácil dosificación, favorecen la conservación del producto y logran obtener una buena presentación de los productos”.

Figura 4. Presentaciones de Café Aurora de 250g y 500g.



Fuente: Página oficial de Instagram de café Aurora @auroracafécolombia

Figura 5. Presentación de 250g y 500g con válvula desgasificadora.



Fuente: Página de Instagram oficial de café Aurora @auroracafécolombia

Para elegir el tipo de embalaje se debe tener en cuenta la clase de mercancía, el tiempo de transporte, la estiba a utilizar y las condiciones climáticas para así asegurar la protección del producto y su conservación durante todo el proceso.

Debido a que el transporte de Café Aurora será en pequeñas cantidades y hasta 50 kg, se utilizará un tipo de embalaje de cajas de cartón para facilitar su envío aéreo. La caja de cartón corrugado doble pared o Double wall es usada para el embalaje de productos con un peso alto debido a su resistencia, esta cuenta con dos planchas onduladas y tres de liner.

Dentro de ellas irán 25 unidades de 500g o 50 unidades de 250g, según lo desee el cliente, sin exceder la cantidad máxima permitida de la caja.

5. Perfil General de Estados Unidos

Realizando un análisis del mercado del país que elegimos como objetivo, Estados Unidos tanto de forma global conociendo su población, mayores productos a importar, cantidad, crecimiento del PIB y acuerdos comerciales, así como centrándonos en nuestro tema específico de interés, siendo el café, tipo de café importado, cantidades tanto en volumen como en precio y tratados comerciales que tienen establecidos Colombia y Estados Unidos, información que más adelante nos servirá para determinar el mercado objetivo, cantidad y precio; logramos obtener información relacionada en las siguientes tablas y gráficos:

Tabla 7. Perfil General y económico de Estados Unidos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	
Capital	Washington D.C.
Superficie	9.831.510 km ²
Población	328.461.000
Idioma	Inglés (oficial) 82,1%; español 10,7%: otros 7,2%
Religión	Protestantes 52%, católicos 24%, mormones 2%, judíos 1%, musulmanes 1%, otros 10%, sin religión 10%.
Sistema político	República Federal Constitucional y Presidencialista
Moneda	USD dólar estadounidense
PIB Corriente (2020)	USD 20,9 billones
PIB per cápita (PPP 2020)	USD 63.742
Crecimiento PIB real	2,6%
IED en estados unidos (2019)	USD 246.000 millones
Principales ciudades	Los Ángeles. Chicago, Nueva York, Houston, Filadelfia, Dallas, Miami, Washington, Atlanta y Detroit.
Importaciones 2020	
Total	USD 1.307.966,6 millones

Continuación tabla 7. Perfil General y económico de Estados Unidos

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA			
Principales productos	Automóviles de turismo (6.1%), Máquinas para procesamiento de datos (4.4%), Teléfonos (4.0%), Medicamentos (3.4%), Aceites crudos de petróleo (3.4%), Partes de vehículos (2.5%), Sangre humana y animal (2.1%).		
Origen	China (21.4%), México (13.3%), Canadá (12.7%), Japón (5.8%), Alemania (5.0%), Colombia (0.6%).		
ACUERDOS COMERCIALES DE ESTADOS UNIDOS			
Socio	Estado del tratado	Fecha de acuerdo	Vigente desde
CAFTA-DR	Vigente	5 ago de 04	1 mar de 06
Australia	Vigente	18 may de 04	1 ene de 05
Baréin	Vigente	14 sep de 05	1 ago de 06
Chile	Vigente	6 jun de 03	1 ene de 04
Israel	Vigente	22 abr de 85	19 ago de 85
Jordania	Vigente	24 oct de 00	17 dic de 01
Marruecos	Vigente	15 jun de 04	1 ene de 06
Omán	Vigente	19 ene de 06	1 ene de 09
Perú	Vigente	12 abr de 06	1 feb de 09
Singapur	Vigente	6 may de 03	1 ene de 04
TLCAN-NAFTA	Vigente	17 dic de 92	1 ene de 94
República de Corea	Vigente	30 jun de 07	15 mar de 12
Panamá	Vigente	28 jun de 07	31 oct de 12
República Dom.	Vigente	05 ago de 04	01 mar de 06
Unión Europea	En negociación		
COLOMBIA	VIGENTE	22 nov de 06	15 may de 12
ACUERDO DE LIBRE COMERCIO E INTEGRACIÓN ECONÓMICA			

Fuente: Organización Mundial del Comercio, 2020

Estados Unidos comprende dentro de América la principal economía del mundo por encima de China y Alemania, razón por la cual se considera como potencia económica, política, militar y cultural durante las últimas décadas.

Export Enterprises S.A. (2021) afirma que: “Estados Unidos es un país altamente industrializado con elevados niveles de productividad y uso de tecnologías modernas. Los sectores clave incluyen la agricultura (maíz, soya, res y algodón); manufactura de maquinaria, productos químicos, comida y automóviles y mercado terciario en auge enfocado a las finanzas, seguros, bienes raíces, arriendos y arrendamientos”. Es por esto que, la economía de Estados Unidos se basa en los tres sectores: primario, secundario y terciario, los cuales representan el 1.8%, 15.1% y 83.1% respectivamente del PIB del 2020, siendo el sector servicios el más relevante en la economía del país.

Estados Unidos es uno de los principales protagonistas en el mercado exterior, debido a que en el 2020 fue el segundo país exportador y el primer importador de bienes, aunque debido a los múltiples problemas y restricciones comerciales con China, presentó un alto déficit comercial, por lo cual se han visto reducidas sus exportaciones e importaciones de bienes.

En cuanto a importaciones, a Estados Unidos ingresan productos provenientes de los países de China (18,4%), México (14,1%), Canadá (12,7%), Japón (5,7%) y Alemania (5,1%). Como lo afirma Export Enterprises SA (2021): “Estados Unidos ha considerado que el comercio promueve el crecimiento económico, la estabilidad social, la democracia y mejores relaciones internacionales”. Sin embargo, debido a los inconvenientes que se presentaron en las relaciones comerciales con China estas se vieron afectadas hasta principios del 2020 donde se firmaron los acuerdos comerciales para que China adquiriera más productos agrícolas, energía y bienes provenientes de Estados Unidos.

Respecto a las importaciones realizadas desde Colombia hacia estados Unidos se pudo evidenciar que en el 2020 estas tuvieron una disminución llegando al 28,73%, aunque cabe resaltar que los sectores que presentaron mayor participación fueron el minero-energético con un 53,1% y el no minero-energético con un 46,9%, dentro de él se encuentra los agrícolas (27,6%), agroindustriales (5,0%) e industriales (14,3%).

Tabla 8. Principales sectores de Colombia hacia Estados Unidos.

PRINCIPALES SECTORES 2020		
Exportaciones	Miles de USD	Part%
Petróleo	2,639,379	29.6
Otros mineros	1,163,297	13.0
Flores	1,124,662	12.6
Café	984,258	11.0
Derivados del petróleo	788,287	8.8
Resto	2,221,894	24.9
Total, exportado a Estados Unidos (FOB)	8.921,768	100.0
Importaciones	Miles de USD	Part%
Química básica	2,556,268	24.3
Maquinaria y equipo	1,946,208	18.5
Derivados del petróleo	1,786,712	17.0
Franjas agrícolas	1,764,363	16.7
Franjas agroindustriales	723,162	6.9
Resto	1,763,044	16.7
Total, importado a Estados Unidos (FOB)	10,539,757	100.0

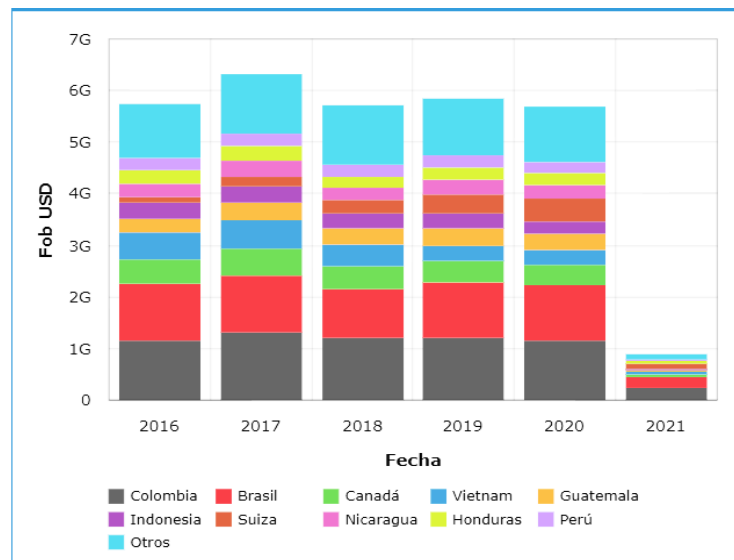
Fuente: DANE- DIAN. 2020

Estados Unidos es el primer país a nivel mundial importador de café oro y el segundo de café tostado, es por este motivo que se cataloga como el principal consumidor de café en el

mundo, cuyo crecimiento ha estado basado en la sofisticación del consumo, ya que cada vez se crean consumidores más jóvenes.

Medaglia C. (s.f.) afirma: “Factores como la cercanía geográfica, la sofisticación del consumo y el interés creciente del consumidor por un papel más activo del productor en la cadena de valor, son características que lo posicionan como un mercado de interés para aumentar la participación de las exportaciones de café tostado”; Aunque también se le atribuye a la alta variedad de granos y métodos de preparación de café, lo que permite enaltecer la transparencia y la experiencia del consumidor, pero siempre primando la calidad del producto que consumen. Cabe resaltar que existe algo que aprecia mucho el consumidor y es la eficiencia, flexibilidad y personalización, elementos de valor a la hora de elegir un buen café.

Gráfica 1. Importaciones de Estados Unidos de café tostado o descafeinado; cascara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción. - Anual FOB USD



Fuente: www.nosis.com.ar

Como se puede observar en la gráfica anterior, el comportamiento de las importaciones de café por parte de Colombia hacia Estados Unidos se ha visto favorecido a lo

largo de los últimos años, tanto así que se ha logrado posicionarse como el primer país exportador de café hacia Estados Unidos superando a Brasil desde el 2016, esto debido también a que la economía de Estados Unidos se encuentra en un ascenso, y la demanda de café cada vez crece más especialmente entre los jóvenes, beneficiando a los exportadores colombianos. Aunque se puede notar que para el año 2018 hubo una disminución en todas las importaciones de café de todos los países, Colombia sigue liderando.

Tabla 9. *Importaciones de Estados Unidos de café tostado o descafeinado; cascara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción. - Anual*

FOB USD

Fecha	2016	2017	2018	2019	2020	2021
País Exportador						
Colombia	1.145.505.284	1.320.522.301	1.199.036.310	1.214.723.317	1.143.583.778	231.196.357
Brasil	1.101.484.726	1.084.592.703	962.887.846	1.071.876.402	1.087.059.437	215.924.451
Canadá	485.015.643	543.707.660	427.129.059	407.509.480	378.508.677	60.764.056
Vietnam	521.228.825	541.273.534	413.518.206	297.720.312	294.445.415	36.323.203
Guatemala	264.129.824	336.244.121	332.310.309	324.854.446	309.326.121	36.464.555
Indonesia	311.174.464	319.355.600	295.645.924	307.780.618	239.852.807	33.179.782
Suiza	116.478.087	189.096.943	242.720.273	367.353.619	460.634.313	88.849.580
Nicaragua	261.346.034	295.150.497	251.052.937	271.286.792	248.672.907	17.293.447
Honduras	245.627.638	296.765.296	210.870.969	252.727.395	243.732.938	35.381.903
Perú	234.710.853	227.238.148	215.699.574	221.364.085	221.196.871	24.824.238
Otros	1.059.663.016	1.160.980.671	1.168.549.248	1.105.864.586	1.050.005.014	119.701.052
Total	5.746.364.394	6.314.927.474	5.719.420.655	5.843.061.052	5.677.018.278	899.902.624

Fuente: Nosis, investigación y desarrollo (2021) / www.nosis.com.ar

Estos son los datos históricos de las ventas en dólares generadas anualmente por parte de Colombia hacia Estados Unidos, por medio de las importaciones realizadas de Café en

todas sus presentaciones, ya sea tostado, descafeinado o que contengan café en cualquier proporción. Aquí se evidencia el aumento de posición de Colombia frente a Brasil, principal competidor en cuanto a producción y exportación de café en Latinoamérica y el mundo.

Tabla 10. Volumen y valor de las exportaciones colombianas de café según tipo y destino mensual

Año	Mes	País de destino	Tipo de café	Sacos de 70 kg. Exportados	Sacos de 60 Kg. Exportados	Valor provisional de la Exportación (USD)*
2019	01	EE.UU.	Tostados	9.043	10.554	3.149.454
2019	02	EE.UU.	Tostados	9.373	10.931	3.524.806
2019	03	EE.UU.	Tostados	14.293	16.688	5.358.648
2019	04	EE.UU.	Tostados	11.183	13.043	3.919.377
2019	05	EE.UU.	Tostados	12.634	14.750	4.606.821
2019	06	EE.UU.	Tostados	9.016	10.513	3.350.349
2019	07	EE.UU.	Tostados	10.404	12.145	3.698.686
2019	08	EE.UU.	Tostados	10.027	11.702	3.678.034
2019	09	EE.UU.	Tostados	13.423	15.665	4.913.692
2019	10	EE.UU.	Tostados	12.111	14.131	5.426.256
2019	11	EE.UU.	Tostados	5.596	6.530	2.008.546
2019	12	EE.UU.	Tostados	13.548	15.810	5.047.549
2020	01	EE.UU.	Tostados	8.521	9.937	3.101.793
2020	02	EE.UU.	Tostados	8.989	10.484	3.312.810
2020	03	EE.UU.	Tostados	13.005	15.166	4.615.970
2020	04	EE.UU.	Tostados	19.500	22.745	6.825.692
2020	05	EE.UU.	Tostados	12.754	14.878	4.582.701
2020	06	EE.UU.	Tostados	7.577	8.837	2.987.803
2020	07	EE.UU.	Tostados	8.223	9.583	3.235.899

Fuente: Consultorio en comercio exterior – Cámara de comercio de Medellín. (2020)

Para el caso de las exportaciones en pequeñas cantidades, el cuadro anteriormente presentado, demuestra la cantidad de sacos enviados hacia Estados Unidos en presentaciones tostado y de 60 kg, cuantía permitida por la Federación Nacional de Cafeteros para ser considerada dentro de ese marco normativo, exento de todo tipo de trámite arancelario y que solo requiere del uso de mensajería express. Con esto se demuestra que en los dos últimos años ha estado en tendencia el envío en pequeñas cantidades, comparado con el número de sacos enviados de más de 60 kg, lo que predice que si es posible y factible el uso de esta modalidad que nos ofrece actualmente la FNC.

5.1. Tratados Comerciales de Colombia con Estados Unidos

5.1.1. Tratado de libre comercio entre Colombia y Estados Unidos (TLC):

“Este acuerdo fue aprobado con la publicación del Decreto 993 del 15 de mayo de 2012 donde se promulgó el “Acuerdo de promoción comercial entre la República de Colombia y los Estados Unidos”, “Sus cartas adjuntas” y sus “Entendimientos”, entrando así en vigor el tratado” tal y como lo afirma Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (s.f.). Su principal función es generar oportunidades para todos los colombianos por medio de la creación de nuevos empleos, mejorando el desempeño de la economía nacional y permitiendo la libre exportación de los productos y servicios en condiciones muy favorables, en el mercado estadounidense.

Los temas de común acuerdo tratados durante la negociación en aspectos generales fueron el acceso a mercados tanto industriales como agrícolas, la propiedad intelectual donde es catalogado como un tema altamente sensible, el régimen de la inversión, las compras del

Estado, elemento muy importante para la dinamización del comercio, una solución frente a las controversias, la competencia, el comercio electrónico, los servicios que se considera el tema más grande dentro de la economía Colombiana, y temas ambientales y laborales.

Las principales ventajas del tratado, en especial para las pequeñas y medianas empresas (PYMES), son una reducción de costos de producción y menores precios, logrando un mayor alcance en el nivel de competitividad, con esto se proyecta un aumento en las ventas de los productos sin el pago de impuestos y un acceso a maquinaria importada y a materias primas sin el pago de aranceles.

En cuanto a la ATPDEA (Ley de preferencias Arancelarias y de erradicación de drogas) continua vigente, por lo tanto, los productos que hacen parte de los beneficios arancelarios se verán favorecidos.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (s.f.) afirma que:

“El Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos no solo trajo estabilidad en las reglas del juego en materia arancelaria y la inclusión de más de 5.000 bienes, sino que también implicó, para diferentes sectores de la economía, entrar a competir con otros mercados por los más de 320 millones de consumidores del mercado de EE. UU.”

Se espera que exista un proceso de cooperación en el ámbito sanitario y fitosanitario principalmente, en las barreras de entrada entre las agencias estadounidenses y colombianas.

Haciendo énfasis en el tema de mayor importancia en este caso como lo es el café, se evidencia una apertura de oportunidades para el café de Colombia, ya que las ventas han venido creciendo sostenidamente durante los últimos años, las máquinas de café para empaques individuales o PODS se han popularizado en todos los lugares tanto de venta, como de consumo personal, incrementándose las ventas de café molido fresco y la

innovación de café instantáneo con sabores a vainilla, caramelo y canela han tenido un auge entre los consumidores estadounidenses, tanto así que ya es vendido en los cafés más populares, como Starbucks.

En el momento en que entró en vigor el TLC con Estados Unidos, se obtuvo una reducción total de los aranceles de la mayoría de los productos, teniendo que pagar un valor del 0% y aquellos que presentan contenido de azúcar, harán parte de los beneficios preferenciales de aranceles que se le da al azúcar.

5.1.2. Ley De preferencias Comerciales Andinas (ATPA) y Ley de Preferencias Arancelarias Andinas y erradicación de drogas (ATPDEA)

El ATPA es una ley expedida el 4 de diciembre de 1991 y cuya fecha de vencimiento fue el 4 de diciembre de 2001, siendo reemplazada por la nueva ley denominada ATPDEA a partir de octubre de 2002.

Estados Unidos es el principal socio comercial de la Comunidad Andina, conformada por Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, debido a que las economías de los países andinos se fundamentan principalmente es ser pequeñas y abiertas, por lo cual su crecimiento económico se basa en el desenvolvimiento de sus exportaciones

Universidad Icesi (s.f.) sostiene que la ley ATPDEA tiene como fin apoyar la lucha contra el tráfico ilícito de drogas, incursionando la modalidad de ingreso libre de aranceles a alrededor de 5600 productos, incentivando las exportaciones mediante el establecimiento de un mercado preferencial, donde se generen múltiples fuentes de trabajo sustituyendo a los empleos originados por los cultivos de la hoja de coca, y así obtener una reducción del narcotráfico.

Con la creación de esta Ley, además de los productos que ya gozaban beneficios como los sectores químicos, agrícolas, metalmecánico, plástico, artesanías, maderas y muebles, papel y litografía, entraron otros 700 nuevos productos a gozar de dicho trato preferencial. Este efecto retroactivo permitió que aquellos exportadores que ya habían pagado los aranceles al haber expirado la primera Ley obtuviesen la devolución de dicho impuesto al presentar la documentación pertinente ante la Aduana de los Estados Unidos.

La ATPDEA expiró en el momento en que entró en vigor el tratado de libre comercio entre Colombia y Estados Unidos.

5.2. Requisitos de Ingreso a Estados Unidos

Requisitos arancelarios: Gracias al Tratado de Libre comercio entre Colombia y Estados Unidos, el acceso es libre de aranceles.

Registro ante la FDA: Si el producto llega directamente a un ente de comercio, estas instalaciones deben estar registradas ante la FDA. Este registro se debe renovar cada dos años y no tiene costo alguno.

Inocuidad del producto: Los productos deben cumplir con las regulaciones establecidas bajo la normatividad de Buenas Prácticas de Manufactura, debido a que en Colombia debe contar con registro INVIMA y la empresa productora debe cumplir los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 basada en las BPM.

Contaminante en alimentos: La agencia de protección ambiental de los Estados Unidos (EPA) establece las tolerancias para contaminantes en los alimentos y el medio ambiente, como metales pesados, dioxinas, nitrofuranos, entre otros.

Etiquetado:

1. Construcción de Valor

Para la construcción de valor del café Aurora se requiere inicialmente de la identificación de las capacidades claves de la marca y el mercado, tales como:

- La calidad intrínseca y el reconocimiento de los cafés colombianos en Estados Unidos y otros países, la habilidad alcanzada en el país para producir cafés, la trayectoria histórica del país en el negocio y el conocimiento de la gestión de negociación y operación logística.
- Los recursos clave, como las fincas productoras de cafés, los productores en los procesos de beneficio, los recursos financieros y el tratado de libre comercio con EE. UU.
- Los socios clave para el proceso exportador, como: Procolombia, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, los canales de distribución, los operadores logísticos, los clientes y las sociedades de comercialización internacional.
- Las competencias centrales, como el desarrollo de habilidades para involucrar la calidad del café especial colombiano con la eficiencia de producción, la logística de exportación, los beneficios del vínculo con EE. UU. y el patrocinio e incentivo de los entes propiciadores a la innovación e internacionalización, como también el proceso de mercadeo y distribución eficiente.

2. Estrategias de Mercado

Propuesta de Valor: Ofrecer cumplimiento en la entrega oportuna, disponibilidad del café y la calidad del producto ofertado, garantizando su procedencia, diferenciación y una relación de rentabilidad bidireccional, que permita un negocio sostenible en el tiempo.

Atributos: Los Cafés Aurora son aquellos que el consumidor puede diferenciar por diversas condiciones de calidad y atributos como origen, preparación, condiciones de tuestión, contenido de cafeína y particularidad en las buenas prácticas de cultivo, que afectan el valor del producto diferenciándolo y, por tal motivo, el productor puede percibir un precio diferencial, el mismo que está dispuesto a pagar el demandante.

Inversionistas del proyecto: Incluye el grupo de personas con las habilidades para la generación de ideas productivas que, orientadas por el modelo definido en este plan de negocios y una adecuada capacitación sobre el tema, decidan adquirir recursos técnicos, administrativos, de mercadeo y financieros que les permitan llevar a cabo un negocio de exportación de café con destino a Estados Unidos, de conformidad con una propuesta de valor diferencial, en aprovechamiento de las ventajas comparativas del producto colombiano.

Proveedores del proceso logístico de exportación: Se encuentran los operadores logísticos integrales que ofrecen los servicios de empaques finales, etiquetados especiales, almacenamiento de producto, transporte interno y mensajería express, de forma que garantiza la llegada del producto desde el origen hasta el destino final.

Clientes: En Colombia, tradicionalmente las ventas al exterior se han concentrado en el producto inicial de la cadena productiva, es decir, en el café verde, que representa el 98.7% de las exportaciones. Los comercializadores y distribuidores de productos alimenticios

preparados para el abastecimiento del mercado de café en su destino internacional representan el cliente potencial, llegando de esa forma a las personas que quieran consumir el producto. Así se pretende desarrollar con ellos alianzas estratégicas o sociedades comerciales, que se deben explorar para facilitar la mejor disponibilidad del producto a los consumidores finales, con el fin de alcanzar altos niveles de penetración del mercado y la valoración de la diferenciación del producto por sus atributos físicos y sus procesos de creación de valor compartido en la comunidad que lo desarrolla.

3. Fundamentos de la Demanda

Colombia figura entre los mayores productores de café en el mundo y ocupa el primer lugar por la suavidad y aroma del grano. El café colombiano está cotizado a mejor precio por su mayor suavidad y fragancia. El 50% de la exportación cafetera se hace a Estados Unidos; también se comercia con Alemania Occidental, Suecia, Holanda, España y otros países. (Agro P & C, s.f, p.1)

Lemon A. (2020) sostiene que el café como producto agrícola ha generado una gran economía girando a su entorno, tanto así, que solo en Estados Unidos ha generado un impacto económico por encima de los 225.000 millones de dólares, lo que le permite tener una representación del 1,6% del PIB total del país. Estimando que se ve representado en 1,7 millones de empleos en Estados Unidos.

Los diferentes modelos de negocios tienen en común el considerar que EE. UU. es un mercado maduro cuyo crecimiento ha estado basado más en la sofisticación del consumo y no tanto por el ingreso de nuevos consumidores, esto implica una visión de innovación asociando el café a momentos de consumo fuera o dentro del hogar.

Dicha sofisticación ha estado favorecida por las siguientes variables tal y como lo afirma Medaglia C. (s.f.):

- “Un entorno económico favorable
- Un consumidor cada vez más joven y educado que centra sus decisiones en valores individuales (valora más la historia que la funcionalidad).
- Un canal que ha sido clave para exponer al consumidor a una amplia variedad de granos y métodos de preparación del café.”

Lo mencionado anteriormente, exalta elementos intangibles como la transparencia y la experiencia del consumidor, sin dejar de lado la importancia de la calidad. También factores como la flexibilidad, la personalización y la eficiencia son parte esencial de la propuesta de valor de nuestro modelo.

Dado que cada vez más el consumidor quiere trasladar esta experiencia a su hogar, se abren nuevas oportunidades para marcas independientes en canales como el minorista y online. Aquí el reto es lograr recrear la experiencia de una forma conveniente (accesibilidad, precio y conocimiento). Asimismo, aportaría la implementación de una estrategia de marketing digital, donde se refuerzan los elementos intangibles, se posicione la historia del producto con origen colombiano, así como la implementación de una adecuada experiencia de empaque.

A través de la información recopilada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y la Asociación Nacional del Café en su edición de otoño 2021 podemos concluir que:

- Los rangos de edad entre 18-24 y 25-39 son los que muestran mayores crecimientos en el consumo de café.

- El segmento más importante de especialidad/gourmet es en el grupo de edad de 25-39 con un consumo del 49%. La NCA (2021) se refiere a café de especialidad, toda aquella bebida elaborada a partir de café premium.

- En EE. UU el Mercado de Tendencias de Datos Nacionales de Café informa que el consumo de café en este país es de 656 millones de tazas al día.

- A través del favorable desempeño económico de EE. UU. se ve reflejado un incremento sostenido del ingreso disponible, lo cual favorece la mayor sofisticación del consumo.

- El desarrollo de nuevas técnicas de producción ha fomentado a las cafeterías a exponer al consumidor a una mayor diversidad de métodos que le permiten valorar más la calidad del café.

- Los métodos de elaboración de café más populares son el uso de cafetera de goteo (40%), cafetera de una sola taza (23%), la preparación de café frío (15%) y por último la máquina de café espresso (10%).

- Ofreciendo la opción de adaptar la compra de los consumidores a sus propios gustos y preferencias ha sido una forma de ganar su lealtad en el tiempo.

- La mayor vinculación con servicios digitales mejora la experiencia, ofrece conveniencia, opción pre-pago, sistemas de puntos, regalos, y mantiene la atención del cliente sobre la empresa y nuevos productos.

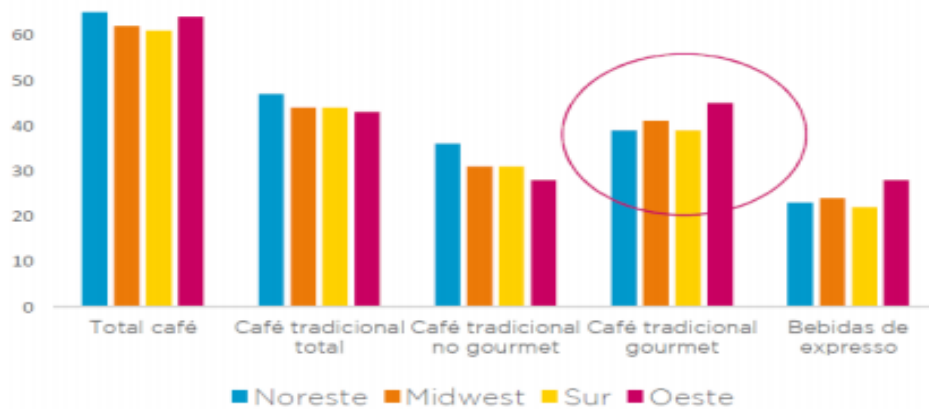
4. Pronóstico de Cantidad

El consumo de café en EEUU tiene las siguientes características según encuesta realizada por la Asociación Nacional del café [NCA] (2021) :

- El consumo de café por medio de aplicaciones o autoservicio es del 55%, evidenciándose un aumento del 15% a los resultados obtenidos el año anterior.
- El uso de aplicaciones para realizar pedidos de café es del 35%, manteniéndose alto, donde se determinó que el valor máximo fue en septiembre del 2020 con un 39%.

- Existe un crecimiento del 16% desde inicio del año 2021 del consumo de café por fuera de sus casas.
- 6 de cada 10 personas toman café más que cualquier otra bebida, incluyendo el agua de grifo.
- La forma de consumo de café que ha tenido mayor popularidad, teniendo un aumento del 23% en el 2021 ha sido el café frío, helado y congelado.
- Los pedidos basados en aplicaciones que cuentan con entrega incluida aumentaron en un 63%
- Región noreste consume más café tradicional-no gourmet.
- Región oeste es la que tiene mayor consumo de bebidas gourmet y expreso.
- California y Nueva York se encuentran entre los estados de mayor población millennial (principales consumidores de café de alta calidad) y además son dos de los estados con mayor PIB per cápita.
- La mayor sofisticación de consumo se encuentra en la costa oeste de EE. UU.

Gráfica 2. Consumo de café por tipo y región, 2018 – en porcentajes



Fuente: National Coffee Drinking Trends del “National Coffee Association”

Tabla 11. Población entre 16-35 años por estado, 2016

Estado	Millennials 16-35
California	11.216.455
Texas	7.964.427
New york	5.523.330
Florida	5.105.619
Illinois	3.481.010
Pennsylvania	3.339.374
Ohio	3.031.087
Georgia	2.808.254
Michigan	2.611.813
North Carolina	2.605.855
New Jersey	2.295.402
Virginia	2.229.599
Washington	1.938.637
Massachusetts	1.908.751

Fuente: National Coffee Drinking Trends del “National Coffee Association” (2016)

Analizando las gráficas, se entiende que la costa oeste, específicamente el estado de California es un segmento de mercado importante y representativo por las preferencias de consumo y el PBI per cápita de los ciudadanos. De los aproximados 39 millones de habitantes de California, 11 millones se encuentran entre 16 y 35 años.

Pensando en la competencia, casi la mitad de las ventas se encuentra concentrado en tres empresas (46% en 2016), sin embargo, prácticamente todas han reducido su participación en el mercado en los últimos 5 años. Marca privada pasó de 7,1 en 2012 a 10,7 en 2016.

A partir de la capacidad de producción de finca Aurora, se resuelve que:

Tabla 12. Cálculo para la obtención de la participación en el mercado estadounidense.

Ítem	Cantidad	Unidad
Consumo de tazas al día/persona (otorgado por la “NCA”)	3.2	Tazas
Cantidad de café requerida por taza	13	Gramos
Producción anual de café verde	100.000	Kilogramos
Rendimiento del proceso de tostión	62%	Porcentaje
Obtención de café tostado	62.000	Kilogramos
Consumo de café al día/persona	$3,2 \times 13\text{gr} = 0,0416$	Kilogramos
Días en promedio de consumo al año/persona	250	Días
Consumo de café al año/persona	$0,0416 \times 250 \text{ días} = 10,4$	Kilogramos
Capacidad de consumo a abarcar	$62.000 \text{ kg} / 10,4 \text{ kg} = 5962$	Personas
Población del nicho del mercado abarcada	$5962 * 100 / 11'000.000 = 0.06\%$	Porcentaje

Fuente: Elaboración propia (2019)

5. Pronóstico de Precio

En los últimos años, la industria del café ha experimentado un mercado fluctuante con precios del café que cotizan ligeramente más alto de lo que se esperaba tradicionalmente. Un cambio en el precio del café también afecta el precio de la taza terminada, lo que ha llevado a que incluso las principales cadenas de cafés aumenten los precios de sus menús.

El cálculo para cualquier café en granos comienza en la puerta de la finca. Los gastos típicos en origen incluyen mano de obra, fertilizantes naturales utilizando hongos, inspecciones, certificaciones (Federación Nacional de Cafeteros, contribución cafetera, etc.), transporte. Si bien los costos en que incurren los agricultores son relativamente fáciles de identificar, pueden variar dramáticamente según el tamaño y la ubicación de la finca y el tipo de café que produce el agricultor. Esto hace que sea difícil calcular cuánto cuesta realmente producir una libra promedio de café verde en el origen.

A través del sistema de envío express utilizando empresas como Fedex, 4-72, o DHL, la confederación de cafeteros impulsa la exportación de café de pequeños productores, facilitando la entrada al mercado, simplificando el trámite de registro y el proceso de revisión de calidad, facilitando el anuncio de ventas gratuito. El cálculo para 110 lb de café sería:

Tabla 13. Calculo para la obtención de la precio de venta y utilidad..

Ítem	Costo 1 carga de café (250 lb -dólar 3988cop)	Costo para 110 lb (50 Kg)
Costo de producción		
Fertilización	USD \$54.16	USD \$23.83
Manejo de arvenses	USD \$13.54	USD \$5.96
Recolección	USD \$121.19	USD \$53.36
Beneficio	USD \$9.93	USD \$4.37
Bolsa	USD \$97.17	USD \$42.75
Etiqueta	USD \$15.67	USD \$6.89
Maquila (Tostión, molienda y empacado)	USD \$4.52	USD \$1.99
Transporte	USD \$10.78	USD \$4.74
Gastos administrativos	USD \$16.25	USD \$7.15
Subtotal	USD \$343.21	USD \$151.01
Contribución cafetera	USD \$2.7	USD \$1.19
Envío	USD \$350	USD \$154.00
Costo Total de producción	USD \$695.91	USD \$306.2
Precio venta	USD \$2001.42	USD \$880.62
\$ Utilidad	USD \$1305.51	USD \$ 574.42
% Utilidad	65.23%	65.23%

Fuente: FND, DHL express y creación propia

6. Beneficios de la Exportación en Pequeñas Cantidades

Desde el punto de vista del productor y comercializador de café en Colombia, se puede recalcar que la metodología de exportación en pequeñas cantidades busca principalmente la simplificación de los procesos de exportación de café, puesto que la FNC procura que los caficultores puedan exportar sus productos sin afectar su situación fiscal, mejorando los procesos de entrega de documentación, realizándose esta de manera online en la página oficial de la entidad. También busca amortizar los costos y disminuir las exigencias, debido a que no se requiere la expedición de certificados de calidad u origen de la OIC, ya que al ser una operación express no hay revisión de dichos certificados. De igual forma es importante recalcar que, al quedar registrado como exportador en pequeñas cantidades, este puede servir para ir incursionando y exportar grandes volúmenes vía terrestre, aérea o marítima posteriormente.

Otra de las grandes ventajas de esta modalidad de exportación, es que no hay intervención de agentes de aduanas, ni para exportación, ni para la nacionalización en el país de destino, a razón de que es una entrega puerta a puerta, lo que hace que el proceso de venta sea más rápido y con menor inversión, tampoco se estipula el número de envíos permitidos por el exportador en un periodo de tiempo.

La caficultura a pesar de que se visibiliza como una actividad económica importante en Colombia, también enfrenta problemáticas constantes debido a temas como la fluctuación del precio del café, que no benefician en lo absoluto a los pequeños caficultores, pues son quienes sufren directamente la crisis del mercado internacional. Es por esto, que la Federación Nacional de Cafeteros ha querido implementar estrategias que puedan minimizar estos impactos por medio del acceso al mercado internacional de una manera más rápida y

efectiva, permitiéndole a los caficultores elevar sus indicadores económicos, dado que para producir café de calidad se necesita generar empleo, minimizar costos en la producción, generar relación de costo-oportunidad y finalmente lograr exportar un producto de alta calidad, siendo la exportación en pequeñas cantidades la oportunidad adecuada para lograrlo, puesto que contempla aspectos que buscan el desarrollo sostenible del sector, la eliminación de obstáculos al comercio y al consumo, dejando que cada miembro establezca su propia regulación, teniendo en cuenta el régimen de importación aplicable al café, los acuerdos de exportación, el mercado local, impuestos, cumplimiento de requisitos de salud y medio ambiente, entre otros.

Ahora bien, desde el lado del cliente, una de las ventajas que se establecen al ofrecer un café colombiano por medio de mensajería express es principalmente que su pedido llega directamente hasta la puerta de su casa, negocio o donde este lo desee, adicionalmente, puede tener contacto directo con su productor de café, una atención personalizada, en donde se pueden fijar una serie de requisitos y ser negociados directamente como por ejemplo el grado de tuestión o tipo de presentación, adecuándose a la cantidad que se requiera. Al mismo tiempo, el cliente puede disfrutar de un café más fresco, debido a que los pequeños caficultores como lo son los productores de Café Aurora, cosechan, tuestan y muelen cantidades pequeñas, por lo que el producto no queda en stock durante tiempos prolongados y de igual forma, permite seleccionar el mejor grano para destinarse para la exportación.

Es por lo que, el enfoque va dirigido a los clientes millennials, los cuales prefieren calidad sobre cantidad, un café de especialidad y se preocupan más por el origen del café, como fue tostado y cuál es su marca, el consumidor quiere conocer que hay detrás del producto que compra, saber en detalle los beneficios de los ingredientes, su origen, las condiciones de las personas que lo fabricaron y quienes se benefician de su producción,

permitiendo a Café Aurora cumplir con todos estos requerimientos, puesto que es un producto obtenido de un mismo tipo de café y cosechado de una sola finca con los cuidados correspondientes, su tipo de tostión es media y cuenta con una serie de tributos que lo hacen ser un tipo de café atractivo.

7. Conclusiones

El 90% de la producción de café del mundo se realiza en países en desarrollo y los mayores consumidores, son los países desarrollados, lo que convierte al comercio del café en una parte esencial de suministro económico mundial; Y teniendo en cuenta el aumento de la globalización con la que contamos actualmente, se busca que la aplicación de proyectos con comercio exterior permitan que los Gobiernos propicien incentivos a las grandes o pequeñas empresas para realizar procesos de exportación de bienes y servicios, impulsando así la competencia, eficiencia y calidad de los productos y procesos, puesto que la entrada a mercados internacionales requiere ciertos estándares para lograrlo de manera exitosa. Es por esto que, con esta investigación se logran dos objetivos principales, consolidar el proceso de exportación de café en pequeñas cantidades mediante mensajería express para el café Aurora y exponer la información de manera explícita y detallada para que los pequeños caficultores que creían que nunca podrían conquistar el mercado internacional, puedan entender adecuadamente como llevar una exportación de café en pequeñas cantidades, teniendo en cuenta todos los procesos y beneficios que otorga la Federación Nacional de Cafeteros, permitiendo así, dejar una guía de forma organizada de cada actividad que se debe realizar, iniciando por los tramites en las entidades gubernamentales para ser reconocidos como exportadores y poder realizar el proceso de internacionalización, teniendo en cuenta documentos, certificados y demás requerimientos.

El producto final de Café Aurora es un café de especialidad con la calidad requerida por el mercado norteamericano, sustentada en las cataciones del mismo que nos muestran un café con características organolépticas preservadas hasta el momento de saborear el producto. El aumento en el consumo de este producto a nivel mundial y los buenos precios que se están

manejando en los mercados internacionales, fueron un factor importante para iniciar este proyecto de exportación en pequeñas cantidades; Con base en ello, se realizó una investigación de mercado con fuentes secundarias, en donde el estado de California en Estados Unidos resultó ser la opción más viable, debido a que es uno de los mayores consumidores e importadores de café y en el marco del Tratado de Libre Comercio representa una gran oportunidad de internacionalización.

El precio se calculó de acuerdo con la cantidad máxima permitida para exportar, esto es, 110 libras o 50 kg. En este sentido, el precio de venta de dicha cantidad es de USD \$880.62 y varía de acuerdo con la cantidad solicitada por el cliente, puesto que el costo de envío disminuye a medida que aumenta la cantidad a despachar.

Café Aurora cuenta con un producto de calidad, un precio competitivo y una demanda ampliamente existente, aunado a que ofrece un servicio postventa especializado que se colocaría como el valor agregado de la empresa para distinguirse de sus competidores. Esto de acuerdo con el aumento del 57% de ventas en línea, se busca crear una aplicación que aumente el valor agregado al producto y así crezcan progresivamente las ventas en el país de destino, ocasionando que cada vez sean más las personas que conozcan del Café Aurora.

Durante todo el análisis llevado a cabo, se logra concluir que el programa de exportación de café en pequeñas cantidades es viable. Sin embargo, es importante tener en cuenta que, para la ejecución de todas las etapas, existen múltiples requerimientos que van acarreando costos adicionales a los previstos, como suelen ser asesorías, permisos sanitarios, registro de marcas, entre otros. De igual forma, es importante aclarar que los pequeños caficultores en Colombia son personas que no cuenta con ingresos demasiado altos y que posiblemente suelen desconocer toda la responsabilidad que conlleva el proceso, el cual le impide el hecho de concebirse como empresa, no precisamente por el volumen producido,

sino por las responsabilidades ante terceros, ya sea respecto a los aspectos comerciales, al ejecutar un contacto con clientes internacionales o responsabilidades frente a la administración fiscal. Lo expuesto no indica pensar en un exportador con una gran infraestructura administrativa, logística y financiera, pero si, en un proceso de formación, adquirida a través del acompañamiento integral sobre cada etapa del proceso.

Referencias Bibliográficas

Pardo, D. Corresponsal BBC Mundo en Colombia (2020). Café en Colombia: por qué es importado y de baja calidad el que se toma en el país cafetero por excelencia. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-51622198>

Corporación PBA (s.f.). La nueva caficultura colombiana. <https://www.corporacionpba.org/portal/index.php/historias/la-nueva-caficultura-colombiana>

International Coffe Organization (2019). Estadísticas comerciales. <http://www.ico.org/>

International Coffe Organization (2019). Monthly export statistics in thousand 60kg bags. <http://www.ico.org/prices/m1-exports.pdf>

Café de Colombia (s.f.). Café de Colombia. <http://cafedecolombia.weebly.com/cafeacutecolombiano.html>

Díaz F., Mejía L., León L., (2018). Café. Un recorrido de la semilla a la taza. Editorial: Universidad de caldas.

International Coffe Organization (s.f.). Historia del café. https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp

EL TIEMPO, sección economía y negocios (2018). Solo 1,1 millón de sacos de café producido se quedó en el país. <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/produccion-de-cafe-en-colombia-el-primer-semester-de-2018-252578>

Café de Colombia (2016). Cualquier persona podrá exportar café colombiano en pequeñas cantidades.

http://www.cafedecolombia.com/cci-fnc-es/index.php/comments/cualquier_persona_podra_exportar_cafe_colombiano

Alvarado G., Posada H., Cortina H., (2005). CASTILLO: Nueva variedad de café con resistencia a la roya. <https://www.cenicafe.org/es/publications/avt0337.pdf>

Cortina H., Moncada M., Herrera J. (2012). Variedad Castillo, preguntas frecuentes. <https://www.cenicafe.org/es/publications/avt04261.pdf>

SABORA, cafés tostados no día (2016). 7 diferencias entre el café arábica y el café robusta. <https://cafesabora.com/es/7-diferencias-entre-el-caf%C3%A9-ar%C3%A1bica-y-el-caf%C3%A9-robusta>

PROCOLOMBIA, exportaciones turismo inversión marca país (s.f.). Guía para exportar bienes desde Colombia. <http://www.procolombia.co/guia-para-exportar-bienes-desde-colombia>

Encolombia (s.f.). Trámite de exportación. <https://encolombia.com/economia/economiacolombiana/tramitedeexpo/>

Café de Colombia (2016). Cualquier persona podrá exportar café en pequeñas cantidades. http://www.cafedecolombia.com/cci-fnc-es/index.php/comments/cualquier_persona_podra_exportar_cafe_colombiano

Resolución 05 de 2015 [Federación Nacional de Cafeteros de Colombia].15 de octubre de 2015. <https://federaciondefcafeteros.org/static/files/RESOL05.pdf>

Resolución 02 de 2016 [Federación Nacional de Cafeteros de Colombia]. 25 de abril del 2016.

https://antioquia.federaciondefcafeteros.org/app/uploads/2019/11/Resoluci%C3%B3n-2-2016_caf%C3%A9_verde.pdf

Gotteland M., de Pablo S. (2007). Algunas verdades sobre el café. 34(2), 105-115.

Sánchez M. (2015). El café, la cafeína y su relación con la salud y ciertas patologías. Tesis en estudios de nutrición humana y dietética. Valladolid: Universidad de Valladolid. España. <http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/14253/1/TFG-M-N370.pdf>

Andrade M. (2014). Plan de exportación de café a Hamburgo, Alemania. Tesis profesional Universidad de América Latina. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10017/1/UPS-GT001018.pdf>

Alico, soluciones integrales en empaques (s.f.). Bolsa flex up. <http://alico-sa.com/es/empaques-flexibles-categorias/bolsa-flex-up/>

Alico, soluciones integrales en empaques (s.f.). Bolsa flow pack. <http://alico-sa.com/es/empaques-flexibles-categorias/bolsa-flow-pack/>

Medaglia C. (s.f.) El mercado del café tostado en EEUU. PROCOMER Costa Rica.

Universidad Icesi, consultorio de comercio exterior (s.f.). ATPA-ATPDEA. <http://www.icesi.edu.co/blogs/icecomex/2008/02/22/atpa-atpdea/>

Mincomercio (s.f.). Acuerdo de promoción comercial entre la República de Colombia y Estados Unidos de América. <http://www.tlc.gov.co/acuerdos/vigente>

Enviotodo (s.f.). Envíos a estados unidos. <https://enviotodo.com.co/paquetes-encomiendas/envios-internacionales/a-estados-unidos/>

International Coffe Organization (s.f.). Acuerdo Internacional del café de 2007.

http://www.ico.org/ES/ica2007c.asp?section=Qui%E9nes_somos

Glosario Federación Nacional de Cafeteros (s.f). Café tostado.

[https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/cafe-](https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/cafe-tostado/#:~:text=Caf%C3%A9%20obtenido%20por%20torrefacci%C3%B3n%20del,sabor%20de%20un%20caf%C3%A9%20tostado.)

[tostado/#:~:text=Caf%C3%A9%20obtenido%20por%20torrefacci%C3%B3n%20del,sabor%20de%20un%20caf%C3%A9%20tostado.](https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/cafe-tostado/#:~:text=Caf%C3%A9%20obtenido%20por%20torrefacci%C3%B3n%20del,sabor%20de%20un%20caf%C3%A9%20tostado.)

Cortés, G. (2018). InformaBTL. Marcas de café más consumidas en Estados Unidos:

<https://www.informabl.com/estas-son-las-marcas-de-cafe-mas-consumidas-en-estados-unidos/>

Carmona A. (2019) Logística internacional de la exportación de café colombiano a Alemania.

<https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/7229/1/940936-2019-I-NIIE.pdf>

Nosis trade (s.f.). Análisis de comercio exterior de todo el mundo.

<https://trade.nosis.com/es/Comex/Importacion-Exportacion/EstadosUnidos/cafe--cafe-incluso-tostado-o-descafeinado-cascara-y-cascarilla-de-cafe-sucedaneos-del-cafe-que-conte/US/0901>

Preuss A. (2019) Café arábica y café robusta: rasgos comunes, diferencias y calidad.

<https://www.coffeeness.de/es/arabica-y-robusta/>

DHL express (2020) Guía de servicios y tarifas 2020.


http://www.dhl.com.co/content/dam/downloads/co/express/es/shipping/rate_guide/dhl_express_rate_transit_guide_co_es.pdf

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2021) Contexto macroeconómico de Estados


Unidos. <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=504145cb-c956->

1. ANEXOS

Anexo A. Resumen de requisitos para realizar el proceso de exportación en pequeñas cantidades



EXPORTACIÓN DE CAFÉ en pequeñas cantidades



La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, con el objetivo de promover la exportación de pequeñas cantidades de café, ha desarrollado un procedimiento simplificado de exportación, para que cualquier persona natural o jurídica previo registro como exportador de café pueda hacer uso de esta modalidad, a través de las empresas de tráfico postal y mensajería expresa, las cuales estarán registradas en el sistema de la Federación para dicho propósito.

REQUISITOS

- 1**

Registrarse como exportador de café ante la FNC

Condiciones para ser exportador
[Ver aquí](#)

Formulario de registro o renovación
[Ver aquí](#)
- 2**

Cumplir con la regulación cafetera de exportación.

Resolución de calidad para la exportación de café verde
[Ver aquí](#)

Café tostado

Res. 01 del 1999 [Ver aquí](#)
Res. 04 del 2015 [Ver aquí](#)
- 3**

Pagar la contribución cafetera.

Medios dineros cafeteros
[Ver aquí](#)

Café verde 6.000 USC X Libra

Café tostado 1.08 USC X Libra

Café soluble 0.88 USC X Libra

Extracto de ca M 0.36 USC X Libra
- 4**


Validar los permisos para el ingreso del café al país de destino.

Antes realizar la exportación de su café, usted deberá validar cuáles son los requisitos que debe cumplir su producto para que pueda ingresar al país de destino.


*Para las exportaciones de café excelso realizadas por esta modalidad no se expedirán certificados de calidad.

CARACTERÍSTICAS


Con este programa usted podrá exportar por cada envío hasta 60 kilogramos de café verde o su equivalente:




Café verde
60 kg



Café tostado
50.4 kg



Café soluble
23 kg



Extracto de café
23 kg

Valor = Hasta 5.000 dólares

BENEFICIOS

- Simplifica el trámite de registro.
- Simplifica el proceso de revisión de calidad.
- Facilita el pago de la contribución cafetera.
- Entrega directa al cliente o consumidor final en el exterior.
- Realice el envío por la empresa de tráfico postal o mensajería expresa de su preferencia. [Ver aquí](#)

¿CÓMO SE REALIZA LA EXPORTACIÓN?

- 1** Ingresar al Portal Cafetero: Tienda en Línea.
(portal.federaciondecafeteros.org)

2 Crear el anuncio de venta de exportación.
- 3** Pagar la contribución cafetera.
Con tarjeta débito a través de la plataforma web PSE.





4 Imprimir los soportes.

 - Comprobante de pago de la contribución cafetera PSE.
 - Certificado de la liquidación de la contribución cafetera.
 - Certificado de respo.
 - Documentos exigidos por las empresas de tráfico postal o mensajería expresa.
 - Documentos requeridos por el país donde ingresará el producto.
- 5** Realizar el envío.
A través de la empresa de tráfico postal y mensajería expresa.


Empaque la mercancía cumpliendo con todos los requisitos de seguridad y rastree el envío, asegurándose que el café llegue a su cliente o consumidor final.

Más información comuníquese con la Federación Nacional de Cafeteros a la línea telefónica (57-1) 313 66 00 Ext: 1617 | 1556 | 1177 ó al correo electrónico: ici.registro@cafedeolombia.com

Anexo B. Formulario de Registro Único Tributario.

		Formulario del Registro Único Tributario Hoja Principal				001																																															
2. Concepto <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Espacio reservado para la DIAN 				4. Número de formulario 14297991567  (415)7707212489984(8020)000001429799156 7																																																	
5. Número de identificación Tributaria (NIT): 6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico																																																	
9 8 0 3 0 1 2 3 8		- 5 Impuestos y Aduanas de Pereira		1 6																																																	
IDENTIFICACION																																																					
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica <input type="checkbox"/> 2		25. Tipo de documento		26. número de identificación:																																																	
Lugar de expedición: 28 País		29. Departamento		30. Ciudad /Municipio																																																	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre																																																	
35. Razón social COFFEE VENTUR		36. Nombre comercial:		37. Sigla:																																																	
UBICACIÓN																																																					
38. País Colombia		39. Departamento Risaralda		40. Ciudad /Municipio Pereira																																																	
41. Dirección principal CR 23 B 11 50																																																					
42. Correo electrónico Coffeeventur@gmail.com.co		43. Código postal		44. Teléfono 1																																																	
				45. Teléfono 2 3 2 6 4 2 8 4 4 7 5																																																	
CLASIFICACIÓN																																																					
Actividad principal		Actividad económica		Ocupación																																																	
46. Código 1062		47. Fecha inicio actividad 20180226		48. Código 1061																																																	
		49. Fecha inicio actividad 20180226		50. Código 1 2 4631																																																	
				51. Código																																																	
				52. número establecimientos 1																																																	
Responsabilidades, Calidades y Atributos																																																					
53. Código																																																					
<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td> </tr> <tr> <td>05</td><td>07</td><td>10</td><td>11</td><td>14</td><td>19</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	05	07	10	11	14	19																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24																														
05	07	10	11	14	19																																																
55. Impuesto sobre la renta régimen ordinario																																																					
57. Retención en la fuente a título de renta																																																					
10. Usuario aduanero																																																					
11. Ventas régimen común																																																					
14. Informante de exégena																																																					
19. Productor y/o exportador de bienes exentos																																																					
54. Código		Obligados aduaneros		Exportadores																																																	
21		<table border="1"> <tr> <td>55. Forma</td><td>56. Tipo</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		55. Forma	56. Tipo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<table border="1"> <tr> <td>Servicio</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td> </tr> <tr> <td>57. Modo</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>58. CPC</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Servicio	1	2	3	57. Modo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	58. CPC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																
55. Forma	56. Tipo																																																				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																				
Servicio	1	2	3																																																		
57. Modo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																		
58. CPC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																		
11		12		13																																																	
13		14		15																																																	
15		16		17																																																	
17		18		19																																																	
19		20		21																																																	
21		22		23																																																	
23		24		25																																																	
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario (RUT), tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación. Para uso exclusivo de la DIAN.																																																					
59. Anexos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		60. N° de folios		61. \$																																																	
				5																																																	
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión, y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados, se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.3.20 del Decreto 1625 de 2016.																																																					
Firma del Solicitante		Firma Autorizada		884. Nombre																																																	
<i>Espinoza Rosendo</i>				885. Cargo																																																	

Anexo C. Registro Exportador de Café.

	FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA	Código: FE-EP-F-0012
		Fecha: 26/02/2018
	REGISTRO NACIONAL DE EXPORTADORES DE CAFÉ	Versión: 2

1. FECHA DE SOLICITUD	2. INSCRIPCIÓN	3. RENOVACIÓN	4. MODIFICACIÓN DEL REGISTRO	5. CÓDIGO EXPORTADOR
-----------------------	----------------	---------------	------------------------------	----------------------

INFORMACIÓN GENERAL

6. Nombre o Razón Social *	
7. Nit o Cedula *	
8. Nombre Representante legal *	
9. No. De Identificación	
10. Teléfono de contacto *	
11. Dirección *	
12. Ciudad *	
13. Departamento *	
14. Dirección de Correspondencia *	
15. Correo electrónico corporativo *	
16. Cámara de Comercio de	
17. Matricula Mercantil No.	
18. Persona Natural o Jurídica	
19. Clasificación de la empresa	
20. Código CIIU	
21. Actividad Económica u Objeto social de la empresa	
22. Entidad Bancaria	

INFORMACIÓN EXPORTACIONES DE CAFÉ A 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO ANTERIOR O PROYECCIÓN DE VOLUMEN A EXPORTAR
--

23. Subpartida Arancelaria	
24. Nombre y descripción del producto	
25. Unidad comercial de medida	
26. Cantidad producida si es productor	
27. Cantidad a exportar en el primer año	

Nombre, localización y número de inscripción ante la FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA de la industria tostadora , trilladora o fabrica de soluble donde se pretenda procesar el café para la exportación.
--

28. Nombre de la Trilladora/Tostadora o Fabrica de Soluble	
29. Dirección de la Trilladora/Tostadora o Fabrica de Soluble	
30. Número de inscripción de la Trilladora/Tostadora o Fabrica de Soluble	


DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ADJUNTAR AL FORMULARIO (Art. 3, Resolución 05 de 2015 del Comité Nacional de Cafeteros)
--

- Certificado de existencia y representación legal expedida con una antelación no superior a treinta (30) días calendario.
- Fotocopia de registro único Tributario-Rut.
- Fotocopia del documento de identidad de la persona natural o, para personas jurídicas, del representante legal de la compañía.
- Original de la referencia bancaria relacionada en el formulario expedido con una antelación no superior a treinta (30) días calendario, sobre la conducta financiera y comercial.
- De ser el caso, enviar el original del poder que el solicitante hubiere otorgado para la suscripción y presentación de la solicitud, con la copia del documento de identificación del apoderado.


31. Declaro expresamente que mis recursos provienen de: _____ Obrando en mi nombre propio, de manera voluntaria y dando certeza de que todo lo aquí consignado es cierto, realizo (amos) la siguiente declaración de origen de fondos, con el propósito de dar cumplimiento a lo señalado por la Superintendencia Financiera y demás normas legales concordantes. Declaro expresamente que la información aquí escrita es verdadera y corresponde la persona natural y/o jurídica que va a solicitar el registro. Los campos con * son de carácter obligatorio

Anexo D. Procedimiento para realizar pago de contribución cafetera.

CONTRIBUCIÓN CAFETERA



FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS
Gerencia Comercial
División de Comercialización



	Courier	
	1	

Fecha de liquidación	7	30.04.2016	Fecha de anuncio de venta	3	29.04.2016
Exportador	4		Mes de embarque anunciado	Abril-2016	
Cód anuncio Venta:	503038	Total Gramos Anunciados	500.000		
Cantidad Total	500.000	Total Contribución Cafetera USD	0.07		
		Total Contribución Cafetera Pesos	202.00		

Certificado de Repeso (No. y fecha)	Gramos Netos	Contr. 5% US\$/lb	TRM	Subtotal. 5% US\$	Total USD	Total Pesos ML
5	80390578/2016	6	6.00	2.886.72000	0.07	202.00
Total Contribución					0.07	202.00
Total a Pagar:						202.00

Valor a Pagar : DOSCIENTOS DOS Pesos m/ete

LIQUIDACION DE LA CONTRIBUCION CAFETERA (*)

La presente liquidación podrá ser confrontada y ajustada contra los datos definitivos y medidas vigentes para la fecha del embarque correspondiente

Liquidación No.	Revisado y aprobado por:
70179212	7

ACEPTO VOLUNTARIAMENTE LA PRESENTE LIQUIDACION DE CONTRIBUCION CAFETERA, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES: LEY 9 DE 1991(ARTICULO 19); LEY 788 DE 2002(ARTICULO 63); LEY 1151 DE 2007 (ARTICULO 25); DECRETO 125 DE 2003, LEY 1337 DE 2009, LA RESOLUCIÓN 05 DE 2015 EXPEDIDA POR EL COMITÉ NACIONAL DE CAFETEROS Y DEMÁS NORMAS CONCORDANTES Y LAS SIGUIENTES NORMAS QUE LO MODIFIQUEN O ADICIONEN; Y ACEPTO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES. . AVISO DE PRIVACIDAD- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Dirección: Calle 73 No. 8 # 13, Bogotá D.C., Colombia Teléfono: 3136600 Correo electrónico: datos_personales@cafedeocolombia.com. El abajo firmante declara que la información entregada es cierta, completa y que está actualizada, y se compromete a informar a la Federación en caso de que esta cambie. Adicionalmente, acepta y reconoce que a Federación podrá realizar tratamiento (entendido este como recolección, intercambio, actualización procesamiento, reproducción, compilación, almacenamiento, uso, sistematización, entrega y organización de datos personales, todos ellos de forma parcial o total) conforme a las finalidades establecidas en sus Políticas de Privacidad (Protección de datos personales), que se encuentran disponibles en su página de Internet www.federaciondecafeteros.org. Las finalidades incluyen la alimentación del registro de exportadores, el pago de la contribución cafetera y el cumplimiento de trámites de exportación ante entidades públicas y privadas. Los titulares de los datos personales podrán ejercer los derechos establecidos en las leyes vigentes sobre protección de datos personales, incluyendo: (i) conocerlos, actualizarlos, y rectificarlos, (ii) saber cómo han sido utilizados; (iii) acceder a ellos en cualquier momento, por medio de solicitud formal escrita enviada a las direcciones mencionadas; (iv) solicitar prueba de la autorización y revocarla; y (v) presentar solicitudes a la Superintendencia de Industria y Comercio.

(*) Contra la presente liquidación proceden los recursos de reposición y apelación en los términos del artículo 50 del C.C.A.

FIRMA Y SELLO DEL EXPORTADOR O DE SU REPRESENTANTE AUTORIZADO QUE SE NOTIFICA DE LA PRESENTE LIQUIDACION

1. Empresa por la cual el exportador realizará su exportación.
2. Fecha en la que se realiza el anuncio y pago.
3. Fecha en la que se realiza el anuncio y pago.
4. Nombre del exportador el cual esta registrado ante la FNC.
5. Número Único por cada exportación el cual es igual al número 1 de certificado de repeso.
6. Cantidad de peso al exportar en gramos.
7. Número Único de contribución cafetera por cada exportación. Número de factura de contribución cafetera.

Anexo E. Certificado de repeso

CERTIFICADO DE REPESO



FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA CERTIFICADO DE REPESO	No. 80396578 ¹
	Fecha: 29.04.2016 ²

Courrier
3

EXPEDIDO A SOLICITUD DE:	4
POR CUENTA DE: N/A.	

Clave país	CODIGO EXPORTADOR	No. Lote	MARCAS Y CONTRAMARCAS
3	9		

Material	Descripción Material	Cantidad	Peso en kilos
61008745	5 Export. Peq Cant. Verd	0,000	6 0,500

	REPESO NETO	7 0,500
Peso Neto:	8 CERO KG CON QUINIENTOS GR	

Declaro que la información registrada corresponde a datos ciertos, con fundamento en el principio de buena fe (artículo 83 de la c.n.) y autorizo para que sean revisados en cualquier momento por la Federación Nacional de Cafeteros- como ente regulador de la política cafetera. Igualmente acepto voluntariamente los términos y condiciones. AVISO DE PRIVACIDAD- FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA -Dirección: Calle 73 No. 8 # 13, Bogotá D.C., Colombia Teléfono: 3136600 Correo electrónico: datos_personales@cafede colombia.com. El abajo firmante declara que la información entregada es cierta, completa y que está actualizada, y se compromete a informar a la Federación en caso de que esta cambie. Adicionalmente, acepta y reconoce que a Federación podrá realizar tratamiento (entendido este como recolección, intercambio, actualización procesamiento, reproducción, compilación, almacenamiento, uso, sistematización, entrega y organización de datos personales, todos ellos de forma parcial o total) conforme a las finalidades establecidas en sus Políticas de Privacidad Protección de datos personales), que se encuentran disponibles en su página de Internet www.federaciondefcafeteros.org. Las finalidades incluyen la alimentación del registro de exportadores, el pago de la contribución cafetera y el cumplimiento de trámites de exportación ante entidades públicas y privadas. Los titulares de los datos personales podrán ejercer los derechos establecidos en las leyes vigentes sobre protección de datos personales, incluyendo: (i) conocerlos, actualizarlos, y rectificarlos, (ii) saber cómo han sido utilizados; (iii) acceder a ellos en cualquier momento, por medio de solicitud formal escrita enviada a las direcciones mencionadas; (iv) solicitar prueba de la autorización y revocarla; y (v) presentar solicitudes a la Superintendencia de Industria y Comercio.

Firmas:
FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA

1. Número Único de repeso por cada exportación el cual es igual al número 5 de la contribución cafetera.
2. Fecha en la que se realiza el anuncio y pago.
3. Empresa por la cual el exportador realizará su exportación.
4. Nombre del exportador el cual esta registrado ante la FNC.
5. Material que se va a exportar.
6. Cantidad de peso al exportar en Kg.
7. 6 y 7 deben ser iguales en Kilogramos.
8. Peso en legras expresado en Kg.
9. Código OIC del exportador de 3 dígitos



LISTADO DE ANUNCIOS

Para ver el estado de cada uno de ellos debe seleccionar la línea completa y dar clic en la operación que desea consultar

Detalle de Exporación

Regresar

Id Exporación	N. Contribución Cafetera	Ejercicio	Cliente	Proceso	Material	UM venta	Ctd prevista	Fecha	Tipo de operación	N. Operación	Valor neto
0000000162	70001674	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	30.000.000	30.01.2017	DOCPAG	240001458	116.59
0000000291	70002877	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	35.800.000	09.02.2017	DOCPAG	240002213	136.49
0000000292	70002878	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	35.800.000	09.02.2017	DOCPAG	240002214	136.49
0000000293	70002879	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	24.700.000	09.02.2017	DOCPAG	240002215	94.16
0000000311	70003108	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	24.700.000	13.02.2017	DOCPAG	240002491	93.26
0000000312	70003115	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	24.700.000	13.02.2017	DOCPAG	240002490	93.26
0000000349	70003687	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	24.800.000	20.02.2017	DOCPAG	240002949	95.21
0000000350	70003688	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	35.800.000	20.02.2017	DOCPAG	240002932	137.59
0000000351	70003691	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	35.800.000	20.02.2017	DOCPAG	240002910	137.59
0000000352	70003693	2017	1905299	EXPEQ	61008745	G	35.800.000	20.02.2017	DOCPAG	240002911	137.59

Usted de acuerdo al listado de anuncios puede consultar el Status de cada uno de ellos, así mismo los que tengan pago pendiente de realizar se habilita el botón de Pago PSE para que entre y pueda realizar el pago correspondiente, de igual manera podrá imprimir de nuevo los documentos de la operación que desee.

Anexo G. Certificado vigente de registro de exportador



Bogotá D.C., 01 de enero de 2020
SGR19C12254

Señor (a)
JUAN FELIPE JAIMES VASQUEZ
LAVAIVE S.A.S.
Carrera 50 # 51 - 04 Apt. 202
Andes, Antioquia

Respetado(a) Señor(a):

De conformidad con lo establecido en el Artículo Quinto de la Resolución 05 de 2015 del Comité Nacional de Cafeteros nos permitimos informarles que el registro como exportador de café de la compañía **LAVAIVE S.A.S.** identificada con el NIT **900445888-8** y con el código **OIC 1426** se encuentra vigente hasta el 31 de diciembre de 2020 en el Registro Nacional de Exportadores de Café que administra la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en su condición de administradora del Fondo Nacional del Café. Para mantener el registro vigente deberá ceñirse a los términos previstos en la citada resolución.

Al inicio del año cafetero (primero de octubre) deberán cambiar la numeración OIC para marcación de los sacos u otros empaques que utilicen para la exportación del café, en concordancia con la reglamentación de la Organización Internacional del Café circular No. 001 del 24 de agosto de 2018.

Este concepto no implica pronunciamiento alguno acerca de la actividad financiera u origen de recursos del Exportador de Café.

Cordialmente,

MARIA APARICIO CAMMAERT
Secretaria General


Preyido: 138

Misión: Procurar el bienestar del caficultor colombiano a través de una efectiva organización democrática y representativa.

Calle 73 No. 8-13 PBX: (57-1) 313 6600/6700 - Fax: (57-1) 217 1021
Bogotá D.C. - Colombia
www.federaciondecafeateros.org



SG-IC1

Anexo H. Comprobante de pago por PSE de contribución cafetera.

Comprobante
de pago en línea



Federacion Nal de Cafeteros de Colombia en su calidad

Pago realizado por: NAYIBE CHACON FORERO

Nro. de factura: 7010542114167

Descripción del pago: Contribución Cafetera 0070105421 Exportadores Independientes

Nro. de referencia: 186.87.8.69

Nro. de referencia 2: NIT

Nro. de referencia 3: 9004458888

Fecha y hora de la transacción: Miércoles 2 de Septiembre de 2020 09:29:25 AM

Nro. de comprobante: 0000030988

Valor pagado: \$ 74.00

Cuenta: *****3428

Bancolombia S.A.

Consulte en nuestra Sucursal Telefónica Bancolombia: Bogotá 343 0000 / Medellín 210 9000 - Cali 594 0000 - Barranquilla 381 8888 - Cartagena 302 4000 - Bucaramanga 397 2525 - Pereira 340 1919 - El Valle 388 3888 por 01 800 99 12345 - Sucre 3888. Conéctese en el exterior: España 902 348 717 - Estados Unidos 1 800 378 0234, en caso de recibir una alerta o información de fraude por correo electrónico consulte a seguridad@bancolombia.com.

Bancolombia presta sus servicios solo a las personas o a sus productos bancarios mediante vincular de otros productos. En caso de recibir alguna alerta, reporte al correo: comunicacion@bancolombia.com.

Anexo J. Notificación previa de alimentos importados



Web Entry Summary Confirmation

Print this Web Entry Summary Confirmation and present it to U.S. Customs and Border Protection (CBP) or the Food and Drug Administration (FDA) at the Port of Arrival. The Prior Notice Confirmation Number must accompany food carried by or otherwise accompanying an individual (21 CFR 1.279(f)).

WEB ENTRY

Envelope Number: F20X16487829

Entry Type: Transportation and Exportation, Express Courier

Entry Identifier: F20X16487829

Anticipated Arrival: 09/03/2020 23:59

Port of Arrival: FEDEX Courier Hub - Miami, Miami, FL (5297)

Mode of Transportation: Express Courier - Air

Number of Intended Prior Notices: 1

Submitter

JUAN FELIPE JAIMES
 JUAN FELIPE JAIMES
 CALLE 17ASUR 44-170, EDF NATUZZI APT0 605
 Medellin, Antioquia 050022
 COLOMBIA

Carrier

FEDEX

Airway Bill or Tracking Number: 771425851488

Carrier Code (IATA): FX

PRIOR NOTICES

0001	COFFEE ROASTED	CO	09/02/2020 12:33:03	200330694863
------	----------------	----	---------------------	--------------