

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION  
DE CAFE SOSTENIBLE EN EL MUNICIPIO DE SUAZA**



**ASTRID LORENA VASQUEZ VARGAS**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA**

**FACULTAD DE ECONOMIA Y ADMINISTRACION**

**NEIVA, 2011**

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION  
DE CAFE SOSTENIBLE EN EL MUNICIPIO DE SUAZA**



**ASTRID LORENA VASQUEZ VARGAS**

**TESIS PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE ESPECIALISTA EN ALTA  
GERENCIA**

**PRESENTADO A:**

**DR. ELIAS RMIREZ**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA**

**FACULTAD DE ECONOMIA Y ADMINISTRACION**

**NEIVA, 2011**

## NOTA DE ACEPTACIÓN

---

---

---

---

---

---

Presidente del Jurado

---

---

---

---

---

Jurado

---

---

---

Neiva, 16 Septiembre de 2011

## **AGRADECIMIENTOS**

En primer lugar al Dios todopoderoso, quien hace posible alcanzar las metas, a nuestra familia con su apoyo incondicional y comprensión, a la empresa donde trabajo, por apoyarme económicamente y dar el espacio para asistir a las clases, y al Dr. Elías Ramírez, por su enseñanza, disposición y colaboración.

## TABLA DE CONTENIDO

	PAG
INTRODUCCION	
1. Marco Teórico	8
1.1. ¿Qué es un plan de negocios?	8
2. Planteamiento del Problema	10
2.1. Pregunta de Investigación	10
2.2. Definición de Objetivos	10
2.2.1. Objetivo General	11
2.2.2. Objetivos Específicos	11
2.3. Justificación y Antecedentes	13
3. Desarrollo del plan de negocios	17
3.1. Análisis DOFA	17
3.2. Investigación de Mercados	19
3.2.1. Análisis del Mercado	21
3.2.2. Análisis de la competencia	23
3.3. Estrategias de Mercado	24
3.3.1 Concepto del Producto o Servicio	24
3.3.2. Estrategias de Distribución	26
3.3.3. Estrategias de Precios	27
3.3.4. Estrategias de Promoción y Comunicación	29

4.	Descripción del Proceso	30
4.1.	Ficha Técnica del Producto	32
5.	Información Financiera	33
5.1.	Proyección de Ventas	33
5.2.	Costos de Siembra	33
5.3.	Costos durante las Cosechas	34
5.4.	Infraestructura	35
5.5.	Financiación	36
	Bibliografía	37
	Anexos	38

## INTRODUCCION

El presente trabajo de grado titulado “Plan de Negocios para la producción y comercialización de café especial en la Finca El Llano del municipio de Suaza”, consta de cinco capítulos. Para el desarrollo del plan de negocios, se aplicaron conceptos adquiridos a lo largo de la Especialización de alta gerencia, igualmente se aprovecho el buen momento por el cual están pasando los agricultores al tener unos buenos precios que se han mantenido en los últimos años, como también los beneficios que en este momento está otorgando el Gobierno Nacional, mediante créditos hipotecarios otorgados por el Banco Caja Agraria a muy bajo costo, con años de gracia, adicional el beneficio en la compra de maquinaria al asumir el 50% de los costos.

Se espera con el desarrollo del presente trabajo, darle un nuevo enfoque a la finca, para así proyectarla a una finca auto sostenible y rentable, aumentar los ingresos de los productores, generar empleo en la zona y utilizar las buenas prácticas de manejo ambiental.

## 1. MARCO TEORICO

### 1.1. QUE ES UN PLAN DE NEGOCIOS?

El **plan de negocios**, es un documento que especifica, en lengua escrita, un negocio que se pretende iniciar o que ya se ha iniciado. Este documento generalmente se apoya en documentos adicionales como el estudio de mercados, técnico, financiero y de organización. De estos documentos se extraen temas como los canales de comercialización, el precio, la distribución, el modelo de negocio, la ingeniería, la localización, el organigrama de la organización, la estructura de capital, la evaluación financiera, las fuentes de financiamiento, el personal necesario junto con su método de selección, la filosofía de la empresa, los aspectos legales, y su plan de salida. Generalmente se considera que un plan de negocio es un documento vivo, en el sentido de que se debe estar actualizando constantemente para reflejar cambios no previstos con anterioridad. Un plan de negocio razonable, que justifique las expectativas de éxito de la empresa, es fundamental para conseguir financiación y socios capitalistas. Generalmente es formulado por empresarios, directivos, o por un emprendedor cuando tiene la intención de iniciar un negocio. En ese caso, se emplea internamente para la administración y planificación de la empresa. Además, lo utilizan para convencer a terceros, tales como bancos o posibles inversores para que aporten financiación al negocio (1).

El plan puede ser una representación comercial del modelo que se seguirá. Reúne la información verbal y gráfica de lo que el negocio es o tendrá que ser. También se lo considera una síntesis de cómo el dueño de un negocio, administrador, o empresario, intentará organizar una labor empresarial e implementar las actividades necesarias y suficientes para que tenga éxito.

---

<sup>1</sup> Artículo sobre los planes de negocio como herramientas de planificación para las nuevas empresas.  
[www.cynertiaconsulting.com](http://www.cynertiaconsulting.com)

El Plan de Negocio es un documento estratégico con dos funciones fundamentales: 1. Determinar la viabilidad económico- financiera del proyecto empresarial. 2. Va a suponer la primera imagen de la empresa ante terceras personas.

Las principales aplicaciones que presenta un Plan de Negocio son las siguientes:

- Constituye una herramienta de gran utilidad para el propio equipo de promotores ya que permite detectar errores y planificar adecuadamente la puesta en marcha del negocio con anterioridad al comienzo de la inversión.
- Facilita la obtención de la financiación bancaria, ya que contiene la previsión de estados económicos y financieros del negocio e informa adecuadamente sobre su viabilidad y solvencia.
- Puede facilitar la negociación con proveedores.
- Captación de nuevos socios o colaboradores.

Un plan de negocios es un documento en el cual se aterriza la idea de negocio, un buen plan de negocios además de lo mencionado, debe tener las siguientes características:

- Debe ser efectivo, priorizar las características y factores claves de éxito del negocio.
- Debe ser claro, aterrizar las ideas y utilizar términos precisos.
- Debe ser breve.
- Debe ser estructurado.
- Presentación impecable

## **2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Para Hernández, Fernández y Baptista<sup>1</sup>, formular el problema es afinar y estructurar la idea de investigación, y para ello, se deben desarrollar tres elementos: preguntas de investigación, objetivos del estudio y justificación del trabajo. La pregunta o problema de investigación es el principal interrogante del estudio, los objetivos establecen las metas de investigación y la justificación son las razones por las cuales se hace el estudio.

### **2.1. PREGUNTA DE INVESTIGACION**

Teniendo en cuenta que la finca el Llano, actualmente, tiene la experiencia, conocimiento y aceptación en producción y comercialización de café caturra, la pregunta de investigación es: ¿Cuáles son las acciones estratégicas y beneficios económicos y sociales al producir y comercializar café especial, variedad castilla en la finca el Llano, del municipio de Suaza?

### **2.2. DEFINICION DE OBJETIVOS**

#### **2.2.1. OBJETIVO GENERAL:**

Producción de 25.000 árboles de café sostenible de variedad castilla, de origen Suaza, con cualidades de tasa especial, de alta calidad y cumpliendo las normas internacionales de Certificación Rainforest en la finca El Llano, Vereda Brazuelitos, Municipio de Suaza, departamento del Huila

---

<sup>1</sup> Hernández, Roberto, Fernández, Carlos y Baptista, Pilar. Metodología de la Investigación. Editorial Mc Graw Hill, México, 2002. Pág. 51.

Certificación Rainforest: Es un programa internacional de certificación para cultivos agrícolas de exportación como el café, banano, cacao, cítricos entre otros. Basada sobre el concepto de Desarrollo Sostenible, la certificación Rainforest Alliance (Alianza para Bosques) reconoce que el bienestar de las sociedades y de los ecosistemas depende de un desarrollo humano ambientalmente responsable, socialmente equitativo y económicamente viable.

### **2.2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

#### **SOCIAL:**

-Generar empleo en la región en la etapa de ejecución y puesta en marcha del cultivo de café especial en la modalidad de jornales durante los primeros cinco años del estado productivo del cultivo con aporte de mano de obra no calificada.

-Sensibilizar la cultura de la producción de café para obtener mejores precios a la hora de comercializar.

#### **FINANCIERO:**

- Obtener solidez económica y sostenibilidad mientras la ejecución del proyecto, con financiación del Banco Agrario, con hipoteca de la finca El Llano.
- Obtener una rentabilidad neta promedio en los primeros 5 años de establecimiento del cultivo del 25% y el Periodo de recuperación de la inversión de 30 meses.

#### **AMBIENTAL:**

- Implementar acciones que permita aprovechar los subproductos de cosecha y que no se viertan a las fuentes hídricas de la región, desarrollando paquetes que permita retribuir al medio el agua utilizada con la menor carga de contaminación, utilizar la pulpa, mucílago y aguas mieles para producir composta que se utilizará para cubrir la capa vegetal donde se encuentra el cultivo de café y los árboles para sombrío; los lixiviados se utilizaran como control de arvense aprovechando su alto contenido de patógenos.
- Fortalecer la biodiversidad y la microflora nativa de la región de la finca al sembrar como sombrío permanente y temporal, como barreras vivas: plantaciones forestales, árboles frutales y mantener y conservar la margen de fuentes hídricas con la siembra de especies nativas y crecimiento rápido.
- No quemar, no talar y protección de fauna.
- Sombra productiva temporal como el plátano y cítricos

#### **PRODUCCION:**

- Establecer 25.000 plantas de café variedad Castillo.
- Obtener una producción en el primer periodo productivo de la plantación (30 meses) de 17.550 kilos de café pergamino seco (c.p.s.), 22.572 kilos en el segundo año, 25.080 kilos desde el tercer hasta el quinto año proyectado; cumpliendo con los estándares de calidad, % de almendra 80–90, taza limpia, humedad de 10 a 12%, no tener más de 1% granos defectuosos del grupo uno (granos negros y vinagres) y hasta el 1% de granos brocados.
- Semilla certificada, resistente a la rolla

### **2.3. JUSTIFICACION Y ANTECEDENTES**

La Agenda de la Productividad y la Competitividad del departamento del Huila en su apuesta número 1: “Implantación de la agroindustria de base tecnológica y sostenible en cafés especiales, frutales, cacao y tabaco”, hace fuerte la producción de café de alta calidad, lo que permite el desarrollo y ampliación de esta cadena productiva que a la sociedad colombiana aporta tanto debido a que todo su ciclo productivo es generador de empleo, especialmente la del establecimiento y ciclo de producción.

El cultivo del café entrega de manera ágil y efectiva al funcionamiento del aparato productivo agrícola, al aportar Desarrollo Sostenible ambiental, social, cultural, económico y considera equilibrada, intereses sociales, económicos, culturales y ecológicos bajo consideración de aspectos de justicia entre las generaciones presentes como entre las generaciones actuales y futuras con un enfoque participativo de planificación y acción que a través del tiempo pasa su producción tradicional a una producción especial que lo da el % de almendra sana 80-90, humedad de 10 a 12%, no tener más de 1% granos defectuosos del grupo uno (granos negros y vinagres) y hasta el 1% de granos brocados; para aumentar los ingresos del sector y ganar espacio internacional en donde los clientes mayoristas y los clientes finales del grano procesado están dispuestos a pagar un sobre precio por las características y condiciones del café ofertado.

Con la creación de CAFÉ especial El Llano genera un factor social de crecimiento con la generación de mano de obra en los diferentes estados de desarrollo. Además el establecimiento de esta plantación permite mejorar la oferta ambiental de la región como objeto del negocio, más sombrío permanente y temporal, como barreras vivas, permitiendo mejorar las condiciones que favorece a la conservación y la presencia de nuevas especies de la fauna como ambiente de biodiversidad.

Con la ejecución del proyecto da lugar a sensibilizar y recuperar las márgenes de conservación que se debe tener en cuenta en las zonas donde

existen fuentes hídricas, que abastece tanto la finca como también las que se beneficia la región del Municipio de Suaza, esta actividad se realizara con especies de rápido crecimiento y nativas.

Se debe hacer énfasis que CAFÉ especial El Llano como estrategia que implementara un plan ambiental que conlleva a la recuperación e innovación y a su vez se convierta en ejemplo que se caracteriza por la disminución del impacto ambiental, negativo a las áreas boscosas de la región con el ánimo de aumentar las áreas agrícolas o de explotación bovina.

CAFÉ especial El Llano cuenta con la cooperativa de caficultores quien manifiesta intención de compra.

La presentación del proyecto surge de la necesidad y oportunidad latente que existe en mercados internacionales de cafés especiales y aprovechando que existe una finca con vocación cafetera pero que se ha venido manejando de una manera tradicional con unas prácticas de manejo del producto no las más adecuadas y una comercialización sin darle un valor agregado a su producto y teniendo en cuenta la ubicación geográfica de la finca su topografía ,aguas, energía eléctrica, facilidad en la consecución de mano de obra características fitosanitarias donde la altura sobre el nivel del mar, el clima, los aromas existentes en el ambiente producidos por la flora característicos de esta región, calidad y textura en suelos óptimos para el cultivo del café ,vías de acceso donde la finca está ubicada a la margen de la vía principal del municipio de Suaza a unos 20 Km. desde el municipio al centro poblado de Gallardo Santuario de la Virgen de Aránzazu

En nuestra región del Sur oriente del Huila en el Municipio de Suaza se caracteriza por estar integrada por gente con capacidad de emprendimiento, trabajadora y honesta, que es acompañada y asesorada por instituciones que impulsan la creación de empresas como el Servicio Nacional de Aprendizaje “SENA” a través de sus programas, por la Cooperativa de Caficultores del Huila, el Comité de Cafeteros del Huila, el Centro Provincial de Gestión, Banco Agrario con sus políticas eficientes y eficaces para el campesino en la consecución de recursos a bajos costos y plazos flexibles,

compradores mayoristas y otros intermediarios que le colaboran al cafetero de la Región y ayudan a posicionar la producción del Café de alta calidad en un café Especial, alcanzando cifras históricas de precios, algunos ejemplos de ello a través de la historia de esta región serán enunciados a continuación.

**LA NACIÓN, Neiva**

Como reconocimiento a la calidad de sus cafés, 29 productores huilenses recibieron un pago extra de las empresas americanas Coffee Bean International, CBI y Castle & Company que envió representantes al departamento para hacer la entrega.



Caficultores de Acevedo, Algeciras, El Pital, Íquira, La Plata, Paicol, Pitalito, Santa María, Suaza y Timaná se reunieron en el municipio plateño para recibir directamente de empresarios de Coffee Bean International, CBI y Castle & Company, un sobrepago por la calidad de sus cafés.

En esta oportunidad se entregaron en total 26 millones de pesos, donde cada uno de los 29 productores recibieron entre \$400.000 y \$1.500.000 de acuerdo a la calidad de su café y la cantidad vendida.

“Llegamos a La Plata para entregar las reliquidaciones a los productores, específicamente yo presente la reliquidación al señor Benicio Díaz a quien le compramos café el año pasado, 10 sacos de un microlote, también visitamos su finca ayer, almorzamos con su familia y se comprometió a vendernos su café este año para llenar un contenedor para nuestra compañía, estamos desarrollando la relación que tenemos con él”, afirmó Mollie Laverty,

encargada de relaciones con productores de CBI.  
<http://www.lanacion.com.co/2011/05/22/caficultores-recibieron-pago-extra-por-calidad/>

Red de Información Cafetera, Bogotá abril 12 de 2007  
Los 30 participantes vendieron café a US\$ 6,71 por libra, en promedio  
Nuevo récord del café colombiano: ganador de Taza de la Excelencia vendió a 19,20 dólares la libra

- El precio superó la cotización de 19,10 dólares de marzo del 2005.
- Se trata de Isaías Cantillo Ossa, un pequeño caficultor de la finca La Esperanza, en el Departamento del Huila.
- “El programa de cafés especiales de la Federación les ha permitido a decenas de productores vender a los precios más altos en la historia cafetera del país”, dijo el Gerente General de la Federación, Gabriel Silva. Y les recordó a los productores que “La calidad sí paga”.
- La subasta duró cerca de seis horas, con más de 150 compradores de 20 países.

Isaías Cantillo Ossa, un pequeño caficultor del municipio de Suaza, en el Departamento del Huila, estableció hoy un nuevo récord para el café colombiano: en una subasta mundial por Internet, vendió un lote de 15 sacos de café de alta calidad a 19,20 dólares por libra.

Este precio, que equivale a 16 veces la cotización estándar del café colombiano (1,16 dólares), es el más alto de las cinco subastas en las cuales han participado caficultores del país. En la primera, en marzo de 2005, se logró un precio de 19,10 dólares por libra.  
<http://mailin.cafedecolombia.com/productivo/Inscripc.nsf/792337e17cf5a4f605256d51008185f3/c6cff26db9b53c38052572bb007bc8a9?OpenDocument>.

### **3. DESARROLLO DEL PLAN DE NEGOCIOS**

#### **3.1. ANALISIS DOFA:**

##### **FORTALEZAS**

- Buen acceso del casco urbano a la Finca El Llano
- Experiencia de 36 años en la producción y comercialización de café Borbón (café común) y café caturra.
- Conocimiento y compromiso con el negocio.
- Buenas bases formativas y conocimientos en el cultivo del café
- Disposición de mano de obra calificada y no calificada para el trabajo operativo, administrativo y productivo.
- Producto fácil de vender en el mercado
- Calidad del grano de café por su tamaño, amargo, cuerpo, acidez y aroma, Alto % de almendra sana, humedad de 10 a 12%, no tener hasta el 1% de granos brocados.
- Mitiga los daños causados en el ambiente.
- Conocimiento para procesar los residuos del café como son: la cereza o pulpa y el mucílago convirtiéndolos en abonos orgánicos para aumentar la capa vegetal del suelo, pues la adición de materia orgánica en las etapas de instalación y establecimiento del cultivo son fuentes de micro fauna y microflora, importantes en las propiedades biológicas del suelo y disminuir los costos de producción.
- Renovación a café variedad castillo en tierras aptas.
- Mejoramiento de la calidad del medio ambiente.

##### **DEBILIDADES**

- No contar con recursos propios.

##### **OPORTUNIDADES**

- Generar empleo.

- El cultivo de café conserva su entorno natural, evitando la contaminación de las aguas y mejorar el ecosistema de la región.
- Manejo de más del 80% de la contaminación generada por las mieles resultantes del proceso de beneficio y aprovecharlo para producción de abonos.
- Apoyo de Instituciones como el Comité de Cafeteros y Banco Caja Agraria de Suaza
- Las exportaciones crecientes del Café Especial.
- Los altos precios que se vienen dando desde mediados del año 2008 hasta la fecha (mediados 2011).
- Los cafés especiales tienen características que los distinguen del común de los cafés y por ellas los clientes están dispuestos a pagar un precio superior, por lo que la comercialización del café factor 88 está asegurado por que la Cooperativa de Caficultores del Huila, el Comité de Cafeteros del Huila, compradores mayoristas y otros intermediarios de la Región.
- El grado de o nivel de tecnificación alcanzado para el proceso productivo del café.
- Hay un reconocimiento internacional de la calidad del café del Huila.

#### **AMENAZAS:**

- Aumento constante de las tasas impositivas del sistema tributario.
- Inestabilidad en el comportamiento de los factores climáticos que pueden afectar la producción de café.
- La caída del dólar.
- La variación de precios del Café.

### **3.2. INVESTIGACION DE MERCADOS**

La Organización Internacional del Café (OIC) informó que en el mercado cafetero mundial, durante enero, dominaron los altos precios, determinados por las condiciones climáticas de los países productores, en su informe mensual del mercado, el director de la OIC, el brasileño José Sette, destacó un incremento en los precios de cada uno de los tipos de café que se comercializan: suaves colombianos, otros suaves, naturales brasileños y robustos, a Su vez, esta tendencia refleja una merma en los inventarios del mercado. Ahora, el volumen de producción esperado para el año cafetero 2010/2011 (que va de octubre a septiembre) se calcula en 134,8 millones de sacos, un aumento de 9,5 por ciento con respecto al año cafetero anterior, el informe Sette destacó el comportamiento de Brasil, pues sus exportaciones aumentaron 9,13 por ciento, con respecto a enero de 2010, al totalizar 2,72 millones de sacos, el mejor dato de los últimos cinco años.

En Colombia el cafetero cuenta con un sector organizado con un gremio sólido, la Federación Nacional de Cafeteros. El café es un producto importante en la agricultura y la economía Nacional debido a que genera altas divisas, lo domina el primer eslabón correspondiente al café verde cuyo principal producto es la trilla. En cuanto al consumo interno el proceso cumple todas sus fases: tosti3n, molienda y empaado en el caso del café molido y producci3n de extractos, de café soluble y café instant3neo, para el consumo directo o para incorporarlo a otros alimentos.

Según el Sistema de Informaci3n Cafetera (SICA) en Colombia hay café en 564 municipios de 16 departamentos cafeteros más 16 municipios Casanare, Meta y Caquetá; 518 mil son caficultores, de los cuales el 94% tienen menos de 5 hectáreas en café, el área total sembrada en café es superior a las 878.000 hectáreas y el promedio nacional es de 1.7 hectáreas. El cultivo de café representa el 24% del área total de pa3s, el 32% est3 en bosque y montaña, el 33% en pastos y el 11% se reparte en explotaciones de otros renglones productivos: 1% en plátano, 1% en cacao, 1% en otros permanentes, 3% en caña

y 5% en usos pecuarios. En esta zona se han observado más de 230 especies de aves, incluyendo las migratorias. Los montes, rastrojos y bosques de la región cafetera representan un gran potencial para la biodiversidad del país. (Tomado de la Guía Ambiental del Sector Cafetero, Capítulo 8, II Edición – Federación Nacional de Cafeteros).

El café es estimulado por el mercado internacional, desde mediados del año 2008 a la fecha (mediados 2011) el precio está en crecimiento y el grano es exportado en un 64% a la Unión Europea y los Estados Unidos, ganando importancia gradual en los últimos diez años. La comercialización del café Colombiano siempre ha estado orientado a maximizar el ingreso que se genera por la venta del grano, ejemplo de ello es la prima que recibe frente a la competencia gracias a la calidad única del producto, al cumplimiento de los compromisos comerciales al alto nivel de cumplimiento en las normas de control de calidad y donde sus productores especializados están pendientes del buen tamaño de los granos, color, textura y calidad en general y, a las labores de promoción y publicidad desplegadas por la Federación.

Las exportaciones en el año 2008 fueron buenas pero en el año 2009 registraron una baja del 29%, pero mejoró el precio; en el año 2010 ha mejorado en todos los aspectos, en la producción y en el precio. Las bajas en las exportaciones se deben al invierno, pero especialmente a la renovación que se ha presentado en los últimos años, como lo afirmó el gerente de la FNC, Luis Genaro Muñoz: “El 25 % del parque productivo caficultor estaba en renovación. Hoy ya vemos en producción 60 mil hectáreas de esas que estaban en proceso de renovarse”. Colombia, se viene recuperando, las condiciones climáticas no han sido tan anormales como en el 2008 y 2009.

Los principales departamentos productores de café en Colombia son: Antioquia, Caldas, Tolima, Valle, Risaralda, Quindío, Cauca, Cundinamarca, Santander y Huila, este último Departamento viene creciendo y fortaleciéndose en la producción de cafés especiales. En el departamento del Huila los principales municipios productores de café son Pitalito, Garzón, Acevedo, La Plata, Gigante, Suaza, Algeciras, Timaná, San Agustín, Neiva. Las cifras de la competencia,

organizada por la Federación Nacional de Cafeteros en Armenia y de propiedad de la firma estadounidense Alliance for Coffee Excellence, claramente demuestran que es este departamento el más fuerte del país en el tema de los cafés especiales.

En la región sur del Huila (Garzon, Acevedo, Suaza, San Agustín, Pitalito, Timana) se ha incrementado la producción, esto le permite a la zona mejorar su competitividad en el sector cafetero y se hacen esfuerzos para producir café de calidad; entidades como el SENA, el Comité de Cafeteros del Huila, el Centro Provincial de Gestión, Grupos Asociativos, ONG y otros.

El Huila produce anualmente 1.450.000 sacos de café por año, situándose, de acuerdo al escalafón nacional, en el cuarto puesto, cerca de Caldas y Tolima. De dicha cantidad, cerca de 130.500 sacos de grano, son especiales convirtiéndose en el primer productor nacional de este tipo de grano.

Fuente: [www.agronet.gov.co](http://www.agronet.gov.co): Trabajo No. 59. LA CADENA DEL CAFÉ EN COLOMBIA UNA MIRADA GLOBAL DE SU ESTRUCTURA Y DINAMICA.

Fuente: Guía Ambiental del Sector Cafetero, Capítulo 8, II Edición – Federación Nacional de Cafeteros.

### **3.2.1. ANÁLISIS DE MERCADO**

En Colombia el mercado cafetero se ha estructurado con los años, hace más de dos décadas los cafeteros poco se asociaba, hoy en día la mayoría pertenecen a un grupo asociativo los que les ha permitido mejorar sus procesos y mejorar el precio del grano.

Los cafeteros producen el grano y lo entregan a los mayoristas, quienes compran desde la pasilla hasta los cafés especiales, pagan de estricto contado y en el año 2011 se han alcanzado precios base superiores a \$1,000.000 la carga de 125 Kg, debido entre otros a los cambios climáticos que han afectado la producción de Brasil, a los ataques de roya a cafés como el caturra y otros no robustos, a la renovación que hicieron y están haciendo los cafeteros y a la calidad del grano del

café colombiano, entre otros.

Desde el año 2007 el dólar ha fluctuado; sin embargo, no ha sido muy golpeado el sector pues el incremento en los precios internacionales cobra relevancia debido al cambio en las condiciones de distribución de la contribución cafetera a raíz de la reforma tributaria del 2002, donde se estableció US\$0.06 el tope de lo que el productor debe transferir a la federación de cafeteros cada vez que el precio internacional supere los US\$0.80, lo que le permite que el caficultor pueda beneficiarse directamente de los mayores precios.

En el municipio de Suaza las áreas productoras se encuentran en la zona alta en los límites con oriente del Caquetá el sur del municipio, región que ha venido fortaleciendo el sector y mejorando las condiciones de producción y post cosecha que se realiza al grano de café, de tal forma que se consigan un excelentes precios y bienestar social y ambiental.

CAFÉ ESPECIAL EL LLANO ha definido el perfil de sus clientes potenciales: son compradores con capital de trabajo para pago de contado al cliente, compran café de cualquier variedad y calidad, desde la pasilla, café corriente y café especial, pagan la sobre tasa del café que cumple con los estándares de calidad requeridos en el mercado internacional: grano con un buen % de almendra sana 80 – 90, taza limpia, humedad de 10 a 12%, no tener más de 1% granos defectuosos del grupo uno (granos negros y vinagres) y hasta el 1% de granos brocados; Son muy exigentes con los cafés especiales, en todo lo relacionado con el sabor, aroma, tamaño del grano, con la cantidad de granos brocados, con el cuerpo, con el tipo de empaque, aseo e higiene en el transporte entre otros. Los clientes más conocidos son la Cooperativa Departamental de Caficultores del Huila es una entidad adscrita al Comité de Cafeteros del Huila que hace parte de la Federación Nacional de Cafeteros, ampliamente reconocida en el mercado regional y departamental.

La demanda insatisfecha que se aspira a cubrir con la producción: el café pergamino seco es un producto que tiene una gran ventaja y es que se comercializa todo el que se produzca por la demanda nacional e internacional, es producto que tiene el mercado asegurado y así hayan muchos productores

(competencia) igual se vende. Si el café es de calidad los compradores pagan al cafetero por la sobretasa o prima y entre mayor volumen es más apetecido. El departamento del Huila se está posicionando a nivel nacional e internacional como el mejor productor de cafés especiales y el sur del Huila, inicia a tener en cuenta las normas y estándares de calidad. Así el café tenga altibajos en los precios, éste ha aumentado y le ha permitido al cafetero mejorar sus ingresos y brindar una mejor calidad de vida a la familia.

Para CAFÉ ESPECIAL EL LLANO es importante comercializar el grano de calidad, con todas las condiciones organolépticas exigidas por el mercado de los cafés especiales: aroma, granos gruesos, tasa limpia, entre otros ya mencionados anteriormente, de gran aceptación en los mercados especializados. Cooperativa Departamental de Caficultores del Huila, que están dispuestos a comprar el café a esta nueva empresa con características de un café de origen.

El café pergamino seco de la variedad Castillo tiene un alto grado de tecnificación, es resistente a la roya. Una vez se establezca el semillero tendrán que pasar cerca de 30 meses para iniciar la recolección para obtener frutos maduros, luego se inicia el beneficio ecológico utilizando el sistema de beneficio ecológico, tecnología que permite minimizar la contaminación del medio ambiente, resultado que se logra con la integración de un único equipo accionado por un motor para despulpar, lavar el café en forma continua (1200 kilos por hora), permite disminuir el consumo de agua, pues con el uso de la maquina despulpadora tradicional se gasta un volumen de 40 litros de agua por cada kilogramo de café pergamino seco producido; en cambio con el modulo se utiliza 4 litros de agua por kg de. Luego se continua con el secado, es este proceso se debe garantizar el contenido y actividad del agua (humedad entre 10 y 12%), en el grano, el color de la almendra debe ser verde oliva, al tomar un puñado y refregarlo entre las manos tiene un sonido como a cascajo y la almendra al partirla con una navaja salta en dos partes. El proceso de sacado se realiza en paseras con cubierta de plástico; cada pasera tiene tres por un metro cada uno.

### **3.2.2. ANÁLISIS DE COMPETENCIA:**

La producción del café es altamente competido; sin embargo la ventaja de este cultivo es que los mayoristas lo compran todo, desde la pasilla hasta los especiales, entre más cantidad, mejoran las condiciones de venta. El municipio de Suaza es agropecuario con altas áreas en café y han venido creciendo; en los últimos años está posicionándose en la producción de café especial, taza limpia, Buenas características físicas con un alto % de almendra sana.

En el Municipio de Suaza en la región cafetera existen grupos asociativos que hacen más competitivo la comercialización, pero unos grandes números de fincas están trabajando para mejorar la calidad del grano producido.

La competencia para la comercialización de café no existe, lo que si se tiene que hacer es trabajar para producir el café de una alta calidad de tal manera que se le de un valor agregado adicional que los ingresos mejoren con el logro de la prima que se paga por las condiciones organolépticas exigidas por los mayoristas que envían el producto a mercados internacionales y porque no ser más ambiciosos traer aquellos tostadores internacionales.

### **3.3. ESTRATEGIAS DE MERCADO**

#### **3.3.1. CONCEPTO DEL PRODUCTO O SERVICIO:**

El café de alta calidad es un grano que posee atributos en las características organolépticas sensoriales compuestas por la acidez, el amargo el cuerpo el aroma y el sabor percibido por el consumidor final al degustar la bebida.

Para obtener este café es necesario escoger con sumo cuidado la variedad y la semilla, luego se escogen las mejores plantas, se cuidan y se realiza con calidad los diferentes procesos hasta obtener el mejor café pergamino seco de excelente calidad.

Se escogió la variedad Castillo porque es una semilla certificada, por su resistencia a la roya, por el tamaño de su grano y el aroma que entrega, los granos son

homogéneos; el color del café amarillo oro en el caso del pergamino y verde en el café almendra. La humedad, debe estar en un rango del 10 al 12%, para llevar a cabo esto, se cuenta con asesorías técnicas de parte del comité de cafeteros desde la consecución de los almácigos hasta que el producto esté listo para la comercialización. Los granos de café se empaican en costales 3 rayas, de 62,5 kilos, debidamente sellado con fibra sintética.

Para transportarlo se utilizará chivas o camiones que transitan por la zona , protegido de factores externos como la lluvia y el calor, situación que nos garantiza que el producto llegue a su destino final en buenas condiciones sanitarias y permitiendo conservar y mantener un café de alta calidad sensorial y apariencia física.

Usos principales: café molido, instantáneo, cafeinado, descafeinado, etc., que luego se trasforma en un delicioso capuchino, tinto, o como aditivo para un exquisito pastel, postre o plato principal.

CAFÉ ESPECIAL EL LLANO garantiza que se ofertara un café que tiene características particulares que lo hará más apetecido por los compradores, la comercialización del café de alta calidad está asegurado por que la Cooperativa de Caficultores del Huila, el Comité de Cafeteros del Huila, compradores mayoristas y otros intermediarios de la región.

Calidad del grano de café por su tamaño, amargo, cuerpo, acidez y aroma, factor de rendimiento 86 - 88, taza limpia, humedad de 10 a 12%, no tener más de 1% granos defectuosos del grupo uno (granos negros y vinagres) y hasta el 1% de granos brocados.

Mitiga los daños causados en el ambiente.

Personal calificado para manejar el cultivo, su beneficio y la empresa.

Disminuir los costos de producción al procesar los residuos del café como son: la cereza o pulpa y el mucílago convirtiéndolos en abonos orgánicos para aumentar la capa vegetal del suelo, pues la adición de materia orgánica en las etapas de instalación y establecimiento del cultivo son fuentes de micro fauna y microflora, importantes en las propiedades biológicas del suelo.

Con el presente proyecto se generan oportunidades para el fortalecimiento

empresarial y social de la región y sus alrededores del Municipio de Suaza.

El cultivo de café conserva su entorno natural, evitando la contaminación de las aguas y mejorar el ecosistema de la región.

Manejo de más del 50% de la contaminación generada por las mieles resultantes del proceso gracias a la retención de más del 50% de estos efluentes al mezclarlos con la pulpa utilizando inóculo microbial para obtener la pulpa sin usar agua en este proceso.

La Agenda de Productividad que consolida al Huila como el primer Departamento como productor de cafés especiales, mejorando la productividad a través de integrar eslabones que incluyan el procesamiento y la comercialización de bienes finales, aplicables a la apuesta productiva denominada “implantación de la agroindustria de base tecnológica y sostenible en cafés especiales, frutales, cacao y tabaco”.

Apoyo de Instituciones como el SENA, Comité de Cafeteros del Huila, Banco Agrario.

### **3.3.2. ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCION:**

El café producido por CAFÉ ESPECIAL EL LLANO, se realizara en presentación pergamino mediante el canal directo: Productor -Mayorista, empacado en costales de fique con capacidad para 62.5 kilos, cocido con fibra como lo exige el mercado internacional. Esta entrega en periodos quincenales los días viernes en horas de la mañana.

Esta estrategia de venta estará apoyada en la calidad del grano, innovando en el beneficio y secado para obtener mejores precios. También se hará énfasis a los mayoristas del origen del producto, que le permita al comprador ofertar un café que es producido bajo las normas y principios de una agricultura sostenible que está comprometida a mitigar el impacto ambiental y la conservación de la biodiversidad de la región. Además de estas apreciaciones se dará a conocer el beneficio social al ofrecer empleo a los campesinos de la Vereda pagando jornales justos.

Los compradores de la producción de CAFÉ ESPECIAL EL LLANO están

ubicados en la ciudad de Suaza, Garzón, Neiva y los demás comerciantes particulares que ofrezcan y valore la calidad del grano de café ofertado por la empresa.

### **3.3.3. ESTRATEGIAS DE PRECIO:**

En la propuesta de obtención del precio de comercialización del café producido, se recurrió a la investigación por los antecedentes en los últimos 13 meses desde el mes de Junio de 2010 hasta Junio de 2011, de tal forma que presenta un variación pero que la tendencia es al crecimiento por lo que arrojo un precio promedio en este periodo fue de \$910,541.00 y que se tomo como base para el primer año de producción, cabe anotar que este precio está calculado para 30 meses después de haber establecido el germinador.

<b>PRECIO INTERNO</b>	<b>MES</b>
749,324	Julio-10
808,966	Agosto-10
832,034	Septiembre-10
801,784	Octubre-10
748,911	Noviembre-10
790,983	Diciembre-10
899,674	Enero-11
944,417	Febrero-11
1,022,440	Marzo-11
1,078,522	Abril-11
1,071,154	Mayo-11
1,023,827	Junio -11
1,065,000	Julio-11

En la propuesta de precio se tiene como referencia las características de un café

corriente sin tener en cuenta los factores adicionales, como es la producción de la zona, los precios ofertados en la zona que de acuerdo a los últimos precios preguntados es superior a los \$800.000 pues se han vendido cargas a más de \$1,100.000; también se realizaron las cotizaciones, se hallaron los costos, los gastos y demás erogaciones que se ven involucradas en el proceso productivo, en el proceso de comercialización, en la parte administrativa, etc.

El mayorista cancela el café de contado, los precios son fijados por concertación entre la Federación de Cafeteros y el Gobierno Nacional, más el pago adicional por la taza del café según su % de almendra sana y calidad; Para la empresa es de vital importancia mantenerse informada de los precios al cierre diario de la bolsa de New York y la tasa diaria representativa del mercado del dólar en Colombia; con el fin de que los compradores no vayan a pagar por debajo de los precios fijados y determine las condiciones del precio de venta.

#### **3.3.4. ESTRATEGIAS DE PROMOCION Y COMUNICACIÓN:**

Considero que no es necesario tener una estrategia para su venta y oferta del producto, el café es un producto que no requiere de promociones, se comercializa todo, desde la pasilla hasta el café de calidad; CAFÉ especial El Llano pretende dar a conocer las características organolépticas del producto, su proceso de beneficio, las bondades de la variedad Castillo, la protección al ambiente y se hará énfasis en la calidad e higiene del proceso, que se harán con mucha responsabilidad teniendo en cuenta la presentación, el transporte y el pago justo a los trabajadores de la Empresa.

Para lograr dar a conocer a CAFÉ Especial El Llano se participara en las ferias el stand será llamativo, se resaltara el logo y la marca del producto; se harán relaciones publicas con los clientes, se les mostrara las bondades de la empresa y sus compromiso con el sector cafetero y desarrollo, permitirá el ingreso de estudiantes, productores, clientes a las instalaciones de la finca para que conozcas de primera mano el proceso productivo, la protección a la flora y la fauna, etc.

Para poder tener un reconocimiento y posicionamiento, se tendrá en cuenta como estrategias publicitarias, la participación en eventos que convoquen las instituciones locales, regionales y nacionales, donde se realizara en primera medida el contacto personal se ofertara las características del café pergamino producido, se realizaran tarjetas de presentación que se le entregará a los compradores mayoristas y potenciales compradores extranjeros si se presentarán, se elaboran pendones en donde se mostrará el proceso con fotografías que lo evidencien el compromiso y desarrollo en los diferentes componente social, productivo y ambiental.

<b>MERCADEO EN PESOS</b>	<b>\$AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Gastos de promoción y comunicación	\$ 2.00.000	\$2.525.000	\$2. 551.250	\$2.578.813	\$2.607.753

#### 4. DESCRIPCION DEL PROCESO:

**Elección de la variedad.** Parte del éxito en el cultivo está en la variedad que se seleccione. Las principales cualidades que debe reunir una buena variedad de café son: Alta producción, alto rendimiento, resistente a enfermedades limitantes como la roya, resistente a plagas, de porte bajo, ya que permite disponer de más árboles por área, de fácil manejo, de iniciación rápida en la producción, que de una bebida de buena calidad, de buena duración y de buen sistema radicular. Para mantener la calidad del café de Colombia se debe cultivar variedades de café arábica, en este caso el proyecto utilizará la variedad Castillo.

**Construcción del Germinador y Almacigo.** La semilla debe estar disponible 8 meses antes del trasplante definitivo en campo, de este período, dos meses corresponden a la etapa de germinador y seis meses al almacigo. En las etapas del proceso productivo de germinador y almacigo se necesitan insumos que se pueden adquirir en la zona, como guaduas o estacones de madera redonda, arena lavada de río, tierra, pulpa descompuesta o materia orgánica, bolsas plásticas, materiales para disponer sombra en viveros, plaguicidas de baja toxicidad, solo si se requieren. Su construcción puede hacerse con materiales de la misma finca.

**Preparación del terreno:** Se realiza de manera manual; La limpieza del terreno, que consiste en eliminar las piedras y troncos para facilitar la acción de las herramientas y la guadaña.

**Trazado y ahoyado.** Se recomienda a través de trazo de curvas o a través de la pendiente.

**Siembra. Trasplante.** Consiste en sacar las plántulas del almacigo con cierto crecimiento y sembrarlas en el terreno.

**Resiembra:** es la labor de recuperar plántulas que no respondieron.

**Fertilización:** Es la aplicación de los elementos químicos (Nitrógeno, Fósforo y Potasio y menores) u orgánicos (compostaje, abonos orgánicos), de manera edáfica o foliar. Realizada mediante un previo análisis de suelos.

**Control de arvenses.** Es el control de las hierbas que afectan y compiten con el cultivo, esta labor se realiza mediante el corte con guadaña o machete o mediante la aplicación de herbicidas.

**Podas.** Se realiza mediante la eliminación o corte de la copa del cafeto, o la eliminación de ramas secundarias.

**Control de plagas y manejo de enfermedades:** Es el control fitosanitario que se realiza al cultivo, ya sea de manera química, manual o integral.

**La conservación de suelos y aguas.** Se consigue mediante prácticas y obras para prevenir o remediar la erosión y aprovechar mejor los suelos y las aguas.

**Recolección.** Se recolecta solamente y en forma oportuna frutos maduros, haciendo los pases necesarios para evitar que los frutos queden en la planta y se conviertan en hospedantes de la broca.

**Beneficio.** Consiste en procesar el café cereza en café pergamino seco y tiene las siguientes fases, despulpado, remoción del mucílago, lavado y secado.

**Clasificación y empaque:** Consiste en seleccionar el producto a través de la clasificación y limpieza y el empaque y el manejo pos cosecha (almacenamiento, transporte y entrega)

#### **4.1. FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:**

VARIEDAD: Castillo

PRODUCTO: Café pergamino seco de alta calidad

##### **CARACTERISTICAS FISICAS**

Unidad de medida Cargas 125 kg

Peso Bulto 62,5 Kg.

Presentación Bultos 62.5 kg

Empaque Costal de fique

##### **NORMAS TECNICAS:**

Humedad: 10-12 %

Broca: Menor del 1%

% de almendra sana del 75 – 90

##### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

Fragancia:

Aroma: Pronunciada

Cuerpo: Presenta

Acidez: Pronunciada

El Café pergamino seco proviene de la variedad castillo, resistente a la roya y de alta productividad.

## 5. INFORMACION FINANCIERA

### 5.1. PROYECCION DE VENTAS (Kilo)

Periodo	Mes 30	Mes 42	Mes 54	Mes 66	Mes 78
Total anual	20040	25080	25080	25080	25080
Precio	7180	7180	7180	7180	7180
Ventas estimadas	143887200	180074400	180074400	180074400	180074400

### 5.2. COSTOS DE SIEMBRA:

Costo de siembra para 25.000 árboles de café variedad castilla, durante los 30 primeros meses, sin producción:

**Adecuación terrero** 1500000 (5 hectáreas)

**Semilla** 5000000

#### **Jornales:**

Siembra 3125000 (125 jornales)

Limpias y fumiga: 5500000 (220 jornales)

#### **Insumos**

Abonos 18900000 (270 bultos, con una frecuencia de cada 3 meses)

Fumigas: 1500000

<b>Administrador</b>	\$24000000
<b>Imprevistos</b>	\$5000000
<b>TOTAL:</b>	<b>\$64525000</b>

### 5.3. COSTOS DURANTE LAS COSECHAS:

Teniendo en cuenta un IPC anual de 3%

	<b>Mes 42</b>	<b>Mes 54</b>	<b>Mes 66</b>	<b>Mes 78</b>	<b>Mes 90</b>
<b>Jornales:</b>					
Limpias	4000000	4120000	4243600	4370900	4501000
Fumiga:	1000000	1030000	1060900	1092700	1125480
Recolección	48000000	49440000	50923200	52450800	54024320
<b>Insumos</b>					
Abonos	16800000	17304000	17823000	18357600	18908300
Fumigas:	2000000	2060000	2121800	2185400	2250900
<b>Administrador</b>	25000000	25750000	26522500	27318000	28317500
<b>Otros</b>					
Transporte	1200000	1236000	1273000	1311190	1351200

Empaque (fique)	1000000	1030000	1060900	1092700	1125480
Imprevistos	5000000	5150000	5304500	5463600	5627500
<b>TOTAL:</b>	<b>\$104000000</b>	<b>107120000</b>	<b>110333600</b>	<b>113643600</b>	<b>117052900</b>

#### 5.4. INFRAESTRUCTURA:

Se cuenta con la finca el Llano, con una extensión de 17 hectáreas. En el caso de la maquinaria, habría que incurrir en costos de adecuación, debido a que la maquinaria está ubicada en la finca.

Costos a incurrir en Maquinaria:

Reforma a Beneficiadero	10000000
Equipo y Herramientas	5000000

#### 5.5. FINANCIACION:

Para asumir los costos durante los 30 meses, que el cultivo aun no ha iniciado a producir, se tramitara un crédito hipotecario con el Banco Agrario, pagaderos a una tasa preferencial como mediano agricultor, adicional hay que tener en cuenta los incentivos que otorga el Gobierno Nacional para la siembra de café, como son búsqueda de años de gracia, apoyo en un 50% para la compra de herramienta.

Crédito siembra café	50000000
Crédito adecuación de secadero y beneficiadero	15000000
Recursos propios	15000000

Tasa preferencial	8% anual
Pago	Con dos años de gracia

En el caso del crédito para adecuación de secadero y beneficiadero, el Gobierno da un ICR del 20% para medianos productores a través del Banco Agrario.

## BIBLIOGRAFIA:

- RAMIREZ PLAZAS, Elías y PARAMO MORALES, Dagoberto. Metodología y técnicas de investigaciones Empresariales. Editorial Universidad Surcolombiana (2009)
- GOBERNACION DEL HUILA. Plan de Desarrollo Departamental (2008-2011)
- MARIN, Marli. Producción y comercialización café sostenible en Aipe–Huila (2011).
- Fuente: [www.agronet.gov.co](http://www.agronet.gov.co): Trabajo No. 59. LA CADENA DEL CAFÉ EN COLOMBIA UNA MIRADA GLOBAL DE SU ESTRUCTURA Y DINAMICA
- Fuente: Guía Ambiental del Sector Cafetero, Capitulo 8, II Edición – Federación Nacional de Cafeteros.-
- CAFICULTURA DEL PAIS: fuente: [www.cenicafe.org/modules/variedades-de-cafe/docs/variedadCastillo.pdf](http://www.cenicafe.org/modules/variedades-de-cafe/docs/variedadCastillo.pdf).
- Cooperativa de caficultores del Huila.
- [www.Certificacion Rainforest Alliance](http://www.CertificacionRainforestAlliance.com). Agricultura sostenible para más de 100 cultivos agrícolas.
- STUDELY, Richard. Plan De Negocios La Estrategia inteligente. Primera edición 2.000. Cámara nacional de la industria Editorial Mexicana registro 1524.
- Fuente: [www.es.wikipedia.org/wiki/Plan\\_de\\_negocio](http://www.es.wikipedia.org/wiki/Plan_de_negocio).

## **ANEXOS:**

- Carta intención de compra, emitida por COCENTRAL del Municipio de Suaza a la Sra Elvira Hernández, propietaria de la Finca El Llano – Municipio de Suaza.
- Cedula cafetería emitida por el Comité de caficultores