Nuevo

CAFE COL.



DE COLOMBIA PARA EL MUNDO

CENTRO DE DISTRIBUCION

NUMERO DE FICHA

2374591

INSTRUCTORA

NORA JULIETA BOLAÑOS

TECNÒLOGO EN GESTIÒN LOGÌSTICA

EMELIN RINCON MONTERO

YEIMY PEREZ OCHOA

CARLO ROJAS

SENA - REGIONAL CAUCA

BOGOTÁ

2021

- Escoja un producto de su preferencia para ser distribuido.

  El producto que se eligió es **el café**.

  El café es un producto que se obtiene de los granos tostados y molidos de la planta del café, es estimulante por la cafeína y es una sustancia psicoactiva. Es uno de los productos más consumidos y comercializados en el mundo.

  Es de los principales productos de origen agrícola comercializados internacionalmente y genera una gran contribución a los países que lo exportan. Se cultiva principalmente en países *tropicales* y *subtropicales*, Brasil consolida más del tercio de la producción mundial.

  Para Colombia el café tiene una gran importancia ya que es un producto comercializado a nivel mundial y es una alternativa para muchas familias colombianas. Adicional, en cifras de la Federación Nacional del Café representa un 22% del PIB agrícola y el 12% del agropecuario generando un importante número de ingresos para el país y casi 730mil empleos directos. Esta labor ha hecho que **el grano de café colombiano sea reconocido como el mejor café suave del mundo.**

  Beneficios de consumir café:

  - ✓ La cafeína ayuda a quemar grasas y el rendimiento físico.
  - ✓ Reduce el riesgo de padecer algunas enfermedades como:

  - Infarto
  - Depresión
  - Cirrosis
  - Algunas enfermedades neurodegenerativas

  - ✓ Es buena fuente de antioxidantes y tiene vitaminas B2 y B5.
  - ✓ La cafeína aumenta la producción de dopamina y norepinefrina que favorecen la actividad cerebral.

- Defina las características del consumidor final y cómo cree que va a adquirir el producto.

  El consumidor para nuestro producto son hombres y mujeres entre los 18 y 60 años de edad, que consumen café tradicional (tinto) o con leche, entre 2 o 3 tazas al día mayormente en horas de la mañana. Es incluido en la canasta familiar como producto de primera necesidad; este producto se

consume mayormente en los hogares y en la calle con los vendedores ambulantes.

Tiene un amplio margen de consumidores gracias a la variedad de bebidas que se pueden obtener con el café, por ejemplo: bebidas frías, latte, granizado, entre otras.

No lo consumen:

- Por recomendación medica

- Les cae mal

- Insomnio

- Mala preparación

- Sistema nervioso acelerado

- Es amargo y no les gusta el sabor

Lo pueden adquirir en grandes superficies, distribuidores mayoristas, tiendas de barrio, en cualquier punto de compra en el territorio colombiano.

- Consulte todas las características inherentes al producto, como el peso, el tamaño, el empaque, el embalaje, la manipulación, los cuidados o las restricciones para transportarlo.

Peso: Se Exportara en empaque de 500g y 1000g

Tamaño:

El empaque de 500g es de 17cm de alto con 11cm de ancho.

El empaque de 1000g es de 24cm de alto con 14cm de ancho.

Empaque: La frescura del café depende del diseño y material que se elija para ser empacado de ahí el éxito de que llegue con un buen sabor y se posicione en el mercado.

El empaque que elegimos para nuestros productos es el **DOYPACK** por que se mantiene en pie y es más económico que otros empaques, se hace con dos paredes y un refuerzo en la base, tiene un cierre que ayuda a conservar la frescura del café; se llena desde arriba es más fácil y rápido en el proceso de empaque acelerando la operación.



Embalaje: En la bodega se almacenan sacos de café que luego se va a embolsar en los empaques de 500g y 1000g adicional las cajas de los productos que luego se van a distribuir**.**

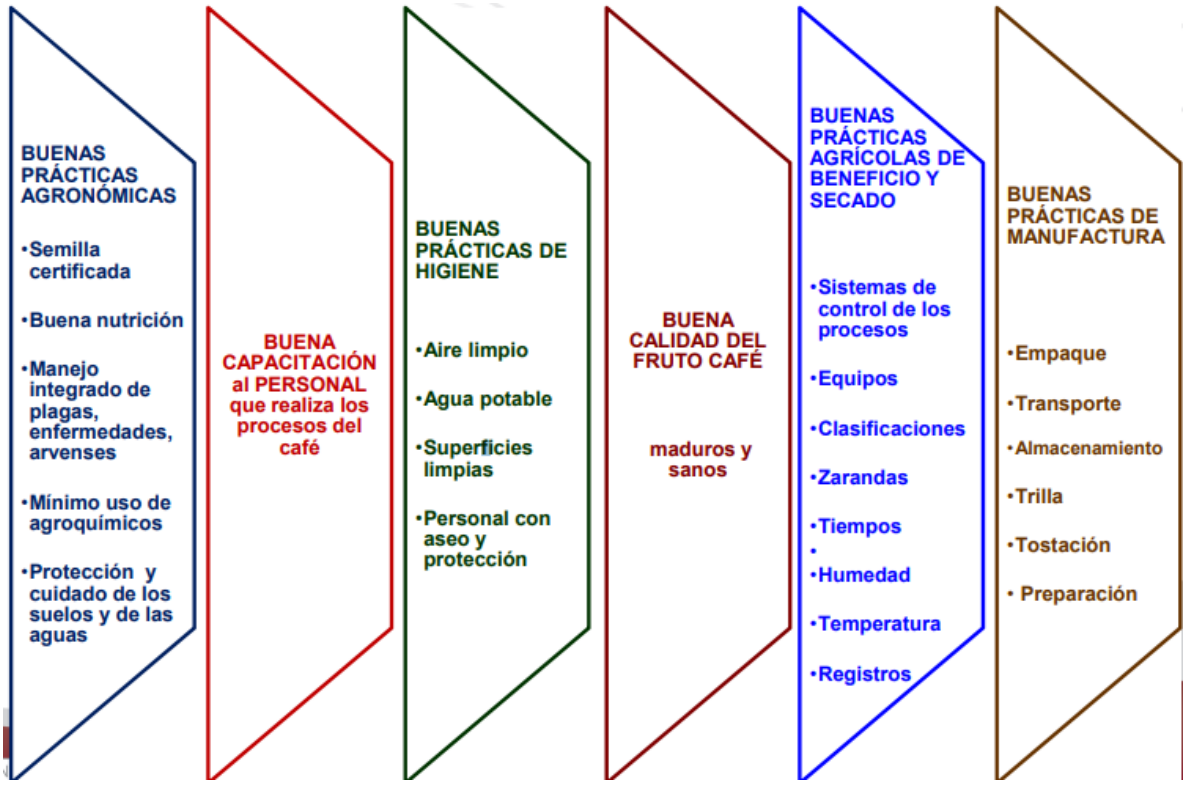
La bodega debe tener temperaturas inferiores a 20º C humedad menor a 75%, empaques adecuados para proteger de la luz, buena ventilación. El café se coloca en estibas limpias y secas separadas de paredes y techo al menos 30 cm. Se debe organizar según procedencia, calidad y fecha.



Embalaje Caja x24 de 500g

Embalaje Caja x12 de 1000g

Manipulación y cuidado: La calidad del café depende de muchos factores como el tipo de café que se cosecha, el ambiente (agua, aire, plagas), el proceso de manipulación (despulpado, lavado, secado, empaque), almacenamiento y transporte.



En el proceso de manipulacion tambien hay riesgos por ejemplo: Biologicos (hongos e insectos), Quimicos (insectisidas, humos pesados, combustible) circunstancias inadecuadas (animales, mal higiene, malas temperaturas y humedad, aire sucio).

Para el cuidado es importante evitar cualquier contaminación en su etapa de producción y almacenamiento. Un ambiente libre de humo, disolventes, productos de olor fuerte, no mezclar el café con productos sucios, control constante de fungicidas e insecticidas.

Usar agua limpia y los tanques de almacenamiento de agua potable limpia, mantener utensilios y equipos limpios, mantenimiento de los secadores mecánicos para evitar la contaminación con humo o combustible, bodegas limpias de roedores e insectos, no guardar junto al producto pintura, combustible, frutas o vegetales que puedan contaminar el café.

- Ubique información sobre las empresas que fabrican productos similares o iguales, y su lugar de origen. En este punto, puede realizar cuadros comparativos, para que se facilite la disposición de la información.

MARCA	LÍNEA	ORIGEN	IMPORTADO	TOSTADO
Juan Valdez orgánico	Clásica Gourmet Premium	100% colombiano	De Colombia	Tostado medio
Café Quindío orgánico y molido	Clásica gourmet	100% colombiano	De Colombia	Tostado medio
Sello rojo	clásico	100% colombiano	De Colombia	Tostado medio
Café Kona	Premium	Hawái Estados unidos	De Hawái	Tostado medio
Café volcánica	Clásico Premium	100% etiopia	De etiopia	Tostado francés

- Consulte sobre las regulaciones que se tienen para el transporte del producto, los requisitos para la importación y/o exportación del mismo, y los formularios que deben diligenciarse. Aplique esta regulación en el producto seleccionado.

  Para exportar café en Colombia debe cumplir con unos requisitos, conocer la normatividad vigente y registrarse como exportador ante la FNC (Federación Nacional de Cafeteros). Al exportar café en algunos países se pide unos requisitos de garantía de origen IGP/DOP que exige un producto como el café.

Estos artículos ayudan al cumplimiento de la normatividad vigente para la exportación.

ARTÍCULO 337. CONTRIBUCIÓN Y RETENCIÓN CAFETERA. De conformidad con los artículos 19 y 21 de la Ley 9 de 1991, la exportación de cualquier tipo de café sólo podrá realizarse una vez se haya pagado la Contribución Cafetera respectiva y efectuado la retención vigente, cuando ella opere.

Cuando la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia realice embarques de café bajo la modalidad de consignación o depósito en el exterior, la contribución cafetera se liquidará y pagará una vez se presente la declaración de exportación definitiva.

ARTÍCULO 339. LUGARES DE EXPORTACIÓN. Los lugares habilitados para la exportación de café son los siguientes:

Marítimos: Aquellos habilitados a las siguientes sociedades: Sociedad Portuaria Regional de Barranquilla, Sociedad Portuaria Regional de Cartagena, Sociedad Portuaria Regional de Santa Marta, Sociedad Portuaria Regional de Buenaventura, Sociedad Terminal Marítimo Muelles El Bosque y Terminal de Contenedores de Cartagena Contecar S.A.

Aéreos: Por las jurisdicciones aduaneras de las Administraciones de Impuestos y/o Aduanas del Aeropuerto El Dorado de Santa Fe de Bogotá, Medellín, Cali y Pereira, a través de los aeropuertos internacionales de El Dorado, José María Córdoba, de Rionegro, Alfonso Bonilla Aragón, y Matecaña, respectivamente.

Terrestres: Por los cruces de frontera del Puente Internacional San Antonio-Cúcuta con Venezuela y Puente Rumichaca con Ecuador.

La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, mediante resolución, previo concepto de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, podrá restringir o autorizar nuevos sitios por donde se pueda efectuar la exportación de café.

ARTÍCULO 340. PROVISIONES DE A BORDO PARA CONSUMO Y PARA LLEVAR. Podrá embarcarse en cada viaje, como provisiones de a bordo para consumo y para llevar, en aeronaves, hasta el equivalente de 50 Kg. de café tostado y en barcos, hasta el equivalente a 200 Kg. de café tostado.

ARTÍCULO 341. CALIDAD DE EXPORTACIÓN. Solamente se podrá exportar café que cumpla los requisitos de calidad establecidos por el Comité Nacional de Cafeteros. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia vigilará el cumplimiento de estas medidas.

ARTÍCULO 342. TRANSPORTE DE CAFÉ PARA SU EXPORTACIÓN.

El transporte de café con destino a la exportación sólo podrá realizarse por las empresas ferroviarias, por las empresas de transporte fluvial y por las empresas de transporte de servicio público de carga por carretera, en vehículos afiliados a éstas, debidamente inscritas o registradas ante las autoridades competentes. También se podrá permitir el transporte en vehículos automotores de carga de servicio particular, cuando los propietarios de los vehículos, lo sean también del café.

Los formularios que deben diligenciarse para la exportación de café son los siguientes:

- Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona jurídica o del Certificado de Registro Mercantil de la persona natural solicitante, expedido por la correspondiente Cámara de Comercio con una antelación no superior a treinta (30) días calendario a la fecha de presentación de la solicitud.
- Fotocopia del Registro Único Tributario -RUT-
- Fotocopia del documento de identidad de la persona natural o, para personas jurídicas, del Representante Legal de la Compañía
- Certificación bancaria expedida con una antelación no superior a treinta (30) días calendario a la fecha de la presentación de la solicitud.
- De ser el caso, original del poder que el solicitante hubiere otorgado para la suscripción y presentación de la solicitud, junto a la copia del documento de identificación del apoderado.
- El formulario lo puede encontrar en este link https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2019/11/Formulario_Registro_Nacional_Exportadores_de_Cafe_b.xls

El registro no tiene costo ante la federación nacional de cafeteros.

BIBLIOGRAFIA

https://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9

https://mitsubishi-motors.com.co/blog/2020/07/08/dia-del-cafe-en-colombia/

https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/600/1/38911.pdf

https://vlex.com.co/vid/control-transporte-exportacion-cafe-396912054

https://federaciondecafeteros.org/wp/garantizamos-la-calidad-del-cafe/registrese-como-exportador/

Link video de exposición maqueta en youtube:

https://youtube.com/watch?v=foYwe764FX4&feature=share

PENTANON,
protexe tu vida y
la de los tuyos



KLANEX

SISTEMAS ECOLOGICOS
DE LIMPIEZA

PENTANON,

desinfectante a base de amonios cuaternarios desarrollado especialemente para la sanitizacion y desinfeccion de superficies duras, equipos y areas.

PH: 7 - 8
presentacion 1 galon - 3.8 litros
p.v.p: $75.800 Cop.
INVIMA: NSOH03328-14CO

KLANEX
SISTEMAS ECOLOGICOS DE LIMPIEZA

TIERRA CAFE

Exportadores

Del Campo a tu mesa!

PREMIUM

SOMOS PRODUCTORES Y EXPORTADORES DIRECTOS DE CAFÉ ORGÁNICO, SU ORIGEN PERMITE ALCANZAR ALTOS NIVELES DE CALIDAD Y LLEVAR UN PRODUCTO MEJOR PROCESADO POR MANOS CAMPESINAS.

- AROMA
- SUAVIDAD
- CUERPO
- EXÓTICO
- ACIDEZ









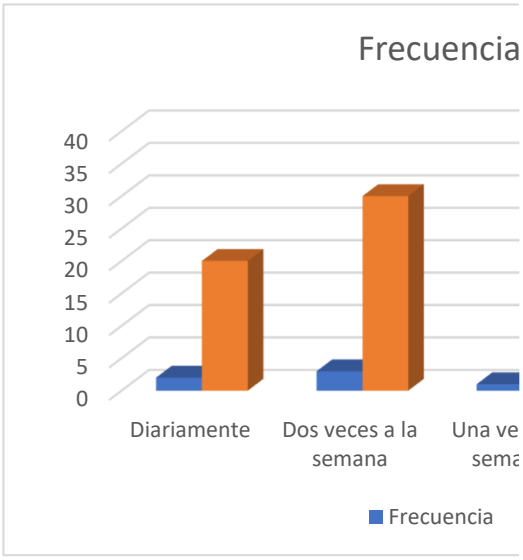
WWW.TIERRACAFE.COM

sistematización de datos

10

1. Con que frecuencia visita este establecimiento

Item	Frecuencia	Porcentaje %
Diariamente	2	20
Dos veces a la semana	3	30
Una vez a la semana	1	10
Cada quince dias	4	40
Nunca	0	0
Total	10	100



2.



Análisis: Se evidencia que la frecuencia de visitas en la cafeteria las patojitas es de cada quince dias, con un porcentaje del 40%