.

Informe consolidado de seguimiento

1 Gestión Estratégica Comercial

Fecha Programada: 08/05/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 08/05/2024 0:00:00

Descripción:
Realizar estrategia de mercado que permitan aumentar la comercialización de café molido

Avance:
8 de mayo de 2024

Para aumentar la comercialización de café molido para la empresa CAFÉ SALVA en el municipio de Santa Isabel Tolima, se desarrollaron diferentes ideas para crear una estrategia de mercado integral que abarque varios aspectos, desde la calidad del producto hasta la promoción y distribución:

1. **Mejora de la calidad del producto**:
    - Asegurarse de que el café molido sea de alta calidad, fresco y con sabores distintivos que lo diferencien de la competencia. Puntaje de tasa
    - Ofrecer variedades especiales de café con perfiles de sabor únicos, como orgánico, de comercio justo o de origen único, para atraer a diferentes segmentos de mercado.
2. **Branding y posicionamiento**:
    - Desarrollar una identidad de marca sólida que resalte los valores de la empresa, como la tradición, la calidad, la sostenibilidad y el compromiso con la comunidad local.
    - Utilizar el origen geográfico del café (Santa Isabel Tolima) como un punto de venta único y destacado en el branding y la comunicación de la marca.
3. **Estrategias de distribución**:
    - Ampliar los canales de distribución para llegar a más puntos de venta, tanto

locales como regionales. Esto puede incluir tiendas de comestibles, supermercados, cafeterías, restaurantes y ventas en línea.
    - Establecer alianzas estratégicas con distribuidores y minoristas locales para aumentar la visibilidad y la disponibilidad del producto en el mercado.
4. **Marketing digital y presencia en redes sociales**:
    - Crear una presencia sólida en plataformas de redes sociales como Instagram, Facebook y Twitter para aumentar el conocimiento de la marca y promocionar el producto.
    - Publicar contenido relevante y atractivo, como fotos y videos de la producción de café, historias detrás de la marca y recetas de café, para generar interacción con los seguidores.
5. **Degustaciones y eventos promocionales**:
    - Organizar eventos de degustación en tiendas, ferias locales y festivales de café para permitir que los consumidores prueben el producto y conozcan la historia detrás de la marca.
    - Participar en eventos comunitarios y patrocinar actividades locales para aumentar la visibilidad de la marca y fortalecer los lazos con la comunidad.
6. **Programa de fidelización y promociones**:
    - Implementar un programa de fidelización que recompense a los clientes frecuentes con descuentos, regalos o acceso exclusivo a nuevas variedades de café.
    - Ofrecer promociones especiales, como descuentos por volumen de compra, paquetes de regalo y ofertas de temporada, para incentivar las ventas y atraer a nuevos clientes.
7. **Monitoreo y retroalimentación**:
    - Establecer mecanismos para recopilar comentarios de los clientes sobre el producto y la experiencia de compra, ya sea a través de encuestas en línea, comentarios en redes sociales o comentarios en puntos de venta.
    - Utilizar esta retroalimentación para mejorar continuamente el producto, el servicio al cliente y las estrategias de marketing.

2 Gestión de la Productividad Administrativa y laboral

Fecha Programada: 06/06/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 06/06/2024 0:00:00

Descripción:

Realizar el manual de funciones de la empresa

Avance:

6 de junio de 2024

Manual de Funciones de Coffee Processing SAS

Introducción

Coffee Processing SAS es una empresa dedicada a la venta de café tostado y molido, proveniente de Santa Isabel, Tolima, y distribuido desde Ibagué. Este manual de funciones está diseñado para definir las responsabilidades y tareas específicas de cada puesto dentro de la empresa, asegurando una operación eficiente y coordinada.

1. **Gerente General**

Responsabilidades:

- Dirigir y supervisar todas las operaciones de la empresa.
- Desarrollar y ejecutar estrategias comerciales y operativas.
- Representar legalmente a la empresa y gestionar relaciones con proveedores y clientes.
- Tomar decisiones estratégicas y financieras.
- Supervisar el cumplimiento de objetivos y políticas de la empresa.

Tareas:

- Realizar reuniones periódicas con el equipo directivo.
- Aprobar presupuestos y controlar gastos.
- Coordinar y supervisar la logística de abastecimiento y distribución.
- Monitorear el desempeño de la empresa y reportar a la junta directiva.

2. **Jefe de Producción**

Responsabilidades:

- Supervisar el proceso de tostado y molienda del café.
- Asegurar la calidad del producto final.
- Gestionar el inventario de materias primas y productos terminados.
- Implementar y mantener estándares de seguridad y salud ocupacional.

Tareas:

- Planificar y programar la producción diaria.
- Realizar controles de calidad en todas las etapas del proceso productivo.
- Coordinar con proveedores para el suministro de materias primas.
- Mantener y reparar equipos de producción.

3. **Encargado de Logística y Almacén**

Responsabilidades:

- Gestionar la recepción, almacenamiento y despacho de café.
- Optimizar rutas de transporte y distribución.
- Controlar inventarios y asegurar su correcta rotación.
- Mantener registros precisos de entradas y salidas de productos.

Tareas:

- Supervisar la carga y descarga de productos.
- Planificar y coordinar entregas a clientes.
- Realizar inventarios periódicos.
- Garantizar el correcto almacenamiento del café para mantener su calidad.

4. **Jefe de Ventas y Marketing**

Responsabilidades:

- Desarrollar estrategias de ventas y marketing para aumentar la presencia de la marca.
- Gestionar relaciones con clientes y canales de distribución.
- Analizar el mercado y la competencia para identificar oportunidades de negocio.
- Supervisar el equipo de ventas.

Tareas:

- Planificar campañas publicitarias y promociones.
- Visitar clientes potenciales y actuales para fortalecer relaciones.
- Coordinar con el equipo de producción para asegurar el abastecimiento.
- Preparar informes de ventas y proyecciones.

5. **Asistente Administrativo**

Responsabilidades:

- Apoyar en las tareas administrativas y de gestión de la empresa.
- Mantener la documentación y archivos organizados.
- Asistir en la preparación de informes financieros y de operación.
- Gestionar la correspondencia y comunicación interna y externa.

Tareas:

- Organizar y coordinar agendas y reuniones.
- Preparar y archivar documentos legales y financieros.
- Gestionar la facturación y cobros.
- Atender llamadas y correos electrónicos.

6. **Operario de Producción**

Responsabilidades:

- Ejecutar las tareas asignadas en el proceso de tostado y molienda del café.
- Mantener la limpieza y orden en el área de producción.
- Cumplir con los estándares de calidad y seguridad establecidos.

Tareas:

- Operar máquinas de tostado y molienda.
- Realizar controles de calidad durante el proceso productivo.
- Envasar y etiquetar productos terminados.
- Informar sobre cualquier incidencia en el proceso de producción.

7. **Encargado de Calidad**

Responsabilidades:

- Asegurar que todos los productos cumplan con los estándares de calidad de la empresa.
- Implementar y supervisar procedimientos de control de calidad.
- Realizar auditorías y pruebas periódicas de calidad.

Tareas:

- Establecer criterios y procedimientos de calidad.
- Realizar pruebas de calidad en materias primas y productos terminados.
- Capacitar al personal en estándares y procedimientos de calidad.
- Mantener registros de calidad y preparar informes.

3 Gestión de la Productividad Operacional

Fecha Programada: 09/07/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 09/07/2024 0:00:00

Descripción:
Realizar la descripción del proceso de tostado y molido de café teniendo en cuenta las curvas de la maquina tostadora y los requerimientos del cliente

Avance:
9 de julio de 2024

Se realiza la descripción de los procesos de la empresa:

Descripción del Proceso de Tostado, Molido y Empaque de Café en CAFE PROCESING SAS

1. Recepción y Selección de Granos

- **Recepción**: Los granos de café verde llegan a las instalaciones de CAFE PROCESING SAS en sacos o contenedores.
- **Inspección**: Se realiza una inspección visual para verificar la calidad y la ausencia de defectos o impurezas.
- **Clasificación**: Los granos se clasifican por tamaño y peso utilizando tamices y equipos de clasificación para asegurar la uniformidad en el proceso de tostado.

2. Tostado

- **Preparación del Tostador**: Se calienta el tostador a la temperatura adecuada (generalmente entre 180°C y 250°C).
- **Carga de Granos**: Los granos de café verde se cargan en el tostador en lotes.
- **Tostado**:
  - **Etapa de Secado**: Los granos pierden la humedad inicial (10-12%) en los primeros minutos.
  - **Etapa de Amarillo**: Los granos se vuelven amarillos a medida que continúan calentándose.
  - **Primer Crack**: A temperaturas alrededor de 196°C, los granos comienzan a reventar, señal de que los azúcares dentro del grano se caramelizan.
  - **Desarrollo**: Después del primer crack, se controla el tiempo y la temperatura para lograr el perfil de sabor deseado. Puede incluir un segundo crack dependiendo del nivel de tostado (medio a oscuro).
- **Enfriamiento**: Los granos tostados se enfrían rápidamente usando aire forzado o enfriadores de tambor para detener el proceso de tostado y preservar los sabores.

3. Molido

- **Selección del Tipo de Molido**: Dependiendo del uso final (espresso, prensa francesa, filtro, etc.), se selecciona el tamaño de molido adecuado.
- **Molino**: Se utilizan molinos industriales ajustables para obtener el tamaño de partícula deseado.
- **Control de Calidad**: Se realizan pruebas de tamaño de partícula para asegurar la consistencia del molido.

4. Empaque

- **Reposo**: Después del tostado, los granos descansan para permitir la liberación de gases (desgasificación), lo cual puede durar entre 12 a 24 horas.
- **Selección del Empaque**: Se eligen materiales de alta barrera para proteger el café de la luz, el oxígeno y la humedad. Bolsas con válvulas unidireccionales son comunes para permitir la salida de gases sin permitir la entrada de aire.
- **Llenado y Sellado**:
  - **Automático**: Equipos de envasado automático llenan las bolsas con el café molido o en grano y sellan herméticamente.
  - **Manual**: En pequeñas producciones, el llenado y sellado puede ser manual.
- **Etiquetado**: Las bolsas se etiquetan con información relevante como el tipo de café,

perfil de sabor, fecha de tostado, y lote.
- **Almacenamiento**: El café empaquetado se almacena en un ambiente controlado hasta su distribución, asegurando que se mantenga fresco y en óptimas condiciones.

Control de Calidad

A lo largo de todo el proceso, CAFE PROCESING SAS implementa rigurosos controles de calidad, incluyendo:

- **Pruebas Sensoriales**: Catación del café tostado para asegurar que cumple con los estándares de sabor y aroma.
- **Análisis Físico-Químicos**: Pruebas de contenido de humedad, actividad de agua y otros parámetros relevantes.
- **Trazabilidad**: Mantener registros detallados de cada lote para asegurar la trazabilidad desde la recepción de los granos hasta el producto final.

4 Gestión de calidad

Fecha Programada: 09/08/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 09/08/2024 0:00:00

Descripción:
Realizar la politica de calidad de la empresa

Avance:
9 de agosto de 2024

n COFFEE PROCESSING SAS, nos dedicamos con pasión y compromiso a la tostión y molido de café especial, originario de Santa Isabel, Tolima. Nuestro propósito es ofrecer un producto de excelencia que refleje la riqueza y singularidad de nuestra tierra, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y satisfacción de nuestros clientes.

Nuestra política de calidad se basa en los siguientes pilares:

1. **Selección de Materia Prima**: Trabajamos en estrecha colaboración con productores locales, asegurando la selección de granos de café de la más alta calidad, cultivados en condiciones óptimas y respetuosas con el medio ambiente.

2. **Proceso de Tostión y Molido**: Garantizamos un proceso de tostión y molido controlado y preciso, que respete las características únicas del café de Santa Isabel. Utilizamos tecnología de vanguardia para asegurar un producto final que destaque por su aroma, sabor y frescura.

3. **Cumplimiento de Normativas**: Cumplimos rigurosamente con las normativas nacionales e internacionales aplicables, asegurando que nuestros productos sean seguros, consistentes y de alta calidad.

4. **Sostenibilidad y Responsabilidad Social**: Nos comprometemos con prácticas sostenibles que protejan el medio ambiente y promuevan el bienestar de las comunidades locales. Fomentamos un comercio justo, valorando y respetando a cada uno de los actores en nuestra cadena de suministro.

5. **Innovación y Mejora Continua**: Nos esforzamos por mejorar continuamente nuestros procesos, buscando innovaciones que nos permitan optimizar la calidad de nuestro café y adaptarnos a las exigencias del mercado. Establecemos objetivos de calidad específicos y medibles, revisándolos de manera regular.

6. **Capacitación del Personal**: Invertimos en la formación y desarrollo de nuestro equipo, asegurando que cuenten con las habilidades y conocimientos necesarios para mantener los estándares de calidad que nos caracterizan.

7. **Satisfacción del Cliente**: Escuchamos y valoramos las opiniones de nuestros clientes, utilizándolas como una herramienta esencial para mejorar nuestros productos y servicios. Nuestro objetivo es ofrecer una experiencia excepcional en cada taza de café.

En COFFEE PROCESSING SAS, la calidad es el eje central de todas nuestras operaciones, desde la finca hasta la taza, garantizando que cada producto sea un reflejo del esfuerzo, dedicación y amor por el café que define a nuestra empresa.

5 Gestión de la innovación / Desarrollo y sofisticación de producto

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

6 Gestión Financiera y Contable

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

7 Gestión Logística

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

8 Gestión de la transformación digital

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:
Realizar estrategia de mercado digital para el café tostado y molido Realizar la programación de publicaciones de contenidos en redes sociales

Avance:
Actividad proyectada para el mes de agosto y septiembre de 2024

9 Gestión de la Sostenibilidad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

10 Indicadores de Gestión

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

11 Gestión de la propiedad intelectual

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

12 Índice de productividad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

13 Otro

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:
Otro seguimiento a indicadores propuestos

Avance:

14 Concepto final

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

15 Cierre de asesoría

Fecha Programada:

Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance: