.

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: 06/09/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 06/09/2024 0:00:00

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

Avance:
6 de septiembre de 2024

Programación Mensual para Redes Sociales - **CAFÉ SALVA**

Objetivo: Aumentar la visibilidad de la marca y fortalecer la relación con los clientes, posicionando a CAFÉ SALVA como un referente en la tostión y molido de café de calidad para cafeterías y hogares en Ibagué.

Frecuencia: 3 publicaciones semanales (Lunes, Miércoles y Viernes).

Semana 1

- **Lunes (Post 1):**

    - **Tema:** Bienvenida al mes con Café Salva
    - **Contenido:** "¡Iniciemos este mes con la mejor energía! En Café Salva, tostamos cada grano de café con pasión para que disfrutes el sabor auténtico de Ibagué en cada taza. ? ¿Cómo prefieres tu café hoy?"
    - **Formato:** Foto del proceso de tostión en las instalaciones.
    - **Hashtags:** #CaféDeIbagué #TostadoPerfecto #CaféSalva
- **Miércoles (Post 2):**

    - **Tema:** Beneficios del café recién tostado
    - **Contenido:** "¿Sabías que el café recién tostado conserva mejor su aroma y sabor? En Café Salva, nos aseguramos de que cada lote sea tostado y molido justo para ti. Descubre la diferencia en cada sorbo."
    - **Formato:** Video corto del proceso de tostión.
    - **Hashtags:** #CaféFresco #CaféSalva #AromaDeCafé
- **Viernes (Post 3):**

    - **Tema:** Conoce a nuestros clientes: Cafetería XYZ
    - **Contenido:** "Hoy queremos presentar a uno de nuestros aliados, Cafetería XYZ. Ellos confían en Café Salva para ofrecer el mejor café a sus clientes. ¿Te gustaría conocer su experiencia?"
    - **Formato:** Foto de la cafetería y productos de Café Salva.
    - **Hashtags:** #AliadosDeCafé #CaféParaCafeterías #CaféSalva

Semana 2

- **Lunes (Post 1):**

    - **Tema:** La importancia del tueste adecuado
    - **Contenido:** "El tueste es fundamental para resaltar los matices del café. En Café Salva, controlamos cada paso del proceso para garantizarte un café equilibrado y lleno de sabor. ¿Ya probaste nuestro café?"
    - **Formato:** Infografía sobre los diferentes tipos de tostado.
    - **Hashtags:** #TuestePerfecto #CaféGourmet #CaféSalva
- **Miércoles (Post 2):**

    - **Tema:** Día de recetas: Café frío con toque especial
    - **Contenido:** "Prueba nuestra receta especial de café frío con un toque de canela.

Fresco, delicioso y perfecto para los días calurosos. ¿Te animas a prepararlo en casa?"
    - **Formato:** Video tutorial de la receta.
    - **Hashtags:** #RecetasConCafé #CaféFrío #CaféSalva
- **Viernes (Post 3):**
    - **Tema:** Testimonio de un cliente en casa
    - **Contenido:** "Nuestros clientes en casa también disfrutan del mejor café. 'Desde que probé Café Salva, no hay vuelta atrás, ¡es perfecto para mi cafetera!' ¿Qué esperas para disfrutarlo también?"
    - **Formato:** Testimonio en imagen con la cita destacada.
    - **Hashtags:** #TestimoniosDeCafé #CaféEnCasa #CaféSalva

Semana 3

- **Lunes (Post 1):**
    - **Tema:** Beneficios del café en la rutina diaria
    - **Contenido:** "Comenzar el día con una taza de Café Salva te brinda energía, concentración y sabor incomparable. ¿Cuál es tu momento favorito para disfrutarlo?"
    - **Formato:** Foto de una taza de café en un entorno hogareño.
    - **Hashtags:** #RutinaConCafé #CaféSalva #SaborDeIbagué
- **Miércoles (Post 2):**
    - **Tema:** Conoce el origen de nuestro café
    - **Contenido:** "El café que tostamos en Café Salva proviene de las mejores fincas de Ibagué. Queremos compartir contigo la historia detrás de cada grano. Conoce a los caficultores que hacen esto posible."
    - **Formato:** Foto de una finca cafetera y caficultores.
    - **Hashtags:** #OrigenDelCafé #CaféDeIbagué #CaféSalva
- **Viernes (Post 3):**
    - **Tema:** Promoción especial: Descuento en café molido
    - **Contenido:** "¡Este fin de semana, lleva nuestro café molido con un 10% de descuento! Perfecto para las cafeteras de casa. ¡No te lo pierdas!"
    - **Formato:** Imagen promocional con detalles del descuento.

- **Hashtags:** #PromociónDeCafé #CaféMolido #CaféSalva

Semana 4

- **Lunes (Post 1):**
  - **Tema:** Beneficios del molido personalizado
  - **Contenido:** "En Café Salva, adaptamos el molido de tu café según tus necesidades: grueso, medio o fino. ¿Cómo prefieres el tuyo?"
  - **Formato:** Infografía sobre los tipos de molido y sus usos.
  - **Hashtags:** #MolidoPerfecto #CaféPersonalizado #CaféSalva
- **Miércoles (Post 2):**
  - **Tema:** El proceso artesanal del café
  - **Contenido:** "Nuestro proceso de tostión es cuidadosamente artesanal, asegurándonos de resaltar los mejores atributos de cada grano. Ven y conoce cómo lo hacemos."
  - **Formato:** Video del proceso artesanal en la planta.
  - **Hashtags:** #CaféArtesanal #ProcesoDeTostión #CaféSalva
- **Viernes (Post 3):**
  - **Tema:** Cafetería del mes: Experiencia en Ibagué
  - **Contenido:** "Hoy destacamos a Cafetería ABC, que confía en Café Salva para brindar una experiencia inigualable en cada taza. ¡Visítalos y disfruta el mejor café de la ciudad!"
  - **Formato:** Foto del café servido en la cafetería.
  - **Hashtags:** #CaféLocal #CaféParaCafeterías #CaféSalva

Recomendaciones adicionales:

1. **Interacción:** Responder a comentarios y mensajes para fomentar el engagement.
2. **Historias:** Usar historias para publicar contenido diario, detrás de cámaras y promociones flash.
3. **Publicidad:** Considerar promocionar algunos posts clave como los testimonios o las promociones para aumentar el alcance.

9 Gestión de la Sostenibilidad

Fecha Programada: 02/10/2024 0:00:00 Fecha de ejecución: 02/10/2024 0:00:00

Descripción:
Identificar estrategias ambientales en el proceso de cafe, desde el cultivo hasta la comercialización

Avance:
2 de octubre de 2024

Para la empresa CAFE SALVA, que se dedica al cultivo, secado, tostión y molido de café en Santa Isabel, Tolima, es importante implementar estrategias ambientales enfocadas en la sostenibilidad, con el objetivo de reducir el impacto ambiental y promover una producción más responsable.

1. **Manejo Sostenible del Cultivo de Café**

- **Conservación de suelos**: Implementar prácticas agrícolas que reduzcan la erosión del suelo y mejoren su fertilidad. Por ejemplo:
  - Uso de **cultivos de cobertura** que protejan el suelo entre las plantaciones de café.
  - Aplicación de **prácticas agroforestales**, integrando árboles nativos que promuevan la biodiversidad y mejoren la salud del ecosistema.
- **Reducción del uso de agroquímicos**: Promover el uso de fertilizantes y pesticidas orgánicos o de bajo impacto, implementando técnicas de **manejo integrado de plagas (MIP)** para reducir la dependencia de productos químicos.
- **Aprovechamiento de aguas residuales**: Implementar sistemas de recolección y tratamiento de aguas residuales provenientes del riego y lavado de café, para evitar la contaminación de fuentes de agua cercanas.

2. **Secado de Café en Marquesinas**

- **Energía solar como recurso renovable**: El uso de marquesinas para el secado es una estrategia sostenible al aprovechar la **energía solar** como fuente de energía renovable. Se puede optimizar esta práctica con marquesinas que maximicen la eficiencia en la captación de calor y el flujo de aire natural.
- **Reducción del consumo de agua**: Diseñar las marquesinas y procesos de secado de

manera que se minimice el uso de agua en la fase de lavado del café, evitando desperdicios y garantizando su reutilización cuando sea posible.
- **Monitoreo de la humedad**: Implementar tecnologías para el monitoreo de la humedad en el café durante el secado, lo que permite optimizar los tiempos y reducir el consumo de energía adicional si es necesario.

3. **Tostión del Café**

- **Eficiencia energética**: Utilizar equipos de tostión con tecnologías eficientes que permitan ahorrar energía, como tostadoras con sistemas de recuperación de calor, que reutilizan la energía térmica generada en el proceso.
- **Reducción de emisiones**: Implementar tecnologías que disminuyan las **emisiones de gases** y partículas durante la tostión del café, como filtros de aire y sistemas de control de emisiones, contribuyendo a la reducción de la huella de carbono.
- **Optimización de lotes**: Planificar la producción de tostado para minimizar el número de operaciones y, por lo tanto, reducir el consumo energético y los residuos.

4. **Molido y Empaque del Café**

- **Empaque biodegradable o reciclable**: Optar por empaques biodegradables o reciclables para la comercialización del café, minimizando el uso de plásticos no reciclables. Explorar materiales como papel reciclado o bioplásticos que sean respetuosos con el medio ambiente.
- **Producción bajo demanda**: Implementar un sistema de producción de café molido bajo demanda para evitar el desperdicio y mantener la frescura del producto, reduciendo la cantidad de café que se puede desperdiciar debido a una oferta excedente.
- **Reutilización de subproductos**: Los subproductos del café molido, como la cáscara o los residuos del proceso de molienda, pueden reutilizarse como **compost** o para generar biocombustibles, contribuyendo a la economía circular.

5. **Gestión de Residuos y Economía Circular**

- **Compostaje de desechos orgánicos**: Los desechos del café, como la pulpa o las hojas, pueden ser utilizados para la producción de compost o abono orgánico, que puede aplicarse nuevamente a los cultivos de café o ser comercializado como subproducto.

- **Reutilización de subproductos**: Incorporar los subproductos generados en la cosecha y procesamiento del café (como la biomasa del café) en proyectos de generación de energía (biomasa), lo que permitiría un ciclo más sostenible.
- **Manejo adecuado de residuos**: Implementar un plan de gestión de residuos para separar y clasificar adecuadamente los residuos generados en cada etapa del proceso productivo, fomentando el reciclaje y minimizando los desechos enviados a rellenos sanitarios.

6. **Eficiencia en el Transporte y Logística**

- **Optimización del transporte**: Planificar las rutas de transporte para la distribución del café de manera eficiente, reduciendo las distancias y optimizando el uso de combustible. Si es posible, utilizar vehículos híbridos o eléctricos para minimizar la huella de carbono.
- **Reducción de emisiones en la cadena logística**: Trabajar con proveedores de transporte que tengan políticas de sostenibilidad y reducción de emisiones de carbono, contribuyendo a una cadena de suministro más ecológica.

7. **Compromiso con la Comunidad y la Biodiversidad**

- **Programas de conservación ambiental**: Participar en iniciativas locales de conservación ambiental, como la reforestación de áreas cercanas a los cultivos de café o la protección de fuentes de agua en la región.
- **Educación y sensibilización**: Involucrar a la comunidad en prácticas sostenibles, educando a los trabajadores y a la comunidad sobre la importancia del manejo sostenible del café y los beneficios para el medio ambiente y la economía local.
- **Certificaciones sostenibles**: Buscar certificaciones como **Rainforest Alliance** o **Fair Trade**, que respalden el compromiso de la empresa con prácticas agrícolas y de comercio justas y sostenibles.

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: