

**VIABILIDAD DE EXPORTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TINAMU
ORGÁNICO ELABORADO Y PRODUCIDO POR LA ASOCIACION ASOPECAM
HACIA LOS PAISES BAJOS**

Presentado por:

JULIANA MARIA GARCIA 1711023003

MONICA MARIA MORENO BELALCAZAR 1711022879

**Plan de negocios presentado para optar por el título de:
PROFESIONAL EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

Docente tutor:

CLAUDIA MILENA PICO BONILLA

**INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA POLITÉCNICO GRANCOLOMBIANO
FACULTAD DE NEGOCIOS, GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD
PROGRAMA VIRTUAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

2021

Agradecimientos

En memoria a mi recordada madre Liliana María García Martínez y mi abuela María Clemencia Duran; a Dios gracias por guiar nuestros pasos; agradezco a mi madre Lucia Belalcazar, a ti Liliam Patricia García y cada una de las mujeres que aun caminan de nuestra mano.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	5
ABSTRACT	6
1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	7
1.1 PREGUNTA PROBLEMA.	10
2. JUSTIFICACIÓN	11
3. OBJETIVOS	14
3.1 OBJETIVO GENERAL	14
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
4. ANTECEDENTES	14
5. MARCO TEÓRICO	18
5.1 Teoría de la ventaja competitiva por Michael Eugene Porter	19
5.2 Cadena de valor por Michael Porter	20
5.3 Modelo Uppsala por Johanson y Wiedersheim-Paul.	20
6. DISEÑO METODOLÓGICO	21
a). Población, muestra, y técnicas de recolección de datos y análisis de la información ..	21
7. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	27
7.1 ESTUDIO DE MERCADO	27
Informe comercial y productivo ASOPECAM 2020	35
7.2 ESTUDIO TECNICO	40
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	40
<input type="checkbox"/> Café Tinamú Clásico	48
<input type="checkbox"/> Café Tinamú Gourmet	48
<input type="checkbox"/> Café Tinamú Premium	49
7.3 ESTUDIO LEGAL	49
CAFÉ ORGANICO	53
Ventajas de exportar café orgánico	54
7.4 ESTUDIO FINANCIERO	56

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	64
9. BIBLIOGRAFIA	66
10. ANEXOS	71

ÍNDICE DE GRÁFICOS, TABLAS Y FIGURAS

<i>Tabla 1. Precio del café Colombiano/promedio anual.</i>	10
<i>Tabla 2. Análisis de las variables macroeconómicas de Colombia y los Países Bajos.</i>	27
<i>Tabla 3. Exportaciones de café desde Colombia hacia la Unión Europea.</i>	33
<i>Tabla 4. Importaciones de café por Países Bajos.</i>	34
<i>Tabla 5. En la siguiente tabla se describe los precios base que maneja ASOPECAM en el mercado.</i>	38
<i>Tabla 6. Precios del café en supermercados y puntos de venta en Países Bajos año 2021.</i>	39
<i>Tabla 7. Ranking de Volumen de importaciones año 2019.</i>	55
<i>Tabla 8. Tabla de precios asignados por ASOPECAM para el estudio financiero del plan de negocios café Tinamú.</i>	58
<i>Grafico 1. Países que consumen más café per cápita (kg).</i>	9
<i>Grafico 2. Ventas en kilogramos de café CPS, verde y tostado año 2019 y 2020.</i>	37
<i>Grafico 3. Balanza comercial entre Colombia y la Unión Europea.</i>	50
<i>Figura 1. Potencial exportación.</i>	31
<i>Figura 2. Partidas arancelarias de café.</i>	41

RESUMEN

Este proyecto de grado, tiene como fin dar a conocer el proceso de exportación de café Tinamú orgánico, el cual es producido, transformado y comercializado por ASOPECAM, una asociación campesina sin ánimo de lucro constituida desde el año 1993, la cual está conformada por familias productoras a pequeña escala, se encuentra ubicada en el suroccidente de Colombia, corregimiento de La Marina, departamento del Valle del Cauca; el objetivo de esta investigación es describir e identificar a fondo las estrategias y la viabilidad de exportación y comercialización de café Tinamú orgánico desde Colombia hacia los Países Bajos, logrando de esta forma la internacionalización e incursión de ASOPECAM en el mercado de la Unión Europea; para alcanzar los objetivos propuestos en este proyecto se realizó las respectivas investigaciones, que nos permiten identificar las condiciones del mercado y las oportunidades, detallar los debidos procesos tanto logísticos como legales y los beneficios y ventajas competitivas que tendría el producto a la hora de iniciar el proceso de internacionalización, todas estas estrategias en conjunto permitirán a ASOPECAM su sostenibilidad en el tiempo.

Palabras clave

Internacionalización, viabilidad, exportación, café, Colombia, Países Bajos, sostenibilidad.

ABSTRACT

This degree project aims to publicize the export process of organic Tinamú coffee, which is produced, transformed and commercialized by ASOPECAM, a non-profit peasant association established since 1993, which is made up of families small-scale producers are located in the southwest of Colombia, La Marina district, Valle del Cauca department; The objective of this research is to thoroughly describe and identify the strategies and the viability of exporting and marketing organic Tinamú coffee from Colombia to the Netherlands, thus achieving the internationalization and incursion of ASOPECAM in the European Union market; In order to achieve the objectives proposed in this project, the respective investigations were carried out, which allow us to identify market conditions and opportunities, detail the due logistical and legal processes and the benefits and competitive advantages that the product would have when starting the internationalization process, all these strategies together will allow ASOPECAM its sustainability over time.

Keywords

Internationalization, viability, export, coffee, Colombia, The Netherlands, sustainability.

1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Haciendo un viaje a través de la historia remontándonos al siglo XV y, aunque a ciencia cierta no se conozca cómo se descubrió el café, se conoce que la planta de café es originaria de Kaffa sudoeste de Etiopia, país ubicado en África Central; su distribución comenzó con los países Árabes seguido de Yemen y Egipto, para el siglo XVI el café ya tocaba las puertas de Indonesia y comenzó a expandirse por América, India y Sri Lanka. A comienzos del siglo XVIII llega a Colombia convirtiéndose en un cultivo de gran importancia y en uno de los principales productos de exportación. (Federación nacional de cafeteros, 2021)

En Colombia se comienza la siembra de café de forma sistemática para el año 1834 y solo hasta el año 1835 se registra la primera producción comercial y comienza su exportación con 2,560 sacos los cuales se exportaron desde Cúcuta (Café de Colombia, 2021).

Para el siglo XIX la expansión económica a nivel mundial permite abrir el mercado internacional de exportación de café hacia algunos países como Estados Unidos, Alemania y Francia. La producción de café entre el siglo XIX y XX aumenta de 60.000 sacos de café a 600.000 sacos de café, en este siglo después de una crisis Colombia toma la delantera en el desarrollo cafetero del país. (Café de Colombia, 2021)

La apertura económica, la globalización y la internacionalización han creado oportunidades para la construcción de nuevos mercados, estos a su vez han permitido la expansión económica entre los diferentes países, actualmente la producción de café en Colombia alcanza 4,3 millones de sacos y la exportación 12,5 millones de sacos de café verde para el año

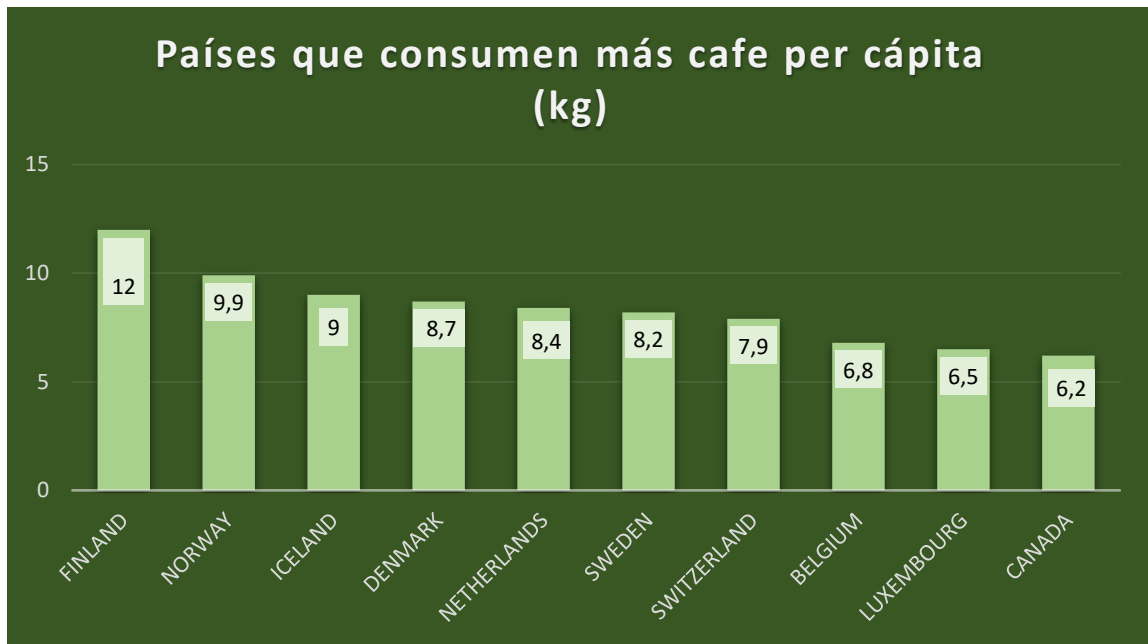
2020, aunque las cifras reportadas muestran una disminución en la cosecha en un 5% y en las exportaciones en una disminución del 8%, Colombia ocupa el tercer lugar de producción de grano a nivel mundial y a su vez este producto representa uno de los principales sectores de exportación después del petróleo y la minería. (Federación de cafeteros, 2021)

El mercado y consumo internacional de café ha tenido gran aumento en los últimos años, posicionando a los Países Bajos como 5to país con el mayor consumo de café per cápita en el año 2020. El comercio bilateral entre Colombia y los Países Bajos año tras año han aumentado, las cifras de exportación de café han tenido variación en los últimos 5 años, en el año 2016 se exportaron 7,649 toneladas, en el año 2017 se exportaron 6,261 toneladas, en el año 2018 se exportaron 6,460 toneladas, en el año 2019 hubo un gran incremento 9,204 toneladas y para el año 2020 decae la exportación a 6,587 toneladas. (Trademap.org, 2021)

En cuanto a las importaciones de café que realiza los Países Bajos, tanto de Colombia como de otros países las cifras para el año 2016 fueron 250,000 toneladas, en el año 2017 la cifra fue 260,000 toneladas, en el año 2018 la cifra fue de 277,000 toneladas, en el año 2019 importaron 276,000 toneladas y para el año 2020 importaron 263,000 toneladas. (Trademap.org, 2021)

En el grafico 1, podemos ver que Países Bajos cerró el año 2020 en la posición número 5 de los pases que más consumen café per cápita.

Gráfico 1. Países que consumen más café per cápita (kg).



Nota 1. El grafico representa el consumo de café per cápita en los países que más consumieron café para el año 2020. Consultado en World atlas por Kristine Bernard, 2020, the top Coffee-consuming countries.

Actualmente los precios bajos del café por la sobreproducción de países como Brasil han creado un impacto en Colombia, puesto que los precios bajos afectan tanto a los productores como a los comercializadores (ver tabla 1). (Statista, 2020)

Tabla 1. Precio del café Colombiano/promedio anual.

AÑO	PRECIO
2010	224,59
2011	284,31
2012	203,19
2013	148,43
2014	197,07
2015	152,38
2016	160,92
2017	152,68
2018	137,15
2019	133,19
2020	158,25

Nota 2. Precios y áreas de producción 2020, consultado en Federación nacional de Cafeteros, (2021).

1.1 PREGUNTA PROBLEMA.

Dados choques externos adversos de los precios y la necesidad de sostenibilidad económica ¿En qué condiciones la asociación de cafeteros ASOPECAM podría incursionar en el mercado Europeo específicamente en los Países Bajos con la exportación de café Tinamú Orgánico?

2. JUSTIFICACIÓN

El café Colombiano es sin lugar a duda uno de los mejores y más valorados del mundo, destacándose por su propio carácter, este mismo que ha permitido que hoy por hoy Colombia ocupe el tercer puesto en el Ranking de exportación a nivel mundial, el café de Colombia se destaca dentro de todo el mercado internacional por tener atributos mezclados entre la acidez y la suavidad, cuerpo y consistencia, unos acaramelados, otros de carácter fuerte y concentrados, su aroma y sabor han logrado cautivar el paladar del consumidor a nivel mundial durante décadas, haciendo de Colombia un referente en este sector. (Statista, 2020)

Todos estos atributos que hacen del café de Colombia uno de los mejores del mundo, se dan gracias a las condiciones de temperatura, clima y estructura del suelo, en el departamento del Valle del Cauca, actualmente 39 municipios albergan casi 22.562 familias que cultivan alrededor de 51.190 hectáreas de café Arábico, el café cultivado en el Valle del Cauca contempla un aroma intenso, con acidez media y con cuerpo medio acompañado de características que combinan el sabor a caramelo y el dulce de la caña de azúcar, su cítrica acidez, su cuerpo redondo, cremoso y todas sus variables de frutos rojos lo hacen característico y único. (Comité de cafeteros del Valle de Cauca, 2021)

En reportes entregados por Héctor Fabio Cuellar, actual director ejecutivo del comité de cafeteros del departamento del Valle del Cauca, habla acerca de la actividad cafetera durante el 2020 que dejó ingresos en el departamento por \$540.000 millones, se produjeron 760.000 sacos que equivale a un 5% de la producción nacional siendo económicamente uno de los sectores con

más estabilidad en su producción y ventas a nivel departamental. (Comité de cafeteros del Valle del Cauca, 2021)

ASOPECAM como miembro de la Asociación la iniciativa Colombiana (Iniciativa Colombiana de pequeños productores de comercio justo solidario y sostenible) y MAELA (Movimientos agroecológico de América latina y el caribe), cuenta con un producto que da cumplimiento a todos los parámetros de calidad de un café de tipo exportación. El café Tinamú es cultivado en sistemas agroecológicos, por un grupo pequeño de caficultores de la zona montañosa de La Marina (Valle del Cauca) donde las orquídeas, las heliconias, los azahares, y los lirios brindan los más finos aromas y dan un sabor natural y suave que lo identifica, esto gracias a las condiciones ecológicas de las fincas de este grupo de caficultores, que hace de café Tinamú un producto con características organolépticas que son distintivas de un café tipo especial y de alta calidad. (Asopecam, 2021)

Con este plan de negocio buscamos inicialmente seguir fortaleciendo la identidad cafetera de Colombia, concientizar tanto a los productores Colombianos como a la sociedad de la importancia y el valor que este producto tiene para nuestro país, mostrando las viabilidades para iniciar procesos de exportaciones hacia la comunidad Europea como lo plantearemos en el desarrollo de este plan de negocios donde buscaremos internacionalizar el café Tinamú, investigando todo el proceso para iniciar dichas exportaciones hacia Países Bajos, con el fin de que el producto de esta asociación ASOPECAM, llegue a cumplir todos los estándares, requerimientos y sea reconocido no solo por la unión y el trabajo conjunto que realiza toda una asociación si no también por sus futuros convenios comerciales a nivel internacional.

Es por ello que para ASOPECAM como una asociación campesina productora, comercializadora y exportadora de café orgánico, trabaja bajo los principios de la economía social y solidaria estas son las principales bases en la búsqueda de la sostenibilidad integral y el constante bienestar de cada una de las familias asociadas y de la comunidad a la que pertenecen, promoviendo la producción agroecológica, el comercio justo, la inclusión y la visibilización de los jóvenes y las mujeres. (Asopecam, 2021)

Hoy en día la creciente demanda por el consumo de café orgánico a nivel mundial ha incrementado, en Europa el interés por una vida sana es uno de los impulsores que han aumentado el consumo de estos productos, según la última encuesta realizada por FIBL STATISTICS la agricultura orgánica en todo el mundo alcanzo 1.1 millones de hectáreas. (Organic World, 2021)

La sostenibilidad es día a día más importante dentro del mercado Europeo, el impacto que actualmente generan estas actividades agrícolas en el medio ambiente, benefician el mercado de dichos productos, es por esto que el café orgánico certificado ha ganado mercado en Europa y se espera un crecimiento interanual del 13%, consolidándose así Europa, como un mercado destacado para café orgánico. (Fibl, 2020)

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar la viabilidad para la exportación de café Tinamú orgánico hacia los Países Bajos y seguidamente su comercialización dentro del mercado.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar la demanda y comercialización del café en los Países Bajos con el fin de incursionar y posicionar la marca en el mercado.
- Realizar el estudio y la descripción de los requisitos legales que permitan llevar a cabo la exportación de café Tinamú orgánico desde Colombia hacia los Países Bajos
- Describir el proceso y las operaciones de logística que permitirán llevar a cabo la exportación de café Tinamú orgánico hacia los Países Bajos.

4. ANTECEDENTES

La globalización y la internacionalización han permitido el crecimiento de todas las exportaciones a nivel mundial, las exportaciones de café Colombiano hacia el mundo han tenido un gran crecimiento durante los últimos 12 años, para el año 2009 Colombia exportaba hacia el mundo 460,865 toneladas de café, cinco años más tarde, en el año 2014 las exportaciones se

incrementaron a 623,368 toneladas, si analizamos los reportes registrados durante los años más recientes, en el año 2019 se exportaron 769,050 toneladas y en el año 2020 se exportaron 706,242 toneladas, aunque hubo un decrecimiento en el último año las exportaciones se han mantenido en constante crecimiento. (Trademap.org, 2021)

En consecuencia y continuando con la investigación de la viabilidad de exportación y comercialización de café Tinamú se analizaron diferentes estudios, en los cuales se evidencian diversos procesos de investigación, los cuales permiten tener claridad sobre el manejo de los procesos de producción, exportación y la comercialización de café en el mercado internacional, el análisis de estos proyectos permitirá crear bases para lograr el posicionamiento de café Tinamú en los Países Bajos.

En primer lugar, se estudió la tesis de grado “Plan exportador para la empresa 121 café” (Pardo Carvajal, 2020), presentada en la universidad EAFIT (Medellín, Antioquia). Este proyecto muestra las variables más relevantes en los principales países que consumen café a nivel mundial, entre estas encontramos una matriz de selección donde especifican el consumo de café per cápita, también el porcentaje de café proveniente de Colombia que consumen estos países. Esta investigación permite optimizar el plan exportador e identificar rutas para maximizar y diversificar el comercio bilateral.

Los resultados de las variables analizadas en este proyecto para los Países Bajos son los siguientes:

- El consumo de café per cápita 8,4.

- La Posición en el 5to lugar a nivel mundial del consumo de café.
- Porcentaje mundial de importación de café, total para café verde 2.80%.
- El porcentaje de café que el país importa y que proviene de Colombia 11,28%.
- El reporte de la tasa de crecimiento anual de las importaciones de café tipo verde en los últimos 5 años, 6,20%.
- El crecimiento del valor de las importaciones en 5 años, cifras en Millones \$USD, \$146,0.
- La proximidad geográfica en Km 8,900.

En conclusión, Países Bajos cuenta con condiciones favorables que permiten incursionar con un café tipo especial de alta calidad. (Carvajal Pardo, 2020).

En segundo lugar, se estudió el proyecto “Caracterización del proceso de exportación de café desde el puerto de Santa Marta al mercado de Alemania” (Bremen-Bremerhaven y Rivadeneira Gómez, 2018). Presentada para la Universidad Cooperativa de Colombia (Santa Marta). El enfoque de este estudio nos permite identificar el proceso de exportación de café desde Colombia hacia Alemania, describe los requisitos específicos necesarios para dicha exportaciones, la descripción detallada del proceso de inscripción de exportadores de café, obligaciones y documentos legales necesarios para realizar el proceso de exportación, en la parte logística encontramos el análisis de los medios por los cuales se puede hacer llegar el producto a Alemania, ya sea vía aérea o marítima, en síntesis este proyecto tiene como finalidad realizar la

descripción detallada tanto de los procesos legales como logísticos que permiten llevar a cabo la exportación de café hacia un país de la Comunidad Europea.

En tercer lugar, se analizó la tesis de grado “Café de Colombia, análisis de los principales productores de café del mundo” (Salazar Gallego, 2021). Presentada en la Universidad Pontificia Bolivariana (Medellín). En este estudio evidenciamos la experiencia exportadora de café de Colombia y la importancia que ha tenido en el mercado internacional, la dinámica, su producción y comercialización, su desarrollo está distribuido en 3 partes, en primer lugar se estudió la caracterización del mercado cafetero antes y durante el pacto cafetero internacional, este pacto constituyo una de las mejores épocas y una era de actividades económicas sostenibles, en esta época Colombia ocupó el 2 lugar como mayor productor de café a nivel mundial, pero las presiones asociadas a la oferta llevaron a la disolución del pacto dejando a su vez efectos negativos y crisis, en segundo lugar, las características e institucionalidad de los principales países que son productores de café, como Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia y Honduras, todos estos datos, según reportes del año 2017, por último en tercer lugar, se evidencia la actualidad del mercado cafetero en Colombia y las principales instituciones que se encargan de la producción y comercialización del café a nivel nacional e internacional.

Finalmente, se analizó el trabajo de grado “Política de calidad del café en Colombia: Cambios y consecuencias” (Yoshida Matamoros y Soto Builes, 2020). Presentada para la Pontificia Universidad Javeriana (Bogotá). En este trabajo se analiza el estudio del proceso de

regulación en la exportación del café Colombiano, las políticas de regulación, la calidad y el precio de este en el mercado.

Al analizar estos diferentes proyectos, podemos concluir para el estudio de la exportación y comercialización de café Tinamú orgánico hacia los Países Bajos, que cada uno de los trabajos estudiados, nos da un aporte importante a nuestra búsqueda de información para la elaboración de este proyecto, cada estrategia planteada nos permite tener una amplia visión de los procesos y nos ayuda a conocer de manera más profunda las posibilidades existentes para la incursión del producto café Tinamú en el mercado Europeo y a su vez la internacionalización de ASOPECAM.

5. MARCO TEÓRICO

En la actualidad donde el mercado de café se hace cada vez más complejo y la concurrencia de múltiples empresas con el mismo enfoque de negocio sigue en crecimiento, estudiamos la viabilidad para que ASOPECAM pueda incursionar en el mercado Europeo inicialmente en los Países Bajos con su producto café Tinamú orgánico, Países Bajos como uno de los países más consumidores de café se convierte en un mercado objetivo para dichas exportaciones, permitiendo a su vez el posicionamiento de la marca y la sostenibilidad en el tiempo.

A continuación, se presentarán varias teorías que nos permiten respaldar el enfoque de este proyecto.

5.1 Teoría de la ventaja competitiva por Michael Eugene Porter

Este modelo es un factor determinante que los consumidores tienen en cuenta al momento de elegir dentro de las diferentes opciones que haya en el mercado, esta teoría encierra 3 elementos fundamentales que permiten la creación de nuevas estrategias dentro de una empresa para alcanzar una ventaja sobre sus competidores, Porter en su libro establece 3 tipos de estrategias competitivas que una empresa puede adoptar para alcanzar una ventaja dentro del mercado, estas son:

En primer lugar está **el liderazgo en costos**, esta estrategia se enfoca en reducir los costos de producción, permitiendo a su vez tener una alta participación en el mercado logrando generar mayores ganancias; segundo lugar encontramos **la diferenciación**, este elemento resalta la importancia de las características del producto que lo hacen ser competitivo y único en el mercado, como la materia prima, el servicio, los costos, los tiempos, entre otros; y por último, se encuentra el tercer elemento y finalmente **el enfoque**, en este, la estrategia se direcciona hacia el segmento de mercado donde se quiere incursionar con el producto.

ASOPECAM dentro de su variedad de café ofrece al cliente 4 líneas diferenciadas por su calidad, la línea Premium, la línea Gourmet, la línea Clásica y la línea Jóvenes, con precios asequibles al mercado, donde se ve reflejado el trabajo de familias enteras productoras que buscan a corto, mediano y largo plazo la sostenibilidad y el posicionamiento en el tiempo.

(Porter, 2021)

5.2 Cadena de valor por Michael Porter

Este es un modelo de eficiencia empresarial el cual permite por medio de un análisis interno, hallar a partir de las actividades de las empresas las ventajas comparativas y las ventajas competitivas, añadiendo valor al producto final, con el fin de analizar la competitividad en el mercado y poder de esta forma crear las estrategias que permitan la apertura de nuevos mercados.

Acá resaltamos la importancia de cada uno de los procesos que tiene la producción y comercialización de café Tinamú, en ASOPECAM contamos con un equipo integrado por jóvenes y productores campesinos especializados en la transformación del café, garantizando así que llegue a las manos de los consumidores la mejor calidad de su producto.

5.3 Modelo Uppsala por Johanson y Wiedersheim-Paul.

Este es un modelo propio utilizado por las empresas en los procesos de internacionalización, su enfoque está encaminado al crecimiento gradual, donde estas aumentan sus recursos en la medida que adquieren más experiencia en todas las actividades que realizan en un determinado mercado, para el buen desarrollo de las exportaciones se deben tener en cuenta 4 etapas:

1. Actividades esporádicas y no regulares de exportación.
2. Las exportaciones a través de agentes.
3. Creación de una sucursal comercial en el país extranjero.

4. Establecimiento de unidades productivas en el país extranjero. (Villar López, 2021)

Con este proceso de internacionalización planteado por Johanson y Wiedersheim-Paul, se busca que las empresas tengan riesgo reducido al momento de comenzar las exportaciones, estas 4 etapas muestran el proceso gradual por el que ASOPECAM pasara al momento de querer entrar en el mercado internacional, cada una de estas etapas corresponde a la denominada cadena de establecimiento, la cual se da a mayor grado de la implicación internacional que genere la empresa dentro del nuevo mercado.

ASOPECAM comenzara con exportaciones de riesgo limitado, estas deberán ser paulatinamente y solo hasta que la empresa tenga mayor conocimiento de cada una de las actividades se podrá comprometer con la exportación a gran escala, aumentando así las oportunidades de negocio.

6. DISEÑO METODOLÓGICO

El tipo de investigación usada en este proyecto es de tipo descriptivo, la metodología que se empleó tiene un enfoque mixto, en el cual se integraron los procesos de análisis de datos de tipo cuantitativo y los datos de tipo cualitativos.

a). Población, muestra, y técnicas de recolección de datos y análisis de la información

Entre las fuentes utilizadas para la investigación de este proyecto recurrimos a las fuentes primarias con el fin de obtener información y datos que nos permitieron llevar a cabo el

estudio, las técnicas que empleamos son entrevistas directas a funcionarios de la asociación ASOPECAM en La Marina (Valle del Cauca), y la técnica de observación incluye información obtenida a partir de entrevista realizada a Leidy Dayana Rivera Rivas coordinadora de calidad de ASOPECAM, además de esto se realizó una investigación de campo en cafeterías y supermercados en los Países Bajos donde se analizaran los precios de diferentes tipos de café orgánico existentes en el mercado.

La ruta metodológica que aplicamos y nos permitió llevar a cabo el estudio de viabilidad de exportación y comercialización de café Tinamú orgánico producido por ASOPECAM hacia los Países Bajos y a su vez permitió el desarrollo de cada uno de los objetivos específicos que será abordado de la siguiente manera:

En primer lugar, se realizó un análisis cuantitativo donde estudiamos el consumo, la demanda y comercialización de café orgánico en los Países Bajos, aunque este producto representa una pequeña parte del mercado europeo, tiene un gran potencial para los exportadores y se espera que la demanda de café orgánico crezca a futuro.

En este punto se recopiló la información de datos y estadísticas extraídos a partir de investigaciones realizadas en este país, las plataformas de inteligencia comercial que empleamos con el fin de desarrollar el análisis descriptivo son: STATISTA (Business Data Platform), OFFERTE.NL (canal de marketing) y KOFFIETHEE.NL, además de estas también empleamos fuentes oficiales de información como CBS (Centraal Bureau Voor de Statistiek) y ECF (European Coffee Federation).

Todos estos datos nos permitieron realizar la descripción de las estrategias de comercialización que harán posible la incursión de café orgánico Tinamú en el mercado de los Países Bajos.

En segundo lugar, para el análisis de la información cualitativa, se realizó el estudio y descripción de los requisitos legales que permiten llevar a cabo el proceso de exportación de café, recopilamos información detallada de las fuentes oficiales tanto del país exportador Colombia como del país importador Países Bajos.

Es necesario entender el proceso que se debe seguir al momento de realizar las exportaciones de café, las normas legales a cumplir, los debidos formularios, certificados y normatividad que son necesarias para el proceso de internacionalización, para la obtención de estos datos consultamos información de fuentes oficiales en Colombia como: PROCOLOMBIA, esta plataforma nos permitió conocer los procesos requeridos para la exportación de café, LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, se recopiló información del trámite del registro de exportadores regido por la ley 9 de 1991, resolución 2 de 2016 de las calidades de café grano verde tipo exportación, y acerca de la resolución 1 de 1999 calidad para café tostado tipo exportación, FNC, resolución reglamentaria 05 de 2015 calidad de café tipo exportación, ALMACAFE, proceso de certificado de repeso, INVIMA, certificado de exportación, ICA, certificados fitosanitarios, VUCE, carta de responsabilidad para exportadores circular 036 del 24 de octubre de 2018, DIAN, guía de transito aduanero, certificado declaración de exportación consolidada DEX decreto 1530 de 2008.

En este punto abordamos también los convenios de comercio bilateral entre Colombia y Países Bajos, con el fin de conocer la posición arancelaria en la que se encuentra el producto a exportar, para este análisis tuvimos en cuenta los datos de exportaciones e importaciones de ambos países durante el periodo de los últimos 5 años, empleando TRADE MAP.

Para ingresar al mercado de café en la Comunidad Europea, existen diferentes requisitos tanto legales como no legales que se deben cumplir a la hora de exportar. Realizamos una descripción detallada de dichos requisitos para la exportación hacia los Países Bajos, la información la obtuvimos de fuentes oficiales que permiten conocer los requisitos generales y la legislación específica para el café, estas fuentes son: KVK, cámara de comercio en los Países Bajos, verificación de requisitos del producto para su comercialización, TRADE- EUROPEAN COMMISSION ACCESS2MARKETS, CBI, normas fitosanitarias para la Comunidad Europea, certificaciones necesarias, normas y requerimientos de empaquetado, estándares de calidad requeridos para el producto, normas de almacenamiento y manejo logístico del producto.

Dando continuidad con la parte investigativa para el desarrollo de este proyecto, analizamos todos los procesos y requerimientos logísticos necesarios para realizar las exportaciones y llevar a cabo la internacionalización de café Tinamú orgánico en los Países Bajos, se describirá paso a paso el proceso a realizar tanto para el país exportador como para el país importador.

Para este análisis obtuvimos información de fuentes oficiales, en Colombia empleamos COLOMBIATRADE, con el fin de analizar los perfiles logísticos de ambos países, cartillas especializadas, alianzas de transporte entre Colombia y los Países Bajos, sistemas de rutas y

tarifas, simulador de costos logísticos, ICC (International Chamber Of Commerce), reglas de los incoterms, con el fin de conocer los términos esenciales de intercambio que permita un proceso de negociación adecuado.

Tras el análisis y la descripción detallada de la información investigada, podemos concluir si el proceso de internacionalización para la asociación ASOPECAM con café Tinamú orgánico hacia los Países Bajos es viable o no económicamente, para determinar esto realizamos un análisis financiero de la empresa utilizando los estados financieros, los estados de resultados, el balance general, los flujos de caja, los registros de ventas, los costos y gastos todos estos datos correspondientes a los años 2019 y 2020, analizamos la capacidad de producción actual de la planta con la que cuenta ASOPECAM y buscamos fortalecer la capacidad para las exportaciones a realizar hacia los Países Bajos, todo este análisis lo proyectamos a 5 años, para esto utilizamos los indicadores macroeconómicos vigentes al año 2021 que fue consultado en GRUPO BANCOLOMBIA, siguiente a esto proyectamos las ventas que nos permitió obtener datos para realizar el flujo de caja, el estado de resultados y así poder calcular la tasa interna de retorno, el valor presente neto, el valor costo beneficio, y poder de esta forma concluir que tipo de inversión es necesaria hacer, en cuanto tiempo se puede recuperar dicha inversión y analizar si este plan de negocios arrojara resultados positivos y si es viable o no económicamente para ASOPECAM.

Las ecuaciones empleadas para el análisis financiero son las siguientes:

Formula VAN

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

- Inversión inicial previa (I₀): es el monto o valor del desembolso que la empresa hará en el momento inicial de efectuar la inversión.
- Flujos netos de efectivo (F_t): representan la diferencia entre los ingresos y gastos que podrán obtenerse por la ejecución de un proyecto de inversión durante su vida útil.
 - Inversiones durante la operación.
 - Número de periodos que dure el proyecto (n).

Formula TIR

- **Q_n** es el flujo de caja en el periodo n.
- **n** es el número de períodos.
- **I** es el valor de la inversión inicial.

$$TIR = \sum_{t=0}^n \frac{F_n}{(1+i)^n} = 0$$

Formula Costo Beneficio

$$C/B = \frac{\text{ingresos totales netos}}{\text{costos totales}}$$

Formula hallar Margen de Utilidad Neta

$$\text{Margen de Utilidad Neta} = \frac{\text{Utilidad Neta del periodo}}{\text{Ingresos Totales de las Ventas}}$$

7. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

El análisis de mercado está compuesto por el estudio del comportamiento de todas las variables macroeconómicas del país importador los Países Bajos y del país exportador Colombia, este análisis de determinadas variables permitirá realizar un comparativo entre las economías de estos dos países y a su vez conocer las tendencias mundiales de consumo y dinámicas de producción y demanda de café orgánico.

Hoy en día las estadísticas muestran que los actuales volúmenes de producción y consumo de café han aumentado año a año de forma constante a nivel mundial, dichos estudios nos muestran que los países del norte de Europa son quienes más consumen café en diferentes presentaciones y en los primeros lugares del consumo per cápita a nivel mundial se encuentran estos países.

7.1 ESTUDIO DE MERCADO

Tabla 2. Análisis de las variables macroeconómicas de Colombia y los Países Bajos.

VARIABLES MACROECONOMICAS	
COLOMBIA	PAISES BAJOS
Población año 2020: 50.374.000	Población año 2020: 17.407.585
Superficie: 1.141.749 km ²	Superficie: 41.540 km ²
PIB 2020 (€): 237.667 M. (€)	PIB 2020 (€): 798.674 M. (€)
PIB per cápita 2020 (€): 4.718 (€)	PIB per cápita 2020 (€): 45.790 (€)
Crecimiento del PIB anual: 3.3	Crecimiento del PIB anual: 1.7

Inflación: 4.3	Inflación: 3.0
Tasa de desempleo: 13.2%	Tasa de desempleo: 4.0%
Salario medio (2020): 3.799 (€)	Salario medio (2020): 54.843 (€)
IVA general: 19.00%	IVA general: 21.00%
Exportaciones de bienes y servicios: 27.147.2 M.€	Exportaciones de bienes y servicios: 590.574.7 M.€
Importaciones de bienes y servicios: 38.074.5 M. €	Importaciones de bienes y servicios: 521.639.8 M. €
Balanza comercial (%PIB): -4.60%	Balanza comercial (%PIB): 8.63%
Gasto militar (%PIB): 3.2	Gasto militar (%PIB): 1.3
Tasa de incidencia de la pobreza: 35.7	Tasa de incidencia de la pobreza: 13.6
Esperanza de vida al nacer: 77.3	Esperanza de vida al nacer: 82.0
Nivel de ingresos: Ingreso mediano alto	Nivel de ingresos: Ingreso alto
Ranking de competitividad: 57	Ranking de competitividad: 4
Índice de corrupción: 36	Índice de corrupción: 82

Nota 3. Comparativo de economía (2020): Colombia vs Países Bajos, consultado en Datos Macro, (2021).

La economía de los Países Bajos se encuentra en el puesto número 17 a nivel mundial, este es uno de los países con el menor índice de desempleo, el PIB per cápita es un indicador de un buen nivel de vida, su progreso lo posiciona entre los países que tiene mejor calidad de vida, en cuanto a las importaciones que realiza este país, para el año 2020 cayeron un 8,14% comparado a las estadísticas del año 2019, aun así, las compras realizadas al exterior representan el 65,31% del PIB, el valor total de las importaciones que realizo los Países Bajos durante el año 2020 fueron por valor 522,266,153 millones de euros un valor muy alto en comparación a al

resto de países y que lo posiciona en el 6to lugar del ranking de los países con mayor volumen de importaciones, después de Estados Unidos, China, Alemania, Japón y Reino Unido. Este país ha incrementado de forma significativa el volumen de las importaciones desde el año 2009. (Trade map, 2021)

Por otro lado, en cuanto las exportaciones, este país ocupa el 4to. Puesto en el ranking mundial para el año 2020, después de China, Estados Unidos y Alemania; el valor total de las importaciones que realizo Países Bajos fue de 591, 401,217 millones de euros, las exportaciones se han incrementado gradualmente desde el año 2009 (Trade map, 2021).

En el ranking Doing Business para el año 2020, Países Bajos ocupó el puesto número 42, con una calificación de 76,1. (World bank, 2021)

En comparación con la economía de Países Bajos, la economía Colombiana, se encuentra en el puesto número 43 a nivel mundial, su PIB per cápita lo sitúa en el puesto número 101 lo que significa que en Colombia hay un nivel de vida muy bajo y una mayor tasa de desempleo. Las exportaciones para el año 2020 cayeron 23,04% y representan el 11,42% del PIB, en el ranking mundial de los países que más exportan ocupa el puesto número 55, las exportaciones cerraron el año 2020 por el valor de 27,200,433 millones de euros. (Trade map, 2021)

Las importaciones para el año 2020 cayeron un 19,12% respecto al año anterior, estas representan el 16,02% del PIB, en el ranking mundial de países que más importan ocupa la posición número 50, el año 2020 cerró las importaciones por el valor de 38,102,261 millones de euros. (Trade map, 2021)

En cuanto a los negocios, Colombia está posicionada en el puesto N.67 del ranking Doing Business en el año 2020, con una calificación de 70,1. (World bank, 2021)

Los informes de exportaciones presentados por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo para el año 2021 muestran el comportamiento de las exportaciones realizadas hacia los Países Bajos, en estos encontramos los siguientes datos:

En el mes de enero las exportaciones hacia los Países Bajos representaron un 2,0% del valor total de las ventas, mientras que enero del año 2020 cerró con 95 millones de dólares, en el año 2021 enero cerró en 52 millones de dólares, presentando una gran variación, el café para enero ocupó el segundo puesto de los productos de mayor exportación y represento mayores ingresos para la economía de Colombia, es por esto que el valor total exportado durante el mes de enero fue 253 millones de dólares, un incremento del 1,9% más que enero del año 2020. (Mincit, 2021)

En el mes de febrero del año 2021 el destino de las exportaciones hacia Países Bajos represento el 4,0%, posicionándose como uno de los grandes destinos para las exportaciones, la contribución a la variación fue de 2,1, en el mes de febrero del año 2020 se exportaron 56 millones de dólares, en febrero del año 2021 cerró en 118 millones de dólares, para febrero el café ocupó el tercer puesto de los productos de mayor exportación en Colombia, representando el 9,0% del total de las exportaciones con 266,8 millones de dólares.

En marzo del 2021 el destino de las exportaciones hacia Países Bajos represento el 1,4%, hubo una variación de -0,4%, se redujo las exportaciones hacia este país cerrando el mes en 47 millones de dólares en comparación con marzo del año 2020 que cerró en 57 millones de dólares.

Para marzo las exportaciones de café representaron un 8,3% del reporte total de las exportaciones por un valor de 276,8 millones de dólares. (Mincit, 2021)

En la figura 2, se muestra el potencial de exportación de Colombia respecto al producto café sin tostar ni descafeinar, este representa el 68% y para exportar hacia los Países Bajos el potencial exportador representa un 44%. (Trade map, 2021)

Figura 1. Potencial exportación.



Nota 4. Figura muestra los mercados con mayor potencial de exportación de café en la Unión Europea. Consultado en *Export Potential Map*, (2021).

En el año 2019, Países Bajos realizó importaciones desde Colombia, producto café, incluido tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café, por valor de 29.653 US\$, la tasa de crecimiento anual representó un 28% y la participación en las importaciones de Países Bajos fue del 3%, el arancel que aplica para este producto es del 0% y el valor por unidad fue de 4.003

US\$. Por su parte Colombia exporto café, en el año 2019 hacia el mundo por el valor de 2.363.170 US\$, en total se exporto 769.050 toneladas y el valor unitario fue de 3.073 US\$. (Trade map, 2021)

Para el año 2020, Países Bajos realizo importaciones desde Colombia, producto café, incluido Tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café, por valor de 23.078 millones de euros, esto representa el 3% de las importaciones realizadas por Países Bajos, mientras Colombia exporto hacia el mundo 2.210.400 millones de euros y Países Bajos importo desde el mundo 1.053.552 millones de euros. (Trade map, 2021)

El comercio bilateral entre Países Bajos y Colombia de todos los productos para el año 2020 cerró las negociaciones con un valor total de 766.403 millones euros. (Trade map, 2021)

En medio de las investigaciones realizadas para este proyecto se halla información relevante sobre las exportaciones de café que realiza Colombia hacia la Unión Europea, encontramos que los principales países donde llegan estas exportaciones son: En primer lugar Alemania, seguido de Bélgica, España, Italia, Francia y en sexta posición se encuentra Países Bajos. (Export Potencial, 2021)

En la siguiente tabla se describe a detalle el comportamiento de las exportaciones de café en los últimos 5 años hacia países de la Unión Europea y el valor en euros.

Tabla 3. Exportaciones de café desde Colombia hacia la Unión Europea.

0901 producto exportado por Colombia hacia la Unión Europea						
Exportación de café incl. Tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café.						
PAIS	AÑO	2016	2017	2018	2019	2020
ALEMANIA		€197.755	€161.952	€153.864	€172.234	€182.326
BELGICA		€138.518	€115.503	€106.072	€109.233	€167.180
ESPAÑA		€57.627	€54.796	€45.878	€50.087	€55.180
ITALIA		€65.884	€63.199	€49.577	€52.730	€45.765
FRANCIA		€26.661	€36.116	€20.243	€21.781	€24.476
PAISES BAJOS		€24.578	€20.171	€18.042	€27.184	€20.701

Nota 5. La anterior tabla describe el valor de las exportaciones de café que se han realizado durante los últimos 5 años desde Colombia hacia la Unión Europea, consultado en Export Potencial, (2021).

El hallazgo en la investigación, indica que los Países Bajos importan en mayor cantidad el café desde países como Bélgica, Alemania y Francia, como se puede ver en la siguiente tabla 4.

Tabla 4. Importaciones de café por Países Bajos.

0901 producto importado por Países Bajos						
Café incl. Tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café.						
PAIS	AÑO	2016	2017	2018	2019	2020
BELGICA		€ 309.781	€ 24.951	€297.087	€262.361	€267.478
ALEMANIA		€247.830	€300.836	€254.277	€219.718	€210.273
FRANCIA		€114.521	€160.591	€180.905	€175.464	€197.829
ITALIA		€29.946	€31.530	€39.960	€47.845	€44.474
COLOMBIA		€10.447	€22.883	€23.607	€26.488	€23.078

Nota 6. La anterior tabla describe el valor de las importaciones de café que ha realizado los Países Bajos en los últimos 5 años. Consultado en Export Potencial, (2021).

Como podemos ver el mercado de café en Europa cuenta con mucha demanda y es por esta razón que la industria de café tostado ha adquirido fuerza durante los últimos años, encontramos que Europa cuenta con grandes tostadoras de café de todos los tipos y tamaños, este mercado está dominado principalmente por grandes empresas como Nestlé, Jacobs Douwe Egberts, Lavazza; por su parte Alemania e Italia cuentan con la industria de tostado de café más grande de Europa. (CBI, 2021)

Los importadores de café holandeses especializados y a gran escala por lo general emplean los puertos de Bélgica para realizar las importaciones, en el año 2019 Colombia realizó exportaciones por valor de 35, 280,367 euros y para el año 2020 estas exportaciones descendieron a 27, 200,433 euros, el valor más bajo en los últimos 10 años, por su parte, café incl. Tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café cerró el año 2020 con exportaciones por valor de 2.210.400 euros, este valor en los últimos 10 años ha tenido un comportamiento variable y en los últimos 3 años ha incrementado de forma gradual.

Este análisis nos permite evaluar el mercado de café en Europa, especialmente en Países Bajos, si bien el mercado crece con márgenes más ajustados y precios más económicos, también crece el consumo de cafés especiales y de alta calidad, para el año 2019 Europa representó el 34% del consumo mundial de café, Asia y Oceanía ocuparon el segundo lugar con el 22% del consumo mundial seguido de América Latina y Norte América, ambas con el 19% de consumo; es por este motivo que ASOPECAM podrá encontrar oportunidades interesantes en la apertura de nuevos mercados. (International Coffee Organization, 2020).

Informe comercial y productivo ASOPECAM 2020

Esta organización cuenta con 20 años de experiencia en el mercado cafetero, comercializando su producto a nivel nacional e internacional, contribuyendo a la economía del sector campesino, en los estados financieros del año 2020 en comparación al año 2019, se evidencia que la empresa fue golpeada por la pandemia pero se mantuvo económicamente, lo que conllevó a que sus pasivos aumentaran notoriamente para dar cumplimiento a sus costos y

gastos, de esta manera la empresa pudo continuar con su proceso de producción y venta, también se puede observar que a pesar de las circunstancias la empresa no generó pérdida en el periodo y por el contrario aumentó su utilidad de un año a otro.

ASOPECAM cuenta con 17 fincas asociadas, todas ubicadas en la Marina (Valle del Cauca), las cuales trabajan en unión apostándole a una producción agroecológica, enfocando su economía en la producción, transformación y comercialización de café orgánico. (ASOPECAM, 2021)

Entre las fincas asociadas cuentan con una capacidad de producción mensual de 2000 kg de café, todo esto comienza con la siembra que toma aproximadamente 6 meses y su posterior cosecha que se da en un tiempo estimado de entre 2 y 3 años, el proceso de recolección de grano puede extenderse hasta 1 mes.; en promedio cada árbol produce 400 gramos de café y ASOPECAM estima que por hectárea tienen entre 3,500 a 5000 árboles.

Cuentan con diferentes equipos de procesamiento, en el laboratorio se encuentra una tostadora de muestras, un molino, un colorímetro, un terminador de humedad, una trilladora de muestras y un monitor pequeño de zaranda de muestras.

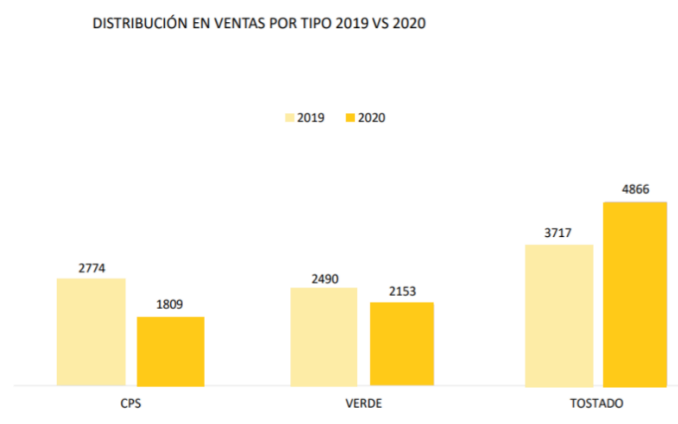
En planta cuentan con una Trilladora la cual trabaja 180 kg por hora, un monitor y 2 tostadoras, una tiene capacidad de 10 kg y la otra capacidad de 15 kg, este tueste se realiza entre 160 grados y 200 grados, toma entre 15 y 18 minutos, cuentan también con un molino, una selladora, pesas y canecas desgasificadoras.

Anualmente la producción de café puede llegar hasta 24.000 kilos y en planta puede alcanzar valor de hasta 40.000 kilos, incluyendo la posibilidad de compra de café orgánico a otros productores de la zona.

Las compras de café en kilogramos que realizó ASOPECAM durante el año 2019 fue de 11.702 kg en comparación al año 2020, las compras disminuyeron a 7.260 kg.

En la siguiente grafica 3 se muestra las ventas en kilogramos de café CPS, verde y tostado en el año 2019 y el año 2020.

Gráfico 2. Ventas en kilogramos de café CPS, verde y tostado año 2019 y 2020.



Nota 7. El gráfico anterior muestra las ventas de café en kg realizada por ASOPECAM durante el año 2019 y 2020. Consultado en informe de representación legal ASOPECAM, (2021).


Para el año 2020 ASOPECAM realizó ventas de café por valor de \$191.524.000 en comparación al año 2019 donde las ventas sumaron \$ 136.279.000, una diferencia de \$ 55.245.000, a pesar de haber sido un año de grandes retos, ASOPECAM se sigue fortaleciendo en el mercado cada vez más.

Tabla 5. En la siguiente tabla se describe los precios base que maneja ASOPECAM en el mercado.

**ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS CAFICULTORES DEL
CORREGIMIENTO DE LA MARINA ASOPECAM
NIT 821001043-1**

Corregimiento la Marina- Tuluá Valle del Cauca,
Colombia

Asunto: tabla de precios



REF	UND	DESCRIPCIÓN	VALOR UND AL POR MAYOR	PRECIO SUGERIDO DE VENTA
0089	1	Café orgánico Tinamú Premium de 500gr	\$ 25.000	\$ 31.500
0083	1	Café orgánico Tinamú Premium de 250gr	\$ 15.000	\$ 17.150
0008	1	Café orgánico Tinamú Gourmet de 500gr	\$ 18.500	\$ 22.850
0007	1	Café orgánico Tinamú Gourmet de 250gr	\$ 11.250	\$ 12.500
0011	1	Café orgánico Tinamú Clásico de 500gr	\$ 14.000	\$ 16.450
0010	1	Café orgánico Tinamú Clásico de 250gr	\$ 8.650	\$ 8.800
VALOR TOTAL:			\$ 92.400	\$ 109.250

- ✓ Forma de Pago: 100% anticipado
- ✓ Validez de la oferta: 30 días.
- ✓ Precios en punto de fábrica
- ✓ Precios al por mayor a partir de 20 kilos por mes

Nota 8. Descripción de precios manejados por ASOPECAM para el año 2021, consultado en ASOPECAM tabla de precios, (2021).

En la siguiente tabla 6 se relacionan los precios actuales de café tipo orgánico en Países bajos, se realizó una investigación de precios en los principales supermercados de cadena y en tiendas exclusivas de café.

Tabla 6. Precios del café en supermercados y puntos de venta en Países Bajos año 2021.

PRECIOS PRINCIPALES SUPERMERCADOS Y PUNTOS DE VENTA CAFÉ EN GRANO AMSTERDAM (Precio COP a tasa cambiaria el día 20 de Junio de 2021 \$4.533)	
SUPERMERCADOS ALBERTH HEIJN	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
Australian coffee organic koffie	€ 15,98 / \$72.437
Perla aroma organic koffie	€ 14,38 / \$65.184
Segafredo Selezione organica bonen	€ 16,58 / \$75.157
Café intention organic koffie	€ 15,98 / \$72.437
SUPERMERCADOS JUMBO	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
Douwe Egberts Koffiebonen	€ 12,06 / \$54.667
L'OR Koffiebonen	€ 15,22 / \$68.992
Jumbo Koffiebonen	€ 14,23 / \$64.504
La Place Colombia koffiebonen	€ 13,98 / \$63.371
SUPERMERCADO DEEN	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
D.E café koffiebonen	€ 13,60 / \$61.648
DEEN extra dark biologisch koffiebonen	€ 12,00 / \$54.396
TIENDAS DE CAFÉ ORGANICO SIMON LEVELT	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
Dark roast premium organic coffee	€ 17,90 / \$81.150
La Victoria Huila Colombia Medium koffiebonen	€ 27,80 / \$126.017
Finca El Limoncillo Nicaragua koffiebonen	€ 26,00 / \$117.858
Finca El Flamingo México koffiebonen	€ 23,80 / \$107.885
TIENDAS DE CAFÉ ORGANICO BOCCA	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
Colombia Los Amigos koffiebonen organic	€ 27,63 / \$125.246
Gusto organic koffiebonen Ethiopia, Brasil	€ 31,50 / \$142.789
Bombita koffiebonen Brasil	€ 28,50 / \$129.190
Kenia koffiebonen organic	€ 34,85 / \$157.975
TIENDAS DE CAFÉ ORGANICO WHITELABELCOFFEE	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
Colombia Nariño Fruta madura koffiebonen organic	€ 56,00 / \$253.848
Recreio koffiebonen Brasil	€ 30,00 / \$135.990
Las Lajas koffiebonen Costa Rica	€ 40,00 / \$181.320
Ethiopia Terbe koffiebonen	€ 40,00 / \$181.320
TIENDAS DE BIOLOGICO BRANDMEESTER'S	
MARCA	PRECIO KL € / PRECIO KL \$
Equito Bio koffiebonen Perú, Brasil, Guatemala	€ 30,40 / \$137.803
Floresta Bio koffiebonen Salvador, Brasil, Guatemala	€ 30,40 / \$137.803
Colombia Supremo Bio koffiebonen	€ 30,40 / \$137.803
Sodade Bio koffiebonen Colombia, Brasil, Guatemala	€ 28,00 / \$126.924

Nota 9. La anterior tabla describe el precio del café por kilo en el mercado en Países Bajos en diferentes puntos de venta.

Dentro de esta investigación observamos la gran variedad de precios existentes en el mercado, los precios que manejan los supermercados Albert Heijn, Jumbo y Deen, comparados con las tiendas exclusivas de café Simón Levelt, Bocca, Whitelabelcoffee y Brandmeester's muestran una gran diferencia, las tiendas que manejan café orgánico tipo exclusivo y de marcas propias manejan precios altos con base en los precios encontrados concluimos que los cafés orgánicos de origen Colombiano en estas tiendas tienen precios favorables para los exportadores en este caso ASOPECAM, en nuestro método de investigación hemos logrado concluir que la mejor manera de distribuir el café Tinamú en Países Bajos inicialmente es vía online con un portal de ventas mientras se conoce y se realiza una incursión comercial dentro del mercado de Países Bajos, esta táctica de mercado la hemos seleccionado como el posible método de comercialización y venta, ya que al ser realizada esta investigación observamos que en su mayoría las empresas que ofertan café orgánico de tipo exclusivo hacen sus ventas vía online.

7.2 ESTUDIO TECNICO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Ficha técnica en idioma español y holandés, producto de ASOPECAM, café Tinamú, descripción de la asociación y el producto con sus respectivas referencias, la información consignada en esta ficha técnica fue obtenida mediante entrevista realizada a la coordinadora de calidad de ASOPECAM, la señora Leidy Dayana Rivera Rivas, este documento se hace y se

anexa como parte de presentación del producto café Tinamú en el estudio técnico del proyecto de exportación hacia los Países Bajos y como ejemplo de documento que puede ser anexo en la exportación con fines de información requeridos por el país importador.

A) Descripción del Producto: Ver ficha técnica en anexos 1 y 2.

Inicialmente, se debe identificar la partida arancelaria, es necesario saber la clasificación arancelaria del producto café, cuya partida es 09, después de conocer todos los códigos y sus respectivas clasificaciones se selecciona la adecuada para el proceso a llevar a cabo, para la exportación en nuestro caso café molido y empacado, la partida arancelaria que corresponde es la numero 0901.21.20.00. (DIAN, 2021)

Figura 2. Partidas arancelarias de café.

Código	Comp	Supl	Designación de Mercancías
09			Café, té, yerba mate y especias
0901			Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción.
			- Café sin tostar:
0901.11			-- Sin descafeinar:
0901.11.10.00			--- Para siembra
0901.11.90.00			--- Los demás
0901.12.00.00			-- Descafeinado
			- Café tostado:
0901.21			-- Sin descafeinar:
0901.21.10.00			--- En grano
0901.21.20.00			--- Molido
0901.22.00.00			-- Descafeinado
0901.90.00.00			- Los demás

Nota 10. Códigos partida arancelaria producto 09 (Café), consultado en Dian Colombia, (2021).

Dando al inicio al proceso de internacionalización de un producto mediante exportaciones, se debe cumplir con una serie de documentos que hacen parte del proceso legal de salida del producto desde el país de origen Colombia hasta el país de destino final Países Bajos, para dar cumplimiento a la parte legal y logística de este proceso de exportación, es importante seguir paso a paso los requerimientos del país de origen Colombia de manera oportuna y poder así realizar el proceso de internacionalización de café Tinamú de forma adecuada, ASOPECAM como miembro de la iniciativa Colombiana de pequeños productores de comercio justo solidario y sostenible que es una estancia de representación del comercio justo en Colombia para comenzar sus procesos de exportación debe:

Como primer paso, desde el país de Origen Colombia se debe verificar la vigencia del registro de exportador de café en la Federación Nacional de Cafeteros, que rige con base a la Ley 9 de 1991, capítulo XIII del decreto 1165 de 2019 con base en lo previsto en el decreto 1714 de 2009 del Ministerio de comercio, industria y turismo, la Resolución reglamentaria es la No. 05 de 2015 del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC, 2021), las personas naturales o jurídicas que deseen comenzar procesos de exportación de café deben tener el registro de exportador, que otorga la federación nacional de cafeteros, para este tipo de registro se debe presentar los certificados de existencia y representación legal de la empresa o certificado de registro mercantil expedido por la cámara de comercio correspondiente a la ciudad de origen del producto, este documento debe tener una validez de 30 días.

ASOPECAM no es miembro de la federación Nacional de cafeteros, pero debe realizar el anuncio de la exportación ante la federación de cafeteros, recordemos que es importante cumplir con todos los requisitos de calidad estipulados por la federación nacional de cafeteros, las normas de calidad vigentes actualmente en la federación son:

Para café verde: está en vigencia la resolución 2 del año 2016 del comité nacional de cafeteros, en esta norma es importante que el café cumpla con una calidad específica; el grano de café verde en almendra excelso debe ser característico por su tamaño este debe ser grande, plano y parejo, la humedad se requiere estar en un rango del 8 % al 12,5 %, en la clasificación de granos defectuosos solo se permitirá 24 faltas por cada 500 gramos del producto, entre los granos de café no puede haber la presencia de ningún tipo de insecto vivo, el café debe contar con su olor característico no puede tener ningún tipo de olor que pueda relacionarse con algún tipo de contaminación del producto, su sabor y aroma debe ser característico del producto y no puede presentar fermento, producto químicos, moho o reposo el café debe estar libre de sabores defectuosos. (ALMACAFE, FNC Antioquia, 2016)

Para café tostado: está en vigencia la resolución N.1 de 1999 del comité nacional de cafeteros en esta norma es importante que el café cumpla con una calidad específica, el café tostado debe contar con todas las rasgos típico que constituyen un café Colombiano característico y libre de todo tipo de sabores y olores extraños, para la elaboración de café tipo tostado, tipo molido o tipo grano se debe usar café fresco tipo excelso de altos estándares de calidad, es requerido que los empaques del producto garanticen la conservación de cada una de

las características originales del producto que son las que constatan la calidad, el aroma y el sabor por un periodo determinado, el empaque debe ser especial para así evitar la permeabilidad de los propios aromas y poder dar garantía a la vida útil del producto que debe ser no menos de 9 meses y solo contar con una humedad al 3%, la federación nacional de cafeteros siempre está velando por el cumplimiento de estas normas sanitarias, realizando el control de calidad de la materia prima y del producto terminado tipo exportación. (ALMACAFE, Comité Nacional de Cafeteros, 1999)

Se debe realizar la expedición de certificado de reposo: este se hace como proceso de la correcta liquidación de la contribución cafetera requerida, este es un gravamen particular y obligatorio para los productores de café en Colombia al momento de realizar la exportación y que se aplica con fines de beneficios propios para la asociación nacional de cafeteros. (PROCOLOMBIA, 2021)

Se debe presentar la guía de transito nacional del producto, este documento es requerido como amparo para realizar el transporte del café dentro del territorio Colombiano, los formatos utilizados son suministrados por la federación nacional de cafeteros, ALMACAFE S.A., junto con el aval por parte de la DIAN, el tránsito a nivel nacional debe estar amparados por las guías de transito como se requiera y este legislado en el momento de la exportación por la aduana nacional de Colombia. (PROCOLOMBIA, 2021)

Se debe adquirir el certificado de calidad este es emitido por ALMACAFE S.A. después de que la mercancía llegue al punto de partida sea aéreo o marítimo se realiza la toma de

muestras y siguiente a ello el estudio de la calidad del producto a exportar, esto se hace de manera simultánea con el certificado de repeso. (ALMACAFE, 2021)

Se debe obtener la certificación denominación de origen, café Tinamú actualmente cuenta con esta certificación de manera vigente desde el año 2009, esta certificación se tramita con la federación nacional de cafeteros después de que se hayan realizado los pagos de contribución a la asociación nacional de cafeteros. (PROCOLOMBIA, 2021)

Después se procede a realizar la verificación del producto a exportar, con las entidades ICA E INVIMA, a ellos se le solicita la realización de los vistos buenos y los certificados fitosanitarios del empaquetado del producto los cuales son requeridos tanto para la salida del país como para el ingreso del producto a su lugar de destino. (PROCOLOMBIA, 2021)

Para los procesos logísticos del transporte de café a nivel nacional es necesario tener la carta de responsabilidad para exportadores, por vía aérea esta se tramita a través de la ventanilla única de comercio exterior (VUCE) emitida por la dirección de la policía nacional de Colombia antinarcóticos y de igual forma la generación del certificado DEX, Declaración de exportación consolidada por la DIAN, junto con la factura de venta hacia el país importador. (VUCE, 2021)

El transporte nacional vía terrestre en el proceso de exportación de café Tinamú se realizará por SERVIENTREGA en ruta La Marina- Bogotá, la compañía de agentes de carga internacional CHAMPIONS será la encargada de recibir el producto en Bogotá y realizar el transporte vía aérea a su lugar de destino final Ámsterdam aeropuerto Schiphol, esta compañía de carga internacional será la encargada de gestionar los pagos correspondientes a inspecciones,

manejo, traslados, seguros, documentos aduaneros dentro del territorio Colombiano según acordado mediante cotización de los costos de él envío hacia Países Bajos.

Mediante análisis de los INCOTERMS vigentes hasta el 2021 hemos determinado que para este tipo de exportación ASOPECAM comenzara sus procesos de internacionalización utilizando el incoterms FCA (Free Carrier) ASOPECAM dará cumplimiento del embalaje, carga, transporte, tramites de exportación, del producto cumpliendo con los acuerdos hasta la entrega del producto a la empresa CHAMPIONS transportadora acordada para este proceso logístico por ambas partes tanto por el exportador como el importador. (ICC, 2021)

Es necesario tener una certificación bancaria de la entidad seleccionada para hacer efectivo el proceso de operación de comercio exterior, esta será la entidad encargada de hacer el reintegro de divisas una vez este se tramite a través de intermediarios cambiarios, para esto es necesario un formulario de declaración de cambio con algún banco comercial dentro de Colombia. (Cámara de comercio Tuluá, 2021)

Al arribo en los Países Bajos es importante tener estos documentos:

Factura comercial: Es el documento que respalda los acuerdos entre el exportador y el importador, esta debe contener información detallada del exportador y del importador, la fecha de emisión, los números correspondientes a la factura de venta, descripción detallada del producto, presentación, cantidad, calidad, valor unitario, valor total del artículo, condiciones y acuerdos de métodos de pago de igual forma plazos de entrega si así están acordados.

Declaración de valor en la aduana este solo se requiere cuando la exportación supera los 20.000 EU.

Documentos de flete y transporte, estos requerimientos son obligatorios y requeridos por las autoridades de la aduana EM de la Comunidad Europea al momento del despacho, estos documentos son: Guía de carga, conocimiento de embarque de las asociaciones transitarios de la Federación internacional (FIATA), hoja que contenga la ruta establecida por el contrato de transporte internacional de mercancías (CMR), guía aérea de transporte aéreo internacional asociación IATA, documentos aduaneros internacionales por la cámara de comercio internacional que son quienes permiten la importación de mercancías ATA (Admission temporaire/temporary admission), carnet TIR documento aduanero de tránsito para el transporte de mercancías a nivel internacional auspiciado por la comisión económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE). (Access2markets, 2021)

Seguro de transporte como un garante económico tanto para el exportador como para el importador, este documento es el respaldo en caso de requerimientos de una indemnización por alguna de las dos partes.

Lista de empaque P/L que debe proporcionar información importante del producto, debe contener información de exportador e importador, la fecha de elaboración, el número de factura, el tipo de embalaje de la mercancía, el número de paquetes enviados, especificación del contenido en kilos por paquete enviado, marcas, el peso neto, el peso bruto y la relación de las medidas de los bultos o paquetes enviados, este documento debe ser realizado en inglés.

(Access2Markets, 2021)

Documento administrativo único (DUA) es la declaración ante las autoridades aduaneras de la comunidad europea, debe ser en inglés u holandés.

Para el cumplimiento de todos estos documentos nombrados anteriormente es de suprema importancia que la calidad del producto cumpla todos los estándares establecidos por la Comunidad Europea.

Los estándares de calidad actuales de cada una de las referencias de café Tinamú actualmente son:

- **Café Tinamú Clásico**

Café orgánico tipo exportación retenido por mallas N.14, N.15 y N.16 con porcentajes de almendra sana 55% y 62% porcentaje de humedad en almendra verde entre el 10% y 12%, tostion media, puntaje en taza no inferior a 80 puntos sellos de alimento ecológico otorgado por el ministerio de agricultura y desarrollo rural según resolución 0187, USDA, CEE, café certificado como producto ecológico por ECOCERT, vida útil 12 meses, bolsas trilaminadas en polipropileno biorientado y con válvula desgasicadoras. (ASOPECAM ficha técnica, 2021)

- **Café Tinamú Gourmet**

Café orgánico tipo exportación retenido por mallas N.15 y N.17 con una tolerancia del 5% tipo inferior a esta pero retenida en malla N.14 al 100% almendra sana seleccionada porcentaje de humedad en almendra verde entre el 10% y 12%, tostion media, puntaje en taza no inferior a 80 puntos, sellos de alimento ecológico otorgado por el ministerio de agricultura y

desarrollo rural según resolución 0187, USDA, CEE, café certificado como producto ecológico por ECOCERT, vida útil 12 meses, bolsas trilaminadas en polipropileno biorientado y con válvula desgasificadoras. (ASOPECAM ficha técnica, 2021)

- **Café Tinamú Premium**

Café orgánico arábigo tipo exportación retenido por mallas N.17 con una tolerancia del 5% inferior a esta pero retenida en malla N.14, almendra sana seleccionada porcentaje de humedad en almendra verde entre el 10% y 12%, tostion media, puntaje en taza no inferior a 80 puntos, sellos de alimento ecológico otorgado por el ministerio de agricultura y desarrollo rural resolución 0187, USDA, CEE, café certificado como producto ecológico por ECOCERT, vida útil 12 meses, bolsas trilaminadas en polipropileno biorientado y con válvula desgasificadoras. (ASOPECAM ficha técnica, 2021)

7.3 ESTUDIO LEGAL

Colombia hoy en día cuenta con 16 acuerdos de tipo comercial, estos son tratados de libre comercio y acuerdos de alcance tipo parcial, en economías de gran desarrollo como lo son Estados Unidos y la Unión Europea, existen actualmente preferencias arancelarias tipo unilaterales y tipo discrecionales. (Mincit, 2021)

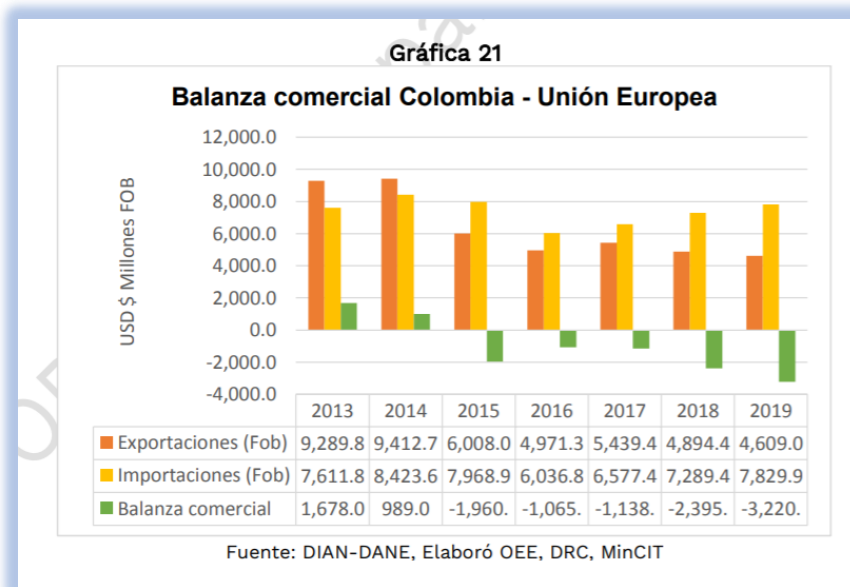
Actualmente entre Colombia y la Unión Europea existe un acuerdo comercial multipartes vigente, el cual incluye a Colombia, Perú, Ecuador y la Unión Europea, este acuerdo fue firmado

en Bruselas el 26 de junio de 2012 y posteriormente aprobado por el parlamento Europeo el 11 de diciembre de 2012, este acuerdo la Corte Constitucional de Colombia lo declaró exequible mediante el decreto 1513 del 18 de julio de 2013. (Mincit, 2021)

Para la Unión Europea y sus estados miembros, este acuerdo con Colombia quedo establecido mediante el número de **regulación D0735 / 12** con fecha de inicio 01 marzo de 2013.

En el siguiente grafico se muestra el comportamiento de la balanza comercial entre Colombia y la Unión Europea desde el año 2013 al 2019.

Gráfico 3. Balanza comercial entre Colombia y la Unión Europea.



Nota 11. El grafico describe el comportamiento de la balanza comercial entre Colombia y la Unión Europea desde el año 2013 al 2019, consultado en Mincomercio, (2020).

La exportación de café centrada en el producto café con **código SA 090111** (café, sin tostar, no descafeinado), **SA 090112** (café, sin tostar, descafeinado), **SA 090121** (café, tostado, no descafeinado), **SA 090122** (café, tostado, descafeinado) y **SA 090190** (cascaras y pieles de café). (European commission trade, 2021)

Para la exportación de café hacia la Unión Europea incluido Países Bajos el enfoque principal es la seguridad e higiene alimentaria, establecida en el **Reglamento (CE) n° 178/2002**, mediante el cual se establecen los principios, requisitos y procedimientos de la seguridad alimentaria y animal, en algunos casos y por disposición de los compradores de café exigen a los exportadores que cumplan con un sistema de seguridad alimentaria como por ejemplo el **ISO 9901** estándar que establece los requisitos para una calidad de sistema de gestión, **ISO 22000** requisitos de gestión de la seguridad alimentaria, ¹principios básicos de **HACCP** que establece 7 principios en sus directrices. **FSSC22000** fundación que se encarga de ofrecer un esquema de certificación completa para la auditoria y certificación de gestión de seguridad alimentaria, **BRC** empresa que también se encarga de los estándares de seguridad alimentaria y certificaciones. (CBI, 2021)

Existe otros estándares voluntarios que permiten la certificación de procesos y son realizados por **GLOBALG.AP**, este armoniza sus propios estándares y los procedimientos a desarrollar por un sistema de certificación independiente de buenas prácticas agrícolas (BPA),

¹ Principios HACCP: 1. Realizar análisis de peligros, 2. Determinar los puntos críticos de control, 3. Establecer límites críticos, 4. Establecer un sistema de seguimiento, 5. Establecer un procedimiento para la acción cuando el monitoreo en un PCC indique una desviación de un límite crítico establecido, 6. Establecer procedimientos de verificación para confirmar la efectividad del plan HACCP y 7. Establecer documentación sobre todos los procedimientos y registros apropiados para estos principios y su aplicación.

los exportadores deben contar con un buen estándar de café verde y además de este los productores deben cumplir con las CPCC estándar de cadena de custodia. (CBI, 2021)

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del consejo, 15 de marzo de 2017, este reglamento habla de todos los controles y las actividades oficiales que se deben realizar para garantizar la aplicación de la legislación sobre los alimentos, piensos, normas sobre salud, bienestar animal, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. (CBI, 2021)

En cuanto a los contaminantes que pueden encontrarse en el café se debe cumplir con el reglamento sobre contaminantes en los alimentos (**Reglamento CE 1881/2006**), para la consulta de los plaguicidas o aprobación de sustancias de la Unión Europea dispone de una base de datos de plaguicidas de la Comunidad Europea en la cual se puede hallar información sobre sustancias empleadas en productos fitosanitarios. (CBI, 2021)

Para el caso de disolventes de extracción que se emplean al momento de descafeinar el café, existen restricciones de límites máximos, esto se encuentra establecido en **Directiva 2009/32 / CE** del Parlamento Europeo y del consejo, de 23 de abril de 2009.

En el proceso de secado y tostado del café se debe tener en cuenta otras formas de contaminación, denominado como hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), para este caso la Unión Europea estableció **El Reglamento (UE) n° 835/2011** de la comisión que define los límites HAP en los productos alimenticios, la acrilamida es una sustancia cancerígena que se produce de forma natural al momento del tostado del café a temperatura superior a 120°C, para este caso se estable el Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, 20 de noviembre de 2017, el

cual limita los niveles de referencia para poder reducir la presencia acrilamida en alimentos.

(CBI, 2021)

CAFÉ ORGANICO

Este es un tipo de café que cumple con estándares de certificación orgánica; el café Tinamú orgánico de ASOPECAM cuenta con la certificación otorgada por **ECOCERT** para las fases de producción, de procesamiento, de comercialización y de exportación, dando cumplimiento a las siguientes normas.

- Norma nacional para la producción ecológica, según resolución 0187.
- Certificación USDA, Estados Unidos.
- Certificación CEE, Unión Europea.

Además de esto cuenta, con el sello Fair Trade Labeling Organization (FLO) manteniendo criterios a través del sello de pequeños productores de comercio justo (SPP).

Para la exportación de café orgánico hacia la Unión Europea se debe dar cumplimiento a las **regulaciones de la Unión Europea (UE)** para la producción y etiquetado de productos tipo orgánico, el **logotipo** ecológico de UE le da identidad a los productos ecológicos y facilita a los consumidores su identificación, además de certificar que ha cumplido con las condiciones estrictas de cómo deben producirse, procesarse, transportarse y almacenarse, el logotipo solo debe utilizarse en aquellos productos que contengan un 95% de ingredientes orgánicos y donde

también se hayan respetado las condiciones para el 5% restante. (European commission trade, 2021)

Existen también estándares de certificación más específicos que van más allá de la certificación orgánica, como por ejemplo las certificaciones **DEMETER**, esta es una certificación biomédica considerada como el grado más alto de agricultura orgánica a nivel mundial, por otra parte está la certificación, esta promueve las fincas de café que ofrecen un buen hábitat amigable para las aves.

Ventajas de exportar café orgánico

La creciente demanda y consumo de café orgánico en Europa ha incrementado en últimos años, en el afán por el cuidado del medio ambiente, los suelos, el ecosistema y el interés de los consumidores por una vida sana, ha llevado a la expansión y consumo de diversos productos orgánicos incluyendo el café, estos productos alimenticios que son producidos sin fertilizantes ni pesticidas son considerados más saludables y seguros a la hora de consumirlos.

Entre los hallazgos, cabe resaltar que entre el año 2018 y 2019 se observaron cambios en el ranking de exportaciones de productos orgánicos con destino a la Unión Europea, donde Colombia actualmente está posicionada en el top 10 de proveedores de productos orgánicos. El café orgánico ocupa actualmente el puesto N.8 en el ranking de los productos orgánicos de mayor importación por la Unión Europea durante el año 2018 y 2019. (European commission trade, 2021)

La siguiente tabla muestra el ranking de volumen de importaciones agroalimentarias ecológicas hacia la UE por país de origen.

Tabla 7. Ranking de Volumen de importaciones año 2019.

Rank	Exporting countries	2018 imports	2019 imports	Change (%)	Share in total (% 2019)	Cumulated share (% 2019)
1	China	404 623	433 705	7.2	13.4	13.4
2	Ukraine	265 817	337 856	27.1	10.4	23.8
3	Dominican Republic	271 801	324 354	19.3	10.0	33.8
4	Ecuador	276 879	304 297	9.9	9.4	43.2
5	Peru	204 871	214 240	4.6	6.6	49.8
6	Turkey	262 722	210 760	-19.8	6.5	56.3
7	India	125 477	176 568	40.7	5.4	61.7
8	Colombia	63 114	87 341	38.4	2.7	64.4
9	Kazakhstan	50 250	85 675	70.5	2.6	67.1
10	Brazil	72 204	78 825	9.2	2.4	69.5

Nota 12. La anterior tabla describe el ranking de los países que realizan exportaciones de productos orgánicos hacia la Unión Europea durante el año 2018 y 2019, consultado en European Commission (2021).

Las exportaciones de café orgánico Tinamú realizadas por ASOPECAM en el último año hacia Alemania ascendieron a 1,333 kilos, las posibilidades de nuevos mercados externos los fortalece como asociación; una gran ventaja para ASOPECAM, es su producto el café orgánico Tinamú por ser un tipo de café de alta calidad, con un valor agregado y su nicho de mercado se encuentra en auge en Europa.

Al contar con la certificación CEE de la Unión Europea, café orgánico Tinamú, cumple con los requisitos para entrar en el mercado de Europa, es por esta razón que se encuentran realizando expansión de mercado en Alemania desde hace aproximadamente 1 año, y las

investigaciones y datos recopilados a través de este proyecto, muestran que incursionar en el mercado de los Países Bajos tendría un gran porcentaje de viabilidad.

7.4 ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero que realizamos para la asociación ASOPECAM va enfocado en conocer la capacidad actual con la que cuentan para dar inicio a la internacionalización del producto café Tinamú hacia los Países Bajos, por medio de este estudio se busca conocer si la inversión presente en maquinaria, planta, equipo y capital de la empresa logrará traer rendimientos financieros a la asociación si se da inicio a la exportación.

Mediante todos los estudios realizados durante este proyecto, se ha logrado identificar una oportunidad de exportación basada en toda la información obtenida en el desarrollo de este plan de negocios, hemos logrado encontrar un alto consumo y una alta demanda de café tipo orgánico en los Países Bajos, el cual es procesado actualmente por ASOPECAM y cumple con todos los estándares y certificaciones requeridas por la Comunidad Europea, localizando así oportunidades de nuevos nexos comerciales y la posible internacionalización de su producto.

La asociación ASOPECAM, requiere optimizar un activo que tiene para el año 2021 por \$ 250.000.000 millones que se encuentran representados en propiedad planta y equipo ubicada en el corregimiento de la Marina, donde actualmente realizan sus procesos de producción, como inicio a este estudio financiero comenzamos por establecer la capacidad financiera de ASOPECAM, conduciendo la idea principal de inversión en la optimización de la planta de

producción con la que cuentan actualmente y llevarlo al 100% de su capacidad productiva donde actualmente se realiza la producción de 2.000 kilos por mes de café tipo orgánico marca Tinamú.

Damos inicio con **las bases** tomamos como punto de partida las variables macroeconómicas tomadas de los reportes publicados para el año 2021 del grupo Bancolombia, estas son: La inflación, la devaluación, el índice de precios del productor IPP, el crecimiento del PIB producto interno bruto, la tasa de interés DTF T.A, el impuesto o carga impositiva que está establecida por el estado contablemente para el 2021 es del 33%, se tomaron los referente de la TRM o tasa representativa del mercado donde nos muestra la tasa de cambio y el comportamiento del dólar ajustado a Mayo 21 del 2021 por un valor de \$3.725,21, para este proyecto se estima que el personal necesario para responder a las nuevas demandas internacionales será de 6 personas en total distribuidos así: 4 personas en la parte operativa que serán los encargados de la mano de obra y la producción, 1 empleado administrativos, 1 empleado comercial y 3 personas en la parte directiva, estos estarán directamente relacionados con la apertura de este nuevo mercado, los procesos de calidad y demás requisitos necesarios para la comercialización, las proyecciones de costos y los posibles apalancamientos para la realización de este proyecto. (Ver anexo 3, Bases, modelo financiero ASOPECAM)

Para las **proyecciones de ventas** de las tres referencias tipo exportación de café orgánico Tinamú premium, gourmet y clásico tomamos como base los precios asignados y entregados por ASOPECAM, el cálculo de estos precios fue realizado para este plan de negocios de internacionalización hacia Países Bajos por la parte administrativa de la asociación.

Tabla 8. *Tabla de precios asignados por ASOPECAM para el estudio financiero del plan de negocios café Tinamú.*

Tipo de café	Presentación	Peso	Precio por unidad
Clásico	250	250gr	6.765 COP
Gourmet	250	250gr	9.625 COP
Premium	250	250gr	13.200 COP
Clásico	500	500gr	12.650 COP
Gourmet	500	500gr	17.600 COP
Premium	500	500gr	24.200 COP
Clásico	2.500	2.500 gr	58.905 COP
Gourmet	2.500	2.500 gr	86.955 COP
Premium	2.500	2.500 gr	117.700 COP

Nota 12: *precios de venta café Tinamú ASOPECAM.*

Con base en información suministrada por ASOPECAM establecimos un crecimiento en ventas del 11% este es un valor estimado de reacción del producto en el nuevo mercado, comenzando en el primer año con un total de exportaciones de 9.000 kilos para un promedio de 750 kilos por mes entre las tres referencias disponibles que son de tipo exportación y que cumplen con todos los estándares requeridos para la internacionalización hacia Países Bajos, las proyecciones fueron elaboradas para un periodo de tiempo de 5 años, lo esperado para exportaciones totales de este periodo de tiempo será de 13.716 kilos, el primer año el valor inicial de ventas se estima por \$326.700.000 millones y cerraría el periodo con un valor final en

el año 5 en ventas totales de \$554.715.992 millones, las unidades de producción establecidos en este plan de negocios se proyecta teniendo como referente las necesidades del mercado y la capacidad de producción de la planta de ASOPECAM. (Ver anexo 4, Proyecciones de venta modelo financiero ASOPECAM)

En el estudio de los **costos promedios** proyectamos los costos totales de producción por unidades para cada referencia de café, para el cálculo de los precios tomamos los valores de materia prima, proceso de trilla, selección, tamizaje, empaque, stickers, torrefacción, molido, codificación, proceso de etiquetado, control de calidad, empackado, servicio de gas, todos estos valores suministrados por ASOPECAM, el crecimiento de estos costos va en función con los valores de la inflación tomados de la tabla de valores macroeconómicos grupo Bancolombia, se toman de igual forma la producción y los contratos del recurso humano con el que contara ASOPECAM para esta proyección, los nuevos contratos de recursos humanos serán bajo la prestación de servicios. (Ver anexo 5, Costo promedio modelo financiero ASOPECAM)

En **otros costos de fabricación** se realizó el análisis de gastos de energía, combustible, mantenimiento, sellos de certificación del café orgánico, sellos de denominación de origen, Invima y embalaje del producto, valores suministrados por ASOPECAM, estos valores se calculan año a año con base del crecimiento porcentual de la inflación proyectada según datos de la tabla de valores macroeconómicos grupo Bancolombia, tras estos análisis podemos ver el

comportamiento histórico de la empresa y las condiciones favorables con las que cuenta actualmente. (ver anexo 6, otros costos de fabricación, modelo financiero ASOPECAM)

En los **gastos administrativos** se calcularon los pagos de gerente, auxiliar administrativo y contador, aproximándonos así a los pagos administrativos que la empresa realiza actualmente, estos gastos fueron proyectados a 5 años. (Ver anexo 7, gastos administrativos, modelo financiero ASOPECAM)

Se realizó el análisis de la **capacidad instalada** con el fin de conocer y analizar el aprovechamiento actual de la planta, el aprovechamiento futuro y la capacidad total de producción con la que se podría contar si la internacionalización del producto implicara demanda y grandes aumentos de producción, para cada referencia de café se realizó un estudio estimado de tiempo de producción. (Ver anexo 8, capacidad instalada, modelo financiero ASOPECAM)

La proyección del **flujo de caja** muestra que la empresa en su dinámica logra tener el efectivo suficiente para responder con las obligaciones, se ve una proyección de un efectivo constante, como resultados obtenemos margen EBDITA durante los 5 años entre el 16% y 25% podemos decir que aproximadamente en 2 años y 8 meses se estaría recuperando la inversión inicial de la empresa que según nuestras proyecciones será de \$250.000.000 millones de pesos. (ver anexo 9, flujo de caja modelo financiero ASOPECAM)

El análisis de los **estado de resultados** permite conocer un incremento porcentual año a año de las posibles utilidades a generarse relacionadas con los ingresos, comenzando en el año 1 con un 9% y finalizando al año 5 con un 16%, calculando la pérdida de valor de propiedad planta y equipo en el tiempo, los pagos de impuestos, proyectando los costos y gastos, este ejercicio financiero nos muestra que la empresa proyecta utilidades positivas para los 5 años permitiendo el crecimiento sostenible con un beneficio tras la inversión inicial, mostrando una utilidad neta final para el primer año de \$30.767.070 millones y para el 5 año de \$89.536.571 millones para un total en el periodo proyectado de \$284.556.042 millones. (Ver anexo 9, estado de ganancias y pérdidas P&G modelo financiero ASOPECAM)

Como parte final de este estudio financiero en **salidas**, tomamos los valores de los indicadores financieros del flujo de caja para cada año y utilizamos el margen esperado de exportación de un 20% planteado en la parte inicial de este modelo financiero , así tras realizar las operaciones correspondientes para obtener los resultados de este periodo proyectado a 5 años obtuvimos resultados positivos para ASOPECAM, luego de la elaboración de este estudio financiero, hemos podido concluir que la inversión inicial se acepta porque la proyección de este estudio financiero nos arroja resultados positivos para ASOPECAM, la tasa interna de retorno TIR obtenida es de un 35 %, la realización de este plan de negocios podrá generar un valor presente neto VPN de \$378.442.521 millones y un valor de costo beneficio de 1,14. (Ver anexo 9, salidas modelo financiero ASOPECAM)

Mediante este estudio hemos logrado conocer las actuales condiciones tanto económicas, financieras y productivas con las que cuenta ASOPECAM y hemos verificado que esta asociación está constituida de tal manera que cuenta con todas las capacidades necesarias para incursionar en el mercado Europeo específicamente en los Países Bajos con la exportación de café Tinamú Orgánico, tras las teorías citadas en el marco teórico de este plan de negocios, vemos como cada una de estas respaldan la realización de la internacionalización de café Tinamú, la teoría de la ventaja competitiva por Michael Eugene Porter nos muestra que la aplicación de este modelo es un factor determinante, esta estrategia la enfocamos para ASOPECAM en este estudio financiero con la reducción de los costos de producción, permitiendo así obtener una alta posibilidad de participación en el mercado logrando generar mayores ganancias, buscando a corto, mediano y largo plazo la sostenibilidad y el posicionamiento (Porter, 2021). En el enfoque del planteamiento realizado en la teoría de la cadena de valor por Michael Porter tras la realización de un detallado análisis interno de ASOPECAM, se proyectó en este modelo las posibles ventas en un periodo de 5 años y se logró obtener resultados positivos de los flujos de caja posibles para así poder crear las estrategias necesarias que permitan la apertura de nuevos mercados y la sostenibilidad de este, resaltando la importancia de cada uno de los procesos que tiene la producción y comercialización de café Tinamú, para dar fin en este estudio aplicamos la teoría propuesta del modelo Upsala, tras analizar la viabilidad para la exportación de café Tinamú orgánico hacia los Países Bajos y seguidamente su comercialización, se realizó un enfoque de producción de ventas en un periodo de 5 años de forma gradual, este estudio financiero muestra como ASOPECAM tiene la

posibilidad de comenzar con exportaciones de riesgo limitado, que se pueden realizar con un crecimiento a escala que aumentara en la medida que se adquiriera experiencia en las actividades que se realizaran en la comercialización de café Tinamú en los Países Bajos, aumentando así las oportunidades de lograr los objetivos propuestos en este plan de negocios y optimizar las proyecciones realizadas en el modelo de este estudio financiero.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- La globalización e internacionalización económica han creado oportunidades de mercados a nivel mundial, para Colombia, el café representa uno de los principales productos de exportación, después del petróleo y la minería, el sector cafetero ha contribuido durante muchos años al incremento del empleo y la formación del capital.
- Las investigaciones realizadas indican que las exportaciones de café que realiza Colombia hacia la Unión Europea, principalmente se centran hacia los países de Alemania y Bélgica, países vecinos, quienes posteriormente se encargan de exportar hacia los Países Bajos, es aquí en este mercado, donde ASOPECAM puede incursionar de forma directa, cambiando la dinámica actual de las exportaciones que permitan suplir las necesidades actuales de demanda de café.
- En los últimos años, el consumo y demanda de café ha ido en crecimiento a nivel mundial, es por esta razón que se ha elegido a los Países Bajos como principal destino de las exportaciones de café Tinamú orgánico, las estadísticas los posicionan como uno de los países con más consumo de café per cápita al año y con altas posibilidades incursionar en el mercado con un café especial y de alta calidad.
- ASOPECAM como organización campesina productora, comercializadora y exportadora de café orgánico, cumple con los requerimientos y estándares necesarios para

incursionar en el mercado de la Unión Europea, satisfaciendo las necesidades requeridas por los consumidores de café orgánico y a su vez y de gran importancia promoviendo el cuidado del medio ambiente, los suelos y los ecosistemas.

- Los acuerdos comerciales entre Colombia y la Unión Europea, incluido los Países Bajos, permite la libre circulación de mercancías, el café cuenta con preferencia arancelaria, lo cual permite una mayor participación y competitividad dentro del mercado.

- El consumo de los productos orgánicos a nivel mundial está en auge, Europa actualmente es uno de los principales mercados de dichos productos, el interés de los consumidores por una vida sana abre el mercado a nuevas oportunidades comerciales, entre ellas la incursión del café orgánico.

- El estudio financiero realizado en este proyecto nos permite concluir de forma positiva la viabilidad de exportación y comercialización de café Tinamú orgánico hacia los Países Bajos, ASOPECAM cuenta con las condiciones económicas, financieras y productivas para incursionar en el mercado de la Unión Europea.

9. BIBLIOGRAFIA

- Affairs, C. M. (10 de November de 2020). *What requirements must coffee comply with to be allowed on the European market?* Recuperado el 21 de Mayo de 2021, de <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/what-requirements-should-your-product-comply>
- AMSTERDAM, B. (2021). *BRANDMEESTER'S PREMIUM ROASTED COFFEE*. Recuperado el 20 de June de 2021, de <https://www.brandmeesters.nl/amsterdam/>
- Asopecam. (2021). *ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS CAFICULTORES DE LA MARINA Documentos Legales*. Recuperado el 18 de Mayo de 2021, de <https://asopecam.com/asociacion/documentos/>
- Asopecam. (2021). *Asopecam, Asociación de Pequeños Caficultores de la Marina*. Recuperado el 13 de Marzo de 2021, de <https://asopecam.com/>
- Asopecam. (2021). *Café Ecológico Nuestro Café*. Recuperado el 27 de Marzo de 2021, de <https://asopecam.com/cafe/>
- Bancolombia, G. (10 de Marzo de 2021). *Proyecciones económicas Colombia 2021 - 2025*. Recuperado el 2 de Junio de 2021, de <https://www.grupobancolombia.com/wps/portal/empresas/capital-inteligente/actualidad-economica-sectorial/proyecciones-economicas-colombia-2021-2025>
- Bocca. (2021). *Bocca.nl*. Recuperado el 20 de June de 2021, de <https://bocca.nl/nl/>
- Café, M. d. (2021). *Mundo del café*. Recuperado el 21 de Marzo de 2021, de <https://mundodelcafe.es/cafe-colombiano/#:~:text=%20Caracter%C3%ADsticas%20del%20caf%C3%A9%20colombiano%20%201%20Temperatura,de%20las%20lluvias%20es%20muy%20importante...%20More%20>
- CAFETEROS, E. C. (19 de Enero de 1999). *Resolución 1 de 1999*. Recuperado el 18 de Mayo de 2021, de <https://federaciondecafeteros.org/static/files/RESOLUCI%C3%93N1DE1999.pdf>
- Cafeteros, F. D. (25 de Abril de 2016). *Resolución-2-2016_café_verde.pdf*. Recuperado el 17 de Mayo de 2021, de https://antioquia.federaciondecafeteros.org/app/uploads/2019/11/Resoluci%C3%B3n-2-2016_caf%C3%A9_verde.pdf

- Cafeteros, F. d. (08 de Agosto de 2020). *REINTEGRO DE DIVISAS*. Recuperado el 01 de Mayo de 2020, de <https://federaciondefcafeteros.org/app/uploads/2020/08/AGOSTO-13-PROCESO-DE-REINTEGRO-DE-DIVISAS.pdf>
- cafeteros, F. d. (2021). *Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia*. Recuperado el 19 de Marzo de 2021, de <https://federaciondefcafeteros.org/wp/>
- Cafeteros., F. d. (2020). *Café del Valle del Cauca*. Recuperado el 24 de Marzo de 2021, de <https://valle.federaciondefcafeteros.org/cafe-de-cauca>
- Cauca, C. d. (2021). *Federacion Nacional De Cafeteros De Colombia*. Recuperado el 25 de Marzo de 2021, de <https://valle.federaciondefcafeteros.org/?search-type=all&s=el+cafe+es+un+gran+generador+de+empleo>
- CBI. (07 de September de 2020). *CBI Ministry of Foreign Affairs*. Recuperado el 14 de Mayo de 2021, de <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/organic-coffee/market-potential>
- Coffee, W. w. (2021). *Whitelabelcoffee nl*. Recuperado el 20 de June de 2021, de <https://whitelabelcoffee.nl/>
- Colombia, C. d. (2021). *Café de Colombia*. Recuperado el 21 de Marzo de 2021, de <https://www.cafedecolombia.com/particulares/historia-del-cafe-de-colombia/>
- Colombia, M. d. (2019). *INFORME SOBRE LOS ACUERDOS COMERCIALES VIGENTES DE COLOMBIA*. Recuperado el 21 de Mayo de 2021, de <http://www.tlc.gov.co/temas-de-interes/informe-sobre-el-desarrollo-avance-y-consolidacion/documentos/ley-1868-informe-2020.aspx>
- Commission, E. (2010). *The organic logo*. Recuperado el 25 de Mayo de 2021, de https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_en
- Commission, E. (2021). *Access2Markets*. Recuperado el 20 de Mayo de 2021, de <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/results?product=090121&origin=CO&destination=NL>
- Commssion, E. (17 de June de 2020). *EU imports of organic agri-food products*. Recuperado el 23 de Mayo de 2021, de https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/food-farming-fisheries/farming/documents/market-brief-organic-imports-june2020_en.pdf
- DEEN.nl. (2021). *Koffiebonen DEEN supermarkten*. Recuperado el 21 de June de 2021, de <https://www.deen.nl/boodschappen/koffie-en-thee/koffiebonen>

- Económicos, O. d. (Enero de 2021). *Informe de exportaciones a enero 2021*. Recuperado el 12 de Mayo de 2021, de <https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/estadisticas-e-informes/informes-de-exportacion/2021/enero/oe-mab-informe-de-exportaciones-a-enero-de-2021.pdf.aspx>
- Económicos, O. d. (Febrero de 2021). *Informe de exportaciones a febrero 2021*. Recuperado el 12 de Mayo de 2021, de <https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/estadisticas-e-informes/informes-de-exportacion/2021/febrero/oe-mab-informe-de-exportaciones-a-febrero-de-2021.pdf.aspx>
- Económicos, O. d. (2021). *Informe de exportaciones a marzo 2021*. Recuperado el 12 de Mayo de 2021, de <https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/estadisticas-e-informes/informes-de-exportacion/2021/marzo/oe-mab-informe-de-exportaciones-a-marzo-de-2021.pdf.aspx>
- El Ministro de Comercio, I. y. (02 de Julio de 2019). *DECRETO 1165 DE 2019*. Recuperado el 07 de Mayo de 2021, de <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=30036618>
- Group, w. b. (2020). *Doing Business 2020*. Recuperado el 16 de Mayo de 2021, de <https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/32436/9781464814402.pdf>
- Heijn, A. (2021). *Koffiebonen Albert Heijn*. Recuperado el 21 de June de 2021, de <https://www.ah.nl/producten/frisdrank-sappen-koffie-thee/koffie/koffiebonen>
- IGI-Global. (2021). *IGI-Global Publisher of Timely Knowledge*. Recuperado el 15 de Abril de 2021, de <https://www.igi-global.com/dictionary/seeking-opportunities/47167>
- JOEL, P. H. (2019). *Repositorio.utmachala FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES*. Recuperado el 20 de June de 2021, de **APLICACIÓN DEL VAN Y TIR COMO HERRAMIENTAS CLAVES PARA DETERMINAR LA VIABILIDAD ECONÓMICA DE UN PROYECTO DE:**
http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14962/1/E-11393_POMA%20HIDALGO%20ALEXANDER%20JOEL.pdf
- jumbo. (2021). *Koffiebonen jumbo*. Recuperado el 21 de June de 2021, de <https://www.jumbo.com/listers/producten/fris,-sap,-koffie,-thee/koffie/koffiebonen/>
- LAVERDE, J. R. (18 de Mayo de 2020). *Asopecam informe_de_representacion_legal_2020*. Recuperado el 2021, de https://asopecam.com/docs/2021/ASOPECAM_informe_de_representacion_legal_2020.pdf

- Macro, D. (2021). *Comparar economía países: Colombia vs Países Bajos*. Recuperado el 9 de Mayo de 2021, de <https://datosmacro.expansion.com/paises/comparar/colombia/paises-bajos>
- Map, T. (2021). *Comercio bilateral entre Países Bajos y Colombia*. Recuperado el 17 de Mayo de 2021, de https://www.trademap.org/Bilateral_TS.aspx?nvpm=3%7c528%7c%7c170%7c%7c09%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1%7c1%7c1
- Map, T. (08 de Mayo de 2021). *Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas*. Recuperado el 2021, de https://www.trademap.org/Bilateral_TS.aspx?nvpm=3%7c528%7c%7c170%7c%7c09%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c1%7c1%7c1
- Matamoras, Y. S. (09 de Octubre de 2020). *Repositorio Institucional - Pontificia Universidad Javeriana*. Recuperado el 5 de Abril de 2021, de Política de calidad del café en Colombia : cambios y consecuencias: https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/51365/Tesis%20Maria%20Paula%20Yoshida%20Yair%20Soto_VF.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Mundial, B. (2021). *Países Bajos Microdatos*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de <https://datos.bancomundial.org/pais/paises-bajos?view=chart>
- Mundial, G. B. (2021). *Colombia*. Recuperado el 11 de Mayo de 2021, de <https://datos.bancomundial.org/pais/colombia>
- Mundial, G. B. (2021). *Países Bajos*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de <https://datos.bancomundial.org/pais/paises-bajos?view=chart>
- organization, I. c. (June de 2020). *Coffee Market Report - June 2020*. Recuperado el 16 de Mayo de 2021, de <http://www.ico.org/documents/cy2019-20/cmr-0620-e.pdf>
- Pardo Carvajal, E. (2020). *Repositorio Institucional Universidad EAFIT*. Recuperado el 29 de Marzo de 2021, de Plan exportador para la empresa 121 Café: <https://repository.eafit.edu.co/handle/10784/16276>
- Porter, M. E. (1990). *Competitive Advantage of Nations*. New York: Free Press Edition. Recuperado el 16 de Abril de 2021
- Procolombia. (04 de Enero de 2019). *GUÍA PRÁCTICA PARA LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ*. Recuperado el 21 de Mayo de 2021, de https://procolombia.co/publicaciones/guia-practica-para-la-exportacion-de-cafe?__cf_chl_jschl_tk__=fc12b092ac3e51df347f43318be0763bc225741e-1623179398-0-AUCInbcLcQ_-

tqlj3Brcm4oChUxM3NWYPGN3Eh6p1HrQxBGVQwW4yWWsQgIcPjyNAcBu_8Tvizr
S4dZL1c_0SPjq2rlqKmLYjZO66C

Procolombia. (2021). *Procolombia Exportaciones Turismo Inversion Marca Pais*. Recuperado el 18 de Marzo de 2021, de https://www.colombiatrade.com.co/noticias/como-aprovechar-opportunidades-para-exportar-cafe-mercados-internacionales?__cf_chl_jschl_tk__=7298c215468f6310ed05fbaebdaef3a2d6d8b2a6-1623172909-0-AQGWXEIpK-2kbKvcOaSPjwOpl1zrMJPF5FgyvCr4914oLh9mA7poO3NSi9HLXBCVc

Rivadeneira Gómez, M. d. (14 de Noviembre de 2018). *Repositorio Institucional UCC*. Recuperado el 30 de Marzo de 2021, de <https://repository.ucc.edu.co/handle/20.500.12494/10026>

rules, I. I. (2020). *INCOTERMS RULES*. Recuperado el 20 de Mayo de 2021, de <https://iccwbo.org/resources-for-business/incoterms-rules/incoterms-2020/>

Salazar Gallego, F. A. (2021). *Repositorio Institucional UPB*. Recuperado el 3 de Abril de 2021, de Café de Colombia, análisis de los principales productores de café del mundo: <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/8185>

School, H. B. (2021). *INSTITUTE FOR STRATEGY & COMPETITIVENESS*. Recuperado el 17 de April de 2021, de <https://www.isc.hbs.edu/strategy/business-strategy/Pages/the-value-chain.aspx>

Simonlevelt. (2021). *simonlevelt nl*. Recuperado el 20 de June de 2021, de <https://www.simonlevelt.nl/>

Tinamú, C. (2021). *Café Tinamú*. Recuperado el 14 de Marzo de 2021, de <https://cafetinamu.co/>

Tuluá, C. D. (2021). *Cámara De Comercio Tuluá*. Recuperado el 3 de Mayo de 2021, de https://camaratulua.org/comercio_exterior/documento-proceso-para-la-exportacion-de-cafe/

Union, O. J. (21 de December de 2012). *TRADE AGREEMENT between the European Union and its Member States, of the one part, and Colombia and Peru, of the*. Recuperado el 23 de Mayo de 2021, de https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_.2012.354.01.0003.01.ENG

VUCE. (2021). Recuperado el 5 de Mayo de 2021, de Ventanilla Única de Comercio Exterior.: <https://export.vuce.gov.co/exportadores/>

10. ANEXOS

Anexo 1. Ficha técnica café Tinamú, idioma holandés, documento requerido como presentación del producto en el proceso de exportación hacia Países Bajos.




ASOPECAM, de vereniging van kleine boeren in La Marina, bestaat uit 17 boerderijen, 14 in La Marina en 3 boerderijen in de regio Andalusí (Valle del Cauca), het is een boerenorganisatie die Tinamú biologische koffie produceert, verkoopt en exporteert. Deze koffie wordt verbouwd onder de zorg en liefde van boerenfamilies die, op basis van hun voorouderlijke kennis, elke boon produceren met kenmerken van een specifiek profiel dat wordt geboren tussen de curven van het branden en mengsels tussen de beste kwaliteiten van de koffiesoorten op de markt zijn, innoveren we met langdurige fermentatieprocessen met isolatie van micro-organismen, altijd op zoek om onszelf te classificeren voor het hebben van een goede kwaliteit van zijn product. Tinamú-koffie groeit te midden van biodiverse agroforestry-systemen die niet de fauna en flora van de regio, bevinden zich in het zuidwesten van Colombia, wordt het product geteeld tussen temperaturen van 18 tot 28 graden Celsius in het midden van gebogen voren van niveau op de helling van de centrale bergketen van de gemeente Tuluá, met een breedtegraad van 1-3° en op een hoogte die schommelt tussen 1300 en 1700 M.S.N.M. De koffieboemen zijn bomen met een gemiddelde hoogte van 1,50 meter, de productie van de gewassen op de boerderijen van de vereniging wordt geoogst tussen de maanden April-Mei en Oktober-November ASOPECAM heeft processen van nat voordeel, wassen en drogen die ligt tussen 10% en 12% luchtvochtigheid, ze hebben een maandelijks productie van 4.000 kilo per maand voor een jaargemiddelde productie van 48.000 kilo droge koffiebonen, dus een groep koffiefilters met een hoge productiecapaciteit. Als dit nodig is voor de internationalisering van het product, de biologische Tinamú-koffie heeft momenteel de biologische certificering verleend door ECOCERT voor de productie, verwerking, commercialisering en export van koffie, en voldoet aan de volgende normen: Nationale norm voor biologische productie - Resolutie 0187, USDA (Verenigde Staten), EEG (Europa) en oorsprongsbenaming Colombia (SIC).



Certificeringen

 <p>Geselecteerde koffie uit het oogsten, verzamelen en dorsen. Zijn sensorisch profiel wordt gekenmerkt door zijn opmerkingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bloemen - Chocola - Snoep - Citrus <p>Gevoelige en lichte zuurgraad; romig lichaam; restsmak sleepte; beker van 84 tot 86 punten.</p>	 <p>Excelso-koffie van hoge kwaliteit, groene amandel geselecteerd, met een sensorisch profiel waar de opmerkingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chocola - Snoep - Amandel <p>Van uitgesproken zoete smaak, delicate medium zuurgraad aan de gehemelte, medium body, hoge afdronk, cup tot 82 punten.</p>
 <p>Koffie zonder selectie van groene amandelen. Het staat voor zijn aantekeningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chocola - Noot <p>Het is een koffie voor liefhebbers van een sterkere en meer geconcentreerde drank.</p>	 <p>Premium koffie limited editions en envelop bestelling, zorgvuldig geselecteerd uit de cultuur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speciale variëteiten van honney - Lange fermentatiemethoden - Bekersprofiel volgens seizoenskoffie - Micro kavels <p>Deze lijn komt jongeren rechtstreeks ten goede van de organisatie.</p>



CAFÉ TINAMÚ
Straatnummer 5 #6-26, Buurt Centro, La Marina, Valle del Cauca, Colombia

Telefoonnummer / Fax: +57 (2) 226-0513
Mobiele telefoon: +57 317-518-0702
WhatsApp: +57 317-518-0702
E-mail: info@cafetnamu.co



ASOPECAM
Straatnummer 5 #6-26, Buurt Centro, La Marina, Valle del Cauca, Colombia

Telefoonnummer / Fax: +57 (2) 226-0513
Mobiele telefoon: +57 317-518-0702
WhatsApp: +57 317-518-0702
E-mail: info@asopecam.com

Nota 13. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 2. Ficha técnica café Tinamú, idioma español, documento requerido como presentación del producto en el proceso de exportación.



Café Tinamú

ASOPECAM

ASOPECAM, asociación de pequeños campesinos de La Marina, está conformado por 17 fincas, 14 ubicadas en La Marina y 3 fincas en la zona de Andalucía (valle del Cauca), es una organización campesina productora, comercializadora y exportadora de café orgánico marca Tinamú, este café es cultivado bajo el cuidado y el amor de las familias campesinas que con base en su saber ancestral, producen cada grano con características de un perfil específico que nace entre las curvas del tueste y las mezclas entre las mejores calidades de los tipos de café que se tienen en el mercado, innovamos con procesos de fermentación prolongados con aislamiento de microorganismos buscando siempre catalogarnos por tener una buena calidad de su producto, café Tinamú crece en medio de sistemas agroforestales biodiversos que no afectan la fauna y la flora de la región, están ubicados en el sur occidente de Colombia, el producto se cultivada entre temperaturas de 18 a 28 grados centígrados en medio de surcos a curvas de nivel en la pendiente de la cordillera central del municipio de Tuluá, con una latitud de 1-3° y a una altura que oscila entre los 1300 y los 1700 M.S.N.M. Los cafetos son arboles con una altura promedio de 1.50 metros, la producción de las cosechas en las fincas de la asociación, se recolectan entre los meses de Abril-Mayo y Octubre-Noviembre, ASOPECAM cuenta con procesos de beneficio húmedo, de lavado y secado que oscila entre el 10% y 12% de humedad, cuentan con una producción mensual de 4000 kilos mensuales para un promedio anual de producción de 48.000 kilos de café en grano seco, siendo así un grupo de caficultores que cuentan con una capacidad de producción alta si así se requiriera para la internacionalización del producto, el Café Tinamú orgánico cuenta actualmente con la certificación orgánica otorgada por ECOCERT para la producción, procesamiento comercialización exportación de café, cumpliendo con las siguientes normas: Norma nacional para la producción ecológica - Resolución 0187, USDA(Estados Unidos), CEE (Europa) y Denominación de origen Colombia (SIC)

Certificaciones

Premium

Café seleccionado desde su cosecha, acopio y trilla, su perfil sensorial se caracteriza por sus notas:

- **Florales**
- **Achocolatadas**
- **Caramelo**
- **Cítricas**

Acidez delicada y ligera; cuerpo cremoso; sabor residual prolongado; taza de 84 a 86 puntos

Clásico

Café excelso de alta calidad, almendra verde seleccionada, con perfil sensorial donde se destacan las notas:

- **Achocolatadas**
- **Caramelo**
- **Almendra**

De sabor dulce pronunciado, acidez media delicada al paladar, cuerpo medio, sabor residual alto, taza hasta 82 puntos.

Gourmet

Café sin selección de almendra verde, se destaca por sus notas:

- **Achocolatadas**
- **Nuez**

Es un café para los amantes de una bebida más fuerte y concentrada.

Jóvenes

Café tipo premium ediciones limitadas y sobre pedido, seleccionado cuidadosamente desde el cultivo.

- **Variedades especializadas de honey**
- **Metodos de fermentación prolongados**
- **Perfil de taza de acuerdo al café de temporada**
- **Micro lotes**

Esta línea beneficia directamente a los jóvenes de la organización.

CAFÉ TINAMÚ
Straßnummer 5 #6-26. Buart Centro.
La Marina, Valle del Cauca.
Colombia
Telefoonnummer / Fax: +57 (2) 226-0513
Mobiele telefoon: +57 317-518-0702
WhatsApp: +57 317-518-0702
E-mail: info@cafetinamu.co

ASOPECAM
Straßnummer 5 #6-26. Buart Centro.
La Marina, Valle del Cauca.
Colombia
Telefoonnummer / Fax: +57 (2) 226-0513
Mobiele telefoon: +57 317-518-0702
WhatsApp: +57 317-518-0702
E-mail: info@asopecam.com

Nota 14. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 3. Bases, modelo financiero ASOPECAM.

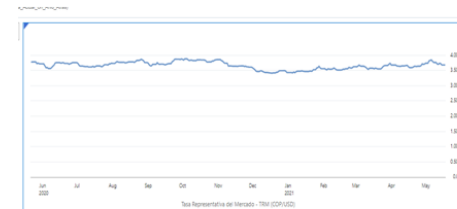
FECHA	2021	2022	2023	2024	2025
VARIABLES MACROECONOMICAS					
Inflación	2.40%	3.00%	3.50%	3.70%	3.10%
Devaluación	-3.80%	-0.60%	1.10%	2.00%	2.50%
IPP	2.71%	3.51%	3.72%	3.80%	3.50%
Crecimiento PIB	4.70%	3.50%	3.60%	3.40%	3.20%
DTF T.A	2.29%	3.16%	4.05%	4.63%	5.14%
PRODUCTOS					
CAFÉ TINAMU ORGANICO PREMIUM *kilo					
CAFÉ TINAMU ORGANICO GOURMET * kilo					
CAFÉ TINAMU ORGANICO CLASICO * kilo					
TASA DE CAMBIO					
Dollar Proyectado tasa representativa 21 de Mayo de 2021	\$ 3,715.21	\$ 3,715.21	\$ 3,715.21	\$ 3,715.21	\$ 3,715.21
(Se anexa informacion como dato pero no se incluye en el analisis financiero)					
EMPLEOS Y MANO DE OBRA					
Mano de Obra Producción (Operativa)	4	4	4	4	4
Empleos Administrativos	1	1	1	1	1
Empleos Comerciales	1	1	1	1	1
Total Personal	6	6	6	6	6
IMPUESTO 33%					
RENTABILIDAD ESPERADA 20%					
CAFÉ TINAMÚ PREMIUM PRECIO PAISES BAJOS	48,400				
CAFÉ TINAMÚ GOURMET PRECIO PAISES BAJOS	35,200				
CAFÉ TINAMÚ CLASICO PRECIO PAISES BAJOS	25,300				



Tabla de resumen de nuestras principales proyecciones económicas de mediano plazo

Año	2016	2017	2018	2019	2020	2021(e)	2022(e)	2023(e)	2024(e)	2025(e)
Crecimiento del PIB (var. % anual)	2.1%	1.4%	2.6%	3.3%	-6.8%	4.7%	3.5%	3.6%	3.4%	3.2%
Balance del Gobierno Nacional (% PIB)	-4.0%	-3.7%	-3.1%	-2.5%	-8.2%	-6.0%	-6.2%	-5.6%	-4.7%	-4.0%
Balance en cuenta corriente (% PIB)	-4.2%	-3.3%	-3.9%	-4.3%	-3.3%	-3.7%	-3.9%	-3.7%	-3.5%	-3.5%
Tasa de desempleo urbano (% PEA, promedio año)	10.0%	10.6%	10.8%	11.2%	18.4%	16.5%	15.3%	14.1%	13.0%	12.0%
Inflación al consumidor (var. % anual, fin de año)	5.75%	4.09%	3.18%	3.80%	1.62%	2.4%	3.0%	3.5%	3.7%	3.1%
Tasa de referencia BancRep (% anual, fin de año)	7.50%	4.75%	4.25%	4.25%	1.75%	2.00%	3.25%	4.00%	4.50%	4.75%
DTF 90 Días (% anual, fin de año)	6.92%	5.28%	4.54%	4.52%	1.93%	2.29%	3.16%	4.05%	4.63%	5.14%
IBR Overnight (% E.A., fin de año)	7.50%	4.69%	4.24%	4.26%	1.74%	1.93%	3.26%	4.00%	4.49%	4.74%
Tasa de cambio USDCOP (promedio de año)	\$ 3.053	\$ 2.951	\$ 2.957	\$ 3.282	\$ 3.691	\$ 3.650	\$ 3.530	\$ 3.570	\$ 3.640	\$ 3.730
Tasa de cambio USDCOP (promedio 4T)	\$ 3.016	\$ 2.986	\$ 3.161	\$ 3.411	\$ 3.660	\$ 3.570	\$ 3.530	\$ 3.570	\$ 3.640	\$ 3.730
Devaluación nominal (% promedio año)	11.2%	-3.3%	0.2%	11.0%	12.5%	-3.8%	-0.6%	1.1%	2.0%	2.5%
Precio promedio del petróleo (Ref. Brent, USD por barril)	\$ 45.0	\$ 54.8	\$ 71.5	\$ 64.2	\$ 43.2	\$ 59	\$ 63	\$ 64	\$ 63	\$ 63

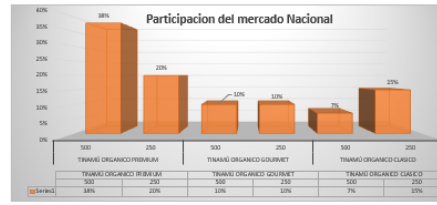
Fuente: Grupo Bancolombia, DANE, Ministerio de Hacienda, Banco de la República, Eikon Reuters.



Nota 15. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 4. Proyecciones de venta modelo financiero ASOPECAM.

PARTICIPACIÓN POR TIPO SEGÚN TABULACIÓN VENTAS 2020	PRESENTACION EN GRAMOS	PRECIO POR MAYOR	PRECIO POR MENOR	PARTICIPACION EN EL MERCADO
TINAMÚ ORGANICO PREMIUM	500	24200	31500	38%
	250	13200	17150	20%
TINAMÚ ORGANICO GOURMET	500	17600	22850	10%
	250	9625	12500	10%
TINAMÚ ORGANICO CLASICO	500	12650	16450	7%
	250	6765	8800	15%



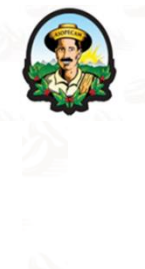
HISTORICOS DE PRODUCCION		
TIPO	2019	2020
TINAMÚ ORGANICO PREMIUM	3355	3413
	1786	1736
	883	836
TINAMÚ ORGANICO GOURMET	863	836
	616	624
TINAMÚ ORGANICO CLASICO	1324	1347
TOTAL PRODUCCION KG	8828	8981

HISTORICOS DE INGRESOS		
TIPO	2019	2020
TINAMÚ ORGANICO PREMIUM	\$ 105,671,160.00	\$ 107,502,570.00
	\$ 23,305,320.00	\$ 30,804,830.00
	\$ 15,537,280.00	\$ 20,521,585.00
TINAMÚ ORGANICO GOURMET	\$ 8,436,350.00	\$ 11,226,250.00
	\$ 7,617,194.00	\$ 10,341,621.50
TINAMÚ ORGANICO CLASICO	\$ 6,959,213.00	\$ 11,854,320.00
TOTAL EN VENTAS	\$ 169,788,736.00	\$ 192,253,796.50

UNIDAD DE PRODUCTO	INFORME DE PRODUCCION E INCR												TOTAL KILOS	CRECIMIENTO	PRECIO	VENTA	
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12					
TINAMÚ ORGANICO PREMIUM	AÑO 1	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000		\$ 48,400.00	\$ 145,200,000.00
	AÑO 2	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	3336	10%	\$ 49,852.00	\$ 166,306,272.00
	AÑO 3	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	3708	10%	\$ 51,596.82	\$ 191,321,008.56
	AÑO 4	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	4116	10%	\$ 53,505.90	\$ 220,230,294.03
	AÑO 5	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	4572	10%	\$ 55,164.53	\$ 252,212,484.05
TINAMÚ ORGANICO GOURMET	AÑO 1	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000		\$ 35,200.00	\$ 105,600,000.00
	AÑO 2	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	3336	10%	\$ 34,368.80	\$ 116,722,636.80
	AÑO 3	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	3708	10%	\$ 35,373.68	\$ 131,855,593.57
	AÑO 4	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	4116	10%	\$ 36,081.15	\$ 148,510,014.78
	AÑO 5	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	4572	10%	\$ 36,983.18	\$ 169,087,094.82
TINAMÚ ORGANICO CLASICO	AÑO 1	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000		\$ 25,300.00	\$ 75,900,000.00
	AÑO 2	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	278	3336	10%	\$ 26,188.03	\$ 87,363,268.08
	AÑO 3	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	309	3708	10%	\$ 27,162.22	\$ 100,717,529.25
	AÑO 4	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	4116	10%	\$ 28,194.39	\$ 116,048,106.17
	AÑO 5	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	381	4572	10%	\$ 29,181.13	\$ 133,416,413.84
TOTAL VENTAS POR AÑO	AÑO 1	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	9000			\$ 326,700,000.00
	AÑO 2	834	834	834	834	834	834	834	834	834	834	834	834	10008	11%		\$ 370,392,176.88
	AÑO 3	927	927	927	927	927	927	927	927	927	927	927	927	11244	11%		\$ 423,204,131.38
	AÑO 4	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	12348	11%		\$ 484,788,414.99
	AÑO 5	1143	1143	1143	1143	1143	1143	1143	1143	1143	1143	1143	1143	13716	11%		\$ 554,715,932.71

Nota 16. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 5. Ventas, modelo financiero ASOPECAM.



PRECIO , VOLUMENES Y VENTAS TOTALES	
CAFÉ TINAMU ORGANICO PREMIUM	\$/Unidad
CAFÉ TINAMU ORGANICO GOURMET	\$/Unidad
CAFÉ TINAMU ORGANICO CLASICO	\$/Unidad

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	\$ 48,400.00	\$ 49,852.00	\$ 51,596.82	\$ 53,505.90	\$ 55,164.59
	\$ 35,200.00	\$ 34,988.80	\$ 35,373.68	\$ 36,081.15	\$ 36,983.18
	\$ 25,300.00	\$ 26,188.03	\$ 27,162.22	\$ 28,194.39	\$ 29,181.19

UNIDADES VENDIDAS POR PRODUCTO	
CAFÉ TINAMU ORGANICO PREMIUM	Unidad/kg
CAFÉ TINAMU ORGANICO GOURMET	Unidad/kg
CAFÉ TINAMU ORGANICO CLASICO	Unidad/kg

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	3000	3336	3708	4116	4572
	3000	3336	3708	4116	4572
	3000	3336	3708	4116	4572

TOTAL VENTAS	
Precio Promedio COP	\$/Unidad
Cantidades de Ventas	\$/Unidad
precio total promedio de Ventas	\$/Unidad

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	\$ 36,300	\$ 37,010	\$ 38,044	\$ 39,260	\$ 40,443
	9000	10008	11124	12348	13716
	\$ 326,700,000.00	\$ 370,392,176.88	\$ 423,204,131.38	\$ 484,788,414.99	\$ 554,715,992.71

CAPACIDAD INSTALADA Y UTILIZADA	
Capacidad Instalada Maquinaria y Equipos	%
Capacidad Utilizada Maquinaria y Equipos	%

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	1536	1920	2112	2304	2304
	3.4909	384.0000	4.8000	460.8000	5.2364

Nota 17. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 6. Costo promedio 1 modelo financiero ASOPECAM.



COSTOS DE PRODUCCIÓN POR UNIDADES Y PRODUCTOS POR AÑOS							
PREMIUM							
	CANTIDAD	UNIDAD	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia prima	1	kilo	\$ 14,028.00	\$ 14,448.84	\$ 14,954.55	\$ 15,507.87	\$ 15,988.61
Trilla	1	kilo	\$ 72.00	\$ 71.57	\$ 72.36	\$ 73.80	\$ 75.65
Selección	1	kilo	\$ 1,500.00	\$ 1,552.65	\$ 1,610.41	\$ 1,671.60	\$ 1,730.11
Tamizaje	1	kilo	\$ 72.00	\$ 74.52	\$ 77.20	\$ 79.83	\$ 82.38
Empaques	1	Unidad	\$ 1,986.00	\$ 2,048.76	\$ 2,131.73	\$ 2,230.43	\$ 2,345.08
Stickers	1	Unidad	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Torrefacción	1	Kilo	\$ 261.00	\$ 347.13	\$ 347.13	\$ 347.13	\$ 347.13
Molido	1	kilo	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00
Codificación	1	Unidad	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00
Pegada stickers	1	Unidad	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00
Calidad	1	kilo	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00
Empacado	1	kilo	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00
Gas	1	Kilo	\$ 116.00	\$ 119.48	\$ 123.66	\$ 128.24	\$ 132.21
TOTAL			\$ 18,519.00	\$ 19,146.95	\$ 19,801.04	\$ 20,522.90	\$ 21,185.17

COSTOS DE PRODUCCIÓN POR UNIDADES Y PRODUCTOS POR AÑOS							
GOURMET							
	CANTIDAD	UNIDAD	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia prima	1	kilo	\$ 14,028.00	\$ 14,448.84	\$ 14,954.55	\$ 15,507.87	\$ 15,988.61
Trilla	1	kilo	\$ 72.00	\$ 71.57	\$ 72.36	\$ 73.80	\$ 75.65
Selección	1	kilo	\$ 1,500.00	\$ 1,552.65	\$ 1,610.41	\$ 1,671.60	\$ 1,730.11
Tamizaje	1	kilo	\$ 72.00	\$ 74.52	\$ 77.20	\$ 79.83	\$ 82.38
Empaques	1	Unidad	\$ 1,986.00	\$ 2,048.76	\$ 2,131.73	\$ 2,230.43	\$ 2,345.08
Stickers	1	Unidad	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
Torrefacción	1	Kilo	\$ 261.00	\$ 347.13	\$ 347.13	\$ 347.13	\$ 347.13
Molido	1	kilo	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00
Codificación	1	Unidad	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00
Pegada stickers	1	Unidad	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00
Calidad	1	kilo	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00
Empacado	1	kilo	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00
Gas	1	Kilo	\$ 116.00	\$ 119.48	\$ 123.66	\$ 128.24	\$ 132.21
TOTAL			\$ 18,519.00	\$ 19,146.95	\$ 19,801.04	\$ 20,522.90	\$ 21,185.17

COSTOS DE PRODUCCIÓN POR UNIDADES Y PRODUCTOS POR AÑOS							
CLASSICO							
	CANTIDAD	UNIDAD	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia prima	1	kilo	\$ 13,016.00	\$ 13,406.48	\$ 13,875.71	\$ 14,389.11	\$ 14,835.17
Trilla	1	kilo	\$ 72.00	\$ 71.57	\$ 72.36	\$ 73.80	\$ 75.65
Selección	1	kilo	\$ 1,986.00	\$ 2,055.71	\$ 2,132.18	\$ 2,213.20	\$ 2,290.67
Tamizaje	1	kilo	\$ 100.00	\$ 103.50	\$ 107.23	\$ 110.87	\$ 114.42
Empaques	1	Unidad	\$ 261.00	\$ 269.25	\$ 280.15	\$ 293.12	\$ 308.19
Stickers	1	Unidad	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00	\$ 30.00
Torrefacción	1	Kilo	\$ 25.00	\$ 33.25	\$ 33.25	\$ 33.25	\$ 33.25
Molido	1	kilo	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00	\$ 32.00
Codificación	1	Unidad	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00	\$ 243.00
Pegada stickers	1	Unidad	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00
Calidad	1	kilo	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00
Empacado	1	kilo	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00	\$ 54.00
Gas	1	Kilo	\$ 116.00	\$ 119.48	\$ 123.66	\$ 128.24	\$ 132.21
TOTAL			\$ 16,105.00	\$ 16,588.23	\$ 17,153.53	\$ 17,770.60	\$ 18,318.56

Nota 18. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 7. Costo promedio 2 modelo financiero ASOPECAM.



UNIDADES VENDIDAS POR PRODUCTO		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CAFÉ TINAMU ORGANICO PREMIUM	Unidad/kg	3000	3336	3708	4116	4572
CAFÉ TINAMU ORGANICO GOURMET	Unidad/kg	3000	3336	3708	4116	4572
CAFÉ TINAMU ORGANICO CLASICO	Unidad/kg	3000	3336	3708	4116	4572
TOTALES		9000	10008	11124	12348	13716

COSTO DE PRODUCCION DE PRODUCCION POR AÑO					
PREMIUM-GOURMET-CLASSICO					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CAFÉ TINAMU ORGANICO PREMIUM	\$ 55,557,000	\$ 63,874,211	\$ 73,422,256	\$ 84,472,259	\$ 96,858,596
CAFÉ TINAMU ORGANICO GOURMET	\$ 55,557,000	\$ 63,874,211	\$ 73,422,256	\$ 84,472,259	\$ 96,858,596
CAFÉ TINAMU ORGANICO CLASICO	\$ 48,315,000	\$ 55,338,349	\$ 63,605,300	\$ 73,143,774	\$ 83,752,436
TOTALES	\$ 159,429,000	\$ 183,086,770	\$ 210,449,813	\$ 242,088,292	\$ 277,469,628

NOMINA OPERARIOS PÓR AÑO					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Operario de Carga	\$ 14,400,000.00	\$ 14,832,000.00	\$ 15,351,120.00	\$ 15,919,111.44	\$ 16,412,603.89
Analista de Calidad	\$ 18,000,000.00	\$ 17,892,000.00	\$ 18,088,812.00	\$ 18,450,588.24	\$ 18,911,852.95
Maquinista	\$ 14,400,000.00	\$ 14,905,440.00	\$ 15,459,922.37	\$ 16,047,399.42	\$ 16,609,058.40
Auxilair Maquina -Empaque	\$ 12,000,000.00	\$ 12,420,000.00	\$ 12,867,120.00	\$ 13,304,602.08	\$ 13,730,349.35
TOTALES	\$ 58,800,000.00	\$ 60,049,440.00	\$ 61,766,974.37	\$ 63,721,701.18	\$ 65,663,864.58

COSTOS DE DESPACHO POR CARGAS DE 9000 KILOS					
(Se anexa informacion como dato pero no se incluye en el analisis financiero)					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TOTAL CARGA A EXPORTADA EN KILOS	9000.00				
COSTOS USD	\$ 8,173,616.00	\$ 8,173,616.00	\$ 8,173,616.00	\$ 8,173,616.00	\$ 8,173,616.00
TRM	\$ 3,715.28				

Nota 19. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.



Anexo 8. Otros costos de fabricación, modelo financiero ASOPECAM.

OTROS COSTOS DE FABRICACION	VALOR POR KILO					VALOR TOTAL				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Energia electrica	\$ 100.00	\$ 103.00	\$ 106.61	\$ 110.55	\$ 113.98	\$ 900,000.00	\$ 1,030,824.00	\$ 1,066,902.84	\$ 1,106,378.25	\$ 1,140,675.97
Combustible	\$ 300.00	\$ 298.20	\$ 301.48	\$ 307.51	\$ 315.20	\$ 2,700,000.00	\$ 2,984,385.60	\$ 3,353,665.74	\$ 3,797,131.06	\$ 4,323,250
Mantenimiento	\$ 50.00	\$ 51.76	\$ 53.68	\$ 55.72	\$ 57.67	\$ 450,000.00	\$ 517,964.04	\$ 597,139.50	\$ 688,032.25	\$ 791,006
Sellos de Certificacion Organico	\$ 200.00	\$ 207.00	\$ 214.45	\$ 221.74	\$ 228.84	\$ 1,800,000.00	\$ 2,071,656.00	\$ 2,385,564.05	\$ 2,738,087.11	\$ 3,138,758
Sellos de Denominacion Origen	\$ 600.00	\$ 618.96	\$ 644.03	\$ 673.85	\$ 708.48	\$ 5,400,000.00	\$ 6,194,551.68	\$ 7,164,166.14	\$ 8,320,654.99	\$ 9,717,540
Invima	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 2,700,000.00	\$ 3,002,400.00	\$ 3,337,200.00	\$ 3,704,400.00	\$ 4,114,800
Embalaje	\$ 400.00	\$ 532.00	\$ 532.00	\$ 532.00	\$ 532.00	\$ 3,600,000.00	\$ 5,324,256.00	\$ 4,788,000.00	\$ 4,788,000.00	\$ 4,788,000.00
	\$ 1,950.00	\$ 2,110.92	\$ 2,152.25	\$ 2,201.37	\$ 2,256.17	\$ 17,550,000.00	\$ 22,692,638.27	\$ 25,142,683.65	\$ 25,142,683.65	\$ 28,014,029.95

INIDADES VENDIDAS POR PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CAFÉ TINAMU ORGANICO PREMIUM Unidad/kg	\$ 3,000	\$ 3,336	\$ 3,708	\$ 4,116	\$ 4,572
CAFÉ TINAMU ORGANICO GOURMET Unidad/kg	\$ 3,000	\$ 3,336	\$ 3,708	\$ 4,116	\$ 4,572
CAFÉ TINAMU ORGANICO CLASICO Unidad/kg	\$ 3,000	\$ 3,336	\$ 3,708	\$ 4,116	\$ 4,572
	\$ 9,000	\$ 10,008	\$ 11,124	\$ 12,348	\$ 13,716

Nota 20. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 9. Gastos administrativos, modelo financiero ASOPECAM.



		GASTOS ADMINISTRATIVOS				
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PERSONAL	ASIGNACION					
Gerente	\$ 1,700,000.00	\$ 20,400,000.00	\$ 21,012,000.00	\$ 21,747,420.00	\$ 22,552,074.54	\$ 23,251,188.85
Auxiliar Administrativo	\$ 1,000,000.00	\$ 12,000,000.00	\$ 11,928,000.00	\$ 12,059,208.00	\$ 12,300,392.16	\$ 12,607,901.96
Contador	\$ 800,000.00	\$ 9,600,000.00	\$ 9,936,960.00	\$ 10,306,614.91	\$ 10,698,266.28	\$ 11,072,705.60
TOTALES		\$ 42,000,000.00	\$ 42,876,960.00	\$ 44,113,242.91	\$ 45,550,732.98	\$ 46,931,796.41

Nota 21. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 10. Capacidad instalada, modelo financiero ASOPECAM.



MEDICIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA DE LA MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN							
TIEMPOS EN MINUTOS DE LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN							
DESCRIPCIÓN	PERSONAL	PREMIUM		GOURMET		CLASSICO	
		Minutos	RH	Minutos	RH	Minutos	RH
Recibo	Operario de carga	20	1	20	1	20	1
Control de calidad	Analista de Calidad	20	1	20	1	20	1
Actividad Trazado	Maquinista	20	1	20	1	20	1
Actividad Selección	Operario de maquinas electronicas	20	1	20	1	20	1
Actividad Remisaje	Maquinista	20	1	20	1	20	1
Actividad Empaque	Operario de Empaque	20	1	20	1	20	1
Actividad Operaria	Operario de Empaque	20	1	20	1	20	1
Mantenimiento	Maquinista	20	1	20	1	20	1
Actividad Montaje	Auxiliar de Maquinas	20	1	20	1	20	1
Actividad Codificación	Auxiliar de Empaque	20	1	20	1	20	1
Actividad Control de calidad	Analista de Calidad	20	1	20	1	20	1
Actividad Empacado	Auxiliar de Empaque	20	1	20	1	20	1
TOTAL TIEMPO DEL PROCESO							
Total Minutos		275		275		275	
Total Horas		4.6		4.6		4.6	
Total Dias		0.19		0.19		0.19	

TIEMPOS DE PRODUCCION	PREMIUM		GOURMET		CLASSICO	
	Minutos	RH	Minutos	RH	Minutos	RH
Operario de Carga	20	1	20	1	20	1
Analista de Calidad	20	1	20	1	20	1
Maquinista	20	1	20	1	20	1
Op. Maquinas Electronicas	20	1	20	1	20	1
Auxiliar de Maquinas	20	1	20	1	20	1
Auxiliar de Empaque	20	1	20	1	20	1
TOTAL	440	5	440	5	440	5

UNIDADES VENDIDAS POR PRODUCTO	PROYECCION DE PRODUCCION									
	PRODUCCION POR AÑO					PRODUCCION POR MES				
	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑOS
CAFE TINAMU ORGANICO PREMIUM	3000	3330	3700	4110	4572	250	270	300	340	381
CAFE TINAMU ORGANICO GOURMET	3000	3330	3700	4110	4572	250	270	300	340	381
CAFE TINAMU ORGANICO CLASSICO	3000	3330	3700	4110	4572	250	270	300	340	381
Capacidad Dias Maquina Semana	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Capacidad laboral horas dia	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Capacidad laboral en semana mes	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Capacidad laboral meses	4	10	11	12	12	8	10	11	12	12
TOTAL HORAS AÑO TRABAJADO	1530	1920	2112	2304	2304	750	834	927	1022	1143

MEDICIÓN CAPACIDAD INSTALADA OPERARIOS DIRECTOS						
JORNADA LABORAL	Horas Diarias	Dias por Semana	Semana por Mes	Horas Mensuales	Operarios producción	Total horas
Operario	8	4	4	152	3	560

CAPACIDAD INSTALADA HOMBRE					
CRITERIOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MeSES por Año	12	12	12	12	12
Total Potencial Horas por Operarios	11520	11520	11520	11520	11520
Total Unidades por año	9000	10000	11234	12348	13710

Nota 22. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.

Anexo 11. Flujo de caja modelo financiero ASOPECAM.



FLUJO DE CAJA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo de Caja Operativo	\$ 326,700,000.00	\$ 370,392,176.88	\$ 423,204,131.38	\$ 484,788,414.99	\$ 554,715,992.71
Costos Variables	\$ 277,779,000.00	\$ 308,705,808.61	\$ 339,022,668.55	\$ 376,503,409.63	\$ 418,079,318.84
Utilidad Operacional	\$ 48,921,000.00	\$ 61,686,368.27	\$ 84,181,462.84	\$ 108,285,005.36	\$ 136,636,673.87
Depreciaciones	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00
Amortizaciones y diferidos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
EBITDA	\$ 51,921,000.00	\$ 64,686,368.27	\$ 87,181,462.84	\$ 111,285,005.36	\$ 139,636,673.87
MARGEN EBITDA	16%	17%	21%	23%	25%
Impuestos pagados en Efectivo	\$ 15,153,930	\$ 19,366,502	\$ 26,789,883	\$ 34,744,052	\$ 44,100,102
Flujo de Caja libre	\$ 33,767,070.00	\$ 42,319,866.74	\$ 57,391,580.10	\$ 73,540,953.59	\$ 92,536,571.49
	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
NETO PERIODO	\$ 33,767,070	\$ 42,319,867	\$ 57,391,580	\$ 73,540,954	\$ 92,536,571
SALDO ANTERIOR	\$ -	\$ 33,767,070	\$ 76,086,937	\$ 133,478,517	\$ 207,019,470
SALDO SIGUIENTE	\$ 33,767,070	\$ 76,086,937	\$ 133,478,517	\$ 207,019,470	\$ 299,556,042

Nota 23. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM.



Anexo 12. Estado de ganancias y pérdidas P&G modelo financiero ASOPECAM.

ESTADO DE RESULTADOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	\$ 326,700,000.00	\$ 370,392,176.88	\$ 423,204,131.38	\$ 484,788,414.99	\$ 554,715,992.71
Devoluciones y rebajas en ventas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Materia Prima, Mano de Obra	\$ 218,229,000.00	\$ 243,136,210.33	\$ 272,216,787.36	\$ 305,809,993.00	\$ 343,133,492.48
Depreciación	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00	\$ 3,000,000.00
Costos de Fabricación	\$ 17,550,000.00	\$ 22,692,638.27	\$ 22,692,638.27	\$ 25,142,683.65	\$ 28,014,029.95
Utilidad Bruta	\$ 87,921,000.00	\$ 101,563,328.27	\$ 125,294,705.75	\$ 150,835,738.34	\$ 180,568,470.28
Gasto de Administración	\$ 42,000,000.00	\$ 42,876,960.00	\$ 44,113,242.91	\$ 45,550,732.98	\$ 46,931,796.41
Gastos de Ventas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Provisiones	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Amortización Diferidos	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Utilidad Operativa	\$ 45,921,000.00	\$ 58,686,368.27	\$ 81,181,462.84	\$ 105,285,005.36	\$ 133,636,673.87
Utilidad antes de impuestos	\$ 45,921,000.00	\$ 58,686,368.27	\$ 81,181,462.84	\$ 105,285,005.36	\$ 133,636,673.87
Impuesto renta	\$ 15,153,930.00	\$ 19,366,501.53	\$ 26,789,882.74	\$ 34,744,051.77	\$ 44,100,102.38
UTILIDAD NETA FINAL	\$ 30,767,070.00	\$ 39,319,866.74	\$ 54,391,580.10	\$ 70,540,953.59	\$ 89,536,571.49

INCREMENTO PORCENTUAL DE LAS UTILIDADES	9%	11%	13%	15%	16%
--	-----------	------------	------------	------------	------------

Nota 24. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM



Anexo 13. Salidas modelo financiero ASOPECAM.

INDICADORES FINANCIEROS						
FLUJO DE CAJA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Neto Periodo	\$ 33,767,070	\$ 42,319,867	\$ 57,391,580	\$ 73,540,954	\$ 92,536,571	
Saldo Anterior	\$ -	\$ 33,767,070	\$ 76,086,937	\$ 133,478,517	\$ 207,019,470	
Saldo Siguiete	\$ 33,767,070	\$ 76,086,937	\$ 133,478,517	\$ 207,019,470	\$ 299,556,042	
MARGEN ESPERADO DE EXPORTACION						
20%	-\$ 250,000,000.00	\$ 33,767,070	\$ 76,086,937	\$ 133,478,517	\$ 207,019,470	\$ 299,556,042
TIR		35%				
VPN	\$ 378,442,521					
COSTO BENEFICIO						
UTILIDAD NETA FINAL	\$ 284,556,042					
INVERSION INICIAL	\$ 250,000,000					
VALOR COSTO BENEFICIO	1.14					

Nota 25. Fuente de elaboración propia con base en datos suministrados por ASOPECAM