

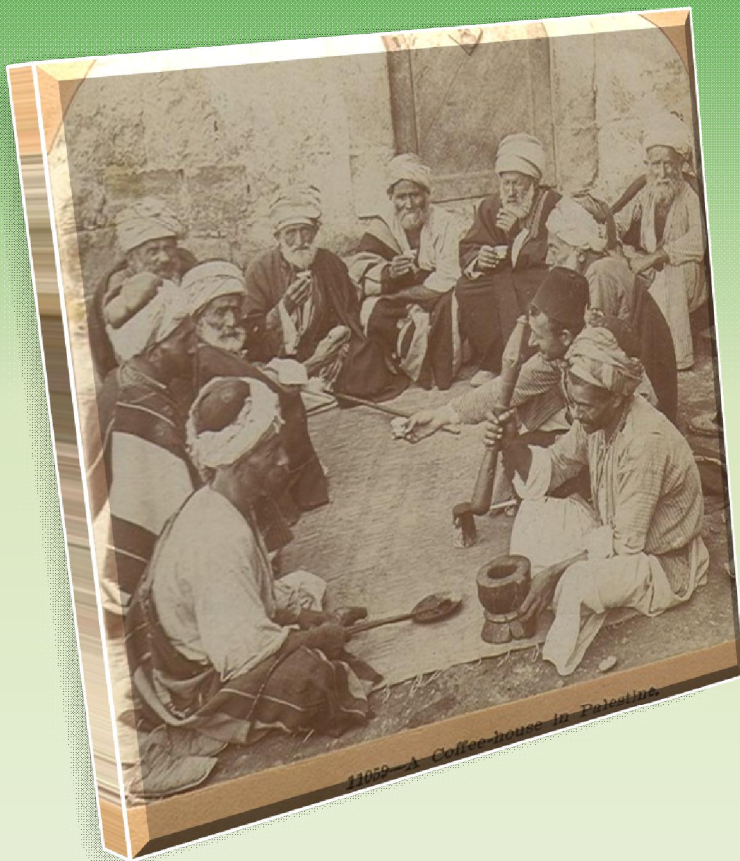
PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO

La Sultana



María Verónica Zavala Z.

Historia del Café en el mundo



El café es de origen Africano, del Nororiente, es por ello que en todo el mundo sobresale la importancia comercial de las especies de cafés arábigos y robustos. El café arábigo abarcó su producción y cultivo en el Centro y Sur de América. La segunda especie conocida también como cafeto es producida en la provincia de Kafa, en Etiopía.

El café nace después de un estudio realizado por el pastor de Abisinia llamado Kaédi, en donde analizó el efecto tonificante que estos pequeños frutos rojos habían causado en unas cabras que lo consumieron.

General:

Analizar las problemáticas existentes en la producción de café en Jipijapa y proponer acciones innovadoras para su desarrollo y sostenibilidad.



Objetivos específicos:

1.-

É Analizar la producción del café en la zona del cantón Jipijapa

2.-

É Identificar la incidencia de volúmenes y calidad del café producido en este cantón durante todos los meses del año.

3.-

É Presentar un proyecto innovador para comercialización de sobres de café ultra filtrantes con la marca "La Sultana" producido en el cantón Jipijapa, provincia de Manabí.

Descripción del problema



Jipijapa cantón que pertenece a la provincia de Manabí se considera La Sultana del Café por su alta producción de café en el siglo XIX, lo que desplazó la producción de sombreros, desde entonces Jipijapa se convirtió en la máxima zona cafetera no solo por su producción sino también por la exportación del mismo.

Es muy importante conocer que a pesar de que el café era un producto de alto rendimiento y producción sufrió una caída de precios internacionales provocando la pérdida de la mayoría de cafetales, desde entonces la producción cada año empeoraba, perdiendo en su zona el valor del mismo.

En la actualidad el café en este cantón ha mejorado su producción ya que se han implementado medidas necesarias para el resurgimiento por la serie de proyectos existentes en el sector agropecuario.

Causas del problema



Insuficiente disponibilidad de equipos y herramientas para procesos agroindustriales



Limitado conocimiento técnico en empresas de producción agroindustriales.



Deficiente explotación de los productos agrícolas de la zona.



Problemas de fertilidad del suelo.



Disminuye la disponibilidad de agua. (Cambios climáticos).

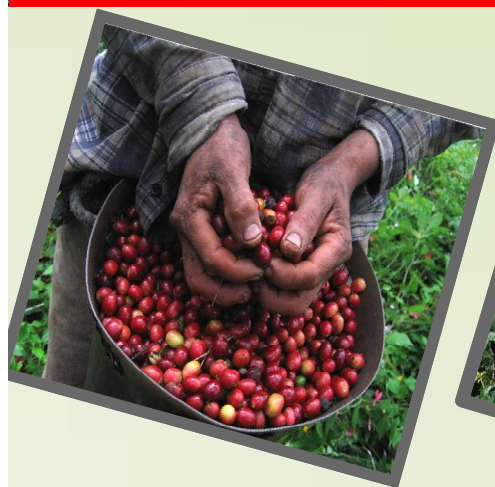
Secuencias del problema

Bajos volúmenes de café durante todos los meses del año.

Aumentos en coste de producción

Baja calidad

Alto nivel de desperdicios del producto



		VOLUMENES	CALIDAD	PRECIO
		Quintal neto		
		0	0	0
		0	Cereza	
		50	Bola seco	0
Febrero		150	Lavado	201
		0	Cereza	0
		10	Bola seco	180
Marzo		50	Lavado	200
		0	Cereza	0
		0	Bola seco	0
Abril		20	Lavado	200
		30000	Cereza	31
		300	Bola seco	177
Mayo		140	Lavado	200
		85317	Cereza	30
		40	Bola seco	177
Junio		8000	Lavado	201
		30000	Cereza	29
		10000	Bola seco	170
Julio		10000	Lavado	198
		10000	Cereza	29
		40000	Bola seco	170
Agosto		20000	Lavado	198
		0	Cereza	0
		25000	Bola seco	170
Septiembre		3000	Lavado	199
		0	Cereza	0
		10000	Bola seco	172
Octubre		15000	Lavado	199
		0	Cereza	0
		1000	Bola seco	175
Noviembre		7000	Lavado	200
		0	Cereza	0
		100	Bola seco	177
Diciembre		1500	Lavado	205

Producción y Comercialización de Café Tostado y Molido



La producción esta orientada a entregar al tomador de café, de cualquier edad y/o condición la oportunidad de recibir un sobre de te-café listo para ser vertido o colocado en una taza con agua caliente y poder disfrutarlo a su gusto sin mayor esfuerzo, facilitando una preparación inmediata frente a la tradicional.

FODA

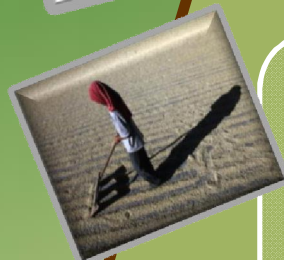
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> " Producto de alta calidad. " Producto 100% natural y orgánico. " Aceptación de la propuesta del nuevo producto según las encuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> " Bajos volúmenes de producción. " Limitada variedad de producto " Es un producto nuevo en el mercado. "Decrecimiento de producción de café debido al desplazamiento por otros productos como el maíz y el cacao.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> " Atender a un nicho del mercado. " Aumento de los precios a nivel internacional. " Hábitos de consumo del mercado local. 	<ul style="list-style-type: none"> "Bajas barreras de entrada al mercado nacional. " Ingreso del café Colombiano. " Cambios climáticos.





Pasos adicionales:

- Almacenamiento
- Pulido
- Clasificación



Tueste y Torrefacción.

Procesamiento de los granos:

- Método seco
- Metodo húmedo
- Método semi-húmedo



Cosecha Plantaciones

Variedades de café

- **Arábigo**
- **Robusta**

Zona cafetalera Provincia de Manabí.



Arábigo:

- Caturra.
- Geisha
- Catimor
- F.C y Colombia.
- Bourbon amarillo.
- Bourbon rojo.

Preparación de los granos

La

En el momento del tueste se debe extraer y combinar perfectamente la esencia del grano, para obtener un café con aroma y sabor exquisito.



Molienda

Se requiere que el grano sea de molido medio para tener una mayor concentración, ya que si se muele demasiado obtendremos un sabor amargo.

Se conserva y almacena



“ El café debe ser almacenado en un lugar fresco donde no haya humedad, para que se pueda conservar este se empaca en sacos de fibra, y de ahí se guarda en lugares frescos, oscuros y tienen que ser sellados al vacío para que no ingresen aire al saco.

Preparación de sobres de café ultra filtrantes



Características del producto

Este proyecto se basa directamente en la producción de un 40% café lavado que es el que se conoce como pergamino y el café bola seco pilado en un 60 % natural.

Una vez que el café ha pasado por todo el proceso de producción y transformación, después se procederá a la distribución y venta del mismo en lugares como hoteles, restaurantes, aeropuertos, supermercados, entre otros.

La presentación del café La Sultana será en bolsitas de té que serán de un material adecuado para mantener el producto en buen estado.

La Competencia

- ◆ En el Ecuador existe una demanda alta de café, es por ello que hoy en día el mercado cafetalero a crecido y cuenta con la presencia de varias marcas.
- ◆ El estudio de mercado local indica que las marcas de mayor aceptación por los consumidores:

NESCAFÉ



DOLCA



COLCAFE



lucidos en nuestro País:

- ◆ Café Pres2
- ◆ Café Oro
- ◆ Don Cafe
- ◆ Café Galápagos- Coffe Blen
- ◆ Café Cariamanga Gourmet
- ◆ Chokafe
- ◆ Café Ecuadors Finest Coffe
- ◆ Café Montecristi Gourmet
- ◆ Café Montecristi- Freeze Dried
- ◆ Café Colombiano.
- ◆ Sí Café



Competencia Directa

CAFÉ DE LOJA

Este es un café de preparación inmediata que no requiere de ningún filtro ni cafetera, vienen en caja de 15 funditas de café de 5.5 gramos cada una considerando una medida justa para una taza de café, dirigida para todo tipo de consumidor.



Tiene dos tipos de presentaciones que es el café Regular y Descafeinado.

El valor de la caja es de \$2.76

Competencia Directa

CAFÉ ILE

El café Alto Cayetano su presentación es de té café, es un café filtrado al instante que se produce con café tostado y molido.

Cada caja 25 bolsitas auto filtrantes de café.



El valor de cada caja es de \$2.75

Escenario A- Conservador

TMAR

15%

		2	3	4	5
VF	\$ 4,189.72	\$ 8,314.53	\$ 12,963.81	\$ 15,879.47	\$ 47,821.64
VA	3643.24	6286.98	8523.92	9079.14	23775.81
VA TOTAL	51309.07				
INVERSION	(\$ 25,000.00)				
VAN	26309.07				

TIR	39.97%
VAN	\$ 26,309.07
Tiempo de recuperación	3 años

Escenario B- Optimista

	1	2	3	4	5
VF	\$ 9,452.12	\$ 12,097.46	\$ 15,606.07	\$ 19,717.09	\$ 54,228.26
VA	8219.24	9147.42	10261.24	11273.31	26961.03
VA TOTAL	65862.23				
INVERSION	(\$ 25,000.00)				
VAN	40862.23				

TIR	54.58%
VAN	\$ 40,862.23
Tiempo de recuperación	3 años

Producción y Comercialización de café tostado y molido "La Sultana"

Analizar las problemáticas existentes en la producción de café en Jipijapa y proponer estrategias innovadoras para su desarrollo y sostenibilidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
<p>1.- Analizar la producción del café en la zona del cantón Jipijapa</p>	<p>“ Decrecimiento de producción de café debido al desplazamiento por otros productos como el maíz y el cacao.</p> <p>“ Bajos volúmenes de café.</p>	<p>“ Renovación de los cafetales con híbridos de alto rendimiento.</p> <p>“ Desarrollar buenas prácticas agrícolas.</p> <p>“ Manejo integrado de problemas fitosanitarios.</p>
<p>2.- Identificar la incidencia de volúmenes y calidad del café producido en este cantón durante todos los meses del año.</p>	<p>“ Problemas de fertilidad del suelo.</p> <p>“ Drásticos cambios climáticos.</p> <p>“ Los meses de cosecha del café arábigo son desde mayo hasta agosto.</p>	<p>“ Tecnificación de las plantaciones de café para obtener mayor volumen de producción.</p> <p>“ Implementar tecnologías de producción integral.</p> <p>“ Utilizar enmiendas de suelos y fertilizantes apropiados.</p> <p>“ Prácticas de conservación de suelos.</p> <p>“ Incorporación de biomasa de leguminosa al suelo.</p>
<p>3.- Presentar un proyecto innovador para comercialización de sobres de café ultra filtrantes con la marca "La Sultana" producido en el cantón Jipijapa, provincia de Manabí</p>	<p>“ Realizado el análisis financiero de este proyecto vemos que el resultado del TIR y el VAN de los dos escenarios son atractivos.</p>	<p>“ Se recomienda poner en marcha el proyecto.</p> <p>“ Establecer programas de promoción y comercialización.</p> <p>“ Garantizar la calidad de procesamiento pos cosecha.</p>