



**CREACION DE UN PLAN DE NEGOCIO PARA LA INTERNACIONALIZACION DE
MICROLOTES DE CAFÉS ESPECIALES DESDE FINCA CAFETERA MUNICIPIO DE
ANOLAIMA EN EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: MODELOS Y ESTRATEGIAS DE
INTERNACIONALIZACIÓN**

**DIRECTORA DEL PROYECTO:
MABEL MANRIQUE RAMOS**

**ESTUDIANTE:
FABIAN ANDREY ROJAS YATE**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y EMPRESARIALES
PROGRAMA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
BOGOTÁ D.C**

2024

Tabla de Contenido

Agradecimientos.....	10
Resumen.....	11
Palabras clave:.....	11
Abstract.....	12
Keywords:	12
Planteamiento del Problema	13
Árbol del Problema.....	14
Pregunta Problematicadora.....	15
Marco Conceptual.....	16
Impactos ambientales	17
Mujer rural cafetera.....	17
Café	18
Glosario.....	19
Justificación.....	21
Hipótesis.....	23
Metodología de Investigación.....	24
Método deductivo.....	24
Método inductivo	24
Método descriptivo.....	25
Método cualitativo.....	25
Método cuantitativo.....	25
Marco Teórico	26
Plan de negocio	26
Definición	26
Función	26
Internacionalización	26
Definición	26
OBJETIVO GENERAL	28
OBJETIVOS ESPECIFICOS	28
Introducción	29

CAPITULO I ENTORNO SOCIECONOMICO Y NATURAL DEL MUNICIPIO DE ANOLAIMA EN CUNDINAMARCA.....31

1.1	Anolaima	31
1.1.1	Ubicación geográfica.....	32
1.1.2	Economía.....	32
1.1.3	Cultura	33
1.1.4	Educación	34
1.1.5	Conformación natural de la superficie	34
1.2	Caracterización de finca cafetera - Vereda de Calandaima Municipio de Anolaima. 35	
1.2.1	Ubicación Finca Cafetera	35
1.2.2	Visión	36
1.2.3	Misión.....	36

CAPITULO II PROCESO DE PRODUCTIVIDAD EN FINCA RURAL CAFETERA MUNICIPIO DE ANOLAIMA, CUNDINAMARCA 37

2.1	Concepto de café especial	37
2.2	Determinantes de la productividad del café especial en Finca mujer rural cafetera 37	
2.3	Producción de cafés especiales en Finca Rural Cafetera en el municipio de Anolaima 38	
2.3.2	Chapola y almácigo	40
2.3.3	Cafeto	41
2.4	Recolección de café.....	45
2.4.1	Técnicas en la recolección de café	46
2.4.2	Elección y fermentación del grano	46
2.4.3	Impacto ambiental del mucílago	48
2.4.4	Secado del café.....	49
2.5	Productividad del cafeto.....	52

CAPITULO III PRODUCCION DE CAFE EN COLOMBIA.....53

3.1	Café colombiano a nivel mundial.....	53
3.2	Producción de café en Cundinamarca	55
3.3	Café Cundinamarqués	56
3.4	Exportaciones de café en Cundinamarca para el 2022.....	57

CAPITULO IV ELABORACION DE LAS ESTRATEGIAS DE INTERNACIONALIZACION PARA FINCA CAFETERA.....	58
4.1 Visión corporativa	58
4.2 Posicionamiento de la marca.....	58
4.2.1 Cadena de suministro	61
4.3 Logística.....	64
4.3.1 Transporte.....	65
4.3.2 Exportación vía marítima de café.....	65
4.3.3 Logística internacional	66
4.3.4 Exportación vía aérea de café.....	68
4.4 Distribución.....	69
4.4.1 Distribución selectiva.	70
CAPITULO V PROCEDIMIENTO LEGAL PARA EXPORTAR CAFÉ A NUEVA YORK, ESTADOS UNIDOS DESDE FINCA CAFETERA EN ANOLAIMA CUNDINAMARCA.	73
5.1 Exportación	73
5.1.1 Proceso de registro como exportador	73
5.2 Legalidad.....	74
5.2.1 Conocimiento de embarque.....	76
5.2.2 Contrato de compraventa.....	76
5.3 Términos INCOTERMS (International Commercial Terms)	78
5.3.1 Free on Board (FOB).....	79
5.3.2 Free Carrier (FCA)	80
5.4 Entrada de productos a Estados Unidos	80
5.4.1 Normativas de importación a Estados Unidos.....	81
CAPITULO VI CREACION DEL PLAN DE NEGOCIO PARA LA INTERNACIONALIZACION DE CAFÉ ESPECIAL	82
6.1 Plan de internacionalización.....	82
6.2 Estudio de mercado detallado	82
6.2.1 Análisis de Consumidor	82
6.2.2 Segmentación del mercado.....	83
6.3 Análisis competitivo.....	83

6.3.1	Modelo de Porter	84
6.4	Propuesta de valor única	85
6.4.1	Elementos	85
6.5	Logística y Cadena de Suministro.....	87
6.6	Plan de negocio	89
RECOMENDACIONES		90
CONCLUSION		91
REFERENCIAS.....		93

Lista de Ilustraciones

Ilustración 1. Árbol del problema	14
Ilustración 2. Mapa de Anolaima.....	32
Ilustración 3. Cultivo de cafetos	39
Ilustración 4. Germinador artesanal	40
Ilustración 5. Chapola de café.....	41
Ilustración 6. Fluviómetro.....	42
Ilustración 7. Refractómetro	43
Ilustración 8. PH metro	44
Ilustración 9. Medidor de humedad	45
Ilustración 10. Cerezas de café y selección	46
Ilustración 11. Cerezas de café despulpadas.....	47
Ilustración 12. Secado natural.....	50
Ilustración 13. Secado del grano de café	50
Ilustración 14. Horno para el secado del grano de café	51
Ilustración 15. Recolección de café	56
Ilustración 16. Trayecto del producto	69
Ilustración 18. Página oficial de la Federación Nacional de Cafeteros	74

Ilustración 19. FOB - Free On Board.....	79
Ilustración 20. FCA - Free Carrier	80
Ilustración 21. Exportación FOB	87
Ilustración 22. Exportación FCA	88

Lista de Gráficas

Gráfica 1. Productividad en sectores económicos de Anolaima	33
Gráfica 2. Proporciones en peso del mucílago, pulpa y grano en el fruto de café según la madurez	48
Gráfica 3. Producción mensual de Café, últimos 10 años	54
Gráfica 4. Exportación mensual de Café, últimos 4 años	55
Gráfica 5. Exportaciones de café desde Cundinamarca a los principales países consumidores	57
Gráfica 6. Distribución física del café	72
Gráfica 7. Diamante de Porter	84
Gráfica 8. Propuesta de valor	86

Lista de Tablas

Tabla 1. Información del municipio.....	31
Tabla 2. Caracterización natural de Anolaima.....	35
Tabla 3. Ubicación de finca productora de cafés especiales.....	35
Tabla 4 Análisis DOFA - Finca Cafetera, Anolaima, Cundinamarca.....	59
Tabla 5. Análisis CAME - Finca Cafetera, Anolaima, Cundinamarca	60
Tabla 6. Guía de etiquetado	63
Tabla 7. Detalles y precios de exportación marítima.....	67
Tabla 8. Detalles y precios de exportación aérea.....	68
Tabla 9. Ventajas y desventajas de la distribución selectiva	71
Tabla 10. Pasos para exportar desde Colombia	75
Tabla 11. Datos del contrato	77
Tabla 12. Características de la exportación	77
Tabla 13. Distribución de términos INCOTERMS.....	78
Tabla 14. Estructura del plan de negocio.....	89

Agradecimientos

En esta ocasión tengo absoluto agradecimiento por poder enmarcar una historia a través de la Universidad Piloto de Colombia, el adquirir conocimiento de parte de mis profesores, compañeros que fortalecieron cada vez más mi manera de pensar y actuar a la hora de desempeñarme como profesional y como persona. Agradezco a mi directora de proyecto de grado, la profesora Mabel Manrique Ramos, quien ha sido un pilar fundamental para poder concluir parte de mi carrera profesional como maestra y directora. Agradezco su acompañamiento y enseñanzas en la construcción de este proyecto de grado.

Mantengo especial agradecimiento con mis padres por brindarme esta oportunidad de formarme profesionalmente, apoyarme en este camino y por no dudar en mí a la hora de escoger esta carrera profesional.

Resumen

En la investigación desarrollada se explicarán procesos claves para lograr una correcta internacionalización, partiendo principalmente del proceso de productividad que tiene la finca cafetera. Un hecho al que se le da gran importancia porque allí se desenfunda todo para obtener un grano de calidad y que funcione como base para seguir desarrollando paso a paso el proceso de internacionalización, enfrentando y solucionando las estrategias de internacionalización. A través de este enfoque, se abordan y resuelven las estrategias necesarias para competir en un mercado intencional, considerando aspectos como la adaptación al mercado, los requisitos logísticos, distribución, legales y normativos.

Sin dejar atrás el gran esfuerzo que hacen las mujeres rurales cafeteras por ofrecer un producto lleno de calidad y sabor, bajo las normativas requeridas por las autoridades. Un gran desempeño el de estas mujeres que se preocupan por la sostenibilidad de sus procesos y el cuidado al medio ambiente bajo las buenas prácticas en sus cosechas, consecutivo a eso, ellas siguen promoviendo el empoderamiento y el liderazgo en sus comunidades.

Con el desarrollo de las estrategias estructuradas, el plan también pretende establecer los apoyos para una expansión internacional exitosa, beneficiando a la región en aspectos sociales, políticos, económicos y cautivando a los consumidores en el extranjero bajo la originalidad del café especial de Anolaima.

Palabras clave: Café especial, Internacionalización, Sostenibilidad, Desarrollo económico, Mujer rural cafetera.

Abstract

In the research developed, key processes will be explained to achieve a correct internationalization, starting mainly from the productivity process that the coffee farm has. A fact that is given great importance because everything is unfolded there to obtain a quality bean and that works as a base to continue developing step by step the process of internationalization, facing and solving the strategies of internationalization, through this approach, the necessary strategies are addressed and resolved to compete in an intentional market, considering aspects such as adaptation to the market, logistical requirements, distribution, legal and regulatory.

Without leaving behind the great effort made by rural women coffee growers to offer a product full of quality and flavor, under the regulations required by the authorities. A great performance by these women who care about the sustainability of their processes and the care of the environment under good practices in their harvests, consequently they continue promoting empowerment and leadership in their communities.

By developing structured strategies, the plan also aims to establish the support for successful international expansion, benefiting the region in social, political and economic aspects and captivating consumers abroad with the originality of Anolaima's specialty coffee.

Keywords: Specialty coffee, Internationalization, Sustainability, Economic development, Rural coffee-growing women.

Planteamiento del Problema

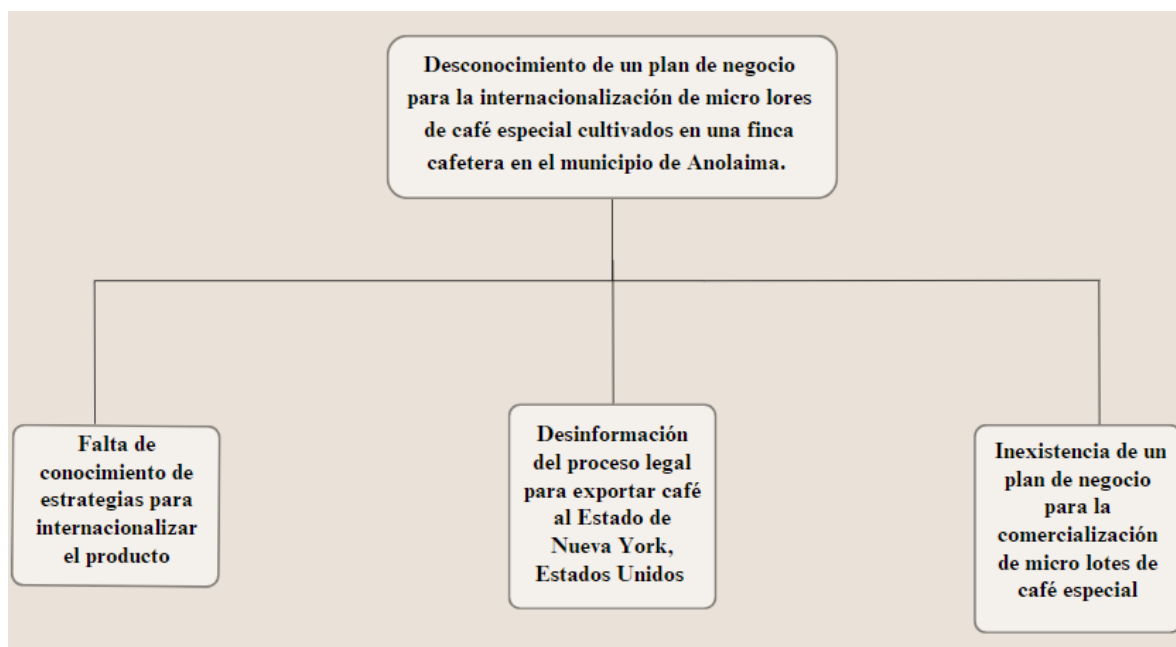
Según el Ministerio de Agricultura, “Colombia tiene aproximadamente 500.000 familias caficultoras” (2023). Allí encontramos las iniciativas de mujeres rurales cafeteras que buscan emprender y marcar con su liderazgo femenino un hito valioso para el sector de la caficultura; la función que ejercen estas mujeres es un camino próspero hacia el emprendimiento y crecimiento económico de sus negocios. Sin embargo, un considerable número de familias y mujeres rurales cafeteras no tienen el conocimiento para fortalecer su comercialización de café. Por consiguiente, la internacionalización es una propuesta atractiva para todo emprendedor, pero no es tan fácil como solo buscar transporte hacia el destino.

Específicamente, en el municipio de Anolaima del departamento de Cundinamarca existe una finca cafetera liderada por una mujer rural quien desconoce de los pasos a seguir para la internacionalización de cafés especiales al Estado Nueva York en Estados Unidos.

Existe una brecha en cuanto a la falta de conocimientos y herramientas requeridas para lograr la internacionalización, esto limita su capacidad de crecimiento en la región y así mismo el posicionamiento del producto en el sector cafetero. Esta situación se ve más agravada cuando existen barreras comerciales, desconocimiento del procedimiento legal para entrar el producto no solo a Estados Unidos, sino contar también con las exigencias del Estado de Nueva York y así mismo la falta de un plan detallado de internacionalización de cafés especiales producidos en el municipio de Anolaima en Cundinamarca.

Árbol del Problema

Ilustración 1. Árbol del problema



Fuente: Elaboración propia. Con información suministrada de Directora de proyecto.

Pregunta Problematicadora

¿Cuál sería el plan de negocio adecuado para la internacionalización de microlotes de café especial desde una finca de mujer rural cafetera en el municipio de Anolaima en el departamento de Cundinamarca hacia el Estado de Nueva York, Estados Unidos?

Marco Conceptual

El proceso de producción del café se caracteriza por un conjunto de etapas que consiguen obtener una de las bebidas más consumidas hoy en día. “Se trata de un proceso complejo que requiere gran dedicación y experiencia para conseguir una calidad excepcional y sin igual” (Arabo, 2021) La manera en la que se pueden desarrollar diferentes procedimientos para la siembra y consecuente producción de café impacta considerablemente el sabor, apariencia, acidez, dulzor, entre otras características.

Según Zapata (2016), “La composición del café puede afectar algunas cualidades sensoriales, por la razón de que hay apariciones de ácidos clorogénicos, teniendo como referencia los parámetros termodinámicos como temperatura y humedad, durante una fermentación en estado sólido (FES) de café” (p. 13).

El cafeto es un tipo de árbol que crece sólo en determinadas condiciones de temperatura, humedad y altitud. De hecho, los cafetales se encuentran en zonas tropicales de América, África y Asia (Bonka, s.f.).

Dependiendo del proceso que se le dé al fruto de café, como el tipo de fermentación y secado este le contraerá un aspecto diferente al grano y, por lo tanto, tendrá una denominación distinta en el tipo de café. La mejor manera en la que se puede obtener una calidad aceptable en el grano de café viene desde el momento en el que se les brindan a los cafetos los nutrientes necesarios, así como métodos naturales para la eliminación de plagas.

Del mismo modo, hay que brindar ilustración para que haya sostenibilidad en pequeños productores de café. La (FNC) menciona lo siguiente:

Los programas orientados a finca cafetera buscan mejorar la rentabilidad de los productores y garantizar que el cultivo sea sostenible. Los programas están enfocados en la implementación del Código de Sostenibilidad, Sistema de Calidad de Buenas Prácticas Agrícolas, acceso a crédito para renovación y sostenimiento de cafetales, así como permitir el acceso a mercados atractivos para los pequeños cafeteros, como el de Cafés Especiales con valor agregado para el productor (2012, pág. 15).

Impactos ambientales

Es importante mencionar que en el proceso del café no solo se generan impactos ambientales negativos, (que afectan las fuentes hídricas, los suelos, la biodiversidad y los ecosistemas); estos impactos pueden generar graves alteraciones en el desarrollo de la sociedad. Es por ello que es importante la conservación y protección de los recursos naturales, pues por medio de ellos el ser humano puede satisfacer sus necesidades, trabajando por un desarrollo sostenible y comprendiendo la importancia de conservar el medio ambiente. Por lo anterior, surge la necesidad de estudiar los impactos ambientales derivados de la producción del café y su aprovechamiento sustentable de los residuos generados (Fernández Cortés, Sotto Rodríguez, & Vargas Marín, 2020).

Mujer rural cafetera

Las mujeres cafeteras, siendo mujeres en su mayoría profesionales, con una trayectoria exitosa, en cuanto a la venta y distribución de café, perciben una oportunidad de negocio, no solo en la propuesta de un modelo de internacionalización para la exportación de Microlotes de cafés especiales, liderados por mujeres rurales cafeteras de la región del alto Tequendama, Cundinamarca, en Colombia, sino en todo el mundo. Buscan un

protagonismo en donde se vea el trabajo de la mujer rural, reconociendo de esta manera sus derechos. Adicionalmente, estas mujeres conocen la calidad de su café, por ser un café especial y con características únicas en el mercado. Debido a esto, deciden internacionalizar su producto, al saber que es un café especial que se puede vender a un precio más alto en el mercado. Sin embargo, cuando se disponen a iniciar el proyecto de exportación, pueden identificar que se requiere de conocimientos técnicos con los que no cuentan para lograr de manera eficaz el emprendimiento de su proyecto de vida (Forero Marínez & Sánchez Jiménez, 2020, págs. 15-16).

Café

El café de Colombia es reconocido mundialmente por su buena calidad, por lo cual se vende a un mayor precio. Esta calidad depende de los cuidados y prácticas que siguen los caficultores, recolectores, procesadores, comercializadores, tostadores y consumidores en los diferentes procesos, a través de las etapas de la cadena productiva del café (FNC, Federación Nacional de Cafeteros, 2024).

Glosario

ALMACIGO: Lugar en donde se siembran las chapolas provenientes del germinador, en bolsas, agrupadas en eras y expuestas parcialmente al sol.

ARENISCAS: Es una roca formada por fragmentos de arena que se compactan por efecto del agua o el aire.

CAFETO: El árbol del café, de cuyo fruto se extraen las semillas que luego se procesan para obtener el café.

CALLE: Espacio que hay entre cada hilera de tierra o surco, lugar para el recorrido de los recolectores.

COMPOSTAJE: Proceso de descomposición de la materia orgánica para convertirla en abono para las plantas de café.

FANEGADAS: Medida agraria antigua que equivale a una superficie de tierra que se puede arar en un día con un par de bueyes. En el contexto del café, se refiere a la extensión de terreno dedicada al cultivo de café.

FERMENTACION: Descomposición de moléculas orgánicas por microorganismos en ausencia de oxígeno.

FLUVIOMETRO: Instrumento que mide en mililitros de altura la cantidad de agua que cae en un lugar.

GERMINAR: Proceso por el cual las semillas de café brotan y comienzan a crecer.

GERMINADOR: Sitio donde se acondicionan las semillas de café para dar inicio a su crecimiento, este sitio normalmente contiene arena mojada.

GUAMO: Árbol leguminoso que se utiliza como sombra para los cafetales y ayuda en la composición de nutrientes en la tierra.

LUTITAS: Rocas formadas por sedimentos, que en su mayoría están conformados por materiales arcillosos.

MUCILAGO: Sustancia viscosa que recubre los granos de café dentro del fruto.

PERGAMINO: Cáscara que recubre los granos de café después de ser despulpados.

SOLIFLUXION: Desplazamiento de tierra por parte de la gravedad de diferentes tipos de suelo cuando este absorbe grandes cantidades de agua.

SURCO: Hileras de tierra que se labra para sembrar las semillas de café y donde se encuentran los cafetales.

Justificación

“El café es una de las bebidas más populares del mundo en la actualidad” (Orús, 2024).

La caracterización de los cafés especiales lo hace valioso y atractivo en mercados internacionales, por lo cual la manera en la que se cosecha este grano debe ser la indicada para su consumo de diferentes maneras; en este caso, el café colombiano es un producto que se hace merecedor de uno de los mejores.

“Para nadie es un secreto que los productos que dominan el producto interno bruto agrícola (PIB) en Colombia son las flores, el banano, el café, el azúcar, el arroz y la papa” (Cambiagro, 2023), donde entra a destacarse el municipio de Anolaima en el departamento de Cundinamarca, el cual según Molano y Korina (2020), se caracteriza por tener una actividad agrícola destacada en la región (pág.9).

El municipio de Anolaima está ubicado en el pie de monte de uno de los brazos de la Cordillera Oriental, denominado Cruz Verde; en límites con el municipio de Facatativá, está ubicada Peñas de California o Peñas Negras a una altura de 3000, con bosque húmedo de páramo. En límites con Albán y Guayabal de Siquima está la cordillera de Cabrera a 1550 metros de altura y el alto de goteras con una altura de 2800 metros. En límites con Zipacón y Facatativá está Peñas Blancas con 2900 metros de altura y el Cerro de Manjui con 2900 metros (Colleti, Velandia, & Bohórquez, 2023).

Varias mujeres caficultoras y empresarias de Anolaima, decidieron unirse y crear la Asociación de Mujeres Cultivadoras de Café, con la cual buscan comercializar sus productos tanto en Colombia como en el extranjero, y también generar empleo y dignificar la calidad de vida de los trabajadores de las fincas (Gutiérrez, 2021).

“En Cundinamarca se cultivan alrededor de 30 mil hectáreas de café y cerca de 28.000 familias se benefician de este producto” (Cundinamarca, 2020).

“La primera provincia productora del grano es Tequendama con 12.655 toneladas (30,4% de la producción de café), seguida por Rionegro con 7.006 toneladas (16,8%), Gualivá con 6.511 toneladas (15,6%) y Magdalena Centro con 6.220 toneladas (14,9%)” (Cundinamarca, 2020). El café es parte integral de la cultura colombiana y su producción está estrechamente ligada a la identidad de las regiones cafeteras. La promoción de microlotes de café especial no solo resalta la calidad y singularidad del producto, sino que también promueve la preservación de prácticas agrícolas tradicionales y fomenta el cuidado del medio ambiente, ya que la caficultura sostenible es fundamental para mantener la biodiversidad y los ecosistemas locales.

Hipótesis

“La producción agrícola es el reglón más importante de la economía del Municipio, en este sentido, la actividad económica está representada en un 60.3% en este sector con cultivos de tipo comercial como el café” (Colleti, Velandia, & Bohórquez, 2023), Anolaima cuenta con importantes fuentes hídricas, lo que le permite que sus tierras sean fértiles para el cultivo de distintos alimentos, entre esos la planta del cafeto.

La producción de café en Colombia ha ocupado un lugar importante en la historia de Colombia y ha trascendido el aspecto económico, alrededor de este cultivo se han construido territorios con características sociales, culturales, históricas específicas. Es decir, el café no solo representa uno de los principales productos de exportación del país, sino que también ha estado ligado a la dinámica societal de las regiones productoras (Giraldo, 2009).

El café involucra una cadena de valor extensa que va desde la siembra hasta el proyecto que se pretende llegar a realizar que es el desarrollo de un plan de negocio para la internacionalización de microlotes de café especial. En este caso, este proceso implica la participación de numerosos trabajadores tanto en las fincas como en las etapas de procesamiento y distribución. La internacionalización de micro lotes de café especial desde Anolaima hacia Nueva York no solo abriría nuevas oportunidades de empleo en la región, sino que también permitiría mejorar las condiciones laborales de los trabajadores y contribuiría a la estabilidad económica de la comunidad.

Metodología de Investigación

Para la elaboración del proyecto se usará una metodología deductiva debido a que, “El método deductivo es un procedimiento de investigación que utiliza un tipo de pensamiento que va desde un razonamiento más general y lógico, basado en leyes o principios, hasta un hecho concreto” (Aspasia, 2021).

Partiendo principalmente de una metodología cualitativa y cuantitativa que representaran los datos requeridos para llevar a cabo la correcta internacionalización del café especial hacia el estado de Nueva York – Estados Unidos. Resaltando la importancia del papel que tienen las mujeres rurales cafeteras del municipio de Anolaima en Cundinamarca partiendo de una metodología descriptiva e inductiva y aclarando aquellas dificultades que se presentan a lo largo de este proyecto, requiriendo una adecuada trazabilidad en los procesos.

Método deductivo

A partir de los principios generales ya conformados sobre la exportación de café, se podrá llegar a un enfoque que permita validar la hipótesis y generar conclusiones claras sobre la internacionalización de cafés especiales. De tal manera que con este método se generen ideas sobre cómo funciona el mercado internacional y se pueda intervenir con un plan concreto.

Método inductivo

Con la observación y análisis de datos informativos de entrevistas, revistas, informes, entre otras se determinará un procedimiento que evalúe los aspectos necesarios para la elaboración del plan de internacionalización de cafés especiales.

Método descriptivo

Destacar con valor agregado a la finca cafetera y la mujer rural cafetera en la investigación es primordial, por ende, la descripción de los procesos productivos y que se llevarán a cabo para la exportación son determinantes en esta investigación.

Método cualitativo

Las investigaciones cualitativas suelen ser multimetódicas en su aproximación al objeto de estudio, es decir, que suelen aplicar distintos métodos de obtención de información al mismo tiempo. Arroja datos de tipo descriptivo: el contenido cultural de las personas, los datos observables de lo que dicen (Raffino, 2021).

Método cuantitativo

Datos numéricos son relevantes para la investigación, por el cual se usará este método cuantitativo que nos refleja con datos reales la situación en la cual se encuentra este proyecto.

Marco Teórico

Plan de negocio

Definición

Para emplear con efectividad en la organización de un plan que constituya diferentes procesos para que una producción de cafés especiales sobresalga y pueda ubicarse en nuevos lugares, se ha intencionado un plan de negocio que de manera ordenada intervenga en esa necesidad de exportar.

El plan de negocio es una herramienta que analiza los riesgos y viabilidad de un proyecto, desarrollando estrategias y otorgando al emprendedor una lectura más objetiva, indicándole la conveniencia de convertir esa idea en un proyecto real (Romero, 2020).

Función

“Por lo expuesto se demuestra que el plan de negocio proporciona una base sólida que guía y prepara al emprendedor brindándole los recursos necesarios para lograr el éxito” (Romero, 2020).

Internacionalización

Definición

Históricamente la internacionalización tiene sus orígenes en la teoría clásica del comercio internacional la cual indica que los países tienden a especializarse para producir bienes y servicios en los cuales tienen menores costos de producción, de modo que el comercio internacional se da como consecuencia de la especialización y de la división del trabajo (internacionalmente); lo que permite dirigir los recursos a los usos más productivos en cada país involucrado en actividades comerciales. De esta manera, un país produciría y

exportaría aquellos productos en los que sería más eficiente, e importaría los productos en los que no tuviera eficiencia de producción (Cardozo, Chavarro, & Ramírez, 2013).

Esto se ve implicado en el contexto de la finca cafetera, donde la eficiencia en la optimización de los recursos es acertada para ser efectiva en su producción, esto y bajo la creación de un plan de negocio para la internacionalización permitirá acceder al mercado internacional, aprovechando ese benéfico se destacará internacionalmente como una región productora de cafés especiales.

Adam Smith aportó al desarrollo de esta concepción clásica una primera explicación basada en la teoría de la ventaja absoluta, haciendo énfasis en esta; en la importancia de reconocer la escasez de recursos, y sugiriendo, consecuentemente, la necesidad de establecer un sistema de distribución (Charles, W, 2004 como se citó en Cardozo, Chavarro, & Ramírez, 2013).

OBJETIVO GENERAL

Creación de un plan de negocio para la internacionalización de microlotes de café especial cultivados en una finca de mujer rural cafetera desde el municipio de Anolaima, Cundinamarca hacia el Estado de Nueva York, Estados Unidos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Desarrollar el proceso de producción de cafés especiales en finca mujer rural cafetera en el municipio de Anolaima.
- ✓ Elaborar las estrategias que permitan la internacionalización de café especial producido por mujer rural cafetera, municipio de Anolaima.
- ✓ Desarrollar el procedimiento de orden legal para exportar café al Estado de Nueva York.
- ✓ Crear el plan de negocio que permita la internacionalización de café especial en grano y molido hacia el Estado de Nueva York, Estados Unidos

Introducción

El plan de negocio para la internacionalización microlotes de café especiales contiene una serie de procesos importantes que da por inicio en finca de una mujer rural cafetera en el municipio de Anolaima en el departamento de Cundinamarca, en donde se generan procesos de siembra del cafeto, a partir de este punto y con los cuidados en la cosecha, siembra, crecimiento de la planta y su debida recolección del grano para luego continuar con su comercialización en la ciudad de Bogotá. Es valioso comprender el largo proceso que conlleva esta cadena de producción del café especial, ya que hay varias implicaciones que podrían afectar la producción como bien podría ser las plagas, el tiempo, las condiciones climáticas y también en ciertos casos hasta escasez del agua; aspectos que se salen de las manos y por ende son casi imposibles de manejar.

Las dificultades que retrasan el camino de la internacionalización para la mujer rural cafetera afectan su competitividad en un mercado más amplio en el sector cafetero y esta falta de oportunidad es la razón por la cual surge este proyecto; lograr la correcta internacionalización de café especial manteniendo ese valor agregado que la producción mantiene, esto es caracterizado por el proceso tan minucioso y excelente que se le da al grano de café desde su inicio hasta la hora en la que es tostado.

“Sin duda alguna, el café es una parte esencial de las mañanas de muchos estadounidenses. De acuerdo a la Asociación Nacional de Café, 62% de los ciudadanos estadounidenses consumen café todos los días con un promedio de tres tazas por día” (TELEMUNDO, 2021) por lo cual es un país llamativo para la comercialización de cafés especiales. Estados Unidos al ser un país enorme, y con diferentes estados que manejan normas

estatales distintas, centrara el proyecto en desarrollar un plan de negocio para la internacionalización de una tonelada de café especial desde finca cafetera de mujer rural en el municipio de Anolaima en el departamento de Cundinamarca hacia Nueva York – Estados Unidos.

CAPITULO I ENTORNO SOCIECONOMICO Y NATURAL DEL MUNICIPIO DE ANOLAIMA EN CUNDINAMARCA

1.1 Anolaima

Un lugar lleno de historia donde sus tierras están marcadas por grandes hechos que tuvieron como epicentro en este territorio. Anolaima era un territorio de los panches, caracterizados por ser musculosos y de alta estatura, piel morena de movimientos ágiles, feroces e indomables, por lo que fue difícil su civilización (Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, 2012).

De acuerdo con el Consejo municipal, informa que:

El primer asentamiento indígena estaba localizado en el sitio llamado Tocarema hasta allí llegó Hernán Pérez de Quesada designado por el adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada para combatir al cacique Tocarema, quien comandaba a los guerreros y feroces panches, así le correspondió a este librar batalla e iniciar la conquista de Anolaima, el 10 de marzo de 1538 (2012).

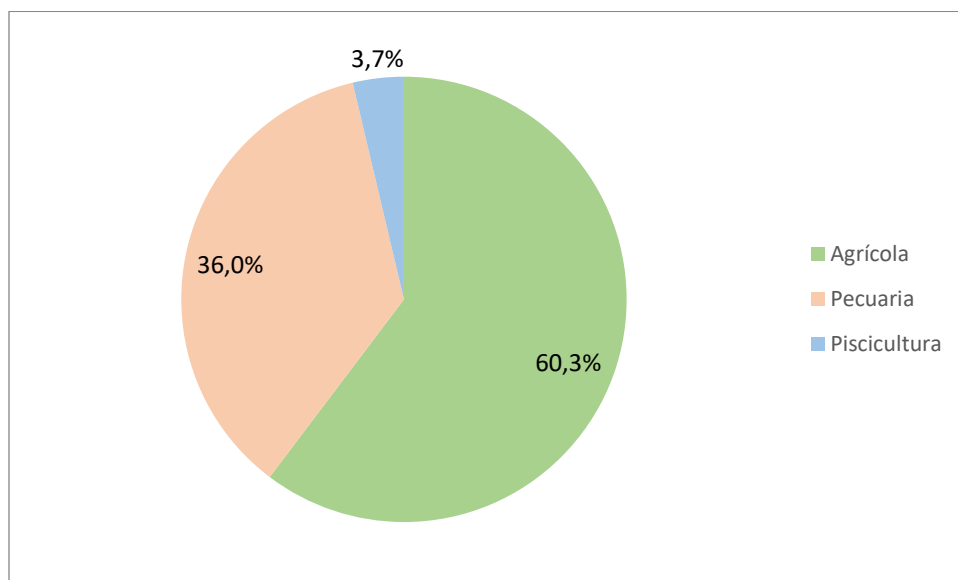
Tabla 1. Información del municipio

Gentilicio	Anolaimuno (a)
Población	12,204
Temperatura	19° - 22°
Superficie del municipio de Anolaima	12 200 hectáreas
Altitud	1650msnm
Coordenadas geográficas	4°45'40"N – 74°27'54"O

Fuente: Elaboración propia. Con datos del Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, (2012); DANE (2018).

piscícola (Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, 2012).

Gráfica 1. Productividad en sectores económicos de Anolaima



Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos de (Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, 2012).

De otro lado y dada la tecnificación en pastos, la producción ganadera y lechera ha venido posicionándose y formando parte importante en la economía, según el informe que presenta la Secretaría de Planeación Departamental con base en los datos del censo 2005 (Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, 2012).

1.1.3 Cultura

Cada año, Anolaima se viste de colores y alegría para celebrar el Festival de Corpus Christi, una festividad que mezcla lo sagrado con lo profano y que es una muestra viva de la cultura y tradición de la región (Mochiliante, 2023).

El festival es conocido por sus elaboradas procesiones, donde las calles se adornan con alfombras de flores y los lugareños desfilan con trajes coloridos. La música, los bailes y la gastronomía típica complementan un espectáculo inolvidable (Mochiliante, 2023).

El festival no solo es una explosión de alegría y color, sino también una expresión de la fe de la comunidad. Participa en las misas y eventos religiosos que se llevan a cabo para conmemorar el Corpus Christi y sentir el espíritu comunitario de Anolaima (Mochilante, 2023).

1.1.4 Educación

Anolaima es un municipio no certificado en educación, sin embargo, esta es parte fundamental de su desarrollo a nivel transversal, para conseguir cambios sustanciales dentro de la comunidad hay que también generar cambios estructurales en la población y esto solo es posible a través de la educación, tal y como se ha visto en otros países; los cuales a través de mayor énfasis en este aspecto, se han logrado cambios y mejores posicionamientos a nivel de desarrollo, pero también hay que señalar que esto solo es posible cuando se integra la escuela y la familia con el objetivo de orientar y mejorar la calidad de la educación dentro de los principios de la ética y la moral; además de esto se garantiza que los profesionales sean idóneos y tengan vocación (Plan de Desarrollo Anolaima 2020 - 2024, 2020).

1.1.5 Conformación natural de la superficie

Es un municipio topográficamente quebrado (85%), (altura promedio de mil seiscientos cincuenta y siete metros sobre el nivel del mar) por lo cual se dice que tiene un clima de pisos; en él se destacan alturas importantes como: Los Cerros de Peñas Blancas, el Alto del Águila, El cerro de Pan de Azúcar, el Cerro de San Vicente y la Cuchilla de Alta Gracia como las más importantes (Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, 2012).

Tabla 2. Caracterización natural de Anolaima

Laderas montañosas	El municipio de Anolaima presenta un relieve accidentado, con montañas y pendientes pronunciados. Las rocas predominantes son sedimentarias y volcánicas, que al erosionarse han formado suelos y paisajes diversos. Deslizamientos y erosiones son comunes debido al clima húmedo y la topografía.
Laderas con influencia coluvial	En el piso térmico, frío muy húmedo, el suelo está compuesto por cenizas volcánicas, lutitas y areniscas. El terreno es quebrado y escarpado, con procesos geomorfológicos actuales que incluyen solifluxión.
Abanicos	En el sector medio húmedo a muy húmedo, los materiales son heterométricos en matriz arcillosa. El terreno es de ligeramente inclinado a inclinado, y el proceso geomorfológico actual es de escurrimiento difuso.

Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos de (Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima, 2012).

1.2 Caracterización de finca cafetera - Vereda de Calandaima Municipio de Anolaima.

1.2.1 Ubicación Finca Cafetera

Tabla 3. Ubicación de finca productora de cafés especiales

Altitud	1657 M.S.N.M.
Coordenadas	4°45'32.2"N 74°27'55.7"O

Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Almendrales, 2024).

Se encuentra en una gran cercanía al pueblo, tan solo a pocas calles del parque principal de Anolaima. Es decir, que es de fácil acceso para llegar allí. Su dueña una mujer rural cafetera quien es profesional en derecho y se ha dedicado a emprender en este sector cafetero, junto con su administrador quien cuenta con una alta experiencia en el campo y ha logrado satisfacer las

necesidades de la finca cafetera. Se han establecido como marca de cafés especiales en el municipio y cercanías a este. De acuerdo con Keiner (2024) administrador de la finca, la marca tiene como nombre “1657” que es la altitud en la cual se encuentra la finca cafetera y donde se cultiva este café.

1.2.2 Visión

La finca cafetera como productora de cafés especiales busca desempeñarse como una de las mejores, partiendo desde principios esenciales como lo es la manera en la que se cultiva en la finca, son métodos que impactan directamente al grano de café, que da como resultado sabores únicos del municipio y de la marca. Lograr impactar en el paladar de los consumidores de café es un hecho que se va desarrollando. Impactar con el café especial en mercados extranjeros es la visión que sea propuesto.

1.2.3 Misión

Impulsar el desarrollo del sector cafetero en pequeños municipios productores de Colombia, encontrar un apoyo mutuo entre mujeres rurales cafeteras que han decidido emprender. Obteniendo prácticas donde principalmente se preserve el medio ambiente; establecerse como marca exportadora de cafés especiales de origen único. Se busca conectar a los consumidores internacionales con el origen del café de Anolaima, promoviendo sostenibilidad y comercio justo.

CAPITULO II PROCESO DE PRODUCTIVIDAD EN FINCA RURAL CAFETERA

MUNICIPIO DE ANOLAIMA, CUNDINAMARCA

2.1 Concepto de café especial

Los cafés especiales son cafés diferenciados por características de origen, preparación o sostenibilidad en su producción (FNC, Federación Nacional de Cafeteros, 2024).

La FNC, por medio del Servicio de Extensión, promueve estas iniciativas mediante recomendaciones de buenas prácticas en el cultivo y beneficio del café. También se incentiva la vinculación de asociaciones de productores a este tipo de programas para fortalecer la rentabilidad del cultivo y la sostenibilidad de la finca, y se brinda asesoría técnica especializada para que los productores cumplan con los requisitos exigidos por los diferentes sellos y códigos de conducta y obtengan la certificación o verificación que acredite su café como sostenible (FNC, Federación Nacional de Cafeteros, 2024).

2.2 Determinantes de la productividad del café especial en Finca mujer rural cafetera

De la mano de una mujer rural nace esta finca con un área de 7 fanegadas las cuales 5 cuentan con producción de café, donde efectivamente la labor principal es producir y comercializar microlotes de café especial de la más alta calidad, destacando las características únicas de la región y el proceso de producción artesanal. La misión es ofrecer café cultivado de manera sostenible y ética para deleitar a los amantes del café a nivel nacional y posteriormente a nivel internacional, mientras contribuye al desarrollo económico y social del municipio y departamento.

2.3 Producción de cafés especiales en Finca Rural Cafetera en el municipio de Anolaima

2.3.1.1 Cultivo

En la finca cafetera, destinada a la producción de café especial, se cultivan dos variedades en cinco fanegadas de superficie que hay destinadas para el cultivo de los cafetos. Tres de estas fanegadas están destinadas para dar fruto al café Castillo, mientras que las restantes dos producen una variedad distinta. Destacando un valor agregado gracias a que se concentran más los esfuerzos en un número menor de cultivos, de esta manera se puede brindar una atención más cuidadosa para los cultivos de cafés especiales, al convertirse en una producción algo tradicional y menos industrializada, lo que resulta en una mejora significativa en la calidad de la cosecha.

2.3.1.2 Altitud

Incide en forma directa sobre los factores de temperatura y precipitación. La altitud óptima para el cultivo de café se localiza entre los 500 y 1700 msnm. Por encima de este nivel altitudinal se presentan fuertes limitaciones en relación con el desarrollo de la planta (Rojas J. R., 2011).

2.3.1.3 Precipitación

La cantidad y distribución de las lluvias durante el año son aspectos muy importantes, para el buen desarrollo del cafeto. Con menos de 1000 mm anuales, se limita el crecimiento de la planta y, por lo tanto, la cosecha del año siguiente; además, un período de sequía muy prolongado propicia la defoliación y, en última instancia, la muerte de la planta. Con precipitaciones mayores de 3000 mm, la calidad física del café oro y la calidad de taza puede comenzar a verse afectada; además el control fitosanitario de la plantación resulta más difícil y costoso (Rojas J. R., 2011).

2.3.1.4 Temperatura

La temperatura promedio anual favorable para el cafeto se ubica entre los 17 a 23 °C.

Temperaturas inferiores a 10 °C, provocan clorosis y paralización del crecimiento de las hojas jóvenes (Rojas J. R., 2011).

2.3.1.5 Humedad

Cuando alcanza niveles superiores al 85%, se propicia el ataque de enfermedades fungosas que se ven notablemente favorecidas (Rojas J. R., 2011).

Ilustración 3. Cultivo de cafetos



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

El ciclo de cultivo inicia con una cosecha ya establecida para este caso, donde allí se recolectan las semillas que serán usadas para repetir el ciclo. Estas semillas son cuidadosamente seleccionadas y colocadas en un germinador artesanal tal como se muestra en la Ilustración 3, siempre bajo condiciones óptimas de temperatura y humedad. Tras un período de aproximadamente 45 a 50 días, las semillas desarrollan sus propias raíces, dando paso a la siguiente etapa del cultivo.

Ilustración 4. Germinador artesanal



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

2.3.2 Chapola y almácigo

“Plántula de café que ha emitido el primer par de hojas primarias” (FNC, Federación Nacional de Cafeteros, 2019); el cual tarda cerca de 2 meses para que surja luego de que sus raíces hayan emergido en el germinador posterior a eso es plantado en bolsas de cultivo con sustratos, de esta manera facilita su movilidad y se ubican en un lugar condicionado para el desarrollo de la chapola.

Ilustración 5. Chapola de café



Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

A partir de este momento y con el crecimiento de la chapola, pasa a luego denominarse almácigo el cual tiene un lapso de tiempo aproximado de 3 meses para llegar a este punto. Una vez la planta tenga el desarrollo, se siembra la planta en el surco que le corresponda para empezar su desarrollo hasta la fructificación.

Según Martínez (2024) Una planta de café tarda generalmente entre 3 a 4 años desde que se siembra la semilla hasta que produce su primera cosecha. Este tiempo varía dependiendo de las condiciones ambientales y el cuidado proporcionado a la planta (párr. 1).

2.3.3 Cafeto

Es un largo tiempo al que le toma al cafeto para que florezca y empiece a dar fruto.

La producción del café es influenciada por factores como el clima, la radiación solar, la temperatura, las lluvias y las condiciones físico-químicas del suelo (profundidad, densidad aparente, textura y pH) (Enríquez & Paz, 2022).

Algunas herramientas son utilizadas para poder determinar aquellas características propias de la planta e incluso del fruto.

2.3.3.1 Fluviómetro

Se emplea un fluviómetro para medir con precisión la cantidad de lluvia. Esta información es fundamental para determinar la frecuencia y el volumen de riego necesarios en las cinco fanegadas de cultivo, garantizando así un suministro óptimo de agua para las plantas y estableciendo un correcto manejo que se le debe dar al agua.

Ilustración 6. Fluviómetro



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

2.3.3.2 Refractómetro

Se utiliza un refractómetro para medir el nivel de azúcar presente en el fruto, lo cual es un dato usado para evaluar su madurez y poder predecir la calidad y sabor que tendrá el grano de café.

Ilustración 7. Refractómetro



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

2.3.3.3 PH metro

El pH es un indicador clave para este proceso, ya que con este se mide la acidez que tiene el fruto del cafeto. Mediante este instrumento se logra ubicar el valor con exactitud y refleja el tipo de calidad que tiene el grano de café.

Ilustración 8. PH metro



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

2.3.3.4 Medidor de humedad.

El probador de humedad es un instrumento importante en la finca para determinar con exactitud la humedad contenida en los granos.

La humedad representa la cantidad de agua presente en los granos de café, y al igual que en otros tipos de granos, el agua es responsable de los procesos metabólicos, por lo que los granos con mayor humedad pueden degradarse más rápidamente, perdiendo calidad (Bry-Air, 2023).

Ilustración 9. Medidor de humedad



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

2.4 Recolección de café

La recolección del café se lleva a cabo cuando los frutos están maduros, esto se identifica cuando alcanzan un color rojo intenso. Desde la floración del cafeto hasta que el café está listo para ser recolectado, pasan aproximadamente de 6 a 8 meses.

Durante este tiempo, los frutos cambian de un color verde intenso a amarillo, naranja y finalmente rojo. Es esencial recolectar solo los frutos maduros, ya que el café no madura una vez que se ha recolectado. (CAFE, 2021).

La cereza de café en la finca cafetera, es recogida de manera manual. El número de trabajadores que recolectan las cerezas de café aumenta o disminuye dependiendo la temporada del año, pero normalmente 3 trabajadores abarcan toda la cosecha; Cuando la temporada del año beneficia y hay más producción, el número de trabajadores aumenta.

2.4.1 Técnicas en la recolección de café

Para cosechar café se emplean técnicas como el desgranado en forma individual (picking) o masivo (stripping); en la primera, se toman principalmente los frutos maduros, dejando los demás para un pase de recolección posterior; en la segunda, se desprenden los frutos en todos los estados de desarrollo (Ocampo-López, y otros, 2017).

Siendo picking una de las técnicas usadas en la finca cafetera, la selección que se hace es cuidadosa y revisada en varias secciones durante la recolección en los lotes, también en la misma elección en la malla **Ilustración 10.** y limpieza de la cereza de café.

Ilustración 10. Cerezas de café y selección



Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

2.4.2 Elección y fermentación del grano

Una vez que los trabajadores recolectan cierta cantidad en kilos de la cereza de café, se pesa y, posterior a eso, realizar la elección de las cerezas que tienen una tonalidad más vino tinto, esto para determinar el proceso que estas cerezas tendrán más adelante. Lo que se busca en la producción de café es alcanzar distintos sabores en el café, por ende, la elección y la fermentación son diferentes para cada tipo de café al que se quiera llegar a producir.

Ilustración 11. Cerezas de café despulpadas

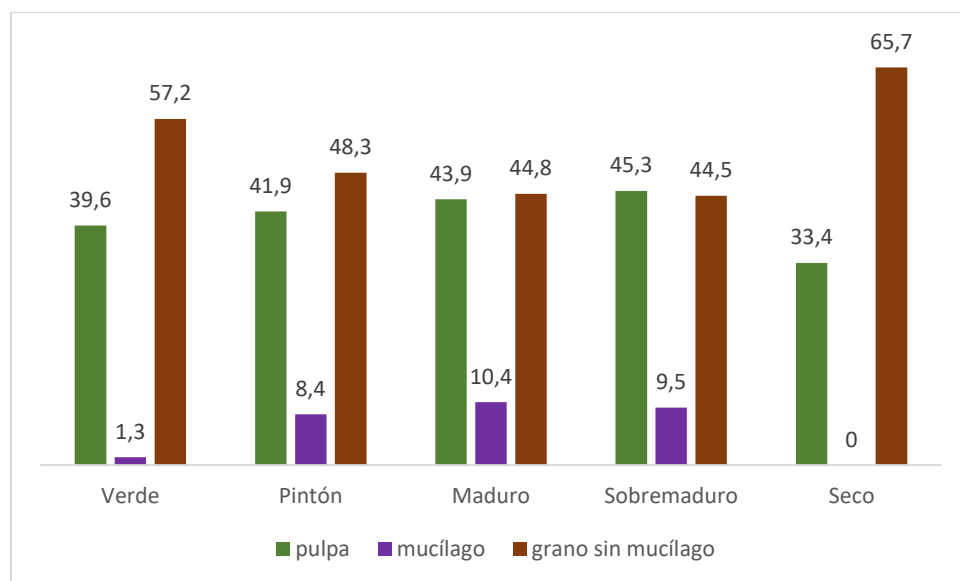


Fuente: Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

La producción de cafés especiales en la Finca cafetera está construida por distintos métodos de fermentación, luego de que la pulpa es separada de la semilla y se deja únicamente el mucílago recubriendo el grano de café.

La cantidad de mucílago en los frutos de café depende del estado de maduración y presenta variaciones de cerca del 30% para cada grado de madurez, debido a la humedad y tamaño de los frutos, así, en promedio el fruto fresco verde contiene 1,3% de mucílago, el pintón 8,4%, el maduro entre 1% y 27%, el sobre maduro de 1% a 23%, y en el fruto seco no hay mucílago. En promedio, frutos de café maduro de la especie Arábica contienen 44% de pulpa, 45% de café pergamino y cerca de 11% de mucílago (Figura1) (Quintero, 2012).

Gráfica 2. Proporciones en peso del mucílago, pulpa y grano en el fruto de café según la madurez



Fuente: Elaboración propia. Adaptado de (Quintero, 2012)

2.4.3 Impacto ambiental del mucílago

El mucílago es un residuo generado en el beneficio de café por vía húmeda, es altamente contaminante en las fuentes hídricas, debido a sus valores de acidez presentes en la fermentación el cual presentan alta Demanda Biológica de Oxígeno (DBO) y Demanda Química de Oxígeno (DQO) (Castaño & Osorio, 2021).

La actividad del café genera grandes cantidades de residuos líquidos y sólidos contaminantes para el medio ambiente si no son tratados adecuadamente, la mayoría de los residuos del beneficio del café pueden transformarse en subproductos, de los cuales pueden ser aprovechados en las mismas fincas como lo son el compostaje (elaboración de abono orgánico), etanol, entre otros, estos residuos son aprovechados por el desconocimiento de cada una de las propiedades fisicoquímicas de estos residuos (Castaño & Osorio, 2021).

De acuerdo con Castaño y Osorio (2021); En Colombia empresas como Natucafé comercializan el concentrado de mucílago tipo miel o jalea con propiedades antioxidantes entre otras, beneficiosas para la salud y Sanam con su marca Naox produce bebidas funcionales (energizantes) con base en el concentrado de mucílago, estas empresas sin duda alguna generan un alto valor agregado a este residuo y lo transforman en una variedad de productos. Por tal motivo y de acuerdo con la investigación elaborada en la vista de campo (2024) los procesos de productividad en la finca cafetera, se lleva a cabo un método donde preferencialmente el mucílago no es retirado del grano de café, sino que este es dejado allí para su fermentación y que el grano asimile sabores característicos de un café especial orgánico, sin embargo, en los procesos donde se retira el mucílago del grano, los residuos son manejados correctamente y funcionan efectivamente como compostaje.

2.4.4 Secado del café

Uno de los últimos procesos requeridos para el grano de café. Existen diferentes métodos de secado definidos en algunos conceptos, los cuales son “Natural y Honey (o miel)” (Goatec, 2021). Sin embargo, en la Finca Cafetera seleccionada estos métodos son contemplados a su propia manera, dándoles un plus en el control y la calidad del grano, permitiendo al grano de café que adquiera propiedades únicas y naturales.

“El secado natural consiste en secar la cereza entera después de haberla recolectado, sin remover la piel o cáscara” (Goatec, 2021).

Ilustración 12. Secado natural



Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

El proceso Honey es el puente entre un café húmedo y un natural. La cereza se despulpa y posteriormente se seca con la capa del mucílago que queda en el pergamino (Lynch, 2016).

Este proceso de secado en la Finca Cafetera tiene un tiempo aproximado de 40 días.

Ilustración 13. Secado del grano de café



Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024)

También, junto a los ya mencionados tipos de secado del grano de café, existe un método que implementa temperaturas muy altas para el secado del grano. Hornos que funcionan a gas, de esta manera se permite un secado más rápido; lo que en ciertas condiciones climáticas podría ser beneficio para la producción, pero este método eficiente incurrirá en el sabor y características del grano.

Ilustración 14. Horno para el secado del grano de café



Elaboración propia. Fotografía (Fabian Rojas) autorizada por mujer rural cafetera - Finca Cafetera Las Delicias (2024).

Enseguida al secado del grano y con su respectivo tiempo, el grano es recogido, puesto en bolsas herméticas y llevado a la respectiva bodega donde se tomarán pruebas en el laboratorio. A partir de este punto, los granos de café son llevados a Bogotá para ser tostados y molidos; allí mismo se efectúa en el empaquetado del café.

Un catador analiza distintos lotes de café e indica cuál fue el que obtuvo mejores resultados.

2.5 Productividad del cafeto

El cafeto es un arbusto perenne cuyo ciclo de vida en condiciones comerciales alcanza hasta 20-25 años, dependiendo de las condiciones o sistema de cultivo. A libre crecimiento, la planta comienza a producir frutos en ramas de un año de edad, continúa su producción durante varios años y alcanza su máxima productividad entre los 6 y 8 años de edad. La planta puede seguir su actividad por muchos años pero con niveles de productividad bajos (Cenicafé, 2007).

De acuerdo con Enríquez (2022), quien, entrevistado a Noreña, se mencionó lo siguiente: para una buena cosecha debería estar por encima de los 1,7 kg de café pergamino seco por planta de cafeto. Se menciona que en promedio en Colombia está en 1,2 kg de café pergamino seco por cada cafeto.

Las investigaciones han demostrado que en cafetales a plena exposición solar y bajo condiciones ambientales y manejo agronómico adecuados, la densidad de siembra óptima tanto para la variedad Caturra como la Castillo® está alrededor de 9.500 plantas por hectárea (Cenicafé, 2007).

CAPITULO III PRODUCCION DE CAFE EN COLOMBIA

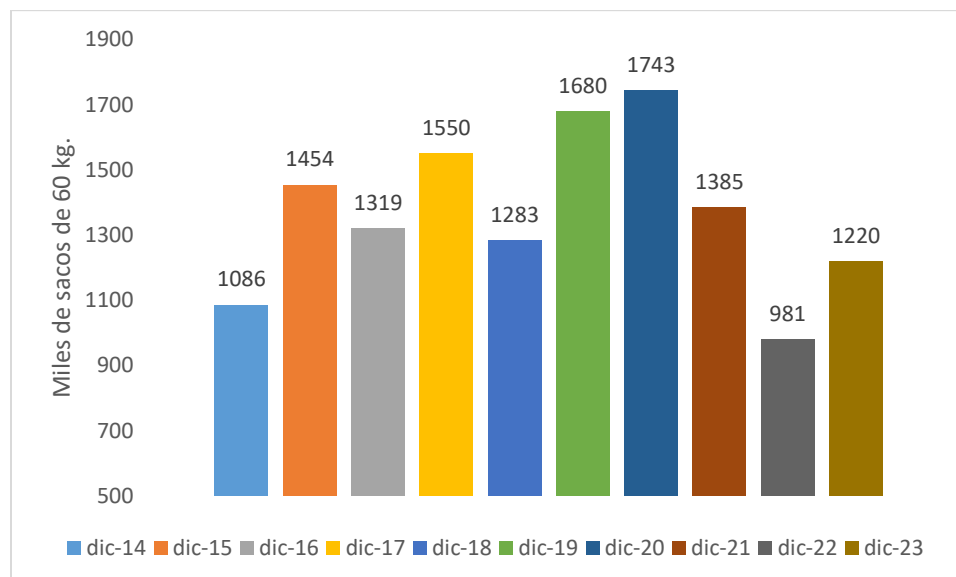
3.1 Café colombiano a nivel mundial.

La producción cafetera colombiana lleva más de 70 años diferenciando su producto frente al resto de cafés del mundo, con la creación de Juan Valdéz y su consolidación como ícono del café de alta calidad en el mundo. Una política de sofisticación de este cluster y consolidación de una estrategia de generación de valor con el café es la denominación de origen para el café de Colombia, desde el año 2005 (Economía Aplicada, s.f.).

Colombia sigue en el 'top' 3 de productores de café del mundo, al registrar una producción anual de 11,35 millones de sacos de 60 kilos en el año 2023, y se prevé que para el próximo período alcance los 12,5 millones (Olguín, 2024).

Según la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) menciona que, la producción cafetera, afectada por las condiciones climáticas adversas de La Niña, mostró signos de recuperación en 2023, cerrando el año con 11,3 millones de sacos. Se espera que esta tendencia positiva se mantenga durante el presente año.

Gráfica 3. Producción mensual de Café, últimos 10 años

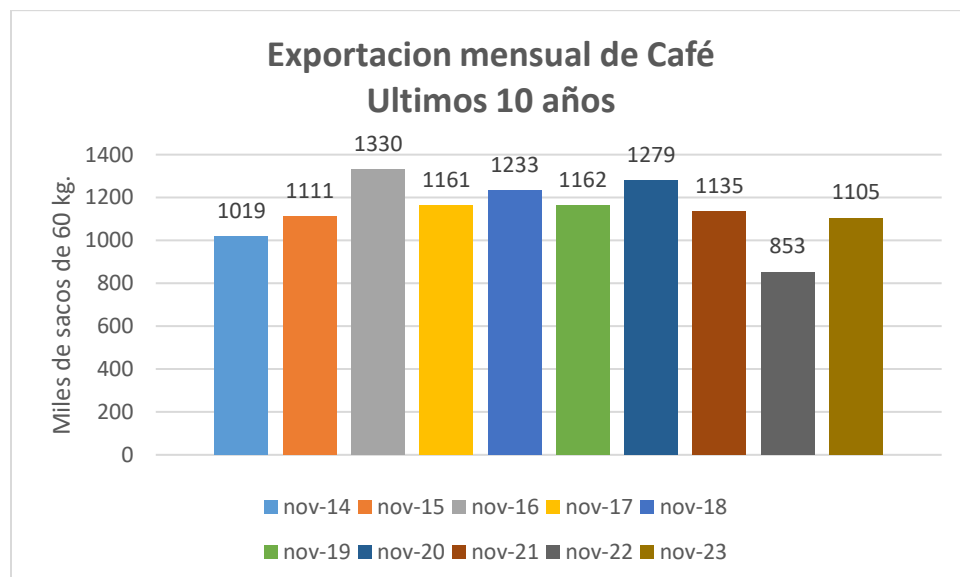


Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos de (Dirección de Investigaciones Económicas - FNC, 2023).

En diciembre, la producción de café fue de 1,22 millones de sacos, 24,3% superior a la registrada en el mismo mes del año pasado, superando la marca del millón de sacos contrario a lo visto en 2022 donde fue de solo 980 mil sacos. Adicionalmente, en el año completo, alcanzó los 11,3 millones de sacos un 2,4% más respecto al acumulado del 2022 (Dirección de Investigaciones Económicas - FNC, 2023).

De acuerdo con la información de la Dirección de Investigaciones Económicas de la FNC (2023) en el **Gráfico 3**. Se evidencia el mes de diciembre en los últimos 10 años en producción de sacos de café de 60 kilogramos. Se ve un cambio progresivo en el año consecutivo a la inicial en el 2014, que demuestra el interés y la alta capacidad productiva que tuvieron los caficultores en los siguientes años.

Gráfica 4. Exportación mensual de café, últimos 10 años



Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos de (Dirección de Investigaciones Económicas - FNC, 2023).

Por su parte, las exportaciones definitivas de noviembre se ubicaron en 1.104.610 de sacos, 29,5% superiores a las observadas en el mismo mes del año 2022. Asimismo, en su acumulado 12 meses, se presenta una caída del 8,6% respecto a lo observado en el periodo dic-21/nov-22, alcanzando un nivel de 10,5 millones de sacos. Esta tendencia negativa que se ha evidenciado en las exportaciones recientemente se puede atribuir a la baja producción, consecuencia de las condiciones climáticas desfavorables que afectaron al cultivo durante los primeros meses del año 2023 (Dirección de Investigaciones Económicas - FNC, 2023).

3.2 Producción de café en Cundinamarca

Según es mencionado en el Plan de Desarrollo Anolaima 2020 – 2024, El objetivo fundamental es el de estar en los municipios del Departamento en condiciones para que los bienes y servicios con potencial de exportación, para que los productores

agropecuarios mejoren su competitividad e inserción en las cadenas globales de valor, en la proyección de ampliación y diversidad de la oferta explotable a nuevos mercados (2020).

La mujer rural cafetera como muchos otros caficultores requieren ese apoyo gubernamental que les satisfaga las necesidades de su trabajo, su cultivo y su producción de cafés especiales, es de gran importancia para los productores aprovechar aquellas oportunidades de negocio que se pueden dar en el exterior; las alianzas y tratados que convergen en los productores son cruciales para la internacionalización de su producto por consiguiente, lograr un posicionamiento en el mercado permitirá acceder a estos beneficios.

Ilustración 15. Recolección de café



Fuente: “Vista de cerca de un agricultor de café arábica recogiendo granos maduros de una planta en su granja en Manizales, Colombia, Sudamérica”. Tomado de (Maiquez, 2022).

3.3 Café Cundinamarqués

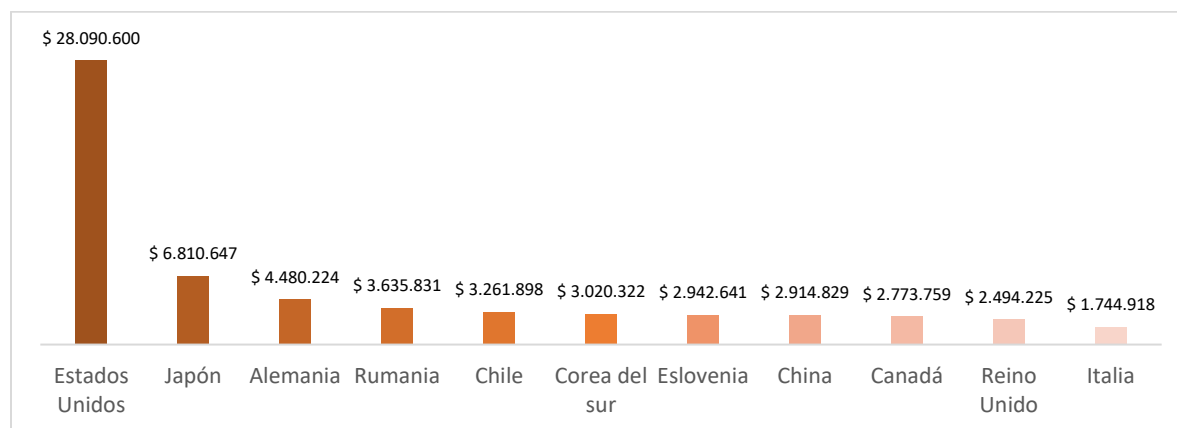
La tradición cafetera del departamento es base y sustento de la alimentación de aproximadamente 28.600 familias que dependen de la actividad cafetera en 32.027 fincas y es, además, una oportunidad turística a lo largo de siete rutas en 69 municipios que cultivan el café en un área de 30.142 hectáreas (Gobernación de Cundinamarca, 2022).

Del mismo modo, la Gobernación de Cundinamarca (2022) asegura que el café producido en Cundinamarca, es reconocido por su alta calidad y producido de forma sostenible; este ha impulsado las exportaciones del departamento. La implementación de nuevas tecnologías y buenas prácticas agrícolas han contribuido a este crecimiento económico, generando importantes ingresos para la economía local y consolidando la reputación del producto en los mercados nacionales e internacionales.

3.4 Exportaciones de café en Cundinamarca para el 2022

Frente a los resultados del año 2022, la cantidad total de las exportaciones de café cundinamarqués ascendió a 11.522 toneladas que representan cerca de USD\$76.4 millones de dólares, lo que refleja un incremento de 4,5% en relación con el año anterior (Gobernación de Cundinamarca, 2022).

Gráfica 5. Exportaciones de café desde Cundinamarca a los principales países consumidores



Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos de (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, cuentas nacionales y departamentales, 2022, como se citó en Gobernación de Cundinamarca, 2022).

Como se muestra en el **Gráfico 5**.

Los principales destinos de las exportaciones cafeteras de Cundinamarca corresponden en primer lugar a Estados Unidos que representa el 37% del total exportado, seguido de Japón (8.9%), Alemania (5.9%), Rumania (4.8%) y Chile (4.3%) (Gobernación de Cundinamarca, 2022).

CAPITULO IV ELABORACION DE LAS ESTRATEGIAS DE INTERNACIONALIZACION PARA FINCA CAFETERA.

4.1 Visión corporativa

La aspiración de la marca es poder integrarse a mercados internacionales, estableciéndose como una marca colombiana que especifica su origen único de las tierras de Anolaima y su detallado método de cultivo para dar con granos de café especiales. Adaptarse al mercado estadounidense, simpatizando a nuevos consumidores extranjeros, incluso enmarcar un recuerdo para las personas que están lejos de su hogar natal.

Por medio de las buenas prácticas de cultivo sostenible se busca empoderar a la mujer rural cafetera en Colombia y generar un vínculo entre los amantes del café y la tradición que conlleva cada taza de café especial preparada.

4.2 Posicionamiento de la marca

El posicionamiento consiste en organizar una oferta de mercado para ocupar un lugar claro, distintivo y deseable en relación con los productos competidores en las mentes de los consumidores meta (Kotler & Armstrong, 2013).

Para conseguir que las empresas logren posicionarse en el mercado meta, es necesario aplicar técnicas de mercadotecnia para que esta sea más competitiva, considerando que el éxito de cualquier negocio resulta de satisfacer las necesidades o deseos de sus clientes; la importancia de la mercadotecnia radica en el hecho de que sus diferentes actividades impulsan a la empresa hacia el logro de ese objetivo (Golovina, Muñoz Hernández, & Castillo Rosales, 2019).

Al momento de realizar una estrategia con el fin de posicionar la empresa en el mercado, se deben tener en cuenta 3 elementos fundamentales, estos son: Amenazas y oportunidades, misión y objetivos corporativos, fortalezas y debilidades organizacionales (Zarta Vera & Mejía Ocampo, 2010).

Tabla 4 Análisis DOFA - Finca Cafetera, Anolaima, Cundinamarca

FORTALEZAS • Café castillo de alta calidad. • Producción eficiente y sostenible. • Alta capacidad de producción de cafés especiales.	DEBILIDADES • Falta de competitividad en nuevos mercados. • Desconocimiento de estrategias de internacionalización.
OPORTUNIDADES • Lograr abarcar nuevos mercados nacionales e internacionales. • Crecimiento en el sector.	AMENAZAS • Aumento de precio en factores internos de producción. • Posicionamiento de otras empresas productoras de café en el mercado

Fuente: Elaboración propia. Con datos recolectados en visita a finca cafetera Las Delicias (2024).

Si bien este análisis nos ayuda a obtener un campo de visualización más amplio y generalizado de lo que sucede y se puede abordar, también requiere unas estrategias que extraigan aquellas necesidades y nos den soluciones certeras. En donde, mediante un análisis CAME se propondrán estrategias adecuadas.

El análisis CAME establece un objetivo a cumplir en función de corregir lo malo y potenciar lo bueno. Una vez se ha identificado ese objetivo, se diseñan las acciones establecidas en cada una de las siglas que componen el análisis (Corregir, Afrontar, Mantener y Explotar) (Nirian, 2021).

Tabla 5. Análisis CAME - Finca Cafetera, Anolaima, Cundinamarca

MANTENER • Seguir manteniendo la alta calidad del grano de café. • Lograr nuevos métodos que implementen tecnología en los procesos y sigan siendo sostenibles • Mantener y expandir la capacidad de producción con alianzas de otras fincas.	CORREGIR • Investigar sobre el posicionamiento de marca. • Buscar asesoría profesional en estrategias de internacionalización.
EXPLOTAR • Proceder a implementar métodos de internacionalización del producto. • Establecer clientes fieles al producto.	AFRONTAR • Innovar en procesos de producción. • Establecer características para el consumidor, que hagan sobre salir el producto.

Fuente: Elaboración propia. Con datos recolectados en visita a finca cafetera Las Delicias (2024).

Con este análisis se observa más detallado qué factores hay por intervenir o mejorar en la finca cafetera. Lograr el posicionamiento de la marca o en sí mismo de los cafés especiales, es

crucial para acceder a nuevas oportunidades que estimulen la liquidez de la finca y también la economía local.

4.2.1 Cadena de suministro

El inicio de esta cadena se da en la finca cafetera justo en el momento en que hay cosecha y los caficultores empiezan su labor de recolectar la cereza de café, pero antes de esto, miles de almácigos desarrollados fueron plantados en lotes donde allí terminarían su desarrollo para empezar a dar fruto, el fruto que da en la actualidad. Luego de la recolección de café, este pasa por el proceso ya mencionado en el Capítulo II, para luego pasar por pruebas en el laboratorio y ser almacenado respectivamente hasta su envío vía terrestre a Bogotá, donde es debidamente tostado y posteriormente molido si así se requiere.

4.2.1.1 Terreno

Comprender la capacidad que tiene la tierra para suministrarnos beneficios de todo tipo es de valorar. En la finca de la mujer rural cafetera, esta apreciación se representa en un compromiso profundo con la conservación de la naturaleza y las mismas plantas de café. Gracias a los cuidados que se le dan, como lo puede ser que él no usó de implementos químicos y él sí usó de fertilizantes naturales, la tierra permanece cubierta de vegetación, libre de deforestación. Esta fertilidad natural, fruto de prácticas agrícolas sostenibles, permite cultivar un café especial de excepcional calidad, una vivencia de la interacción entre la mujer, la naturaleza y la tradición del campo.

4.2.1.2 *Empaque*

Cuando se realiza el diseño de los empaques, se debe tener conocimiento sobre las leyes y regulaciones exigidas por el país que facilite la comercialización tanto nacional como internacional, ya que es necesario conocer las preferencias y aversiones del mercado objetivo (Ortiz, 2022).

El café especial es empacado en su respectiva bolsa, preferiblemente una donde se conserve su aroma y calidad por mucho tiempo.

Tabla 6. Guía de etiquetado

Guía de etiquetado para el comercio Estadounidense	
1	Identificación del alimento: Un nombre apropiado para el producto que cumpla con las normas vigentes y sea entendible para el público, como podría ser el idioma.
2	Cantidad neta que hay en el empaque: Definir el peso y volumen, asimismo la unidad métrica usada en Estados Unidos y que este se encuentre en un lugar visible
3	Nombre de la empresa y ubicación: Este es requerido por la Oficina de Aduana y Protección Fronteriza de EE.UU., además da conocimiento al consumidor de dónde es originario el producto.
4	Ingredientes contenidos en el producto: Se deben especificar los ingredientes con los cuales se elabora el producto, así como también se deben declarar los sub ingredientes si este contiene. Usar la tipografía para que esta sea visible.
5	Información nutricional: Es obligatorio en todos los productos alimenticios que se encuentran a la venta, sin embargo; el café, al contener un solo ingrediente o contener pequeñas cantidades de nutrientes, puede ser exento de presentar la información nutricional.
6	Etiquetado de alérgenos: Es importante especificar los principales alérgenos que contenga el alimento, pero esto puede ser una excepción para el café, ya que este no tendrá aditivos y su pureza se mantiene intacta.
7	Información adicional: El productor puede informar más acerca del producto, por ejemplo, origen, preparación, recomendaciones, entre otras.

Fuente: Elaboración propia. Con datos del Centro de Inocuidad Alimentaria y Nutrición Aplicada Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. (Balentine, 2021).

4.2.1.3 Embalaje

Desde hace mucho tiempo atrás, la humanidad ha venido mejorando en todos los medios posibles, desde la compra, venta y traslados de los productos y servicios. Por eso el embalaje ha variado a lo largo del tiempo teniendo en cuenta las exigencias del comercio tanto nacional como internacional asegurando las medidas de protección, asimismo, el embalaje proporciona ayuda en el momento de la comercialización y distribución de los productos, siendo el embalaje una cubierta que indica información para fines de manipulación y que brinde protección en la cadena de distribución (Ortiz, 2022).

4.3 Logística

En esencia, la logística consiste en planificar y poner en marcha las actividades necesarias para llevar a cabo cualquier proyecto. Para ello se tienen en cuenta las variables que lo definen, estableciendo las relaciones que existen entre ellas. Así la logística no es un concepto realmente nuevo para nosotros: se trata de un proceso mental que antecede a cualquier situación final en la que pretendamos tener éxito (Aparicio, 2013).

Para realizar adecuadamente esta actividad es fundamental considerar ciertas circunstancias para garantizar su servicio, entre ellas esta coordinar estratégicamente la ruta de transporte en el menor tiempo y costo posible garantizando que el producto llegara a su lugar de destino final sin daños, sin contratiempos y en la cantidad requerida (Ortiz, 2022).

El transporte de mercancías se divide en tres modalidades; marítima, aérea y terrestre.

Donde cada uno tiene sus pros y contras, por lo que el comerciante deberá adaptarse a la modalidad que le ofrezca más beneficio, reduzca costos y tiempo.

El tiempo de tránsito pasa de 34 días del transporte marítimo a 1 día con un vuelo directo del aéreo, menor intervención humana en la manipulación de la mercancía y descarga directa del avión al almacén sin necesidad de desconsolidado (TIBA, 2017). En estos casos, la diferencia de precio se puede entender como un servicio de tranquilidad y rapidez asumible (TIBA, 2017).

4.3.1 Transporte

Dependiendo de la cantidad de café especial a exportar, se pueden considerar dos opciones de transporte. Para envíos de hasta 50 kilogramos, el transporte aéreo garantiza una entrega rápida y segura. Sin embargo, para volúmenes mayores a una tonelada o más, el transporte marítimo ofrece una solución más económica y eficiente en términos de costos.

4.3.2 Exportación vía marítima de café

Con el objetivo de ofrecer una experiencia para el cliente, esta exportación incluye dos presentaciones. Se enviarán una tonelada de cafés especiales, fruto de un excelente proceso de producción, que garantizará su calidad y sabor característico en tierras norteamericanas. Serán 500 kilogramos de café especial tostado y molido, y otros 500 kilogramos de café tostado en grano. Esto para ser transportado mediante la modalidad marítima, las características en las cuales debe ser transportado el café se deben de disponer en este transporte.

Para transportar adecuadamente el café, es necesario seguir con unos cuidados para que el producto llegue en las mejores condiciones, es necesario que el transporte cuente con la

ventilación pertinente así el café se encuentra respirando siempre y se tiene cuidado con el tipo de empaque escogido (Ortiz, 2022).

También es necesario cuidar del ingreso de agua durante el tiempo que dure en el transporte, ya sea por vía marítima o por terrestre, así como en las precauciones pertinentes para el momento de condensación debido a que se puede dañar el café hasta el punto de producir hongos. Por consiguiente, existe un control por parte de la Federación Nacional de Cafeteros a la hora de transportar, ya sea nacional o internacional (Ortiz, 2022).

4.3.3 Logística internacional

La Federación Nacional de Cafeteros usa los puertos de Cartagena, Santa Marta y Barranquilla, en la costa atlántica, y el puerto de Buenaventura, en la costa pacífica, como puertos principales para la exportación de mercancía. Las rutas más frecuentes son a Estados Unidos, Europa y Japón, las cuales se dividen en 7 rutas diferentes dependiendo del puerto de salida y al puerto de llegada, con un tiempo aproximado de entrega en puerto de destino de 4 a 32 días, junto a una herramienta de trazabilidad gestionada por la Federación, para tranquilidad del cliente (Angel, 2019).

Colombia es el tercer país productor de café más grande del mundo. Gracias a las condiciones geográficas y tierras fértiles, el país produce granos de café de alta calidad durante todo el año. MSC ofrece experiencia y conocimiento para el transporte de café, adaptándose a las necesidades específicas de su cadena de suministro (Servicios de transporte marítimo de café: transporte y logística globales, s.f.).

Esta organización, que se encarga del transporte internacional de distintos productos, cumple con las características necesarias para conservar el producto durante todo su trayecto y conecta a Colombia con Norteamérica. Según la MSC mencionan que el tiempo en el cual tarda en llegar el producto de un puerto al otro es de 19 días, en este caso partiendo del puerto de Buenaventura con llegada final al puerto de New York (Servicios de transporte marítimo de café: transporte y logística globales, s.f.).

Tabla 7. Detalles y precios de exportación marítima

Detalles y cargos

CARGOS DE FLETE

INTERNACIONAL	<u>USD</u>	<u>292,6</u>
----------------------	-------------------	---------------------

Flete		240,07
-------	--	--------

Recargos de manifestó		52,53
-----------------------	--	-------

CARGOS DE DESTINO

<u>USD</u>	<u>601,41</u>
-------------------	----------------------

Recargo administrativo	183,86
------------------------	--------

CFS - Recargo combustible	10,51
---------------------------	-------

Manipulación CFS	52,53
------------------	-------

CFS - Tasas de almacén	29,28
------------------------	-------

Recargo chasis	17,65
----------------	-------

Tasa de notificación	10,51
----------------------	-------

Recargo D.A.D.	47,28
----------------	-------

Traspaso de documentación	57,78
---------------------------	-------

Recargo por mantenimiento de equipo	10,51
-------------------------------------	-------

Carga / descarga	119,77
------------------	--------

Recargo seguridad	26,27
-------------------	-------

Vaciado de contenedores	35,46
-------------------------	-------

GASTOS DE LA ENTREGA

<u>USD</u>	<u>304,61</u>
-------------------	----------------------

Recargos de transporte y combustible	69,29
--------------------------------------	-------

Transporte Terrestre	235,32
----------------------	--------

TOTAL **USD** **1198,62**

Fuente: Elaboración propia. Con datos aproximados y extraídos de una cotización en (Icotainers, s.f.).

4.3.4 Exportación vía aérea de café.

Otra opción de transporte que suena factible para la exportación de café es la modalidad aérea, donde su tiempo de trayecto se acorta significativamente, pero su costo es más elevado. Esta opción es valedera en caso de que se haga una exportación de menores cantidades de café. Como podría ser exportar 50 kilos de café especial.

La Federación Nacional de Cafeteros con el objetivo de promover la exportación de pequeñas cantidades de café, ha desarrollado un procedimiento simplificado de exportación para que cualquier persona natural o jurídica, previo registro como exportador de café, pueda hacer uso de esta modalidad a través de las empresas de tráfico postal y mensajería expresa, las cuales estarán registradas en el sistema de la Federación para dicho propósito. (Federación Nacional de Cafeteros, 2019).

De acuerdo con la FNC (2019), por cada envío de café especial tostado para este caso, solo se pueden enviar 50,4 kg, con un costo de la contribución cafetera de 1.08 USD/Libra.

Tabla 8. Detalles y precios de exportación aérea

Detalles y cargos

Precios

CARGOS DE RECOGIDA	USD	<u>35,36</u>
---------------------------	------------	---------------------

Transporte terrestre		35,36
----------------------	--	-------

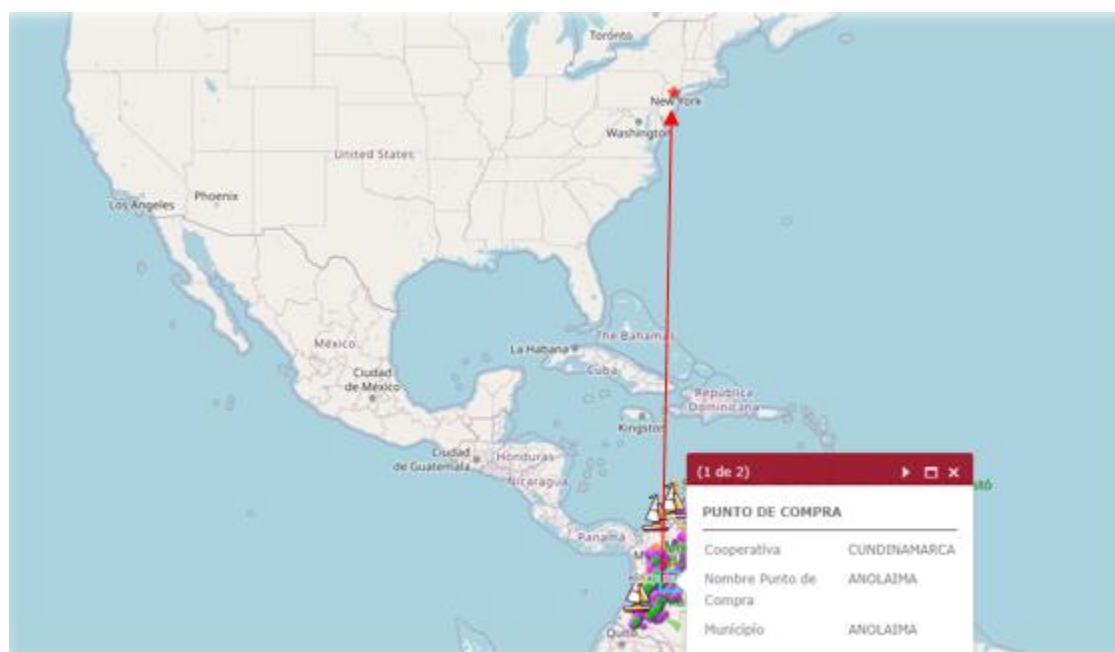
CARGOS DE FLETE INTERNACIONAL	USD	<u>196,88</u>
--------------------------------------	------------	----------------------

Traspaso de documentación		41,18
---------------------------	--	-------

Flete aéreo		155,7
	(USD 3,11/KG)	
CARGOS DE DESTINO		444,12
Recargo manipulación		47,28
Recargo manipulación aeropuerto		271,82
Recargo traslado aeropuerto		125,02
GASTOS DE ENTREGA	<u>USD</u>	<u>96,84</u>
Transporte terrestre		96,84
TOTAL	<u>USD</u>	<u>773,2</u>

Fuente: Elaboración propia. Con datos aproximados y extraídos de una cotización en (Icotainers, s.f.).

Ilustración 16. Trayecto del producto



Fuente: Imagen adaptada de (Federación Nacional de Cafeteros, 2019).

4.4 Distribución

Desde el momento en que unos son los que producen y otros los que consumen un bien, necesariamente ha tenido que producirse, al menos, un intercambio entre dos partes, y, además, un acoplamiento del espacio y del tiempo que separan las actividades de producir dicho bien y de consumirlo (Miquel Peris, Parra Guerrero, Lhermie, & Miquel

Romero, 2008).

Las actividades que implica la distribución comercial son realizadas por numerosas personas y entidades, que actúan como eslabones intermedios entre productores y consumidores, formando los canales de distribución. El conjunto de esos eslabones intermedios constituye el sistema comercial (Martín Armario, 1993, como se citó en Miquel Peris, Parra Guerrero, Lhermie, & Miquel Romero, 2008).

4.4.1 Distribución selectiva.

Por medio de esta distribución lo que se quiere es brindarle un buen y excelente servicio al cliente donde el cliente tenga total manejo y control del producto para que de tal forma así lo conozca y sepa que va a comprar, en esta distribución influye mucho la información de los componentes y beneficios que tiene el café orgánico, para que así el cliente sepa que es lo que realmente está comprando (Guerrero, 2017).

De esta manera lograremos que el producto se uno con características únicas que simpaticen al consumidor y fidelicen a los socios.

En la distribución selectiva, se suelen utilizar contratos de distribución selectiva entre el fabricante o proveedor y los distribuidores o minoristas seleccionados. Estos contratos establecen los términos y condiciones de la relación comercial, incluidos los derechos y responsabilidades de ambas partes, los criterios de selección de los puntos de venta, las condiciones de venta, los precios y las políticas de marketing (Lenis, 2024).

Por medio de esta distribución y estableciéndolo en el contrato, al tener un límite de venta, es posible determinar cuidadosamente al distribuidor del producto, de tal manera que se

tenga un mayor control sobre la calidad del café. Asimismo, establecer cláusula que protejan la marca del producto como sus activos intelectuales y se evite mal uso en nombre de la marca.

Mantener un vínculo de permanencia con los socios a largo plazo es resultado de una buena estrategia, fomentando buenas prácticas de comercialización que están basadas en la confianza y el interés mutuo de conseguir beneficios.

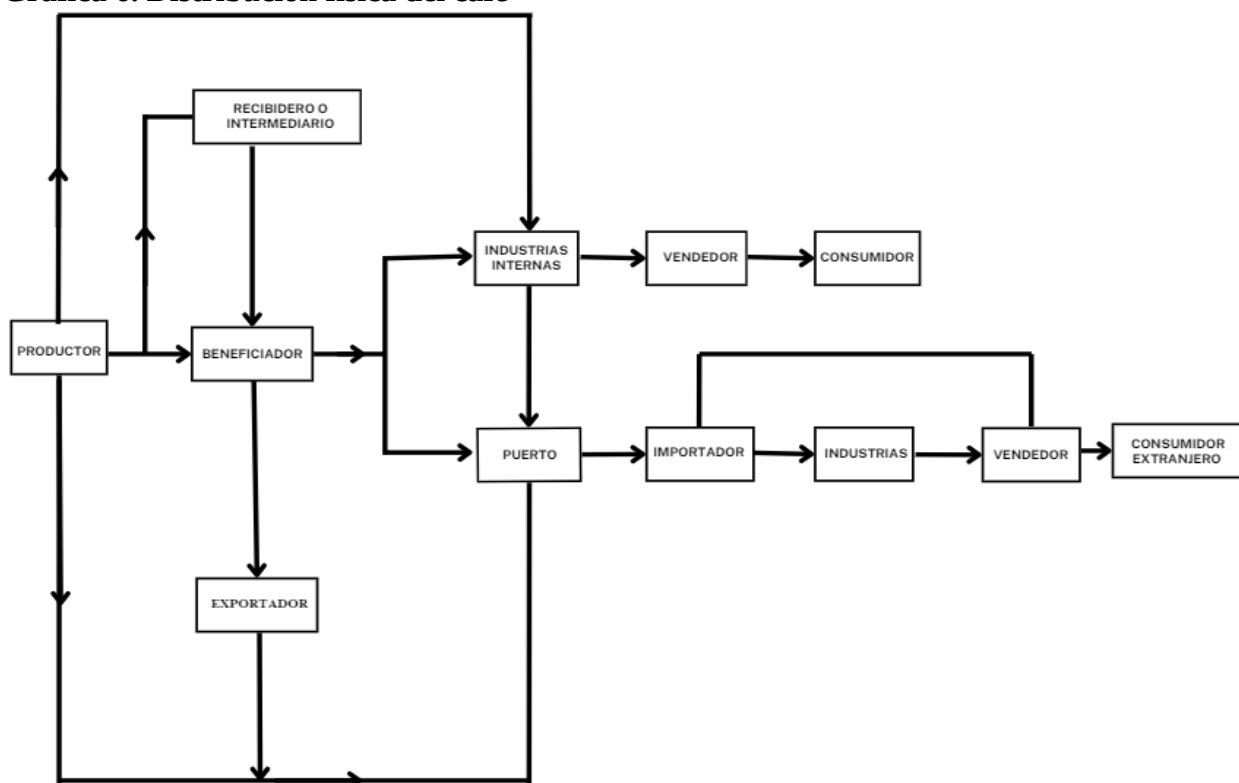
Tabla 9. Ventajas y desventajas de la distribución selectiva

VENTAJAS	DESVENTAJAS
Se moverá en los mercados que mejor se identifiquen con su producto.	Al estar disponible solo en algunos establecimientos concretos, el bien que ofrece la empresa no va a llegar a tanto público.
Al ser más selectiva, los gastos de distribución de la empresa disminuyen	Al disminuir la popularidad del producto, la compañía tendrá que invertir más en marketing y publicidad.
El servicio que ofrece la marca mantiene su estándar de calidad y, por tanto, su buena reputación.	Si la competencia decide estar disponible en un mayor número de establecimientos, tendrá mayor visibilidad en el mercado.
Tiene repercusión en un mejor posicionamiento de la marca	

Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Ractem, 2023).

De acuerdo con el Departamento de Desarrollo Regional, con la colaboración del Consejo Nacional de Planificación y Coordinación Económica (CONAPLAN) del Gobierno de El Salvador (1974), menciona que la cadena de suministro del café involucra múltiples actores y etapas. Un productor puede vender sus granos de café directamente a un recibidero o a un beneficio. Si el productor también cuenta con un beneficio, puede vender el café beneficiado a industrias elaboradoras o a exportadores. En el caso de productores que también exportan, el café se envía directamente desde sus instalaciones al puerto de embarque para su posterior distribución a importadores internacionales.

Gráfica 6. Distribución física del café



Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos del (Departamento de Desarrollo Regional con la colaboración del Consejo Nacional de Planificación y Coordinación Económica (CONAPLAN) del Gobierno de El Salvador, 1974)

CAPITULO V PROCEDIMIENTO LEGAL PARA EXPORTAR CAFÉ A NUEVA YORK, ESTADOS UNIDOS DESDE FINCA CAFETERA EN ANOLAIMA CUNDINAMARCA.

5.1 Exportación

“El Plan de Exportación es una herramienta imprescindible para cualquier empresa que quiera iniciar o consolidar su posición en mercados exteriores” (Llamazares, 2014).

La importancia del intercambio de mercancías en el mundo ha sido abordado por diversas teorías a través del tiempo y el incremento de la actividad comercial ha sido alentado a través de diversas teorías enfocadas al mercantilismo desde los siglos XVI y XVII, subrayando la importancia de que cada nación debe esforzarse en tener mayores exportaciones y menores importaciones a fin de favorecer una balanza comercial sana (García Hernández & Duana Ávila, 2010).

Adam Smith y su teoría de la Ventaja Absoluta es el primero en afirmar que el libre comercio es benéfico para un país, además de sostener que es la mano invisible del mecanismo del mercado quien debe determinar lo que se importa o exporta en un país y el gobierno no ejerce influencia hacia el establecimiento de cuotas o impuestos a los ciudadanos que adquieren bienes de otro país, dando por resultado el libre comercio (Hill, 2007, como se citó en García Hernández & Duana Ávila, 2010).

5.1.1 Proceso de registro como exportador

Como primer paso para exportar café es obligatorio hacer el debido registro en la página oficial de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, allí se muestra paso a paso lo que se

debe hacer y diligenciar, para así notificar sobre la intención de exportar, este proceso se hace 100% virtual en [Portal Cafetero/Tienda en Línea](#).

Ilustración 17. Página oficial de la Federación Nacional de Cafeteros

1. Debe estar registrado como exportador de café ante la FNC. Diligenciar el Formulario y entregarlo junto con los requisitos a la FNC.
 2. Definir el operador postal-empresa de mensajería que va a utilizar para la exportación. Las empresas registradas ante la FNC son: 4-72, FedEx, DHL, UPS, Deprisa, Servientrega, TNT, TRANEXCO, World Courier de Colombia y Compañía Panameña de Aviación.
 3. Ingresar al [Portal Cafetero/Tienda en Línea](#), realizar el anuncio de exportación y generar pago de contribución cafetera, para:
 - Café verde: 6.00 US\$/Lb
 - Café tostado: 1.08 US\$/Lb
 - Café soluble: 0.48 US\$/Lb
 - Extracto: 0.36 US\$/Lb
 4. Imprimir los documentos del portal cafetero:
 - Comprobante de pago de la contribución cafetera- PSE
 - Certificado de liquidación de la contribución cafetera
 - Certificado de repeso
 5. Según país de destino y requerimientos del cliente o courier solicite los certificados correspondientes a la autoridad competente: ICA, INVIMA, entre otros.
 6. Entregar los documentos al courier.
- Empaque la mercancía cumpliendo con todos los requisitos de seguridad y conservación del producto.



Fuente: Tomado de (Federación Nacional de Cafeteros, 2019).

5.2 Legalidad

Enfrentarse a las barreras comerciales y legales en este proceso podrá determinar con una respuesta certera si se han elaborado bien los puntos a tener en cuenta para la exportación de cafés especiales desde el municipio d Anolaima en el departamento de Cundinamarca hacia el Estado de Nueva York en Estados Unidos. Los dos países están en la obligación de exigir documentos y procesos que demuestren características propias del producto a exportar. “Para exportar café en Colombia debe cumplir y conocer la normatividad vigente, estar registrado como exportador ante la FNC y tener acceso al Portal Cafetero” (Federación Nacional de Cafeteros, 2020).

“El Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos y Colombia supone grandes retos políticos y geopolíticos para los dos países” (Guyottot, 2010).

En primera instancia, el TLC le permitiría a los Estados Unidos ampliar su red de acuerdos económicos bilaterales y constituye para Colombia una posibilidad de mejorar su presencia en el mercado norteamericano (Guyottot, 2010).

Tabla 10. Pasos para exportar desde Colombia

<u>1</u>	Registrarse como exportador de café en la Federación Nacional de Cafeteros
<u>2</u>	Solicitar documento a la FNC que acredite la cantidad exacta de café objeto de comercialización en el mercado internacional, con el fin de hacer la correcta liquidación de la contribución cafetera.
<u>3</u>	Realizar pago de contribución cafetera (valor de US\$0.60 por cada libra de café que será exportada)
<u>4</u>	Presentar guía de tránsito que establece que todo cargamento de café con finalidad de exportación deberá estar amparado con una Guía de Tránsito, cuyos formatos serán suministrados por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, previa a la aprobación de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN).
<u>5</u>	Certificado de calidad, este documento acredita el cumplimiento con las disposiciones adoptadas por el Comité Nacional de Cafeteros, para tomar muestras y elaborar un estudio.
<u>6</u>	Certificado de origen “ICO” acredita el origen del café y es emitido por la Federación Nacional de Cafeteros, una vez reciben el comprobante de pago de la contribución cafetera.
<u>7</u>	Registro INVIMA o ICA de acuerdo con el tipo de café a exportar

Fuente: Elaboración propia. Adaptada y con datos de (Procolombia, 2019)

5.2.1 Conocimiento de embarque

Un conocimiento de embarque es un documento comercial que emite un transportista al remitente de la mercancía. Este documento viene firmado por el capitán, agente o propietario de la embarcación, y proporciona evidencia escrita sobre la recepción de la mercancía, las condiciones en las que se realiza el transporte (contrato de transporte), y el compromiso de entrega de la mercancía al puerto de destino prescrito al titular legal del conocimiento de embarque (Talaveron, 2020).

“En el contexto de Empresa, contar con un correcto conocimiento de embarque es esencial para garantizar la eficiencia y seguridad de las operaciones logísticas” (Fomento Empresas, 2023).

Para Fomento Empresas este documento permite tener un control preciso sobre la mercancía, facilitando su seguimiento y trazabilidad en cada etapa del proceso (2023).

Fomento Empresas (2023) afirma que, Además, el conocimiento de embarque también juega un papel importante en materia de seguros y reclamaciones. En caso de pérdidas, daños o retrasos en la entrega de la carga, este documento servirá como base para iniciar cualquier reclamación o solicitud de indemnización.

5.2.2 Contrato de compraventa

El contrato de compraventa internacional se basa en el acuerdo entre dos partes (importador y exportador) domiciliados en dos países distintos que se comprometen al intercambio de una mercancía por el pago de un precio (Project Management en Supply Chain, 2022).

En este contrato deben constar datos como el precio, la cantidad, incoterms (términos o reglas comerciales de uso habitual en el comercio exterior, publicados por la CCI y que establecen la distribución de riesgos, obligaciones y costes entre el exportador e importador en una compraventa internacional), la calidad, las especificaciones técnicas, el puerto de destino, etc. (Project Management en Supply Chain, 2022).

Tabla 11. Datos del contrato

País - País a exportar	Colombia - Bogotá —————> Estados Unidos - Nueva York
Producto	Café especial
Divisa	Dólar americano (USD)
Transporte	Aereo

Fuente: Elaboración propia. Con información suministrada por directora de proyecto.

Tabla 12. Características de la exportación

Identificación	Finca de mujer rural cafetera en el municipio de Anolaima, Cundinamarca, hacia el Estado de Nueva York, Estados Unidos.
Descripción del producto	Café castillo
	Origen: Anolaima Cundinamarca
	Proceso de producción natural y tradicional
	Calidad de café certificada por un catador
Precio y condiciones de pago	Moneda de pago: Dólares americanos
	Precio por kilo: 20 USD
	Precio por saco (50kg): 90 USD
	Transferencia internacional
Condiciones de entrega	Termino INCOTERM FOB (vía marítima) y FCA (vía aérea)
	Puerto de embarque: Buenaventura
	Puerto de llegada: New York
Inspección y calidad	Certificado de calidad (INVIMA, ICO, ALMACAFE)

Envió con todos los estándares de calidad requeridos en ambos países
--

Fuente: Elaboración propia Con información suministrada por directora de proyecto.

5.3 Términos INCOTERMS (International Commercial Terms)

Son reglas internacionales uniformes para la interpretación de términos comerciales, que reflejan las normas de aceptación voluntaria por las dos partes (Comprador y Vendedor), acerca de las condiciones de entrega de las mercancías y/o productos (Guerrero Valenzuela, Hidalgo Davila, Nuñez Ruiz, & Obando Quiroga, 2016).

Se usan para aclarar los costes de las transacciones comerciales internacionales, delimitando las responsabilidades entre el comprador y el vendedor, y reflejan la práctica actual en el transporte internacional de mercancías (Guerrero Valenzuela, Hidalgo Davila, Nuñez Ruiz, & Obando Quiroga, 2016).

Tabla 13. Distribución de términos INCOTERMS

INCOTERMS 2020

COMPRADORES

VENDEDOR

Siglas	Significado	Transp. Dentro del país de origen	Carga en muelle	Transp. De un país a otro	Descarga en muelle	Trámites de importación	Transp. en el país de destino	Descarga en el destino
EXC	Entrega en fábrica							
FCA	Franco transportista							
FAS	Franco al costado del buque							
FOB	Franco a bordo							
CFR	Coste y flete							
CIF	Coste, seguro, flete							
CPT	Transporte pagado							
CIP	Transporte y seguros pagados							
DAT	Entrega en terminal							
DAP	Entre en lugar							
DDP	Entregado con derechos pagados							

Fuente: Elaboración propia. Adaptado y con datos de (Banco Santander, S.A., s.f.).

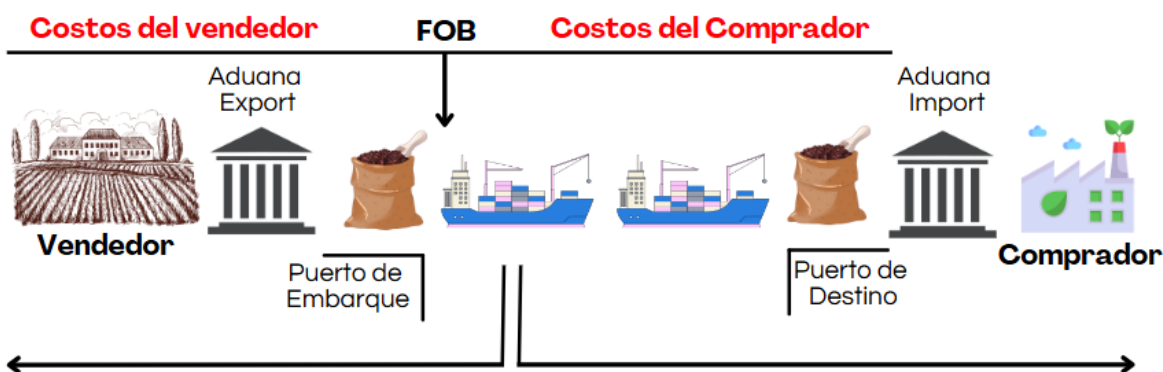
5.3.1 Free on Board (FOB)

Para exportar cafés especiales desde el municipio de Anolaima a Nueva York en Estados Unidos bajo el término FOB es una elección estratégica que facilita la cadena de suministro.

Como el comprador es quien decidió el transportista o medio de transporte, tiene mayor control de los gastos locales en destino, evitando cargos excesivos. Además de manejar los tiempos y plazos para realizar el proceso de internación, pudiendo organizar mejor, de acuerdo a sus necesidades, la cadena logística (Klog.co, 2022).

Al transferir la responsabilidad del transporte marítimo y los trámites aduaneros al comprador estadounidense, la mujer rural cafetera se libera de una carga administrativa y logística considerable. Esto le permitirá dedicar más tiempo y recursos para optimizar sus cuidadosos procesos de producción que necesitan los cultivos de cafés especiales; de tal manera que así garantice la calidad superior que caracteriza a los cafés especiales del municipio de Anolaima.

Ilustración 18. FOB - Free On Board



Fuente: Elaboración propia. Adaptado de fotografía tomada de diapositiva presentada en clase de Taller de Comercio Exterior (2023).

5.3.2 Free Carrier (FCA)

FCA (Free Carrier o Libre Transportista) El vendedor entrega la mercancía en un punto acordado y asume costes y riesgos hasta la entrega de la mercancía en ese punto convenido, incluidos los costes del despacho de exportación. Así las cosas, el vendedor se ocupa del transporte interior y de las gestiones aduaneras de exportación, excepto si el lugar designado son las instalaciones del vendedor (FCA almacén), en cuyo caso la mercancía se entrega en dicho punto cargado en los medios de transportes dispuesto por el comprador asumiendo el coste el comprador (Jiménez, 2021).

Ilustración 19. FCA - Free Carrier



Fuente: Elaboración propia. Adaptado de fotografía tomada de diapositiva presentada en clase de Taller de Comercio Exterior (2023).

5.4 Entrada de productos a Estados Unidos

La importación de ciertos productos a Estados Unidos está prohibida o restringida con la intención de proteger la economía y salvaguardar la salud y el bienestar de los consumidores, además de preservar la flora y la fauna local. Algunos productos también están sujetos a una cuota de importación o a una restricción bajo acuerdos comerciales bilaterales (Talaveron, 2020).

Además de los requisitos que impone la CBP, muchas de las prohibiciones y restricciones a las importaciones están sujetas a leyes y regulaciones administradas por otras agencias gubernamentales con las que la CBP coopera en materia de imposición. Estas leyes y regulaciones pueden, por ejemplo, prohibir la entrada, limitar la entrada a ciertos puertos, restringir rutas, almacenamiento o uso, o requerir tratamiento, etiquetaje o procesamiento especial como condición a su salida (Talaveron, 2020).

Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de Estados Unidos (CBP).

5.4.1 Normativas de importación a Estados Unidos

Según lo menciona Talaveron, Todos los alimentos que se importan a Estados Unidos, tanto para consumo humano como animal, deben cumplir con la Ley de Seguridad Sanitaria Pública y de Preparación y Respuesta ante el Bioterrorismo. Esto implica que cada importador debe registrarse en la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y notificar con anticipación a la agencia sobre cualquier importación prevista (2020).

El proceso tanto para exportar como para importar a Estados Unidos es uno, el cual está lleno de requerimientos y leyes que son obligatorias cumplir, y más cuando se trata de un producto alimenticio, la ley es más estricta con tal de proteger la salud y el bienestar de sus ciudadanos. Teniendo en cuenta que cada Estado de los Estados Unidos está constituido por leyes que han establecido a través del tiempo, es necesario poner clara atención en el Estado al cual será dirigido el producto y que este permanezca según las leyes y normativas cambiantes que haya en el futuro. El posicionamiento es clave para estabilizarse a largo plazo en el mercado de Nueva York.

CAPITULO VI CREACION DEL PLAN DE NEGOCIO PARA LA INTERNACIONALIZACION DE CAFÉ ESPECIAL

6.1 Plan de internacionalización

Para la elaboración del plan de internacionalización se recopilará información ya establecida. Teniendo en cuenta factores ya tomados, se identificará y organizará, dando forma y sentido a cómo funcionará el plan de negocio para la internacionalización de microlotes de café especial.

Entendemos la internacionalización de la empresa como una estrategia corporativa de crecimiento por diversificación geográfica internacional, a través de un proceso evolutivo y dinámico de largo plazo que afecta gradualmente a las diferentes actividades de la cadena de valor y a la estructura organizativa de la empresa con un compromiso e implicación creciente de sus recursos y capacidades con el entorno internacional, y basado en un conocimiento aumentativo (Aiza Negua eta Josune, 2006).

6.2 Estudio de mercado detallado

6.2.1 Análisis de Consumidor

Múltiples factores impulsan el mercado del café, algunos de los cuales son la creciente demanda de productos de café certificados, la aceptación de los sistemas de preparación de café monodosis por parte de los consumidores y la innovación constante liderada por los principales actores del mercado del café. En las economías desarrolladas, se espera que algunos consumidores cambien del café instantáneo al café Premium debido a su calidad y sabor (MordorIntelligence, s.f.).

“Vale la pena recordar que muchos de los consumidores son hijos y nietos de los inmigrantes latinoamericanos, quienes evocan la bebida como parte de sus raíces” (Portafolio,

2015)

Tendencias de Consumo

De acuerdo con el artículo presentado por el Portafolio (2015), se menciona que existe una tendencia a que los consumidores buscan imitar la calidad y sabor de tiendas especializadas en sus casas. De esta manera, el cliente busca pagar más para obtener una calidad asegurada en sus tasas de café.

6.2.2 Segmentación del mercado

El término «café especial» se refiere a aquellos granos que han sido cultivados, cosechados y procesados bajo estrictos criterios de calidad (BrandSavers, 2020). Según la Specialty Coffee Association (SCA), para que un café sea considerado de especialidad, debe obtener al menos 80 puntos en una escala de 100, basada en una evaluación sensorial rigurosa hecha por Qgraders o Catadores certificados (BrandSavers, 2020).

Las buenas prácticas hechas por las mujeres caficultoras, la maduración correcta del grano, la elección y aún más importante el cuidado de las plantas, son el resultado de un arduo proceso que requiere tiempo y paciencia. Contar con el entorno ambiental, espacio suficiente y con características especiales lo hacen ser aún más prometedor para los amantes del café.

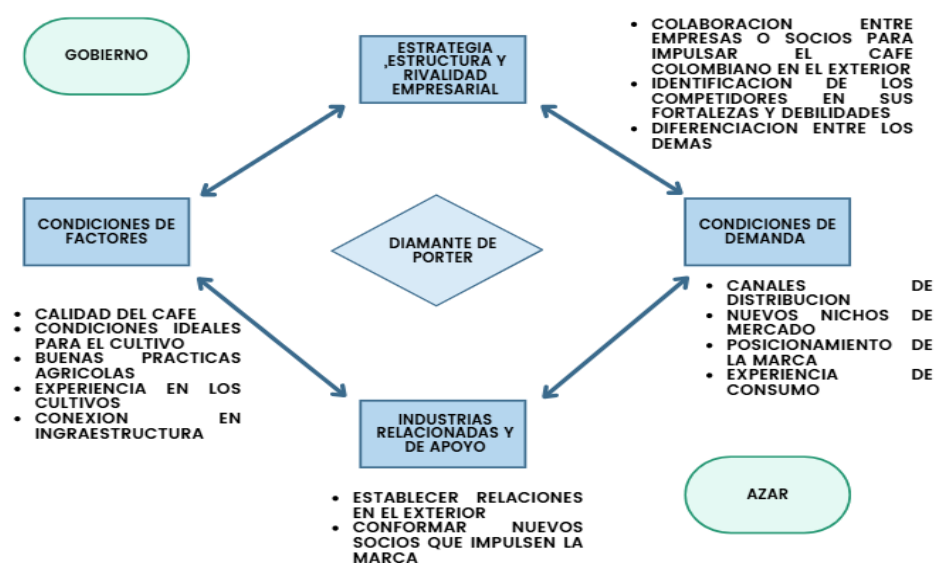
6.3 Análisis competitivo

Permanecer en un mercado es sinónimo de constancia y adaptación. Buscar la innovación y conectar verdaderamente con el consumidor es crucial para mantener una especialidad en el segmento del café. Al buscar expansión en mercados internacionales, la dificultad aumenta, ya

que esto implica no solo entender y adaptarse a las expectativas culturales y de calidad de los consumidores extranjeros y más si se trata de un país intercultural como lo es Estados Unidos.

Establecer y fortalecer la cadena de valor a través de prácticas sostenibles y procesos transparentes que respalden la originalidad del producto. Demostrar al consumidor la excelencia del producto junto con el compromiso que se tiene con el medio ambiente, profundizará en los consumidores y tendrá repercusión en nuevos nichos de mercado, de tal manera que se logre posicionamiento a largo plazo en el mercado estadounidense.

Gráfica 7. Diamante de Porter



Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Pérez, 2021).

6.3.1 Modelo de Porter

De acuerdo con Pintor (2023) en su informe menciona que el modelo de Porter sugiere que la combinación única de alguno de estos elementos en un país, determina la competitividad de una industria específica. Por lo tanto, el Diamante de Porter puede

ser utilizado para identificar las fortalezas y debilidades de una industria en un país en concreto, además, de desarrollar estrategias para mejorar la competitividad de dicha industria (Pintor, 2023).

6.4 Propuesta de valor única

La importancia del valor agregado está relacionada con el reto que tienen las organizaciones para posicionarse en mercados cada vez más exigentes y dinámicos además de la existencia de presiones competitivas, legales, sociales y económicas del entorno (Rodríguez, 2019).

6.4.1 Elementos

6.4.1.1 Origen y Tradición

El café especial de Anolaima proviene de una región única en Colombia, un municipio que brinda a sus habitantes un clima templado y perfecto para que haya diversos cultivos. Su clima y altitud son factores que brindan un perfil de sabor excepcional y distintivo. Resaltar la tradición cafetera y el compromiso que tiene la mujer rural cafetera por ofrecer un producto lleno de calidad y sabor, de esta región para el mundo.

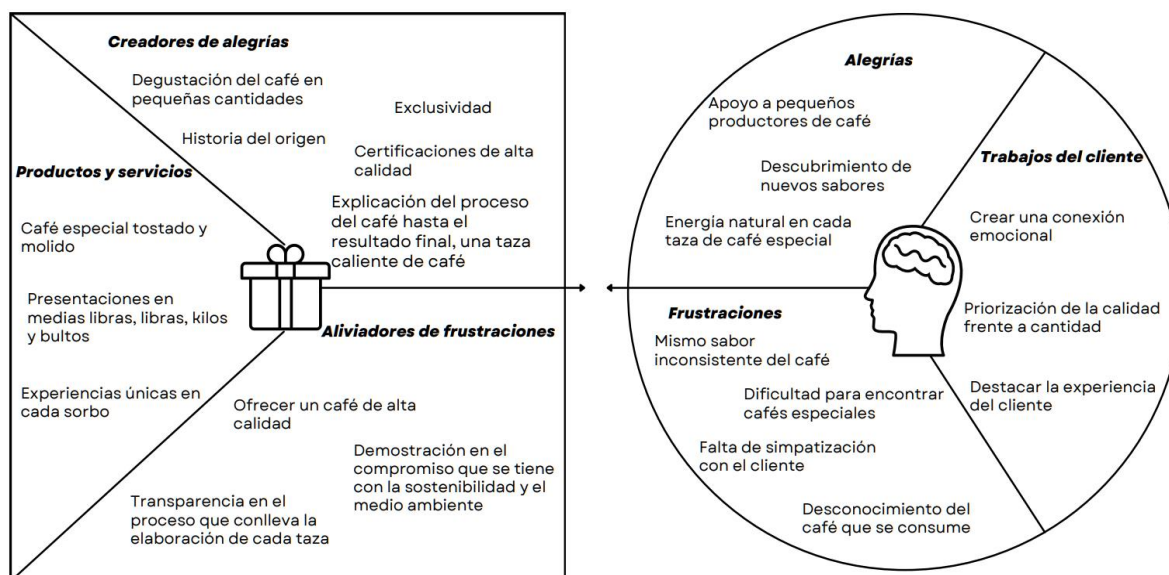
6.4.1.2 Sostenibilidad y Responsabilidad Social

Destacar las prácticas cafeteras sostenibles que se utilizan en el cultivo del café especial en la finca, es una narrativa que no se debe esconder como lo es la conservación de los recursos naturales y el respeto por la biodiversidad, así como el impacto positivo que este repercute para la comunidad cafetera de la región y en la comunidad local.

6.4.1.3 Calidad y Exclusividad

Resaltar que el café especial de Anolaima es un producto que no se distribuye en cantidades exorbitantes y de venta limitada, asegura una experiencia auténtica, además de cumplir con los rigurosos estándares de la Specialty Coffee Association (SCA) dada por un catador certificado, concluye en que la exclusividad de este café especial refuerza la percepción de calidad y rareza del producto.

Gráfica 8. Propuesta de valor



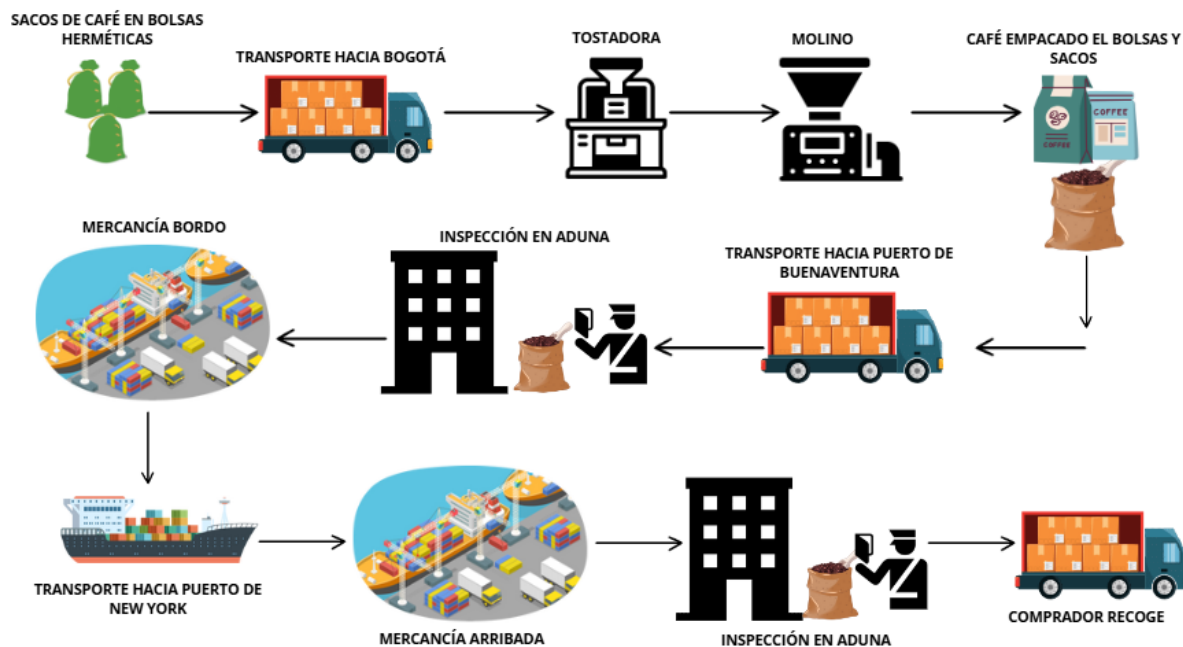
Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Osterwalder & Pigneur, s.f.).

Centrarse en ofrecer un producto de alta calidad, resaltando el origen único de cada grano de café y las prácticas sostenibles empleadas en su producción. A través de una cuidadosa selección y una perspectiva que busca diferenciación entre otros tipos de café, lograr satisfacer a los consumidores exigentes que valoran el sabor, es la especialización de este café especial, el compromiso ambiental y el impacto social positivo en las comunidades productoras hacen parte del eje que rodea toda la cadena de producción y suministro. La propuesta también incluye

canales de distribución eficientes para hallar alianzas estratégicas que garanticen más participación en el mercado.

6.5 Logística y Cadena de Suministro

Ilustración 20. Exportación FOB

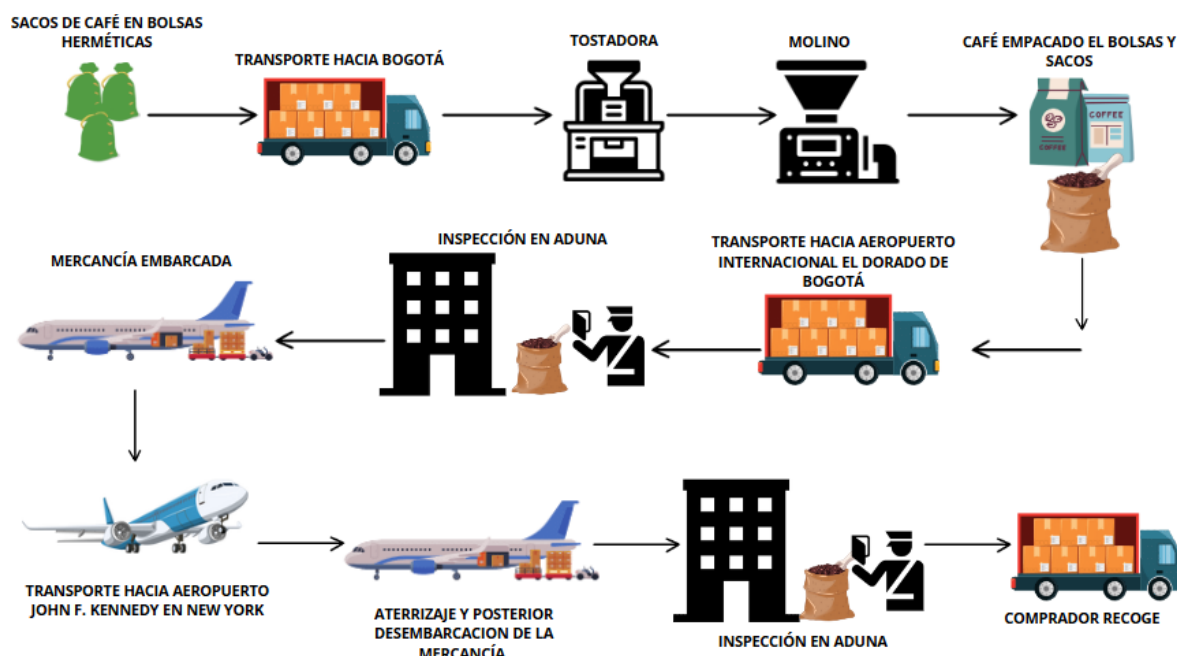


Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Klog.co, 2022).

La exportación con el término INCOTERM FOB (Free on Board) de café especial a Nueva York inicia con la selección y preparación del café en Colombia en el municipio de Anolaima, Cundinamarca. Donde se lleva a cabo la cosecha, recolecta y selección del grano, el empaquetado del grano se realiza en Bogotá después de ser tostado y molido. Una vez listo, se organiza el transporte desde la bodega hasta el puerto de salida. En este punto, se realizan los trámites aduaneros para la exportación, que incluyen la obtención de las facturas y certificados necesarios. El café se carga en el contenedor indicado, y teniendo en cuenta el término FOB, la responsabilidad del vendedor termina cuando la mercancía cruza la borda del barco en el puerto de salida. En ese momento, el comprador en Nueva York asumirá los costos y riesgos del

transporte marítimo. Una vez el buque llega al puerto, se realiza el despacho de la mercancía luego de pasar el proceso en aduana en Estados Unidos, para que luego el comprador recoja la mercancía esperada y negociada.

Ilustración 21. Exportación FCA



Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Jiménez, 2021).

El proceso de exportación de café especial desde un Colombia hacia Nueva York bajo el término Incoterm FCA (Free Carrier) implica varias etapas. Primero, el exportador debe preparar el café según lo requerido y con el peso establecido por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en la categoría de “pequeñas exportaciones”. Una vez que el producto está listo, es transportado hacia el aeropuerto de Bogotá. Como exportadores, se tendrán en cuenta los gastos en el interior del país originario y el comprador asume la responsabilidad a partir del momento en el que la mercancía pasa y es entregada por la aduana, incluyendo el pago de los aranceles, los impuestos y la entrega final en el destino. El comprador asume la mayor parte del riesgo y la logística.

6.6 Plan de negocio

Tabla 14. Estructura del plan de negocio

RESUMEN EJECUTIVO	DESCRIPCION DE FINCA CAFETERA	ANALISIS DE MERCADO
Este proyecto propone un plan de negocio para la internacionalización de micro-lotes de café especial de Anolaima a Nueva York, promoviendo productividad, sostenibilidad y liderazgo femenino rural.	En el municipio de Anolaima esta ubicada una finca cafetera con una extensión de 7 fanegadas, 5 de ellas cuentan con cosecha de café, se caracteriza por cosechar café especial de alta calidad.	El café especial de Anolaima tiene un potencial significativo en el mercado Estadounidense, debido a que los consumidores están en busca de calidad y replicar experiencias con un trasfondo cultural y originalidad.
ESTRATEGIA DE MARKETING	PLAN OPERATIVO	PLAN FINANCIERO
Entrada al Ecommerce, de manera que se brinde información acerca del producto con solo un clic, esto permitirá una conexión entre la marca y el cliente mas fiel. Además de resaltar las buenas practicas agrícolas en el proceso de producción.	La productividad para el café especial contiene en su 100% un proceso natural, que estimula la misma calidad del café. Luego de aquellas practicas tradicionales se prepara todo en norma para su correcta distribución.	Para la exportación de café especial se debe incluir costos de producción, transporte, aranceles, documentación; Todo dentro del territorio nacional debido al termino Incoterms ya establecido FOB y FCA

Fuente: Elaboración propia. Con datos de (Mailclick, 2023).

RECOMENDACIONES

Se recomienda establecer alianzas con productores cercanos para garantizar, en caso de ser requerido, una capacidad más amplia de producción, en caso de que se presente una alta demanda en el mercado de Nueva York. No solamente incrementará la capacidad de cantidades exportadas, sino que fortalecerá el reconocimiento y originalidad del café especial de Anolaima en el exterior.

Por otro lado, se recomienda avanzar más hacia la vía digital y el desarrollo de estrategias de marketing que muestren el valor único del café especial de Anolaima, resaltando su calidad, su origen y el impacto social de apoyar a mujeres rurales caficultoras. A través de una estrategia de comunicación centrada en la historia de las mujeres rurales cafeteras y en los procesos sostenibles que garantizan la calidad del café, el uso de herramientas digitales y redes sociales permitiría construir un enlace con el día a día de los consumidores.

Junto con la propuesta de valor es destacarse más en los aspectos presentados como lo es la tradición, la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente y la calidad, con el resultado de que esta propuesta efectivamente resalte su valor frente a otras marcas.

CONCLUSION

Se concluye que el desarrollo de un plan de negocio para la internacionalización del café especial de Anolaima hacia Nueva York ofrece una excelente oportunidad para fortalecer la economía local y empoderar a las mujeres rurales cafeteras. A través de la investigación realizada de un proceso estructurado que contempla el proceso de producción del café, estrategias que se podrán poner a disposición, los requisitos legales, y una logística efectiva, es posible efectuar y llevar a cabo el plan de negocio. Este plan también destaca la importancia de la identidad de origen y de prácticas agrícolas sostenibles y que realzan el valor del producto final.

De acuerdo con el desarrollo de la investigación y la información de más que fue recogida en el transcurso, la opción más fructuosa para la relación y cooperación que se establecen por los términos Incoterms fue FOB para transporte marítimo con carga de una tonelada y FCA para transporte aéreo con carga de 50 kilogramos según lo establece la Federación Nacional de Cafeteros. Al tener un comprador directo se elimina la necesidad de intermediarios en el proceso de exportación, lo que permitiría un vínculo más directo y transparente entre productor y cliente, donde ambas partes obtenga una mayor margen de ganancia, gracias a la reducción de costo que esto pueda brindar al mantener una relación más directa y legal.

La internacionalización no solo beneficiará económicamente a la mujer rural cafetera, sino que también establecerá el café de Anolaima como un referente en el sector de cafés especiales, permitiendo que el municipio se ubique como uno productor de cafés especiales a nivel nacional. De tal manera que impulse el mismo crecimiento económico y social en el

municipio y en el departamento, inspirando a nuevas mujeres rurales emprendedoras en la región para destacarse en la agricultura y promover la igualdad de género en los negocios.

REFERENCIAS

- Aiza Negua eta Josune, z. (2006). *LA ESTRATEGIA DE INTERNACIONALIZACIÓN DE LA EMPRESA. UN ESTUDIO DE CASOS DE MULTINACIONALES VASCAS*. Bilbao: Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad del País Vasco.
- Almendrales, K. (1 de junio de 2024). Visita de campo. Finca Cafetera Las Delicias. (F. Rojas, Entrevistador)
- Angel, S. C. (2019). *LOGÍSTICA INTERNACIONAL DE LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ COLOMBIANO A ALEMANIA*. Bogotá. Obtenido de <http://52.0.229.99/bitstream/20.500.11839/7229/1/940936-2019-I-NIIE.pdf>
- Aparicio, J. M. (2013). *Gestión logística y comercial*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56993422/2_Gestion_logistica_y_comercial_2013_McGraw-Hill_Grado_Superior-FREELIBROS.ORG-libre.pdf?1531545950=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DGestion_logistica_y_comercial.pdf&Expires=1724885777&Sign
- Arabo. (2021). *Cafe Arabo*. Obtenido de <https://cafe-arabo.com/etapas-proceso-produccion-cafe/>
- Aspasia. (2021). *Grupo Aspasia*. Obtenido de <https://grupoaspasia.com/es/glosario/metodo-de-investigacion-deductivo/>
- Balentine, D. (2021). *Requisitos para etiquetado de alimentos de la FDA y actualizaciones en la etiqueta de información nutricional y tamaños de las porciones*. Centro de Inocuidad Alimentaria y Nutrición Aplicada Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. Obtenido de <https://iica.int/sites/default/files/2021-11/SPA%20->

%20Presentation%20Food%20Labeling%20and%20NFL%20Update%20for%20Columbia%20IICA%204272021.pdf

Banco Santander, S.A. (s.f.). *Santander*. Obtenido de

[https://www.bancosantander.es/glosario/incoterms#:~:text=Los%20Incoterms%20\(abreviatura%20de%20International,hora%20de%20entregar%20las%20mercanc%C3%ADas.](https://www.bancosantander.es/glosario/incoterms#:~:text=Los%20Incoterms%20(abreviatura%20de%20International,hora%20de%20entregar%20las%20mercanc%C3%ADas.)

Bonka. (s.f.). *Bonka*. Obtenido de <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/como-es-una-plantacion-de-cafe>

BrandSavers. (2020). *Café Especial cultura para el mundo*. Obtenido de

<https://cafeespecial.com.co/como-se-clasifican-los-cafes-especiales/>

Bry-Air. (5 de Abril de 2023). *Bry-Air*. Obtenido de <https://www.bryair.com.br/es/blog/como-puede-afectar-la-humedad-del-cafe/>

CAFE, D. (8 de agosto de 2021). *DESPISTE CAFE*. Obtenido de https://despistecafe.es/como-se-recoge-el-cafe/#google_vignette

Cafeteros, F. N. (2012). *Federación Nacional de Cafeteros*. Obtenido de

https://federaciondefcafeteros.org/static/files/brochure-clientes-es_para_web.pdf

Cambiagro. (2023). *Cambiagro*. Obtenido de <https://blog.cambiagro.com/2023/02/11/cultivos-colombianos-mas-vendidos-en-el-mundo/>

Cardozo, P., Chavarro, A., & Ramírez, C. (2013). *Teorías de internacionalización*. Bogotá: Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano.

Castaño, L., & Osorio, W. (2021). *Aprovechamiento del mucílago de café para la producción de endulzantes naturales*. Ibagué: Universidad de Ibagué.

Cenicafé. (2007). *Sistema de producción de café en Colombia*. Chinchiná: Editorial Blanecolor Ltda.

Colleti, G., Velandia, R., & Bohórquez, R. (2023). *Alcaldía Municipal de Anolaima*

Cundinamarca. Obtenido de [https://anolaima-](https://anolaima-cundinamarca.gov.co/municipio/informacion-general)

[cundinamarca.gov.co/municipio/informacion-general](https://anolaima-cundinamarca.gov.co/municipio/informacion-general)

Consejo Municipal para la Gestión del Riesgo del Municipio de Anolaima. (2012). *PLAN*

LOCAL DE EMERGENCIA Y CONTINGENCIAS (PLEC's). Anolaima: Departamento de

Cundinamarca Municipio de Anolaima. Obtenido de

[http://repositorio.gestiondelriesgo.gov.co/bitstream/handle/20.500.11762/390/PMGR%20](http://repositorio.gestiondelriesgo.gov.co/bitstream/handle/20.500.11762/390/PMGR%20Anolaima%20Cundinamarca.pdf?sequence=1)

[Anolaima%20Cundinamarca.pdf?sequence=1](http://repositorio.gestiondelriesgo.gov.co/bitstream/handle/20.500.11762/390/PMGR%20Anolaima%20Cundinamarca.pdf?sequence=1)

Cundinamarca, G. d. (27 de Junio de 2020). *Gobernación de Cundinamarca*. Obtenido de

<https://www.cundinamarca.gov.co/noticias/cundinamarca%2C+tierra+de+caficultores>

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA - DANE . (2018).

DANE . Obtenido de <https://sitios.dane.gov.co/cnpv/#!/>

Departamento de Desarrollo Regional con la colaboración del Consejo Nacional de Planificación y Coordinación Económica (CONAPLAN) del Gobierno de El Salvador. (1974).

WASHINGTON. D. C.

Departamento de Desarrollo Regional con la colaboración del Consejo Nacional de Planificación

y Coordinación Económica (CONAPLAN) del Gobierno de El Salvador. (1974). *El*

Salvador - Zonificación Agrícola - Fase I. Washington, D.C.

Dirección de Investigaciones Económicas - FNC. (2023). *Informe Mensual de Cifras*. Obtenido

de [https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2024/01/Informe-mensual-diciembre-](https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2024/01/Informe-mensual-diciembre-p.pdf)
[p.pdf](https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2024/01/Informe-mensual-diciembre-p.pdf)

Economía Aplicada. (s.f.). *Economía Aplicada*. Recuperado el 25 de agosto de 2025, de

<https://www.economiaaplicada.co/index.php/65-agropecuario/698-ss0089#ftnref1>

Enríquez, F., & Paz, A. (14 de Abril de 2022). *PERFECT DAILY GRIND*. Obtenido de

<https://perfectdailygrind.com/es/2022/04/14/cuanto-cafe-produce-un-arbol-anualmente/>

Federación Nacional de Cafeteros. (2019). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.

Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/servicios-al-caficultor/exportacion-en-pequenas-cantidades/>

Federación Nacional de Cafeteros. (2019). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.

Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/servicios-al-caficultor/exportacion-en-pequenas-cantidades/>

Federación Nacional de Cafeteros. (29 de noviembre de 2019). *Federación Nacional de*

Cafeteros de Colombia. Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/soluciones-logisticas-a-la-medida/>

Federación Nacional de Cafeteros. (2020). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.

Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/exportacion/>

Federación Nacional de Cafeteros. (2021). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.

Bogotá: Graficov Ltda.

Federación Nacional de Cafeteros. (s.f.). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.

Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/wp/estadisticas-cafeteras/>

Fernández Cortés, Y., Sotto Rodríguez, K. D., & Vargas Marín, L. A. (2020). *Impactos*

ambientales de la producción del café, y el aprovechamiento sustentable de los residuos generados. Manizales.

FNC. (2019). *Federación Nacional de Cafeteros*. Obtenido de

<https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/chapola/>

FNC. (diciembre de 2023). *Federación Nacional de Cafeteros*. Obtenido de

<https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2024/01/Informe-mensual-diciembre-p.pdf>

FNC. (2024). *Federación Nacional de Cafeteros*. Obtenido de

<https://federaciondecafeteros.org/wp/glosario/calidad-del-cafe-2/>

FNC. (2024). *Federación Nacional de Cafeteros*. Obtenido de

<https://federaciondecafeteros.org/wp/programas/cafes-especiales/>

FNC. (2024). *Federación Nacional de Cafeteros*. Recuperado el 2024, de

<https://federaciondecafeteros.org/wp/programas/cafes-especiales/>

Fomento Empresas. (25 de noviembre de 2023). Obtenido de

<https://www.fomentoempresas.com/conocimiento-de-embarque/>

Forero Marínez, J. E., & Sánchez Jiménez, T. (2020). *PROPUESTA DE UN MODELO DE*

INTERNACIONALIZACIÓN PARA LA EXPORTACIÓN DE MICROLOTES DE CAFÉS

ESPECIALES, LIDERADOS POR MUJERES RURALES CAFETERAS DE LA REGIÓN

DEL ALTO TEQUENDAMA, CUNDINAMARCA. Bogotá. Obtenido de

<https://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/9192/Trabajo%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

García Hernández, B. J., & Duana Ávila, D. (2010). *VISIÓN HACIA LA CULTURA DE*

EXPORTACIONES DE LOS EMPRESARIOS DE LAS PYMES DEL ESTADO DE

HIDALGO Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO REGIONAL. Obtenido de

https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/icea/LI_EcoReg/Blanca_Garcia/exportacion.pdf

Giraldo, V. R. (2009). *Dialnet*. Obtenido de file:///C:/Users/familiar/Downloads/Dialnet-

ContextoRuralCaficultorEnColombia-8892934.pdf

Goadec, F. L. (5 de marzo de 2021). *CHUAPA CAFE ESPECIAL*. Obtenido de

<https://cafechuapa.com/blog/el-secado-del-cafe-3-metodos/>

Gobernación de Cundinamarca. (2022). *EXPORTACION Y CERTIFICACIONES*

INTERNACIONALES PARA LOS SUBSECTORES DE CAFE Y PANELA. Obtenido de

[https://www.cundinamarca.gov.co/wcm/connect/db9f204b-3edf-4097-91cd-](https://www.cundinamarca.gov.co/wcm/connect/db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c/CERTIFICACIONES+INTERNACIONALES+CAFE+Y+PANELA.pdf?MOD=AJPERES&CONVERT_TO=url&CACHEID=ROOTWORKSPACE-db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c-oNuGf3n)

[4668e27c1a5c/CERTIFICACIONES+INTERNACIONALES+CAFE+Y+PANELA.pdf?](https://www.cundinamarca.gov.co/wcm/connect/db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c/CERTIFICACIONES+INTERNACIONALES+CAFE+Y+PANELA.pdf?MOD=AJPERES&CONVERT_TO=url&CACHEID=ROOTWORKSPACE-db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c-oNuGf3n)

[MOD=AJPERES&CONVERT_TO=url&CACHEID=ROOTWORKSPACE-db9f204b-](https://www.cundinamarca.gov.co/wcm/connect/db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c/CERTIFICACIONES+INTERNACIONALES+CAFE+Y+PANELA.pdf?MOD=AJPERES&CONVERT_TO=url&CACHEID=ROOTWORKSPACE-db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c-oNuGf3n)

[3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c-oNuGf3n](https://www.cundinamarca.gov.co/wcm/connect/db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c/CERTIFICACIONES+INTERNACIONALES+CAFE+Y+PANELA.pdf?MOD=AJPERES&CONVERT_TO=url&CACHEID=ROOTWORKSPACE-db9f204b-3edf-4097-91cd-4668e27c1a5c-oNuGf3n)

Gobernación de Cundinamarca. (s.f.). *MAPAS Y ESTADISTICAS* . Obtenido de

<https://mapas.cundinamarca.gov.co/pages/a7173cec5e124d5986239b68689be92b>

Golovina, N., Muñoz Hernández, C., & Castillo Rosales, M. (2019). *Estrategia de*

posicionamiento de la marca “café Sabor Nica” en Matagalpa Nicaragua versus su

aceptación por los consumidores, periodo 2005 al 2018. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/journal/5395/539557206015/539557206015.pdf>

Guerrero Valenzuela, A., Hidalgo Davila, N., Nuñez Ruiz, C., & Obando Quiroga, A. (2016).

INCOTERMS – TERMINOS INTERNACIONALES DE COMERCIO. Lima:

UNIVERSIDAD RICARDO PALMA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

EPEL.

Guerrero, J. (30 de octubre de 2017). *Prezi*. Obtenido de [https://prezi.com/p/og-](https://prezi.com/p/og-awke2kwq4/canales-distribucion-cafe/)

[awke2kwq4/canales-distribucion-cafe/](https://prezi.com/p/og-awke2kwq4/canales-distribucion-cafe/)

Gutiérrez, H. (7 de Enero de 2021). *RCN RADIO*. Obtenido de

[https://www.rcnradio.com/colombia/mujeres-de-anolaima-le-apuestan-al-cafe-y-su-](https://www.rcnradio.com/colombia/mujeres-de-anolaima-le-apuestan-al-cafe-y-su-independencia)

[independencia](https://www.rcnradio.com/colombia/mujeres-de-anolaima-le-apuestan-al-cafe-y-su-independencia)

Guyottot, O. (2010). *Implicaciones de la firma del Tratado de Libre Comercio entre Colombia y los Estados Unidos*. Bogotá: Universidad del Rosario.

Icotainers. (s.f.). *iCotainers*. Obtenido de <https://my.icontainers.com/quotes/6d391585-3173-45b9-a7cd-897455f5b68f>

Jiménez, J. (2021). *Análisis a las Innovaciones de los Incoterms 2020 y la Situación Actual del Comercio Exterior del Ecuador*. Guayaquil: Revista Ciencias Sociales y Económicas - UTEQ (2021).

Klog.co. (22 de noviembre de 2022). *KLOG.CO*. Obtenido de <https://klog.co/blog/por-que-conviene-elegir-el-incoterm-fob>

Kotler, P., & Armstrong, G. (2013). *Fundamentos de marketing*. México: PEARSON EDUCACIÓN. Obtenido de https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/14584/mod_resource/content/1/Fundamentos%20del%20Marketing-Kotler.pdf

Lenis, A. (28 de mayo de 2024). *HubSpot*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/marketing/distribucion-selectiva#:~:text=%E2%80%9CLa%20distribuci%C3%B3n%20selectiva%20es%20una,de%20compra%20de%20alta%20calidad%E2%80%9D>

Llamazares, O. (2014). *¿QUE ES UN PLAN DE EXPORTACIONES?* Obtenido de <https://www.globalnegotiator.com/blog/wp-content/uploads/2014/06/Que-es-un-plan-de-exportacion.pdf>

Lynch, R. (29 de noviembre de 2016). *PERFECT DAILY GRIND*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2016/11/29/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-el-cafe-honey-o-semi-lavado/>

Mailclick. (2023). *Mailclick*. Obtenido de Mailclick: <https://www.mailclick.com.mx/estructura-plan-de-negocios/>

Maiquez, A. (28 de mayo de 2022). *Shutterstock [Fotografía]*. Obtenido de <https://www.shutterstock.com/es/image-photo/close-view-arabica-coffee-farmers-hands-2161799307>

Martínez, N. (14 de Abril de 2024). *Gestion de Cafeterias*. Obtenido de <https://gestiondecafeterias.com/cuanto-tarda-en-crecer-una-planta-de-cafe/>

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural . (27 de junio de 2023). *minagricultura*. Obtenido de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/CafeProductoInsigniaColombiaMundo.aspx>

Miquel Peris, S., Parra Guerrero, F., Lhermie, C., & Miquel Romero, J. (2008). *Distribución comercial*. Madrid: ESIC EDITORIAL. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=MFeMermRJwIC&oi=fnd&pg=PA21&dq=QUE+ES+LA+DISTRIBUCION+&ots=gl0w66PV1H&sig=Bi1KSh7visrcgcQs5q_6FOo4rBA#v=onepage&q=QUE%20ES%20LA%20DISTRIBUCION&f=false

Mochilante. (mayo de 2023). *Mochilante*. Recuperado el 2024, de <https://mochilante.com/blogs/ruta-anolaima>

Molano, J., & Korina, D. (2020). *REPOSITORIO INSTITUCIONAL - UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA*. Obtenido de https://repository.ugc.edu.co/bitstream/handle/11396/5837/Molano_Juan_Toro_Dayane_2020.pdf?sequence=2&isAllowed=y

MordorIntelligence. (s.f.). *MordorIntelligence*. Obtenido de

<https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/north-america-coffee-market>

Nirian, P. O. (1 de enero de 2021). *economipedia*. Obtenido de

<https://economipedia.com/definiciones/analisis-came.html#:~:text=El%20>

Noreña, E., Cortés, R., Enríquez, F., & Paz, A. (14 de abril de 2022). *Perfect Daily Grind*.

Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2022/04/14/cuanto-cafe-produce-un-arbol-anualmente/>

Ocampo-López, O., Ovalle-Castiblanco, A., Arroyave-Díaz, A., Salazar-Ospina, K., Ramírez-

Gómez, C., & Oliveros-Tascon, C. (junio de 2017). Nuevo método estándar para la recolección selectiva de café. *SCIELO*, vol.18 (no.2), 127-137. Obtenido de

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-

[77432017000200127#:~:text=Para%20cosechar%20caf%C3%A9%20se%20emplean,de%20desarrollo%3B%20al%20no%20ser](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-77432017000200127#:~:text=Para%20cosechar%20caf%C3%A9%20se%20emplean,de%20desarrollo%3B%20al%20no%20ser)

Olguín, A. (18 de julio de 2024). ¿Es Colombia el país más cafetero del mundo? Esto dice un

ránking de la OIC. *Portafolio*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/economia/agro/es-colombia-el-pais-mas-cafetero-del-mundo-ranking-de-la-oic-609049>

Orarbo. (s.f.). *Observatorio Regional Ambiental y de Desarrollo Sostenible del Río Bogotá*.

Obtenido de <https://orarbo.gov.co/es/el-observatorio-y-los-municipios/informacion-general-municipio?cd=735afb67880ff31d867464999d86cb18>

Ortiz, Y. J. (2022). *Caracterización de las Condiciones Adecuadas para el Proceso Logístico*

Empaque, Embalaje y Transporte del Café Tostado Producido en el Municipio de San Gil hasta la Ciudad de Bucaramanga, Santander. Bucaramanga: Unidades Tecnológicas

- deSantander. Obtenido de
<http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/11898>
- Orús, A. (17 de abril de 2024). *statista*. Obtenido de <https://es.statista.com/temas/9035/el-cafe-en-el-mundo/#topFacts>
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (s.f.). *LEADER SUMMARIES*. Obtenido de LEADER SUMMARIES: <https://www.leadersummaries.com/es/libros/resumen/detalle/disenando-la-propuesta-de-valor>
- Pérez, A. (7 de junio de 2021). *OBS Business School*. Obtenido de OBS Business School: <https://www.obsbusiness.school/blog/diamante-de-porter-componentes-usos-y-beneficios>
- Pintor, J. (2023). *Diamante de Porter Definición y ejemplos*. Málaga: STAMINA .
- Plan de Desarrollo Anolaima 2020 - 2024. (2020). *Plan de Desarrollo Anolaima* . Obtenido de https://anolaima.101tramites.com/Proyectos/Documentos_Detalles_Proyectos/Plan%20de%20Desarrollo%20Anolaima%202020%20-%202024.pdf
- Portafolio. (23 de junio de 2015). *En Estados Unidos se consumen cafés especiales*. Obtenido de Portafolio: <https://www.portafolio.co/negocios/empresas/estados-unidos-consumen-cafes-especiales-26876>
- Procolombia. (2019). *GUÍA PRÁCTICA PARA LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ*. Obtenido de https://procolombia.co/sites/default/files/2024-05/exportacion_de_cafe.pdf
- Project Management en Supply Chain. (27 de julio de 2022). *EAE Business School Barcelona*. Obtenido de <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/que-es-el-contrato-de-compraventa-internacional/>
- Quintero, G. I. (2012). *FACTORES, PROCESOS Y CONTROLES EN LA FERMENTACION DE CAFÉ*. Programa de Investigación Científica Fondo Nacional del Café. Manizales, Caldas:

- Sandra Marín . Obtenido de
<https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/327/1/avt0422.pdf>
- Ractem. (4 de mayo de 2023). *Ractem Ranking System*. Obtenido de
<https://www.ractem.es/blog/estrategia-distribucion-selectiva#:~:text=La%20estrategia%20de%20distribuci%C3%B3n%20selectiva,la%20intensiva%20y%20la%20exclusiva.>
- Raffino. (16 de julio de 2021). *Enciclopedia Concepto*. Obtenido de <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>
- Rodríguez, A. S. (2019). *Valor agregado y propuesta única de valor (PUV)*. Guadalajara: Sistema de Universidad Virtual, Universidad de Guadalajara.
- Rojas, F. (2024). *Visita de campo a finca de mujer rural cafetera Las Delicias en Anolaima Cundinamarca*. Anolaima.
- Rojas, J. R. (2011). *Guía Técnica para el Cultivo del Café*. Heredia . Obtenido de
<https://www.icafe.cr/wp-content/uploads/cicafe/documentos/GUIA-TECNICA-V10.pdf>
- Romero, M. (2020). *PLAN DE NEGOCIO: LOCAL DE INDUMENTARIA DE MONTAÑA*. Cuyo: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO.
- Servicios de transporte marítimo de café: transporte y logística globales. (s.f.). *Servicios de transporte marítimo de café: transporte y logística globales*. Obtenido de MSC:
[file:///C:/Users/familiar/Downloads/MSC%20Colombia%20expertos%20en%20el%20transporte%20de%20cafe%20new%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/familiar/Downloads/MSC%20Colombia%20expertos%20en%20el%20transporte%20de%20cafe%20new%20(1).pdf)
- Talaveron, A. R. (2020). *La importación de mercancías: Estados Unidos*. Chicago: ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P. Obtenido de

- https://www.ivace.es/Internacional_Informes-Publicaciones/Pa%C3%ADses/Estados_Unidos/EEUUimportIcex2020.pdf
- TELEMUNDO. (27 de Septiembre de 2021). *TELEMUNDO 48 EL PASO*. Obtenido de <https://www.telemundo48elpaso.com/noticias/noticias-destacados/top-100-las-ciudades-con-mayor-amor-por-el-cafe-en-los-estados-unidos/2101737/>
- (2023).Terminos INCOTERM. *Terminos INCOTERM*. Universidad Piloto de Colombia, Bogota.
- TIBA. (15 de noviembre de 2017). *TIBA*. Obtenido de <https://www.tibagroup.com/es/maritimo-vs-aereo>
- Uniagraria. (24 de Junio de 2019). *UNIAGRARIA LA U VERDE DE COLOMBIA*. Obtenido de <https://www.uniagraria.edu.co/1era-feria-de-tradiciones-campesinas-de-anolaima/>
- Zapata, A. M. (2016). *MARCO CONCEPTUAL SOBRE LA INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y LA HUMEDAD RELATIVA EN LA FERMENTACIÓN SÓLIDA DEL GRANO DE CAFÉ ARÁBICA SOBRE EL CONTENIDO DEL ÁCIDO 5-O-CAFEOLQUÍNICO*. Medellín.
- Zarta Vera, L. M., & Mejía Ocampo, M. F. (2010). *“PROPUESTA PARA POSICIONAMIENTO DE MARCA A TRAVÉS DE LA. BOGOTA.*