

OSTIUM COFFEE



Juan Pablo Ospina Chávez

Jarlinton Estiven Díaz Muñoz

Corporación Universitaria Autónoma Del Cauca

Facultad de Ciencias Ambientales y Desarrollo Sostenible

Ingeniería Ambiental y Sanitaria

Laboratorio Emprendelab

Popayán

2023

OSTIUM COFFEE



JUAN PABLO OSPINA CHÁVEZ

JARLINTON ESTIVEN DÍAZ MUÑOZ

**Trabajo de grado modalidad Emprendimiento para optar por el título de Ingeniero
Ambiental y Sanitario**

**Corporación Universitaria Autónoma Del Cauca
Facultad de Ciencias Ambientales y Desarrollo Sostenible
Ingeniería Ambiental y Sanitaria
Laboratorio Emprendelab**

Popayán

2023

Agradecimientos

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas, instituciones y organizaciones que nos han apoyado en el proceso de formación como profesionales, emprendedores y que han hecho posible la realización de este trabajo de grado.

En primer lugar, agradecemos de manera muy especial a nuestros padres **Martha Chávez, Natalio Ospina** y **Melva Muñoz**, por su amor, apoyo incondicional y sacrificio. Su ejemplo y enseñanzas han sido un motor para seguir adelante en momentos de dificultad.

Agradecemos a **Bertha Ospina de Álvarez** por la financiación de la carrera y por su confianza en nosotros. Sin su apoyo, habría sido difícil alcanzar nuestras metas y objetivos.

Agradecemos a la **Universidad Autónoma del Cauca**, nuestra Alma mater, por brindarnos una educación de calidad, por el apoyo, la guía en nuestro proceso de formación y por ofrecernos las herramientas necesarias para desempeñarnos como profesionales en el futuro.

Asimismo, agradecemos a **Isabel Tobar**, formadora en todo el proceso de emprendimiento de **Ostium Coffee**, por su paciencia, dedicación y conocimiento en la materia. Gracias a ella hemos logrado adquirir habilidades importantes en el mundo empresarial.

Agradecemos también a cada uno de los productores, recolectores, baristas y demás personas que forman parte del equipo de trabajo de Ostium Coffee por hacer realidad esta propuesta empresarial y buscar siempre lo mejor

Agradecemos al profesor, maestro y empresario Julián Ovidio Cucuñame Balcázar, quien con su empresa **Cuba Biotec** se encargó de hacer diferentes transferencias de conocimiento para la búsqueda de una nueva forma de mercado en el mundo del café.

Agradecemos también al laboratorio de emprendimiento de la universidad **EmprendeLab**, por los diferentes espacios, conocimientos, consejos y ayudas en el proceso de formalización del

emprendimiento, búsqueda de nuevas y mejores oportunidades de trabajo que permiten escalar en la cadena de mercado.

Agradecemos a **Jhenny Bravo** por su acompañamiento en todo el proceso de formación y sus valiosos consejos, han sido una fuente de inspiración y motivación.

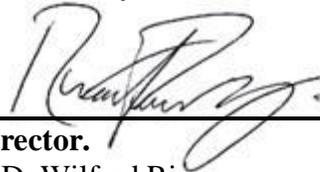
Por último, agradecemos a todos nuestros amigos, conocidos y demás personas que nos han brindado su apoyo, ayuda y colaboración en este proceso de formación como profesionales y emprendedores. Cada uno de ustedes ha sido un granito de arena en nuestro camino y nos han ayudado en los momentos más difíciles. Les estamos agradecidos por siempre.

15/08/2023

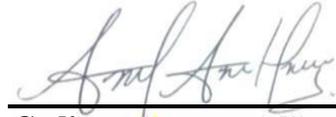
Nota de Aceptación

El trabajo de grado en modalidad emprendimiento denominado: “**Ostium Coffee**”, presentado por Juan Pablo Ospina Chávez y Jarlinton Estiven Díaz Muñoz, una vez revisado el informe final y aprobada la sustentación del mismo, autorizan para que se realicen los trámites concernientes para optar el título profesional de **Ingeniería**

Ambiental y Sanitaria.



Director.
PhD. Wilfred Rivera



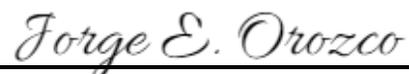
Codirector.
Arnold Arias



Jurado 1.
Julio Andrés Mosquera Bolaños



Jurado 2.
Javier Zúñiga Velasco



Jurado 3.
Jorge Eduardo Orozco

Tabla de Contenido

Resumen	9
Introducción	14
Objetivos.....	15
Objetivo del Proyecto	15
Objetivos Específicos	15
1. Productos del Estudio de Factibilidad	16
1.1. Generalidades del Proyecto en la Fase Inicial de EmprendeLab	16
1.1.1. <i>Justificación del Proyecto</i>	16
1.1.2. <i>Coordinación Interinstitucional</i>	17
2. Estudio de Mercado	18
2.1. Define el Propósito de tu Investigación de Mercado	18
2.1.1. <i>Propósito Social (enfoco en los clientes y sus necesidades)</i>	20
2.1.2. <i>Propósito Económico (se centra en las condiciones de mercado y en el impacto financiero)</i>	21
2.1.3. <i>Propósito Administrativo (los datos y hallazgos de la investigación se utilizarán para afinar los procesos internos)</i>	23
2.2. Entiende al Sector Productivo	25
2.2.1. <i>Establece los niveles de competitividad general</i>	25
2.2.2. <i>Identifica las expectativas de los procesos y proveedores en esa área</i>	26
2.2.3. <i>Comprende la mecánica del sector y responde frente a los requerimientos de la economía</i>	27
2.2.4. <i>Busca datos confiables, actualizados y perfectamente medibles que hablen de la realidad de la industria, tanto en el país como a nivel global</i>	28
2.3. Producto	30
2.3.1. <i>¿Qué necesidades satisface?</i>	30

	7
2.3.2. <i>¿Cuál es su ventaja competitiva?</i>	31
2.3.3. <i>¿Cuál será su calidad?</i>	33
2.3.4. <i>¿Cuál será su diseño?</i>	34
2.3.5. <i>¿Qué características lo destacarán?</i>	36
2.4. Evalúa la Competencia	37
2.4.1. <i>Busca alternativas necesarias para salir adelante ante las situaciones extremas</i>	44
2.4.2. <i>Reconoce el potencial del emprendimiento y el equipo</i>	46
2.5. Precio	48
2.5.1. <i>Costo de producción</i>	48
2.5.2. <i>Pago de empleados</i>	48
2.5.3. <i>Costo de ingredientes/materiales</i>	51
2.5.4. <i>Transporte</i>	52
2.5.5. <i>Empaque</i>	53
2.5.6. <i>Apreciaciones Ensayo Ostium Coffee</i>	53
2.5.7. <i>Conclusiones preliminares del estudio de mercado</i>	55
3. Estudio Ambiental.....	58
3.1. Marco Legal	58
3.2. Descripción del Área de Influencia	61
3.3. Identifica que Impactos Origina el EIA	63
3.4. Describe la Participación Ciudadana	64
3.5. Realiza Predicción y Evaluación de Impactos Ambientales.....	65
4. Estudio Técnico.....	68
4.1. Enmarca el Proceso de Producción del Café Modelo Ostium Coffee	68
4.2. Describe el Proceso de Entrega del Producto al Cliente.....	74
4.3. Propone el Tamaño de la Planta de Producción (servicio)	75

	8
4.4. Realiza la Macro y Micro Localización de la Empresa	77
4.4.1. Macro Localización	77
4.4.2. Micro Localización	79
5. Estudio Legal	81
5.1. Propone la Constitución de la Empresa	81
6. Estudio Organizacional.....	82
6.1. Establece la Razón Social, Logotipo y Slogan.....	82
6.2. Establece los Niveles de Decisión y Responsabilidades.....	83
6.3. Propone las Funciones de los Miembros de la Empresa.....	83
6.4. Propone un Organigrama	84
7. Estudio Financiero.....	86
7.1. Establece los Ingresos del Emprendimiento	86
7.2. Establece los Costos y Gastos del Emprendimiento.....	86
7.3. Propone un Plan de Inversión	88
7.4. Presenta un Balance de Apertura.....	90
7.5. Presenta el Balance General Proyectado	91
7.6. Punto de Equilibrio	92
7.7. Flujo de Caja Neto.....	93
7.8. Valor Actual Neto (VAN).....	94
7.9. Tasa Interna de Retorno (TIR)	95
8. Observaciones	96
9. Conclusiones	101
Referencias Bibliográficas.....	103
Anexos.....	110

Lista de Tablas

Tabla 1. Necesidades, soluciones de los clientes, consumidores de café.....	21
Tabla 2. Precios de comercialización de los diferentes productos de Ostium Coffee	23
Tabla 3. Profesiones necesarias para la proyección del emprendimiento Ostium Coffee	24
Tabla 4. Evaluación de los diferentes competidores vs Ostium Coffee.....	37
Tabla 5: Costo de transporte de la materia prima para la transformación con la frecuencia realizada	52
Tabla 6: Precio de los diferentes empaques de los productos de Ostium Coffee	53
Tabla 7: Resultados de la matriz de significancia de los diferentes impactos ambientales de los procesos productivos de Ostium Coffee.....	65
Tabla 8: Toma de decisiones en el marco del desarrollo de Ostium Coffee	83
Tabla 9: Personas y sus funciones en el marco del desarrollo de Ostium Coffee	83
Tabla 10: Costo de venta del café Ostium Coffee	86
Tabla 11: Costos del emprendimiento Ostium Coffee proyectados a 5 años de funcionamiento	86
Tabla 12: Gastos de Ostium Coffee en 5 años de proyección	88
Tabla 13: Balance de apertura, inversión inicial de Ostium Coffee	90
Tabla 14: Punto de equilibrio para los diferentes productos de comercialización de Ostium Coffee	93
Tabla 15: Flujo de caja neto para Ostium Coffee proyectado a 5 años de funcionamiento	93
Tabla 16: VNA de Ostium Coffee	94
Tabla 17: TIR de Ostium Coffee	95

Lista de Ilustraciones

Ilustración 1. Vista aérea de la finca La Yee en la vereda el Carmen, municipio de La Argentina, Huila.....	62
Ilustración 2. Vista aérea de la planta de transformación y empaclado de los diferentes productos de comercialización de Ostium Coffee en La Argentina, Huila.....	62
Ilustración 3: Grafica de maduración del café, Cenicafé 2015.....	68
Ilustración 4: Selección de los granos de café por parte del operario. Fuente propia.....	69
Ilustración 5: Flote del café de manera mecánica.....	70
Ilustración 6: Fermentación del café proceso Ostium Coffee.....	71
Ilustración 7: Despulpado del café luego de las 170 horas de fermentación.....	72
Ilustración 8: Secado Honey de café Ostium Coffee.....	73
Ilustración 9: Desarrollo de la planta de tueste de café en el modelo de Ostium Coffee.....	76
Ilustración 10: Diseño del logotipo de Ostium Coffee.....	82
Ilustración 11: Organigrama de Ostium Coffee.....	84
Ilustración 12: Costos proyectados a 5 años de Ostium Coffee.....	87
Ilustración 13: Gastos de Ostium Coffee proyectados a 5 años de funcionamiento.....	87
Ilustración 14: Inversión proyectada a 5 años para Ostium Coffe.....	88
Ilustración 15: Balance general proyectado de Ostium Coffee para 5 años.....	91

Ilustración 16: Relación de ventas vs Costos del emprendimiento Ostium Coffee en 5 años de proyección.....92

Ilustración 17: Certificado de curso con la universidad EAN.....110

Ilustración 18: Certificado de curso de Fermentaciones en el café en el parque tecnológico del café Tecnicafé.....110

Ilustración 37: Búsquedas de homónima en la base de datos de la industria y comercio 112

Ilustración 38: Resultados en el REUS112

Resumen

Ostium Coffee es una empresa emprendedora ubicada en el municipio de La Argentina, Huila, que tiene como objetivo producir y comercializar café de calidad con un enfoque en la innovación. Desde su creación en 2020, Ostium Coffee ha logrado destacarse en el mercado por su compromiso con la calidad del café, utilizando técnicas innovadoras de producción como la desinfección y la fermentación.

El café producido por Ostium Coffee ha generado un gran impacto en la economía local, permitiendo el crecimiento de la región y la creación de empleos. Además, gracias a su enfoque en la calidad y la innovación, el café ha logrado expandirse a nivel internacional, llegando a lugares como España, Estados Unidos, Suecia, Holanda, Argentina, México, Panamá, Dubái, Arabia Saudita, Chile y Francia. A lo largo de su corta existencia, Ostium Coffee ha generado más de 30 millones en ventas, con una utilidad del 20%, busca continuar escalando su producción y ventas en el futuro. En resumen, Ostium Coffee es un emprendimiento innovador y exitoso, comprometido con la calidad del café y el crecimiento económico de la región.

Palabras claves. Café, innovación, emprendimiento

Summary

Ostium Coffee is an entrepreneurial company located in the municipality of La Argentina, Huila, which aims to produce and market quality coffee with a focus on innovation. Since its creation in 2020, Ostium Coffee has managed to stand out in the market for its commitment to coffee quality, using innovative production techniques such as disinfection and fermentation.

The coffee produced by Ostium Coffee has generated a great impact on the local economy, allowing the growth of the region and the creation of jobs. In addition, thanks to its focus on quality and innovation, coffee has managed to expand internationally, reaching places like Spain, the United States, Sweden, the Netherlands, Argentina, Mexico, Panama, Dubai, Saudi Arabia, Chile and France. Throughout its short existence, Ostium Coffee has generated more than 30 million in sales, with a profit of 20%, and looks to continue scaling its production and sales in the future. In summary, Ostium Coffee is an innovative and successful venture, committed to the quality of coffee and the economic growth of the region.

Keywords. Coffee, innovation, entrepreneurship.

Introducción

El café es una de las bebidas más populares del mundo y Colombia es uno de los principales productores de café a nivel mundial. Sin embargo, la industria cafetera colombiana se enfrenta a una serie de desafíos, como la competencia de otros países productores, los precios bajos del café y los efectos del cambio climático. Ostium Coffee es un emprendimiento dedicado a la comercialización de café de especialidad bajo parámetros de innovación y los diferentes subproductos del cultivo del café. El objetivo de Ostium Coffee es contribuir al desarrollo de la industria cafetera colombiana a través de la innovación y la sostenibilidad.

Los modelos de negocio de Ostium Coffee tienen una serie de beneficios para la producción de café en Colombia. Estos beneficios incluyen desde un mayor valor agregado al café, Ostium Coffee comercializa café de especialidad, que es un tipo de café que se caracteriza por su alta calidad y su sabor único. El café de especialidad tiene un precio más alto que el café convencional, lo que genera mayores ingresos para los productores de café. Mejor calidad del café, Ostium Coffee trabaja directamente con los productores de café para garantizar la calidad del café. Ostium Coffee proporciona a los productores de café capacitación y asistencia técnica para mejorar la calidad de su café.

Ostium Coffee ha tenido un impacto positivo en la industria cafetera colombiana de varias maneras. En primer lugar, Ostium Coffee ha ayudado a aumentar el valor agregado del café colombiano. Ostium Coffee comercializa café de especialidad, que es un tipo de café que se caracteriza por su alta calidad y su sabor único. El café de especialidad tiene un precio más alto que el café convencional, lo que genera mayores ingresos para los productores de café.

Objetivos

Objetivo del Proyecto

Comercializar café de especialidad y subproductos del café bajo parámetros de innovación que permitan un comercio justo en el sector productivo de La Argentina, Huila.

Objetivos Específicos

- Identificar la viabilidad de un nuevo modelo de comercialización de café bajo la modalidad de emprendimiento en La Argentina, Huila.
- Detallar los diferentes procesos productivos e información para estructurar el nuevo modelo de negocio de Ostium Coffee en La Argentina, Huila.
- Demostrar la viabilidad económica, política y ambiental de Ostium Coffee en la comercialización de café en el municipio de La Argentina, Huila.

1. Productos del Estudio de Factibilidad

1.1. Generalidades del Proyecto en la Fase Inicial de EmprndeLab

El proyecto Ostium Coffee se encuentra sujeto a las diferentes recomendaciones implantadas por el laboratorio de emprendimiento EmprndeLab, el cual durante más de dos años ha realizado diferentes cambios en metodologías, ventas, diseño y marketing, buscando mejores mercados para el producto base, como también, la comercialización de todos los diferentes subproductos que se pueden generar en la producción del café, finalmente, el desarrollo de la marca Ostium Coffee, como línea de fortalecimiento y conocimiento de marca en diferentes lugares.

1.1.1. Justificación del Proyecto

El café es uno de los productos más importantes a nivel mundial, es el grano que ha permitido vencer la pobreza en muchas partes del territorio nacional como internacional (Avellaneda y González Pearson, 2003); un cultivo con la capacidad de mover un sin número de capital, ganancias y demás en las economías del mundo. Con el paso de los años el cultivo y la mercancía han entrado en diferentes puntos difíciles, llevando a un nivel de investigación y crecimiento en los diferentes aspectos que están involucrados (Perfetti et al., 2013).

Ostium Coffee es un proyecto que sirve para la transformación de cada uno de los derivados del cultivo del café, buscando la comercialización más justa de esta importante mercancía. Estos diferentes aspectos permiten un mejor desarrollo en la operación, transformación y comercialización del café, permitiendo obtener precios totalmente diferentes a lo que se ven enfrentados por las cooperativas a nivel nacional.

El proyecto se lleva a cabo para el fortalecimiento de muchos aspectos que se encuentran en el anonimato, en el desconocimiento y tiene como resultado llegar a nuevos y mejores lugares, mercados que permiten una mejor actividad en el sector. El acercamiento entre el productor y el

consumidor final es el único aspecto que garantizará que todo el capital que se genere por la comercialización del café realmente sea entregado a quien fuese su principal responsable, en este caso el caficultor.

Esta idea, modelo de negocio garantiza un impacto positivo en el sector y en los diferentes puntos de sostenibilidad, por otro lado, la investigación y el relevo generacional buscan la aplicación de nuevos procesos que garanticen un impacto menor en el medio ambiente, son diferentes retos que se plantean y que tiene como único fin poder resolverlos todos.

1.1.2. Coordinación Interinstitucional

La coordinación interinstitucional esta encargada por la universidad Autónoma del Cauca, en especial por el laboratorio de emprendimiento “EmprendeLab”

2. Estudio de Mercado

2.1. Define el Propósito de tu Investigación de Mercado

Desde la llegada del cultivo del café a Colombia en los años de 1700 se ha convertido en uno de los productos insignias y demás para nuestra economía (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia [FNC], 2013), como también para todo tipo de reconocimiento internacional. Cada una de las familias productoras ha sido testigo de la evolución de este cultivo en el territorio nacional, por otro lado, han presenciado grandes pérdidas económicas por las diferentes dificultades ambientales, sociales, políticas que ha enfrentado, crisis que sin duda marcan diferentes rumbos, en el peor de los casos intentando con otro producto o llegado el caso el abandono de las tierras (FNC, 2016).

Nuestro país es reconocido mundialmente por su calidad, un país dedicado a las plantaciones de cafés Arábicos, genéticamente uno de los más ligados a las primeras plantas de café de hace muchos años atrás (Oxfam Intermón, 2021); el trabajo con estas plantas permite tener una mayor facilidad en la obtención de cafés de calidad, uno de los puntos más importantes la comercialización de este fruto de las montañas colombianas.

A lo largo del tiempo el cultivo del café ha atravesado diferentes dificultades que han limitado su producción y viabilidad del mismo con el tiempo. En los años de 2000, 2001 la producción de café cayó en un gran porcentaje, por lo tanto, las diferentes exportaciones también cayeron en un 6% por los diferentes precios internacionales y la alta demanda de café seco en el mercado que dificulta aún más las cosas (Cano Sanz et al., 2012). El departamento de Caldas como el mayor productor para ese entonces se planteó diferentes métodos que le permitiera el conocimiento del mercado internacional, aspectos que afectan la caficultura colombiana y por último la búsqueda de nuevos modelos de desarrollo (Aguilar Zambrano, 2003).

El cambio climático, el calentamiento global y diferentes problemas ambientales tienen su repercusión en la economía global, en el territorio nacional, los fenómenos del Niño y La Niña, afectan la cantidad, calidad de los productos agrícolas, entre ellos el café. Los precios del café no son ajenos, claramente se ven afectados por la variabilidad de los mercados internacionales, en donde la demanda, la oferta, el origen y calidad son condicionantes claves para determinar el precio del café en la bolsa de New York, precios que en diferentes ocasiones no logra satisfacer todas y cada una de las necesidades que se necesitan para el sostenimiento del mismo. Son mercados volátiles pero que determinan la economía de un país, de una región, comunidad (Samaniego, 2009).

El comercio justo es algo que nació después de la segunda guerra mundial, son diferentes lineamientos que se estipulan en los gobiernos europeos, buscando igualdad, equidad para cada una de las personas que tienen algún tipo de producto o servicio para ofrecer. El mundo del café no se queda atrás, son diferentes los puntos que se deben establecer, cumplir y respetar para acceder a estos diferentes privilegios, aquellos que se transforman en bonificaciones por sus labores, productos y sobre todo la calidad que ofrecen. En su gran mayoría cada uno de estos ítems se rigen teniendo en cuenta el Contrato Europeo del Café (CEC) (García Chiang, 2011).

Este mercado nacional como internacional permite el desapego de la entidad que siempre ha comercializado este fruto en nuestro país (Federación Nacional de Cafeteros). La calidad de cada de los diferentes granos de café es quien determina el valor económico al final, con ello cada productor puede ver un beneficio lucrativo en la aplicación de diferentes procesos y métodos que permitan generar diferentes precursores de aroma, fragancia, sabor, rendimiento y muchos más (Velásquez Agudelo y Travéz Velásquez, 2019).

También, cada uno de los productores que accedan a estos mercados tendrán la posibilidad de establecer contacto directo con cada uno de sus compradores sin la necesidad de un intermediario, el cual es quien a lo largo de la historia económica del café es quien ha generado un tipo de riqueza con este grano. Desde allí se habla de un proceso de diferenciación en la comercialización de los granos cosechados a lo largo de las temporadas cafeteras y que pueden tener un valor económico más alto en comparación con los métodos tradicionalmente empleados.

El departamento del Cauca se encuentra en el grupo de los pioneros en el desarrollo tecnológico y aplicativo en la industria del café, es el único departamento del territorio nacional que cuenta con el parque tecnológico del café (TECNICAFÉ) (Tecnícafé, 2023), empresa dedicada a la investigación, transformación y transferencia de conocimientos del café en el departamento del Cauca. También, están otras grandes empresas como Cuba Biotec, Granja El Paraíso, en donde se aplican todos estos nuevos modelos de investigación, generando grandes resultados en la comercialización de su producto en los diferentes mercados nacionales como internacionales.

Esto sin duda son grandes perspectivas para comenzar en el comercio de cafés de especialidad, en donde cada productor puede establecer su modelo de negocio como la interacción dentro del mismo, con lo cual se reconoce de manera monetaria el trabajo realizado en las fincas productoras de café en la región.

2.1.1. Propósito Social (enfoque en los clientes y sus necesidades)

En el marco de las políticas de Ostium Coffee, en donde el cliente es lo más importante, se destacan las principales necesidades a la hora de comprar, consumir café. Siendo esto parte fundamental en el valor diferencial del proyecto.

Tabla 1

Necesidades, soluciones de los clientes, consumidores de café

N°	Necesidad	Solución
1	Producto de calidad, con los diferentes atributos que garanticen el origen y trazabilidad.	Procesos de desarrollo de innovación que permitan tener trazabilidad y un producto sostenible. Además, los diferentes procesos que permitan ser más amigables con el medio ambiente.
2	Producto saludable en donde lo genere ninguna enfermedad o malestar en cada uno de los consumidores.	Demostración de los componentes saludables que encuentran en el café y como cada uno de estos les ayuda en el funcionamiento de cada una de las actividades diarias.
3	Fácil acceso, modalidades de pago y métodos de preparación.	Desarrollar las diferentes metodologías que permitan a cada uno de nuestros clientes encontrarnos de manera rápida, como también en la preparación y cuidado de nuestro café.

Nota. Elaboración propia

2.1.2. Propósito Económico (se centra en las condiciones de mercado y en el impacto financiero)

Dentro del marco económico del proyecto de emprendimiento Ostium Coffee, se encuentran una serie de valores que se obtienen a partir de los mercados locales, nacionales e internacionales del cultivo del café. Estos mercados son una fuente importante de información que permite conocer el comportamiento de los precios y las tendencias del mercado en diferentes regiones del mundo.

A lo largo de los 3 años de trabajo del proyecto, se ha tenido la oportunidad de trabajar con diversas empresas relacionadas con el cultivo y comercialización del café. Entre ellas destacan

Caravela Coffee, Sierra Verde, Alma Coffee, Plurilateral, Café La Colombiana, Café Imports, Cuba Biotec y Café don Manuel. Cada una de estas empresas aporta una visión diferente sobre el mercado y ofrece precios que reflejan la calidad y el valor agregado que se obtiene de cada producto.

Los precios son un factor clave en la economía del proyecto, ya que permiten establecer un equilibrio entre la calidad del producto y su rentabilidad. Es importante tener en cuenta que cada mercado y cada empresa tiene sus propias particularidades, por lo que se deben hacer análisis específicos para cada uno de ellos.

Además de los precios, existen otros factores que influyen en la economía del proyecto. Por ejemplo, los costos de producción, los impuestos y los gastos de logística son elementos que deben ser considerados para establecer un precio justo y competitivo. Asimismo, se debe prestar atención a la demanda del mercado y a las tendencias del consumidor, ya que esto puede afectar la demanda del producto y, por ende, su precio.

El proyecto de emprendimiento Ostium Coffee se basa en la obtención de diferentes valores a partir del análisis de los mercados locales, nacionales e internacionales del cultivo del café. A través de la colaboración con diversas empresas relacionadas con este sector, se ha logrado obtener precios que reflejan la calidad y el valor agregado de los productos. La economía del proyecto se basa en un equilibrio entre la calidad del producto y su rentabilidad, considerando factores como los costos de producción, los impuestos y la demanda del mercado.

Tabla 2

Precios de comercialización de los diferentes productos de Ostium Coffee

Producto	Cantidad	Precio ventas	Costo producción
Café pergamino seco	6000 kilos	\$144.000.000	\$42.000.000
Café tostado y molido	470 kilos	\$28.200.000	\$15.980.000
Dulce de café	100 kilos	\$2.200.000	\$200.000
Total		\$174.400.000	\$59.000.000

Nota. Elaboración propia

2.1.3. Propósito Administrativo (los datos y hallazgos de la investigación se utilizarán para afinar los procesos internos)

En el marco de la administración del proyecto/emprendimiento Ostium Coffee, se encuentra enmarcado por diferentes actividades realizadas por quienes hacen las veces de Gerente y Subgerente. En la proyección, objetivo y finalidad del mismo, se tienen estipulados diferentes cargos en el desarrollo de Ostium Coffee, entre los cuales están:

Tabla 3

Profesiones necesarias para la proyección del emprendimiento Ostium Coffee

Profesión	Ocupación, Oficio
Abogado	Asesoramiento legal: el abogado puede brindar asesoramiento legal en cuestiones relacionadas con la propiedad intelectual, contratos, responsabilidad civil, leyes laborales y de cumplimiento.
	Gestión de litigios: el abogado puede representar a la empresa en litigios relacionados con acuerdos comerciales, disputas laborales y demandas civiles.
	Creación y revisión de contratos: el abogado puede redactar y revisar contratos comerciales, acuerdos de empleo y otros documentos legales para asegurarse de que cumplen con las leyes aplicables y protegen los intereses de la empresa.
	Cumplimiento normativo: el abogado puede ayudar a la empresa a cumplir con las leyes y regulaciones aplicables, como las relacionadas con la seguridad alimentaria, el medio ambiente y la privacidad de los datos.
Administrador de empresas	Gestión de operaciones: el administrador puede supervisar y gestionar las operaciones diarias de la empresa, incluyendo la producción, el inventario, la distribución y la gestión de la cadena de suministro.
	Gestión de recursos humanos: el administrador puede supervisar el personal de la empresa, incluyendo la contratación, la capacitación, la programación de turnos y la gestión de desempeño.
	Análisis financiero: el administrador puede realizar análisis financieros y presupuestarios para optimizar el desempeño financiero de la empresa, como la reducción de costos y la maximización de beneficios

Contador Público	Contabilidad y finanzas: el contador puede gestionar las cuentas y estados financieros de la empresa, incluyendo la elaboración de presupuestos, estados de resultados y balances generales.
	Gestión fiscal: el contador puede supervisar la gestión fiscal de la empresa, incluyendo la elaboración de declaraciones de impuestos, la gestión de nóminas y la presentación de informes fiscales.
	Auditoría interna: el contador puede realizar auditorías internas de la empresa para detectar posibles irregularidades o riesgos financieros y proponer soluciones para mejorar la eficiencia y la rentabilidad.
	Asesoramiento financiero: el contador puede ofrecer asesoramiento financiero a la empresa, incluyendo la planificación fiscal y la elaboración de estrategias para la inversión y el crecimiento.
Diseñador	Diseño de envases y productos: el diseñador puede crear diseños atractivos y funcionales para los envases de los productos de la empresa, así como para otros productos como tazas, vasos y accesorios.
	Diseño de marketing y publicidad: el diseñador puede crear materiales de marketing y publicidad, como carteles, folletos, anuncios y contenido para redes sociales, que sean visualmente atractivos y efectivos para atraer y retener a los clientes

Nota. Elaboración propia

2.2. Entiende al Sector Productivo

2.2.1. Establece los niveles de competitividad general

La competencia de Ostium Coffe se encuentra en un mercado específico de productores y comercializadores de café que se centran en la especialidad del producto (Reynolds, 2022). En el departamento del Huila, situado en el suroccidente del país, se pueden encontrar grandes empresas dedicadas a la producción y procesamiento del café como Caravela Coffe, Global Cafés, Granja el

Paraíso, las cuales manejan toda la información de la producción de la región en términos de volumen y calidad del café.

Además, existen diferentes marcas de venta de café como Juan Valdez, Matiz, Tostado, Pergamino, Café Quindío, Finca el Ocaso, que tienen una amplia presencia a nivel nacional (Ospina Marulanda, 2017). Por otro lado, muchos caficultores buscan nuevos modelos de negocio para sus productos, lo que ha llevado a un aumento en la diversidad y oferta de café en todo el territorio nacional.

Dentro del departamento del Huila, cada uno de los modelos de negocio de los caficultores es una gran competencia en un mercado con alta producción y oferta de café. El valor diferenciador es la calidad del producto que se ofrece con los diferentes servicios y opciones de venta.

En el municipio de La Argentina, Ostium Coffe ha sido pionero en la comercialización y venta de café de especialidad, lo que le ha permitido posicionarse en la región y transferir conocimiento a todo el sector cafetero del lugar. El compromiso de la empresa con la calidad y el valor agregado de su producto la convierte en una competencia sólida y en crecimiento dentro del mercado de la especialidad del café.

2.2.2. Identifica las expectativas de los procesos y proveedores en esa área

En el marco de la ejecución del proyecto Ostium Coffe ha trabajado con una finca, la cual es el modelo y la ruta para una posible oportunidad de expansión de la misma. Con la finca en estudio, trabajo se ha logrado mantener la diferente demanda de los servicios de café pergamino seco y también de café tostado y molido. En la búsqueda de una expansión se establecerán la rúbrica con la cual deben trabajar las fincas aledañas, están deben estar sujetas a las diferentes políticas, métodos y modelos de trabajo para poder acceder, con ello, se tienen diferentes posibilidades de poder cubrir una gran demanda en el caso que llegue a ser necesario.

Como plan de contingencia, las fincas aledañas quienes cumplan con cada una de las especificaciones que imparte Ostium Coffee para la producción, transformación del cultivo del café se podrá trabajar con ellas y de esta manera seguir en la cadena de valor, comercializando un producto sano y de calidad lo cual nos ha garantizado el éxito del proyecto hasta el momento.

Finalmente, los diferentes productores de café de la región han evidenciado los cambios en manera de ingresos, factibilidad para cada uno de ellos, también, de manera real pueden ver reflejado todo con los diferentes reconocimientos y apertura de los diferentes mercados nacionales como internacionales, sin duda el mayor logro que se puede tener desde la producción de café.

2.2.3. Comprende la mecánica del sector y responde frente a los requerimientos de la economía

En el ámbito económico del sector cafetero, se observa una dinamización en el flujo de caja gracias a las ventas de café y sus derivados. Esta es una gran ventaja ya que no hay intermediarios ni participación externa que puedan afectar el desarrollo de este mercado (Castaño Carmona, 2023). Los caficultores tienen una experiencia muy diferente ya que tienen que negociar de manera directa toda su cosecha (Useche Cubides y Marín Castro, 2022).

Cada uno de los modelos de negocios presentes en el sector cafetero es de suma importancia para el desarrollo de la economía, pues contribuyen a generar mayores ganancias y un mejor porcentaje de inversión en el cultivo (Ocampo López y Álvarez Herrera, 2017). Los caficultores pueden obtener mejores precios para su café y, por lo tanto, una mejor calidad de vida. Además, la eliminación de intermediarios también significa que hay una mayor transparencia en la cadena de suministro, lo que beneficia tanto a los productores como a los consumidores finales.

En este sentido, el sector cafetero es un ejemplo de cómo el fortalecimiento de los modelos de negocio puede tener un impacto significativo en la economía y en la calidad de vida de los trabajadores del sector. Así, se pueden generar mejores oportunidades para el desarrollo de la

región y del país en general. La importancia del café para la economía colombiana y su lugar como uno de los principales productores de café del mundo hacen que el éxito del sector cafetero sea de gran importancia para el país.

2.2.4. Busca datos confiables, actualizados y perfectamente medibles que hablen de la realidad de la industria, tanto en el país como a nivel global

Según la Organización Internacional del Café (OIC, 2021), se consumieron aproximadamente **168.45 millones** de sacos de café de 60 kg en todo el mundo. De esos, se estima que el 90% fueron sacos de café Arábica, mientras que el 10% restante fueron sacos de café Robusta. En Colombia según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en el año 2021 la producción de café en Colombia fue de aproximadamente **14.5 millones** de sacos de 60 kg, lo que representa un aumento del 8% con respecto al año anterior.

En Colombia, el sector cafetero es una de las principales fuentes de ingresos para miles de familias y es un motor clave de la economía del país. Para mantener su competitividad en los mercados internacionales, la innovación es crucial. La introducción de nuevas variedades de café, tecnologías de procesamiento más eficientes y técnicas de cultivo sostenible son solo algunos ejemplos de cómo la innovación puede tener un impacto significativo en la calidad del producto y en la productividad de las fincas cafeteras (Sánchez Madriz, 2021). Además, la innovación en el sector cafetero no solo tiene un impacto económico, sino también social y ambiental, ya que puede mejorar las condiciones laborales de los trabajadores y reducir el impacto negativo de la producción en el medio ambiente.

El departamento del Huila es uno de los principales productores de café en Colombia, y es reconocido por su café de alta calidad (Gobernación del Huila, s.f.). Según el Comité Departamental de Cafeteros del Huila, en el año 2021 el departamento produjo alrededor de **1.7**

millones de sacos de 60 kg de café, lo que representa un aumento del 6% con respecto al año anterior (FNC, 2021).

Estos sin duda, son los principales datos que demuestran la viabilidad de los diferentes negocios con el cultivo del café, más cuando la producción y comercialización de café presenta una disminución en el mundo, abriendo grandes puertas para los mercados de cafés de especialidad, en donde el precio varía teniendo en cuenta la calidad de los granos comercializados.

En los años de funcionamiento de Ostium Coffee, se ha participado en diferentes ferias, concursos, cursos y diferentes eventos de café de especialidad entre los cuales se destacan: Feria de cafés especiales La Argentina 2021, 2022, Feria Agro Turística en Pitalito, Popayán Up, Feria EmprendeLab, Taza de la Excelencia 2022 y otros, en estos diferentes eventos se contó con la participación, visita de más de más de 1000 personas en los diferentes puntos en los cuales se encontraba el café, todo esto dado las fechas y demás en los cuales se realizaron estos eventos como fueron Semana Santa en Popayán, fiestas de San Juan y San Pedro en el Huila y la semana universitaria de la Uniautónoma del Cauca. La participación en estos diferentes eventos ha dejado aparte de reconocimiento de la marca, del nicho del café, conocimiento por parte de propios, visitantes y personas internacionales amantes al café, diferentes contactos para alianzas en la comercialización de cafés de especialidad.

Pero en la participación de estos diferentes eventos con el paso de los años el aspecto más importante es el económico, en donde se ha contado con diferentes ventas, aquellas que han dejado utilidades por encima de los **\$5.000.000**, todo esto con diferentes estrategias se logra cautivar y atraer a cada uno de los visitantes para generar ventas y nuevos clientes de nuestro producto.

Por otro lado, con el seguimiento a cada uno de los clientes de Ostium Coffee, se tienen diferentes aspectos importantes, entre los cuales se destaca que el 80% de las personas les gusta

todo lo relacionado con la calidad, tiempo de entrega y presentación de los diferentes productos de comercialización de Ostium Coffee. También, se destaca que el 95% de los clientes que han llenado la encuesta tienen presente, les atrae y motiva todo lo que está relacionado con la economía circular aplicada en los procesos productivos, de aprovechamiento y de comercialización.

La calidad, los canales de visibilización y la forma de comercialización de Ostium Coffee le han permitido tener más del 70% de las cafeterías del municipio de La Argentina, Huila, como también, la expansión a diferentes partes del territorio nacional, como el Cauca, Nariño, Cundinamarca, Antioquia y un nicho que ha venido creciendo en la costa, en diferentes ciudades como Barranquilla, Cartagena, esto ha generado un aumento en la producción y venta de los productos de Ostium Coffee, en especial el del café tostado y molido.

2.3. Producto

2.3.1. *¿Qué necesidades satisface?*

En el marco del desarrollo de las diferentes necesidades de satisfacción para cada uno de los clientes, Ostium ha identificado 3 necesidades como las más importantes para el consumidor, estas son:

- **Calidad:** los consumidores desean un producto de calidad que tenga diferentes atributos para garantizar el origen y la trazabilidad del café que están consumiendo. Esta necesidad se refiere a la calidad del producto en sí mismo.
- **Salud:** los consumidores también desean un producto que no les cause ningún tipo de enfermedad o malestar después de su consumo. Esta necesidad se refiere a la salud del consumidor.

- **Facilidad de acceso:** los consumidores desean tener acceso fácil al producto, lo que implica contar con diferentes modalidades de pago y métodos de preparación. Esta necesidad se refiere a la facilidad de acceso al producto.

El consumo de café es una necesidad importante para muchos consumidores, y para satisfacer estas necesidades, es crucial que las empresas ofrezcan productos de calidad y saludables, así como facilidades de acceso para su compra y preparación. En este sentido, la identificación de estas tres necesidades por parte de Ostium, responde a las demandas actuales de los consumidores, quienes cada vez son más conscientes de la importancia de consumir productos de calidad y saludables (Newton, 2020).

Asimismo, es importante destacar que la satisfacción de estas necesidades puede generar lealtad y fidelidad de los clientes hacia la marca, lo que se traduce en un aumento de las ventas y una mejora en la reputación de la empresa. Por lo tanto, invertir en la satisfacción de las necesidades de los consumidores es una estrategia clave para el éxito en el mercado del café. En resumen, ofrecer un producto de calidad, saludable y fácilmente accesible son elementos claves para satisfacer las necesidades de los consumidores de café, y a su vez, generar un impacto positivo en el negocio.

2.3.2. ¿Cuál es su ventaja competitiva?

El emprendimiento Ostium Coffee ha logrado destacar en el mercado gracias a su enfoque diferencial en dos procesos clave en la obtención del café: la desinfección y la fermentación. Estos procesos son fundamentales para garantizar la calidad del producto final y para ofrecer un café saludable para los consumidores.

En el proceso de desinfección, Ostium Coffee ha logrado desarrollar un sistema innovador que permite inhibir la actividad micobacteriana de patógenos y toxinas, incluyendo las ocras-

toxinas que generan rechazo y grandes daños en la calidad de los granos de café (Puerta Quintero, 2012). Esta técnica permite garantizar la calidad del producto desde el inicio del proceso de producción, lo que se traduce en un café de mayor calidad y con un sabor más puro.

Por otro lado, el proceso de fermentación es otra área en la que Ostium Coffee ha logrado destacar. La fermentación es un proceso natural que se produce en los granos de café después de la recolección. Este proceso influye en el sabor y aroma del café, y es esencial para obtener un producto final de calidad (Fibrianto et al., 2017). Ostium Coffee ha logrado perfeccionar este proceso, garantizando una fermentación adecuada y controlada para obtener un café con una aroma y sabor excepcionales.

Gracias a estos procesos diferenciadores, Ostium Coffee ofrece la mayor promesa de valor para cada uno de sus clientes y consumidores, asegurando un producto de calidad y saludable. La empresa se enfoca en ofrecer un café con un sabor puro y auténtico, lo que se traduce en un producto de alta calidad que satisface las necesidades de los consumidores más exigentes. Con estos procesos innovadores y una visión centrada en la calidad, Ostium Coffee se ha convertido en una empresa líder en el mercado del café, destacando por su compromiso con la calidad y la salud de sus clientes. Por otro lado, en el proceso de fermentación, Ostium Coffee aísla, modula y trabaja con la microbiología que se encuentra en el mucilago del café, específicamente con microorganismos como **Saccharomyces Cerevise** y **Lactobacillus** (Saray Ramírez, 2022). Estos microorganismos son los que condicionan la calidad del café y ayudan a obtener mejores resultados en las evaluaciones al finalizar el proceso de secado de los granos. Así, la empresa logra ofrecer un café de alta calidad, con una diferencia importante respecto a la competencia.

Además, Ostium Coffee también se enfoca en la responsabilidad social y ambiental al ofrecer café cultivado bajo prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Esta

elección responsable por parte de los consumidores puede generar una mayor lealtad hacia la marca y mejorar la imagen de la empresa en el mercado.

Finalmente, la diferenciación de la competencia que logra Ostium Coffee no solo se limita a ofrecer opciones de café cultivado bajo diferentes patrones de salubridad, sino que también puede comunicar los beneficios de cada patrón y cómo afecta a la calidad del café (Coello, 2023). A través de diferentes canales y plataformas, como redes sociales y capacitaciones, la empresa puede educar a sus clientes y generar una base de consumidores más leales y comprometidos con el producto. Todo esto permite que Ostium Coffee se destaque en el mercado y se posicione como una marca líder en la producción y venta de café de alta calidad y sostenible.

2.3.3. ¿Cuál será su calidad?

La calidad que se maneja en Ostium Coffee es la mejor, en donde se tienen diferentes filtros para rechazar todo aquello que no se asemeje a las condiciones estandarizadas. En todos los diferentes aspectos de calidad se destacan:

- Granos de café en óptimas condiciones de maduración.
- Selección, desinfección y fermentación del café.
- Tueste ideal de los granos de café para evidenciar todo el perfil de cata del mismo.
- Empacado bajo los diferentes estándares de calidad y salubridad.
- Almacenado en lugares frescos que cumplan la reglamentación.
- Supervisión en cada uno de los lotes para estar en constante cambio y no perder producto.

En conclusión, el proceso de producción y comercialización del café implica una serie de pasos clave para garantizar la calidad y el sabor del producto final. Desde la selección y

desinfección de los granos de café hasta el tueste adecuado y el empacado bajo estándares de calidad y salubridad, cada paso es crucial para obtener un café de alta calidad.

Es fundamental asegurarse de que los granos de café estén en óptimas condiciones de maduración antes de iniciar el proceso de producción, lo que garantiza la calidad del café desde su origen. Además, la fermentación adecuada y la supervisión constante de cada lote son esenciales para garantizar la calidad del producto final.

El proceso de tueste es también un aspecto crítico en la producción de café de calidad, ya que permite evidenciar todo el perfil de cata del café. Es necesario que se realice el tueste ideal de los granos de café para lograr una bebida excepcional. Finalmente, el almacenamiento en lugares frescos que cumplan con la reglamentación es clave para preservar la calidad del café. El café debe ser almacenado adecuadamente para evitar la pérdida de producto y garantizar la calidad del mismo hasta que llegue a manos del consumidor final.

El proceso de producción y comercialización del café es un proceso que implica una serie de pasos críticos para garantizar la calidad del producto final. Desde la selección y desinfección de los granos hasta el tueste y el empacado, cada paso es importante para obtener un café excepcional. Por lo tanto, la supervisión constante en cada lote y el cumplimiento de los estándares de calidad y salubridad son fundamentales para garantizar la satisfacción del cliente y el éxito del negocio cafetero (Castaño Montaña y Echeverry, 2016).

2.3.4. ¿Cuál será su diseño?

Ostium Coffee es un proyecto innovador que tiene como objetivo ofrecer una experiencia de café única e inolvidable. Su enfoque principal es la calidad del producto, lo que significa que el café que ofrecen es de la más alta calidad posible, seleccionado cuidadosamente de los mejores

granos de café de origen único y preparado con precisión para garantizar un sabor, aromas excepcionales (Alzate Hoyos, 2013).

Además de ofrecer una experiencia de café de alta calidad, Ostium Coffee también se enfoca en la generación de subproductos a partir de la producción de café. Los subproductos del café tienen una amplia gama de aplicaciones y pueden ser utilizados de manera rentable para agregar valor a la producción de café y reducir los residuos. Por lo tanto, Ostium Coffee se asegura de que todos los subproductos del café se aprovechen al máximo y se utilicen de manera responsable.

La visión de Ostium Coffee es obtener un reconocimiento nacional e internacional por parte de consumidores, compradores y otros referentes del sector cafetero. Para lograr esto, Ostium Coffee trabaja arduamente para mejorar constantemente su producto y su servicio al cliente, se esfuerza por mantenerse al día con las últimas tendencias y desarrollos en el mundo del café.

Durante la fase inicial del emprendimiento, la responsabilidad del diseño de los empaques y demás elementos de promoción comercial estuvo a cargo de los emprendedores, quienes desarrollaron estas herramientas de forma autónoma. Como resultado de esta estrategia, se han comercializado los diferentes productos durante un período de dos años.

Luego, el diseño del proyecto Ostium Coffee estará a cargo del laboratorio de emprendimiento de la universidad “EmprendeLab”, quien con todo el equipo de trabajo se encarga de cada uno de los diferentes desarrollos, como también, la evaluación de calidad de los diferentes subproductos, líneas y demás que puedan salir en el marco de las nuevas experiencias del emprendedor.

2.3.5. *¿Qué características lo destacarán?*

Teniendo en cuenta el camino recorrido en los 3 años de funcionamiento del emprendimiento, se destacan las siguientes características, las cuales han ayudado a impulsar, crecer y acelerar el proyecto, estas son:

- Producto de calidad
- Producto saludable
- Interacción con las comunidades
- Desarrollo sostenible
- Practica de políticas amigables con el medio ambiente
- Comercialización de subproductos
- Transferencia de conocimientos
- Generación de marca Ostium Coffee
- Comercialización en diferentes cantidades y comercios
- Participación en ferias nacionales como internacionales

El café es una de las bebidas más apreciadas por millones de personas en todo el mundo, es la segunda bebida más consumida en él, la producción de café tiene diferentes impactos en las comunidades productoras del grano como también en el ecosistema, en el medio ambiente. Dado esto, Ostium Coffee tiene diferentes estrategias que permitan generar grandes impactos en todo el sector productor.

En Colombia, el relevo generacional en la producción de café es crucial para garantizar la continuidad del sector y enfrentar los retos y oportunidades que se presentan en el mercado del café (Vivas Montealegre, 2023). Empresas, ideas y proyectos como Ostium Coffee están liderando iniciativas para visibilizar y reconocer toda la cadena de producción de café, desde los productores

hasta los consumidores, y promover prácticas sostenibles y éticas en la industria. Su compromiso con la calidad y la transparencia en la producción de café es un ejemplo de cómo el relevo generacional puede impulsar la innovación y el progreso en la industria cafetera de Colombia.

La marca Ostium Coffee es un ejemplo de cómo la producción de café puede ser llevada a cabo de manera responsable y sostenible. Esta marca se enfoca en ofrecer una experiencia de café de alta calidad, al mismo tiempo que trabaja en estrecha colaboración con las comunidades locales y promueve la transferencia de conocimientos.

Además, Ostium Coffee se preocupa por el medio ambiente y practica políticas amigables con el medio ambiente en todas sus operaciones. La marca también se esfuerza por comercializar sus productos en diferentes cantidades y en una variedad de comercios, y participa en ferias nacionales e internacionales para dar a conocer su producto a un público más amplio.

2.4. Evalúa la Competencia

Tabla 4

Evaluación de los diferentes competidores vs Ostium Coffee

Evaluación de la competencia en el mercado de café		
Aspectos	Competidores	Ostium Coffee
Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad del café: una empresa de café de especialidad puede tener como principal fortaleza la calidad excepcional de su café, debido a que se enfoca en la selección cuidadosa de granos de café de alta calidad y se esmera en realizar un proceso de producción y tueste meticuloso para obtener un sabor y aroma únicos. • Marketing efectivo: la empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Enfoque en la sostenibilidad: otra fortaleza puede ser el compromiso de Ostium Coffee con la sostenibilidad, tanto en términos ambientales como sociales. Por ejemplo, pueden trabajar con productores locales y aplicar prácticas de cultivo sostenible, así como también asegurarse de que sus prácticas de comercialización sean justas, equitativas para los productores

	<p>puede tener una estrategia de marketing bien diseñada y ejecutada, que logra transmitir su propuesta de valor y atraer a un público amplio y fiel. Por ejemplo, puede tener una presencia sólida en redes sociales y crear contenido atractivo para los amantes del café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento y posicionamiento: 	<p>y trabajadores de la cadena de suministro, teniendo en cuenta que como profesionales en el área ambiental este debe ser uno de sus fuertes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversidad de productos: Ostium Coffee tiene una amplia variedad de productos relacionados con el café de especialidad, como accesorios para su preparación, cursos de capacitación para baristas y aficionados, entre otros. Con el tiempo se han estructurado para buscar una mejor conciencia de los cafés de especialidad. • Innovación: la empresa puede estar constantemente innovando y ofreciendo nuevas variedades o formas de disfrutar el café de especialidad, lo que puede atraer a consumidores que buscan experiencias nuevas y diferentes. • Conocimiento del cultivo: El conocimiento en el cultivo, como en la trayectoria en el mercado del café es sin duda un punto importante en la comercialización del mismo, en donde se tienen diferentes puntos que favorecen el crecimiento del proyecto • Turismo: Este es uno de los puntos en los cuales Ostium Coffee tiene crecimiento pues sus diferentes clientes perciben el interés de conocer más de cerca todos los procesos
--	--	---

		productivos del emprendimiento.
<p>Debilidades</p>	<p>Las debilidades de las diferentes empresas dedicadas a la comercialización de café de especialidad se basan en los siguientes puntos, los cuales en el transcurso del tiempo los han combatido para poder escalar en el mundo del café, los puntos son los siguientes (Flores, 2008):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precios elevados: el café de especialidad suele tener precios más altos que el café regular, debido a su alta calidad y la inversión necesaria para producirlo. Sin embargo, si una empresa no puede justificar suficientemente estos precios elevados o no ofrece valor agregado claro para el consumidor, puede ser difícil retener a los clientes. • Falta de diferenciación: aunque la calidad del café es importante, puede haber una competencia feroz en el mercado de café de especialidad, con muchas empresas que ofrecen productos similares. Si una empresa no puede diferenciarse adecuadamente, puede ser difícil atraer y retener clientes. • Problemas de suministro: la calidad del café de especialidad depende en gran medida de la calidad de los granos de café, que a su vez dependen de una variedad de factores, como el 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de reconocimiento de marca: Los emprendimientos de café de especialidad a menudo carecen de la visibilidad y el reconocimiento de marca que tienen las empresas más establecidas y reconocidas en la industria del café. Esto puede dificultar la atracción de nuevos clientes y la construcción de una base de clientes leales. • Recursos financieros limitados: Muchos emprendimientos de café de especialidad son iniciados con recursos financieros limitados. Esto puede afectar la capacidad para invertir en la adquisición de equipos de calidad, capacitación del personal, estrategias de marketing efectivas y otras áreas clave para el crecimiento y la diferenciación en el mercado. • Resistencia al cambio de hábitos de consumo: A pesar del crecimiento del mercado del café de especialidad, todavía existe una resistencia de algunos consumidores a abandonar sus hábitos de consumo tradicionales. Esto puede hacer que sea más difícil atraer a nuevos clientes y convencerlos de las ventajas y beneficios de optar por el café de especialidad.

	<p>clima, la ubicación y las técnicas de cultivo. Si una empresa depende de un número limitado de proveedores o regiones, puede ser vulnerable a problemas de suministro que afecten la calidad de su café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de presencia en línea: en la actualidad, una presencia en línea sólida es clave para la mayoría de los negocios, incluidos los de café de especialidad. Si una empresa no tiene una presencia en línea efectiva o no se comunica adecuadamente con su audiencia a través de las redes sociales o su sitio web, puede perder clientes potenciales y oportunidades de crecimiento. 	
<p>Oportunidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Expansión a nuevos mercados: aunque el café de especialidad puede ser un nicho de mercado relativamente pequeño, hay oportunidades para expandirse a nuevos mercados, tanto a nivel nacional como internacional. Las empresas de café de especialidad pueden aprovechar estas oportunidades para crecer y aumentar su presencia en el mercado. • Innovación en productos y procesos: la innovación en la producción y procesamiento del café de especialidad puede ser una oportunidad para las empresas que 	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento del mercado de café de especialidad: el mercado de café de especialidad ha estado en constante crecimiento en los últimos años, y se espera que esta tendencia continúe en el futuro. Esto brinda una oportunidad para que las empresas de café de especialidad crezcan y expandan su presencia en el mercado (Fórumcafé, 2022). Para el modelo de Ostium Coffee esto es una gran oportunidad en la comercialización, en donde se destaca la calidad y la forma de comercialización. • Mayor conciencia de la calidad del café: los consumidores están cada vez

	<p>buscan diferenciarse y ofrecer productos únicos. Por ejemplo, la introducción de nuevos sabores o variedades de café puede atraer a nuevos clientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alianzas estratégicas: las alianzas estratégicas con otros actores en la cadena de suministro, como productores de café o proveedores de equipos y tecnología de café, pueden ser una oportunidad para las empresas de café de especialidad para mejorar su calidad y eficiencia. Además, estas alianzas pueden ayudar a las empresas a expandirse a nuevos mercados o llegar a nuevos clientes potenciales. 	<p>más conscientes de la calidad del café que beben y están dispuestos a pagar más por productos de mayor calidad. Esto puede beneficiar a las empresas de café de especialidad, ya que ofrecen productos de alta calidad y con un perfil de sabor único.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor agregado a través de la historia y la transparencia: Los consumidores están cada vez más interesados en la historia detrás del café que consumen. Los emprendimientos de café de especialidad tienen la oportunidad de destacar la trazabilidad de sus granos, resaltar las historias de los productores y promover prácticas sostenibles y éticas en su cadena de suministro. Esto puede generar una conexión emocional con los consumidores y agregar valor al producto. • Experiencia y educación del cliente: Los emprendimientos de café de especialidad pueden aprovechar la oportunidad de educar y brindar una experiencia única a los clientes. La realización de catas de café, la capacitación del personal en técnicas de preparación y la promoción de la cultura del café pueden ayudar a construir una base de clientes leales y fomentar el boca a boca positivo. • Sostenibilidad y conciencia
--	---	--

		<p>medioambiental: La creciente preocupación por la sostenibilidad y el medio ambiente brinda oportunidades para los emprendimientos de café de especialidad. La adopción de prácticas agrícolas sostenibles, el uso de envases y materiales ecológicos, y la promoción de iniciativas de comercio justo pueden resonar con los consumidores conscientes y fortalecer la imagen de la marca.</p>
<p>Amenazas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fluctuaciones en los precios de los granos de café: los precios de los granos de café pueden ser volátiles y están sujetos a cambios en función de factores económicos, climáticos y políticos. Las empresas de café de especialidad deben estar preparadas para enfrentar estas fluctuaciones en los precios y gestionar adecuadamente sus costos de producción. • Impacto ambiental y social: el cultivo de café puede tener un impacto ambiental y social significativo, especialmente en países en desarrollo donde se produce la mayoría del café del mundo. Las empresas de café de especialidad deben ser conscientes de estos impactos y trabajar para minimizarlos, o de lo contrario pueden enfrentar críticas de los 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia en el mercado: la competencia en el mercado de café de especialidad es intensa, especialmente en áreas urbanas o en regiones donde la producción de café de alta calidad es común. Las empresas deben estar preparadas para enfrentar la competencia, diferenciarse en términos de calidad y valor agregado. Estos son sin duda algunos de los aspectos en los cuales se trabaja día a día en Ostium Coffee. • Cambio en las preferencias del consumidor: las preferencias del consumidor pueden cambiar con el tiempo, lo que puede afectar la demanda de café de especialidad. Ostium Coffee debe estar atento a las tendencias del mercado y ser flexible para adaptarse a los cambios en las preferencias del consumidor (La República, 2022). Finalmente, se

	<p>consumidores y problemas de reputación.</p>	<p>busca enamorar a cada uno de nuestros clientes con productos de excelente calidad para familiarizarse con todo el mercado de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regulaciones y barreras de entrada: las regulaciones gubernamentales y las barreras de entrada pueden dificultar el acceso al mercado de café de especialidad. Las empresas deben estar familiarizadas con las regulaciones locales y nacionales y trabajar para cumplirlas, o de lo contrario podrían enfrentar multas y sanciones. Además, las barreras de entrada, como la falta de capital o la falta de experiencia, pueden dificultar que nuevas empresas ingresen al mercado. • Marketing: El acceso a las diferentes plataformas, como la forma de utilizarlas limita el alcance para cada uno de los diferentes clientes que se pueden convertir. • Precio: en el desarrollo del proyecto Ostium Coffee, el precio es un factor clave, debido al desconocimiento por parte de los clientes hay, se presenta una negación por el precio del café para consumirlo.
--	--	--

Nota. Elaboración propia

2.4.1. Busca alternativas necesarias para salir adelante ante las situaciones extremas

En principio solo se buscaba la comercialización de café, luego del paso de los meses se decide buscar diferentes caminos que permitan tener una mayor proyección y posicionamiento en la región, en donde el valor de ventas sea mucho mayor, estas estrategias son:

- **Comercialización de subproductos del café.** Los subproductos del café pueden ser una excelente oportunidad para agregar valor a la producción del café (Ballesteros, 2021). El dulce de café, por ejemplo, es un subproducto que puede ser producido a partir de la miel del café y puede ser utilizado como un edulcorante natural, que tiene un gran potencial en la industria alimentaria. Además, la pulpa del café, que se desprende del grano durante la elaboración del café, puede ser utilizada como fertilizante en el cultivo del café, enriqueciendo así el suelo y mejorando la calidad de la cosecha.

Otro subproducto interesante es el abono del café, que se obtiene de la mezcla de la pulpa del café y otros materiales orgánicos, como el estiércol, las hojas y ramas secas. Este abono puede ser utilizado como una alternativa sostenible y rentable a los fertilizantes químicos, y además contribuye a reducir la cantidad de residuos generados por la producción del café.

La utilización de los subproductos del café puede tener un impacto positivo en la producción de café, ya que no sólo se pueden agregar valor a la producción, sino también reducir los residuos generados, lo que a su vez puede tener un impacto positivo en el medio ambiente. Por lo tanto, es importante que los productores de café consideren la posibilidad de utilizar estos subproductos como una forma de mejorar la rentabilidad y sostenibilidad de su producción (Saldarriaga Gallón y Rednón Betancur, 2020).

- **Participación en ferias locales como departamentales.** Los espacios dedicados a la promoción y venta de productos son una herramienta clave para el reconocimiento y éxito de

una marca, y esto no es diferente en el mundo del café de especialidad. Estos espacios permiten a los productores mostrar la calidad de sus productos, ofreciendo una experiencia única de cata y degustación para los consumidores.

Además de esto, estos espacios también son importantes para establecer contactos con diferentes comercializadores y compradores, lo que puede llevar a la creación de mercados directos entre productores y consumidores finales de café. La eliminación de intermediarios en estos mercados puede resultar en un mayor valor para los productores y precios más bajos para los consumidores finales, lo que beneficia a ambas partes.

Por otro lado, estos espacios también pueden ser utilizados para promocionar otros productos derivados del café de especialidad, como dulces de café y abonos del café. La creación de estos subproductos no solo agrega valor a la producción de café, sino que también ayuda a reducir el desperdicio de los residuos de la producción de café

- **Lanzamientos de diferentes líneas de café.** La diversidad de opciones es un factor clave en cualquier industria, y en el mundo del café no es la excepción. Por lo tanto, es importante que los clientes tengan una amplia gama de opciones para comprar y consumir su café preferido.

Para ello, existen diferentes áreas disponibles que permiten al cliente acceder a estas opciones. Por ejemplo, en la actualidad, existen tiendas especializadas en café que ofrecen diferentes tipos de café en una variedad de presentaciones, como granos enteros, molidos o en cápsulas. Además, estas tiendas pueden ofrecer diferentes variedades de café de distintos orígenes y procesos, lo que permite al cliente experimentar diferentes sabores y aromas.

- **Generación de la marca Ostium Coffee,** con diferentes estrategias que permiten vender la marca Ostium Coffee con sus diferentes modelos en la producción, transformación y

comercialización de café en pequeñas fincas productoras de café en el departamento del Huila, como también a nivel nacional. Esta es una nueva alternativa que se encuentra en estudio, con la cual se busca desarrollar una propuesta de relacionar todo con el mundo del café, con una apuesta sostenible, ambientalmente amigable, buscando un conocimiento de Ostium Coffee en todos y cada uno de los clientes.

- **Embajadores de la marca Ostium Coffee por Colombia**, esta es una nueva estrategia del emprendimiento, la cual se basa en hacer diferentes alianzas con diferentes personas del territorio nacional, personas que se destaquen en diferentes áreas y sean de gran ayuda para hacer visibilizar la marca.

Todas estas diferentes estrategias en momentos de dificultad para la empresa Ostium Coffee, son diferentes alternativas que se encuentran costeadas pero no hacen parte del estudio de factibilidad, dado que es un documento más completo, uno en donde se tienen los diferentes costos de cada una de las diferentes estrategias mencionadas, es de resaltar también, que algunas de estas ya sin implementadas en el desarrollo del emprendimiento, dada la dificultad de poder relacionar todos estos diferentes gastos, costos con estos productos, servicios, se decidió solo hacer el estudio financiero con el producto que tiene el mayor flujo de caja en el marco del emprendimiento.

2.4.2. Reconoce el potencial del emprendimiento y el equipo

Ostium Coffee es conocido al igual que Colombia por producir algunos de los mejores granos de café del mundo, gracias a las condiciones climáticas favorables y a los métodos de cultivo y procesamiento que se han perfeccionado con el tiempo. Además, el interés por el café especial ha ido en aumento en todo el mundo en los últimos años, y esto ha llevado a un aumento en la demanda de cafés de alta calidad. Esto ha creado una oportunidad para los productores

colombianos de café especial de ofrecer sus productos a mercados más amplios y de obtener precios más altos por su café.

El café especial es una opción atractiva para los pequeños productores, ya que les permite obtener mejores precios por su producto y diversificar sus fuentes de ingresos. Esto es particularmente importante en las regiones productoras de café en Colombia, donde la mayoría de los productores son pequeños agricultores. Al producir café especial, los agricultores pueden centrarse en la calidad del producto y recibir una recompensa económica por ello, lo que les permite mejorar sus condiciones económicas y sociales.

En el departamento del Huila, que es el principal productor de cafés especiales en Colombia, la producción de café especial ha generado un impacto positivo en la economía local. El aumento de la demanda de café especial ha llevado a un aumento en los precios del café, lo que ha mejorado la calidad de vida de los productores y ha contribuido al desarrollo de la región. Además, el enfoque en la calidad del café ha llevado a una mayor inversión en la infraestructura y tecnología necesarias para producir cafés especiales, lo que ha mejorado aún más la calidad del producto y ha hecho que el departamento del Huila sea reconocido a nivel internacional como un importante productor de café de alta calidad.

En el marco del funcionamiento de Ostium Coffee, se ha logrado un crecimiento significativo en diferentes ámbitos. En primer lugar, en el ámbito personal, se ha contado con un equipo de trabajo altamente capacitado y comprometido con la calidad del producto, lo que ha permitido que el proyecto avance de manera sostenible y se consolide en el mercado. En segundo lugar, en el ámbito de ventas, Ostium Coffee ha logrado una mayor penetración en el mercado de cafés especiales, lo que ha generado mayores ingresos y un mayor posicionamiento de la marca.

Por otro lado, en el ámbito de la producción, Ostium Coffee ha adquirido una amplia experiencia en variedades, formas y métodos de procesamiento del café, lo que le ha permitido transformar y comercializar un producto de alta calidad y diferenciado en el mercado. Además, la empresa ha implementado diferentes políticas amigables con el medio ambiente, lo que ha sido un aspecto fundamental desde el punto de vista académico y ha generado una imagen positiva en el mercado. En conclusión, el crecimiento en los diferentes ámbitos de Ostium Coffee ha permitido consolidar su presencia en el mercado de cafés especiales y mantener una posición de liderazgo en el sector.

2.5. Precio

2.5.1. Costo de producción

Tabla 5

Costos de producción de los diferentes productos de Ostium Coffee

Producto	Cantidad	Costo producción
Café pergamino seco	6000 kilos	\$42.000.000
Café tostado y molido	470 kilos	\$15.980.000
Dulce de café	100 kilos	\$200.000
Total		\$59.000.000

Nota. Elaboración propia

2.5.2. Pago de empleados

Pago a recolectores.

En Ostium Coffee, reconocemos la importancia y el arduo trabajo de los recolectores de café. Para garantizar una relación laboral justa y cumplir con las disposiciones del Código Sustantivo de Trabajo (CST) de Colombia (Ministerio de Protección Social , 2011), hemos

establecido un sistema de pago integral que valora y recompensa el esfuerzo de nuestros recolectores. El contrato de pago a los recolectores de café en Ostium Coffee se fundamenta en los tres elementos esenciales establecidos por el CST: subordinación, prestación personal de servicio y remuneración.

En cuanto a la remuneración, hemos establecido un pago compuesto basado en el salario mínimo colombiano, actualmente fijado en 1.116.000 pesos mensuales. Para cada día de trabajo, los recolectores recibirán una remuneración diaria de 38.000 pesos. En relación con la cantidad de café recolectado, hemos establecido dos categorías:

- ***Recolectores de 50 kilos.*** Aquellos recolectores que alcancen o superen los 50 kilos de café en un día de trabajo recibirán el salario básico diario establecido.
- ***Recolectores de más de 50 kilos.*** Los recolectores que superen los 50 kilos de café en un día de trabajo recibirán una comisión adicional. Por cada kilo adicional recolectado, se otorgará una comisión de 720 pesos. Esta comisión se calculará sobre la cantidad de kilos excedentes recolectados.

Además, en Ostium Coffee valoramos las prestaciones de servicios y reconocemos la importancia de las mismas. Por lo tanto, otorgaremos un adicional del 30% sobre el valor de las prestaciones de servicios, primas, cesantías y vacaciones correspondientes. Estos beneficios se liquidarán y pagarán una vez finalizada la actividad laboral o jornada de trabajo.

Es importante destacar que Ostium Coffee asume la responsabilidad de realizar todos los pagos estipulados en este contrato. Nos comprometemos a cumplir con todas las obligaciones establecidas en el CST y garantizar los derechos laborales de nuestros recolectores.

Pago a seleccionador.

En Ostium Coffee, valoramos el importante trabajo de nuestros seleccionadores de café. Para asegurar una relación laboral justa y cumplir con el Código Sustantivo de Trabajo (CST) de Colombia, hemos establecido un sistema de pago transparente.

El seleccionador de café recibirá una remuneración acorde a las disposiciones del CST y el salario mínimo colombiano, recibiendo un pago de 38.000 pesos diarios. Además, se otorgará un adicional del 30% sobre el valor de las prestaciones de servicios, primas, cesantías y vacaciones correspondientes.

Pago por prestaciones de servicios

Entre Ostium Coffee, en adelante denominado “la Empresa”, y los prestadores de servicios señor José González y el encargado de publicidad, en adelante denominados “los Prestadores de Servicios”, se acuerda el siguiente contrato por prestación de servicios (Congreso de Colombia, Ley 84 de 1873), de acuerdo a los términos y condiciones establecidos a continuación:

1. Actividad de Tueste de Café:

El señor José González se compromete a realizar la actividad de tueste del café proporcionado por la Empresa. El precio acordado por cada libra de café tostada es de 2000 pesos. El señor José González realizará esta actividad a su tiempo y no estará sujeto a horarios específicos. El pago al señor **José González** se realizará por la prestación del servicio de tueste de café. Al finalizar cada trabajo de tueste, la Empresa le pagará al Prestador de Servicios la cantidad correspondiente basada en el número de libras de café tostadas multiplicado por el precio acordado de 2000 pesos por libra.

2. Desarrollo de Publicidad y Multimedia

El segundo Prestador de Servicios será el encargado del desarrollo de publicidad y multimedia para las redes de Ostium Coffee. El costo por los servicios de publicidad y desarrollo de multimedia será acordado previamente antes de cada trabajo, considerando los factores y requerimientos específicos de cada proyecto.

2.1. Actualización del Contrato de Publicidad y Multimedia

El contrato por prestación de servicios entre la Empresa y el segundo prestador se actualizará antes de cada trabajo, con el fin de establecer el costo correspondiente, teniendo en cuenta los diferentes factores involucrados en el desarrollo de publicidad y multimedia para las redes de Ostium Coffee.

Ambas partes acuerdan que este contrato por prestación de servicios no establece una relación laboral subordinada y se regirá por las disposiciones legales aplicables.

2.5.3. Costo de ingredientes/materiales

Tabla 6

Costos de todas las herramientas empleadas en el marco del desarrollo del emprendimiento Ostium Coffee.

Actividad - Herramienta	Costo
Diseño de impresión (No Emprendelab)	\$200.000
Peachimetro	\$45.000
Termómetro	\$50.000
Curso de Fermentación	\$200.000
Refractómetro	\$80.000
Biorreactores	\$170.000

Seleccionador	\$45.000
Tostión	\$55.000
Bolsas de empaque café tostado	\$50.000
Total	\$895.00

Nota. Elaboración propia

2.5.4. Transporte

En el desarrollo del emprendimiento no se tienen pagos por el transporte de los granos del café, dado que todo se encuentra en la planta de producción.

Tabla 7

Costo de transporte de la materia prima para la transformación con la frecuencia realizada

Lugar de transporte	Costo por libra de café	Frecuencia
La Argentina	\$500	Cada 8 días
Popayán	4500	Cada mes
Otro lugar	Pago por el consumidor	Indefinido
La Plata*	\$250	Semanal

Nota. Los \$250 que se pagan por cada libra de café, hacen referencia al precio que se paga por cada libra de café pergamino seco que se lleva para el municipio de La Plata, en donde se realiza esta venta de café verde, en las diferentes firmas de café de especialidad. Elaboración propia.

2.5.5. *Empaque*

Tabla 5

Precio de los diferentes empaques de los productos de Ostium Coffee

Herramienta	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Bolsa 500 gramos	300	\$2,900	\$870,000
Bolsa 250 gramos	300	\$1,400	\$420,000
Contenedor 20 oz	100	\$570	\$57,000

Nota: Elaboración propia

2.5.6. *Apreciaciones Ensayo Ostium Coffee*

La innovación y el espíritu emprendedor son pilares fundamentales para el desarrollo de cualquier industria. En el caso de Ostium Coffee, un emprendimiento pionero en La Argentina, Huila en la comercialización de cafés de calidad, estos elementos han sido la clave del éxito. A lo largo de cuatro años de funcionamiento, Ostium Coffee ha logrado destacarse en diversos aspectos, convirtiéndose en un referente en el mercado nacional e internacional.

Uno de los logros más destacados de Ostium Coffee es su participación en ferias locales, departamentales, nacionales e incluso internacionales. Este hecho demuestra la capacidad de la empresa para generar interés y reconocimiento en diferentes ámbitos. Estas ferias se convierten en espacios de encuentro entre productores, distribuidores y amantes del café, donde Ostium Coffee se posiciona como una opción de calidad y distinción.

Pero Ostium Coffee va más allá de la simple comercialización de café. La empresa se enfoca en brindar experiencias únicas a cada cliente, para ello ha implementado propuestas innovadoras basadas en la economía circular. El aprovechamiento de las cáscaras del café en

productos alimenticios es solo uno de los ejemplos de su compromiso con la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente. Además, la posibilidad de visitar la finca genera un impacto positivo en el consumidor final, quien puede apreciar de primera mano todo el proceso de cultivo y producción.

Es importante destacar que Ostium Coffee cuenta con profesionales en Ingeniería Ambiental y Sanitaria. Esta experiencia se convierte en un plus en todos los procesos productivos, garantizando altos estándares de calidad y contribuyendo a la reducción del impacto ambiental ocasionado en la producción de café. El compromiso con la sostenibilidad no solo se limita a la venta de café de especialidad, sino que se extiende a todas las etapas de su cadena de valor.

El impacto generado por Ostium Coffee es innegable. En solo unos años, han logrado transformar y comercializar más de 5000 kilogramos de café de calidad. Esta cifra representa un hito importante en la promoción de una nueva forma de comercialización en el país. Ostium Coffee ha marcado un antes y un después en la industria cafetera de La Argentina, demostrando que es posible apostar por la calidad, la innovación y la sostenibilidad sin comprometer el éxito empresarial.

La clave del crecimiento sostenido de Ostium Coffee radica en su experiencia en el cultivo y en su capacidad para adaptarse a las necesidades y sugerencias de sus clientes. La empresa entiende que el cliente es el eje central de su negocio y se esfuerza por brindar un servicio personalizado y de excelencia. Este enfoque centrado en el cliente ha sido un factor determinante para el crecimiento y consolidación de Ostium Coffee a lo largo del tiempo.

Ostium Coffee ha demostrado que la innovación, la calidad y la sostenibilidad son pilares fundamentales para el éxito empresarial. Su papel como primer emprendimiento en La Argentina dedicado a la comercialización de cafés de calidad ha abierto nuevas puertas y ha cambiado la

forma en que se percibe y se consume el café en la región. Ostium Coffee es un referente en la industria cafetera, su impacto trasciende los límites geográficos, dejando una huella duradera en el mundo del café de especialidad, **esto es una historia que apenas comienza.**

2.5.7. Conclusiones preliminares del estudio de mercado

- Ostium Coffee ha experimentado un crecimiento constante a lo largo de los años, posicionándose como un referente en el mercado de los cafés de especialidad en Argentina, específicamente en la región de Huila y a nivel nacional. Su éxito se debe en gran medida a su capacidad para adaptar sus procesos productivos a las demandas y tendencias del mercado, fortaleciendo su nicho y manteniendo una estrecha relación con sus clientes. Esta relación cercana ha sido el factor clave para el desarrollo de Ostium Coffee, ya que han sabido escuchar y satisfacer las necesidades de sus clientes, ofreciendo una experiencia personalizada y de excelencia.

Además de la experiencia con los clientes, Ostium Coffee se ha destacado por su compromiso con la calidad y la innovación. Desde la selección de los granos hasta la preparación de la bebida final, Ostium Coffee ha puesto un énfasis en garantizar la excelencia en cada etapa de la cadena de producción. Esto les ha permitido posicionarse como líderes en términos de calidad y sabor, atrayendo a consumidores exigentes y conocedores del café. Asimismo, han aprovechado oportunidades como la participación en ferias locales, departamentales, nacionales e internacionales para mostrar sus productos, generar interés y establecer relaciones comerciales sólidas. En el mercado, Ostium Coffee se caracteriza por su producto de excelente calidad, pero sobre todo por el valor diferenciador en los temas de procesamiento de café, los cuales le brindan una mejor ventana en el mercado, donde la salud de cada uno de los consumidores, clientes es fundamental. También, esto le ha permitido tener un reconocimiento regional, llegando a ocupar los primeros lugares en diferentes ferias de comercialización de cafés de especialidad.

- Durante sus cuatro años de funcionamiento, Ostium Coffee ha experimentado un crecimiento significativo en las ventas de sus diversos productos, lo que se traduce en la transformación exitosa de más de 5000 kilogramos de café en diferentes lotes. Este logro es un claro testimonio del impacto positivo que Ostium Coffee ha logrado en el mercado y su constante posicionamiento en la industria. A través de su comercialización, Ostium Coffee ha generado beneficios no solo para sí mismos, sino también para diferentes actores involucrados en la cadena productiva del café, como familias, mujeres campesinas y otros caficultores. Esta colaboración ha mejorado la calidad y ha fortalecido cada uno de los eslabones en el proceso productivo del emprendimiento.

El hecho de que Ostium Coffee haya logrado transformar y comercializar una cantidad tan significativa de café no solo refuerza su presencia en el mercado, sino que también tiene un impacto económico y social importante. La comercialización exitosa de sus productos ha permitido que los productores de café involucrados en la cadena de suministro se beneficien directamente. Esto se traduce en un mejoramiento de sus condiciones de vida y en el fortalecimiento de la comunidad cafetera en general. Ostium Coffee no solo se ha centrado en su propio éxito, sino que ha trabajado para impulsar y apoyar a otros actores en la industria, promoviendo un crecimiento sostenible y equitativo en el sector cafetero.

- La economía circular, el manejo ambiental y las políticas ambientales desempeñan un papel fundamental en el desarrollo de Ostium Coffee. Estos aspectos, respaldados por la formación universitaria en materia empresarial, han permitido al emprendimiento obtener reconocimientos y certificaciones que se traducen en un valor agregado para la producción de café de alta calidad. En el mercado internacional, estos distintivos son altamente atractivos y generan

un impacto significativo al atraer a tostadores, cafeterías y otros potenciales clientes de café de especialidad en la región.

La implementación de prácticas de economía circular, que incluyen el aprovechamiento de las cáscaras del café en productos alimenticios y la generación de un impacto positivo en los consumidores finales mediante visitas a la finca, demuestra el compromiso de Ostium Coffee con la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente. Estas acciones van más allá de la mera comercialización de café y le brindan un valor adicional a la marca. Los clientes conscientes del impacto ambiental se sienten atraídos por Ostium Coffee y reconocen su enfoque responsable y ético.

El respaldo de certificados y reconocimientos en materia ambiental y de calidad respalda la reputación de Ostium Coffee en el mercado internacional. Estos reconocimientos son un sello distintivo que demuestra el compromiso de la empresa con los estándares más altos en términos de sostenibilidad y calidad del café.

3. Estudio Ambiental

El marco legal es un aspecto fundamental que toda empresa debe considerar en su actividad económica. En el caso de Ostium Coffee, empresa dedicada a la producción y comercialización de cafés de especialidad, el cumplimiento de normas, leyes y decretos es esencial para asegurar la calidad de los productos, proteger los derechos de propiedad intelectual, y garantizar el bienestar laboral de sus empleados. En este sentido, en el presente trabajo se describirán las principales normas y regulaciones que afectan la actividad de Ostium Coffee, con el objetivo de comprender los retos y oportunidades que se presentan en el cumplimiento de las mismas. Entre las cuales se destacan las siguientes:

3.1. Marco Legal

En Colombia, la producción de café está regulada por diferentes normas y leyes que buscan garantizar la calidad del producto y la protección del medio ambiente. Algunas de las normas más importantes son:

Ley 9 de 1991. Esta ley establece las bases para la promoción y desarrollo de la caficultura en Colombia, así como las medidas para el fomento y protección de los productores de café (Congreso de la República de Colombia, 1991).

Decreto 1791 de 1996. Este decreto regula la producción, comercialización y exportación del café en Colombia. Entre otras cosas, establece los requisitos para la inscripción de los productores de café y la creación de organizaciones de caficultores (Ministerio del Medio Ambiente, 1996).

Ley 99 de 1993. Esta ley establece el marco para la gestión ambiental en Colombia, establece los principios, normas para proteger y conservar los recursos naturales. En relación con la producción de café, esta ley establece la necesidad de desarrollar prácticas sostenibles y

responsables para la conservación del suelo, agua, aire y biodiversidad (Congreso de la República de Colombia, 1993)

Resolución 0208 de 2014. Esta resolución establece las normas para la producción de café sostenible en Colombia. Se enfoca en la conservación de la biodiversidad, la protección de los recursos naturales y el desarrollo sostenible de la caficultura (Ministerio del Ambiente, 2014).

Resolución 2674 de 2013. Esta resolución establece los requisitos sanitarios y fitosanitarios para la producción, cosecha y postcosecha del café en Colombia. Se enfoca en garantizar la inocuidad del producto y la protección de los consumidores (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Rainforest Alliance. Esta organización ofrece certificación para productos agrícolas sostenibles, incluyendo café. Su certificación promueve prácticas agrícolas sostenibles, la protección de la biodiversidad y el bienestar social y económico de los productores (Rainforest Alliance, 2020).

Resolución 1023 de 2005. Esta resolución establece las normas técnicas para la producción de café en Colombia. Entre otras cosas, esta resolución establece los requisitos para la conservación del suelo, la gestión de residuos, el uso de fertilizantes y pesticidas, la protección de fuentes de agua y la conservación de la biodiversidad (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, 2005).

Ley 1523 de 2012. Esta ley establece el marco para la gestión del riesgo de desastres en Colombia. En relación con la producción de café, esta ley establece la necesidad de desarrollar planes de gestión del riesgo para prevenir y reducir los impactos de desastres naturales en las plantaciones de café (Congreso de la República de Colombia, 2012).

También, Existen diferentes planes de gestión ambiental en la producción de café en Colombia, que buscan asegurar la sostenibilidad ambiental de esta actividad económica y el respeto por los recursos naturales y la biodiversidad. Algunos de los planes de gestión ambiental más importantes son:

- ***Plan Nacional de Negocios Verdes.*** Este plan busca promover una agricultura sostenible en Colombia, mediante la adopción de prácticas agrícolas que permitan la conservación de los recursos naturales y la biodiversidad. El plan incluye medidas específicas para la producción de café, como la promoción de la agroforestería y la gestión integrada de plagas y enfermedades (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2022).
- ***Programa de Certificación de Cafés Sostenibles.*** Este programa promueve la producción de café sostenible mediante la certificación de fincas que cumplen con estándares ambientales y sociales rigurosos. La certificación abarca temas como la conservación del suelo y el agua, la gestión integrada de plagas y enfermedades, y el respeto por los derechos de los trabajadores (Rainforest Alliance, s.f.).
- ***Programa Nacional de Cafés Especiales.*** Este programa busca fomentar la producción de cafés de alta calidad en Colombia, mediante la promoción de prácticas agrícolas sostenibles y la capacitación de los productores en temas como la gestión de la finca y la conservación de la biodiversidad (FNC, s.f.).

Finalmente, con las diferentes metodologías, cursos y demás conceptos dictados por la universidad, Ostium Coffee realizó un plan de manejo ambiental de la actividad de producción de café, en donde se generan la mayor cantidad de efectos e impactos ambientales. Con el PMA (Plan de Manejo Ambiental), se procede a realizar diferentes cambios como la aplicación de nuevos métodos en el beneficio del café para la disminución del consumo de agua, utilizar los diferentes

residuos del café como de la finca para la elaboración de abonos orgánicos, con ello la disminución de agroquímicos. Todos estos son diferentes cambios que permiten una disminución en los impactos y también como más importante mitigar cada uno de estos.

3.2. Descripción del Área de Influencia

El proyecto Ostium Coffee se desarrolla en el municipio de La Argentina, al suroccidente del departamento del Huila, en la vereda el Carmen se encuentra la finca “La Ye”, en donde se encuentra entre los límites con el municipio de La Plata, limita con la quebrada La Garrocha y diferentes fincas cafeteras de la región; esta finca cuenta que cuenta con 6,3 hectáreas, de las cuales 5,6 se encuentran en la producción de café durante más de 40 años, en las diferentes variedades que se cultivan se destacan las siguientes: Caturra, Castillo F6, Castillo Tambo, Bourbon Rosado, Amarillo, Cenicafé 1 Zona Sur, todas y cada una de las de las variedades mencionadas forman parte de la cadena productora de la finca, en donde éstas tienen un porcentaje de producción de cafés de especialidad, siendo consideradas de gran importancia en el desarrollo económico de la misma.

También, la finca cuenta con un bosque de 0.5 hectáreas, conservando la flora y fauna del sector como la conservación del mismo, finalmente, la finca tiene un humedal del 0.20 hectáreas, en el cual se llevan a cabo diferentes actividades para evitar la filtración de aguas mieles o contaminación por las mismas, aplicando los diferentes métodos ambientales de la academia.

Finalmente, la influencia de Ostium Coffee termina en la planta de transformación de los granos de café, quien pertenece al grupo asociativo “Cafesoar”, grupo sin ánimo de lucro que lleva operando en el municipio de La Argentina por más de 8 años, prestando los diferentes servicios al servicio de la comunidad para la evaluación de calidad de café y su posterior tueste, molienda y empaque del café.

Ilustración 1

Vista aérea de la finca La Yee en la vereda el Carmen, municipio de La Argentina, Huila.

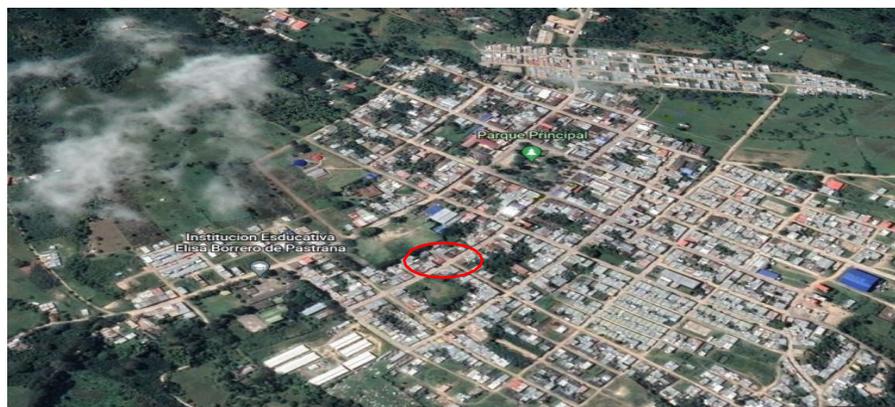


Nota. Imagen tomada de

<https://www.google.com/maps/place/La+Argentina,+Huila/@2.199224,-75.9838291,15z/>

Ilustración 2

Vista aérea de la planta de transformación y empackado de los diferentes productos de comercialización de Ostium Coffee en La Argentina, Huila



Nota. Imagen tomada de

<https://www.google.com/maps/place/La+Argentina,+Huila/@2.199224,-75.9838291,15z/>

3.3. Identifica que Impactos Origina el EIA

La producción de café tiene diferentes impactos ambientales, desde las primeras fases del cultivo como siembre, crecimiento y posterior producción de los cuales destacan los siguientes:

- ***Deforestación.*** Para las plantaciones de café es necesario realizar una tala de árboles, una limpia de la cobertura vegetal donde se va a desarrollar el cultivo de café, lo cual genera una pérdida de hábitats, afectación a la biodiversidad de la zona. Este es uno de los aspectos más importantes en cantidad y calidad de afectación del ecosistema.

- ***Contaminación del agua.*** En el desarrollo del cultivo del café es necesario el uso intensivo de agua para diferentes actividades como fumigaciones, aspersiones, beneficio del café, lo cual afecta drásticamente las diferentes características del agua, lo cual va generando una disminución en la cantidad de agua disponible para diferentes comunidades del sector.

- ***Erosión del suelo.*** La eliminación de la vegetación natural para establecer plantaciones de café puede aumentar la erosión del suelo, ya que la vegetación ayuda a mantener la estructura del suelo y a prevenir la erosión causada por la lluvia y el viento. La erosión del suelo es un impacto negativo en la calidad del suelo, la productividad de los cultivos y la salud de los ecosistemas locales, la cual va en aceleración en los últimos años, con el incremento de los fertilizantes en la producción de cantidad de café.

- ***Contaminación del aire con gases de efecto invernadero.*** La producción de café en el Huila también puede contribuir al cambio climático. El cultivo de café es altamente sensible a las variaciones del clima, y los cambios en los patrones de lluvia, las temperaturas y otros factores climáticos pueden afectar la producción y calidad del café. Además, la deforestación asociada con la producción de café puede contribuir a la emisión de gases de efecto invernadero, que son responsables del cambio climático.

Estos son algunos de los impactos negativos más significativos en la producción del cultivo de café en la finca de producción del proyecto Ostium Coffee, cada uno de los mencionados anteriormente son un gran reto como empresarios e Ingenieros Ambientales y Sanitarios, buscando una solución de cada uno de estos, como también la implementación de nuevas y mejores tecnologías en el cultivo del café.

3.4. Describe la Participación Ciudadana

La participación ciudadana juega un papel importante en las primeras fases y procesos del cultivo del café en la vereda El Carmen. Es en la recolección y selección de los granos de café donde se emplea a hombres y mujeres menos favorecidos de la comunidad, lo que contribuye a la generación de empleo en el área del café. Este enfoque en la participación activa de la comunidad local en el cultivo del café no solo beneficia a los agricultores, sino que también promueve la inclusión social y económica en la región.

Además, se llevan a cabo diferentes capacitaciones, talleres y charlas con las personas involucradas en las fases de recolección, fermentación y tostón del café. Estas capacitaciones son cruciales para asegurar la viabilidad y calidad de los granos cosechados. La formación y educación de los agricultores y trabajadores del café son aspectos clave para mejorar las prácticas agrícolas, la calidad del producto y el bienestar de la comunidad local.

El proyecto de emprendimiento también genera empleo de manera indirecta en los procesos de venta del café tostado y molido, ya que trabaja con diferentes establecimientos que ofrecen este producto. Esto no solo contribuye a la viabilidad del proyecto, sino que también impulsa la economía local al promover la venta de café de calidad en la región.

Al final, la participación ciudadana se centra en las fases iniciales y procesos del cultivo del café en la vereda El Carmen del Huila no solo genera empleo, sino que también promueve la

capacitación, formación de los agricultores y trabajadores del café, mejora la calidad del producto y contribuye al desarrollo económico local. La participación activa de la comunidad es esencial para garantizar la sostenibilidad y éxito de la producción de café en la región.

3.5. Realiza Predicción y Evaluación de Impactos Ambientales

La evaluación de los impactos ambientales se lleva a cabo con el método de Leopold, con el instrumento de matriz de significancia, la cual se encuentra en el apartado de anexos, dado por la complejidad del mismo (Verd, 2000). Con este instrumento de medición se determina la duración, tiempo y el impacto que genera en el entorno, lo cual es satisfactorio al tener los diferentes elementos conectados en un mismo instrumento.

Tabla 6

Resultados de la matriz de significancia de los diferentes impactos ambientales de los procesos productivos de Ostium Coffee

Estación	Lugar	ACTIVIDAD	ASPECTO	IMPACTO	NIVEL DE SIGNIFICANCIA
1.	La Argentina, Huila	Producción, transformación y comercialización del cultivo del café	Generaciones de ruido	Contaminación auditiva (atmosfera, entorno)	Significativo
			Vertimientos	Degradación del suelo	Significativo
				Afectación de habitad	Muy significativo
				Contaminación al agua	Significativo
			Uso de agro insumos	Degradación del suelo, agua	Muy significativo
			Generación de residuos	Contaminación del suelo, aire.	Significativo
			Generación de olores	Contaminación del aire	Medianamente significativo
				Propagación de enfermedades	Significativo

		Reutilización de material	Aprovechamiento de materia orgánica	Medianamente significativo
		Infraestructura	Daño paisajístico	Significativo
		Consumo de energía	Huella hídrica	Significativo
		Riesgos ocupacionales	Lesiones o pérdidas humanas	No significativo
		Favorecimiento de las comunidades	Dinamizar la economía	Significativo
		Generación de empleo	Desarrollo para la comunidad	Significativo

Nota. Ostium Coffee es una empresa dedicada a la producción, beneficio y transformación de café, con una planta de producción en la finca y una planta de transformación en el municipio de La Argentina. Para evaluar los impactos ambientales de estas actividades, se ha utilizado la matriz de Leopold como herramienta de medición.

El análisis de la matriz de Leopold revela que el **14,28%** de los ítems evaluados presentan impactos muy significativos en el proceso de producción y transformación del café. Estos impactos negativos requieren cambios para reducir su nivel y minimizar el daño al ecosistema del área. Además, el **50%** de los impactos evaluados son significativos, lo que indica que existen oportunidades para mejorar los métodos y prácticas utilizadas, con el objetivo de no afectar la producción y la calidad del café.

Sin embargo, no todos los impactos son negativos. Un **14,28%** de los impactos identificados tienen un efecto positivo en el desarrollo de la comunidad local. Estos impactos positivos se relacionan con la generación de empleo, tanto directo en los procesos productivos de Ostium Coffee, como indirecto en los diferentes establecimientos de venta del producto. Esto demuestra el compromiso de la empresa con el desarrollo económico y social de la región, buscando beneficiar a los más necesitados y contribuir al bienestar de la comunidad.

Es importante destacar que la evaluación de impactos ambientales y sociales es un proceso continuo en Ostium Coffee. La empresa está comprometida con la mejora continua de sus prácticas y la implementación de medidas para minimizar los impactos negativos y maximizar los impactos positivos de su actividad. El monitoreo y seguimiento constante de los impactos generados por la producción y transformación del café son parte integral de la gestión ambiental y social de la empresa, en línea con su enfoque de sostenibilidad y responsabilidad empresarial.

Como Ingenieros Ambientales y Sanitarios, basados en el análisis de los impactos ambientales identificados en la producción y transformación de café en Ostium Coffee, se proponen las siguientes las soluciones:

1. **Implementación de prácticas de producción sostenible:** Se van a desarrollar e implementar un plan de manejo ambiental que incluya prácticas de producción sostenible en la finca y en la planta de transformación. Esto podría incluir el uso de técnicas de cultivo orgánico, la reducción del uso de agroquímicos y fertilizantes químicos, la implementación de prácticas de conservación del suelo, y la protección de fuentes de agua en la finca y en los alrededores. Además, se podría fomentar la diversificación de cultivos y la protección de la biodiversidad en la finca, lo que contribuiría a la conservación del ecosistema y la minimización de los impactos negativos.

2. **Mejora de prácticas de gestión de residuos:** Se implementará un sistema de gestión integral de residuos en la planta de transformación, que incluya la clasificación, separación y disposición adecuada de los residuos generados en el proceso de producción y transformación del café. Esto podría incluir la implementación de programas de reciclaje, la reducción del uso de plásticos y otros materiales desechables, y la promoción de prácticas de reutilización y reducción de residuos en la planta.

4. Estudio Técnico

4.1. Enmarca el Proceso de Producción del Café Modelo Ostium Coffee

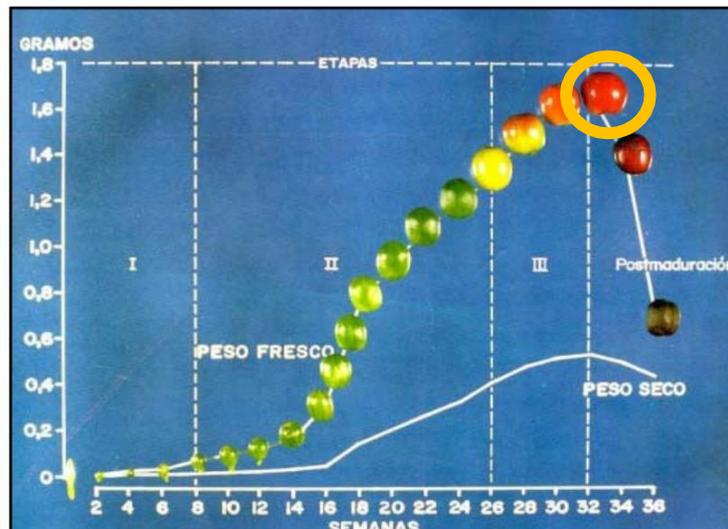
El proceso de producción de Ostium Coffee inicia desde la cosecha del fruto del cafeto. Luego de la se ha definido en diferentes fases como lo son la recolección en la cual se desprenden de la planta los granos de café, la selección es donde se separan los granos de menor o baja calidad, en la desinfección se inhibe la actividad de patógenos, la fermentación es la fase de trabajo con la microbiología del café, el despulpado donde se desprende la cascara de los granos, el secado por otra parte es donde hay la mayor pérdida de agua de las almendras, el tueste es el proceso e caramelización para su posterior empackado en las diferentes presentaciones de comercialización. Estas etapas son:

Fase 1: Recolección de Granos de Café

Se inicia llevando a la planta los granos de café (variedad Caturra) en óptimas condiciones de maduración (tonalidad), estos granos cuentan con un porcentaje de grados brix o porcentaje de azúcar desde los 17° hasta los 21° aproximadamente, en la imagen se puede apreciar el color de los granos óptimos para cosecha, aquellos que están en el círculo naranja (Otero, 2021).

Ilustración 3

Grafica de maduración del café, Cenicafé 2015



Nota. Imagen tomada de <https://www.cenicafe.org/es/publications/arc061%2804%29315-326.pdf>

Fase 2: Selección de los granos de café

Fase 2.1. Operario. Por medio de la supervisión y selección manual, que realiza el operario, se separan todos aquellos que no cumplen con el color establecido: verdes, pintones y sobre maduros, como se evidencia en la ilustración 3. Los granos seleccionados no cumplen con los porcentajes de azúcar establecidos para la obtención de un buen producto, el cual es determinado con la ayuda de un refractómetro, herramienta que proporciona la cantidad de azúcar presente en los granos de café.

Ilustración 4

Selección de los granos de café por parte del operario.



Nota. Fuente propia.

Fase 2.2. Flote. Utilizando un tanque con un volumen de agua determinado se depositan los granos de café, para que aquellos que no tienen el desarrollo de almendra normal floten y

puedan ser retirados, con ello se busca tener un mayor control de las variables. En el desarrollo de esta fase, también se pueden determinar la presencia de diferentes plagas y enfermedades como lo son la broca *Hypothenemus hampeila*, cual genera pérdidas en los procesos productivos.

Ilustración 5

Flote del café de manera mecánica



Nota. Fuente propia.

Fase 3: Desinfección

Aquí se inhibe la actividad micro bacteriana presente en los granos del café, este proceso se realiza bajo la metodología de la empresa Cuba Biotec y los diferentes procesos de Ostium Coffee los cuales son propiedad intelectual de la empresa y emprendimiento en curso. El Moho y el reposo, son dos rechazos muy importantes que se encuentran presentes en los granos de café y el suelo donde son cultivados. En este proceso se logra inhibir la actividad de estos dos patógenos, procurando inocuidad en el proceso.

Fase 4: Fermentación

En esta fase se busca trabajar de manera colaborativa con la microbiología que se encuentra en el mucilago del café, diferentes microorganismos que generan grandes precursores de aromas y demás características organolépticas en el café. Esta es una de las partes más importantes en la

obtención de cafés de especialidad. En especial, se trabaja con microorganismos **Lactobacillus**, mediante una **fermentación Láctica de más de 170 horas**, las cuales son constantes en todos los procesos de los diferentes lotes, en el transcurso de este tiempo se hacen diferentes pruebas y seguimientos del **pH**, **grados brix** (porcentaje de azúcar), **temperatura**, también, se tiene control sobre la entrada de oxígeno en el biorreactor por medio de una válvula de control de aire. Al final, se logra llevar el café a un pH de 3.6 y un porcentaje de azúcar de 18% este es el resultado de la fermentación con estos microorganismos. La fermentación, se garantiza con el control de cada una de estas variables, en especial la entrada de oxígeno, determinando el desarrollo del proceso. Es de resaltar que la fermentación se hace en cereza, por los diferentes resultados que ha presentado en el desarrollo del emprendimiento (Saray Ramírez, 2022). La fase de fermentación también es desarrollada bajo la modalidad, metodología de la empresa Cuba Biotec, por ende, no se puede enfatizar en diferentes procesos por derechos de autor. Finalmente, las aguas residuales de este proceso se vierten en los diferentes filtros de manejo de aguas mieles de la finca y su proceso de evaluación genera un impacto significativo, por lo tanto, se debe manejar de una manera adecuada, pero esto hace parte del estudio ambiental.

Ilustración 6

Fermentación del café en cereza



Nota. Fuente propia.

Fase 5. Despulpado

El despulpado del café es un proceso que se lleva a cabo durante la producción del café, específicamente en la etapa de beneficio húmedo. Consiste en la remoción de la pulpa o capa externa del fruto de café maduro, para obtener el grano de café que será posteriormente procesado y comercializado.

Ilustración 7

Despulpado del café luego de las 170 horas de fermentación



Nota. Fuente propia

Fase 6. Secado

En la etapa final del proceso de beneficio del café, se dispone a depositarlo en las paseras, marquesinas, secaderos en donde de manera gradual, el secado es **Honey** o miel, el cual diariamente va perdiendo el porcentaje de agua presente en las almendras. Teniendo en cuenta las dimensiones de los lugares de secado, se dispone a depositar los granos de café, se debe cumplir con aspectos básicos de densidad (cantidad de café por volumen del espacio de secado), ventilación

en los primeros 10 días de secado, permitiendo que se expulse la mayor cantidad de agua, luego, los granos de café se revuelven constantemente para tener una uniformidad en ellos para posteriormente llegar al secado ideal, en el cual los granos de café deben tener un porcentaje de humedad entre 10% y 11% para poder pasar a la fase de tueste.

Ilustración 8

Secado Honey de café



Nota. Fuente propia

Fase 7. Tueste

En esta fase es donde ocurre el proceso de caramelización y tueste de los granos cosechados de café, el tueste manejado es de tipo medio, en donde los granos de café expresan todos los diferentes atributos, sabores y aromas para cada uno de los clientes de Ostium Coffee. Esta curva de tostion va desde los 208 °C hasta los hasta los 150 °C en un tiempo de 10 minutos para obtener el perfil ideal. Este servicio se encuentra dentro de los procesos de maquila de equipos y servicios de Ostium Coffee a la empresa Cafesoar SAS.

Empacado del café

Esta es la última fase de los procesos productivos de Ostium Coffee, después de dejar el café en reposo por 12 horas para la liberación de CO₂, en esta etapa se dispone a empacar en las presentaciones de comercialización para los clientes, se procede a empacar el café en las diferentes presentaciones de 500 gramos y 250 gramos en bolsas biodegradables, representando la importancia y responsabilidad ambiental, esta se menciona antes de la entrega de los productos en los diferentes puntos de venta.

Finalmente, el proceso de Ostium Coffee termina con el seguimiento a la mayoría de los clientes, identificando principalmente que el producto cumpla con las diferentes características básicas de los cafés de especialidad (Sabor, aroma, cuerpo y residual, los cuales son diferentes puntos para calificar un café de especialidad, en donde nuestros cafés tienen un puntaje de 86 y 87 puntos en promedio, realizado por la empresa **Racolto SAS** y **Sierra Verde**, resaltando la calidad de los procesos realizados); también, relacionar los diferentes puntos de venta y la experiencia que tiene el consumidor con los diferentes productos Ostium Coffee (café tostado y molido, dulce de café y línea Ostium). Esto se realiza para tener una fidelización con cada uno de los consumidores, compradores de café Ostium Coffee, este seguimiento se realiza con las diferentes encuestas enviadas al terminar el proceso de compra de café. La encuesta se encuentra en el siguiente link:

<https://forms.gle/zq1uC6b3QjbGQgfEA>

4.2. Describe el Proceso de Entrega del Producto al Cliente

En la entrega de los productos que se ofrecen a cada uno de los clientes se tiene:

- Entrega por mensajería, medios de transporte, en donde el cliente asume el costo del envío, por medio de estas empresas de correspondencia se hace llegar el producto de Ostium

Coffee a todas las zonas del territorio nacional, generando una mayor zona de cobertura y un mejor servicio para las diferentes personas que lo desean degustar.

- Entrega directa en supermercados, cafeterías, heladerías y restaurantes, con diferentes convenios que se han logrado establecer, los cuales están presentes en los más de 10 locales de micro localización de Ostium Coffee para los consumidores, todos estos lugares como centros de degustación y los responsables de llegar al cliente, la entrega se realiza por medio de mensajería, entrega puerta a puerta y demás, facilitando todos los medios para llevar a cabo estos diferentes modelos de mercado.

- En espacios de eventos de participación masivos como ferias locales, zonales y departamentales. En cada uno de estos eventos, se busca llevar la experiencia del café a otro nivel, buscando público objetivo, internacional, compradores, comercializadores de café de especialidad, son diferentes formas que visibilizarían todo el proyecto, con el contacto de cada una de las personas.

- Vos a vos en la universidad, con los diferentes espacios que ofrece la universidad Autónoma del Cauca, como emprendimiento, estamos presente en todos y cada uno de los eventos, en donde se generan nuevos clientes como lo son docentes y administrativos, pero también, el posicionamiento de marca dentro de la institución.

4.3. Propone el Tamaño de la Planta de Producción (servicio)

En este inciso se divide en dos partes:

- **Planta de Producción.**

La finca de Ostium Coffee, dedicada a la producción de café, abarca una extensión de 5,6 hectáreas destinadas al cultivo de café, cuyo proceso de beneficio se lleva a cabo en un área específica de 64 m², distribuida en dos plantas (pisos). Este lugar, es esencial para el desarrollo de

los procesos de beneficio del café, consta de diferentes etapas que van desde la selección, desinfección, fermentación, y beneficio de los granos de café recién cosechados.

Es importante destacar que el proceso de beneficio del café es un proceso delicado que exige atención a los detalles y cuidado de cada una de las etapas que lo componen. La selección de los granos, por ejemplo, implica la clasificación por tamaño, peso, y grado de madurez, con el objetivo de asegurar una homogeneidad en la calidad del producto final, esta se logra con el resultado de la cata de café, en donde se garantiza la calidad del producto.

La desinfección, por su parte, se lleva a cabo mediante la eliminación de impurezas, lo que ayuda a prevenir la aparición de hongos y bacterias. La etapa de fermentación, una de las más importantes del proceso, consiste en dejar que los granos de café fermenten por un periodo de tiempo determinado. Finalmente, el beneficio del café, etapa en la que se separa la cáscara del grano, y se dispone a hacer el secado.

- **Planta de tueste, gráfico.**

Ilustración 9

Desarrollo de la planta de tueste de café en el modelo de Ostium Coffee



Nota. Elaboración propia

Es importante destacar que Ostium Coffee, dedicada a la producción y comercialización de cafés de especialidad, utiliza una planta de transformación ubicada en el municipio de La Argentina, Huila, para llevar a cabo el proceso de beneficio del café. Es importante mencionar que Ostium Coffee no es dueño de esta planta, sino que se dispone a pagar un valor por el uso de este espacio, el cual cuenta con un área de 100m² distribuidos en dos plantas (pisos).

El uso de esta planta de transformación permite a Ostium Coffee optimizar su cadena de producción, asegurando la calidad del producto final. En este lugar se llevan a cabo importantes procesos, que abarcan desde la recepción de los granos de café recién cosechados hasta la selección, desinfección, fermentación, y beneficio del café.

La planta de transformación cuenta con una ubicación estratégica en el municipio de La Argentina, Huila, lo que le permite a Ostium Coffee estar cerca de las zonas de cultivo de café y reducir los costos de transporte y logística asociados al traslado de los granos desde la finca hasta la planta.

Cabe destacar que la utilización de una planta de transformación no solo implica un mayor control y optimización en los procesos de beneficio del café, sino que también permite una mayor eficiencia en la gestión de los recursos, reduciendo los costos y aumentando la rentabilidad de la empresa.

4.4. Realiza la Macro y Micro Localización de la Empresa

4.4.1. Macro Localización

Ostium Coffee es una empresa dedicada a la producción y comercialización de café de especialidad, cuyo origen se remonta a una finca en la vereda el Carmen, en el municipio de La Argentina. Esta finca ha sido el hogar del café durante más de 40 años y ha visto cómo la calidad del grano se ha vuelto cada vez más importante en un mercado global cada vez más exigente.

Hoy en día, Ostium Coffee cuenta con una producción de 5,4 hectáreas de café, distribuidas en diferentes variedades que destacan por su calidad en taza. Los cafés de Ostium Coffee son el resultado de un cuidadoso proceso de cultivo y selección, que comienza con la elección de los mejores granos y el cuidado constante de las plantas.

La finca de Ostium Coffee se encuentra en una ubicación privilegiada, rodeada de colinas y montañas que protegen a las plantas de café de los vientos fuertes y el sol directo. Esto crea un ambiente ideal para que los granos crezcan y desarrollen su sabor y aroma únicos. Además, la finca está situada a una altitud de 1735 msnm ideal para el cultivo del café, lo que permite una maduración lenta y uniforme de los granos.

El proceso de producción de café de Ostium Coffee es cuidadosamente supervisado por expertos en café como las empresas Global Café, Caravela Coffee, Sierra Verde, que aseguran que cada grano sea seleccionado a mano y procesado con la máxima atención al detalle, certificado por el programa de siembra y cosecha, en donde se cuenta con una calificación de 3 estrellas sobre 5. Una vez que se cosechan los granos de café, se seleccionan cuidadosamente los mejores y se procesan de manera que se destaque su sabor y aroma natural.

El resultado final es un café de alta calidad, que tiene un sabor suave y equilibrado, con notas de chocolate y frutos secos, acidez cítrica, panela, mango y durazno. Además, Ostium Coffee se enorgullece de ser una empresa socialmente responsable, que trabaja en estrecha colaboración con las comunidades locales para apoyar el desarrollo económico y social de la región. Logrando que cada lote tenga las mismas notas, perfiles y calificación por los diferentes procesos de trazabilidad realizados.

4.4.2. Micro Localización

Ostium Coffee, una empresa dedicada a la producción y comercialización de cafés de especialidad en el departamento del Huila ha adoptado una estrategia innovadora para expandir su presencia en el mercado. La empresa ha establecido varios puntos de micro localización en diferentes regiones de Colombia, lo que le permite acercarse a sus clientes de manera más efectiva y aumentar su alcance. Cada punto de micro localización ofrece una experiencia única para los consumidores, con degustaciones de café, capacitaciones y eventos especiales que permiten a los clientes aprender más sobre la cultura del café y apreciar la calidad y la diversidad de los productos de Ostium Coffee.

La estrategia de micro localización también ha permitido a la empresa trabajar directamente con los productores locales, fomentando relaciones más cercanas y colaborativas en toda la cadena de suministro. En general, la micro localización ha demostrado ser una estrategia efectiva para mejorar la presencia de Ostium Coffee en el mercado y consolidar su posición como líder en la producción y comercialización de café de especialidad en Colombia. Ostium Coffee se encuentra en estos diferentes puntos:

- Finca, planta principal (vereda El Carmen)
- Autoservicio Urbano, calle 6 # 4- 63.
- Hipertienda La Floresta, calle 4 #6-45.
- Heladería y cafetería Como dice El Dicho, calle 5 #2 - 46.
- Mojito café bar, calle 7 # 2 – 01
- Cafetería Agora La Argentina, calle 7 # 2-03
- Carrera 4 #10-22, La Argentina, Huila
- Cafetería Así sabe mí Tierra, Neiva, Huila.

- Centro comercial San Juan Plaza, Neiva, Huila
- Carrera 7a 21N-65, Popayán, Cauca
- Laboratorio de emprendimiento Universidad Autónoma del Cauca.
- Restaurante Atlantis, Taminango Nariño.

5. Estudio Legal

5.1. Propone la Constitución de la Empresa

Constitución de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cafés de especialidad en el departamento del Huila, la cual estará determinada como un Establecimiento por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), en donde se adelantan todos los trámites pertinentes. Todos los diferentes documentos y requerimientos de la SIC como la homonimia, registro de marca y demás serán suministrados en los anexos del trabajo. Algunos de los puntos importantes en la constitución del establecimiento de comercio son los siguientes:

1. Artículo 1: Nombre y objeto: Ostium Coffee es una empresa colombiana cuyo objetivo es la producción, transformación y comercialización de café de especialidad en el municipio de La Argentina, ubicado en el departamento del Huila. Para lograr este objetivo, la empresa ha llevado a cabo un estudio legal exhaustivo que ha permitido identificar los requisitos legales necesarios para su constitución y operación. En este sentido, se han establecido los procedimientos necesarios para la inscripción en la SIC, la obtención de los permisos y autorizaciones requeridos por las entidades gubernamentales, la formalización de los contratos laborales y comerciales. Asimismo, se ha establecido una estructura jurídica clara y transparente que permitirá la operación eficiente, sostenible de la empresa. De esta manera, Ostium Coffee podrá operar con confianza en el mercado del café de especialidad y ofrecer a sus clientes productos de alta calidad y con el respaldo legal correspondiente.

Actualmente, se realizó la búsqueda en cada una de las bases de datos de cámara y comercio de Bogotá, como también en el **RUES** (Registro Único Empresarial), **Industria y Comercio Superintendencia**, en donde en cada una de estas no se tiene una validación del nombre por otra persona, empresa o demás que afecte el desarrollo de la empresa.

2. Domicilio: Ostium Coffee es una empresa colombiana que tiene como objetivo la producción, transformación y comercialización de café de especialidad en el municipio de La Argentina, situado en el departamento del Huila. Para garantizar su operación sostenible, la empresa ha establecido su domicilio en este municipio, que es conocido por su producción de café de alta calidad.

6. Estudio Organizacional

6.1. Establece la Razón Social, Logotipo y Slogan

- Razón social: Ostium Coffee (Persona natural)
- Logotipo:

Ilustración 10

Diseño de logo de Ostium Coffee



Nota. Elaboración propia

- Slogan: “Explora el arte del café con Ostium, la pasión huilense en cada sorbo”

6.2. Establece los Niveles de Decisión y Responsabilidades

Tabla 7

Toma de decisiones en el marco del desarrollo de Ostium Coffee

Persona	Responsabilidad	% de decisión
Juan Pablo Ospina Chávez	Propietario	100%

Nota. Elaboración propia

6.3. Propone las Funciones de los Miembros de la Empresa

Tabla 8

Personas y sus funciones en el marco del desarrollo de Ostium Coffee

Nombre	Actividad	Función
Juan Pablo Ospina Chávez	Comerciante	Desarrollar las diferentes reuniones, convenios para el buen funcionamiento y comercio justo de los granos de café cosechados
Jarlinton Estiven Díaz Muñoz	Comerciante	Buscar los diferentes nichos de mercado, comercio nacional y exterior, como también los nuevos modelos de aplicación al cultivo del café en su beneficio.
EmprendeLab	Asesor	Determinar la viabilidad de cada una de las diferentes ideas propuestas con anterioridad, también, la evaluación de calidad de las líneas nuevas y la proyección que estas puedan tener en el emprendimiento
Natalio Ospina Bermeo	Productor	Persona beneficiada del proyecto, la cual estará pendiente de todos los modelos aplicados en su finca que

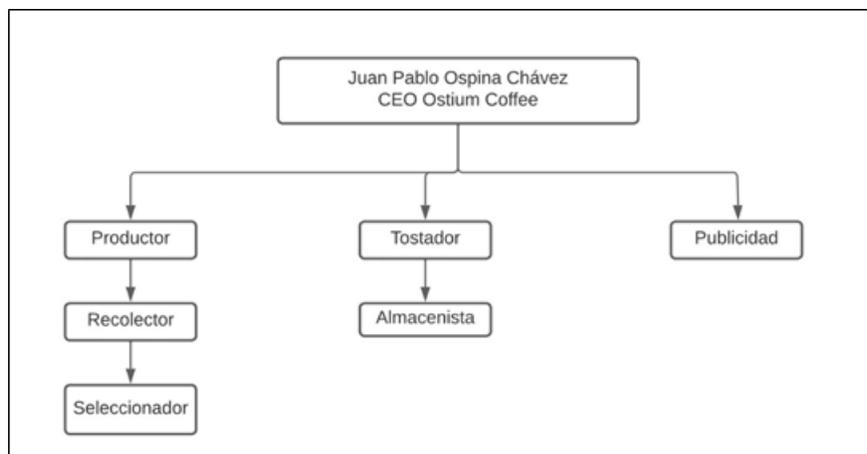
		garanticen en verdad una diferenciación en los procesos realizados en la cotidianidad.
Diomar Ramírez Dussan	Recolector	Encargado de llevar a cabo la recolección de los granos de café maduros para su etapa de beneficio y transformación.
Yuli Paola Guzmán Serrato	Seleccionador	Encargada del proceso de separación de los granos maduros, optimizando el porcentaje de azúcar que se maneja en los demás procesos.
José Gonzales	Tostador	Transformación de los granos del café en tostado y molido para la venta para cada uno de los consumidores.
Duver Arley Zúñiga Abello	Publicidad	Encargado de relacionar a toda la comunidad digital con el emprendimiento para que lleguen nuevos clientes y también la expansión del negocio en todos los diferentes ámbitos.

Nota. Elaboración propia

6.4. Propone un Organigrama

Ilustración 11

Organigrama de Ostium Coffee



Nota. Elaboración propia.

La organización de Ostium Coffee se enfoca en la eficiencia y eficacia en todas las etapas del proceso de producción y comercialización del café de especialidad en el departamento del Huila. La estructura jerárquica del establecimiento de comercio es clara, con el propietario y toda la cadena secuencial que están organizados de forma secuencial encargados de la gestión operativa y administrativa de la empresa, mientras que el productor se encarga de la producción de los granos de café en la finca La Yee, el recolector es el encargado de cosechar los diferentes granos de café en la finca descrita anterior, seleccionador es la persona encargada de hacer la selección de los diferentes granos de café para los temas de calidad, todos estas personas se encargan de todos los diferentes procesos de transformación, evaluación de calidad de los granos de café en Ostium Coffee. Con el tostador, almacenista y todo el manejo de la publicidad se desarrollan actividades aparte de los procesos productivos, debido a que son personas que están por fuera de la planta de producción, con estas personas se tiene contrato por prestaciones de servicios, por las diferentes actividades desarrolladas en el marco de la etapa de comercializar el café.

7. Estudio Financiero

El modelo financiero que se presenta a continuación está establecido solo para la comercialización de café tostado y molido, en donde se tiene el mayor flujo de dinero, por lo tanto, todos los diferentes valores suministrados corresponden a esta venta de productos. Como trabajo alternativo, Ostium Coffee tiene establecido realizar un estudio de factibilidad completo, en donde se tengan contempladas las diferentes estrategias, como también, el conocimiento de toda la oferta de mercado, esto con la finalidad de tener un mayor conocimiento de los procesos productivos, competencia y demás aspectos importantes que tengan que ver con el modelo Ostium Coffee.

7.1. Establece los Ingresos del Emprendimiento

Café Tostado y Molido

Tabla 9

Costo de venta del café Ostium Coffee

Producto	Precio
Café tostado y molido Lb	\$30.000

Nota. Elaboración propia

7.2. Establece los Costos y Gastos del Emprendimiento

Costos

Tabla 10

Costos del emprendimiento Ostium Coffee proyectados a 5 años de funcionamiento

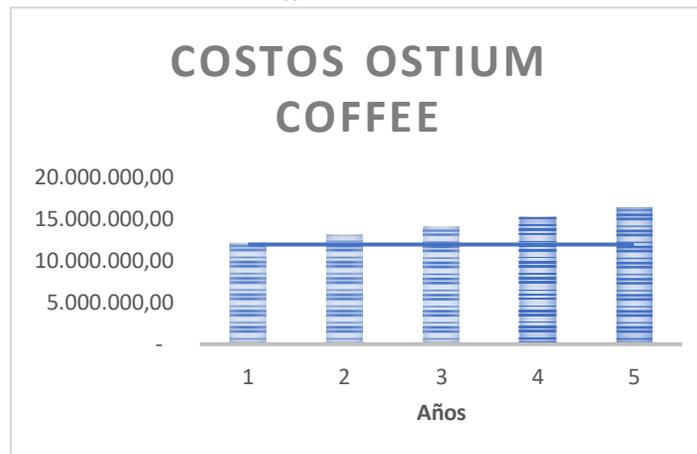
Costos Ostium Coffee					
Años/ Costos	1	2	3	4	5
Compra de café	8.640.000	9.331.200	10.077.696,00	10.883.911,68	11.754.624,61

Tueste, molienda y empacado	888.000	959.040	1.035.763,20	1.118.624,26	1.208.114,20
Empaques	1.287.600	1.390.608	1.501.856,64	1.622.005,17	1.751.765,58
Mano de Obra	840.000	907.200	979.776,00	1.058.158,08	1.142.810,73
Transporte	360.000	388.800	419.904,00	453.496,32	489.776,03
Total	12.015.600	12.976.848,00	14.014.995,84	15.136.195,51	16.347.091,15

Nota. Elaboración propia

Ilustración 12

Costos proyectados a 5 años de Ostium Coffee



Gastos

Ilustración 13

Gastos de Ostium Coffee proyectados a 5 años de funcionamiento

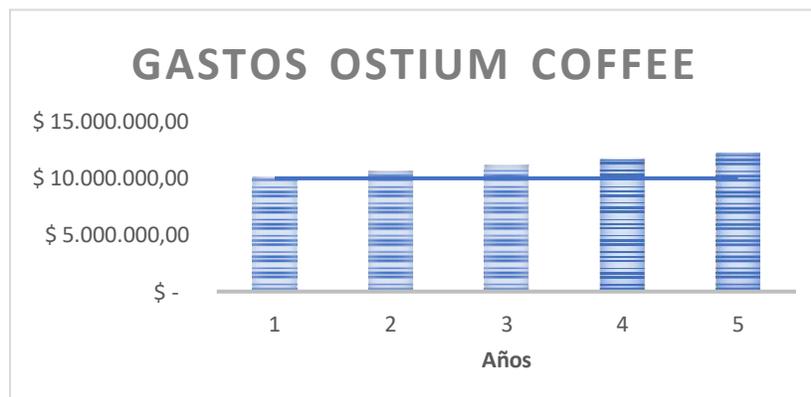


Tabla 11

Gastos de Ostium Coffee en 5 años de proyección

GASTOS OSTIUM COFFEE				
1	2	3	4	5
\$ 10.000.000,00	\$ 10.500.000,00	\$ 11.025.000,00	\$ 11.576.250,00	\$ 12.155.062,50

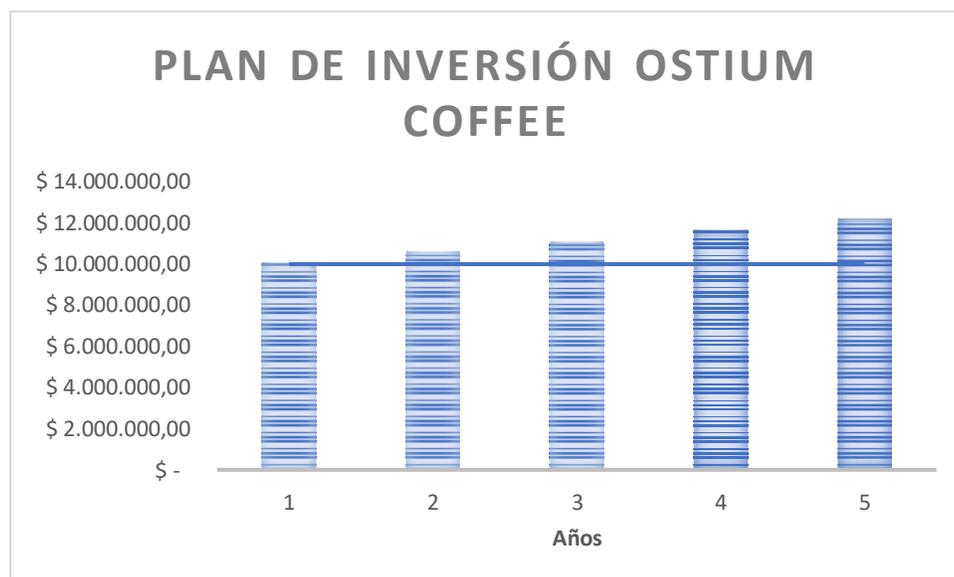
Nota. Fuente propia

Ostium Coffee es una empresa que actualmente no tiene gastos debido a que todos los costos y valores que se mencionan en el documento forman parte de una proyección detallada de estrategias de sostenibilidad en el mercado de café de especialidad. En Ostium Coffee, nuestra dedicación al desarrollo del proyecto es evidente, ya que todos estos valores y elementos diversos son considerados en el estudio de factibilidad final que se llevará a cabo durante el proceso de expansión de la empresa.

7.3. Propone un Plan de Inversión

Ilustración 14

Inversión proyectada a 5 años para Ostium Coffee



Nota. Fuente propia.

El plan de inversión del proyecto Ostium Coffee ha sido cuidadosamente estructurado para garantizar un crecimiento sostenible y una expansión exitosa a lo largo de los próximos cinco años. La inversión anual se ha estimado en un aumento constante del 5%, lo que demuestra una visión estratégica a largo plazo para el desarrollo del negocio. A continuación, se presenta la tabla de inversión proyectada:

Este flujo de inversión permitirá destinar recursos a diferentes sectores clave del proyecto Ostium Coffee, con el objetivo de fortalecer su capacidad de producción, transformación y estrategias de venta de productos. A continuación, se analizan algunas de las áreas en las que se enfocará la inversión:

- **Plantas de producción y transformación:** Una parte significativa de la inversión se destinará a la adquisición, actualización de maquinaria, equipos en las plantas de producción y transformación de café. Esto incluirá tecnología avanzada para mejorar la calidad del proceso y aumentar la eficiencia operativa, lo que a su vez permitirá un aumento en la capacidad de producción.
- **Estrategias de venta de productos:** Ostium Coffee buscará diversificar su oferta de productos y desarrollar estrategias de venta innovadoras. Parte de la inversión se dirigirá al lanzamiento y promoción de nuevos productos, como el café frío, que se adapta a las tendencias actuales de consumo. También se destinarán recursos a la creación y consolidación de la marca Ostium Coffee, a través de campañas publicitarias, marketing digital y acciones de branding.
- **Embajadores de la marca:** Para fortalecer la presencia y reputación de Ostium Coffee, se invertirá en la contratación de embajadores de la marca. Estas personas representarán

los valores y la calidad de los productos de Ostium Coffee en eventos, ferias, en las redes sociales, generando una mayor visibilidad y confianza en la marca.

- **Exportación:** El proyecto Ostium Coffee tiene como objetivo expandirse a nuevos mercados internacionales. Para ello, se asignará una parte de la inversión a la investigación de mercados, el establecimiento de acuerdos comerciales con distribuidores internacionales y el cumplimiento de las regulaciones y requisitos de exportación.

Es importante destacar que el plan de inversión se ha diseñado de manera flexible, permitiendo ajustes, adaptaciones según las condiciones del mercado y las oportunidades que surjan durante el período de cinco años. El enfoque estratégico, la asignación adecuada de recursos aseguran que Ostium Coffee esté preparado para enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades de crecimiento en el sector del café de especialidad.

7.4. Presenta un Balance de Apertura

Tabla 12

Balance de apertura, inversión inicial de Ostium Coffee

INVERSIÓN INICIAL				
Activos Fijos		Cantidad	Valor unitario	Valor Total
Herramientas	pH	1	45.000	45000
	Termómetro	1	34.500	34500
	Refractómetro	1	65.000	65000
	Biorreactores	2	170.000	340000
Empaques	Diseño	1	200.000	200000
	Bolsas	40	3.500	140000
Mano de obra	Seleccionador	1	30.000	30000
	Tostón	1	55.000	55000

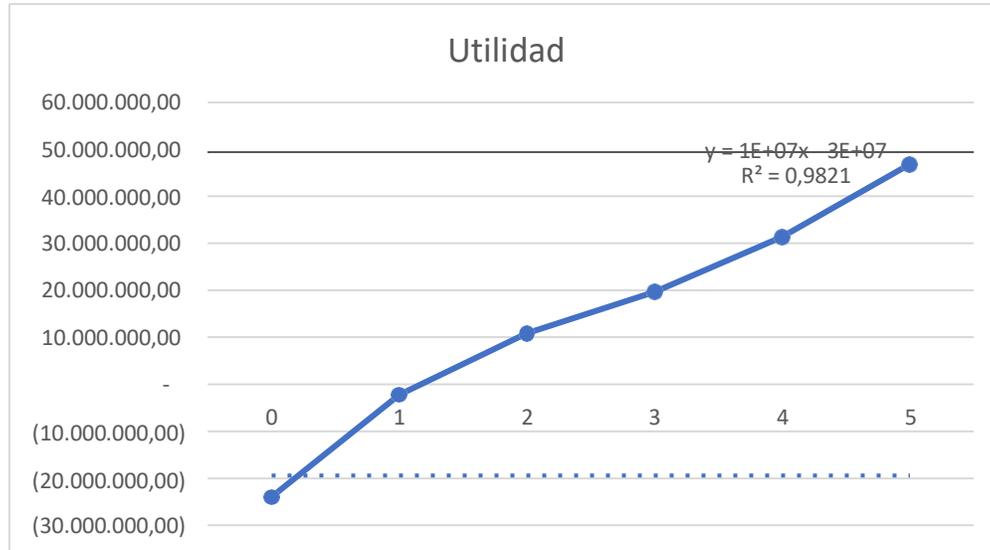
Educación	Cursos de fermentación	2	150.000	300000
	Marketing	1	60.000	60000
	Ventas	1	45.000	45000
	Atención del cliente	1	45.000	45000
Total, activos fijos				1359500
Capital de trabajo				
Compra de café		30	15.600	468000
Servicios		1	35.000	35000
Total inversión inicial				1862500

Nota. Fuente propia

7.5. Presenta el Balance General Proyectado

Ilustración 15

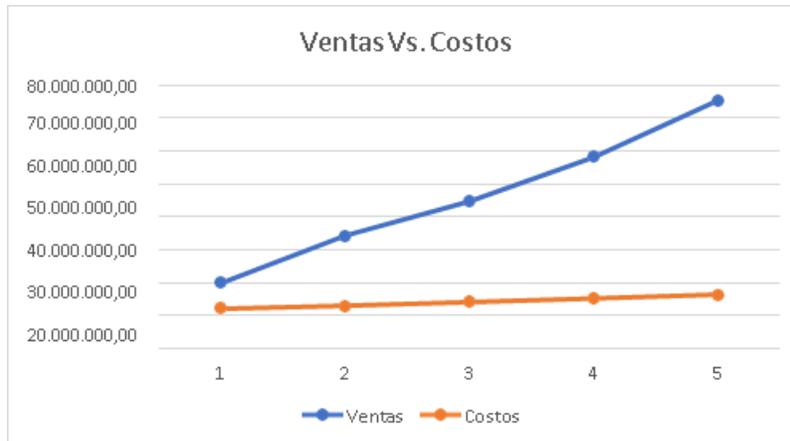
Balance general proyectado de Ostium Coffee para los 5 años



Nota. Fuente propia

Ilustración 16

Relación de ventas vs costos del emprendimiento Ostium Coffee en 5 años de proyección



Nota. Fuente propia

7.6. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es un indicador importante para cualquier empresa, incluyendo Ostium Coffee, una empresa dedicada a la comercialización de cafés de especialidad. En este caso, el precio base del café es fijado por la Federación Nacional de Cafeteros, lo que significa que Ostium Coffee debe establecer su estrategia de precios y costos en relación a este precio base. El punto de equilibrio es aquel punto en el que los ingresos de la empresa son iguales a los costos totales, lo que significa que no se genera ni pérdida ni ganancia. Para Ostium Coffee, el punto de equilibrio será diferente para cada uno de sus productos, ya que los costos y los precios de venta pueden variar dependiendo del producto en cuestión. Por lo tanto, es importante que Ostium Coffee realice un análisis detallado de sus costos y precios para establecer su punto de equilibrio en cada uno de sus productos, garantizando así la rentabilidad del negocio y la capacidad de competir en el mercado de cafés de especialidad en el departamento del Huila. Por ello, los puntos de equilibrio de Ostium Coffee son los siguientes:

Tabla 13

Punto de equilibrio para los diferentes productos de comercialización de Ostium Coffee

Producto	Costo Kilo de producción	Costo proyectado	Punto de equilibrio
Café pergamino	\$5.274	\$31.646.400	1308 kilos
Café tostado	\$36.800	\$16.376.800	655 libras
Dulce de café	\$3.000	\$150.00	50 unidades

Nota. Fuente propia.

7.7. Flujo de Caja Neto

Tabla 14

Flujo de caja neto para Ostium Coffee proyectado a 5 años de funcionamiento

	0	1	2	3	4	5
VENTAS						
CAFÉ OSTIUM		720	1104	1272	1464	1680
KILOS		40	46	53	61	70
Lotes		1,5	2	2	2	2
Valor		27.500,00	31.075,00	35.114,75	39.679,67	44.838,02
Total Ingresos	- 820.000,00	19.800.000,00	34.306.800,00	44.665.962,00	58.091.033,22	75.327.880,78
Utilidad	- 24.000.000,00	- 2.215.600,00	10.829.952,00	19.625.966,16	31.378.587,71	46.825.727,13

Nota. Fuente propia

7.8. Valor Actual Neto (VAN)

Tabla 15

VNA de Ostium Coffee

Indicador	Año 1
VNA	11.090.474,39

Nota. Fuente propia.

El valor actual neto (VAN) de **11.090.474,39** obtenido en el primer año refleja el valor económico de **Ostium Coffee**, que se centra en la comercialización de café tostado y molido. El patrimonio neto representa la diferencia entre los flujos de efectivo esperados y el costo de oportunidad de esos flujos, teniendo en cuenta la tasa de descuento. Un valor neto positivo indica que los flujos de efectivo proyectados superan los costos de oportunidad, lo que sugiere que la empresa tiene el potencial de obtener ganancias y ser rentable a largo plazo. Sin embargo, es importante tener en cuenta que el patrimonio neto es una estimación basada en suposiciones y proyecciones y puede variar debido a cambios en las condiciones del mercado y los costos operativos. Se recomienda comprobar y ajustar las previsiones con regularidad para obtener una imagen más precisa del valor de la empresa a lo largo del tiempo.

El aumento en el valor actual neto (VAN) de **Ostium Coffee** está directamente relacionado con el desarrollo de los ingresos por ventas y el resultado anual del proyecto. Si las ventas aumentan en los próximos años y generan mayores flujos de efectivo, también se espera un aumento positivo en el VAN. Los registros comerciales anuales, que contienen información detallada sobre ingresos, gastos, le permiten realizar un seguimiento preciso del rendimiento financiero de la empresa. Estos registros sirven como base para verificar los pronósticos y evaluar el desempeño real contra las estimaciones iniciales. De esta forma, es posible obtener una visión

más precisa del crecimiento del VAN a medida que la empresa Ostium Coffee se desarrolla y se expande en el mercado del café tostado y molido.

7.9. Tasa Interna de Retorno (TIR)

Teniendo en cuenta los diferentes cálculos mencionados en los desarrollos anteriores, la Tasa Interna de Retorno (TIR), para las diferentes inversiones que se pueden determinar en el marco del proyecto Ostium Coffee, se tiene un cálculo por encima de 1, lo cual indica que el proyecto es viable dado que tiene como resultado un 46% de retorno de la inversión anual. Dado el mercado de Ostium Coffee, la TIR para los diferentes inversionistas tiene un valor de 3,19% mensual, esto se da por el mercado que maneja el proyecto, en donde mes a mes, hay un flujo de caja y un movimiento de dinero, lo que permite recuperar la inversión en un menor tiempo.

Tabla 17

TIR de Ostium Coffee

Indicador	Anual	Mensual
TIR	46%	3,19%

Nota. Fuente propia

8. Observaciones

1. Ostium Coffee, un emprendimiento en pleno crecimiento se encuentra inmerso en un emocionante proceso de mejora continua en diversos aspectos clave para su desarrollo. Estos aspectos abarcan desde los certificados de exportación hasta la validación por parte de la prestigiosa Federación Nacional de Cafeteros (FNC), junto con otros valores fundamentales que resultan cruciales para el éxito y crecimiento de cualquier empresa en el competitivo mercado actual.

En primer lugar, los certificados de exportación desempeñan un papel fundamental en el funcionamiento y proyección internacional de Ostium Coffee. La obtención y mantenimiento de estos certificados garantiza que los productos de la empresa cumplan con los estándares de calidad y seguridad exigidos por los mercados extranjeros. Además, estos certificados también refuerzan la confianza de los clientes internacionales en la marca, lo que puede traducirse en mayores oportunidades comerciales y un incremento en la demanda de los productos de Ostium Coffee en el ámbito global.

Por otro lado, la validación por parte de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) es un logro significativo para Ostium Coffee. Dicha validación implica que la FNC reconoce y respalda la calidad y autenticidad de los productos de la empresa, lo cual es altamente valorado tanto a nivel nacional como internacional en la industria cafetalera. La FNC es una institución reconocida por su rigurosidad en la promoción y protección de los intereses del gremio cafetero, y contar con su aprobación brinda a Ostium Coffee una ventaja competitiva indiscutible y una sólida reputación en el mercado.

No obstante, más allá de los aspectos específicos de certificados y validaciones, Ostium Coffee también se rige por una serie de valores fundamentales que contribuyen a su desarrollo y

consolidación como empresa. Estos valores incluyen la sostenibilidad ambiental, la responsabilidad social y la transparencia en todas las etapas de su cadena de suministro. La empresa se compromete activamente a minimizar su impacto en el medio ambiente a través de prácticas agrícolas sostenibles, como la utilización de métodos de cultivo orgánico y el fomento de la biodiversidad en las fincas cafetaleras.

Asimismo, Ostium Coffee tiene una clara conciencia de su responsabilidad social y busca generar un impacto positivo en las comunidades cafetaleras. Mediante programas de apoyo y colaboración con los agricultores locales, la empresa promueve el desarrollo socioeconómico de estas comunidades, brindando capacitación, acceso a recursos y condiciones laborales justas. Esta preocupación por el bienestar de todos los actores involucrados en la cadena productiva se refleja en la calidad de los productos finales y en la fidelidad de sus clientes.

2. Ostium Coffee, como parte de su compromiso con la sostenibilidad ambiental, ha establecido una meta a mediano y largo plazo para implementar un sólido plan de gestión ambiental. Este plan tiene como objetivo identificar de manera exhaustiva las diversas actividades, aspectos e impactos ambientales asociados con el proceso de producción y transformación de café. Al hacerlo, la empresa busca comprender con claridad los efectos tanto directos como indirectos que pueden surgir como resultado del desarrollo de su proyecto

La implementación de un plan de gestión ambiental permitirá a Ostium Coffee evaluar de manera integral su huella ambiental y tomar medidas adecuadas para minimizar cualquier impacto negativo en el entorno natural. Esto implica identificar y monitorear aspectos clave, como el consumo de recursos naturales, la generación de residuos, las emisiones de gases de efecto invernadero y el uso de productos químicos. Al comprender plenamente estos factores, la empresa

estará en una posición favorable para implementar estrategias de mitigación y adopción de prácticas más sostenibles en todas las etapas de su cadena de producción.

Además de la evaluación y mitigación de impactos ambientales, el plan de gestión ambiental de Ostium Coffee también incluirá objetivos claros y medibles para fomentar la conservación y protección de los recursos naturales. Esto puede involucrar la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, como la conservación del suelo, la gestión adecuada del agua y la promoción de la biodiversidad en las áreas cafetaleras. Asimismo, se buscará reducir el consumo de energía y promover el uso de fuentes renovables, así como impulsar la adopción de envases y embalajes eco amigables. A través de estas acciones, Ostium Coffee aspira a convertirse en un referente de empresa responsable desde el punto de vista ambiental, generando un impacto positivo tanto en el mercado como en el entorno natural en el que opera. En la parte organizacional, empresarial Ostium Coffee debe mejorar diferentes aspectos en busca de la excelencia y escalar en uno de los mercados más importantes en el mundo como lo es el café, como lo son las proyecciones, procesos de desarrollo en las plantas de producción y transformación de café.

3. Dentro del ámbito del estudio financiero, Ostium Coffee ha establecido un modelo que se enfoca exclusivamente en la comercialización de café tostado y molido, ya que es en esta área donde se genera el mayor flujo de caja. Sin embargo, es de suma importancia que la empresa pueda desarrollar un modelo financiero más amplio que abarque diversas estrategias de negocio.

El objetivo principal de este modelo financiero ampliado es brindar a Ostium Coffee una visión integral de las diferentes estrategias que puede implementar para potenciar su crecimiento y rentabilidad. Esto implica evaluar la viabilidad económica de la expansión a nuevos mercados, la diversificación de productos o servicios, la apertura de sucursales o la incursión en canales de distribución adicionales. Al desarrollar un modelo financiero exhaustivo, la empresa podrá analizar

en detalle los costos, los ingresos esperados y los posibles riesgos asociados con cada estrategia de negocio considerada.

Además, el modelo financiero ampliado también permitirá a Ostium Coffee realizar proyecciones a mediano y largo plazo, lo que resulta fundamental para la planificación estratégica y la toma de decisiones informadas. Al considerar diferentes escenarios y variables, como cambios en los costos de producción, fluctuaciones en los precios del café o tendencias del mercado, la empresa podrá anticipar posibles desafíos y oportunidades, así como diseñar estrategias de mitigación y aprovechamiento respectivamente.

4. El proyecto de Ostium Coffee ha experimentado un crecimiento significativo a lo largo del tiempo en diversos aspectos clave. Desde el conocimiento profundo del negocio, la comprensión de la oferta y demanda, hasta la exploración de técnicas de cultivo y otros aspectos relacionados con la producción de café. Sin embargo, el crecimiento de Ostium Coffee también se ha visto impulsado por la incorporación efectiva de elementos modernos como la tecnología, las redes sociales y las redes de contactos.

En la era digital actual, la tecnología, las redes sociales juegan un papel fundamental en la promoción y el éxito de cualquier negocio, Ostium Coffee ha aprovechado estas herramientas de manera estratégica. A través de plataformas en línea y perfiles en redes sociales, la empresa ha logrado ampliar su alcance y llegar a un público más amplio. Además, el uso de la tecnología ha mejorado los procesos internos de la empresa, permitiendo una mayor eficiencia y precisión en la producción y transformación del café.

Asimismo, Ostium Coffee ha reconocido la importancia de establecer y nutrir una red sólida de contactos en la industria del café. La participación en eventos, ferias y encuentros relacionados con el sector ha brindado a la empresa oportunidades para establecer relaciones

comerciales, colaboraciones y alianzas estratégicas. Estas redes de contacto no solo han permitido la expansión del negocio, sino que también han contribuido a la visibilidad de Ostium Coffee en el ámbito empresarial.

Es esencial que Ostium Coffee continúe cultivando y aprovechando estos diferentes aprendizajes a medida que avanza en el tiempo. La evaluación constante de las diversas formas de mercado y comercio, junto con la identificación y aprovechamiento de las oportunidades disponibles, serán clave para el crecimiento continuo de la empresa. Además, la consideración de los recursos disponibles en la planta de producción y transformación permitirá una planificación estratégica efectiva y la maximización del potencial de Ostium Coffee en el mercado del café.

9. Conclusiones

- Ostium Coffee, un emprendimiento de comercialización de café en La Argentina, Huila, cumple con el objetivo de identificar la viabilidad de un nuevo modelo de negocio en la comercialización de café de especialidad en La Argentina, Huila y diferentes lugares del territorio nacional. Su éxito radica en diversos factores clave como la innovación en los procesos de beneficio y otros. En primer lugar, se encuentra en un mercado propicio, con una demanda creciente de café de alta calidad en consumo y comercio. Además, ha demostrado un profundo conocimiento del mercado, una sólida comprensión de las preferencias y necesidades de los consumidores. Han logrado diferenciarse a través de la innovación, implementando estrategias creativas y aprovechando nuevas tecnologías. Por último, su propuesta de valor, que se centra en la trazabilidad, la sostenibilidad ambiental y la conexión con los productores locales, genera un valor agregado apreciado por los consumidores.

- En este trabajo de grado, se ha logrado cumplir con el objetivo específico de detallar los diferentes procesos productivos e información necesaria para estructurar el nuevo modelo de negocio de Ostium Coffee en La Argentina, Huila. A través de un análisis minucioso, se ha proporcionado una descripción clara y precisa de cada etapa involucrada en la producción de café, desde la selección de los granos hasta el envasado y distribución del producto final. Esta información detallada ha sentado las bases para la elaboración de un modelo de negocio sólido y efectivo.

La descripción exhaustiva de los procesos productivos de Ostium Coffee brinda una claridad inigualable en la elaboración del modelo de negocio y los diferentes requisitos que deben ser considerados. Con esta información, Ostium Coffee tiene una guía detallada para implementar eficientemente su producción de café, garantizando altos estándares de calidad y cumpliendo con

las normativas vigentes. Este trabajo de grado es una puerta de entrada para la iniciativa de Ostium Coffee en La Argentina, Huila, y sienta las bases para el éxito de la empresa en el prometedor mercado cafetero de la región.

- Se ha logrado demostrar de manera contundente la viabilidad económica, política y ambiental de Ostium Coffee en la comercialización de café en el municipio de La Argentina, Huila. Mediante una evaluación exhaustiva del modelo financiero, se ha evidenciado la rentabilidad del emprendimiento, respaldada por indicadores clave como el Valor Presente Neto (VPN), el Tiempo de Recuperación de la Inversión (TIR) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).

El modelo financiero ha demostrado que Ostium Coffee es un proyecto económicamente viable, capaz de generar beneficios significativos a lo largo del tiempo. Además, se ha destacado la rigurosidad y compromiso del emprendimiento en materia ambiental. El enfoque en la economía circular y el conocimiento en ingeniería ambiental y sanitaria han permitido establecer prácticas sostenibles y respetuosas con el entorno. La viabilidad política también ha sido abordada en este trabajo de grado, demostrando la capacidad de Ostium Coffee para adaptarse y cumplir con las regulaciones y políticas locales en materia de comercialización de café. El emprendimiento se ha posicionado como un actor responsable y comprometido con el desarrollo socioeconómico del municipio.

Referencias Bibliográficas

- Aguilar Zambrano, L. I. (2003). Crisis del café y el desarrollo regional. *Cuadernos de Economía*, 21(38), 239-272. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/ceconomia/article/view/10397>
- Alzate Hoyos, C. A. (2013). Gestión de la innovación en el sector de cafés especiales. Caso de estudio Asociación de Cultivadores de Apía, Risaralda–Asoapia. *Sociedad y Economía*, (25), 135–156. https://sociedadyeconomia.univalle.edu.co/index.php/sociedad_y_economia/article/view/3967
- Avellaneda, R., & González Pearson, N. (2003). Vietnam: Una introducción a su desarrollo y su caficultura. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, (48), 110-131. <https://journal.universidadean.edu.co/index.php/Revista/article/view/257>
- Ballesteros, Y. (2021, junio 24). *Residuos de la producción de café: una alternativa sostenible*. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2021/06/24/residuos-de-la-produccion-de-cafe-una-alternativa-sostenible/>
- Cano Sanz, C. G., Vallejo Mejía, C., Caicedo García, E., Amador Torres, J. S., & Tique Calderón, E. Y. (2012). *El mercado mundial del café y su efecto en Colombia*. Borradores de Economía N° 70. Banco de la República de Colombia. <https://repositorio.banrep.gov.co/handle/20.500.12134/5733>
- Castaño Carmona, M. A. (2023, febrero 15). *Café de especialidad: una oportunidad para el turismo en Colombia*. El Espectador. <https://www.elespectador.com/turismo/cafe-de-especialidad-una-oportunidad-para-el-turismo-en-colombia/>
- Castaño Montaña, V. M., & Echeverry, J. M. (2016). *Plan de mejoramiento para la comercialización de café orgánico producido en la finca Los Ángeles del municipio de*

Balboa departamento de Risaralda [Trabajo de grado pregrado, Universidad libre].

Repositorio Institucional Unilibre. <https://repository.unilibre.edu.co/handle/10901/17170>

Coello, J. (2023, febrero 2). *Fermentaciones exóticas: cómo se desarrollan en cafés naturales vs. en lavados. Perfect Daily Grind.*
<https://perfectdailygrind.com/es/2023/02/02/fermentaciones-exoticas-en-cafes-naturales-vs-lavados/>

Congreso de la República de Colombia. (1873). Ley 84 de 1873. *Código Civil Colombiano.*
http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/codigo_civil.html

Congreso de la República de Colombia . (1991). Ley 9 de 1991. *Por la cual se dictan normas generales a las que deberá sujetarse el Gobierno Nacional para regular los cambios internacionales y se adoptan medidas complementarias.*
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=80013>

Congreso de la República de Colombia. (1993). Ley 99 de 1993. *Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones.*
http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0099_1993.html

Congreso de la República de Colombia. (2012, abril 24). *Ley 1523 de 2012. or la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones.*
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=47141>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia [FNC]. (2013). *Manual del Cafetero Colombiano : investigación y tecnología para la sostenibilidad de la caficultura.* Bogotá: AGRA Ltda.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia [FNC]. (2016). *Historia del café en Colombia*. Bogotá D.C.: FNC .

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia [FNC]. (2021). *Informe de Gestión 2021*. Comité de Cafeteros del Huila. https://huila.federaciondecafeteros.org/app/uploads/sites/4/2022/05/FNC-Informe-de-Gestion-2021-Comite-Huila_compressed-2-comprimido.pdf

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia [FNC]. (s.f.). *Cafés especiales*. <https://federaciondecafeteros.org/wp/programas/cafes-especiales/>

Fibrianto, K., Ardianti, A. D., Pradipta, K., & Sunarharum, W. B. (2017). The influence of brewing water characteristic on sensory perception of pour-over local coffee. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102-114. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012095/meta>

Flores, D. (2008). Oportunidades y Desafíos para Pequeños Productores de Café en un marco global de cambio. *Funde (Fundación Nacional para el Desarrollo)*, (106), 13-22. <https://core.ac.uk/reader/35286368>

Fórumcafé [Fórum Cultural del café]. (2022, diciembre 22). *Mercado del Café 2023 ¿Qué podemos y debemos esperar?*. <https://www.forumdelcafe.com/noticias/mercado-cafe-2023-que-podemos-debemos-esperar>

García Chiang, A. (2011). El comercio justo: ¿Una alternativa de desarrollo local?. *Polis*, 7(1),105-140. <https://polismexico.izt.uam.mx/index.php/rp/article/view/122>

Gobernación del Huila. (s.f.). *Caficultura huilense sigue creciendo*. <https://www.huila.gov.co/publicaciones/10606/caficultura-huilense-sigue-creciendo/>

La República. (2022, diciembre 11). *El consumo de café aumentará entre 1% y 2% por año hasta 2030, según la OIC*. <https://www.larepublica.co/globoeconomia/el-consumo-de-cafe-aumentara-entre-1-y-2-por-ano-hasta-2030-segun-la-oic-3506631>

Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial . (2005). Resolución 1023 del 2005. *Por la cual se adoptan guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación*.
https://archivo.minambiente.gov.co/images/AsuntosambientalesySectorialyUrbana/pdf/sostenibilidad_sectores_productivos/res_1023_280705_adopcion_general.pdf

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2022). *Plan Nacional de Negocios Verdes 2022-2030*. <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2022/11/Actualizacion-Plan-Nacional-Negocios-verdes-2022-2030-VF2-2.pdf>

Ministerio de Protección Social . (2011). *Código Sustantivo del Trabajo* . Bogotá, D.C.: Min. Protección Social.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013, julio 22). Resolución Número 00002674 de 2013. *Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*.
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf

Ministerio del Ambiente. (2014). *Resolución 0208*. Bogotá: Min. Ambiente.

Ministerio del Medio Ambiente. (1996, octubre 4). Decreto 1791 de 1996. *Por medio del cual se establece el régimen de aprovechamiento forestal*.
<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1296>

- Ocampo López , O. L., & Álvarez Herrera, L. M. (2017). Trend in Coffee Production and Consumption in Colombia. *Apuntes del Cenes*, 36(64), 139–165. <https://doi.org/10.19053/01203053.v36.n64.2017.5419>
- Organización Internacional del Café [OIC]. (2021). *Informe de mercado de café: Los precios del café siguieron subiendo en agosto de 2021 y la preocupación acerca del futuro suministro y el aumento en el costo del transporte fueron el principal motor del mercado.* <https://www.ico.org/documents/cy2020-21/cmr-0821-c.pdf>
- Ospina Marulanda, A. (2017). *La industria de los cafés de especialidad. Relación entre certificaciones de calidad o especialidad, y los ingresos de los caficultores en Colombia. 1989 – 2015* [Trabajo de grado pregrado, Universidad del Rosario]. Repositorio Institucional E-docUR. <http://repository.urosario.edu.co/handle/10336/13770>
- Oxfam Intermón. (2021, marzo 22). ¿Cómo llego a ser tan famoso el café de Colombia?. <https://www.tierramadre.org/tierra-madre-noticias-destacadas/como-llego-a-ser-tan-famosos-el-cafe-de-colombia/>
- Otero, M. (PDG). (2021, enero 20). *Recolección selectiva: cómo influye en la calidad del café.* Perfect Daily Grind <https://perfectdailygrind.com/es/2021/01/20/recoleccion-selectiva-como-influye-en-la-calidad-del-cafe/>
- Newton, T. (2020, julio 3). *Cómo satisfacer las necesidades actuales del cliente en tú café.* Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2020/07/03/como-satisfacer-las-necesidades-actuales-del-cliente-en-tu-cafe/>
- Perfetti, J. J., Balcázar, Á., Hernández, A., & Leibovich, J. (2013). *Políticas para el desarrollo de la agricultura en Colombia.* FEDESARROLLO. <https://www.repository.fedesarrollo.org.co/handle/11445/61>

Puerta Quintero, G. I. (2012). *Factores, procesos y controles en la fermentación del café.*

Manizales:

Cenicafé.

[https://www.researchgate.net/publication/324026227 Factores procesos y controles en la fermentacion del cafe](https://www.researchgate.net/publication/324026227_Factores_procesos_y_controles_en_la_fermentacion_del_cafe)

Rainforest Alliance. (s.f.). *Certificación Agricultura Sostenible.* <https://www.rainforest-alliance.org/es/certificacion/>

Reynolds, C. (2022, octubre 2). *¿Las marcas de cafés especiales se están volviendo cada vez más similares?.* Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2022/10/02/marcas-cafes-especiales-cada-vez-mas-similares/>

Sánchez Madriz, L. E. (2021). *Desarrollo de un sistema para el monitoreo en tiempo real de las secadoras mecánicas de café de la Compañía Santa Rosa Limitada* [Trabajo de grado pregrado, Instituto Tecnológico de Costa Rica]. Repositorio TEC. <https://repositoriotec.tec.ac.cr/handle/2238/14274>

Saray Ramírez, A.(2022, marzo 1). *Fermentación láctica: ¿una alternativa de beneficio para los productores?.* Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2022/03/01/fermentacion-lactica-alternativa-de-beneficio-para-productores/>

Saldarriaga Gallón, T. G., & Rednón Betancur, J. C. (2020). *Elaboración de una propuesta alternativa de comercialización para los productores de café basada en la venta de flor de café* [Trabajo de grado pregrado, Universidad Nacional Abierta y a Distancia]. Repositorio UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35225>

Samaniego, J. L. (2009). *Cambio climático y desarrollo en América Latina y el Caribe: una reseña.* Santiago de Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe

- (CEPAL). <https://www.cepal.org/es/publicaciones/3640-cambio-climatico-desarrollo-america-latina-caribe-resena>
- Suarez Sanchez, D., & Osorio Muñoz, N. (2016). *Competitividad y generación de valor para empresas cafeteras: El desarrollo de los cafés especiales* [Trabajo de grado pregrado, Universidad ICESI]. Biblioteca digital Universidad Icesi. https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/handle/10906/81003
- Tecnícafé [Parque Tecnológico de Innovación]. (2023). *Tecnícafé, enfoques estratégicos*. <https://tecnicafe.co/>
- Useche Cubides, H. J., & Marín Castro, M. N. (2022). Análisis del riesgo biomecánico en el sector cafetero en los municipios de Topaipí y Changuaí en Cundinamarca [Trabajo de grado pregrado, Universidad Santo Tomás]. Repositorio Institucional USTA. <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/45357>
- Velásquez Agudelo, C., & Travéz Velásquez, M. (2019). *Café especial, una alternativa para el sector cafetero en Colombia* [Trabajo de grado pregrado, Universidad EAFIT]. Repositorio Institucional Universidad EAFIT. <https://repository.eafit.edu.co/handle/10784/15236>
- Verd, J. (2000). Recursos para las CTMA: la matriz de Leopold. Un instrumento para analizar noticias de prensa de temática ambiental. *Enseñanzas de las Ciencias de la Tierra*, 8(3), 239-246. <https://www.raco.cat/index.php/ECT/article/view/88684/132833%20>
- Vivas Montealegre, R. (2023, enero 2). *Jóvenes emprendedores en café de especialidad: retos y oportunidades*. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/es/2023/01/02/jovenes-emprendedores-cafe-especialidad/>

Anexos

Formación Académica

Ilustración 17

certificado curso con universidad EAN



Nota. Tomado del repositorio académico Universidad EAN

Ilustración 18

Certificado de curso de fermentaciones en el café en el parque tecnológico del café TECNICAFÉ



Nota. Tomado de Tecnicafé

Ilustración 19

Diplomado con FNC y la Fundación Manuel Mejía

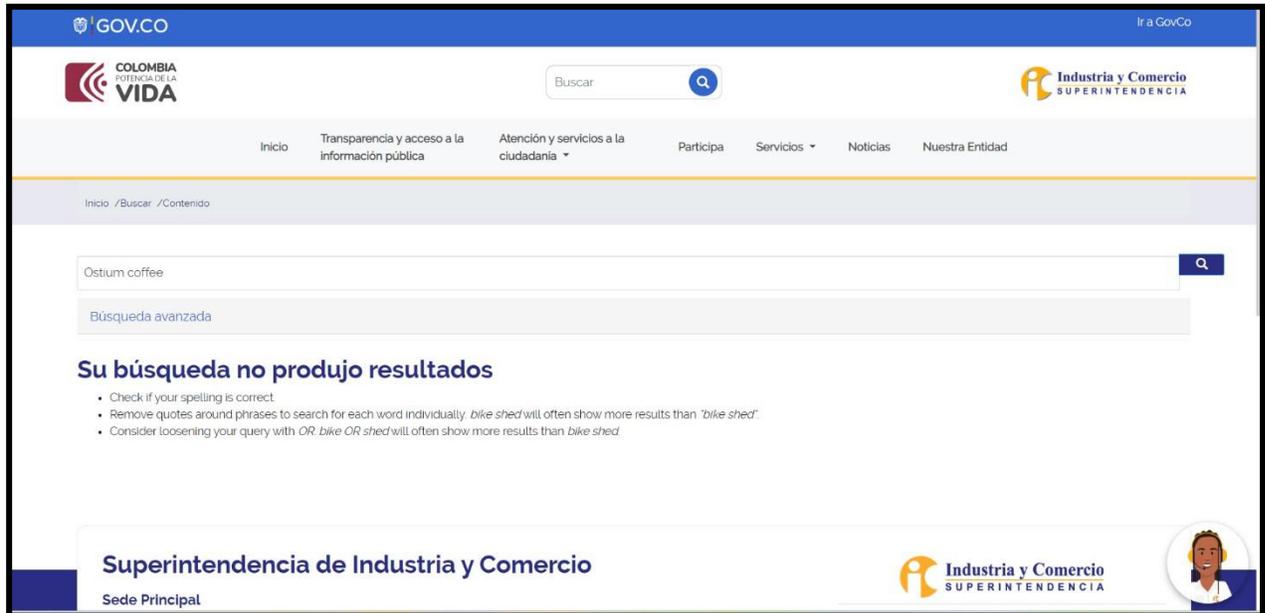


Nota. Fuente propia

1.1.1. Homónima

Ilustración 20

Búsqueda en la plataforma de Industria y Comercio



Nota. Tomado de <https://www.sic.gov.co/>

Ilustración 21

Búsqueda en la Plataforma de Registro Único de Información



Nota. Tomado de <https://www.rues.org.co/>