



En La Producción del Café; Conocer el Producto es la Clave Para la Rastreabilidad

James Kosalos
San Cristobal Coffee Importers
jamesk@sancristocafe.com

Agenda



1. Los Precios Del Café Determinados Por La Bolsa
 - Impedimentos de sustentabilidad para los productores pequeños
2. Estrategias Probadas Para Aumentar Consistentemente Sus Ingresos de Café:
 - El Café como un producto manufacturado
 - Conociendo el valor de los componentes en el producto
 - Comprensión del proceso de producción del café
 - Obteniendo el control sobre el proceso de producción
 1. Recepción de la fruta
 2. Operación del beneficio húmedo
 3. Evaluación del producto seco
 4. Diseño de las mezclas
 5. Operación del beneficio seco
3. Integración Vertical Para Aumentar El Valor Del Café

El Mercado de Café, le Sigue al del Petróleo



La Determinación de Precio Favorece al Comprador:

- Se garantizan a los compradores, el precio más bajo, basado en la disponibilidad, en una subasta mundial

El Inevitable Resultado, Impide La Sustentabilidad:



1. Se garantiza a los productores de café un precio que no tiene ninguna relación con el costo de producción a corto plazo
 - La mayoría de los productores de café son pequeños agricultores que no tienen acceso a financiamientos, ni otros instrumentos financieros



2. La volatilidad de los precios puede anular los premios de calidad y certificación que fácilmente reducen o eliminan cualquier incentivo del productor para invertir para mejorar la calidad o productividad
 - El café de baja calidad trae a menudo un precio más alto que el mejor



3. En un esfuerzo por seguir siendo competitivos, los productores de café impulsan prácticas de QA en la cadena de los compradores
 1. Oportunidad perdida para mejorar

Enfocándose En la Sustentabilidad....

Nuestro Objetivo Es Precios Consistentemente más Altos para los Pequeños Agricultores para Que Puedan Financiar Mejores Prácticas Agrícolas Y su Desarrollo Social

Esto Requiere Estrategias Que Mitigan O Eliminan Los Impedimentos Primarios, A Saber:



1. Precios garantizados no relacionados al costo de producción



2. Ganancias inciertas; poco incentivo para mejorar.
¿Para qué molestarse?



3. Control de calidad abrogada por los productores

Algunas Estrategias Probadas Para el Éxito:



1. Precio Promediado: Enfoque a Largo Plazo

- Ayuda a cuantificar las ganancias respecto a los precios de la bolsa
- Mitiga la volatilidad de la bolsa
- Promueve la equidad en las Sociedades Rurales
- Facilita la integración vertical y atrae a socios tostadores

2. Gestión de Calidad: Controles de Proceso y Rastreabilidad

- Consistente y continuamente mejorando la calidad
- Enfoque en rendimientos: cosecha, beneficio humedo, beneficio seco
- Manos a la obra.....enseñando y aprendiendo con el ejemplo

3. Administración del Flujo de Efectivo: Financiando La Cosecha

4. Desarrollo del Mercado Para Aumentar el Ingreso

- Valor total = el Valor Intrínseco + Valor Percibido
- Todo el café se vende en el mercado apropiado

5. Manejo de Riesgos Para Acceder a Recursos Bancarios

- Controles del proceso y garantías de los préstamos
- Ayudando a las sociedades rurales para volverse “auto-financiables”

Algunas Estrategias Probadas Para el Éxito:



1. Precio Promediado: Enfoque a Largo Plazo

- Ayuda a cuantificar las ganancias respecto a los precios de la bolsa
- Mitiga la volatilidad de la bolsa
- Promueve la equidad en las Sociedades Rurales
- Facilita la integración vertical y atrae a socios tostadores

2. Gestión de Calidad: Controles de Proceso y Rastreabilidad

- Consistente y continuamente mejorando la calidad
- Enfoque en rendimientos: cosecha, beneficio humedo, beneficio seco
- Manos a la obra.....enseñando y aprendiendo con el ejemplo

3. Administración del Flujo de Efectivo: Financiando La Cosecha

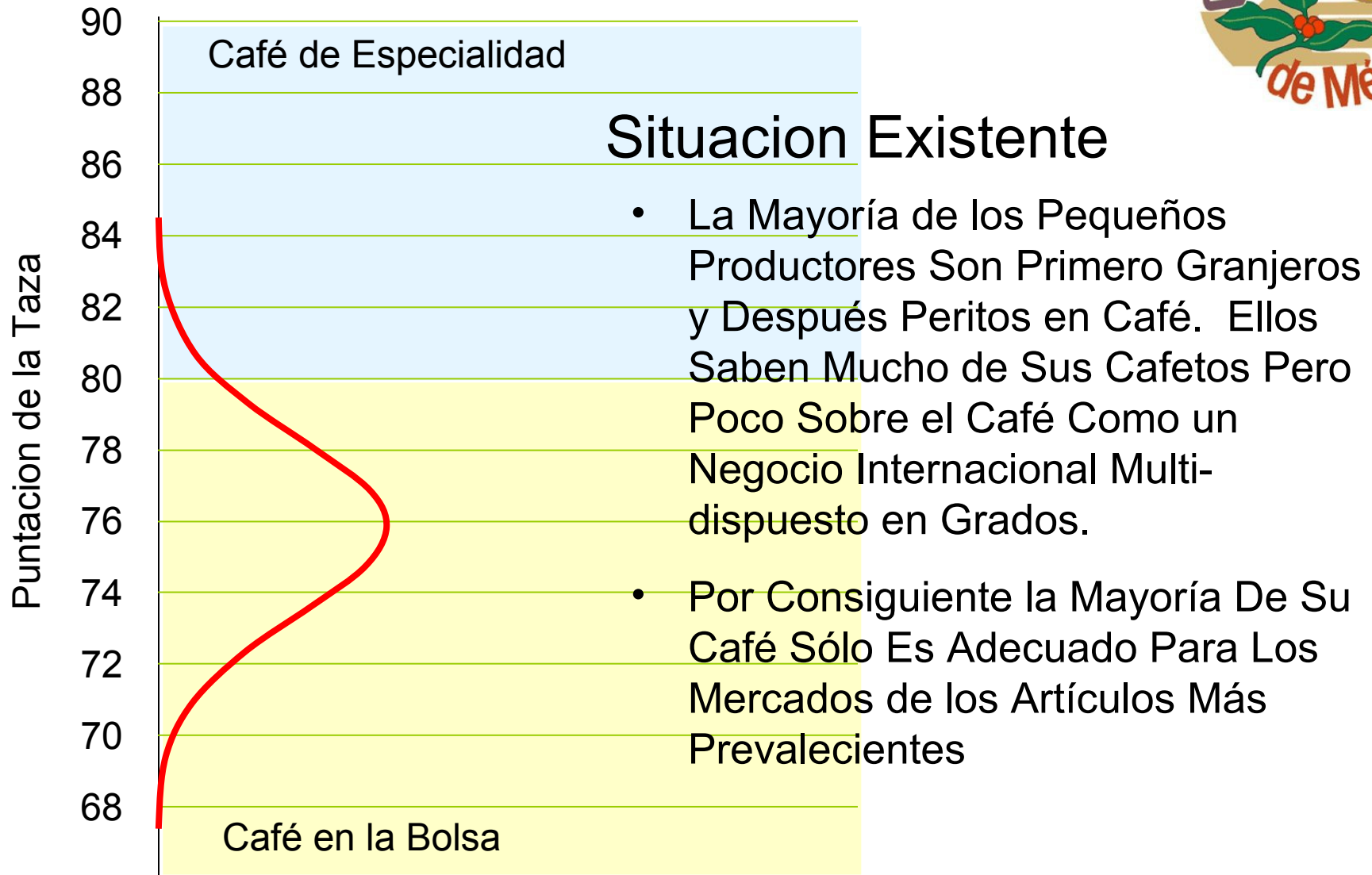
4. Desarrollo del Mercado Para Aumentar el Ingreso

- Valor total = el Valor Intrínseco + Valor Percibido
- Todo el café se vende en el mercado apropiado

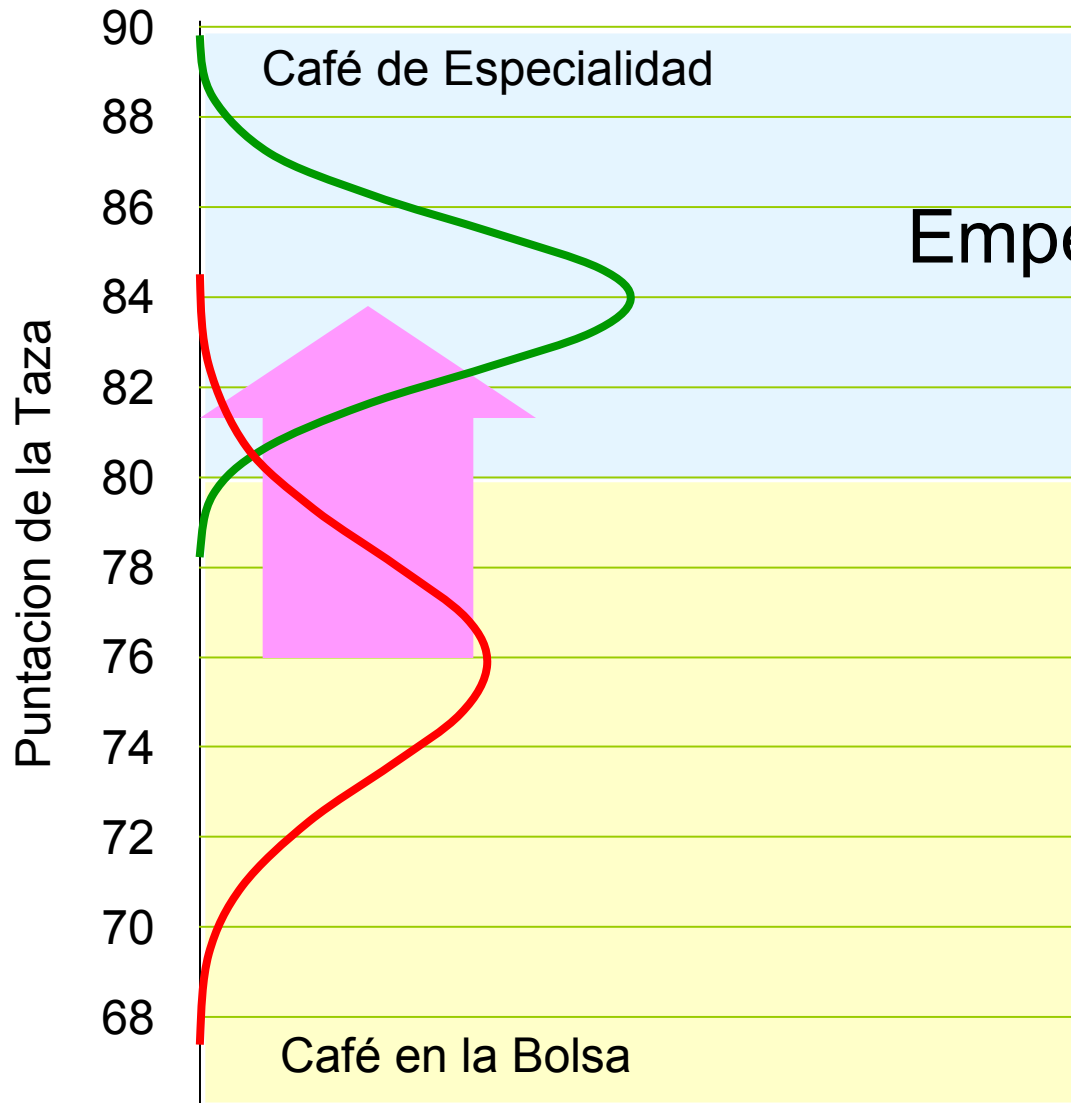
5. Manejo de Riesgos Para Acceder a Recursos Bancarios

- Controles del proceso y garantías de los préstamos
- Ayudando a las sociedades rurales para volverse “auto-financiables”

Elevando la Calidad: Precios Más Altos, 1 of 2



Elevando la Calidad: Precios Más Altos, 2 of 2

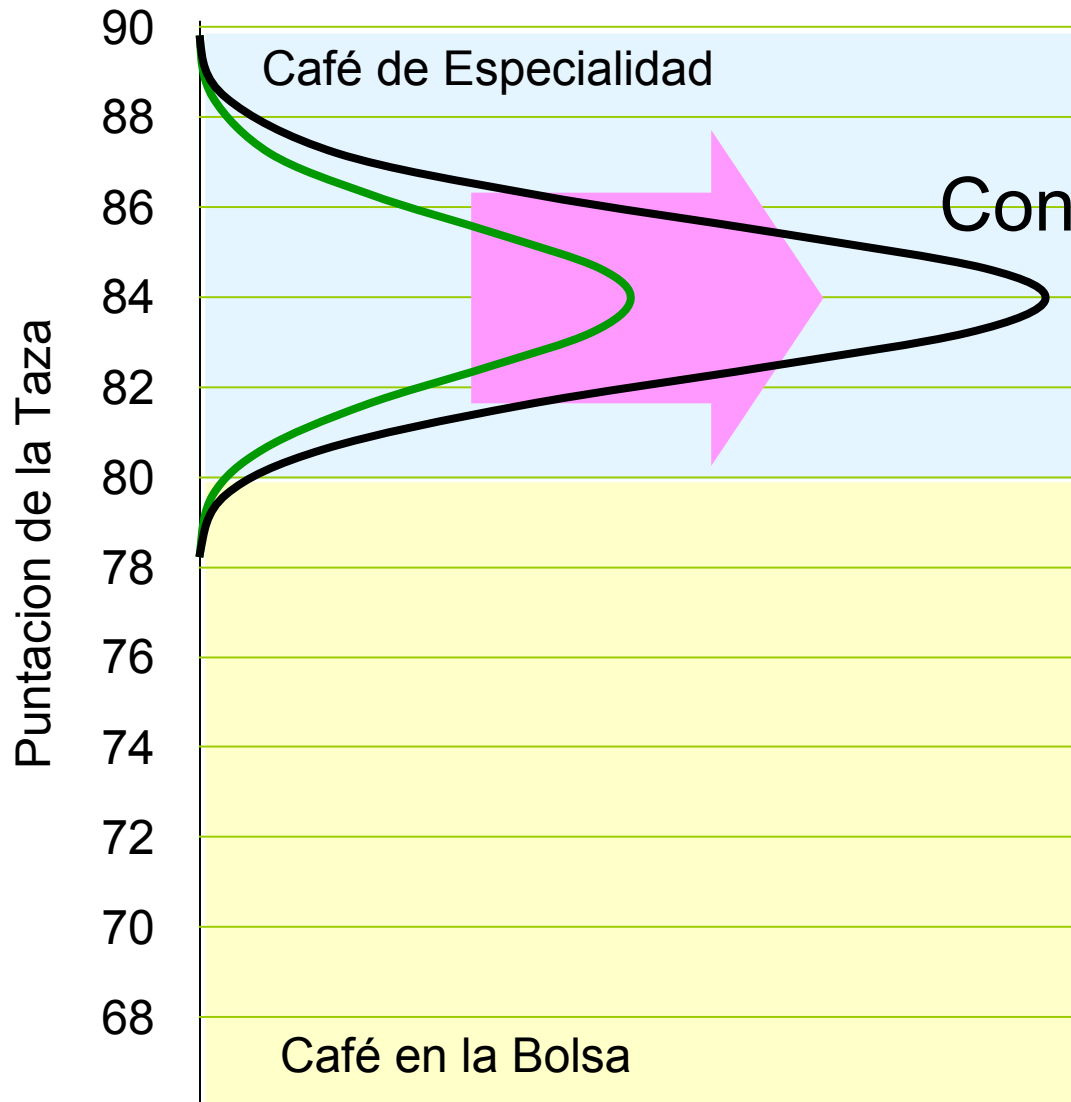


Empezando El Cambio

Enfoque En
Mejorar la
Calidad

Café Mejor, Precios Mejores

Elevando Volumen: Ingresos Más Altos

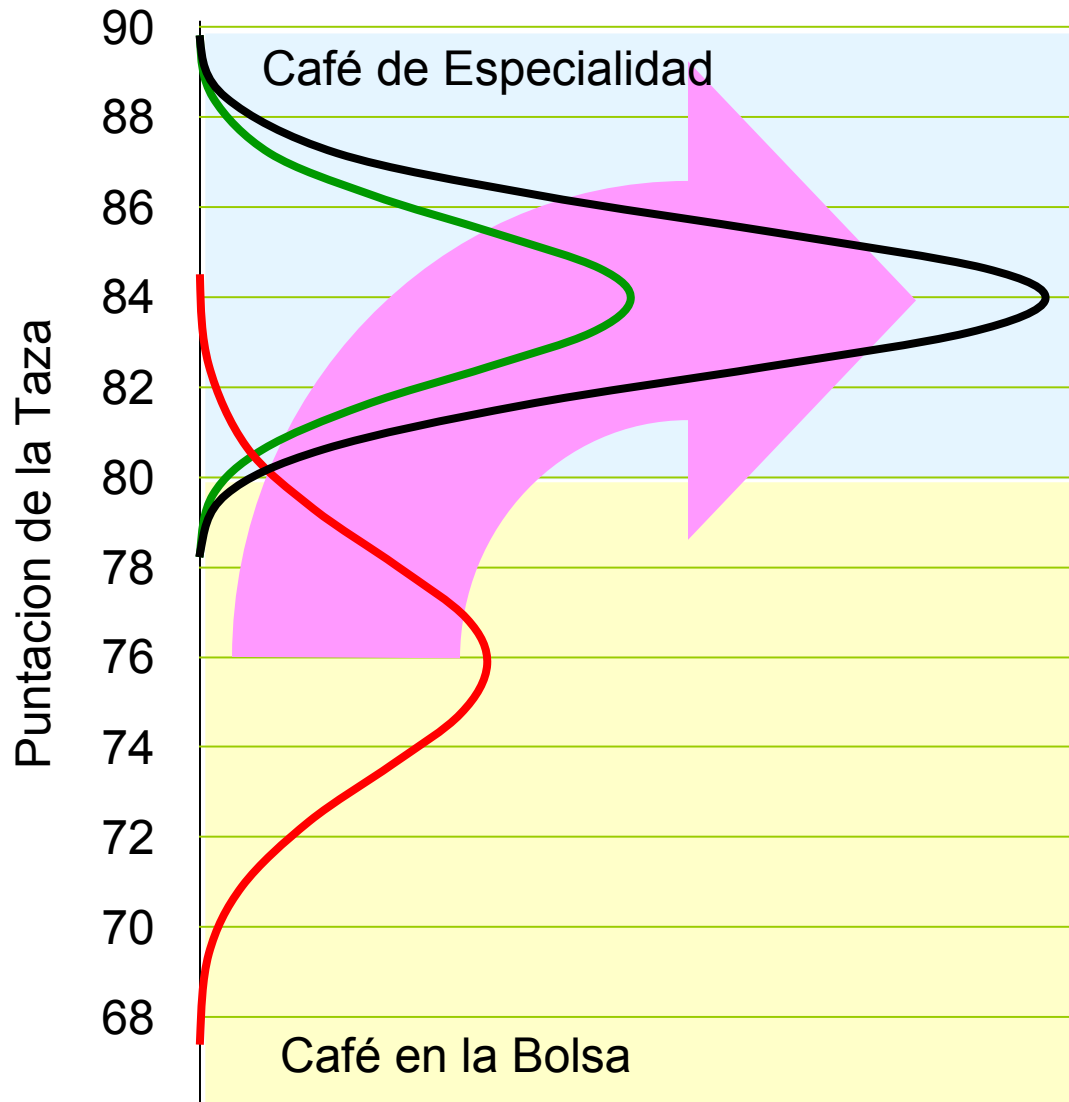


Continuando El Cambio

Aumentar la
Atención A los
Rendimientos Y
Productividad

Más Café, Más Dinero

Resultado del Cambio:



Ganancias
Significativamente
Aumentadas a Través
de una Combinación de
Calidad y Productividad
Aumentadas

**Sustentabilidad
Mejorada**

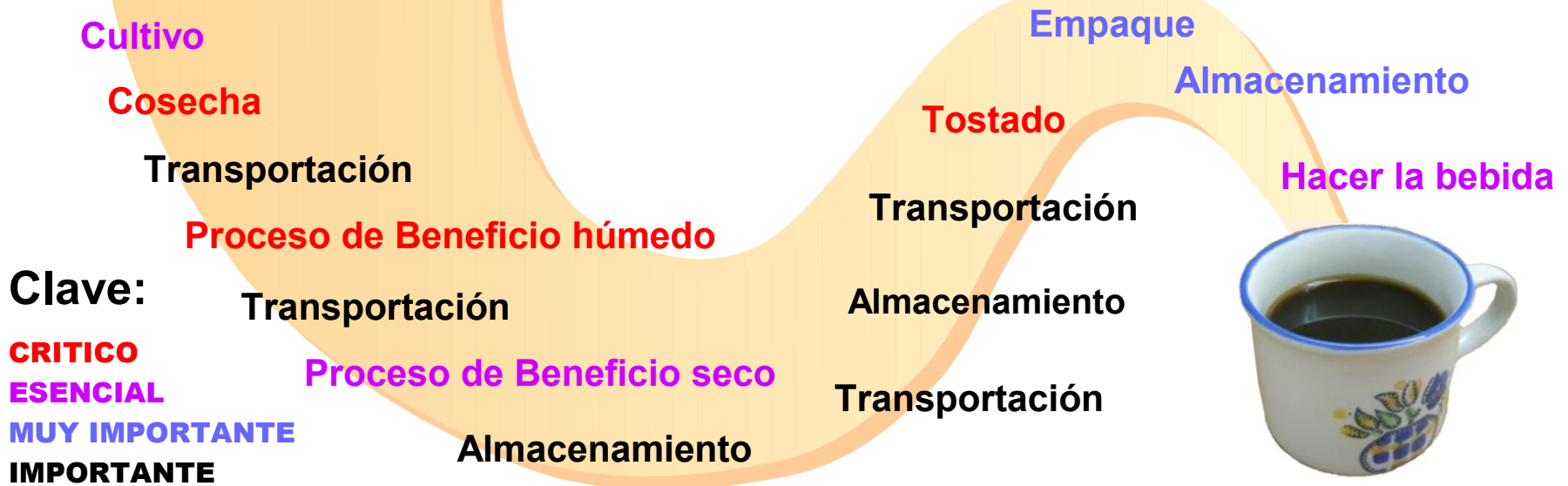
Entonces....

¿Cómo se logra esto?

El Cambio Requiere Conocimiento, 1 de 2



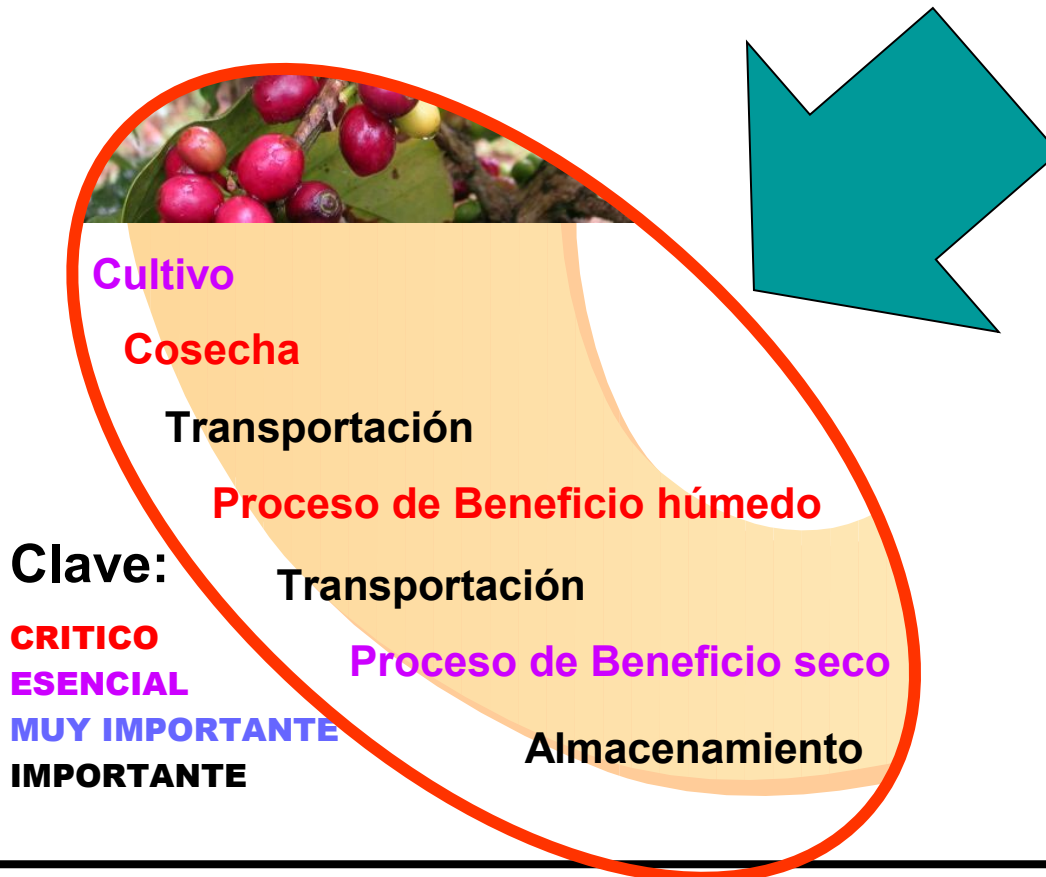
Después de que el fruto perfecto y completamente maduro ha sido selectivamente cosechado, ya no se puede hacer nada mas para mejorar la calidad; lo mejor que podemos hacer es mantener la calidad a través de un procesamiento y manejo adecuados



El Cambio Requiere Conocimiento, 2 de 2



Los Productores
Necesitan
Enfocar Sus
Esfuerzos Aqui



El Cambio Requiere Conocimiento



Todo el café es basado en las Cerezas.....

Conozca el Valor de Su Fruta.....



Cultivo

Cosecha

Transportación

Proceso de Beneficio

Transportación

Proceso de Beneficio seco

Almacenamiento

1

¡¡ La Calidad de la Fruta es Critica !!

Clave:

CRITICO

ESENCIAL

MUY IMPORTANTE

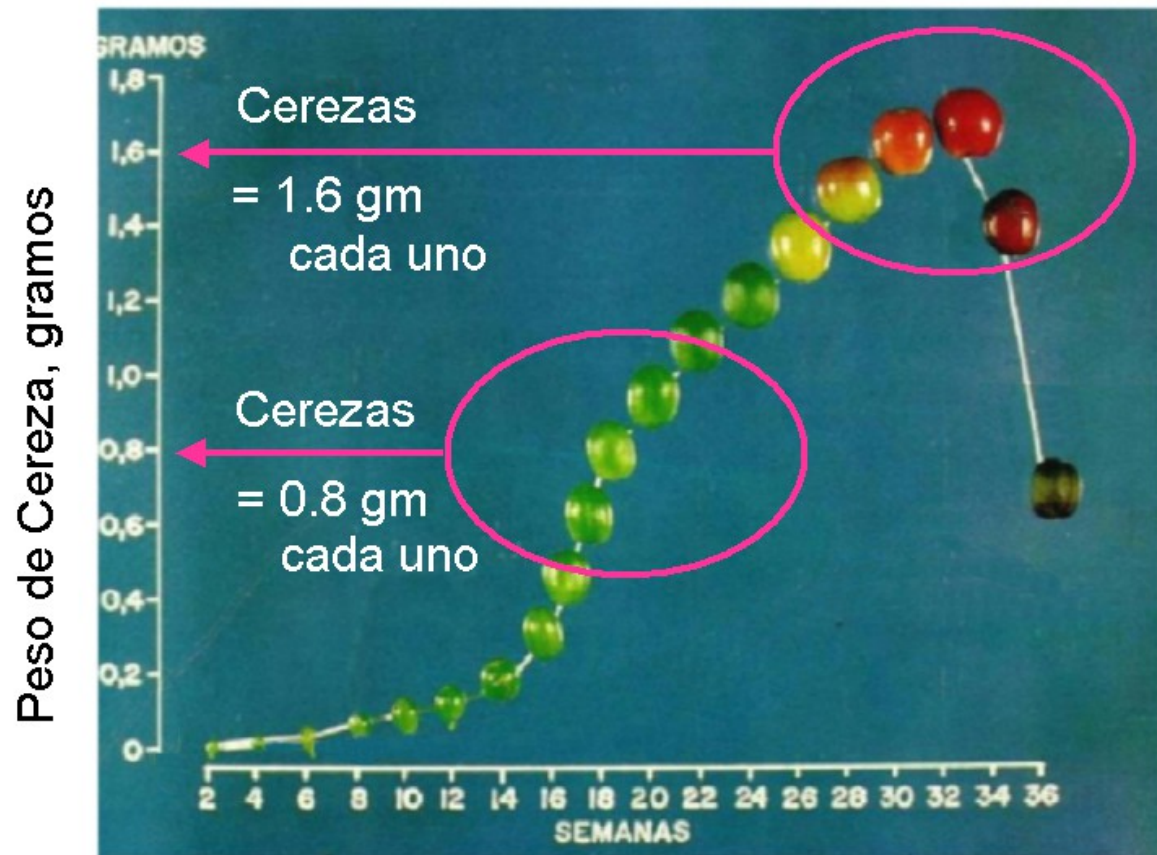
IMPORTANTE

Cosecha: Selección de Fruta por Peso



- El Cafe es Comprado y Vendido por Peso
- La fruta madura y roja brinda mas ganancias para los productores porque pesa mas que fruta verde e inmaduro.

- **Un productor puede perder la mitad de su cosecha por cortar café verde e inmaduro !!!**



Desarrollo de Fruta, semanas

www.adocafes.org

En Algunos Países La Fruta es Vendida Por Volumen



El Resultado Es El Mismo:

Productores que cortan cerezas verdes, pierden la mitad de su cosecha

Photo: Mario Arroyo Uder

Cosecha: Selección de la Fruta por Azúcar

Madurez y Contenido de Azúcar

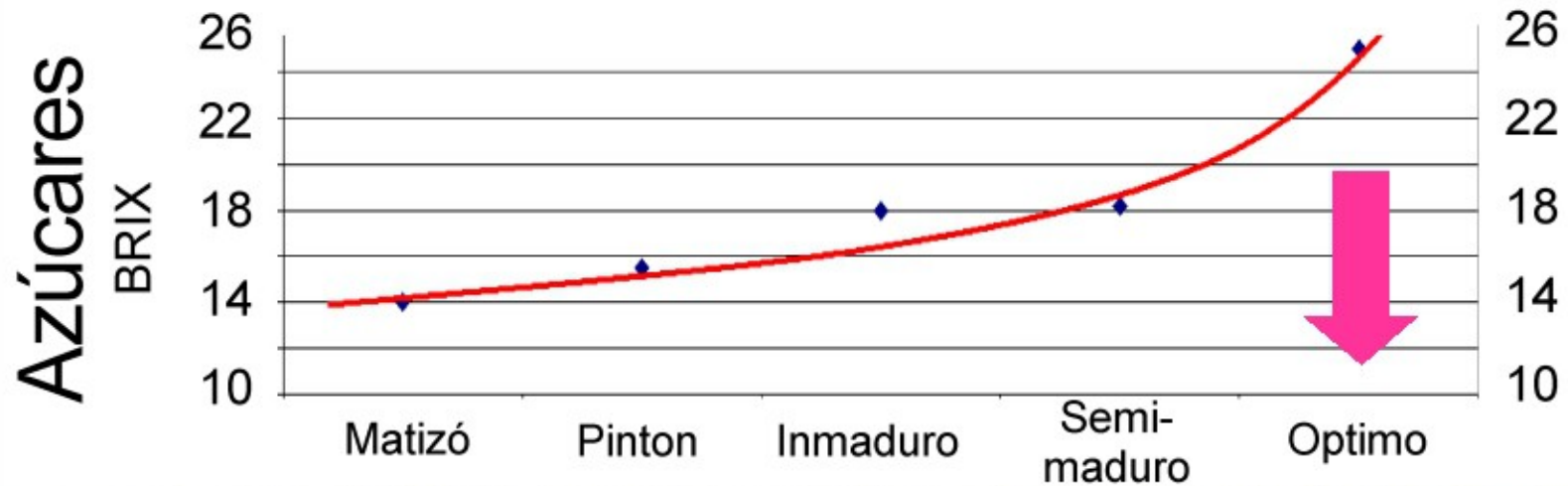
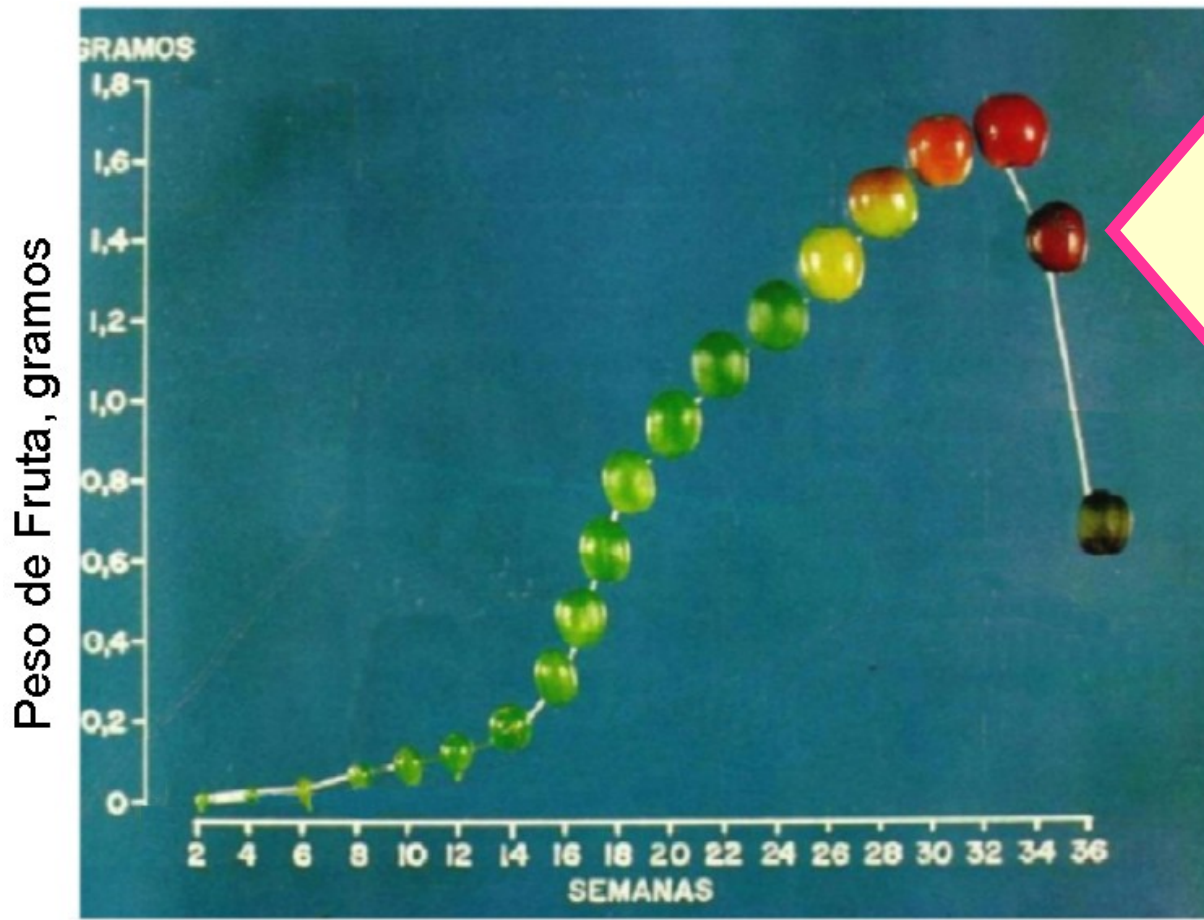


Photo: Manuel Diaz

Selección de Fruta para Maximizar Ingresos



Desarrollo de Fruta, semanas

www.adocafes.org

**Cortar
Selectivamente
para Maximizar
el Contenido de
Azúcar !!!**

EL CAFE ES MUCHO
MEJOR

HAY MUCHO MENOS
DEFECTOS

Selección de Fruta

Muy Bueno !!!



Photo: Ricardo Peña



No Tan Bueno !!!

Photo: James Kosalos

Por qué Solo Fruta Optimamente Madura?



- **Fruta Madura**

- Pesa Mas
- Produce un Cafe Mas Dulce y con Mas Cuerpo

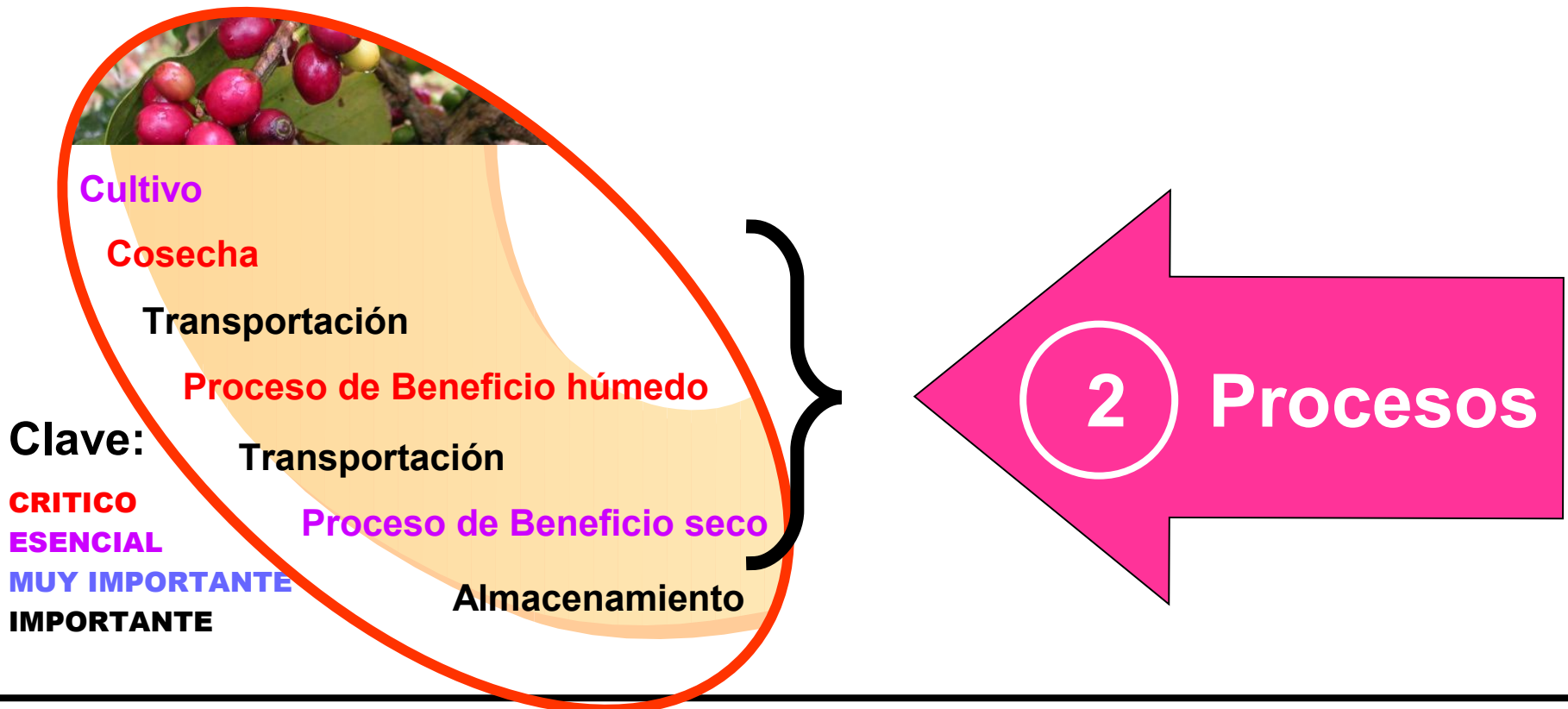
- **Fruta Inmadura/Verde**

- Pesa menos
- Introduce Defectos Fisicos
 - 5 granos Inmaduros/Verdes = un defecto
 - 5 granos Mordidos por la Despulpadora = un defecto
- Baja la Calidad de la Bebida
 - Menos Dulzura en la Taza
 - Sabores Astringentes y Herbales
 - Taza Delgada
 - Taza Plana

El Cambio Requiere Conocimiento

El Café es un Producto Manufacturado.....

Conozca Sus Componentes Y Procesos



Contemplando El Sendero Del Café



Múltiples Parcelas

Multiples Parcelas

Beneficio Húmedo

- Recepción
- Procesos hasta seco.
- Almacenaje

Beneficio Húmedo

- Recepción
- Procesos hasta seco.
- Almacenaje

Beneficio Seco

- Almacenaje
- Procesos hasta exportación
- Almacenaje

Fruta

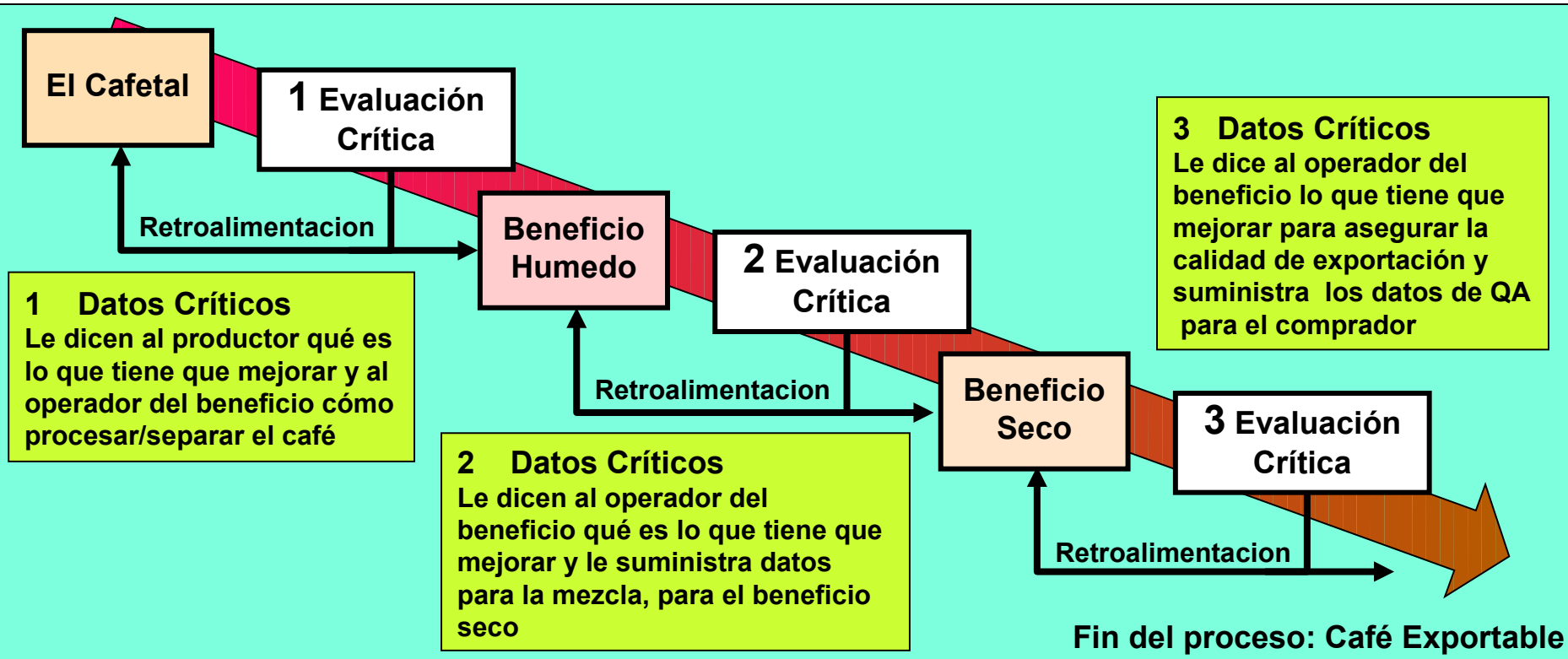
Pergamino

Café en Oro

Control Del Procesos En La Producción



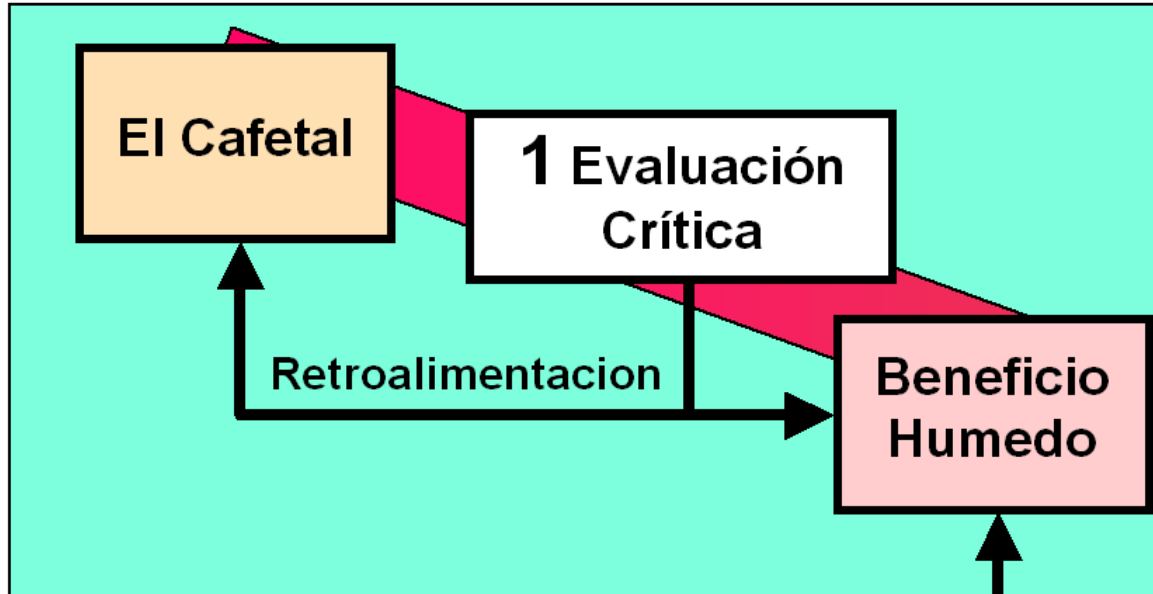
1. Diariamente Es Necesario Evaluar La Fruta Que Llega A los Beneficios
2. Después De Secar Cada Lote Debe Evaluarse Formalmente Antes De Que Pueda Mezclarse de Manera Segura Con Cualquier Otro
3. Todos los Procesos en el Beneficio Seco Deben Supervisarse Para Asegurar la Calidad



Control Del Procesos 1



1. Diariamente Es Necesario Evaluar La Fruta Que Llega Al Beneficio Húmedo



1 Datos Críticos

Le dicen al productor qué es lo que tiene que mejorar y al operador del beneficio cómo procesar / separar el café

Datos Capturados:

- Productores, sus parcelas y sus certificaciones
- Cantidades y calidades de las cerezas entregadas por fecha
- Precios pagados
- Instrucciones para la separación por certificación, calidad, altitud, cultivar, etc

Confirmando la Calidad en la Recepción

Pago y Premio Basados en la Calidad



La Fruta Que no Cumple Con los Estándares Básicos de Calidad es Separada

- Estándares Básicos de Calidad:
 - Limpieza; libre de Materiales Extraños
 - Cosechado en el día de la recepción; sin indicios de fermentación
 - < 1% fruto inmaduro
 - < 20% de Cerezas dañadas por insectos
- Estándar Adicional Para el Premio de Calidad:
 - < 5% de daño por insectos

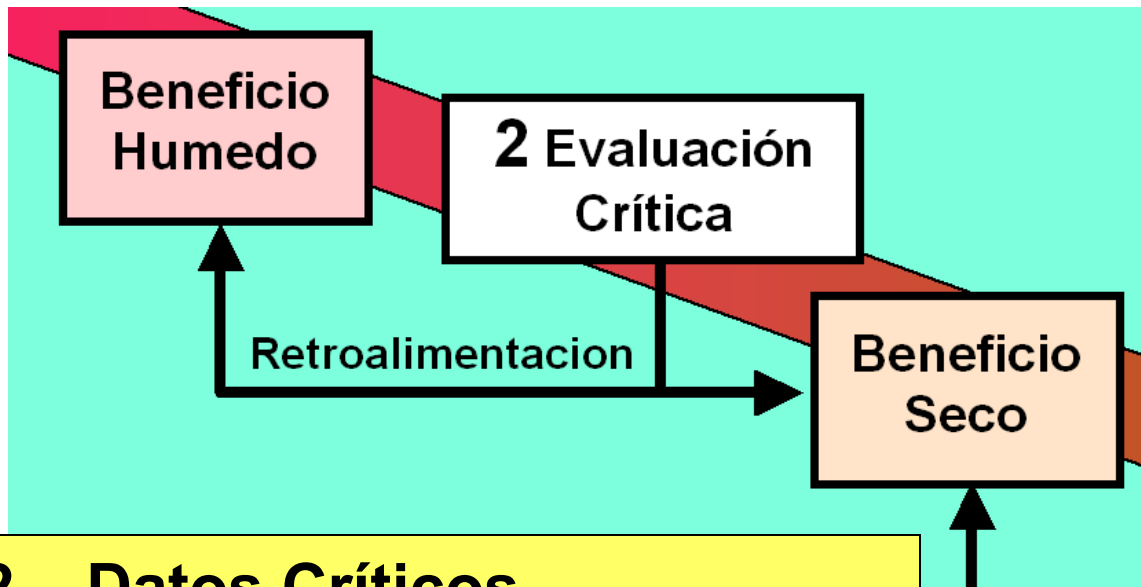
El monto de daño causado por insectos se determina contando el número de granos despulpados dañados por insectos que se quedan flotando



Control Del Procesos 2



- Después De Secar Cada Lote Debe Evaluarse Formalmente Antes De Que Pueda Mezclarse de Manera Segura Con Cualquier Otro



2 Datos Críticos

Le dicen al operador del beneficio qué es lo que tiene que mejorar y le suministra datos para la mezcla, para el operador del beneficio seco

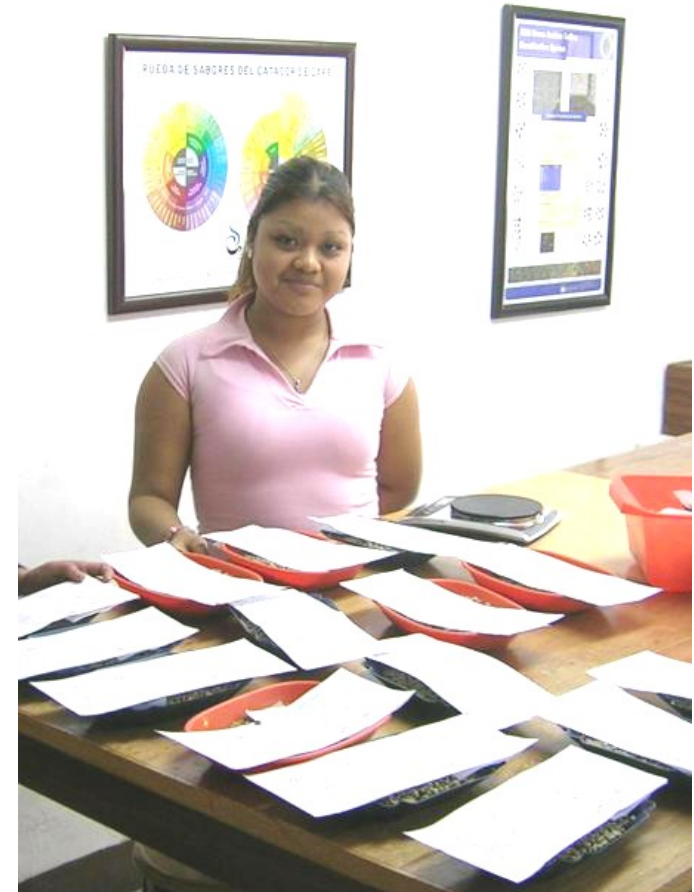
Datos Capturados:

- Fecha y duración de cada proceso
- Los datos de la evaluación del lote de patio para la retroalimentación de control de procesos y el diseño de las mezclas
- Rendimientos obtenidos
- Inventario

Confirmación Después Del Beneficio Húmedo



- Humedad y Apariencia
- Distribución del Tamaño del grano
- Rendimiento y Defectos
- Sabores en la Taza
- Datos Capturados en la base de datos digital



Confirmación De La Calidad De La Taza



- Todos los Datos de Calidad y las Características de la Taza Están Almacenados en Nuestra Base de Datos Digital Utilizando Nuestro FincaLab® Software
- Los Datos Almacenados Son Usados Para el Diseño de las

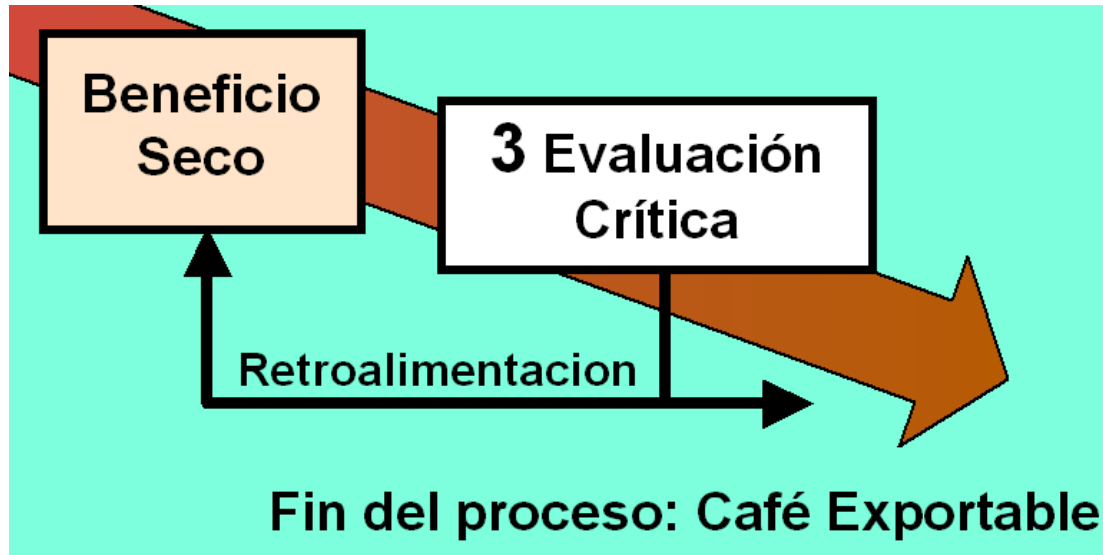
El tostador de precisión permite una evaluación mas confiable de las características de la taza



Control Del Procesos 3



3. Todos los Procesos Deben Supervisarse Para Asegurar el Cumplimiento Del Contrato



3 Datos Críticos

Le dice al operador del beneficio lo que tiene que mejorar para asegurar la calidad de exportación y suministra los datos de QA para el comprador

Datos Capturados:

- Cantidades de materia prima entregadas por lote
- Inventario de todos los rendimientos / resultados de los procesos
- Calidades por aspecto durante los procesos
- El inventario preciso de todos los componentes

La Calidad en el Beneficio Seco

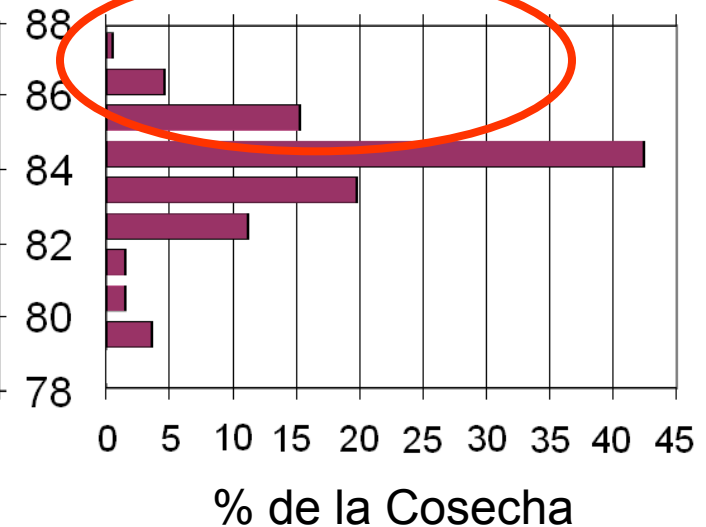
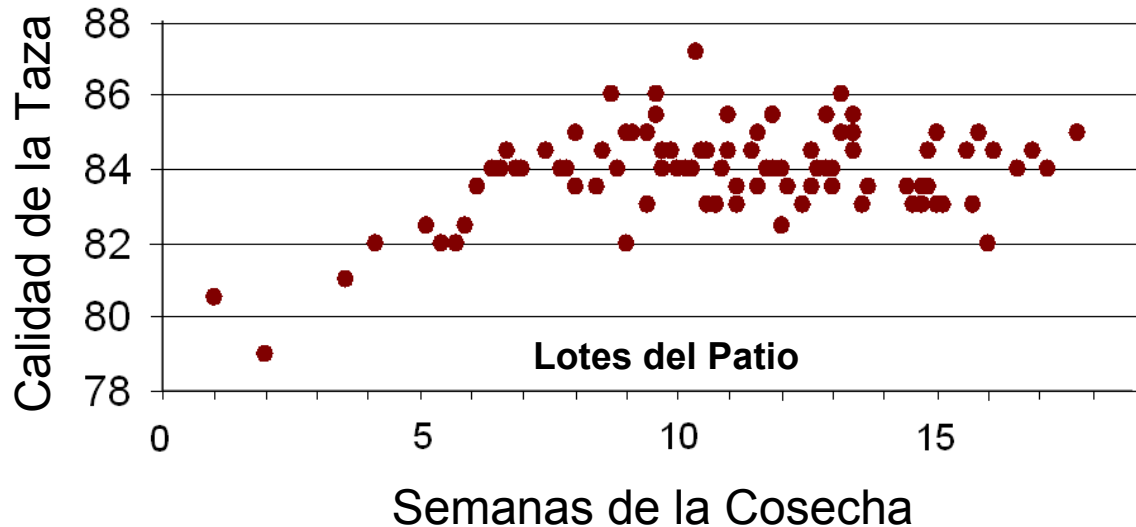
- Se Diseñan las Mezclas para Cumplir con las Especificaciones de Contratos
- El Café Preparado Para la Exportación se Evalúa Continuamente
- Todas las Bolsas de Café Están Etiquetadas Con la Pistola Swiftach®



Nuestros Datos nos Dicen....

- Aun En Los Beneficios Húmedos Bien Controlados Hay Variaciones En Calidad Durante La Cosecha
- Es Esencial Que Los Cafés Más Buenos Y los Peores se Identifiquen Y se Separen Antes Que Cualquier Mezcla Ocurra

~ 20% de la cosecha puede ganar premios significativos



Todas Las Mezclas Hechas Por Diseño



Visualización de Datos y Reportes Sobre Mezclas - Fncalab v1.5 Respaldo: MA_Resp_1_Sep_2011EXP.sql Temporada: 2010-2011

Tipo <input type="radio"/> Lavado <input type="checkbox"/> Mecanico <input type="checkbox"/> Tradicional <input type="radio"/> Natural Desp. <input checked="" type="radio"/> Natural <input type="radio"/> Todos	Forma <input type="radio"/> Pergamino <input type="checkbox"/> Sobrante de Lavadora <input type="checkbox"/> Sobrante de Cifon <input type="checkbox"/> Repasos de Verdes <input type="checkbox"/> Espumilla <input checked="" type="radio"/> Capulín <input checked="" type="checkbox"/> Flote <input type="radio"/> Oro	Calidad Cereza <input type="radio"/> Verde <input type="radio"/> Amarillo <input type="radio"/> Ambos <input type="radio"/> No Conocido <input checked="" type="radio"/> Todos	Secado por <input type="radio"/> Patio <input type="radio"/> Guardiola <input type="radio"/> Cama <input type="radio"/> Patio y Guardiola <input type="radio"/> Patio y Cama <input type="radio"/> Guardiola y Cama <input checked="" type="radio"/> Todos	Certificación <input type="radio"/> Ninguno <input type="radio"/> Certificado <input type="checkbox"/> Organico <input type="checkbox"/> Utz Kapeh <input checked="" type="radio"/> Todos	Beneficio: <input type="text" value="Todos"/> Comunidad: <input type="text" value="Todos"/> Dueño: <input type="text" value="Todos"/> <input type="button" value="Aplicar Filtros"/>
--	--	--	--	---	---

Materia Prima seleccionada para la Mezcla: 10,017 Kg

Calidad <input type="radio"/> Res <input type="radio"/> EP <input type="radio"/> AP	1 0 0	2 0 0	3 0 0	Etapa Kilos Oro Bruto Sacos Exportables	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	Evaluación por su Taza <input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Evaluación por su Aspecto <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Selección para ordenar Selección para hacer el grafico Graficado: Puntuacion Aspecto Escala: <input type="text" value="50"/>
---	-------------	-------------	-------------	--	--	---	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------	-----------------------	--

# CSM	Filtro	Beneficio Húmedo	Cant. de KG.	Nombre del Dueño	Fecha Lote	Fecha Catación	Puntuación Taza	SABOR R	Puntuación Aspecto	Hum. Or	Broca	Grafico	
391	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1427	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	85.00	8.00	53.00	10.20	7.00	
392	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1297	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	83.50	8.00	27.00	10.90	3.00	
387	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lichi	876	PROCAY	01-May-2011	25-May-2011	83.50	7.50	26.00	10.00	3.00	
292	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	2114	PROCAFE	03-Apr-2011	08-Apr-2011	83.00	7.50	5.00	10.00	2.00	
359	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	540	PROCAFE	20-Apr-2011	17-May-2011	83.00	7.50	11.00	10.10	0.00	
362	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1551	PROCAFE	19-Apr-2011	10-May-2011	83.00	7.50	11.00	10.00	1.00	
393	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	3639	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	83.00	8.00	41.00	11.10	5.00	
367	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	330	PROCAFE	05-Apr-2011	10-May-2011	82.50	7.50	9.00	9.50	1.00	
220	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	76	PROCAY	13-Mar-2011	25-Mar-2011	82.50	7.50	9.00	10.90	1.00	
78	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	637	PROCAY	02-Feb-2011	26-Feb-2011	82.50	7.50	2.00	10.50	0.00	
204	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	309	PROCAY	05-Mar-2011	25-Mar-2011	82.50	7.50	7.00	9.80	0.00	
286	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	400	PROCAY	22-Mar-2011	01-Apr-2011	82.50	7.50	4.00	9.90	1.00	
100	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	509	PROCAY	05-Feb-2011	25-Feb-2011	82.50	7.50	2.00	10.20	1.00	
157	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	1089	PROCAY	23-Feb-2011	11-Mar-2011	82.50	7.50	9.00	10.30	3.00	
172	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	1223	PROCAY	26-Feb-2011	11-Mar-2011	82.50	7.50	2.00	10.80	0.00	
370	Disp	<input type="checkbox"/>	Lima	214	PROCAFE	02-May-2011	10-May-2011	82.50	7.50	3.00	10.20	0.00	
56	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	379	PROCAY	23-Jan-2011	12-Feb-2011	82.00	7.50	5.00	10.60	1.00	
106	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	521	PROCAY	10-Feb-2011	25-Feb-2011	82.00	7.50	4.00	10.80	1.00	
207	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	746	PROCAY	01-Mar-2011	25-Mar-2011	82.00	7.00	1.00	10.80	0.00	
107	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	657	PROCAY	08-Feb-2011	25-Feb-2011	82.00	7.50	5.00	10.80	0.00	
108	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	594	PROCAY	06-Feb-2011	26-Feb-2011	82.00	7.50	5.00	10.60	1.00	
111	Disp	<input type="checkbox"/>	Lichi	222	BASILIO	09-Feb-2011	25-Feb-2011	82.00	7.50	16.00	10.20	0.00	

Información: Cant. de kg en rojo son kg no confirmados

Etapa 1
 Etapa 2
 Etapa 3

Los Componentes de las Mezclas son Cuidadosamente Seleccionados



Visualización de Datos y Reportes Sobre Mezclas - Fincalab v1.5 Respaldo: MA_Resp_1_Sep_2011EXP.sql Temporada: 2010-2011

Tipo <input type="radio"/> Lavado <input type="checkbox"/> Mecanico <input type="checkbox"/> Tradicional <input type="radio"/> Natural Desp. <input checked="" type="radio"/> Natural <input type="radio"/> Todos	Forma <input type="radio"/> Pergamino <input type="checkbox"/> Sobrante de Lavadora <input type="checkbox"/> Sobrante de Cifon <input type="checkbox"/> Repasos de Verdes <input type="checkbox"/> Espumilla <input checked="" type="radio"/> Capulin <input checked="" type="checkbox"/> Flote <input type="radio"/> Oro	Calidad Cereza <input type="radio"/> Verde <input type="radio"/> Amarillo <input type="radio"/> Ambos <input type="radio"/> No Conocido <input checked="" type="radio"/> Todos	Secado por <input type="radio"/> Patio <input type="radio"/> Guardiola <input type="radio"/> Cama <input type="radio"/> Patio y Guardiola <input type="radio"/> Patio y Cama <input type="radio"/> Guardiola y Cama <input checked="" type="radio"/> Todos	Certificación <input type="radio"/> Ninguno <input type="radio"/> Certificado <input type="checkbox"/> Organico <input type="checkbox"/> Utz Kapeh <input checked="" type="radio"/> Todos	Beneficio Todos Comunidad Todos Dueño Todos <input type="button" value="Aplicar Filtros"/>
--	--	--	--	---	--

Materia Prima seleccionada para la Mezcla: 10,017 Kg

Calidad	Res	1	2	3	Etapa	Evaluación por su Taza		Evaluación por su Aspecto			Selección para ordenar	Selección para hacer el grafico
						Puntuación Taza	SABOR R	Puntuación Aspecto	Broca Se	Broca		
EP	0	0	0	0	Kilos Oro Bruto							
AP	0	0	0	0	Sacos Exportables							
# CSM	Filtro	Beneficio	Cant. de	Nombre del	Fecha	Fecha	Puntuación	SABOR R	Puntuación	Broca Se	Broca	Graficado: Puntuacion Aspecto
	Selecció	Húmedo	KG.	Dueño	Lote	Catación	Taza		Aspecto			Escala: 50
393	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	3639	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	83.00	8.00	41.00	28.00	5.00
392	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1297	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	83.50	8.00	27.00	24.00	3.00
387	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lichi	876	PROCAY	01-May-2011	25-May-2011	83.50	7.50	26.00	14.00	3.00
359	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	540	PROCAFE	20-Apr-2011	17-May-2011	83.00	7.50	11.00	1.00	0.00
362	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1551	PROCAFE	19-Apr-2011	10-May-2011	83.00	7.50	11.00	5.00	1.00
292	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	2114	PROCAFE	03-Apr-2011	08-Apr-2011	83.00	7.50	5.00	3.00	2.00

Información
 Cant. de kg en rojo son kg no confirmados
 Etapa 1 Etapa 2 Etapa 3

Los Componentes Asignados A los Pasos en el Proceso de la Mezcla



Visualización de Datos y Reportes Sobre Mezclas - FincLab v1.5 Respaldo: MA_Resp_1_Sep_2011EXP.sql Temporada: 2010-2011

Tipo <input type="radio"/> Lavado <input type="checkbox"/> Mecanico <input type="checkbox"/> Tradicional <input type="radio"/> Natural Desp. <input checked="" type="radio"/> Natural <input type="radio"/> Todos	Forma <input checked="" type="radio"/> Pergamino <input type="checkbox"/> Sobrante de Lavadora <input type="checkbox"/> Sobrante de Cifon <input type="checkbox"/> Repasos de Verdes <input type="checkbox"/> Espumilla <input checked="" type="radio"/> Capulin <input checked="" type="checkbox"/> Flote <input type="radio"/> Oro	Calidad Cereza <input type="radio"/> Verde <input type="radio"/> Amarillo <input type="radio"/> Ambos <input type="radio"/> No Conocido <input checked="" type="radio"/> Todos	Secado por <input type="radio"/> Patio <input type="radio"/> Guardiola <input type="radio"/> Cama <input type="radio"/> Patio y Guardiola <input type="radio"/> Patio y Cama <input type="radio"/> Guardiola y Cama <input checked="" type="radio"/> Todos	Certificación <input type="radio"/> Ninguno <input type="radio"/> Certificado <input type="checkbox"/> Organico <input type="checkbox"/> Utz Kapeh <input checked="" type="radio"/> Todos	Beneficio: <input type="text" value="Todos"/> Comunidad: <input type="text" value="Todos"/> Dueño: <input type="text" value="Todos"/> <input type="button" value="Aplicar Filtros"/>
--	---	--	--	---	---

Materia Prima seleccionada para la Mezcla: 10,017 Kg

Calidad <input type="radio"/> Res <input type="radio"/> EP <input type="radio"/> AP	1 2 3 2605 228 0 0 0 0	Etapa Kilos Oro Bruto Sacos Exportables	Evaluación por su Taza <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Evaluación por su Aspecto <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Selección para ordenar <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
---	--	--	--	---	--

# CSM	Filtro	Beneficio	Cant. de	Nombre del	Fecha	Fecha	Puntuación	SABOR R	Puntuación	Hum. Or	Broca	
	Seleccic	Húmedo	KG.	Dueño	Lote	Primero	Taza		Aspecto			
393	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	3639	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	83.00	8.00	41.00	11.10	5.00
392	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1297	PROCAFE	25-May-2011	01-Jun-2011	83.50	8.00	27.00	10.90	3.00
387	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lichi	876	PROCAY	01-May-2011	25-May-2011	83.50	7.50	26.00	10.00	3.00
359	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	540	PROCAFE	20-Apr-2011	17-May-2011	83.00	7.50	11.00	10.10	0.00
362	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	1551	PROCAFE	10-May-2011	10-May-2011	83.00	7.50	11.00	10.00	1.00
292	Disp	<input checked="" type="checkbox"/>	Lima	2114	PR			3.00	7.50	5.00	10.00	2.00

Seleccionar todos los disponibles mostrados
 Quitar Seleccion a todos los disponibles
 Asignar a etapa 1
 Asignar a etapa 2
 Asignar a etapa 3

Información Etapa 1 Etapa 2 Etapa 3

Cant. de kg en rojo son kg no confirmados

Los Procesos del Beneficio Seco son Definidos por Órdenes de Trabajo



CAFÉS SUSTENTABLES DE MÉXICO, S.A. DE C.V.

Rosamorada No. 220 Sur Esquina Chacala Col. Morelos C.P. 63160
Tepic, Nayarit. Tel. Y Fax. 311 210 35 99 www.Cafesumex.com.mx

INSTRUCCIONES DE ORDEN DE LA MEZCLA AH, Natural Sin Certificación de Safra 2011

Nombre Del Comprador: San Cristobal Coffee Importers

Contrato: MP-2298

Objetivo. (Que Es Lo Que Se Pretende Lograr Con La Realización De Esta Mezcla)

Se Pretende Procesar a un lote de 62 sacos de café de 10 defectos Max.

Destino HAB

2011

FALTA CONFIRMACION DE LOS KILOS

Instrucciones. (Como Se Procesara La Mezcla En General)

Separación de Tamaños: Procesar el café junto... no separado por tamaño.

Método de Mezclado: Dos Etapas: 1) unir lotes CSM # 387, 392, y 393; 2) unir lotes CSM # 292, 359 y 362.

Forma de Morteo: Proceso normal, Paso 1: Salida 1: ~ 60% en busca de < 11 defectos y salida dos en el centro ~ 35% volumen

Repasar el café de salida 2 y extrear el maximo posible de <15 defectos, envasar cafes de los dos salidas bien etiquetadas.

Almacenamiento Costales: Envasar los cafes de salida 1 en sacos de plastico para mezclar mas tarde

Etiqueta de Costal: Identificación de la mezcla y calidad

Pasos Densimétricos: Paso 2, repetir los procesos del Paso uno con los maximos de <5 defectos y <9 defectos, respectivamente.

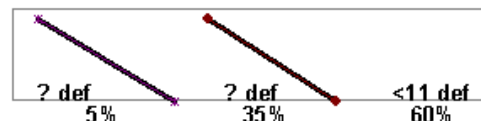
Evaluaciones de la Oliver: Evaluar y anotar los defectos en los cafes de salida 1 y salida 2.

Confirmación de Calidad: Segurar que los cafes del salida 1 no sobrepasan los maximos

Forma de marcar Costales: Coser la etiqueta de Identificación

Instrucciones adicionales: Mezclar los 4 componentes completamente para obtener las 62 sacos de café de grado 2.

Salidas por Volumen



Leyendas y Tipos De Costales Para Envasar para Exportacion

Concepto	Tipo Costal	Campo 1	Campo 2	Campo 3
GRADO 1				
GRADO 2	2	NATURAL	El Cuarenteño	
GRADO 3				
DESMANCHES	3			
CAFÉ SIN CLASIFICAR				

Check List

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ¿etiquetas de procesos suficientes? | <input type="checkbox"/> ¿costalera suficiente? |
| <input type="checkbox"/> ¿Plantillas De Letras Listas? | <input type="checkbox"/> ¿etiquetas de calidad certificada suficientes? |
| <input type="checkbox"/> ¿Personal Listo, Capacitado Y dispuestos? | <input type="checkbox"/> ¿papel Graf del grueso, suficiente? |
| <input type="checkbox"/> ¿Orden De Trabajo Completa? | <input type="checkbox"/> ¿grapas plástico (polipropileno) suficientes? |

Tipo De Costales Para Envasar

<p>Café De México 69 KG Neto</p> <p>Campo 1</p> <p>Campo 2</p> <p>Campo 3</p> <p>Tipo Costal 1</p>	<p>Café De México 69 KG Neto</p> <p>Campo 1</p> <p>TERRUÑO</p> <p>NAYARITA</p> <p>Campo 2</p> <p>Campo 3</p> <p>Tipo Costal 2</p>	<p>1 litada de Práctico</p> <p>Café 50 KG Neto</p> <p>o</p> <p>Café 69 KG Neto</p> <p>Tipo Costal 3</p>
--	---	--

Confirmación en el Etiquetado!

- Etiquetas con el Código de Barras Llevan los Datos de Rastreo
- La Etiqueta Que va Cocida a la Bolsa Esta Impresa Con un Certificado de Nuestra Calidad



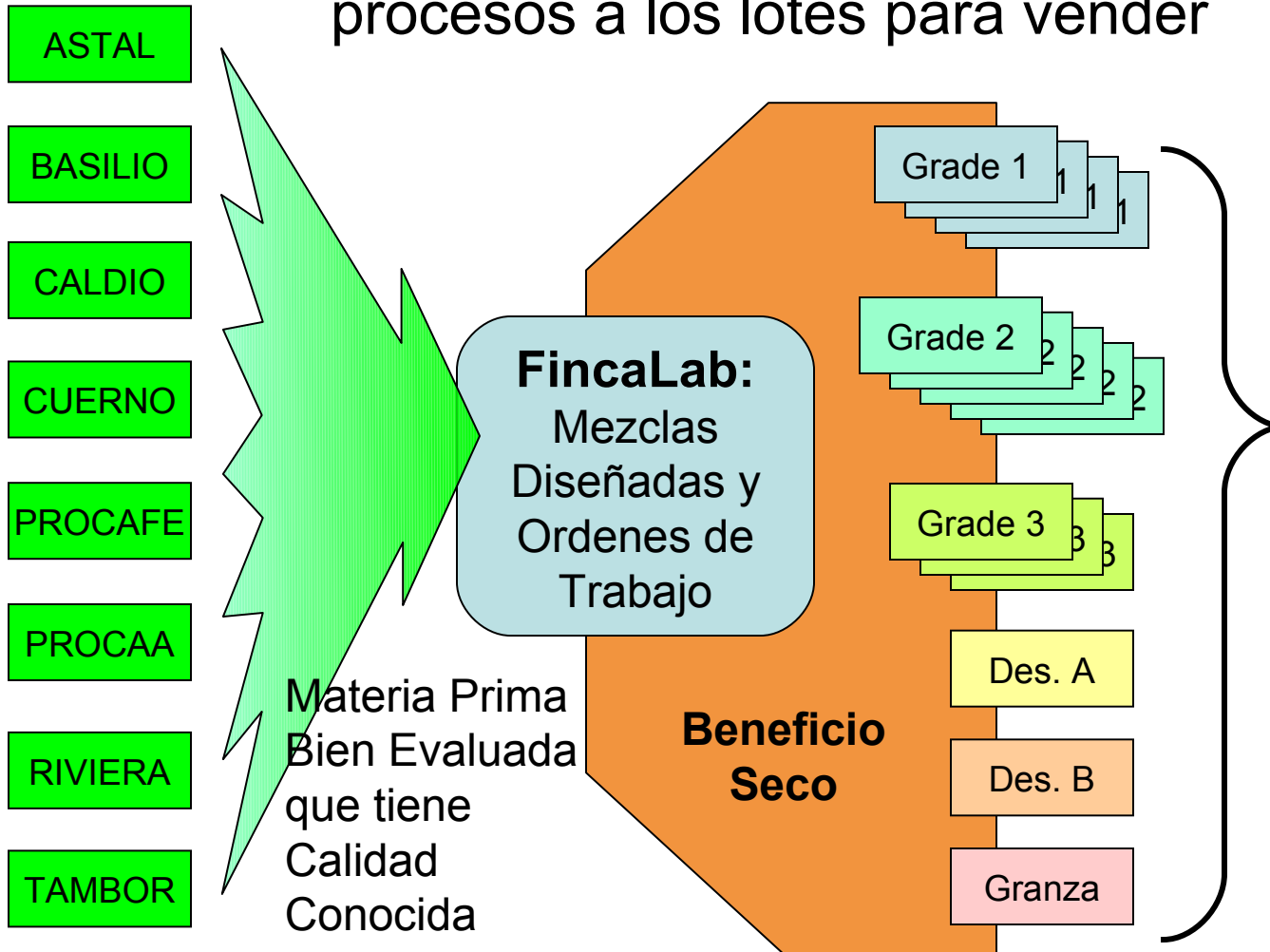


Entonces El Resultado Es

Transparencia y Contabilidad....



Desde las sociedades a través de los procesos a los lotes para vender



Los Resultados:

Lotes 100%
Rastreables

Sociedad	%
ASTAL	0.0
BASILIO	1.2
CALDIO	45.0
CUERNO	0.0
PROCAFE	29.3
PROCAA	5.0
RIVIERA	19.5
TAMBOR	0.0

Puede Asignarse
Ingresos de Cada
Lote Correctamente
A Su Sociedad

Y 100% Rastreado Con Calidad Consistente



Cafetal Al Consumidor



Cafetales y productores

Raw / Green Coffee

HA Bennett & Sons Pty Ltd

Kew 3101, Australia
Tel: (+61) 3-9853-0328
www.hab.com.au
Contract: MP-2234



Terruño Nayarita™

SHG Reserva
Organico

016-2729-002-A-LAQ-SS1



* S C M 0 2 0 9 0 0 1 *

www.trackyourcoffee.com

Consumidores



Tostadores



COOP Ben.
Secos

COOP Exportadores

Importadores





Ben. Humedos
de Los
Sociedades



Control de Calidad De
Extremo a Extremo y
Embarques por Cafés
Sustentables de México

Track Your Coffee

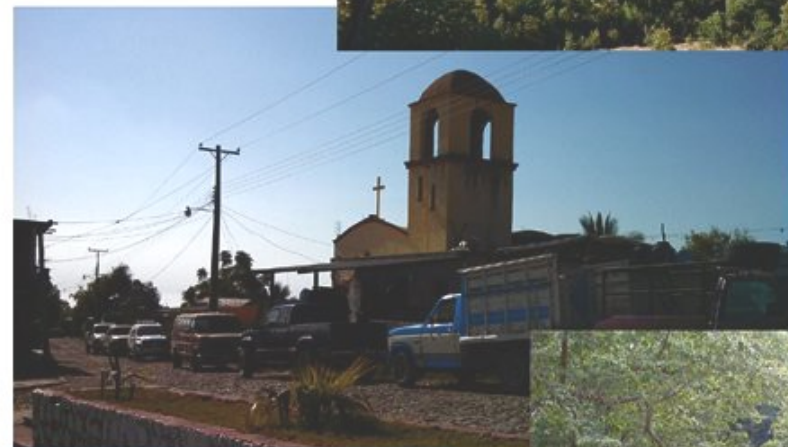
Specific Information About Your Coffee - Terruño Nayarita Lot SCM0209	
Bag Marks:	016-2729-002-A-LAQ-SS1 [click for BAG MARK details]
	40 bags in lot
Country of Origin:	Mexico
Community of Origin: (For blends, all communities are listed)	El Cuarenteno
Producing Organization:	PROCAFE
Benificio: Dry Processing Mill	CAFESUMEX
Benificio: Wet Processing Mill	Lima
Name of Coffee:	SHG Reserva Organico
Certification: click icon for more >	 
Type of Coffee:	Washed
Aspect:	Screen 15 round and up Mix of flat-sided (Type 1) and Peaberry (Type 2) beans Grade 1, <6, 5 defects max, Reserva (SCAA-Q™ scale)
Cup Characteristics:	floral, citrus, sweet, creamy, good acidity 85 - 87 points (SCAA-Q™ scale)
Terroir:	Average altitude: 1150 m, volcanic soil. 60% Arabica Tipica, 40% Caturra. Shade grown: 3 out of 4 stars.

El Cuarenteño

Municipality: El Cuarenteño, Tepic, Nayarit, Mexico
Location: 21.457083,-105.030649
Altitude: 1020 meters (3,346 feet)
Founded: Settled 1910, town established 1940
Population: 1000 People
Grupo Terruño Nayarita Societies: PROCAA, PROCAFE, RIVIERA, BASILIO
Coffee Varieties: *caturra, criollo/typica, mondo novo*



El Cuarenteño is a rural community located in the foothills of Sierra de San Juan, just west of Tepic. The area was initially settled in 1910, established as the center of a wealthy landowner's farm. After several years the owner received petitions from his workers wanting to buy pieces of his land, but he declined their offer preferring instead to lease the property. In 1939 the Mexican government passed an agrarian reform resolution allowing the formation of *Ejidots*. The following year the community of El Cuarenteño was granted an endowment of 3,500 hectares to form an "Ejido."



The community of El Cuarenteño produces both organic and conventional coffee. CAFESUMEX has relationships with four different societies (co-ops) in the community PROCAA, PROCAFE, BASILIO, and RIVIERA, three of which have their own wet mill processing facilities.

Currently El Cuarenteño has about 840 hectares of coffee in production at altitudes between 900 and 1400 meters (2900 to 4600 ft.) The landscape provides a beautiful panorama and breathtaking views of the famous "Three Marias Islands" on the Pacific ocean.



PROCAFE

Name: La Sociedad Productores de Café de el Cuarenteno
Founded: 19 January, 1985
Members: 96, 73 men and 23 women
Elected Directors: President José de Dios Contreras
Treasurer Daniel Bermúdez González
Secretary Francisco Javier Soto Isiordia
Oversight Andres Razo Gonzalez

Community: El Cuarenteño
Location: 21.457402,-105.030102
Area in Coffee: 225 Ha (556 Acres)
Average Altitude: 1020 m (3,346 ft)
Varieties: Mondo nov 60%, Caturra 20%, Criollo/Tipica 20%



PROCAFE is the largest societies with whom we work. After working with Cafesumex for the past six years, PROCAFE has slowly changed its traditional focus on quantity to instead focus on quality. Though it wasn't necessarily an easy transition to make.

"El cambio era un poco difícil, de cambiar los costumbres de nuestros padres y abuelos. Pero valia la pena."

"The transition was difficult, it was hard to change the customs of our parents and grandparents, but it was worth it."

-Daniel Bermúdez González PROCAFE Treasurer

By making this transition to producing the best coffee possible, PROCAFE has helped minimize its susceptibility to variations in price on the world market, over which they have no control. Why should a farmer in Mexico make less money year to year according to weather that happens in Brazil?



The coffee from PROCAFE is processed at the Lima wet mill. La Lima is a large

Algunas Estrategias Probadas Para el Éxito:



1. Precio Promediado: Enfoque a Largo Plazo

- Ayuda a cuantificar las ganancias respecto a los precios de la bolsa
- Mitiga la volatilidad de la bolsa
- Promueve la equidad en las Sociedades Rurales
- Facilita la integración vertical y atrae a socios tostadores

2. Gestión de Calidad: Controles de Proceso y Rastreabilidad

- Consistente y continuamente mejorando la calidad
- Enfoque en rendimientos: cosecha, beneficio humedo, beneficio seco
- Manos a la obra.....enseñando y aprendiendo con el ejemplo

3. Administración del Flujo de Efectivo: Financiando La Cosecha

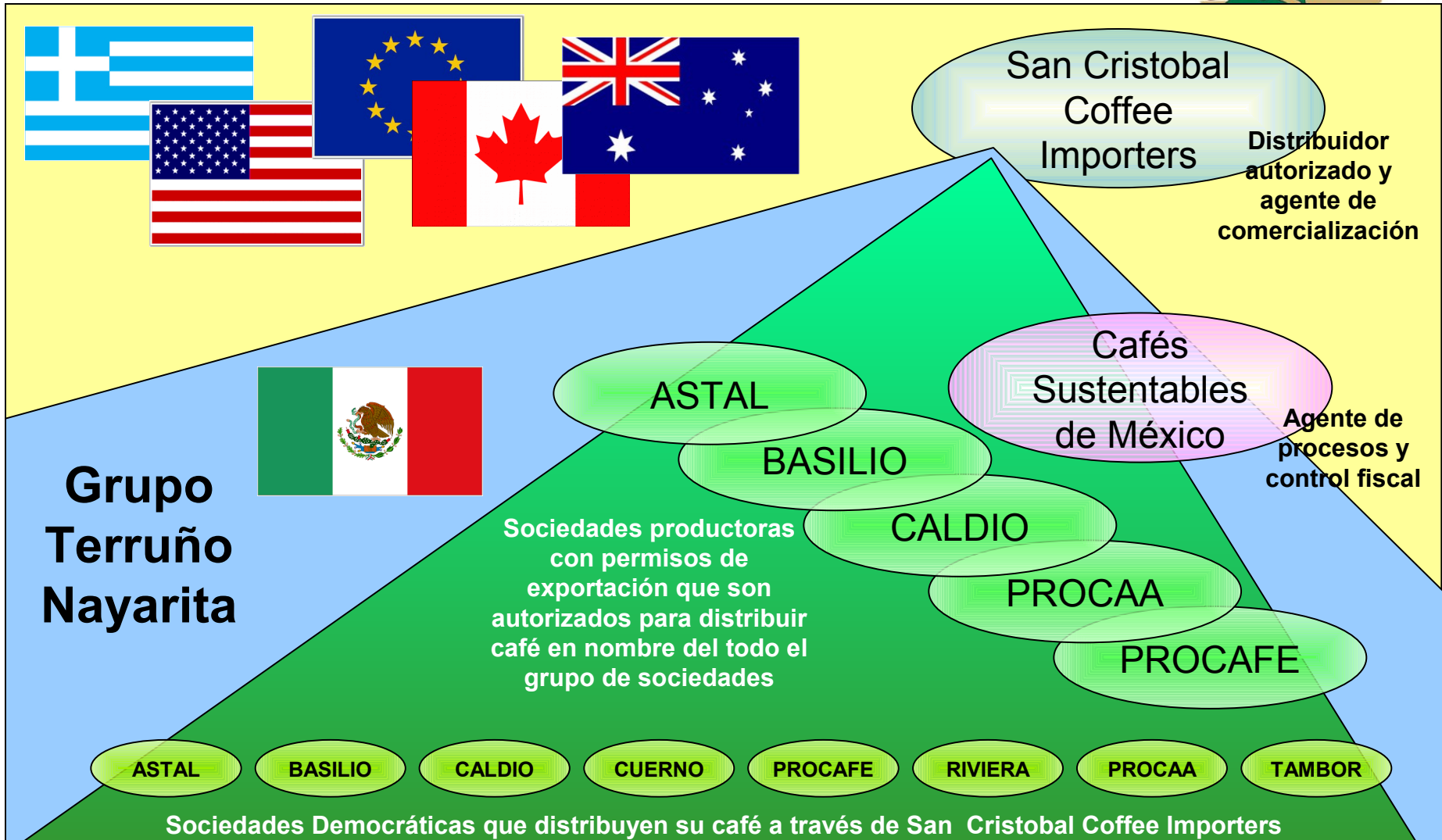
4. Desarrollo del Mercado Para Aumentar el Ingreso

- Valor total = el Valor Intrínseco + Valor Percibido
- Todo el café se vende en el mercado apropiado

5. Manejo de Riesgos Para Acceder a Recursos Bancarios

- Controles del proceso y garantías de los préstamos
- Ayudando a las sociedades rurales para volverse “auto-financiables”

La Integración Vertical Agrega Valor





Sumario:

El Exito Depende del Conocimiento De Su Producto

- **Adopte el Control del Proceso !!!**
 - Identifique y separe los más buenos y los peores lotes del patio
 - **Diferencie su café; véndalo todo en el mercado óptimo**
- **Los Controles del Proceso Deben Aumentar el Valor Intrínseco:**
 - Mejore el café: menos defectos, taza mejor!
 - **Proporcione transparencia: contabilidad y rastreabilidad**
- **Utilice la Base de Datos de los Procesos Para Aumentar la Productividad:**
 - **Fertilizantes apropiados, poda y control de las insectos**
- **La Integración Vertical Aumenta el Valor Percibido del Café:**
 - **Venda su café en el mercado mundial**

Recuerda, ¡Enfocarse En El Objetivo!



EL OBJETIVO: Ganar Mas Dinero ...

LA RUTA: Mediante la Adopcion de
Controles de Procesos Que
Te Permitan Concer y
Mejorar Tu Producto y ...

EI RESULTADO: Obtener La Rastreabilidad



FincaLab®

www.fincalab.com

Sistema de Control de Calidad para Productores de Café



¡ Incluye Laboratorio Profesional Portatile !

**Totalmente Equipado
para usarse en Campo**

**¡ Abrelo y
Conectalo !**



Sistema de Control Procesos Todo-en-Uno

- Documentación para la rastreabilidad Incluye controles fiscales para reducir riesgos
- Sistema basado en la Web
- Todos los sacos de café con códigos de barras y números de serie

Controles de Supervisión

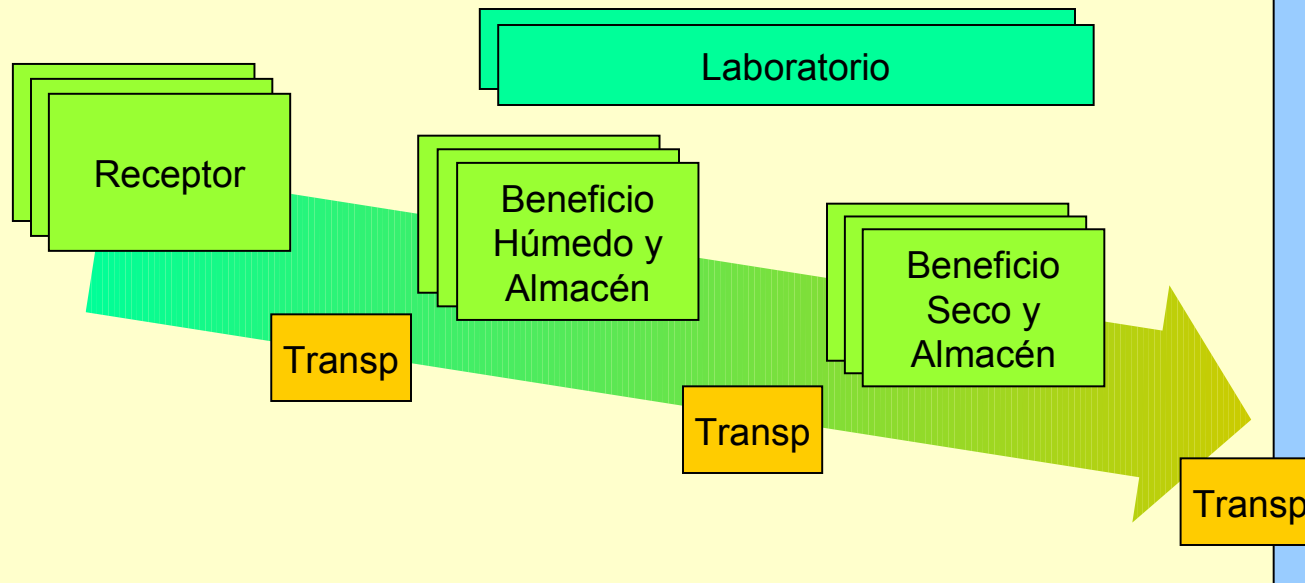
Productores
y Parcelas

Contratos y
ventas

Préstamos y
prepagos

Embarques y
exportaciones

Controles de Procesos



Laboratorio Profesional Totalmente Portátil



- Llega a Una Caja de Envío
- Listo para Evaluar Café, 15 Minutos Después de Desempacarlo



También útil Para Entrenamientos





Preguntas?



Gracias!!