

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

UNAN - MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA

FAREM-ESTELÍ



Artículo Científico

Factores que inciden en la calidad del café en el proceso de producción del beneficio seco la Florencia S.A, de la ciudad de Ocotol en el II semestre del año 2015

AUTORAS:

- **Indira Massiel Benavides Valdivia.**
- **Heidi Judith González García.**
- **Tatiana Lisseth Sánchez palacios.**

TUTORES:

MSc. Alberto Sevilla.

MSc. Flor Idalia Lanuza.

Enero, 2017

Factores que inciden en la calidad del café en el proceso de producción del beneficio seco la Florencia S.A, de la ciudad de Ocotal en el II semestre del año 2015.

AUTORES¹:

Indira Massiel Benavides Valdivia.²

Heydi Judith González García.³

Tatiana Lisseth Sánchez Palacios.⁴

RESUMEN.

El presente trabajo se enfoca en analizar los factores que inciden en la calidad del café en el proceso de producción del beneficio seco la Florencia S.A, de la ciudad de Ocotal en el II semestre del año 2015. Según el uso de conocimiento es una investigación aplicada y su enfoque es de tipo cualitativo porque se dará a conocer toda la información teórica de los aspectos que abarca en las distintas etapas dentro del beneficio seco la Florencia S.A., así como la propuesta de estrategias que genere mejoras en el proceso de producción. El universo de esta investigación lo constituyeron los 50 trabajadores del beneficio seco la Florencia S. A, la cual está ubicada en la ciudad de Ocotal. Como técnicas de recolección de datos utilizadas fueron: entrevistas y guía de observación. Como resultado se obtuvo que en el beneficio si existen factores que afectan la calidad del café durante su proceso de producción, tales como: clima, infraestructura, sobre secado del café, trillado y almacenamiento. Por lo tanto, es recomendable poner en práctica las estrategias propuestas como mejorar la calidad en la producción de café, para así incrementar los niveles de producción. Palabras claves: Mi pyme (Micro, Pequeña y Mediana Empresa), proceso de producción y parámetros de calidad.

¹ Egresadas de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN –Managua / FAREM- Estelí. Email

² Indivaldivia@yahoo.com

³ Judithgonzalez1193@gmail.com

⁴ Sanchezpalacios22@yahoo.com

Factors affecting the quality of coffee in the production process of the dry benefit Florence S.A, of the city of Ocotal in the second half of the year 2015.

AUTHORS

Indira Massiel Benavides Valdivia.

Heydi Judith González García.

Tatiana Lisseth Sánchez Palacios

SUMMARY.

The present work focuses on analyzing the factors that affect coffee quality in the production process of the Florence SA dry salting, from the city of Ocotal in the second half of the year 2015. According to the use of knowledge is an applied research And its approach is a qualitative one because all the theoretical information of the aspects covered in the different stages of the Florence SA dry benefit will be made known, as well as the proposal of strategies that generate improvements in the production process. The universe of this investigation was constituted the 50 workers of the dry benefit the Florence S. A, which is located in the city of Ocotal. As data collection techniques used were: interviews and observation guide. As a result it was obtained that in the benefit if there are factors that affect the quality of coffee during its production process, such as: weather, infrastructure, coffee drying, threshing and storage. Therefore it is advisable to implement the proposed strategies such as improving the quality of coffee production to increase production levels.

Keywords: My SME (Micro, Small and Medium Enterprise), production process and quality parameters.

INTRODUCCIÓN.

El café de Nicaragua ha sido clasificado dentro de la categoría de “otros suaves” como uno de los mejores del mundo, específicamente el café de Las Segovia ha sido reconocido mundialmente por los certámenes de la taza de la excelencia y la subasta del CQI realizados en Nicaragua desde el ciclo 2002/2003.

El procesamiento del café dentro del beneficio seco, debe funcionar bajo un régimen de supervisión y de mantenimiento constante para que, al momento de realizar dicho proceso, este de un café de calidad, sin ningún problema ni defecto, y así ofrecer un buen producto al mercado, darle al cliente la oportunidad de satisfacer su necesidad de obtener un producto bueno y con las características que lo hacen especial.

Sin embargo, dentro del beneficio seco existen diversos factores que afectan la calidad del café durante el procesamiento, los cuales afectan al café quitándole su sabor y aroma. Al momento del secado, un factor que afecta directamente es el clima.

Se revisaron diversas fuentes de información relacionadas al tema de investigación, pero no se encontraron investigaciones que presenten un estudio completo sobre El beneficio seco la Florencia S.A. Mary Cruz Ruiz, Zeyra González, realizan una investigación titulada: proceso de producción de las cooperativas asociadas a PRODECOOP R.L, para la exportación de café orgánico a mercados preferenciales, periodo 2014-2015, Mayra Daniela Ruiz, Heyling Jolibeth López y Yeslin Pérez en (2013), realizan una investigación titulada” proceso de certificación de calidad y Exportación del café en exportadora ATLANTIC, S.A, su objetivo de investigación es analizar el proceso de certificación de calidad y exportación del café en Exportadora ATLANTIC, S.A, para el diseño de una estrategia que mejore las relaciones de la empresa, con los productores de forma que se asegure la calidad del café exportable.

El presente estudio contiene un análisis de los diferentes factores que afectan la calidad del café.

MATERIALES Y MÉTODOS.

La presente investigación es aplicada por qué se va a estudiar la problemática sobre el Proceso de producción en el beneficio seco la Florencia S.A y diseñar una estrategia para mejorar el proceso. Así mismo es de tipo cualitativa, ya que se dará a conocer toda la información teórica de los aspectos que abarca en las distintas etapas dentro del beneficio seco la Florencia S.A. es descriptiva porque se detalla todo el proceso de producción en el beneficio seco y se determinan los diversos aspectos que intervienen en dicho proceso.

Es una investigación con muestra no probabilística por que no todo el universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado, de tipo casual o incidental ya que el investigador selecciona directa e intencionadamente los individuos de la población. Dentro de los criterios de la selección de la muestra están. 1. Informantes claves en la empresa, con amplio conocimiento en proceso de producción, (gerente, jefe de producción). 2. Disposición de los informantes claves a ser entrevistados y participación de manera voluntaria en el estudio.

La entrevista se aplicó a personas claves con amplio conocimiento sobre lo que es el proceso de producción en el beneficio la Florencia S.A, se entrevistó a la administradora del beneficio, técnico en laboratorio y jefe de producción, con esta información nos permitió saber más sobre el beneficio y las actividades que se realizan.

La guía de observación se realizó en el beneficio seco la Florencia, que se encuentra ubicado en la ciudad de Ocotlán, específicamente en el área de producción, donde se pudo observar todo el proceso que se le da al café una vez recibido en el beneficio.

RESULTADOS

Caracterización de la Empresa.

El beneficio seco La Florencia S.A es una empresa privada que brinda los servicios de beneficiado de café seco, siendo esta una de las empresas más antiguas de esta región que se dedica a esta labor y debido a la responsabilidad de su trabajo, es una de las mayores acopiadoras de café en el ciclo de producción de la región norte de nuestro país.

El beneficio Florencia está ubicado en Ocotol, nueva Segovia, zona norte de Nicaragua, fronteriza con honduras y se encuentra en el centro de la ciudad, es un beneficio con capacidad de secado en patios y Guardiola para manejar 25,000 fanegas en flujo continuo.

En la zona de nueva Segovia se produce café de excelencia calidad debido al clima y la altura que oscila entre 800 y 1500 MSNM, cultivado bajo sombra, se produce principalmente café Arábigo, convencional y café orgánico, el café orgánico se separa del convencional y se cultiva bajo los estándares de compañías certificadoras utilizando abonos orgánicos para los cuales existen métodos y materiales autorizados.

Generalmente nuestro sistema de compras se realiza a pequeños productores a través de agentes acopiadores ubicados en seis municipios cafetaleros (Depilo, Jalapa, San Juan, Pueblo Nuevo, Las Sabanas y Ocotol).

Una vez comprado el café es trasladado a la Central de Acopio que es el Beneficio La Florencia de Ocotol, N.S. donde se realizará el servicio de clasificado en pergamino oreado, repesado, secado, trillado, escogido y preparado para su exportación. También contamos con la Catación de cada lote para determinar las calidades y así realizar una buena separación del café.

Misión, visión y estructura organizativa.

Misión:

Proveer los servicios y asesoría necesaria a los productores en cada una de las etapas de la producción y comercialización de café especial, promoviendo la integración conjunta entre todos los actores de la cadena y principalmente entre el comprador y el productor.

Visión:

Ser una empresa reconocida por la comercialización de café de calidad y con mucha credibilidad a nivel internacional.

Valores:

Honestidad: somos reales y con el más alto sentido de responsabilidad.

Integridad: el personal es la esencia de la organización y su compromiso pleno posibilita incrementar sus habilidades para el beneficio de todos y el desarrollo de la organización.

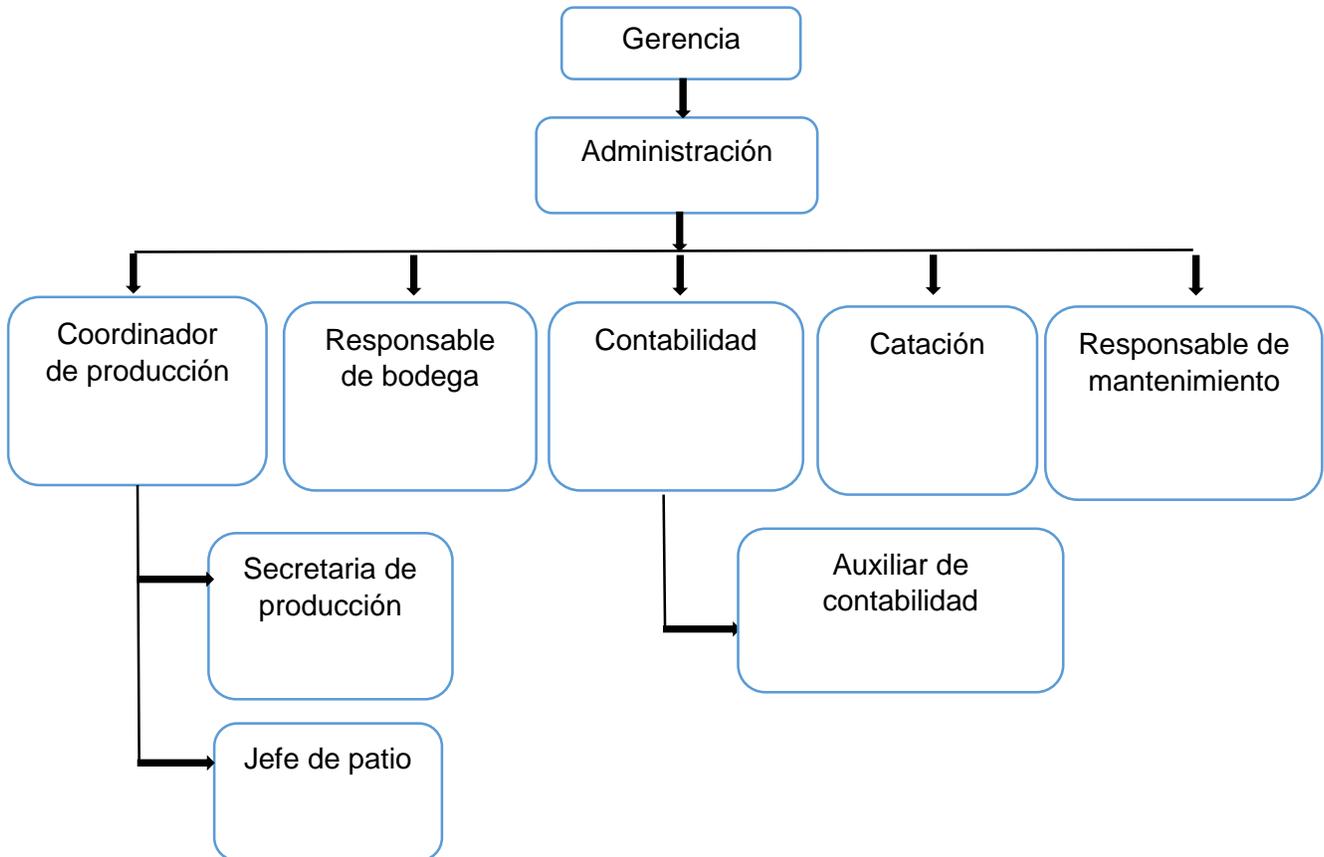
Amabilidad: nos identificamos por nuestra actitud de servicio, somos auténticos y nos exigimos una actitud generosa.

Principios.

- Realizar nuestros trabajos con calidad y seguridad, cuidando el medio ambiente.
- Contribuimos al logro de resultados, garantizando el crecimiento y la rentabilidad de la organización.
- Reconocemos el aprendizaje como camino para el logro de los objetivos organizacionales.
- Transmitimos el visón de ser líderes en los sectores que trabajamos
- Motivamos con asistencia técnica a nuestros productores en sus fincas.

-
- Tener buena relación con nuestros productores.

Estructura organizativa del Beneficio seco la Florencia S.A.



Administración se encarga de personal, como el reporte de horas extras, vacaciones, treceavo mes y pago de planillas.

Coordinador de producción clasifica según la calidad y estado al cual entra al beneficio, observa y detecta su calidad.

Secretaria de producción elabora recibo al productor con el detalle de peso que pasa al receptor clasificador, entrega su recibo al productor y envía copia a Administración y Contabilidad, además archiva y elabora todos los informes de producción: informe de entradas diarias, procesos, control de personal y elaboración de pre-planilla.

En catación. Técnico de laboratorio.

- Identifica las características del grano de otro después del procesamiento
- Recibe las muestras al lote a catar por medio de una remisión.
- Lo trilla para analizar el rendimiento verifica el grado de humedad por lote
- Lo tuesta, muele, pesa, hierva y toma apuntes.
- Lo cata y elabora una ficha de resultado que pasa a producción y este le entrega responsable de almacén.
- Elabora informes de calidad y preparación de embarque.
- Monitorea la preparación según el perfil del cliente.

Responsable de almacenamiento.

- Recibe del responsable de secado los lotes que están listos para entrar a bodega
- Verifica su ticket y numero de sacos etc.
- Pesa cada uno de los lotes elabora un detalle de repeso de café seco
- Elabora un resumen de entradas diarias
- Elabora las remisiones a laboratorio de Catación de los lotes a catar I
- Lo manda a estivar de acuerdo a los resultados de Catación según fichas
- Elabora requisas de procesos por calidad, productor zona
- Controla la producción oro.

Tipos de prácticas en el proceso de producción del beneficio seco LA

Florencia S.A.:

En cuanto a los tipos de prácticas en el proceso de producción que realiza la microempresa Beneficio seco LA FLORENCIA S.A ubicada en la ciudad de Ocotlán, según lo expuesto por Rivas Soza (2016) y colaboradores se tiene las siguientes:

- Tipos de Secado en el Beneficio-

-
- Buenas prácticas para la obtención de un café de Calidad.
 - Técnicas de control y monitoreo de las maquinarias.
 - Prácticas de Higiene y seguridad ocupacional.

Tipos de secados en el Beneficio.

Secado Natural.

El secado es la remoción de la humedad del producto hasta alcanzar un contenido de humedad en equilibrio con el aire normal, o hasta un nivel de humedad adecuado de manera que, durante el almacenamiento la disminución de la calidad del producto por microorganismos u otros agentes sea prácticamente despreciable.

Ing.Porras expresó que el secado a patio es importante ya que tiene sus beneficios para la calidad, pues un secado bien realizado le da características sobresalientes al grano tales como buena apariencia en oro, uniformidad de color, el peso justo y garantía de que la calidad de taza reflejará las mejores cualidades.

Secado Mecánico.

El secado mecánico consiste en hacer pasar una corriente de aire impulsada por un abanico a través de la masa de grano. El aire puede ser a temperatura ambiente o puede ser calentado de manera que la temperatura sea mayor al ambiente y así tener mayor capacidad de secado.

La ventaja del secado mecánico es que se tiene un mayor control de las condiciones de secado y no se depende de las condiciones del ambiente, así se puede secar tanto de día como de noche, con lo que se asegura que el grano seque oportunamente, sin poner en riesgo su calidad.

En el beneficio seco la Florencia S.A. utiliza este tipo de secado siempre y cuando sea necesario ya que ellos prefieren utilizar el secado natural para no perder la esencia pura del café.

Buenas prácticas para la obtención de un café de calidad.

Las buenas prácticas tienen como único objetivo lograr una producción de café de alta calidad de manera constante, lo que asegura buenos precios, una cosecha tras otra.

El desarrollo de las buenas practicas del beneficiado, conducirán a la conservación de la calidad del mejor café del mundo.

Por otra parte, Porras (2016) expreso que la importancia de aplicar buenas prácticas es asegurar la calidad del café, así como un producto bien terminado para el cliente, garantizar el mercado y se tiene como único objetivo lograr una producción de café de alta calidad de manera consistente. Entre estas prácticas están:

1. No dejar granos dispersos en las orillas de los patios.
2. No se deben mezclar lotes de diferente procedencia ni con diferentes niveles de secado.
3. Durante la noche se debe dejar el café recogido apilado en “montones” y cubierto con un manteado o lona, preferiblemente bajo techo.
4. Cuando hay amenaza de lluvia, el café debe recogerse rápidamente y apilarse para protegerlo del agua con una lona, manteado o plástico.
5. Observar constantemente el avance del secado para saber con certeza en que condición se encuentra el grano.
6. No caminar innecesariamente sobre el café extendido en patios para evitar que se le desprenda el pergamino (se pele) y para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
7. Almacenar el café en lugares limpios, secos y ventilados.
8. Utilizar un determinador de humedad para medir con exactitud la humedad del grano y así poder determinar mejor el punto de secado.

Técnicas de control y monitoreo de las maquinarias.

Lic. Lidia Rivas Soza expreso: el personal tiene experiencia en cuanto al uso de las maquinas, tienen muchos años de trabajar en la empresa y son errores mínimos los que no se cumplen, como lo es en el caso de la salud del personal, es una lucha continuamente con ellos ya que no les gusta usar orejeras, tapones, protectores para el polvo.

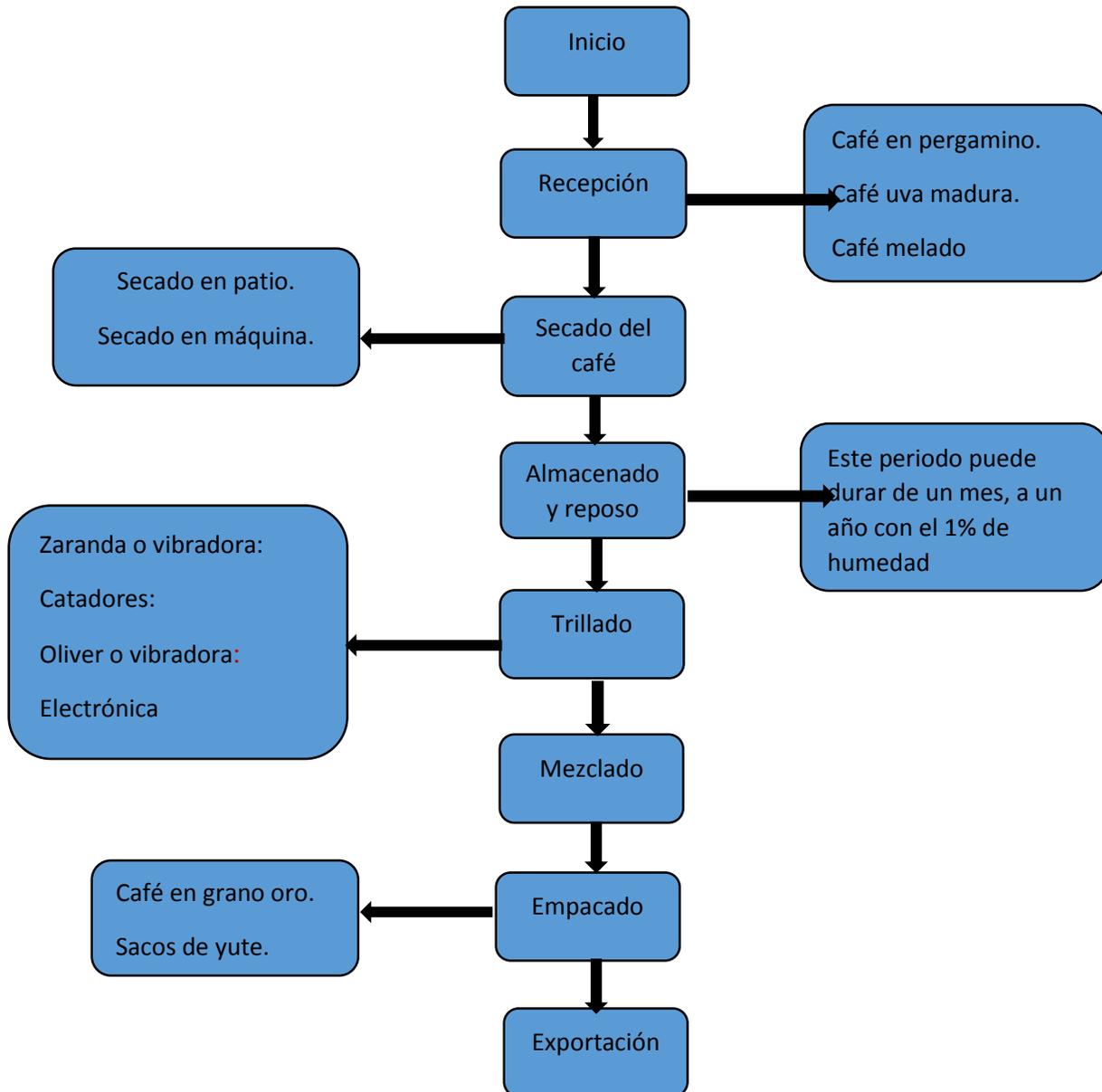
En la mayoría de las empresas el personal de trabajo por lo general los operarios descuidan un poco las técnicas de control y monitoreo de las maquinarias por mucho que se le supervise existe la situación de errores mínimos, el beneficio la Florencia igualmente no está inmune a estas situaciones.

Prácticas de Higiene y seguridad ocupacional.

Algunas de las normas de higiene que deben cumplirse en el beneficio son:

- El personal no debe comer, masticar chicle, consumir bebidas, ni fumar en horas de trabajo.
- Usar ropa y elementos de protección adecuados dependiendo el área donde se encuentran, como guantes, gafas de seguridad, botas cerradas, orejeras por el ruido que hacen las máquinas
- Todos los equipos y elementos usados para el procesamiento y operaciones de café deben mantenerse en buen estado de funcionamiento y limpios.
- Lavarse las manos después de usar sanitarios, luego de cualquier cambio de actividad, y antes de iniciar las labores de beneficio seco de café.

Diagrama de flujo del proceso de producción.



Parámetros de calidad establecidos en el beneficio seco la Florencia S.A.

Los parámetros son aquellos que influyen en la comodidad visual, pueden utilizarse para evaluar diferentes aspectos de la calidad. Indican las especificaciones y sus características que se deben cumplir.

Porras expreso que los parámetros utilizados para determinar la calidad del café están totalmente ligados a la preferencia de los clientes y particularmente a lo que el consumidor exige, considerando que dicha exigencia es proactiva y creciente, es decir, el consumidor no se estanca en una preferencia, sino cada vez es más y más exigente

Estos parámetros establecidos incluyen lo que es el proceso natural y lavado, las cualidades físicas en las que tiene que estar el grano, es ahí donde se determina dulzura, acidez, aroma del café, así vamos armando perfiles de acuerdo a las puntuaciones de la taza.

Factores que afectan la calidad del café en el beneficio seco la Florencia S.A.

De acuerdo a la información recolectada mediante instrumentos de investigación como resultado se obtuvo la identificación de los siguientes factores que afectan la calidad del café en el beneficio seco la Florencia S, A:

- Almacenamiento y Reposo.
- Calidad en el proceso productivo:
- Control en la calidad del café.
- Calidad e inocuidad del café.

En este proceso de identificar los factores que afectan la calidad del café también es meritorio mencionar características organolépticas que Determinan buenos Atributo del café:

- Análisis físico:
- Análisis sensorial:
- Catación del café
- Mezclado.
- Empacado

Almacenamiento y reposo.

El almacenamiento seguro consiste en mantener la calidad y la cantidad del café mientras este en los sitios, bodegas o sacos. Esto significa protegerlo del ambiente, del clima, evitar el desarrollo de hongos y de otros microorganismos, de la alta humedad, de cambios bruscos de temperatura y de altas temperaturas que pueden ser destructivas; también de los insectos, del desarrollo de malos olores que pueda absorber el grano y dañe la calidad de taza. También de la contaminación y de la posibilidad de robo.

Porras (2016) expreso que existen diversos factores que afectan en las bodegas de almacenamiento y para esto hay que cuidar del café, se deben de mantener limpios los sitios y bodegas, tener pisos de cemento elevadas en tarimas, techos altos para una buena circulación de aire, las ventanas deben cerrarse para impedir el acceso de plagas, lluvia , humedad y cualquier contaminación, también se debe verificar la limpieza del lugar de almacenamiento el café debe almacenarse sobre estibas secas y limpias separadas al menos 30 cm del piso paredes y techos, y no almacenarse junto con otro tipo y calidades de café.

Calidad en el proceso productivo.

El beneficio la Florencia S.A. lleva varios años en el gremio obteniendo bastante experiencia que le permite ejecutar este proceso del café con mucha eficacia.

También el Ing. Porras explicó que el café pergamino seco producido en las fincas determina una buena calidad que está influenciada por la variedad sembrada, las condiciones climáticas y fitosanitarios en los cultivos. Para garantizar la calidad del café no se debe de pasar del 12% de humedad, se necesita de cuidados intensos en la manipulación del producto, desde el recibo hasta el envío al exterior.

Control en la calidad del café.

Es una estrategia para asegurar el cuidado y mejora continua en la calidad ofrecida, para ello el control de calidad suele aplicarse a todos los procesos de la empresa,

en primer lugar, se obtiene la información necesaria acerca de los estándares de calidad que el mercado espera, y desde ahí se controla cada proceso hasta la obtención del producto incluyendo servicios posteriores como la distribución.

Técnica en laboratorio Gutiérrez (2016) explicó que el café lo mandan en oro, dependiendo del tipo de café ya con el proceso trillado, la percepción sensorial ocurre en combinación con los receptores del gusto y el olfato cada muestra de café tostado en infusión presentan características que deben ser reconocidas y analizadas

Calidad e inocuidad del café.

La calidad de la bebida de café depende de muchos factores y procesos, varía según la especie, sanidad, calidad de los frutos y granos de café, depende de los controles y cuidados en el cultivo, en el secado, y almacenamiento.

La inocuidad, integrada como un elemento más que la calidad, se suma a la calidad física y organoléptica sensorial, se puede considerar el café como un producto limpio, que en el campo y durante el proceso de beneficiado húmedo presentaría mínimas posibilidades de contaminarse, pero a partir de la etapa del café pergamino hasta café oro, es muy sensible a la contaminación, por olores o residuos de otros productos.

Análisis físico:

Técnico de laboratorio Frania Gutierréz expreso: Para el análisis físico se toma una muestra representativa de café pergamino se evalúa de acuerdo a los siguientes parámetros:

- Contenido de humedad del café verde (11 a 12%).
- Olor fresco.
- Color (verde a verde azulado).
- Defectos físicos.

Análisis sensorial.

El análisis sensorial se ocupa de la identificación y cuantificación de las características de un producto, las cuales son percibidas por los sentidos humanos, en particular el olfato y el gusto.

Utilizamos métodos básicos y simples, los cuales requieren solamente habilidades sensoriales como son la óptica, el olfato, el gusto y a su vez una mente alerta. Físicamente un buen café se caracteriza por un color verde azulado ranura cerrada e irregular, consistencia dura, olor limpio y fresco, pocos defectos.

Catacion de café.

Para identificar el aroma, los expertos utilizan una cuchara, parecida a las de sopa, redonda y profunda, con el propósito de tomar una cantidad considerable de café para poder inhalar y exhalar el olor. El aire es un aliado muy importante en la catación de café porque ayuda a que el catador sienta el aroma en la boca.

Durante el proceso de la catación el experto se da cuenta de forma inmediata, de la calidad del café, porque cuando va a resultar desarrolla de forma positiva varios sabores y aromas.

El beneficio la Florencia S. A., cuenta con una experta en catación de café y que en sus años de experiencia le han permitido desarrollar con más eficacia el significado y percepción de características de un buen café.

Empacado.

Ing. Álvaro Porras expreso: Según las exigencias del mercado el café pelado debe ir doblemente empacado, primeramente, en bolsas plásticas con una capacidad de 150 lb y empacado en sacos (yute), en buen estado y limpios.

Hay que considerar que se debe contar con una romana adecuada y en buenas condiciones para no tener pérdidas a la hora de la venta del grano. El café para la exportación los sacos deben ir marcados adecuadamente.

Estrategias para mejorar la calidad en el proceso de producción del beneficio seco La Florencia S.A.

Estrategia No.1. : Mejora de la calidad en la producción de café.

Objetivo estratégico	Actividades	Responsable	Tiempo
Incrementar los niveles de producción de café para una mayor demanda existente en el mercado extranjero	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Establecer las Buenas prácticas agrícolas con los productores de café. ➤ Utilizar una tecnología moderna y procesos industrializados para la elaboración variedad de productos. ➤ Identificar la demanda de café en el extranjero. 	Jefe de Producción	Mediano plazo

Estrategia N°2: Mejora de la infraestructura de almacenado y área de maquinaria.

Objetivo estratégico	Actividades	Responsable	Tiempo
Mejorar las instalaciones para obtener un mejor desarrollo en las actividades realizadas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizar un diseño de la planta para su ampliación de áreas. ➤ Ampliar el área donde se recepciona el café. ➤ Construir las instalaciones de acuerdo a las necesidades de cada área. ➤ Rotular cada área del beneficio (imagenes). ➤ Iluminar las áreas de procesamiento. 	Jefe de producción	Largo plazo

Estrategia N° 3: Innovación de buenas prácticas sobre el manejo del café.

Objetivo estratégico	Actividades	Responsable	Tiempo
Asesoría para la aplicación de buenas prácticas de mejoras en el beneficio.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controlar y reducir los riesgos que afectan la inocuidad y calidad del producto. ➤ Utilizar empaques limpios y secos para los granos de café. 	Gerente	Mediano plazo

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener la higiene del personal, instalaciones y equipos de beneficio del café. ➤ Trillar y retirar todos los defectos físicos, incluyendo cualquier brocado. 		
--	---	--	--

Estrategia N° 4: Fortalecimiento del equipo técnico.

Objetivo estratégico	Actividades	Responsable	Tiempo
Brindar capacitaciones sobre los requerimientos técnicos a los trabajadores sobre el proceso de producción.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacitar al personal de la empresa. ➤ Exigir el uso de equipos de protección necesario (nariceas, lentes de protección, casco industrial). ➤ Cumplir con los hábitos sanitarios, procedimientos y normas técnicas para cada etapa del proceso del beneficiado de café. <p>Verificar el funcionamiento de las maquinarias, no solo antes de iniciar el proceso, si no constantemente</p>	Jefe de producción	Mediano plazo

Conclusiones.

Tomando en cuenta los objetivos propuestos en esta investigación, de acuerdo a los instrumentos aplicados y conocimientos teóricos planteados sobre los factores que inciden en la calidad del café, en el proceso de producción, del beneficio seco la Florencia S.A de la ciudad de Ocotlán en el II semestre del año 2015, se puede concluir con lo siguiente:

Dentro del beneficio se trabaja de manera eficiente, cuentan con personal encargado del café desde el momento que entra, para que se le dé constante mantenimiento durante su secado en patios. Así como también con maquinaria las cuales son utilizadas para realizar el proceso de trillado, ellos trabajan de acuerdo al pedido que les hace el cliente, y tomando en cuenta la exigencia del mismo, durante este proceso su objetivo es obtener calidad en el café, pero esta varía, dependiendo si al café se le brinda un buen trato en la finca, ya que sabemos que el café es un cultivo vulnerable al cambio climático.

Se pudo observar que la infraestructura del beneficio no tiene las condiciones adecuadas para el almacenamiento del café ya que esta está deteriorada, y para ofrecer un café de calidad se debe de trabajar con condiciones aceptables, además de que la maquinaria utilizada no se le brinda un manejo técnico constante lo que puede llevar a tener problemas al momento del trillado del café, ocasionando que las mismas al no estar bien calibradas, quiebren el café y esto significaría pérdida para el beneficio, pudimos ver otros factores como lo es el clima pero este no se puede anular, solamente pueden tomar medidas, en cuanto a la humedad se debe utilizar las buenas prácticas para evitar estos problemas.

En resumen podemos determinar que existen grandes oportunidades en el proceso productivo y de comercialización las cuales necesitan ser aprovechadas para que así obtener un crecimiento del beneficio seco por medio de estrategias empresariales.

Bibliografía.

- Ruiz, M. C., & González, Z. (2014-2015). Procesos de producción de las cooperativas asociadas a PRODECOP R.L para la exportación del café orgánico a mercados preferenciales. Estelí.
- Altamirano, G. (2015). Descripción y diagnóstico de la cadena productiva del café en el beneficio La Florencia S.A. Recuperado el 01 de mayo de 2016
- Alvarez, M., & Durán, J. (2009). Manual de la micro, pequeña y mediana empresa. El Salvador: deutsche gessel zusammenarbert(GTZ)GMBH.coop.tecnica Alemana. Recuperado el 22 de Abril de 2016
- Asociación Nacional del Café. (s.f.). www.anacafe.org. Recuperado el 24 de Abril de 2016, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=BeneficioHumedo_BeneficioSeco
- Barajas, G. (2013). <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013/1271/pequena-mediana-empresa.html>. Recuperado el 13 de 10 de 2016, de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013/1271/pequena-mediana-empresa.html>: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2013/1271/pequena-mediana-empresa.html>
- Castillo, C. (2013). <http://controlestadisticocarloscastillo.weebly.com/11-conceptos-e-importancia-de-la-calidad.html>. Recuperado el 25 de Abril de 2016, de <http://controlestadisticocarloscastillo.weebly.com/11-conceptos-e-importancia-de-la-calidad.html>.
- Conacafe, M. (Octubre de 2008). <http://www.magfor.gob.ni/prorural/programasnacionales/perfilessub/cafe.pdf> . Recuperado el 11 de octubre de 2016
- Cruz, D. (03 de 2013). <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-producto-34.htm>. Recuperado el 10 de mayo de 2016, de <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-producto-34.htm>: <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-producto-34.htm>
- Garcia, J. (14 de 09 de 2012). <http://ambito-financiero.com/clasificacion-empresas-tamano-pymes-mipymes/>. Recuperado el 13 de 10 de 2016, de <http://ambito-financiero.com/clasificacion-empresas-tamano-pymes-mipymes/>: <http://ambito-financiero.com/clasificacion-empresas-tamano-pymes-mipymes/>

-
- INEC. (2003).
<http://www.inide.gob.ni/atlas/caracteristicasdep/nueva%20segovia.htm>.
Recuperado el 11 de Octubre de 2016
- Leon, B. (11 de Diciembre de 2015). <https://www.emprendices.co/la-importancia-la-calidad-las-empresas/>. Recuperado el 26 de abril de 2016, de <https://www.emprendices.co/la-importancia-la-calidad-las-empresas/>.
- Manual de la micro pequeña y mediana empresa. (2009). El salvador.
- Mario Alvares y Jose E. Duran. (2009). manual de la micro , pequeña y mdiana empresa. El Salvador: Deutsche Gessel Zusammenarbert (GTZ)GMBH .Coop.Tecnica Alemana.
- Mayra Ruiz, J. L. (2013). Proceso de Certificación de calidad y Exportación del café en Exportadora ATLANTIC, S.A. Periodo 2012-2013. Esteli.
Recuperado el 12 de Octubre de 2016
- Morales, S. (1999). Economía y negocios. España. Recuperado el 22 de Abril de 2016
- Muñiz, R. (25 de abril de 2014). <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-producto-34.htm>. Recuperado el 2016, de <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-producto-34.htm>: <http://www.marketing-xxi.com/concepto-de-producto-34.htm>
- Porras, Á. (25 de Julio de 2016). Calidad del procesamiento de café. (H. Gonzáles García, Entrevistador)
- Rivas Soza, L. (25 de Julio de 2016). Organización y producción de café del beneficio La Florencia S.A. (I. M. Benavides , H. Y. González García, & T. Palacios, Entrevistadores)
- Ruiz, M. D., López, H. Y., & Pérez, Y. (2013). Proceso de certificación de calidad y exportación del café en exportadora Atlantic S.A. Estelí.
- Serrano. (03 de 08 de 2012). <http://www.docsity.com/es/definicion-de-micro-empresa-apuntes-empresariales/166820/>. Recuperado el 13 de 10 de 2016, de <http://www.docsity.com/es/definicion-de-micro-empresa-apuntes-empresariales/166820/>: <http://www.docsity.com/es/definicion-de-micro-empresa-apuntes-empresariales/166820/>