

Argueta, D. . Guandique, C. , Lemus, D. , Orosco, P. , Rivas, A. , Morataya, A. Ingeniería y Arquitectura.

Introducción:

Se presenta el desarrollo del proyecto e investigación para aplicar un sistema de estandarización y sistema de gestión organizacional. Para la empresa Cooperativa San Carlos II , esta investigación tomando referencias de empresas externas Cafetaleras; en conjunto con normas de gestión y estandarización de procesos.

Objetivo:

Implementar un plan de mejora el cual proporcione mayor capacidad de administración, y a la ves un plan de mejora de calidad los cuales proporciones un mejor desempeño laboral, con productos de alta calidad.

Tipos de Proceso:

Beneficio Húmedo: El beneficio húmedo del café incluye el despulpado, la fermentación, el lavado y el secado del grano.

En el beneficio seco se trilla el café para desprender el pergamino del grano verde.

Esta operación se hace en máquinas llamadas trilladoras. Un complemento importante y muy útil es la máquina catadora. Separa o clasifica el café en tres calidades por su densidad.

Historia del Café:

El café llegó a este país entre 1800 y 1815. Se empezó a cultivar en las tierras altas de los sistemas montañosos salvadoreños, bajo sombra de árboles de bosque natural, al igual que en su lugar de origen (Etiopía). Entre 1950 y 1970 la caficultura salvadoreña fue protagonista de una modernización tecnológica, se introdujeron nuevas variedades, como el bourbon, y se creó el Instituto de Investigación del Café.



Ilustración 1 Campesinos en plantación de café.

Historia de la empresa

La cooperativa fue fundada el 06 de junio de 1980 con la reforma Agraria que se estaba implementando y se obtuvo la personería jurídica el 13 junio del mismo año. Al inicio la cantidad de asociados era de 150 de los cuales 17 eran mujeres y 133 hombres que se dedicaban a las labores agrícolas del café, henequén, apiarios y plantación de cardamomo.

En el año 2012 se logra la inauguración de la torrefactora para obtener un mayor margen de ganancia como cooperativa por llegar más lejos en la cadena del proceso de café. Se logra registrar la primera marca de café para poder comercializarlo nacional e internacionalmente. Actualmente ya contamos con las marcas registrada las cuales son CAHAUATIQUE, SAN CARLOS DOS Y SAN CARLOS DOS GOURMET.

Café Cacahuatique

El Café Cacahuatique es una mezcla de varios tipos de cafés, nosotros en laboratorio lo denominamos como café de consumo, ya que es el producto que la cooperativa tiene más posicionamiento en el mercado (marca con la que inicio la cooperativa a procesar café tostado-molido)



Café San Carlos II

Este producto preparado con cafés cultivados en una altura de 900 a 1,300 MSNM para darle un toque suave y agradable en su bebida. Esta preparación tiene una cantidad máxima de 15 defectos secundarios no contraproducentes para la salud. Su proceso de secado es en patios en un tiempo de secado de 15 días con continuo movimiento y supervisión.



Café San Carlos II GOURMET

Este café es una preparación gourmet con un tamaño de grano sobre zaranda 16 lo que hace un café especial ya que siendo una variedad bourbon tiene un grado de dificultad para lograr este tamaño, además, su clasificación es de cero defectos para que la bebida de este producto sea 100% agradable .



Mercado del café de El Salvador (por 1.000 sacos)

	2011/2012	2010/2011	2009/2010	2008/09	2007/08	2001/02
Producción	1.175	1.860	1.065	1.450	1.505	1.686

Fuente ICO

Exportaciones de café de El Salvador (por 1.000 sacos)

	2011	2010	2009	2008	2007	2000
Exportaciones	1.826	1.082	1.309	1.438	1.210	2.537

Fuente ICO

Ilustración 2 Mercado del café de El Salvador

Clasificación CIU de Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria San Carlos II:

Sección	C Industrias manufactureras
División	10 elaboración de productos alimenticios
Grupo	107 elaboración de otros productos alimenticios
Clase	1079 elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.

Referencias:

Educación, M. d. (2009). Historia 2 El Salvador. El Salvador.: México, D.F. Ministerio de Educación 1994.
Carballo, K. L. (s.f.). Orígenes del Café, El café de El Salvador. La Prensa Gráfica.
Nacionales, D. N. (2010). CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL INTERNA-