

INFORMACIÓN DE LA UNIDAD	
Presencia Nacional e Internacional para procesar y comercializar	
Capacitación al personal para tener buenas prácticas en el buen producto	
<p>Desarrollo de Tecnología</p> <p>Desarrollo del Café en diferentes vertientes tanto a nivel Nacional como Internacional, para que el producto tenga buena aceptación en el mercado como lo ha sucedido hasta el momento en Europa y España, con el beneficio de que los consumidores del producto sepan la satisfacción de estar tomando un café de tipo verde lavado, según el mismo científico dice que "La calidad, en una drupa preparada con importantes efectos sobre nuestra sistema nervioso, en los últimos tiempos, ha sido objeto de numerosos estudios científicos. El último estudio publicado en julio de 2017 revela que tomar una taza de café al día reduce el riesgo de muerte" (López, 2018).</p>	
<p>Adquisiciones</p> <p>Algunas de adquisición y de bienes para la producción del Café, incluyendo el buen servicio que se brinda al cliente</p>	
<p>Operaciones</p> <p>Se tiene en cuenta el proceso de la producción del Café, desde la recolección de café verde, hasta el lavado, secado, tostado y empaque del producto.</p> <p>El proceso de la recolección de café verde, se realiza en las fincas de cultivo, donde se realiza el corte de las ramas de las plantas de café, para que se pueda recolectar el fruto que se va a utilizar para la producción del producto.</p> <p>El proceso de lavado, se realiza en las instalaciones de la empresa, donde se utiliza agua limpia y se realiza el lavado del café verde, para eliminar el exceso de azúcar y otros componentes que no son necesarios para la producción del producto.</p> <p>El proceso de secado, se realiza en las instalaciones de la empresa, donde se utiliza un sistema de secado por radiación solar, para que el café verde se seque de manera adecuada y se pueda utilizar para la producción del producto.</p> <p>El proceso de tostado, se realiza en las instalaciones de la empresa, donde se utiliza un sistema de tostado por radiación solar, para que el café verde se tueste de manera adecuada y se pueda utilizar para la producción del producto.</p> <p>El proceso de empaque, se realiza en las instalaciones de la empresa, donde se utiliza un sistema de empaque por radiación solar, para que el café verde se empaque de manera adecuada y se pueda utilizar para la producción del producto.</p>	<p>Marketing y Ventas</p> <p>Este punto hace referencia al proceso de distribución de los canales de distribución, que son los que permiten que el producto llegue al consumidor final.</p> <p>El proceso de distribución, se realiza a través de los canales de distribución, que son los que permiten que el producto llegue al consumidor final.</p> <p>El proceso de distribución, se realiza a través de los canales de distribución, que son los que permiten que el producto llegue al consumidor final.</p> <p>El proceso de distribución, se realiza a través de los canales de distribución, que son los que permiten que el producto llegue al consumidor final.</p> <p>El proceso de distribución, se realiza a través de los canales de distribución, que son los que permiten que el producto llegue al consumidor final.</p>

MARGEN