

UNIVERSIDAD PANAMERICANA

**FACULTAD DE EMPRESARIALES
MAESTRÍA EN IMPUESTOS INTERNACIONALES
INCORPORADA A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
PÚBLICA RVOE 2014383**

ELABORACIÓN DE CASO

**“EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE VERACRUZ A
ONTARIO CANADÁ”**

**QUE PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
MAESTRA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES Y
ESTRATEGIAS COMERCIALES**

PRESENTA:

Mary Carmen Jiménez Mares

Director: Mtro. César Humberto Herrera Castillo

Ciudad de México, 2021.

ÍNDICE

Antecedentes -----	3
Línea del Tiempo -----	7
Producto -----	15
Empresa -----	19
Mercado -----	24
Competencia -----	27
Información Financiera -----	33
INCOTERMS -----	34
Contenedor -----	35
Etiquetado -----	36
Selección de Puertos -----	40
Transporte -----	41
Historia final -----	42
Bibliografía -----	43
ANEXO -----	45

CASO: “Exportación de café tostado molido de Veracruz a Ontario Canadá.”

ANTECEDENTES

La historia del café comenzó en el cuerno de África Oriental en la región de Kaffa en el suroeste actual de Etiopía, donde el cafeto tuvo su origen (cuna de la propagación del café). En este lugar, se practicaba un culto pagano fundado en la adoración de genios omnipresentes llamados los Zar, se cuenta que un pastor de cabras etíope le asombró el comportamiento que tenían las cabras después de haber mascado cerezas rojas de café, del cual se constituye un elemento esencial.

Posteriormente y a mediados del siglo XV en La Moca, puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, la Ciudad Santa más importante del islam. Aquí, se dieron los primeros establecimientos para servir café y se llamaban “kaveh kanes”. Los Sufís, hicieron uso de café como elemento importante de la espiritualidad y las autoridades del Yemen alentaron mucho del consumo del café, y de ahí se comenzó a extender su fama en el mundo musulmán.

Los Sufis viajaban de una ciudad a otra, tratando de buscar tierras de cafeto o algunos granos fértiles de café y la ruta continuó hasta llegar a Egipto, para posteriormente pasar por Siria, llegar a Turquía en 1555 y de ahí a Venecia para continuar hasta Constantinopla en el año 1624.

En este momento, el café se posiciona en Europa y se empieza a extender rápidamente en la península de Europa Central y hasta Medio Oriente a mediados del siglo XVII, cuando el uso del café se establece en el imperio turco, donde empieza a penetrar a Europa Oriental, es decir el café llega a Europa por dos caminos; por un lado, se introduce en la parte occidental por vía marítima tomando una ruta del Comercio que atraviesa el Mediterráneo, y por el otro, se expandió en la parte oriental por la vía terrestre¹

¹ García Botsmakian, Lemus Martínez “Viaje por el café de México” – Ilustra, 2018, p.10 - 12

La expansión mundial del café continúa, y es en Holanda en dónde se realizó un papel importante en la historia del café debido a que en el siglo XVII en Ámsterdam (uno de los principales puertos europeos) e importante para la distribución de bienes, se llevó a cabo un robo de granos para poder sembrarlos en la Isla de Java. Muchos fueron los intentos que se hicieron para lograr llevarse algunos cafetos o granos fértiles, sin embargo, los holandeses ganaron en el año 1616, para su posterior consumo en sus tierras holandesas.

Los comerciantes venecianos fueron los que primero llevaron el café a Europa en 1615. Esa fue la época en que también aparecieron en Europa las otras dos grandes bebidas calientes: la primera, el chocolate caliente, que llevaron los españoles de las Américas a España en 1528; y la otra el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610.

Para el año 1660 la fama por este producto era tal, que en Holanda se abrieron las puertas a los primeros cafés. Tal era la abundancia que permitió una rápida expansión, al grado que el café es llevado a Inglaterra y en 1652 se abre la “coffee house” y en cuatro años, Londres ya contaba con 75 establecimientos adicionales.

La llegada del café a América:

El café llega a las Antillas por medio de Europa y se empieza a cultivar por primera vez en las Américas. La primera referencia del café en Norteamérica data de 1668 en dónde los holandeses fueron los primeros en propagar el cafeto en América Central y en América del Sur. Hoy en día, reina sin rival como el principal cultivo con fines comerciales del continente. Como referencia de este hecho, los colonos del nuevo mundo conocieron el café a través de la incorporación de establecimientos en Nueva York, Filadelfia, Boston y algunas otras ciudades, a diferencia de Londres, ésta bebida se servía con canela.²

² García Botsmakian, Lemus Martínez “Viaje por el café de México” – Ilustra, 2018, p. 13- 17.

El arribo del café a México y su comercialización

Se tienen registros de que el café llegó a México desde las Antillas cuando corría el año 1790. Éste ingresó directamente por Veracruz, en donde se comenzó a cultivar y a exportar en 1802. Juan Antonio Gómez, fue el responsable de intensificar el cultivo en el año 1817, aunque muchos señalaron que la introducción del café a nuestras tierras fue directamente desde Cuba.

Otras versiones, comentan que el café sin duda es uno de los mejores y más amados alimentos gracias al mestizaje, primero llegó al estado de Chiapas, fue introducido directamente desde Guatemala, el café que crece en Michoacán llegó desde el puerto de Moka en Yemen, en donde se extendería hacia Jalisco, Nayarit y Colima.

Sin importar su origen, para el año de 1858, tal fue la fama del café mexicano, que México ya exportaba a Estados Unidos 13.4 toneladas y un éxito sin precedentes, fue cuando la cifra de exportación al país del norte aumentó a 401 toneladas, 10 años después y para el año de 1880, las exportaciones alcanzaron una cifra récord de 4,462 toneladas. Todos estos esfuerzos fueron gracias a la intervención del ministro de Washington, Matías Romero Avendaño.

Posteriormente y con la llegada de Porfirio Díaz, se impulsó al país hacia el crecimiento del comercio exterior y la modernización para México con un impacto positivo con los productores de café. Durante este tiempo, los principales estados productores fueron Veracruz, Colima, Chiapas, Guerrero, Michoacán, Morelos, Oaxaca y Tabasco.

En 1882 en la Ciudad de New York se lleva a cabo la primera venta de Café, donde se regulan los precios de la compra y venta de futuros café.

En el periodo de 1900 a 1912, se considera como la primera etapa de fortalecimiento de la producción de café en México, donde coincidieron la tecnificación del campo, la consolidación del conocimiento de los productores, la aclimatación de los cultivos y la madurez con el crecimiento de la demanda de café a nivel mundial. La presencia de la inversión extranjera resultó vital para la

modernización del sector cafetalero en México, los mexicanos tomaron un gusto especial por el café que comenzó a ser parte de la vida cotidiana, en 1927, se logró una cifra récord de 51,660 toneladas de producción de café en México para consumo nacional.

En 1948 aparece la máquina de vapor Gaggia, que controla la temperatura y la presión del agua extrae la emulsión de los aceites contenidos en el café, lo cual daba el resultado de un espresso ideal.

En el año de 1971, Alfred Peet tostador inglés, se instala en Berkeley y logra transmitir el amor del buen café a los californianos, dónde tres jóvenes fundaron Starbucks en Seattle.

Esta información se concentra y se puede observar en el Cuadro 1 “La Historia del Café en el Mundo”.

En 1988 se formó la iniciativa de comercio "justo", "alternativo" o "ético", mismo que algunos analistas han llamado la cuarta ola de la mercadotecnia moderna, siguiendo las preocupaciones de algunos grupos de consumidores por los valores de solidaridad y que además ayuda a los productores de materias primas más pobres. Por su parte, otras personas consideran a este tipo de comercio, como un puente entre los productores de países en desarrollo y los consumidores de países desarrollados.³

³ Asociación Mexicana del Café

LÍNEA DEL TIEMPO



México en la Etapa Contemporánea

México es un país vasto en cultura, historia y gastronomía, hace que sus tierras fértiles permitan la siembra de cientos de productos, la afortunada llegada de este grano a México hace de la mejor siembra su proliferación y popularización

El café es un cultivo estratégico en México; su producción emplea a más de 500,000 productores de entidades federativas y 480 municipios. Es rico en texturas, la capacidad de producir café de alta calidad artesanal basada en el juicio del café de un consumidor, que tiene calidad única, un sabor distinto y personalidad diferente. La bebida se basa en granos que han sido cultivados cuidadosamente y cumplen con los más altos estándares de plantación, tueste, almacenamiento y preparación.⁴

⁴ García Botsmakian, Lemus Martínez “Viaje por el café de México” – Ilustra, 2018, p. 71

Actualmente en México se consumen 1.3 kg de café per cápita al año y satisface el total de requerimientos nacionales con producción dentro del territorio. México ha dejado de ser el principal productor de café orgánico del mundo de los años 2012 a 2015, siendo sustituido por los países europeos entre ellos Holanda, Londres y Francia.

De las 730,011 hectáreas sembradas en 2016, 94.98% de la superficie se encuentra no mecanizada debido al intenso uso de mano de obra, 34.63% se tuvo tecnología aplicada con sanidad vegetal, mientras que 34.58% del territorio sembrado con cultivo se contó con asistencia técnica.

La industria del café sostiene a miles de campesinos que hoy en día lo cultivan, por lo que hace posible su venta en supermercados, tiendas donde se encuentra café tostado, molido y café soluble. Actualmente Nestlé cuenta con una de las plantas de café soluble más grande del mundo, cuenta con 70 mil productores de Guerrero, Veracruz y Chiapas.

El café se da a alturas entre 1,000 y 1,300 metros sobre el nivel del mar, es cosechado a mano y dan frutos una vez al año, previa floración blanca y fugaz. Los cafetos requieren de sombra, por lo que regularmente se encuentran bajo otros árboles y pueden llegar a sobrevivir hasta por más de 60 años.⁵

La producción nacional se concentra en los meses de diciembre a marzo, un rendimiento en el estado de Veracruz es de 1.3 toneladas por hectárea, a nivel nacional lo cual provoca un incremento de 15 mil toneladas respecto al año 2018 este cultivo se encuentra actualmente en 484 municipios del país; 74 de ellos generan una producción nacional del 70%.

Un aspecto que ha sido constante a lo largo de la historia señala que los granjeros trabajan más horas que los comercializadores, y estos últimos son quienes acaparan las ganancias. Hoy en día existe una tendencia en la que México

⁵ SIAP

está buscando que disminuya el número de intermediarios en la comercialización del café, al mismo tiempo global y local.

Estamos en una época que busca el equilibrio entre la producción, y cómo ha evolucionado el consumo del café; Paso simplemente de ser una droga estimulante, a una excusa para quedar con amigos, a convertirse con una experiencia sensorial.

El café es un lujo accesible para todos, cada día es más popular entre jóvenes y mujeres, en una gastronomía de vanguardia, ya que sus orígenes era solo una bebida, hoy en día es un complemento de una comida.

El café en México se ha convertido en una necesidad comercial, la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café Amecafe, A.C. y la ACE son las encargadas de realizar el concurso “Taza de Excelencia México” donde el café veracruzano ha resultado triunfador en las primeras cinco de las seis ediciones realizadas desde 2012 hasta 2018.

Marcos Gottfried, director general de Expo Café 2017, menciona que en el periodo 2016-2017, México se colocó como el onceavo productor de café a nivel mundial, con 1.6% de la producción global y en el doceavo lugar a nivel internacional como exportador.⁶

EL PRODUCTO

La estructura del grano del café

La planta del café produce un fruto rojo o amarillo, dependiendo de la variedad, este fruto lleva 1,2,3 huesos o semillas adentro. Este hueso se conoce como el “grano de café verde” y se recubre de varias capas.

En la semilla se encuentra una membrana plateada, la capa “pergamino” la pulpa del fruto del café es que los granos ocupan la mayoría de espacio, cuando no

⁶ SIAP

hay pulpa o carne se aprovecha la semilla de esta fruta. El grano verde contiene muchos sabores del fruto: azúcares, aceites y proteínas.

Lo que determina la calidad de los sabores es el grado de maduración del fruto, si el fruto está poco maduro o verde, tendrá sabores vegetales y la bebida será más astringente, si está excesivamente maduro tendrá sabores a fruta fermentada y el café será más amargo, solo cuando el fruto alcanza el punto óptimo de maduración por lo que el color será rojo, naranja o amarillo el resultado será una bebida muy dulce, con sabor y aroma exquisitos.⁷

Características botánicas

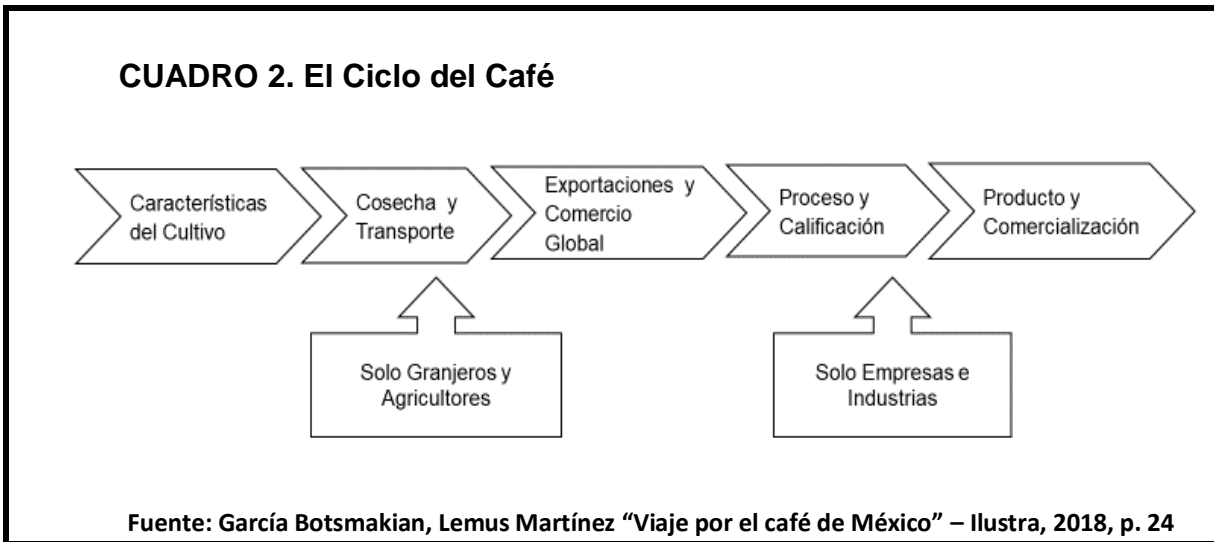
En la familia de las rubiáceas que pertenecen al género *Coffea* la planta del café se le llama cafeto, por lo que al germinar la semilla se ha colocado un pequeño grano de café al final de un delgado brote verde; esta etapa se llama *soldado*, después aparecen hojas de color verde intenso.

El crecimiento continuo desde un tallo central al que se le forman nudos donde la planta crece hacia arriba y a los lados, aunque un cafeto puede medir de 12 hasta 20 metros, los tallos, son de 2 a 4 metros de altura. Las hojas salen en pares, sin divisiones, sus bordes son lisos y se encargan de las fotosíntesis, la transpiración y la respiración de la planta; En el primer año, aparece un par de hojas cada 15 o 20 días. Desde el segundo año, este número cambia de acuerdo con la densidad de siembra de la plantación y las condiciones climáticas.

La flor es de color blanco parecida al jazmín en forma y aroma. Es de vida corta y a los 3 días de florecer, pasa al fruto. Es decir que los frutos aparecen entre 3 y 5 años de vida del cafeto. De ahí se puede dar entre 400 gramos hasta 2.2 kilos al año durante el periodo de los 30 a 50 años.⁸

⁷ García Botsmakian, Lemus Martínez "Viaje por el café de México" – Ilustra, 2018, p. 22- 23

⁸ García Botsmakian, Lemus Martínez "Viaje por el café de México" – Ilustra, 2018, p. 24- 25



¿De dónde viene el café?

Los países productores de café se encuentran en el cinturón de café, entre el Trópico de Cáncer a 23° 27' y el Trópico de Capricornio 30°. A esta altitud pueden crecer las plantas del café, donde los suelos de origen volcánico (ricos en nutrientes) son adecuados para el cultivo de un café excepcional durante todo el año y a una temperatura promedio de 21 °C.

Este tipo de condiciones siempre benefician al valor de una región por lo regular los cafetaleros prefieren los suelos neutros o ligeramente ácidos.

CUADRO 3**Mapa “Cinturón del Café en el Mundo”**

● 100% Robusta ● 100% Arabica ● 100% Robusta & Arabica

Fuente: García Botsmakian, Lemus Martínez “Viaje por el café de México” – Ilustra, 2018, p. 26

La zona geográfica es un elemento importante para saber si es factible o no cultivar el café. La altitud con relación a nivel del mar para identificar qué café se puede plantar. La especie Robusta crece de la mejor manera entre los 0 y los 700 metros de elevación con relación a nivel del mar. La especie Arábica obtiene su mejor desarrollo después de los 900 mts sobre el nivel del mar, alcanzando una altura de 2,000 metros si las temperaturas bajan, afecta directamente al cafeto.

La calidad del café tiene una gran influencia de la altitud, con la plantación de donde procede, los negociantes lo saben y se distinguen entre los High Grown cultivados entre mil y mil 500 metros de altitud, Strictly High Grown provienen de una altitud superior a los 1500 metros.⁹

⁹ García Botsmakian, Lemus Martínez “Viaje por el café de México” – Ilustra, 2018, p. 26

En las familias, clases y variedades del café;

Los cafeticultores han mejorado las características genéticas de la planta para que el cultivo se adapte a las condiciones donde se siembra para dar un resultado en forma, olor y sabor del café.

¿Como se cultiva el café?

1. Las semillas del café deben sembrar secas
2. Después de dos meses de ser sembrado, la semilla germina
3. Los almácigos deben alcanzar una altura de 20 a 25 cm para ser trasplantados
4. Los almácigos se colocan en el sitio final de la plantación
5. Cinco años tarda la planta de café en madurar y producir sus primeros granos
6. El arbusto florece y produce cerezas verdes que crecen y maduran en 5 semanas¹⁰

¿Cómo se cultivan los granos?

Anatomía del Grano

Árbol: Un cafeto puede medir de 12 hasta 20 metros en estado salvaje, con el fin de facilitar la recolección, se poda entre dos y cuatro metros de altura.

Vista frontal

- Corteza
- La cereza del café contiene 2 semillas

Vista lateral

- Las semillas son estriadas por la mitad
- Corteza
- Mucilago

¹⁰ García Botsmakian, Lemus Martínez “Viaje por el café de México” – Ilustra, 2018, p. 30 - 31

- Pergamino

En un cultivo tradicional se sembraban entre 2.500 a 3.000 plantas por hectárea para producir entre 300 y 500 kg de café pergamino seco por hectárea al año. La caficultura intensiva promovió densidades de siembra de entre 7.000 y hasta 11.000 plantas por hectárea.

Los costos totales para mantener una hectárea de café convencional se ubican en promedio en los \$9,443.40 pesos, de dicho valor, casi el 72.6% correspondió a los gastos en pago de los jornaleros, el resto fue por el uso de fertilizantes; El rendimiento promedio por hectárea fue de 10 quintales por hectárea, por lo que el ingreso promedio se ubicó en \$9,200 pesos por hectárea, esto quiere decir que los ingresos fueron menores a los costos.

En México se destinan 750,000 hectáreas a la producción de café, dedicándose a esta actividad un promedio de 300,000 productores, donde esta población es indígena, el volumen de la producción este alrededor de 4 millones de sacos de 60 kilogramos, con alrededor de 230 millones de toneladas de café.

En Veracruz se cosecharon 115 mil 630 hectáreas y se obtuvieron un millón 29 mil 219 sacos de 60 kilos de café, con un rendimiento promedio por hectárea de 2.844 toneladas de café tostado molido.

En 2017 se registró un incremento de 30.7 % en la producción de café tostado molido en comparación al año 2016, la producción nacional del café aromático en el ciclo 2016 - 2017, llegó a 3 millones 385 mil 552 sacos de café tostado molido, mientras que en el ciclo anterior 2015 - 2016, el café aromático fue de 2 millones 346 mil 84 costales de 60 kilogramos.

Durante este año, el incremento en la producción de café fue de un millón 39 mil 468 sacos, una actividad agrícola, donde laboran 500 mil cafecultores en todo el país. El principal productor de café es Chiapas que aporta el 39% de volumen nacional, seguido Veracruz con 30% y Oaxaca con 13%.8.

Actualmente se exporta el 70% de la producción nacional al 90%, sin embargo, esto no ha sido una ventaja al país, el aumento en las exportaciones de

café tostado molido con un rendimiento promedio por hectárea de 2.032 toneladas de café tostado molido.¹¹

CAFÉ TOSTADO MOLIDO

El café tostado molido tiene un aroma refinado, es el resultado de un procedimiento de fabricación permite que cada grano disponga de espacio para su desarrollo, la calidad suprema del producto final comienza en la limpieza y la selección de los granos, este se conserva gracias a un proceso de almacenamiento que retiene su aroma. El café tostado molido se somete a una temperatura superior de 150°C, cuando el café ya fue tostado es sometido posteriormente a una reducción de tamaño de partícula menor a 6 mm.

1. El grado de molienda: Corresponde a la distribución de un indicativo de tamaños de la partícula, para facilitar la extracción de los sabores y componentes del café.
2. El grado de tueste: Corresponde a la intensidad del tueste que presenta el café tostado, grano o molido.
3. El grano claro o pálido: Son aquellos granos de café que destacan por tener un color menos intenso del tono promedio, son granos de café inmaduros o con exceso de humedad.
4. Mezcla: Corresponde al café tostado en grano y / o molido de distinta especie de la calidad y origen que se combinan para obtener el producto final: aroma, cuerpo, acidez y sabor.
5. La terminología: Amargo, dulce, quemado, rancio y viejo.¹²

El café tostado molido clasificado: descafeinado y sin descafeinar:

¹¹ Sagarpa 2017

¹² Kim Ossenblok "Al grano" – Oberon, 2018, p. 46

- ✓ Tostado claro
- ✓ Tostado medio
- ✓ Tostado oscuro

Su molienda puede ser:

- ✓ Molido muy fino
- ✓ Molido fino
- ✓ Molido medio
- ✓ Molido grueso

Diferentes características del café.

El Tiempo

Mientras más tiempo tostemos el café, la cafeína se habrá quemado por consecuencia, el café más tostado será más descafeinado, que otro grano con tueste más ligero.

El Color

Es un indicativo claro del tiempo, del tostado de un grano, es decir un grano de café tiene un tono de marrón más oscuro, pierde más acidez que otro más claro (que será menos dulce). El cambio de tono del café se debe al proceso de caramelizar los azúcares.

Brillantez del Grano

Durante el proceso de tueste se desprenden los aceites esenciales de este. Un grano más brillante indicará que su tueste ha sido mayor que otro con menos brillo. Cada café alcanzará un nivel de tostado diferente.

*Diferentes tipos de Tueste en distintas escalas son:*¹³

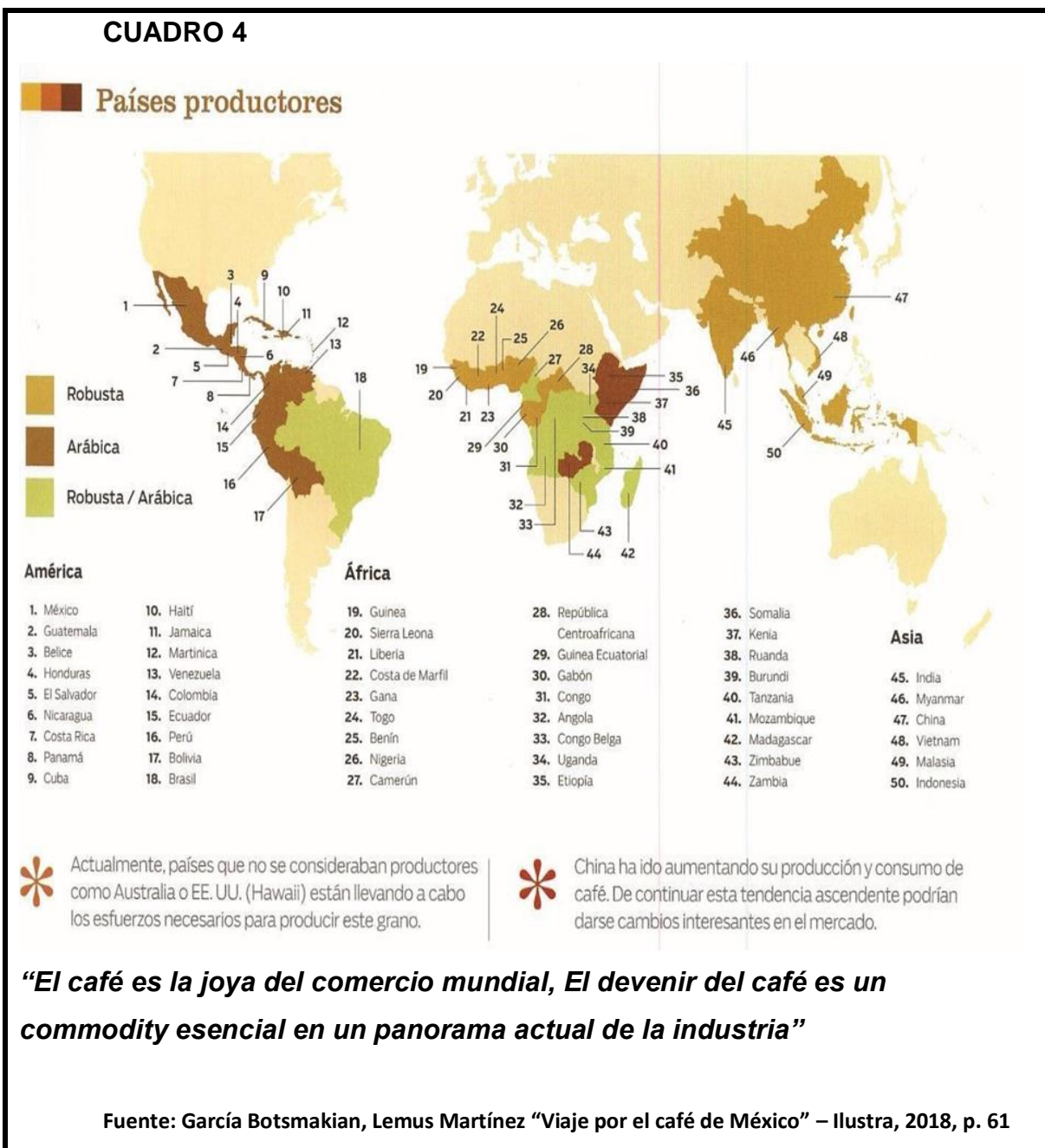
• Tueste Ligero	• Tueste Americano	• Tueste Francés	• Tueste Italiano
Es un tueste muy ligero. El grano adopta un color. Se trata de un café con un alto contenido en cafeína y de sabor ácido.	<p>Contiene un alto contenido en cafeína, proporciona un sabor característico más acaramelado, el grano adopta un color castaño muy característico.</p> <p>Este café se utiliza en cafeteras de filtro.</p>	Es un tipo de tueste 'largo' se obtiene un café muy oscuro, así como muy brillante, el aroma es intenso y sabor ahumado.	El grado de tueste es utilizado en café gourmet, su color muy oscuro indica el alto grado de tueste, que extraen aceites esenciales.

Fuente: Kim Ossenblok "Al grano" – Oberon, 2018, p. 47

Actualmente los países como Australia o Estados Unidos (Hawaii) no se consideran productores llevan esfuerzos necesarios para producir el grano. China ha ido aumentando su producción y consumo de café y podrían dar cambios interesantes en el mercado. También podemos ver en el mapa la producción Arábica se ve mucho más favorable por su sabor más apreciado.

¹³ Kim Ossenblok "Al grano" – Oberon, 2018, p. 47

A continuación, se presenta el mapa de café en el Mundo y el mapa de café en México.



LA EMPRESA

PASHA COFFEE

En una mañana de domingo Arturo Bernardi, llevó a sus hijos al tradicional Café de la Parroquia del Puerto de Veracruz después de haber salido de misa.

Arturo le gustaba comer “concha con natas” y disfrutaba el toque de los vasos para que les sirvieran el concentrado de café, para degustar su desayuno lo tradicional en Veracruz.

César Berardi después de terminar su jornada laboral en la plantación de sus padres decide ir a jugar dominó con sus primos como cada fin de semana, pero en el camino hacia el café de la parroquia por toda la terracería, se da cuenta que su automóvil no enciende, por las prisas decide pedir aventón y en ese momento un auto se detiene para poder auxiliarlo. En ese momento, Manuel decide bajarse del vehículo. En una conversación le pregunta a César qué necesita y le menciona que desea ir urgentemente al café de la Parroquia, lugar que curiosamente Manuel se dirige.

Manuel le pregunta a César, por su tío Arturo y sus primos que él no conocía que se llamaba Manuel que venía de Estados Unidos y a quién tenía muchas ganas de conocer.

Arturo convencido de que tenía que extender el negocio toma la decisión de asociarse con su primo Manuel para conquistar los mercados internacionales. César con una Licenciatura en Administración de Empresas y Maestría en Comercio Exterior y Negocios Internacionales y experto en la producción del café desde su infancia por tradición familiar y Manuel, Ingeniero Agrónomo con estudios en California deciden fundar su empresa y ponerle PASHA COFFEE, en memoria de su abuelo.

César le comenta a Manuel que para poder iniciar el negocio es necesario hacer una planeación estratégica y empezar con saber cuál iba a ser la razón principal de su negocio. Durante horas y después de tanto pensar, deciden plasmar como será su empresa.

“Eleva, producir y proveer calidad de vida, mediante el suministro saludable y accesible, de productos y servicios, orgánicos de calidad, que empoderen nuestras raíces y patrimonio cultural, no como una opción, sino como una necesidad”

En mayo de 1982 César y Manuel deciden abrir una extensa y amplia siembra de café tostado, cafés especiales con un concepto único en Huatusco Veracruz, por el clima y la vegetación permite tener la mejor cosecha de cada año en diciembre empieza su cosecha para seleccionar el grano. Es verdaderamente único escuchar el sonido del molino triturando los granos del aromático café tostado molido, de los distintos cafés, para realizar la preparación de los cafés para poder distribuir.

Se cuenta con 3 fincas con vivero, la finca principal se llama “La Cuchilla” donde cuenta cómo inicia la pasión por el café con una capacidad de 100 hectáreas de café con 300,000 plantas de alta producción para mantener la calidad basándose en el beneficio cuando el grano está en madurez por el tamaño, forma y densidad de la cereza brindando un color del 90% verde azulado. Las cerezas en la siembra deben cuidarse, protegerse de plaga y hongos que son del gremio cafetalero, sabemos que la siembra se encuentra al aire libre y esto puede provocar contaminarse de cualquier tipo de plaga.

Misión

Plasmar una marca para una conocer una metodología para exportar un café mexicano a un mercado internacional y conocer los procesos de exportación, tramites y logística que requiere una exportación; para así detectar el mercado internacional más factible para exportar nuestro producto.

FODA

A continuación, se presenta el FODA de la compañía de Pasha Coffee en donde una gran fortaleza de ello:

<p>FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • El café para exportar es de calidad y cumple con las normas oficiales. • La compra del café se hará de manera directa al productor. • El productor nos entregará el café en los empaques listos para exportar. • El café es un producto sin usar pesticidas lo cual son habituales en la agricultura. 	<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transporte insuficiente en todo el ciclo de vida del producto, elevando los costos de producción. • Competencia con grandes productores/exportadores de café en el mundo. • Los consumidores no acepten nuestro café. • La certificación de una plantación de café es complicada cuando existe un pequeño productor. • La experiencia de ser la primera exportación
<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • El mercado del café en Canadá tiene un alto crecimiento. • Ontario es una de las regiones con mayor volumen de habitantes. • El café es el segundo producto más exportado del mundo. 	<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>COVID 19</i> • Falta de riego • Plaga • El alza de precio de los fertilizantes • Menor costo de insumos en países vecinos.

<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo con la semilla, para la mejor siembra • Las condiciones climáticas de Huatusco permiten que el café tenga un valor adicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • El tipo de cambio para la exportación • Alta competencia a nivel internacional y nacional
--	--

Fuente. Elaboración Propia en base al libro: Viaje por el café de México García- Botsmakian,

Lemus Martínez.

Valores

Los valores que se rigen a la compañía de Pasha Coffee son los siguientes:

Esfuerzo: El compromiso será siempre superar los obstáculos y riesgos operativos para generar la garantía del producto y un servicio prometido, sin alterar las condiciones comerciales ni la sostenibilidad del negocio.

Honestidad: Ajustarse y exigir el cumplimiento de la normatividad que regula todas las operaciones en la cadena de valor y comprometer a los participantes en conductas apropiadas en el manejo de los procesos, con el fin de proyectar orientado por la ética y la moral socialmente aceptadas.

Respeto: Aceptar grupos de interés en interacción directa o indirecta en el negocio que sean dignos de atención, inclusión y aceptar las posiciones cuando se presenten diferencias de distintos criterios; hacer una cultura de respeto hacia la conservación ambiental por parte de todos los integrantes de la cadena de valor, incentivando el buen uso de los recursos naturales.

Responsabilidad: Habilidad a los compromisos en cuanto a la calidad del producto y su procedencia, así como también con los inherentes al servicio que

hacen parte importante de la diferencia comercial, actuando con la sustentabilidad del negocio mediante al desarrollo en dimensiones economía, social y ambiental.

Sensibilidad: Un valor con un proceso de evaluación y selección de proveedores, para lo cual se han descalificar las prácticas en el acoso laboral o en excesos de autoridad.

Servicio: La identidad que diferenciara la compañía del mercado, son las actividades que estarán encaminadas a cumplir expectativas de los clientes, a través de la cultura personal.

Fuente. Elaboración Propia en base al libro: Viaje por el café de México García- Botsmakian, Lemus Martínez.

EL MERCADO

Exportación a Canadá

Fracción Arancelaria de Café: 090121¹⁴

Pasha Coffee actualmente cuenta con 100 hectáreas de café, 90 hectáreas se usan para exportar. El precio por bolsa de 1 Kg de café equivale a \$180.00 pesos.

Aproximadamente Pasha Coffee cuenta con 10,000 kilos de café cereza de una hectárea es decir que de café tostado molido serian 1,400 kilos de café de una hectárea, sucede que Pasha Coffee exporta 10 veces al año.

Manuel y César al saber que las fincas han crecido tanto en Huatusco con alta producción de café toman la decisión de explorar el mercado americano y europeo donde se sabe que el consumo de café se ha extendido a nivel mundial. Ambos empiezan a buscar clientes en el extranjero para poder cumplir con las normas específicas que debe tener el café para realizar una certificación con el ISO 9000 de calidad, buscaran negociaciones en el extranjero para emprender y realizar la exportación e importación de café cereza y café tostado molido.

Tras meses de trabajar en la cosecha, empiezan a ver que necesitan más ingreso económico para los empleados, ellos deciden que es momento de empezar a exportar el café, en los estudios de mercado definen 3 países atractivos para exportar el café tostado molido para el mercado cafetalero en primer lugar definen Brasil pero encuentran problemas con leyes locales requieren de mucha regulación arancelaria, en segundo lugar esta Argentina donde llevan a cabo el estudio del país pero se topan con que sale muy caro y no hay poder económico para definir el mercado. En tercer lugar, deciden

¹⁴ SIAP

Canadá por el puerto de Halifax y recibirlo de forma marítima, al concluir que cumplen con regulaciones y el mercado canadiense les resulta bastante atractivo por el nuevo T- MEC encontrando la oportunidad de exportar el café a un menor costo con alta calidad. Esto los lleva a definir estos objetivos: de comercializar el café para encontrar el mercado suficiente competitivo para adquirir la cantidad y la calidad de éste que se produce, algo importante es producir calidad normal a granel, sabiendo que los compradores es algo que deben de tomar en cuenta.

César y Manuel empiezan a ver que sale mejor venderlo en el extranjero llevan a cabo la oportunidad de venderlo en el extranjero por que los precios en México no se comparan, ellos saben que su café es muy bueno con un sabor único y deciden exportar, por lo que basaran su oferta exportable con un benchmarking a través de un agente aduanal con organizaciones de Bancomext para tener una asesoría exportar al saber que el gusto del café es muy bueno. De acuerdo con el estudio que muestra emisiones comerciales como Bancomext o Secretaria de Relaciones Exteriores tanto Manuel o César calcularan la oferta exportable para ver si la demanda del producto existe para definir el precio de venta , saben que el café es bastante competitivo para exportar.¹⁵

Algo importante del mercado consiste en proporcionar un servicio particular respetando las necesidades del comprador. Aunque es difícil para el productor que vende en grandes cantidades adaptar la calidad a las especificaciones particulares de cada individuo, al menos debe proporcionar un servicio impecable para que su capacidad competitiva no se limite a los precios.

Canadá

Un objetivo importante para exportar a Canadá es procurar que los contratos se ejecuten eficazmente, esto requiere una buena red de comunicación y tener el departamento eficaz de expedición y documentación. En el mercado

¹⁵ Elaboración propia en base a la información en los cafetales de Huatusco

canadiense las ventas directas, son una técnica muy importante de comercialización en Canadá, incluye la venta a través de entrega a domicilio, y ventas en persona, este método de venta a aumentando su popularidad en Canadá.

El comercio de mayoreo en Canadá tiene considerable importancia debido a la amplia dispersión de los consumidores. El comercio de menudeo en Canadá es más alto. Las tiendas independientes cuentan aproximadamente con tres quintas partes de este comercio; las cadenas comerciales tienen aproximadamente dos quintas partes. Las dos provincias más pobladas, Québec y Ontario, cuentan con la mayoría de las ventas al menudeo, con 25 y 38% respectivamente del total de Canadá.

A continuación, Canadá muestra cual es la forma de como preparan y toman café:

1. Calcula el precio por unidad de medida para que puedas evaluar qué marca y presentación es más económica.
2. Es conveniente prepararlo cuando se vaya a consumir, pues dejarlo mucho tiempo en la cafetera, creará sabores desagradables, perderá su aroma, se acentuará su acidez y puede provocar molestias estomacales.
3. Prueba cafés elaborados con granos cultivados a diferentes alturas sobre el nivel del mar, pues a mayor altitud, su sabor es diferente. Así identificarás cuál te agrada más.¹⁶

En contexto de un mercado cafetalero, este ha sido libre de aranceles, Canadá como Estados Unidos son consumidores que requieren de este grano que no producen en sus países y un incremento en su precio impactaría directamente a empresas y a los consumidores. El total de las exportaciones mexicanas de café, 53.85% se destina a Estados Unidos; el volumen restante a países miembros del

¹⁶ Manual para exportar al mercado canadiense

bloque de la Unión Europea y otros como Japón, Cuba y Canadá. En 2016, la exportación de México tuvo como principales destinos a países miembros del TLCAN, así como a China y a la Unión Europea, sin embargo, la participación fue menor a 5% del total de las importaciones de café en cada uno de los países de destino.

Los precios bajos en el mercado mundial provocaron una reducción de casi el 50% de la producción nacional, ante esta situación se definió la política pública para reactivar el sector cafetalero. Canadá es la 12° economía de exportación más grande del mundo y la 24° economía más compleja según el Índice de Complejidad Económica (ECI).

COMPETENCIA

César y Manuel toman la decisión de ir personalmente al mercado destino, realizan un viaje de 3 días a Ontario Canadá, estando allí lograron darse cuenta cual sería la competencia, su mercado competitivo y los puntos de venta. Probaron distintos cafés, por último, decidieron visitar algunas cafeterías y degustar el café canadiense.

En la visita que realizan César y Manuel a Canadá tuvieron oportunidad de conocer un comprador , él les comenta que estaría interesado en la compra de su café, deciden firmar un contrato ambos comentan la oferta, al comprador le parece muy interesante el proyecto.

César y Manuel definen su incoterm FOB porque su café se exportará libre a bordo, con él comprador comentan él envió del café con un contenedor de 20 pies por las dimensiones y la cantidad de café a exportar, por último, deciden escoger sacos de polipropileno dentro de bolsas biodegradables para conservar el aroma del café, César y Manuel a su regreso diseñaran cómo sería el etiquetado.

A continuación, se presenta esta tabla de la producción de café exportable se concentra en estos países .

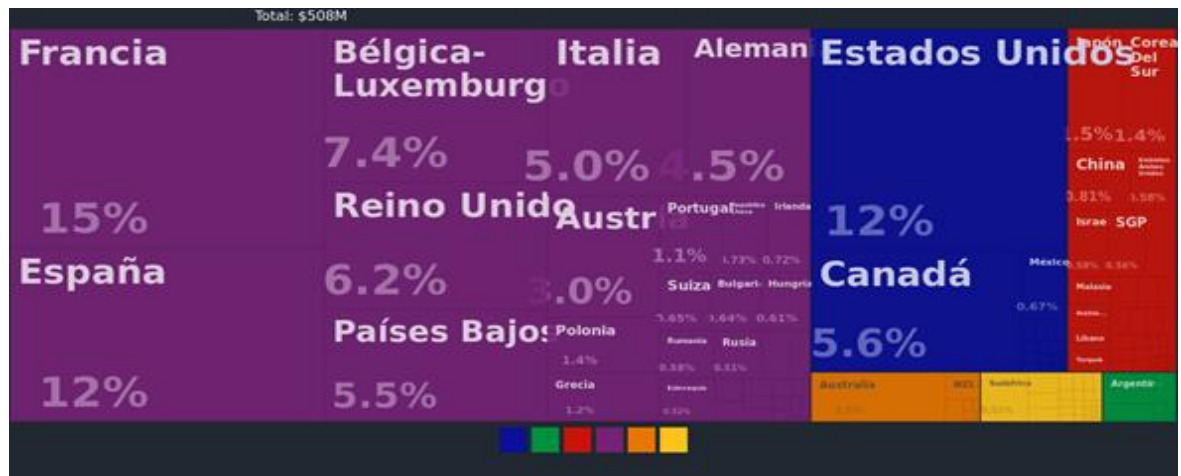
Países que exportan Café



Fuente en Referencia a The Observatory of Economic Complexity / Canadá

En la actualidad, la producción de café exportable se concentra en estos países.

Países que importan Café

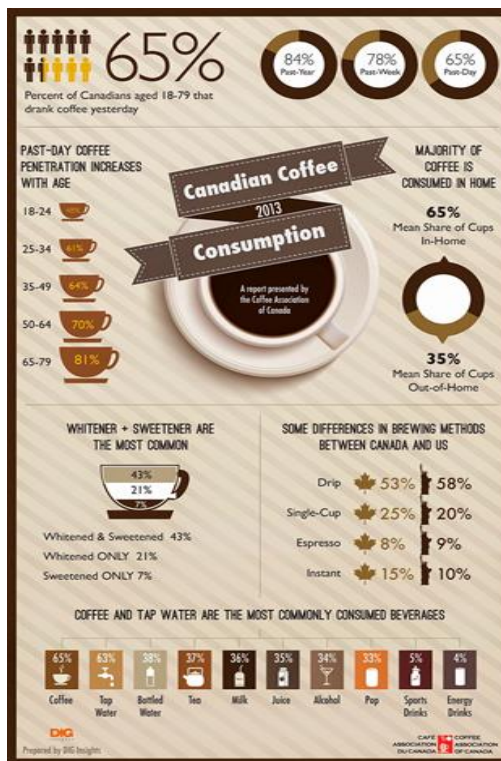
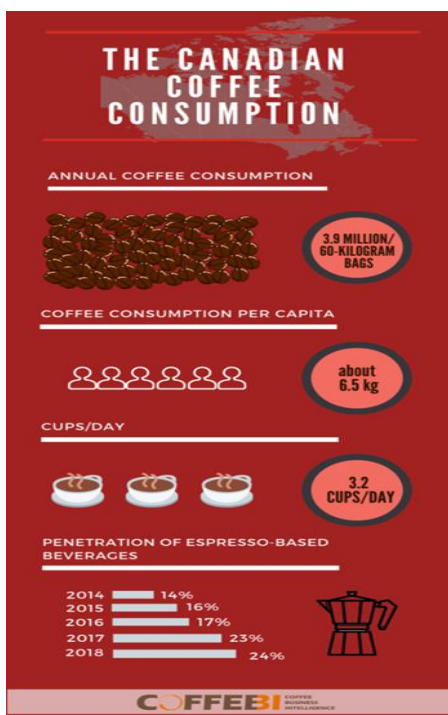


Fuente en Referencia a The Observatory of Economic Complexity / Canadá

Hoy en día el café es el producto comercial de más valor, en la mayoría son consumidores del café. Los canadienses un pueblo amante del café. Un estudio reciente reportado, entre veinte países del mundo que beben más café per cápita, Canadá se coloca en el número 10, superando a Estados Unidos en el puesto 26, y al Reino Unido que aparece en el número 45. Canadá, con una población de sólo 37 millones de habitantes, tiene un consumo de café estimado en torno a 3,9 millones (bolsas de 60 kilogramos), con un consumo de café per cápita superior a 7 kg. Según la Asociación del Café de Canadá, 2/3 de los canadienses disfrutan de al menos una taza al día con el promedio de 3.2 tazas por día (2018).

El café es consumido por adultos (de 18 a 79 años) más que cualquier otra bebida, un estudio de café informó que, entre el número de tazas consumidas cada día por los bebedores de café, los hombres consumen un promedio de 3 tazas de café, mientras que las mujeres beben sólo 2,4 tazas (2011). Los canadienses prefieren, sobre todo, el café tradicional, seguido de bebidas a base de café espresso. En los últimos 5 años (2014 – 2018), la bebida a base de espresso de penetración entre adultos entre 18 y 79 años ha tenido un aumento constante, del 14% en 2014 al 24% en 2018.¹⁷

¹⁷ <https://coffeebi.com/2019/02/18/the-canadian-coffee-consumption-2019>



A continuación, se presentan algunos ejemplos sobre los tipos de café y el precio que están a la venta en Canadá, estos precios son similares a los que encontramos en México.

<https://coffeebi.com/2019/02/18/the-canadian-coffee-consumption-2019>



Huerta del Rio	Chiapas (Décaf)	Escape Café	Intelligentsia Coffee
Asadores de agujero de conejo		Luis Gesha naturel	Celebration Seasonal Blend
\$16.50	\$19.00	\$25.00	\$27.95
Este café descafeinado con el método de proceso de agua de montaña no sacrifica sabores.	Aucun avis / No reviews	Aucun avis / Sin reseñas	Aucun avis / No reviews
	Ce décaféiné complexe offre à la dégustation des notes chocolatées et un goût de framboise et de poire. Saveurs: Chocolat, framboise et poire	Le Luis Gesha naturel est un café de la variété gesha ayant reçu une note de 87,5. Il provient du Mexique et propose à la tasse des notes de miel et de prunes confites. Il est aussi offert en version lavé, ce qui permet de comparer l'impact du procédé sur le résultat final.	Ce mélange saisonnier est conçu pour offrir de la douceur et du réconfort, chose dont nous avons bien besoin avec l'année 2020. Une part des recettes des ventes de ce café ira à l'organisme de bienfaisance My Block, My Hood, My City de Chicago, ville où est basée Intelligentsia.
	Origine: Chiapas - México	Origine: Mexique.	Origines: Éthiopie, Kenya et Mexique

A continuación, Manuel y César realizan un Benchmarking con Pasha Coffee, un café de Chiapas Decaf y un café canadiense Intelligentsia Coffee.



Benchmarking Pasha Coffee



Marcas de Café	Pasha Coffee	Chiapas Decaf	Intelligentsia Coffee
Servir café al cliente mexicano, producido en nuestro país con productos de calidad	✓	✓	✗
No habrá un perfil específico de consumidores	✓	✓	✓
Cafeterías amplias con acabados minimalistas para degustar un verdadero café	✗	✗	✓
Utiliza una gran variedad de canales para comercializar el café desde redes sociales y anuncios	✓	✗	✓
Todo el café será preparado en el momento sin utilizar otros químicos ni conservadores	✓	✓	✓
Se pagará por un café premium en las principales cafeterías de Ontario	✓	✗	✓
Un café con alta calidad para alta degustación	✓	✓	✓

Fuente: Elaboración Propia en base a la información de la página actualizada: La Société des Cafés (societedescafes.com) Canadá

INFORMACIÓN FINANCIERA

Precio del kilo de café \$ 180.00

El costo marítimo lo define la naviera: "Stock Logistic"

Costo del flete a puerto de Veracruz +flete marítimo + agente aduanal \$ 1,700

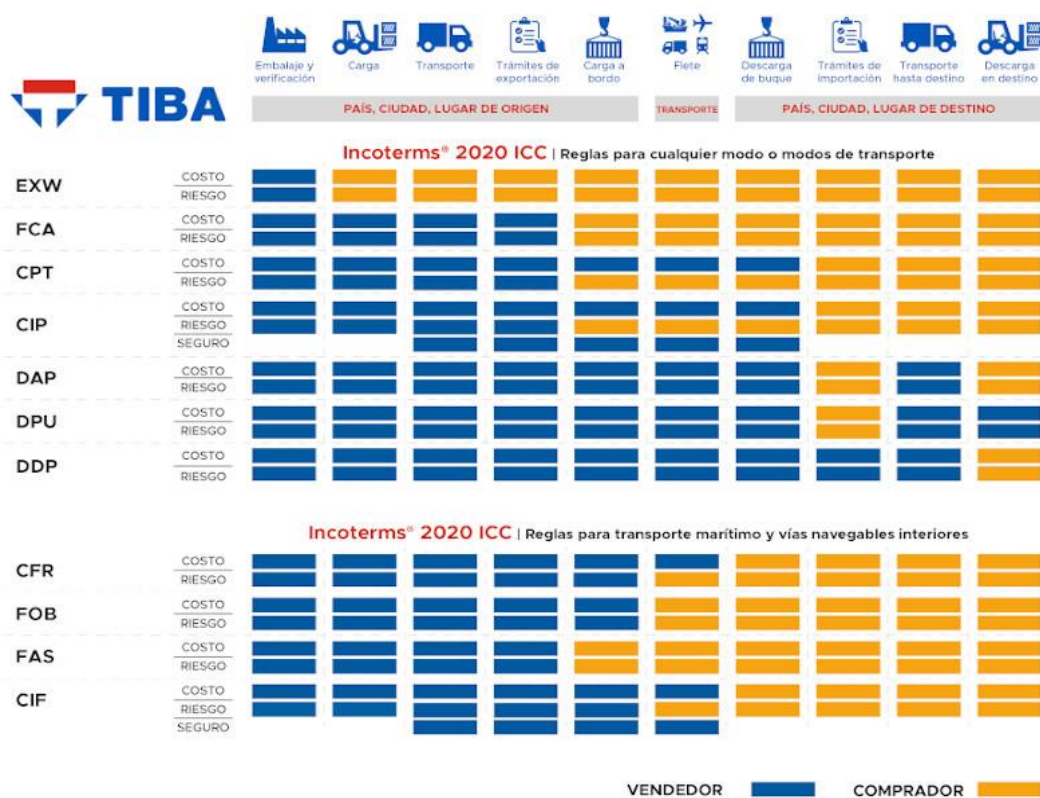
TABLA DE COSTOS

Hectárea de café	90 hectárea	90	
Kilo x tonelada de café	1400 kilos de café		
Kilos de café que exportan al mes			
Hectárea de café que se exportan	10 hectáreas	10	
Kilos de café			
Precio kilo de café	\$70.00		
Sacos de café	250 sacos	250	
Contenedores		\$	Oferta exportable
Agente aduanal			
Kilo de café dólares canadienses	\$70.00		Precio de café Canadá
300 gramos de café dólar canadiense	\$20.00		
Kilo de café dólares americanos	\$54.00		

Fuente: Elaboración propia en base a los costos del Transporte y la Naviera.

INCOTERMS

A continuación, se presenta la Tabla INCOTERMS .



Fuente :ICC

CONTENEDOR

Manuel y César realizan un estudio de acuerdo al tipo de café que exportaran, harán un cálculo de acuerdo al cubicaje y a los kilos de café con esto definen la opción de un contenedor de 20 pies, de acuerdo a la cantidad que se exportara.

Pasha Coffee, entra en una disyuntiva en cuanto a las regulaciones arancelarias de Canadá, para este país en un contenedor de 20 pies, los sacos de café deben tener un peso de 69 kg estándar que equivale a 250 sacos de café, que equivale a 17,520 kg de café, en cuanto al cubicaje.

Pasha Coffee será transportado en camiones de Huatusco hacia el puerto de Veracruz México, para ser embarcado en Buque Atlantic porta contenedores de 20 pies con destino al Puerto Halifax (vía Kingston) en un transcurso de 25 días y será entregado vía terrestre en un camión libre a bordo a Ontario Canadá vía terrestre.

Es un término genérico utilizado para designar la caja que transportara mercancías, suficientemente resistente para su reutilización, habitualmente aplicable y dotado de elementos para permitir las transferencias entre modos. Se considera un elemento unificador y básico del transporte multimodal puesto que se utiliza en varios tipos.

1. Contenedores de 20 pies equivale a 6, 10 m son denominados TEU (Twenty Food Equivalent Unit)
2. Contenedores de 40 pies son denominados FEU (Forty Food Equivalent Unit)

Un contenedor de 20 pies tiene unas dimensiones de 5.89 metros de largo, 2.34 de ancho y 2.28 de alto. Tiene 13.5 metros cuadrados de superficie y 30 metros

cúbicos de capacidad. En un contenedor de 20 pies se pueden transportar 10 pales estándar (12 Euro pales) sin estar apilados.¹⁸

En el siguiente cuadro se observan los diferentes tamaños de contenedores:¹⁹

Item		20 ft	40 ft	40 HQ
Dimensiones internas	Largo	5,898 m	12,032 m	12,032 m
	Ancho	2,352 m	2,352 m	2,352 m
	Alto	2,385 m	2,385 m	2,690 m
Apertura de puerta	Ancho	2,343 m	2,343 m	2,343 m
	Alto	2,280 m	2,280 m	2,560 m
Volumen		33,1 m ³	67,5 m ³	76,1 m ³

A continuación, Manuel y César por último presentan su etiquetado inspirado en su nombre como lo dice Pasha Coffee (Pasión por el café), se define en sacos de polipropileno 100% puro y artesanal con una imagen original de los altos y hermosos viveros de café en Huatusco Veracruz.

ETIQUETADO

El productor mexicano que introduce productos en el mercado canadiense deberá no sólo considerar la posibilidad de tener que proveer productos con la etiqueta del cliente, sino que también tendrá que coordinarse con el comprador para diseñar las etiquetas en inglés, elaborar la impresión de éstas mismas en México y finalmente tendrá la responsabilidad de etiquetar el producto antes de enviarlo al cliente importador canadiense.

¹⁸ www.ctoro.cancilleria.gob.ar – Mercado Canadiense – Manual para exportar

¹⁹ www.ctoro.cancilleria.gob.ar – Mercado Canadiense – Manual para exportar

El nombre y dirección del productor pueden aparecer en inglés o francés. Cualquier otra información obligatoria (identidad del producto y declaraciones de cantidad neta) tienen que aparecer en formato bilingüe, inglés.

Información suplementaria en la etiqueta (instrucciones de uso, afirmaciones promocionales, etc.) no es obligatoria y no tiene que ser bilingüe, excepto en Quebec, donde se requiere inglés.

El café tostado molido llevará una norma de etiquetado que obliga a exhibir o declarar fecha de caducidad, información nutrimental, declaratoria de propiedades e información nutrimentales complementaria.²⁰

EMPAQUE



²⁰ www.ctoro.cancilleria.gob.ar – Mercado Canadiense – Manual para exportar

Empaque y Embalaje

El café tostado molido con destino al mercado canadiense, se debe proteger de la contaminación externa ya sea por contacto con otras mercancías, residuos del contenedor o por contaminación derivada del empaque primario en el cual se encuentra empacada la carga. La exportación del café se llevará a cabo 10 a 15 toneladas de café, en sacos de 250 kg de café, estos se exportarán en un empaque primario compuesto por una bolsa de plástico de polipropileno, compuesto por pallet en la caja de 69 kg de café, las cuales se utilizan:

- a) Big Bags: Los sacos de polipropileno tipo super son comúnmente conocidos como BIG BAGS son empaques utilizados para la exportación de graneles sólidos y líquidos en volumen superiores a los empaques tradicionales.

- b) Jumbo Liner: Son forros en fibra de polipropileno utilizados para la exportación de café a granel en contenedores de 20 pies.

Los empaques de polipropileno le permiten a la carga transpirar correctamente mientras conserva su calidad intacta, a la vez también estos empaques son reutilizables que permiten mayor carga de hasta 1300kg de café y sus dimensiones por empaque son de 1.05 mts de ancho x 1.05 mts de largo x 1.20 mts de alto.

También existe la manera tradicional de empaque que consta de un saco de fique con dimensiones son 70 cm de ancho por 95 cm de largo, con una tolerancia del 3% con sus propiedades 100% biodegradables, donde le permite una transpiración total al producto y facilita el arrume de sacos. Este tipo de empaque cuenta con dos tipos utilizados para casos específicos:

- A. Empaque No 7 Pesa 700 gramos por unidad, se utiliza para la exportación de café estándar.

B. Empaque No 10 Pesa 1000 gramos por unidad, se utiliza para la exportación de café especial.

El café llevara el envasado con las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana refiriéndose al nombre o denominación de acuerdo con la Nom. clasificada con el café tostado – molido.

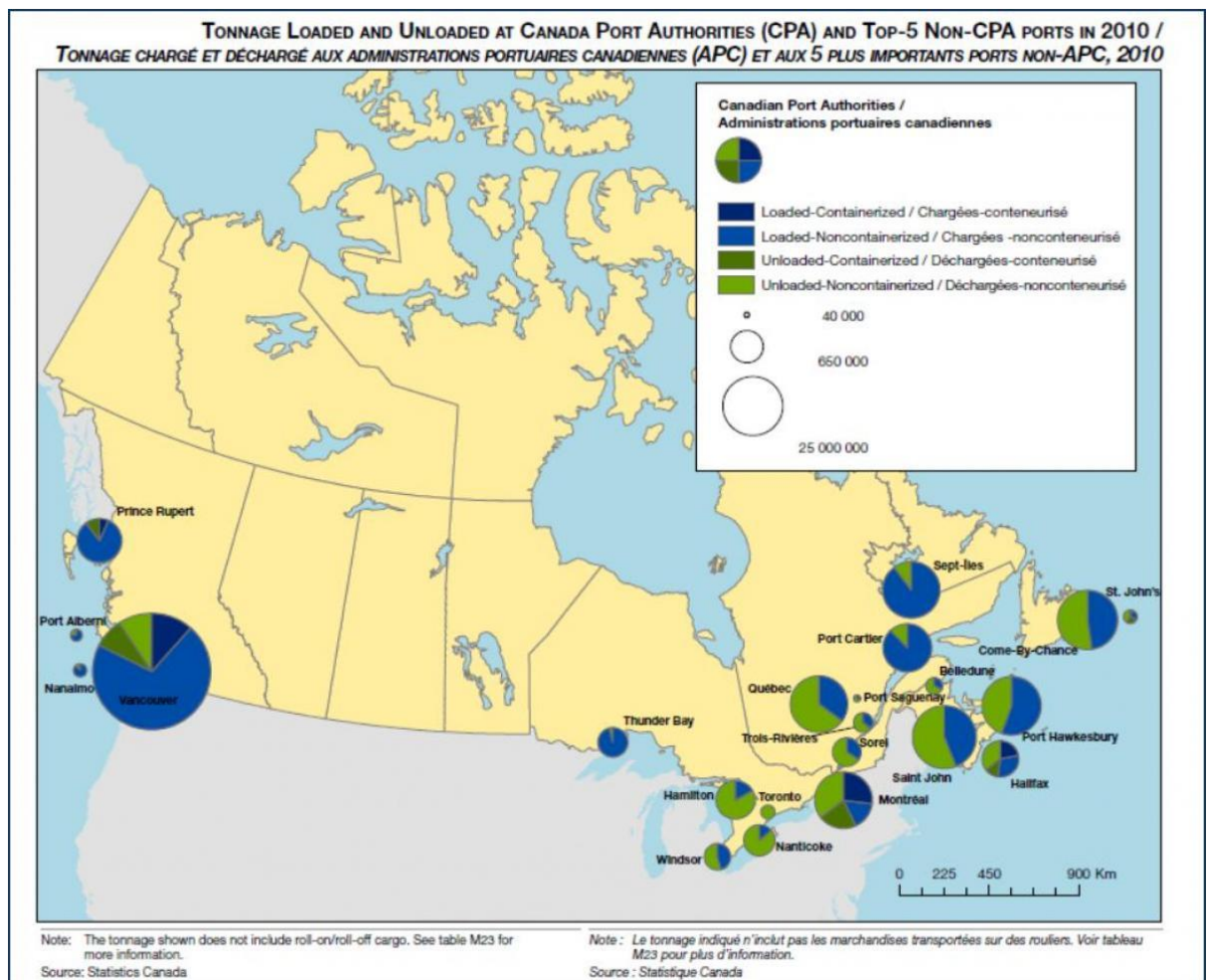
A continuación, se muestra el proceso para envasarlo y colocarlo en contenedores.



Fuente: Elaboración propia en base a link www.ctoro.cancilleria.gob.ar

SELECCIÓN DE PUERTOS

A continuación, se presentan los principales puertos de Canadá para la descarga de contenedores.



A continuación, Manuel y César realizan un estudio sobre la manera de definir el transporte su mejor opción de transporte para que el café llegue a destino en un tiempo relevante y los sacos llegue adecuadamente en el contenedor, estudian la posibilidad del transporte aéreo pero los costos de flete son muy elevados sale más caro, otra desventaja de mandarlo en avión es el aroma de café no se conserva de la misma manera, ya que recibiría mucho aire aunque vaya en un contenedor adecuado recibe más aire de lo habitual, esto permite que el aroma de café disminuya y el cliente ya no recibe al mismo precio el café.

Al calcular el costo de flete \$ 1,325 + agente aduanal \$ 1,850 = \$ 2, 985, en el puerto de Veracruz el costo de exportación aérea para trasladar la mercancía en avión se calcula un costo elevado.

Manuel y César definen que el transporte sea multimodal.

TRANSPORTE:

✚ Marítimo y Terrestre

RUTA:

1. HUATUSCO – VERACRUZ MEXICO (TERRESTRE)
2. VERACRUZ MEXICO – PUERTO HALIFAX (VIA KINGSTON) MARITIMA
3. PUERTO HALIFAX (VIA KINGSTON) – ONTARIO CANADA (TERRESTRE)

1. HUATUSCO – PUERTO VERACRUZ

El café será trasladado en camiones hacia el puerto de Veracruz en un transcurso de 2 días.

Fuente: Elaboración Propia

en base a la naviera.

2. PUERTO VERACRUZ – PUERTO HALIFAX (VIA KINGSTON)

Llegando el café al Puerto de Veracruz, los camiones será trasladar la mercancía en un contenedor de 20 pies, embarcado en el Buque Atlantic vía marítima con destino al puerto de Halifax en un trayecto de 25 días aproximadamente.

3. PUERTO HALIFAX – ONTARIO CANADA

Llegando el contenedor con los sacos de café dentro del bote Atlantic la mercancía será libre a bordo, es decir la empresa que contactada en Ontario Canadá se encargara de recibir la mercancía en el puerto y llevarla en tráiler a Ontario para entregar mi café tostado molido.

HISTORIA FINAL

Un año después Manuel y César felices Y satisfechos de haber tomado esta decisión tan importante, de tan solo una plática familiar o un proyecto de varios años, pudimos concluir una gran exportación de café de nuestro sudor, de largas jornadas de trabajo, de solo sembrar semillas en nuestra tierra alguna cereza de café, se convirtió en viveros de enormes hectáreas para cada año tener miles de toneladas de café una gran decisión de un resultado extraordinario con miles de hectáreas cafetaleras y que conozcan su café a nivel mundial.

Después de investigar el mercado, estudiando varios países, escogieron Canadá su mejor opción de acuerdo al Observatorio de Complejidad Económica por la cercanía de ser un país vecino. Al año siguiente Manuel y César se encuentran en las primeras exportaciones viendo la cantidad inmensa de cosecha de café que se debe empacar para preparar toda la exportación y armar la logística de los camiones para preparar el envío y el embarque con los contenedores.

Fuente: Elaboración Propia conforme a todo el resultado del caso, la investigación, el Mercado Meta, el país y costos.

FOTOS



Fuente: Elaboración Propia en base a la visita de los cafetales en Huatusco Veracruz.

BIBLIOGRAFÍA

1. García- Botsmakian, Lemus Martínez . (2018). Viaje por el café de México. México: Ilustra.
2. Kim Ossenblok . (2011). Al grano . México: OBERON
3. Asociación Mexicana del Café
4. http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp
5. SIAP
6. SAGARPA
7. www.ctoro.cancilleria.gob.ar
8. The Observatory of Economic Complexity/ Canadá
9. www.cbc.ca/news/business/canada-coffee
10. <https://coffeebi.com/2019/02/18/the-canadian-coffee-consumption-2019/>
11. www.siice.org.mx
12. Manual para exportar al Mercado Canadiense
13. [La Société des Cafés \(societedescafes.com\)](http://La Société des Cafés (societedescafes.com))

ANEXO

Datos con información adicional.

Guía para calcular costos.

1. Costos de exportación

HUATUSCO – PUERTO VERACRUZ

\$11,300.00 pesos

PUERTO VERACRUZ – PUERTO HALIFAX (VIA KINGSTON)

POL VERACRUZ - POD HALIFAX (VIA KINGSTON)

20' DC/DV	
FL MA	\$1987
NBF	\$ 255
BL	\$ 60
GFS	\$ 50
BCC	\$ 15
MAF	\$ 20
IPS	\$ 10
SEAL	\$ 7
THC y cargos en destino	
TOTAL	\$ 2,404 USD

TABLA COSTOS

Hectárea de café	90 hectárea	90	Columna1
Kilo, por tonelada de café	1400 kilos de café	1400	
Kilos de café, que exportan al mes		126000	
Hectárea de café, que se exporta	10 hectáreas	10	
Kilos de café		1260000	
Precio del kilo de café	\$70.00	\$18,000	
Sacos de café	250 sacos	250	
Contenedores		\$72.00	Oferta exportable
Agente aduanal			
Kilo de café, dólares canadienses	\$70.00	1080	Precio de café, Canadá
300 gramos de café, dólar canadiense	\$20.00		
Kilo de café, dólares americanos	\$54.00		

Fuente: Elaboración Propia con base a los costos obtenidos de la naviera.