



**Universidad
de Santander**
UDES

FORTALECIMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL EN EL MUNICIPIO DEL COPEY A TRAVÉS DE LA COMPRA E INSTALACIÓN DE TRILLADORA INDUSTRIAL

Representante Legal

YALENIS SEPULVEDA VERGEL
3147089718

Equipo de Trabajo

YALENIS SEPULVEDA VERGE (Ingeniera de sistemas, Chimila-El Copey, 3147089718, gerencia@asoprocafe.com)

CRISTIAN RAUL DUARTE JARAMILLO (Est. Contaduría Pública, Chimila-El Copey, 3134154448, crduarte@unicesar.edu.co)

YHERVIN ANDRES VERGEL BALLESTEROS (Est. Ingeniería Agroindustrial, Chimila-El Copey, 3229095875, yavergel@unicesar.edu.co)

TANIA MISHALI VERGEL RINCON (Est. Administración de empresas, Cra 32 #31-85 Valledupar, 3008302112, tmvergel@unicesar.edu.co)

DEILIS MARIA QUIROZ MERCADO (Técnico en Contabilidad, Chimila-El Copey, 3207497935, deilisquiroz@gmail.com)

ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CAFÉ ORGANICO SIERRA NEVADA
ASOPROCAFE (900 426 561 – 4)
CRA 2 CALLE 1-333 Chimila, El Copey Cesar, 3147089718, www.asoprocafe.com
gerencia@asoprocafe.com, Sector Agroindustrial



**Universidad
de Santander**
UDES

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto tiene como finalidad mejorar la calidad del café especial en el municipio de El Copey a través de la implementación de nuevas tecnologías y procesos científicos e innovadores en la Asociación de Productores de Café Orgánico Sierra Nevada dado que desde hace 2 años se logró mejorar el puntaje en taza y las notas de sabor implementando procesos mejorados con fermentaciones prolongadas (honeys y natural); los cuales son muy apetecidos por nuestros clientes nacionales e internacionales, sin embargo, se encontrado con la dificultad para trillar este tipo de café dado que el mercado local está estandarizado para cafés lavados lo que ha incrementado costos de comercialización significativamente.

En este sentido con el proyecto se pretende mejorar la calidad del café producido a través de la implementación de una trilladora y clasificadora que permitirá a la organización darle un valor agregado al producto y mayor comercialización del café de forma directa; con esto se busca mejorar la calidad de vida de los productores a través de mejores precios y potencializar la región como la principal productora y comercializadora de cafés especiales (microlotes, naturales y honey) en el caribe.

Asimismo, se continuará transmitiendo conocimiento e información actualizada en el personal de la región para la transformación de producto manteniendo la calidad y cualidades del café, adaptando tecnologías recientes e innovadoras en el país que brinden a la organización un valor agregado al producto que por tradición ha sido el sustento de sus familias pero que en un mercado tan competitivo debe seguir evolucionando.

Palabras claves: Café, especial, naturales, honey, trilladora



El conocimiento
es de todos

Minciencias



SGR

Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

En la región norte del país se produce café bajo procesos tradicionales, distinguiéndolo por sus notas achocolatadas y nuez con puntajes en tazas de 83 puntos según La Asociación de Cafés Especiales (SCA), lo que lo hace un café con una taza plana y poco atractivo a los clientes extranjeros y aunque la FNC ha realizado grandes esfuerzos en dar a conocer el origen Sierra Nevada, los clientes han manifestado que cuando se habla de café Colombia se tiene como referente el perfil de taza del eje cafetero.

En este sentido, ASOPROCAFÉ siendo una organización sin ánimo de lucro que está conformada por 44 asociados productores de café certificado orgánico desde el año 2013 para los mercados de Estados Unidos, Europa, Japón y Colombia y desde entonces el 80% de la producción ha sido exportada a través del aliado comercial (Federación Nacional de Cafeteros) bajo los estándares de calidad establecidos por los clientes finales, tradicionalmente el café es vendido al exportador en pergamino; sin embargo, la organización ha iniciado relaciones comerciales directas con clientes en Alemania e Italia lo cual obliga a que ya no solo se entregue el café en pergamino, sino que además se incluyan en su cadena de valor otros procesos como trilla; este avance en la cadena permitirá a la organización mayor autonomía y trazabilidad del producto, asimismo mejores precios para todos los actores.

Actualmente la organización a través de su aliado comercial ha venido exportando alrededor de 100.000 kg de café FLO Orgánico, los cuales han sido entregados en pergamino y por ende los ingresos son menores dado que se debe pagar toda la logística de trilla y clasificación de café, por otra parte 20.000 kg más son exportados por la organización a clientes directos en Italia y Alemania con mayores estándares de calidad sin embargo, los costos de transformación a café verde son elevados debido al tipo de café que se procesa (naturales y honey) y a la falta de equipos adecuados para estos cafés.

Con el proyecto se busca la compra e instalación de una trilladora y clasificadora especializada en café especial (microlotes), así como capacitación a operarios y personal de la organización en funcionamiento de los equipos que se adquieran. Esto nos permitiría ser pioneros en la implementación de trillado de café de procesos (honey y naturales) a nivel región norte del país; ofreciendo el servicio a nuevas marcas de café producidas por jóvenes de la región que vienen implementando dichos procesos y que actualmente realizan la trilla de este café en trilladoras convencionales desmejorando la calidad del producto.

ASOPROCAFÉ actualmente viene trabajando con un grupo de jóvenes, hijos de productores en temas de comercialización y exportación del producto de forma directa por lo que a través del proyecto se busca fortalecer la parte logística de transformación de café especial de pergamino a café verde y de esta forma comprender toda la cadena con conocimiento profesional para brindarle a los clientes un mejor servicio.



El conocimiento
es de todos

Minciencias



Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



**Universidad
de Santander**
UDES

Por otra parte, se tiene conocimiento que a nivel local existe una empresa joven conocida como CAFÉ MABÉN que se ha dedicado la transformación de café especial a pequeña escala así como a la comercialización de diferentes líneas innovadoras de café para consumo final, asimismo en el municipio de Pueblo Bello varios jóvenes inquietos han decidido producir y comercializar café honey y natural para ventas nacionales y exportaciones, sin embargo, a nivel de cafés honey y natural no se ha implementado procesos de trillas adecuados donde se mantenga la calidad de producto.

En el ámbito nacional ya se ha visto una gran acogida en cuanto a la fabricación de trilladoras de esta especialidad, asimismo, las empresas dedicadas a estos procesos están muy bien consolidadas y organizadas como, por ejemplo: La Trilladora de la Cooperativa Departamental de Caficultores del Risaralda que cuenta con más de 26 años de experiencia al servicio del sector cafetero realizando uno de los procesos industriales más importantes que se le aplican al café como lo es la trilla y mas de 5 años en trillado de café especial (microlotes, honey y naturales).



El conocimiento
es de todos

Minciencias



SGR

Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



ANTECEDENTES

La Asociación de Productores de Café Orgánico de la Sierra Nevada de Santa Marta mejor conocido como ASOPROCAFÉ, es una organización sin ánimo de lucro del departamento del Cesar que nació con el fin de darle valor agregado al café producido bajo parámetros de sostenibilidad por los caficultores de la región y que actualmente bajo la misma premisa exporta café lavado y de procesos. Este último ha tenido gran acogida en el mercado nacional e internacional debido a las cualidades en taza que los procesos (honeys y natural) dan al café. Nuestros clientes debido a la tendencia del mercado nos llevaron a capacitar a nuestros productores en la elaboración de este tipo de cafés y hoy por hoy contamos con la estandarización de estos procesos, lo que nos ha permitido satisfacer la demanda de nuestros clientes. En este largo camino recorrido nos hemos encontrado con pequeños inconvenientes como es la trilla de estos cafés de especialidad ya que cubrir con el transporte de pequeñas cantidades (calidad de los microlotes) hasta las trilladoras y cubrir los gastos en que se incurren es muy costoso y para ser aun más competitivos necesitamos en la región una trilladora industrial de este tipo que nos permita trillar pequeñas cantidades, necesitar menos café para realizar purgas y nos garantice la trazabilidad de nuestro producto.

Actualmente es necesario buscar medidas que permitan compensar y/o mejorar las cualidades organolépticas del café para lograr una mejor aceptación en el mercado internacional y nacional. Una de estas medidas ha sido el estudio de los factores claves que permiten la fermentación y conocer de qué manera influye está en la calidad, ha sido uno de los grandes desafíos del gremio cafetero y cacaoero. En la fermentación del café ocurren varios procesos, básicamente las levaduras y las bacterias del mucílago mediante sus enzimas naturales oxidan parcialmente los azúcares y producen energía (ATP), etanol, ácido láctico, ácido acético, dióxido de carbono y compuestos fenólicos (Bressani, 2018).

De allí radica la importancia del análisis de las levaduras, dado que se encuentran entre los microorganismos aislados encontrados con mayor frecuencia, pero se dispone de información limitada sobre su efecto en el desarrollo de las características sensoriales del café (Evangelista et al. 2014). A partir de esto y de la experiencia en campo con la que contamos logramos deducir que en de acuerdo a las condiciones en las que fermentemos nuestro café dependerá la calidad de este, por esto la gran acogida de los cafés que son fermentados por más tiempo como es el caso de los honeys.



El conocimiento
es de todos

Minciencias



SGR

Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



POBLACIÓN BENEFICIARIA

- Familias cafeteras de ASOPROCAFÉ porque esto permitirá la disminución de costos de procesamiento del café vendido por la organización y se generara ganancias que beneficiaran directamente al productor.
- Nuestra comunidad de jóvenes productores porque podrán aprender sobre el proceso de trilla y otros aspectos que trae consigo este proyecto.
- Asociaciones cafeteras que busquen incursionar en mercados especiales o que ya se encuentren en la producción de este tipo de cafés porque encontraran en la organización el apoyo y asesoría en la producción y una trilla eficiente.
- Caficultores de la región caribe quienes al ver los excelentes resultados de nuestro proyecto que se verán motivados a mejorar la calidad de café que producen y estos no permitirá tener mayor reconocimiento en la industria cafetera regional y nacional.

OBJETIVOS

GENERAL

Fortalecer la calidad del café especial en el municipio de el copey a través de la compra e instalación de trilladora industrial.

ESPECIFICOS

- Implementar tecnologías duras adecuadas en el proceso de trilla de cafés de especialidad.
- Establecer un servicio de trilla trazable que nos permita garantizar la calidad del café de la región.
- Desarrollar el mercado de cafés de especialidad procedentes de la Sierra Nevada de Santa Marta.

METODOLOGIA PARA DESARROLLAR EL PROYECTO

En la implementación de tecnologías duras nos referimos a la adquisición de los equipos adecuados que nos permitan lograr el objetivo general que es fortalecer la calidad de los café de especialidad, para esto necesitaremos comprarlos, capacitarnos con los proveedores, realizar pruebas y validaciones para garantizar brindar un servicio optimo a la población.

El establecimiento de un servicio de trilla para cafés especiales en el departamento será el resultado de la adquisición de estas tecnologías duras, conocimientos y capacitación que estos traen consigo para poder brindar un servicio adecuado que nos permita posicionarnos en el mercado nacional e internacional.

El desarrollo del mercado será un resultado obtenido luego de iniciar a ofrecer el servicio de



El conocimiento
es de todos

Minciencias



SGR Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



**Universidad
de Santander**
UDES

trilla y será también el resultado de los años de trabajo y de conocimiento en el mercado del café ya que podremos ofrecer a nuestros clientes un café de calidad trazable ya que nosotros nos encargaremos de la custodia del proceso.

CADENA DE VALOR

Los actores en los eslabones de producción inician en el cultivo del cafeto, sigue en la cosecha durante los meses de octubre a diciembre, continúa con el procesamiento que varía de acuerdo a si el café es lavado o especial, secado que se realiza en marquesinas para poder ser comercializado en el punto de venta de caficosta, quienes se encargan del proceso del trillado, empaque y distribución hasta el cliente final quienes desconocemos. En nuestra practica vendiendo directamente nos hemos encargado del proceso de trillado, empaques y transporte a puerto, una compañía contratada realiza los demás tramites. La asociación agremia a los cafeteros, los guía en el proceso de certificación y los ayuda a administrar de forma correcta los recursos que llegan de las primas de parte de FNC. La mejor parte de la lleva esta compañía mencionada quien se lucra de acuerdo a los negocios que realice en el exterior.



El conocimiento
es de todos

Minciencias



Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



**Universidad
de Santander**
UDES



El conocimiento
es de todos

Minciencias



Más para Todos

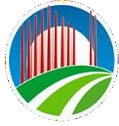


El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación



DEPARTAMENTO DEL CESAR



LO HACEMOS MEJOR
GOBIERNO DEL CESAR



**Universidad
de Santander**
UDES



El conocimiento
es de todos

Minciencias



SGR Más para Todos



El futuro
es de todos

DNP
Departamento
Nacional de Planeación