GENERACIÓN DE VALOR AGREGADO A CAFÉS ESPECIALES PRODUCIDOS EN EL SUR DE SANTANDER

EDIS MAURICIO SANMIGUEL JAIMES

DIRECTOR LINEA DE INVESTIGACIÓN UNIVERSIDAD EMPRESA

Línea de investigación Universidad Empresa

Valor Agregado

Eslabón de producción

Procesos de certificación especial de café
Evaluación sensorial y organoléptica del café
Manejo de subproductos obtenidos en el beneficio del café

Eslabón de agro industrialización

Programa café especial

Desarrollo comercial

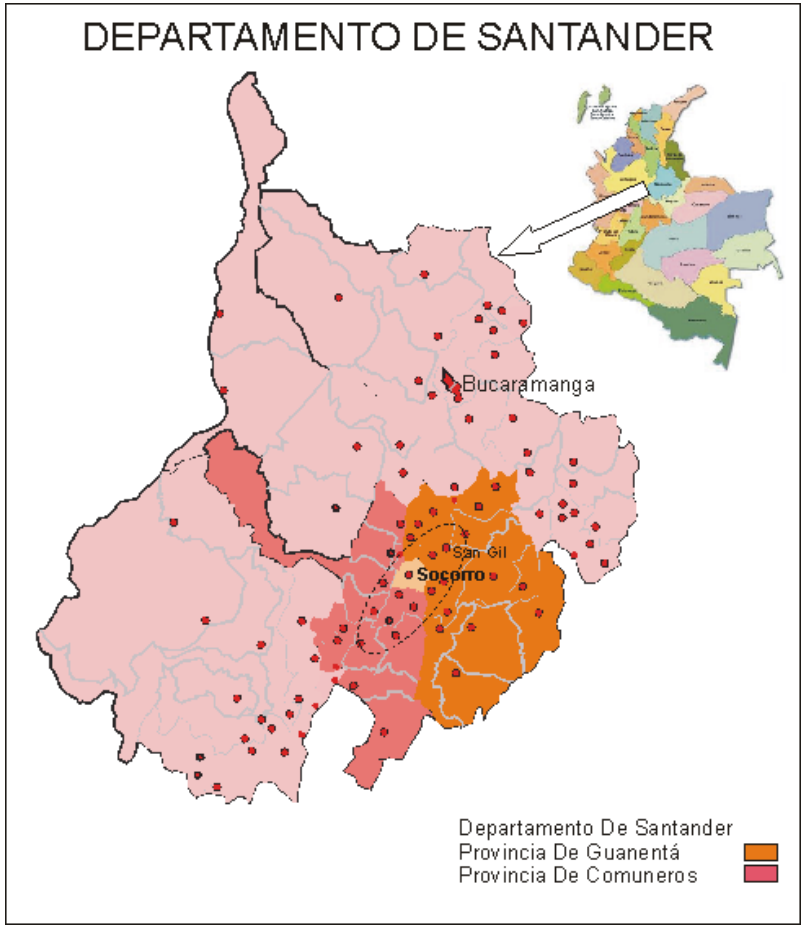
Desarrollo de Productos y acompañamiento a propuestas de emprendimiento.
Tienda de café Majavita®

Estado del arte de los cafés especiales

Inicio del Programa de Cafés Especiales de Colombia en 1996

La **comercialización de cafés especiales se ha incrementado** de manera sostenida pasando de 13,236 sacos en el 2002 a 39,964 sacos en 2006 (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia , 2007) y logró comercializar cerca de 966 mil sacos de este producto en 2011.

La **producción cafetera en Colombia ha caído** y simultáneamente la estructura de sus exportaciones **se ha movido hacia los mercados de cafés especiales que agregan valor** Colombia pasó de un 9% de cafés especiales en el 2000 a un 35% en el 2009. (Arango, 2010).



La ventaja competitiva del café especial

Estrato arbóreo Alto

Estrato arbóreo medio

Cultivo de café

12 especies de arboles nativos
diferentes por Ha
140 arboles forestales por ha
De 40 a 50% sombra en el cultivo

Sistema Agroforestal

Problemática

Comportamiento del café como un Producto con poca transformación (Commodity).

Los bajos precios internacionales del grano.

La intermediación en los eslabones de comercialización.

Bajos ingresos a los productores cafeteros.

Baja rentabilidad en la producción.

Iniciativas de transformación pero con materias primas de mala calidad.

Baja calidad en el café que se consume en Colombia.

Cuestionamientos de Investigación

¿Cuál es la oferta potencial de los cafés especiales con orientación hacia la agro-industrialización producido en el sur de Santander?

¿Qué es un café especial y culés son las principales características productivas de este sistema de producción?

¿Cuáles son las condiciones básicas para la implementación de un proceso de agro industrialización “Torrefacción” de cafés especiales producidos en las provincias del sur de Santander.?

¿Es factible desarrollar tiendas especializadas para la comercialización de cafés especiales colombianos dentro del país?

OBJETIVOS DEL PROYECTO

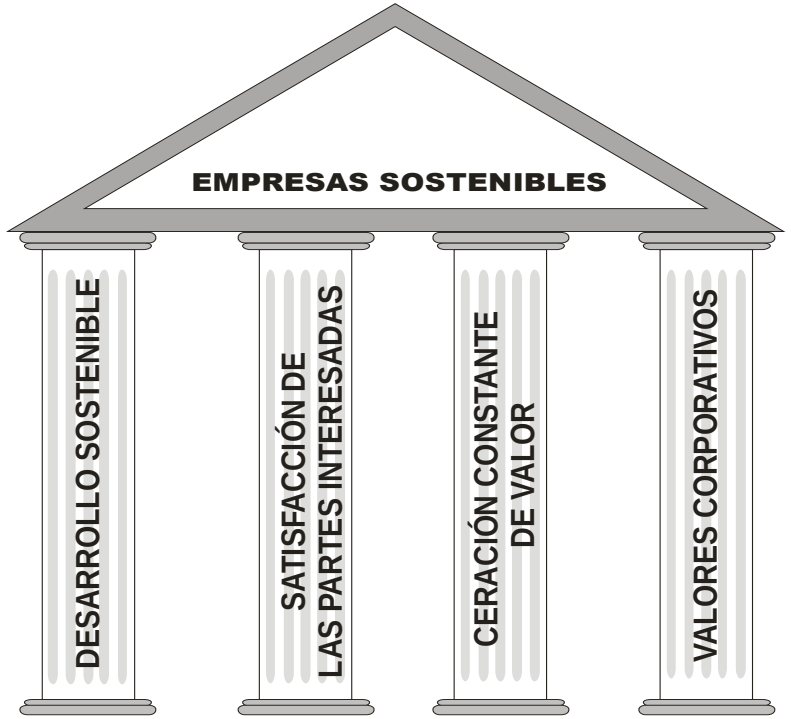
- Identificar las **potencialidades del café especial para la generación de valor agregado** mediante la implementación de procesos de torrefacción y desarrollo de productos de café en las provincias del sur de Santander.

- Caracterizar el sistema productivo del café especial producido en las provincias del sur de Santander.

- Establecer las **condiciones básicas del proceso de torrefacción de café** mediante el desarrollo de estudios técnicos que viabilicen el desarrollo de procesos de **Agro - industrialización** del café.

LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ ORIENTADA HACIA EL CONCEPTO DEL DESARROLLO DE EMPRESAS SOSTENIBLES.

APLICACIÓN DEL CONCEPTO DEL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA CAFICULTURA DEL SUR DE SANTANDER



Fuente: (Rodríguez B., 2004)

PRINCIPIOS DEL DESEMPEÑO DE LA SOSTENIBILIDAD

Ética

Gobierno

Transparencia

Relación de negocio

Retorno financiero

Participación de la comunidad/ desarrollo económico

Valor de los productos y servicios

Practicas de empleo

Protección del ambiente

TIPOS DE CAFÉS ESPECIALES

CAFÉS ESPECIALES "aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles, y por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores que redunden en un mayor bienestar de los productores"

(Fedecolombia , 2009)

CAFÉS DE ORIGEN

- Café Regional
- Café Exótico
- Café de Finca o "Estate Coffee":

CAFÉS SOSTENIBLES CERTIFICADOS

- Orgánicos: OKO Grantie BCS
- Amigables con el medio ambiente: Rainforest Alliance
- Favorable para las aves: bird friendly

CAFÉS CON CONTENIDO SOCIAL

- Producción responsable: Utz Kapeh
- sistema de comercio justo (Fair Trade)

CAFÉS DE PREPARACIÓN

- Café Caracol
- Café Supremo
- Café Premium

Denominación de origen

Sub categorías	Certificaciones	Características de la certificación
Café Regional		Son aquellos que provienen de una región específica, reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor puros, sin mezcla con productos de otros orígenes. Estos cafés exigen altos estándares de calidad.
Café Exótico		Cafés con características de sabor único que se cultiva en condiciones microclimáticas, agroecológicas y socioculturales plenamente delimitadas geográficamente.
Café de Finca o "Estate Coffee"		Son los provenientes de una finca que tenga producciones mayores a 500 sacos de 60 kilos por año que cumplen con los más rigurosos estándares de calidad.

Sostenibles certificados

SUB CATEGORÍA	Certificación	CARACTERÍSTICAS
Orgánicos OKO Grantie BCS		Exige la eliminación de los fertilizantes y pesticidas químicos, asimismo contempla iniciativas para la conservación o mejora de las condiciones de conservación del suelo (bcs-oeko, 2009).
Amigables con el medio ambiente Rainforest Alliance		Cubre varios aspectos de la agricultura sostenible: medio ambiente, derechos y bienestar de los trabajadores y el interés de las comunidades locales. No prohíbe el uso de productos agroquímicos pero exige un control integrado de plagas, el mantenimiento de la cobertura arbórea y/o restauración de reservas de bosque nativo (2009).
Favorable para las aves bird friendly		Exige la producción orgánica y bajo sombra (a través de una cubierta forestal) para otorgar un hábitat favorable para las aves. (ceres-cert, 2009)

Contenido Social

SUB CATEGORÍA	Certificados	CARACTERÍSTICAS
Producción responsable Utz Kapeh		Presenta un conjunto amplio de criterios que comprende prácticas agrícolas adecuadas para la producción de café y el bienestar de los trabajadores, incluyendo el acceso a la salud y a la educación. Resalta la producción responsable más que la agricultura sostenible. El programa UTZ CERTIFIED ofrece seguridad a toda la cadena cafetalera sobre la producción responsable del café y su seguimiento en mercados competitivos; dicho programa responde a dos preguntas importantes:¿De dónde proviene el café? Y ¿Cómo fue producido? (utzcertified.org, 2009)
sistema de comercio justo (Fair Trade)		La certificación de comercio justo se ocupa del sistema de comercialización, asegurando que los productores reciban un precio mínimo por su café más un premio (prima) para inversiones en proyectos comunitarios. (FLO, 2009) . También incluye algunos criterios de protección ambiental.

Cafés de Preparación

SUB CATEGORÍA	sello	CARACTERÍSTICAS
Café Caracol		Son cafés cultivados en zonas de altura, de los cuales se **seleccionan aquellos granos en forma de caracol** que producen **una taza única de alta acidez**. Son apreciados por los compradores, pues su tamaño uniforme permite una tostión homogénea.
Café Supremo		Son cafés que se ofrecen de acuerdo a una **clasificación granulométrica** o tamaño de gano como: Europa, Extra Supremo y Premium.
Café Premium		Son los cafés que resultan de una cuidadosa selección, realizada por solicitud del cliente, siguiendo un protocolo definido (2009)

PRODUCCIÓN DE CAFÉS ESPECIALES EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER

ITEM	Área en café en Has	% Del área	N° de caficultores	% Participación
CAFÉ SANTANDER	45.504	36,0%	32.295	20,0 %
PROGRAMA DE CAFES ESPECIALES SANTANDER	16.379,55		6.429	

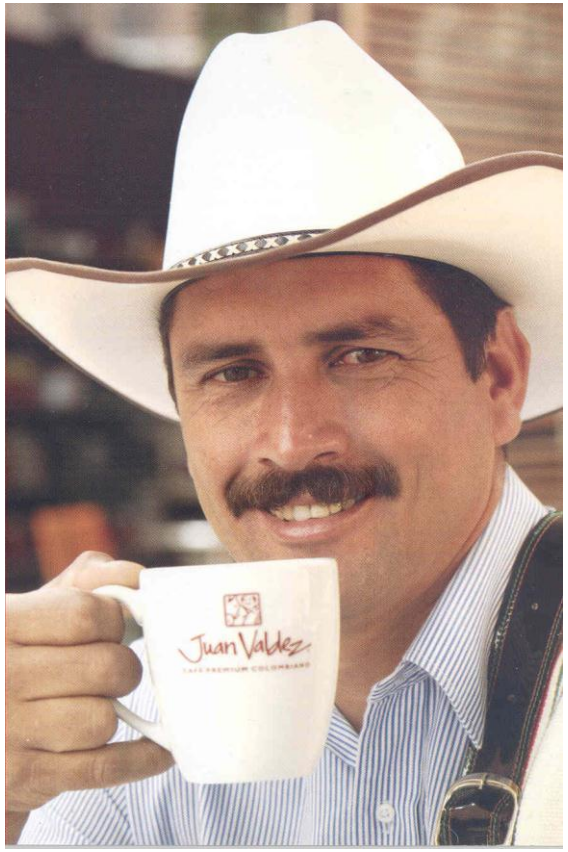
SOMBRILLA	NORMA	NÚMERO DE PRODUCTORES	HAS DE CAFÉ
Total Sostenibles	Rainforest Alliance + CP	666	3361,99
	Rainforest Alliance	74	389,68
	CP	277	975,14
Orgánicos Kachalu	JAS, CE, NOP, R0187	86	990,66
Orgánicos FLO APCO	JAS, CE, NOP, R0187	76	150,23
TOTAL ORGÁNICOS		162	1140,89
FLO APCO	FLO		266,65
4C	4C		10245,2
TOTALES			16379,55

CALIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL PRODUCIDO

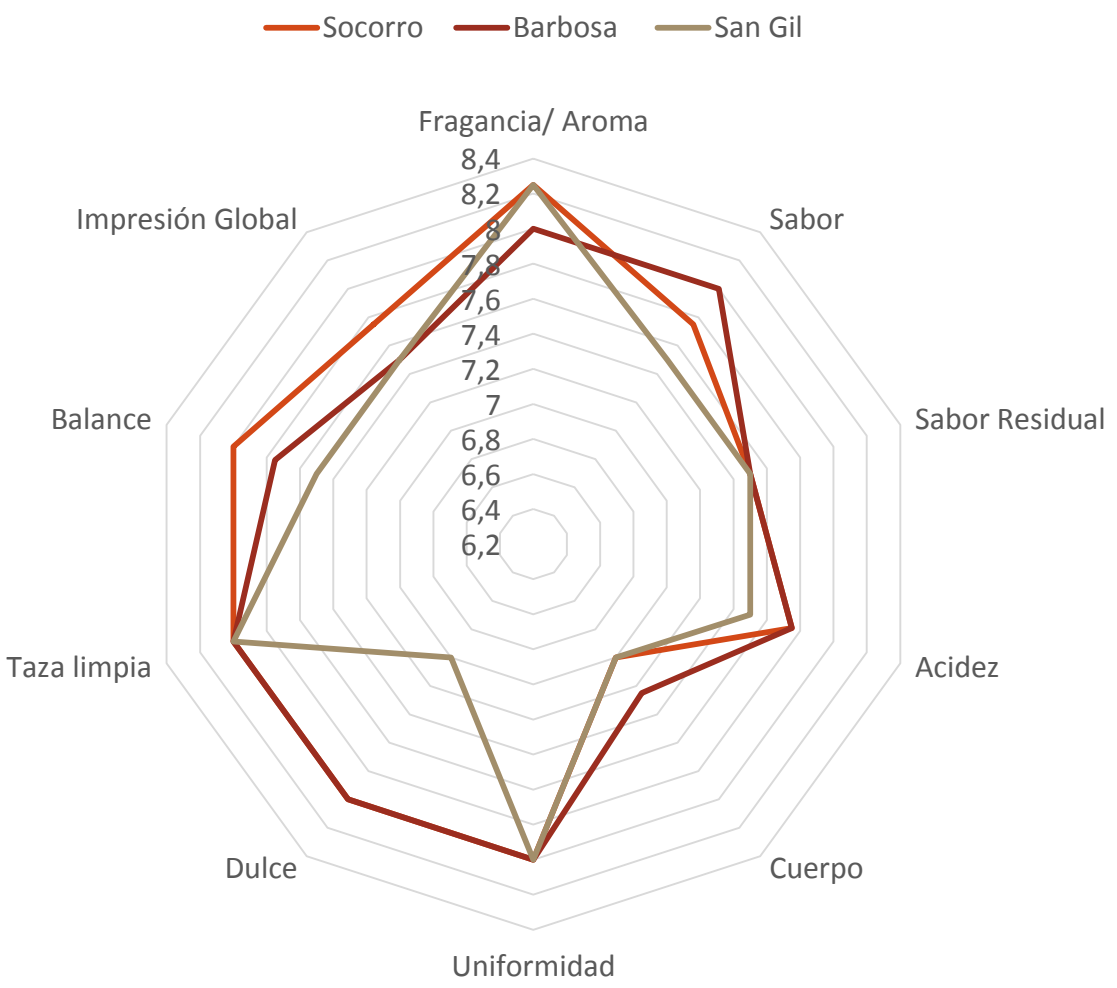
Los consumidores son cada vez más exigentes en cuanto a la calidad y origen de los distintos productos que adquieren.

El mercado actual exige el conocimiento de las condiciones de calidad del café.

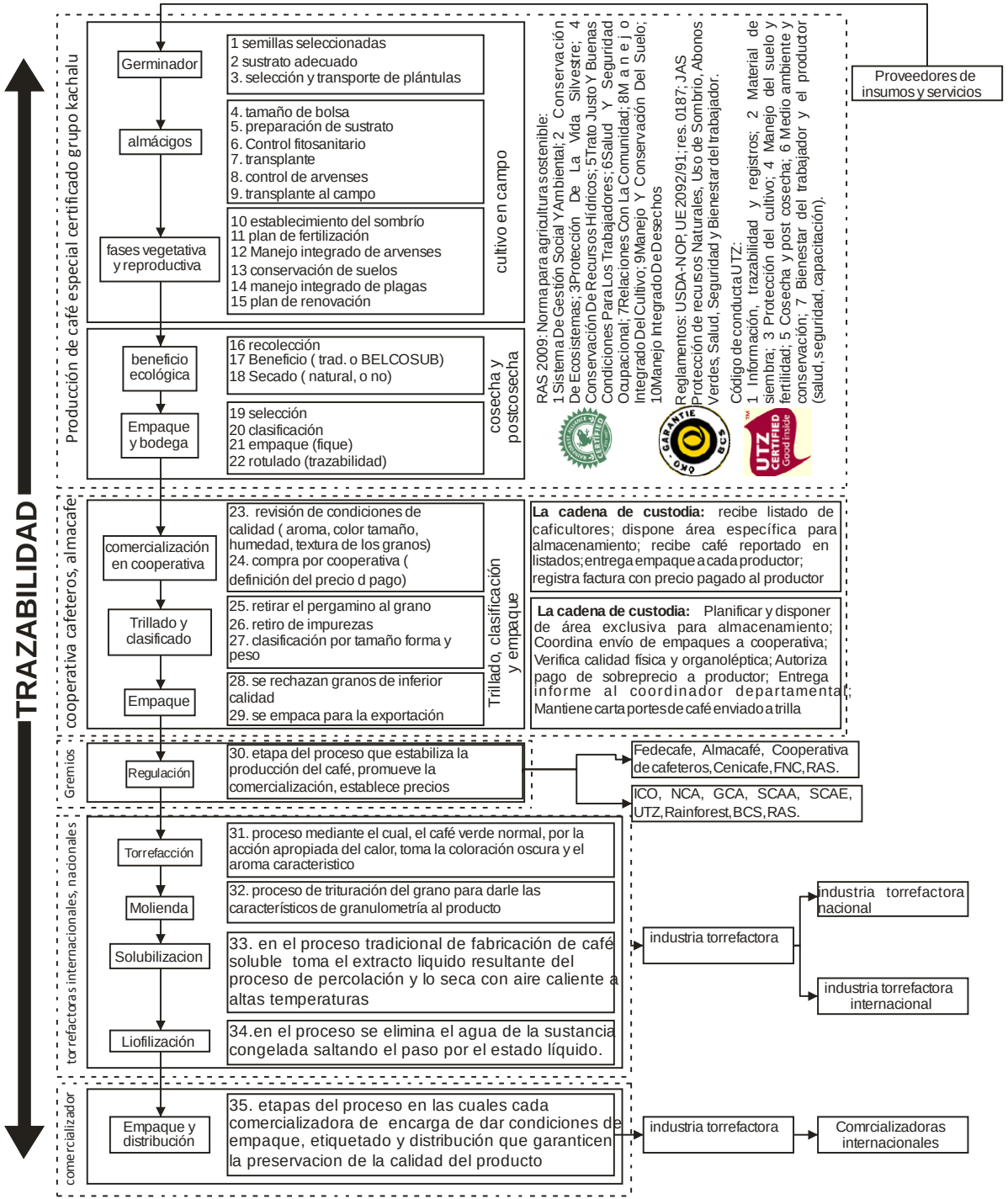
El café de Colombia posee una calidad que se ha destacado en el mundo, lo que le ha conferido un gran prestigio



PERFIL SENSORIAL Y FÍSICO						
	Socorro		Barbosa		San Gil	
Fragancia/ Aroma:	8,25	Intenso Cítrico, Dulce y Frutal	8	Intenso Cítrico, Frutal, Vinoso	8,25	Intenso Cítrico, Dulce, Limoncillo
Sabor:	7,75	LIMPIO	8	LIMPIO	7,50	LIMPIO
Sabor Residual:	7,50	PERSISTENTE SUAVE	7,5	PERSISTENTE SUAVE	7,50	PERSISTENTE SUAVE
Acidez:	7,75	Media Alta	7,75	Media Alta	7,50	Media Alta
Cuerpo:	7,00	Bajo	7,25	Medio	7,00	Medio
Uniformidad:	8,00		8		8,00	
Dulce:	8,00		8		7,00	
Taza limpia:	8,00		8		8,00	
Balance:	8,00		7,75		7,50	
Impresión Global:	7,75	Notas Limpias y Suaves	7,5	Notas Limpias y Dulces	7,50	Notas Limpias
TOTAL	78,00		77,75		75,75	

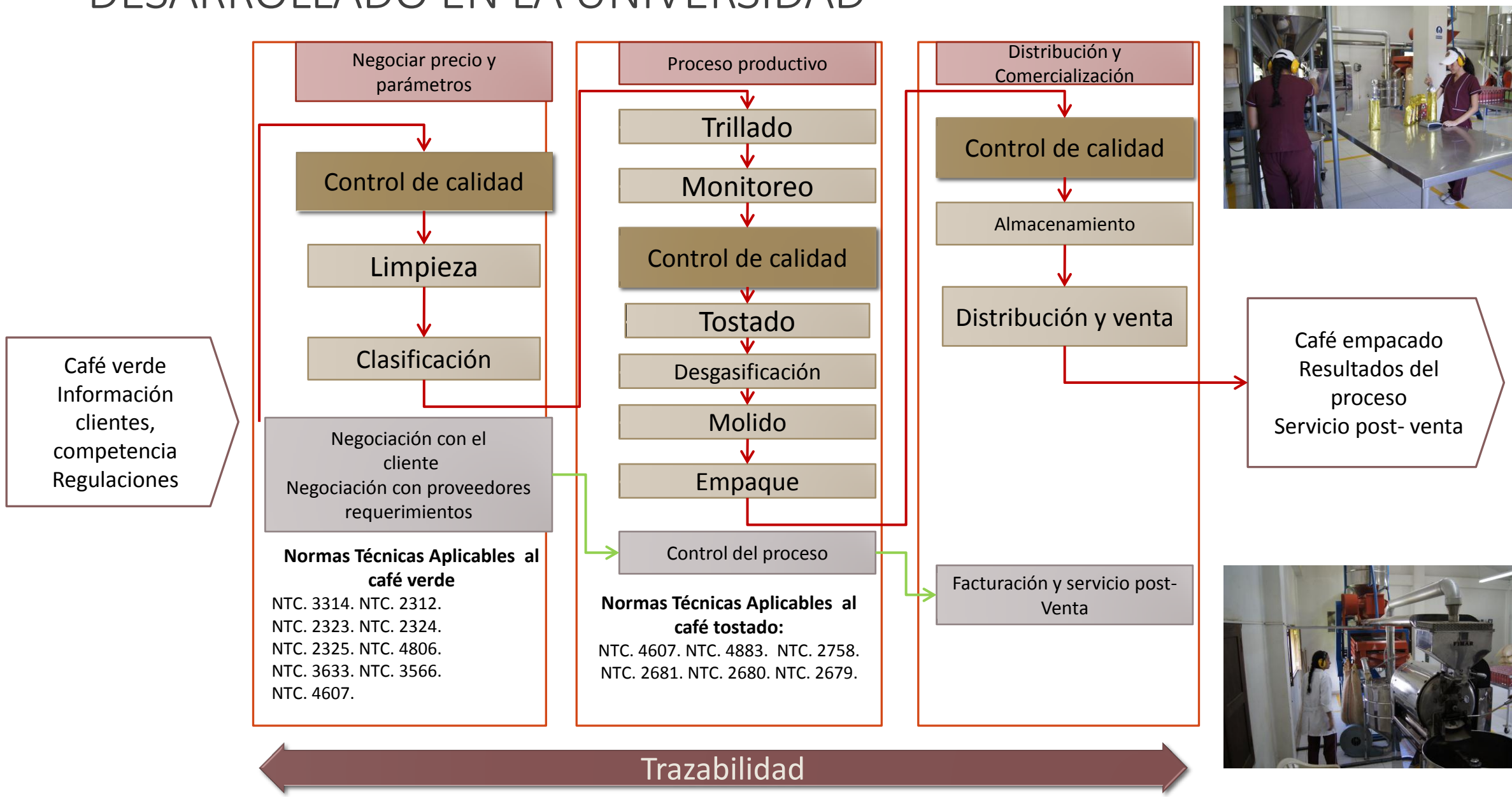


Etapas de transformación de la cadena de valor del café



Fuente: los Autores; se tomo criterios de: (García Cáceres & Olaya Escobar, 2006), (Valencia & Sánchez Arciniegas, 2007); (Red de Agricultura Sostenible RAS, 2009), (utz certified, 2008)

PROCESO DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL DESARROLLADO EN LA UNIVERSIDAD



Desarrollo de producto Majavita®

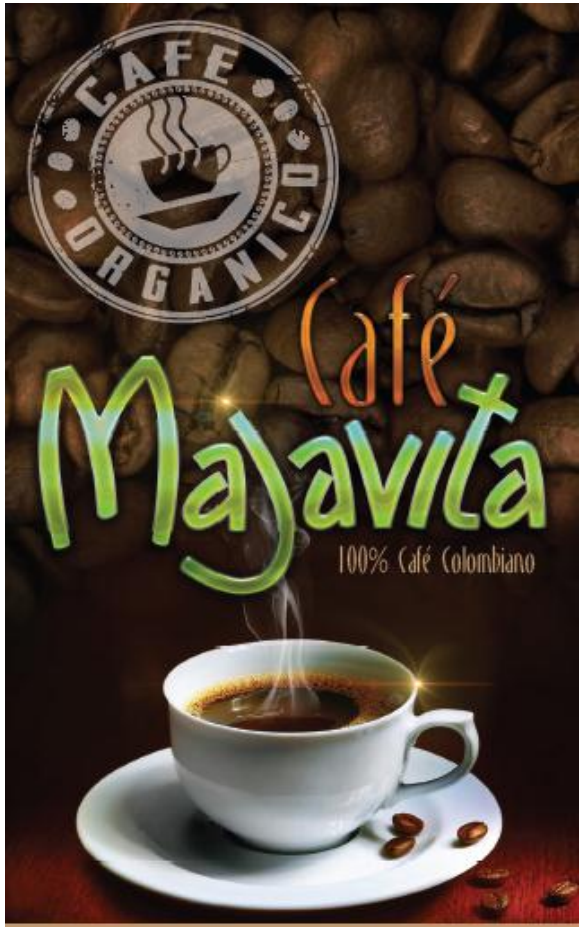
Certificación de la planta Torrefactora ante FEDECAFE

Registro de la Marca Majavita®

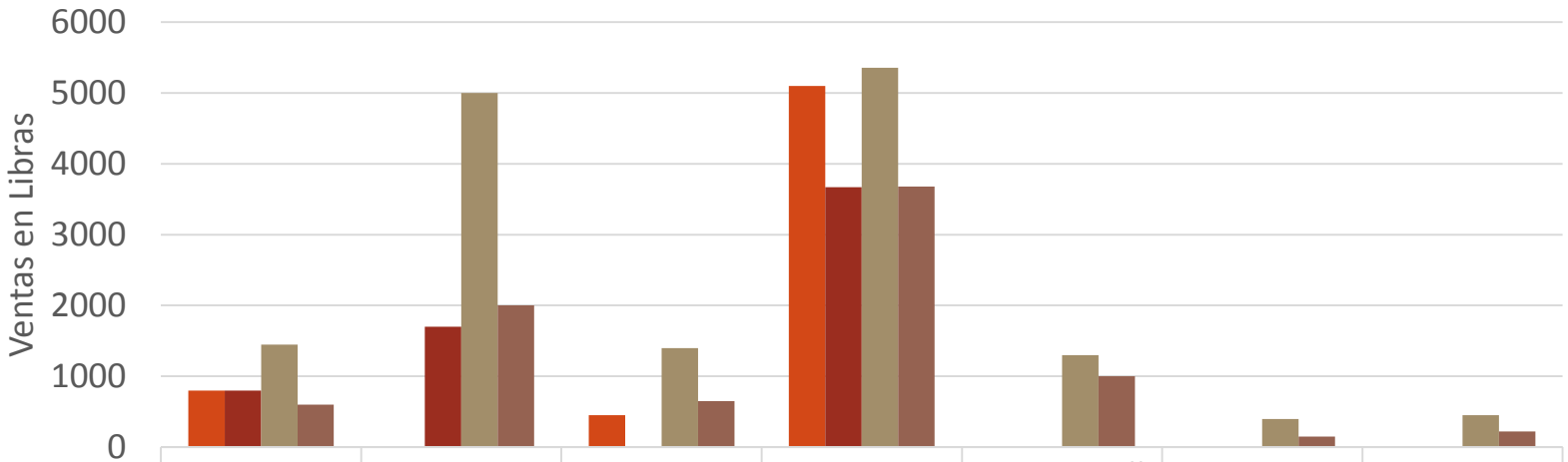
Registro IMVIMA

Desarrollo de la imagen de café Majavita.

Desarrollo de aplicativos de la imagen corporativa.

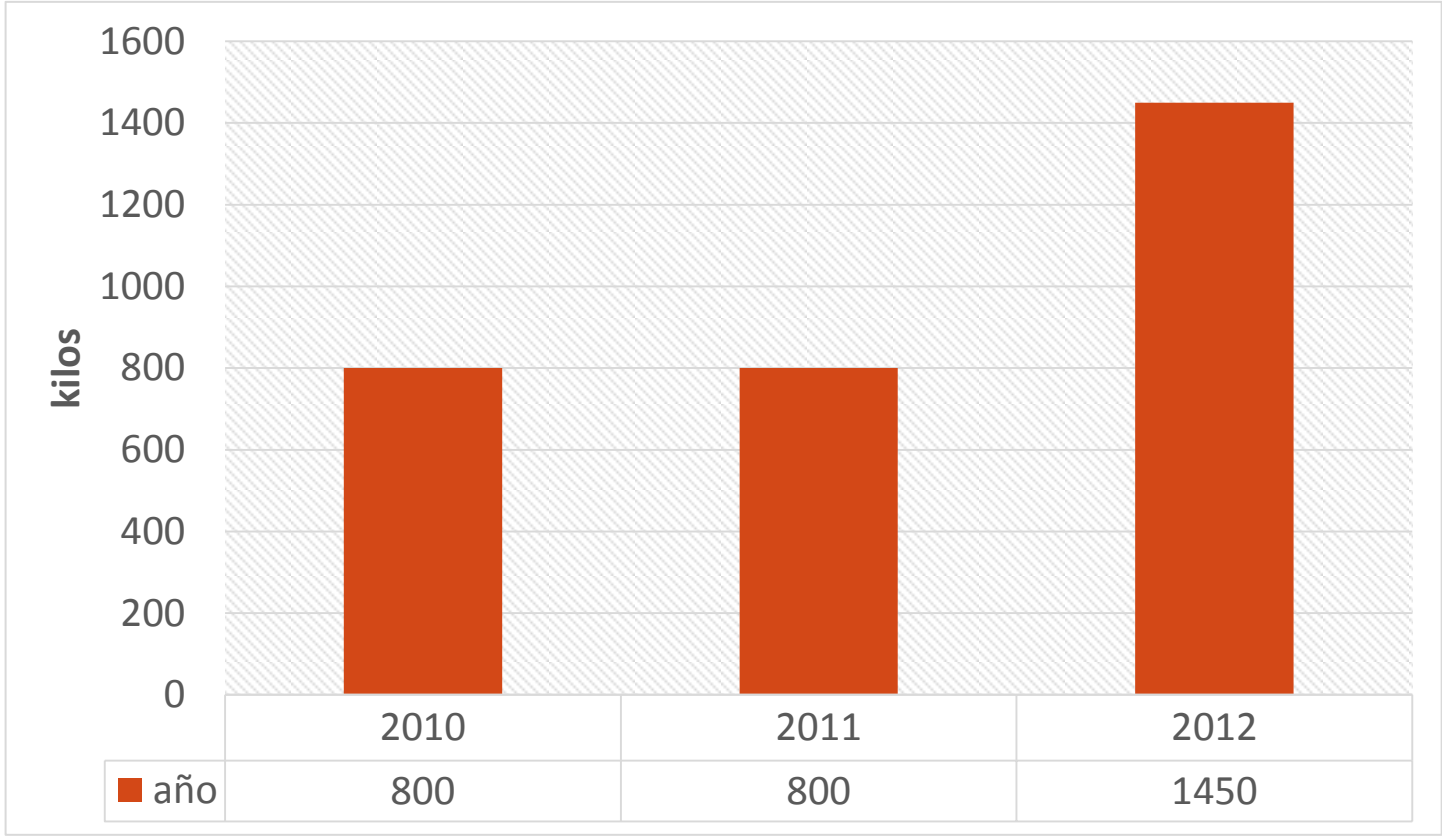


Comportamiento de pedidos por seccionales



	Socorro	Cali	Pereira	Bogotá	Barranquilla	Cartagena	Cucuta
2010	800	0	450	5100	0	0	0
2011	800	1700	0	3670	0	0	0
2012	1450	5000	1400	5355	1300	400	450
2013	600	2000	650	3680	1000	150	220

Acompañamiento a iniciativas con caficultores de la Región



Conclusiones

Existe una oferta potencial de cafés especiales en las provincias del sur de Santander, en especial de la provincias del sur de Santander corresponde a 97.900 cargas de 60 kilos de café especiales tipo exportación, de los cuales la provincia de comuneros produce el 43.42%, la provincia de Guanentá produce el 49,05%. Su tendencia de crecimiento se mantiene proyectándose ventas estimadas para el año 2014 de 250.974 sacos de 60 Kg.

La región cafetera del sur de Santander cuenta con ventajas comparativas que le permiten un diferencial del café dado que su sistema productivo promueve el desarrollo sostenible y la producción amigable con el medio ambiente, frente a la caficultura tradicional del país plus que en la actualidad la los consumidores están dispuestos a pagar.

La caficultura de las provincias de Guanentá y Comuneros está orientada a la producción de cafés altamente especializados con alto valor agregado y alto compromiso y responsabilidad ambiental y social con los trabajadores y el entorno, esto lo demuestra las certificaciones de cafés sostenible, café orgánico y café que promueve la aplicación de buenas prácticas agrícolas, que se han mantenido a lo largo de seis años.

Conclusiones

La industria cafetera de la región es altamente competitiva, su producción total se destina a la exportación, su mercado principal son los países de Europeos especialmente Bélgica, Suiza, Holanda y países Asiáticos como Japón. Donde existen consumidores que pagan por la diferenciación de este producto.

En la provincia de comuneros existe la asociación de productores de cafés especiales Kachalu que ha jalonado el desarrollo de la caficultura sostenible y orgánica en el departamento con alto grado de especialización y de madurez empresarial para desarrollar negocios en la transformación de materias primas con alto valor agregado en café molido.

Existe una oferta potencial de 225.000 kilos de café pergamino, que corresponden a 3.750 sacos de 60 Kg. Correspondientes a las producciones que los caficultores pueden disponer para comercializarlos por fuera de la cooperativa, de igual manera existen producciones de mitad de año que no las adquiere la cooperativa por ser muy pequeñas.

El perfil de taza del café especial producido en la provincia de comuneros tiene una valoración de 78 puntos sobre 100 puntos convirtiéndolo en un café con alto perfil de taza. De igual manera tiene Notas aromáticas Dulces Cítricos, Frutal, Acidez Media Alta, Cuerpo Medio/bajo, sabor cuerpo medio, sabor suave y buen equilibrio y persistencia agradable en el paladar que lo hacen muy especial y competitivo en los mercados de cafés especiales.

Conclusiones

Al evaluar el mercado potencial para la comercialización de cafés especiales se encuentra que la Universidad libre, está dispuesta a adquirir todo el café que se requiere para su consumo administrativo y docente de la corporación a nivel nacional. Con una demanda de la institución de 900 lbs/mes, que para el año 2010 se estima en 12.629 lbs.

La universidad está dispuesta a facilitar espacios físicos y de logística en las seccionales grandes para promover la construcción de tiendas y llegar al consumidor final con estrategias el desarrollo de marca e integración de los eslabones de la cadena. Para lo cual se proyecta un demanda externa del 15% del café que consume en la universidad.

Al evaluar la viabilidad Técnica para el montaje de una planta torrefactora de café especial en el municipio del socorro, se observa que en un escenario de producción al 20% de la capacidad instalada, la TIR corresponde al 26,71%, que hace factible el proyecto de inversión.