

**PROCESOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN LA PRODUCCION Y  
COMERCIALIZACION DE CAFÉ LA JACOBA EN EL MUNICIPIO DE LA UNION  
DEPARTAMENTO DE NARIÑO**

**ANA VISITACION PEREZ TELLO  
DAVID ALEXANDER ROSERO CORDOBA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRICOLAS  
DEPARTAMENTO DE INGENIERIA AGROFORESTAL  
SAN JUAN DE PASTO  
2012**

**PROCESOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD EN LA PRODUCCION Y  
COMERCIALIZACION DE CAFÉ LA JACOPA EN EL MUNICIPIO DE LA UNION  
DEPARTAMENTO DE NARIÑO**

**ANA VISITACION PEREZ TELLO  
DAVID ALEXANDER ROSERO CORDOBA**

**Trabajo de grado, modalidad Monografía presentado como requisito parcial para  
optar al título de Ingeniero Agroforestal**

**ASESORA  
I.A.F. PAOLA BENAVIDES**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRICOLAS  
DEPARTAMENTO DE INGENIERIA AGROFORESTAL  
SAN JUAN DE PASTO  
2012**

## **NOTA DE RESPONSABILIDAD**

Las ideas y conclusiones aportadas en el siguiente trabajo son responsabilidad exclusiva del autor.

Artículo 1<sup>ro</sup> del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966 emanado del Honorable Consejo Directivo de la Universidad de Nariño.

**Nota de aceptación:**

---

---

---

---

---

---

---

Firma del Presidente de tesis

---

Firma del jurado

---

Firma del jurado

San Juan de Pasto, Febrero de 2012

## RESUMEN

El café es uno de los commodities más importantes en el mercado internacional. Hoy, Una nueva era de consumidores demandan productos innovadores que reflejen no sólo una mayor calidad, sino también que reflejen las preocupaciones ambientales y sociales de nuestra época, lo cual ha generado un nicho importante para los cafés diferenciados. Es así, como el concepto de calidad ha evolucionado y el aseguramiento de la misma para garantizar la consistencia. La marca de Café La Jacoba que es un café producido por ASPROUNION (Asociación de Productores Agropecuarios de La Unión, Nariño), su proceso de aseguramiento de calidad en la producción y comercialización es una de las experiencias exitosas en el gremio cafetero del departamento y el país. Café La Jacoba, es un café de calidad, reconocido por su perfil de taza y que se ha abierto mercado entre los cafés especiales. La producción esta certificada por el sello Fairtrade y tiene licencia de exportación para café tostado y molido desde septiembre de 2011. La siembra y beneficio de dicho café se realiza bajo normas de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura, y una vez el café es llevado por el agricultor al punto de compra de Asprounión, se toma una muestra y se lleva a catación en el laboratorio. El café cuyo puntaje sea igual o mayor a 83 se reserva para café La Jacoba. Por cada anuncio de exportación la Federación Nacional de Cafeteros hace control de calidad del lote a enviar, tomando una muestra en café verde y lo lleva a catación, una vez dada la aprobación el café se lleva a tosti3n, empaque y entrega. Actualmente Café La Jacoba tiene como principales compradores en Australia y Ucrania.

## ABSTRACT

Coffee is one of the most important commodities in the international market. Today, a new era of consumer demand for innovative products that reflect not only higher quality, but also reflect the environmental and social concerns of our time, which has created an important niche for specialty coffee. This is how the concept of quality has evolved and securing the same to ensure consistency. The mark of coffee La Jacoba which is a coffee produced by ASPROUNION (Association of Agricultural Producers Union, Narino), its quality assurance process in the production and marketing is one of the successful experiences in the trade coffee and department country. The Coffee La Jacoba is a quality coffee, known for his cup profile and that has opened between the specialty coffee market. The production is certified by the Fairtrade Mark and is licensed to export roasted and ground coffee from September 2011. Planting and processing of coffee that is made under rules of Good Agricultural Practices and Good Manufacturing Practices, and once the coffee is held by the farmer to purchase Asprounión point, take a sample and leads to cupping in the laboratory. The coffee whose score is equal to or greater than 83 are reserved for café La Jacoba. For every ad export National Federation of Coffee Growers of quality control makes the batch to be sent, taking a sample of green coffee and brings it to cupping, once given the approval takes coffee roasting, packing and delivery. Currently Café Jacqueline is the main buyers in Australia and Ukraine.

## CONTENIDO

	<b>pág.</b>
INTRODUCCION	
1. MARCO REFERENCIAL	
1.1. ASEGURAMIENTO CALIDAD EN CAFÉ	1
1.1.1. Calidad en Cafés Especiales	1
1.1.2. Una experiencia de calidad en Café especial: café granja la esperanza	2
1.2. Buenas prácticas de manufactura	5
1.3. Definición de cafés especiales	6
1.4. Cafés de origen	7
1.4.1. Cafés regionales	7
1.4.2. Cafés Exóticos.	7
1.4.3. Café de finca.	7
1.4.4. Cafés de Preparación	8
1.4.5. Cafés Selectos	8
1.4.6. Cafés Supremos	8
1.4.7. Cafés Caracol	8
1.4.8. Cafés sostenibles	8
1.4.9. Cafés Orgánicos	8
1.4.10. Café Amigable con las Aves o de Sombra	8
1.4.11. Café de Precio Justo o Social	8
1.5. CERTIFICACIONES	9
1.5.1. EUREP-GAP (Eurepgap, 2004)	9
1.5.2. UTZ certified (UTZ KAPEH, 2006)	9
1.5.3. Rainforest Alliance y la red de agricultura sostenible (RFA, 2004)	9
1.5.4. Starbucks (SCC, 2004A; 2004B)	10
1.5.5. Cafés de sombra o amigable con las aves (bird friendly) (smbc, 2001 y 2004)	11
1.5.6. Doble o triple certificación (“super etiquetas”)	11
1.6. CATACIÓN	12
1.6.1. Atributos del perfil de taza	12
1.6.1.1. Fragancia	12
1.6.1.2. Aroma en costra	12
1.6.1.3. Aroma en ruptura	13
1.6.1.4. Sabor	13

<b>1.6.1.5 Sabor residual</b>	<b>13</b>
<b>1.6.1.6 Acidez</b>	<b>14</b>
<b>1.6.1.7 Cuerpo</b>	<b>14</b>
<b>1.6.1.8 Balance</b>	
<b>1.7 COMERCIALIZACION DE CAFÉ ESPECIAL</b>	<b>14</b>
<b>1.8 CAFÉ DE NARIÑO</b>	<b>15</b>
<b>2. DESARROLLO DE LA TEMATICA</b>	<b>18</b>
<b>2.1 Procesos de aseguramiento de calidad Asprounión</b>	<b>18</b>
<b>2.2 Localización</b>	<b>19</b>
<b>2.3 Proceso productivo</b>	<b>19</b>
<b>2.4 Certificaciones Asprounión</b>	<b>20</b>
<b>2.5 Siembra</b>	<b>21</b>
<b>2.5.1 Recolección</b>	<b>22</b>
<b>2.5.2 Fermentación</b>	<b>22</b>
<b>2.5.3 Secado café</b>	<b>22</b>
<b>2.5.4 Almacenamiento</b>	<b>22</b>
<b>2.5.5 Compra</b>	<b>23</b>
<b>2.6 Escuela de catadores</b>	<b>24</b>
<b>2.7 Comercialización café Asprounión</b>	<b>25</b>
<b>2.7.1 Producción sostenible</b>	<b>25</b>
<b>2.7.2 Calidad total</b>	<b>25</b>
<b>2.7.3 Trabajadores capaces y dedicados</b>	<b>25</b>
<b>2.7.4 Imagen pública</b>	<b>26</b>
<b>2.7.5 Cuotas crecientes de mercado</b>	<b>26</b>
<b>2.7.6 Mejores precios</b>	<b>26</b>
<b>3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	



## LISTA DE FIGURAS

	<b>pág.</b>
Figura 1. Proceso aseguramiento calidad "Granja la Esperanza".	3
Figura 2. Seguimiento De Calidad.	4
Figura 3. Perfil de taza café de Nariño.	17
Figura 4. Mapa Área de influencia Asprounión.	19
Figura 5. Entrega de resultados de catación al productor.	23
Figura 6. SISCAV.	24
Figura 7. Eduardo Armero.	25

## LISTA DE CUADROS

	<b>pág.</b>
Cuadro 1: Buenas Prácticas De Manufactura.	5
Cuadro 2: Principales características de los sistemas de certificación de café	11
Cuadro 2. Clasificación de aromas del café	12
Cuadro 4. Cifras café de Nariño julio de 2010	13
Cuadro 5. Variedades sembradas	21

## **OBJETIVO GENERAL**

Diagnosticar los procesos de aseguramiento de la calidad en la producción de CAFÉ LA JACOBA en el municipio de La Unión departamento de Nariño.

## **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

1. Identificar los procesos de aseguramiento de calidad en las diferentes etapas de producción.
2. Diferenciar los procesos de calidad de producción de café especial.

## INTRODUCCION

Desde el punto de vista teórico el presente trabajo identifica, elementos claves relacionados con la el manejo en cuanto a calidad del café, tomando como caso de estudio la Asociación de Productores Agrícolas de la Unión (Asprounión), siendo un punto de partida su experiencia en el manejo de calidad su contribución a la modificación de la realidad cafetera del Norte de Nariño, además del aporte a la promoción de la tipificación del café Nariñense.

La calidad del café Nariñense se caracteriza por originarse de cultivos familiares que reciben una esmerada atención y cuidado; la dedicación y el tamaño de finca promedio 1.5 Ha contribuyen a explicar en buena medida las particularidades de este café<sup>1</sup>.

Dentro del departamento de Nariño, Asprounión, (Asociación De Productores De Café De La Unión) está comprometida con el mejoramiento de la calidad del café especial de la Unión; asimismo cuenta con marca propia de café La Jacoba, que actualmente está en proceso de posicionamiento regional e internacional.

Asprounión con su marca de café La Jacoba, se ha encargado de comercializar café de calidad; con 10 años de experiencia dentro del sector cafetero, actualmente esta incursionado en los nuevos nichos del mercado de cafés especiales de calidad, garantizando la venta del café de Nariño de una manera directa.

Por lo tanto, para garantizar la calidad, de acuerdo a las especificaciones internacionales, abastecimiento continuo y precios competitivos, es importante crear alianzas que permitan asegurar la calidad y la integridad del producto, generando participación y compromiso de cada uno de los eslabones de la cadena.

---

<sup>1</sup>El *Café de Nariño* - Nariño - *Micrositios*[Online] [Consultado Febrero 2012] En ([http://narino.cafedecolombia.com/es/narino/el\\_cafe\\_de\\_narino/los\\_productores\\_de\\_cafe\\_de\\_narino/](http://narino.cafedecolombia.com/es/narino/el_cafe_de_narino/los_productores_de_cafe_de_narino/))

## 1. MARCO REFERENCIAL

### 1.1 ASEGURAMIENTO CALIDAD DE CAFÉ

El programa de aseguramiento de la calidad del café en la finca busca fortalecer a los aprendices del sector cafetero en su condición como empresarios, ofreciendo educación técnica para mejorar y mantener la calidad del café producido<sup>2</sup>.

El Aseguramiento de la calidad del café en la finca, pretende aportar elementos para su desempeño competitivo en la producción de café de alta calidad, desde una formación integral como persona y como caficultor, gracias a la aplicación de principios humanísticos, técnicos, administrativos y ambientales<sup>3</sup>.

#### 1.1.1. Calidad en Cafés Especiales

Hay muchas opiniones sobre el concepto “calidad”, como lo existen en el concepto de belleza. Pero puede decirse que la calidad del café proviene de una combinación: la variedad botánica, la situación topográfica, la climatología y el cuidado con que el café se cultivó, cosechó, almacenó, se preparo para la exportación y se transporto<sup>4</sup>.

Cenicafé, institución líder en investigación sobre café en sus boletines técnicos expresa: La calidad es el resultado de muchos factores naturales, biológicos, climáticos, botánicos, humanos, culturales y también consecuencia de los procesos operacionales que se realizan por personas en toda su cadena productiva, en la finca hasta la exportación y consumo<sup>5</sup>; La calidad del café se mide por el grado en que el producto satisfaga las necesidades de los compradores y los consumidores y cumpla con las características sensoriales y sanitarias esperadas del café Colombiano<sup>6</sup>; la calidad de la bebida de café depende de muchos factores y procesos, varía según la especie, sanidad y calidad de los

---

<sup>2</sup>Fundación Manuel Mejía.[Online] [Consultado Febrero 2012] <http://www.fmm.edu.co/noticias-y-eventos/noticia/articulo/en-el-marco-del-convenio-firmado-entre-el-sena-la-federacion-nacional-de-cafeteros-de-colombia-y-l/>

<sup>3</sup>Fundación Manuel Mejía. Programa de aseguramiento de calidad en la finca. Bogotá. 2010. ISBN: 978-958-8653-00.

<sup>4</sup>Apuntes de clase. Diplomado.

<sup>5</sup>FAJARDO, Ilde y Sanz, Juan. Calidad física y rendimiento del café en los procesos de beneficio tradicional y beneficio ecológico (Becolsub). En revista avances Técnicos 323. Colombia. 2004

<sup>6</sup>QUINTERO, Gloria. Sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad en la finca. En: revista avances Técnicos 351. Colombia. 2006

frutos y granos de café, y depende de los controles y cuidados en el cultivo, beneficio, secado, almacenamiento, comercialización y preparación<sup>7</sup>.

Pero, con el auge de los cafés diferenciados, el concepto de la calidad se ha expandido y ahora debe tener en cuenta, no solo las características físicas y sensoriales del café sino otros factores tales como sus vínculos culturales, las particularidades de sus procesos productivos y más aún, el impacto que tiene sobre los entornos donde se produce.

Así una definición de calidad para cafés especiales es: “la calidad del café como el conjunto de características intrínsecas y extrínsecas que permiten que un café logre cumplir con las necesidades de un comprador determinado. Dentro de las características intrínsecas se encuentran las características físicas y sensoriales que distinguen un café. Entre las físicas están su tamaño (granulometría), su densidad, su contenido de humedad, su color, la presencia de granos defectuosos y su rendimiento. Entre las características sensoriales están su fragancia, aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo y balance. Por parte de la calidad extrínseca de un café se tiene el impacto ambiental, la responsabilidad social, la trazabilidad, el reconocimiento de una imagen - marca y el cumplimiento en los compromisos de entrega adquiridos con el comprador o lo que se conoce como la programabilidad”<sup>8</sup>.

El aseguramiento de la calidad del café consiste en las acciones planificadas, preventivas y sistemáticas que se toman a través de los procesos de producción beneficio, almacenamiento, trilla, transporte, para garantizar que la calidad del café corresponda a las especificaciones establecidas y por tanto satisfaga las expectativas del mercado, creando una confianza en el producto<sup>9</sup>.

### 1.1.2. Una experiencia de Calidad en Café Especial: Café Granja La Esperanza

El aseguramiento de calidad de café se inicia desde el proceso de selección del sitio de siembra hasta la preparación final de la bebida. Una de las experiencias más exitosas y destacadas es el de la empresa Café Granja La Esperanza, empresa dedicada a la producción y comercialización de cafés especiales. Como lo expresa I.A. Hernando Tapasco, “el objetivo principal de café granja la esperanza es el valor agregado, vender un café caro de calidad, produciendo un café de calidad para mercados especializados. Definiendo las variables que determinan la obtención de unos perfiles de taza específicos, investigando los factores más trascendentales para dar un perfil de taza

---

<sup>7</sup>CENICAFE. Calidad de Café. [Online] [Consultado Febrero 2012] [http://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos\\_cafe/calidad](http://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos_cafe/calidad)

<sup>8</sup>Grupo Café. La Calidad del Café. [Online] [Consultado Febrero 2012] [http://www.grupocafe.com.co/web/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8&Itemid=15](http://www.grupocafe.com.co/web/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=15)

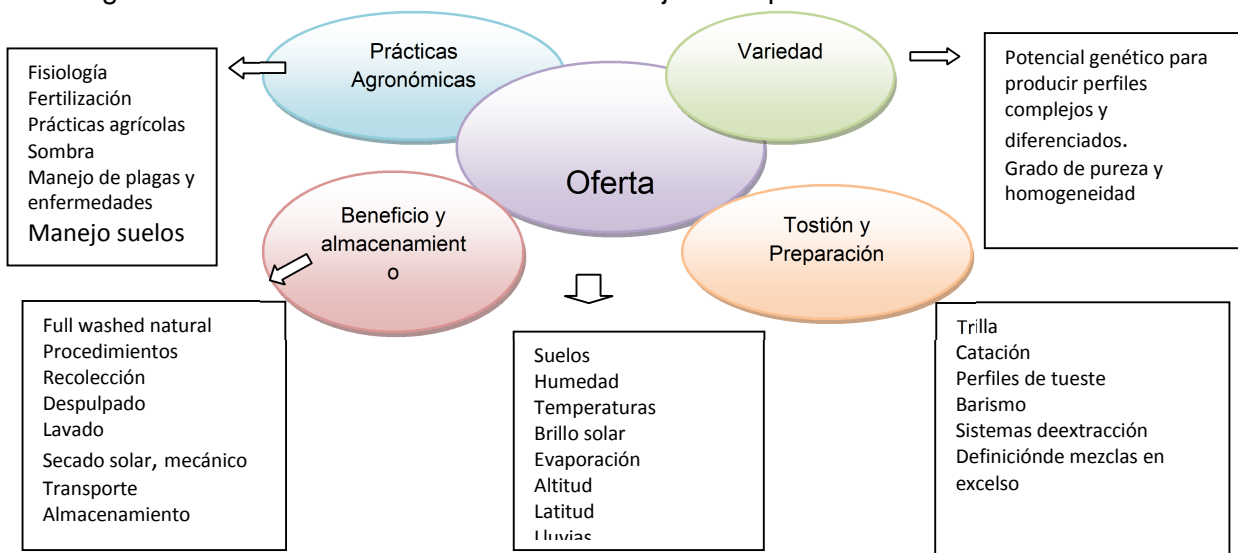
<sup>9</sup>QUINTERO, Gloria. Sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad en la finca. En: Revista Avances Técnicos. Boletín Número 351. Colombia. 2006.

característico desarrollando procedimientos eficientes y eficaces, para obtener una calidad consistente. Café Granja la esperanza, antes de pensar en productividad piensa en dar excelentes perfiles de taza”<sup>10</sup>.

Cada una de las etapas del proceso requiere personal cualificado para desempeñar las actividades específicas, recolectores calificados, para asegurar una recolección de grano eficiente y con la calidad requerida; operadores de procesos conocedores del beneficio hasta la trilla para asegurar un pergamino de alta calidad y posterior tostión y molienda para obtener un producto de alta calidad; un panel de catadores especializado, que realice un control de calidad del producto obtenido y evaluación del proceso y finalmente, personal para la promoción de calidad, fundamental para posicionar su producto en los mercados internacionales, por eso “en la empresa Café granja la Esperanza el trabajo social es más importante que el perfil de taza, trabajando fundamentalmente en la calidad humana para especializar a los obreros de Café granja La Esperanza, porque es básico fortalecer el talento humano. El equipo de recolección se especializa durante seis meses en aprender a recolectar un café que cumpla con altos estándares de calidad, el 80% de los recolectores es femenino”<sup>11</sup>.

El perfil de taza para Café Granja La Esperanza se obtiene de acuerdo a las cinco variables como se observa en la Figura 1:

Figura 1: Variables de Producción Café Granja La Esperanza.



(Fuente: Café Granja La Esperanza)

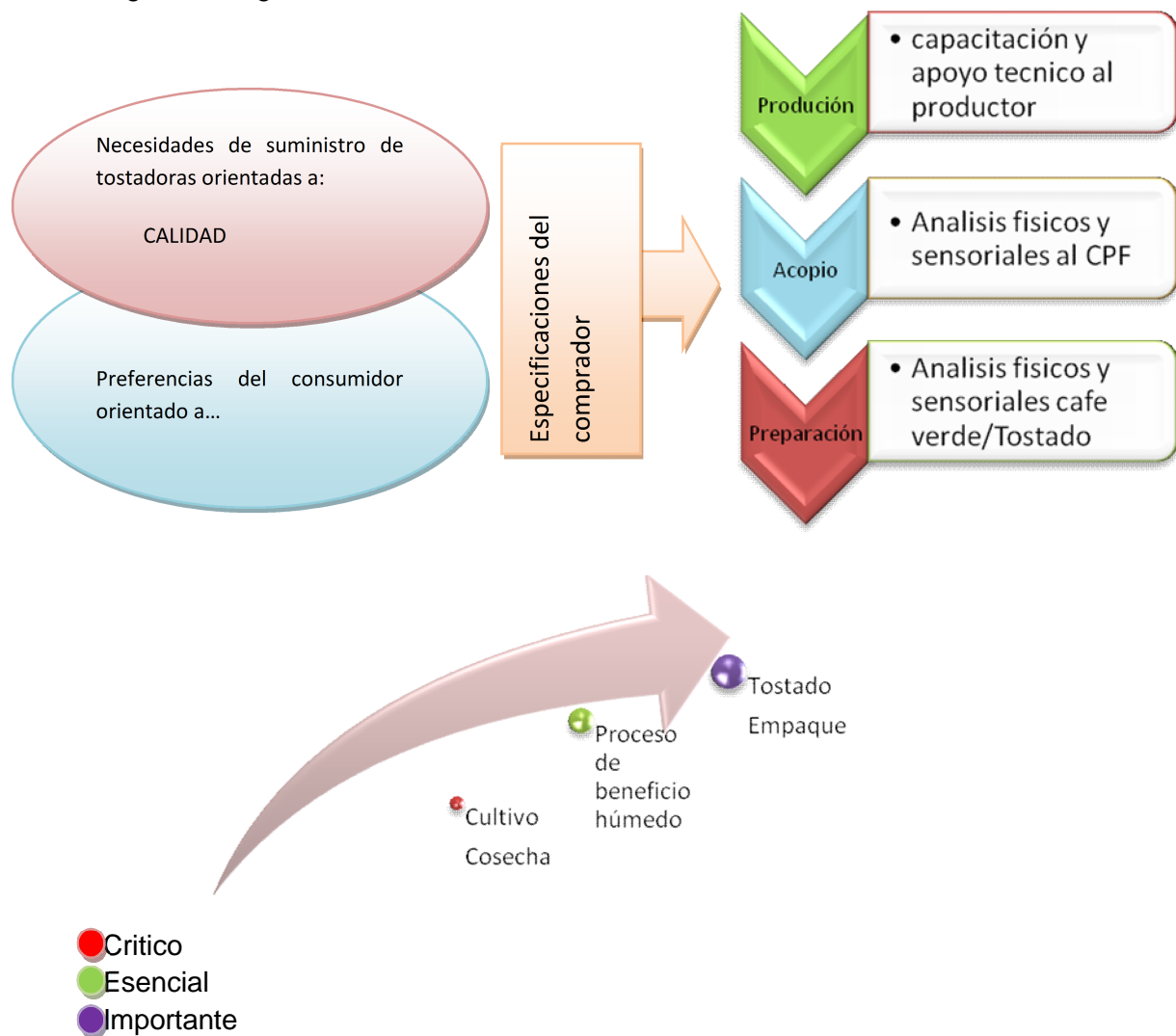
<sup>10</sup>TAPASCO, Hernando. Notas de Conferencia durante la visita a la Café Granja La Esperanza, Caicedonia – Valle. Noviembre 11 de 2011.

<sup>11</sup>Ibid.

La trazabilidad del todo el proceso de aseguramiento de calidad es un requisito para la y comercialización de café especial dado que “el rastreo y la documentación son las bases fundamentales del manejo de la calidad, también son la base de la mayoría de las certificaciones”<sup>12</sup>.

En la figura 2, se puede observar la importancia de cada fase en la producción de café.

Figura 2. Seguimiento De Calidad



Fuente: Grupo Café

<sup>12</sup> Grupo Café. <http://www.grupocafe.com.co>



## 1.2.BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las normas de las buenas prácticas de manufactura de una finca incluyen los siguientes componentes:

Personal: Estado de salud, capacitación, higiene, medidas de protección, seguridad industrial.

Instalaciones: Localización, accesos, diseño, materiales, ventilación, señalización del beneficiadero, higiene, mantenimiento de sistema de manejo de residuos sólidos y líquidos.

Beneficiadero: almacenamiento y transporte

Documentación: especificaciones de café cereza, agua, empaques y café pergamino producido, seguimiento y control de puntos crítico.

CUADRO 1: Buenas Prácticas De Manufactura

MANEJO	RESULTADO
Recolectar el café con criterios de calidad, eficiencia, eficacia y minimizando las pérdidas	Cosechar el fruto del café en el grado oportuno de maduración aplicando los métodos mejorados y las normas establecidas. Acopiar el café recolectado de acuerdo con las normas establecidas. Monitorear la calidad de la masa del café recolectado de acuerdo con los parámetros vigentes.
Beneficiar el café en forma eficiente con criterios de calidad y sostenibilidad	Preparar el proceso de beneficio del café observando normas de seguridad en manejo de equipos, normas de higiene.  Desarrollar el proceso de beneficio del café con criterios de eficiencia y calidad.

<p>Manejar los residuos del beneficio del café para evitar la contaminación y obtener otros productos útiles a partir de ellos</p>	<p>Aplicar técnicas de manejo de las mieles y lixiviados generados durante el proceso de beneficio del café de acuerdo con las normas ambientales.</p> <p>Dispone la pulpa para su descomposición cumpliendo los requerimientos del sistema adoptado y las normas ambientales.</p> <p>Obtener sustratos a partir de la pulpa para su utilización en procesos posteriores, según la técnica elegida</p>
--	--

### 1.3 DEFINICION DE CAFÉS ESPECIALES

El café es uno de los commodities más importantes en el mercado internacional. La cadena de valor del café que sustenta este inmenso mercado de producción y consumo, ha cambiado notablemente en los últimos años especialmente en los países desarrollados. Una nueva era de consumidores demandan productos innovadores que reflejen no sólo una mayor calidad, sino también que reflejen las preocupaciones ambientales y sociales de nuestra época. Este movimiento ha abierto un nuevo segmento de mercado, para aquellos cafés producidos y comercializados con características diferentes al café tradicional<sup>13</sup>.

Se puede decir que el término Cafés Especiales se ha convertido en una forma de diferenciar el café de alta calidad de los demás cafés catalogados como corrientes. Estos cafés permiten obtener una prima superior, fruto de los sobrepagos pagados por los compradores y transferidos al caficultor.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> ESCOBEDO Adriana et al. Análisis De Las Tendencias De Consumo De Café Diferenciado En Costa Rica Y Estados Unidos. Universidad EARTH 2007, Costa Rica pág. 3. <http://intranet.earth.ac.cr/>

<sup>14</sup> COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE ANTIOQUIA [Online] [Consultado Febrero 2012] En <http://www.cafedeantioquia.com/>.

El café colombiano convencional está posicionado en el mercado internacional pero “con él animo de incrementar el posicionamiento de café en el segmento de los denominados “Cafés Especiales”<sup>15</sup>, este apalancamiento permitió que en diferentes zonas de país, aun aquellas sin una destacada tradición cafetera se empezara el proceso de producción y comercialización de cafés especiales.

De acuerdo a La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia "Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café sea efectivamente especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor"<sup>16</sup>.

Los cafés especiales colombianos están divididos en tres grandes grupos así:

#### **1.4 Cafés de Origen.**

Los cafés de Origen agrupan a tres tipos de cafés: los Cafés Regionales, los Exóticos y los Cafés de Finca.



1.4.1 Cafés regionales. Son aquellos cafés que provienen de una región específica reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor final puros, sin mezclar con productos de otros orígenes.

1.4.2 Cafés Exóticos. Son cafés cultivados en zonas determinadas bajo condiciones excepcionales. Por tanto, poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener una taza de altísima calidad.



1.4.3 Café de finca. Cafés producidos en una sola finca, que



<sup>15</sup>CENICAFE[Online] [Consultado Febrero 2012] En

[http://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos\\_cafe/sistemas\\_de\\_produccion](http://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos_cafe/sistemas_de_produccion).

<sup>16</sup>FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [Online] [Consultado Febrero 2012] En [http://www.federaciondefeteros.org/clientes/es/nuestra\\_propuesta\\_de\\_valor/portafolio\\_de\\_productos/nuestro\\_cafe\\_especial/](http://www.federaciondefeteros.org/clientes/es/nuestra_propuesta_de_valor/portafolio_de_productos/nuestro_cafe_especial/)

proviene de un solo cultivo, tienen un beneficio centralizado y ofrecen un producto sobresaliente en calidad.

1.4.4 Cafés de Preparación: A este grupo pertenecen los Cafés Selectos, los Cafés Caracol y los Cafés Supremo.

1.4.5 Cafés Selectos. Proceden de una mezcla balanceada de varios tipos de café, y que dan como resultado una taza de excepcional calidad.



1.4.6 Cafés Supremos. Son cafés que se ofrecen de acuerdo a una clasificación granulométrica o tamaño del grano, tales como: Supremos (malla # 17 arriba), Extra o Especial (malla # 16arriba), Europa (malla # 15 arriba).



1.4.7 Cafés Caracol. Son cafés cultivados en zonas altas, de los cuales se seleccionan los granos en forma de caracol, que producen una taza única de alta acidez.



1.4.8 Cafés Sostenibles: A esta categoría pertenecen los “Cafés de Conservación”, los de “Comercio Justo” y los cafés con “Certificado Orgánico”.



1.4.9 Cafés Orgánicos: Son los cafés cultivados sin la utilización de productos Agroquímicos como fungicidas, herbicidas, insecticidas y fertilizantes.

1.4.10 Café Amigable con las Aves o de Sombra. Este café crece y se cultiva a la sombra de una cubierta arbórea.



1.4.11 Café de Precio Justo o Social: Son cafés producidos por pequeños productores asociados en cooperativas y que tienen un precio mínimo de compra garantizado. Se valora el trabajo de los productores, las leyes laborales, la seguridad social, la salubridad y el respeto por la conservación de los recursos naturales.



## 1.5 CERTIFICACIONES

Un aspecto importante pero no decisivo para la comercialización de los cafés especiales son las certificaciones dado que hoy los compradores exigen garantías por parte del comercializador sobre los atributos por los cuales pagan una prima.

Aunque las normas de sostenibilidad son voluntarias y no son obligatorias por ley, cada vez son más los compradores que las consideran requisitos de facto<sup>17</sup>.

En el caso de cafés especiales las normas más comúnmente utilizadas son:

### 1.5.1 EUREP-GAP (EUREPGAP, 2004)

EUREPGAP (Euro-Retail Produce Working Group - EUREP). El propósito de EUREP es aumentar la confianza del consumidor en la sanidad de los alimentos, desarrollando “Buenas Prácticas Agrícolas”.

### 1.5.2 UTZ CERTIFIED (UTZ KAPEH, 2006)

UtzCertified tiene como objetivos garantizar el acceso a los servicios sociales básicos, guiar a los productores para armonizar los estándares para la producción de café sostenible y proporcionar la asistencia para la aplicación de estos estándares.

### 1.5.3 RAINFOREST ALLIANCE Y LA RED DE AGRICULTURA SOSTENIBLE (RFA, 2004)

La Red de Agricultura Sostenible (RAS) es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes, fomenta la sostenibilidad socioambiental de actividades agrícolas mediante el desarrollo de estándares y la certificación de fincas que cumplan con ellos.

Rainforest Alliance es la secretaría de la Red y administra los sistemas de certificación. La RAS usa el sello Certificación Rainforest Alliance.

---

<sup>17</sup> PIERRO Joost et al. Centro de Comercio Internacional (ITC) Tendencias del comercio de café certificado. Ginebra: ITC, 2011. vi, 18 págs. (Documento técnico)

La Rainforest Alliance (RA) propende por la protección de los ecosistemas y las personas, así como la vida silvestre que en ellos habita, al transformar las prácticas en el uso de la tierra, en la industria y en el comportamiento de los consumidores.

#### 1.5.4 STARBUCKS (SCC, 2004A; 2004B)

Starbucks Coffee Company es una organización mundial, líder en la compra, la tostación y la venta a través de las “tiendas de café” (coffeehouses). Starbucks implementó el Programa de Proveedor Preferido (PPP), basado en la preferencia para comprarle el café almendra a los proveedores que producen, benefician y comercializan el producto de manera responsable, desde los puntos de vista ambiental, social y económico.

#### 1.5.5 CAFÉS DE SOMBRA O AMIGABLE CON LAS AVES (BIRD FRIENDLY) (SMBC, 2001 Y 2004)

El Smithsonian Migratory Bird Center (SMBC, por sus siglas en inglés), estudia la relación entre las aves migratorias y los cultivos de café, desde 1992. Las certificaciones otorgadas con el sello SMBC deben dar fe de una producción orgánica y de cultivo bajo sombra.

#### 1.5.6 DOBLE O TRIPLE CERTIFICACIÓN (“SUPER ETIQUETAS”)

La industria de especiales también se está esforzando por crear una “súper etiqueta”, combinando los criterios de orgánico, comercio justo y bajo sombra. Ésta es diferente a la iniciativa del “certificado de la SCAA”, con un mínimo de estándares de calidad, aunque todavía no hay un acuerdo sectorial para las etiquetas de sostenibilidad.

Por lo pronto, existen dos iniciativas que han intentado combinar algunos elementos de las tres etiquetas empleadas tradicionalmente para los cafés sostenibles.

Una es la certificación Eco-Ok desarrollada por la Rainforest Alliance y la otra, es el código de conducta UtzKapeh. Sello Único Nacional de Alimento Ecológico

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural como autoridad única competente a través del Sistema Nacional de Control Interno creó el Sello Único Nacional de Alimento Ecológico. Este sello es regido por la Resolución 00148 del 2004. Para su otorgamiento, el productor debe acercarse al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural con una carta de la entidad certificadora debidamente acreditada por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) y autorizada por el Ministerio de Agricultura.

Cuadro 2: Principales características de los sistemas de certificación de Café

ORGANISMO	OBJETIVO ESTANDAR	EXIGENCIAS	CUERPO DE ACREDITACION	SISTEMA DE AUDITORIA
UTZ KAPEH	Primarios: Seguridad alimentaria protección de trabajadores y el ambiente	Información sitios, suelos, sustratos empleados uso de fertilizantes, riegos, métodos de protección de cultivos, manejo cosecha y postcosecha	EUREP	Productores de café certificados por la fundación UTZ
Rainforest Alliance	Agricultura ecológicamente sana, socialmente equitativa, económicamente viable	Conservación de ecosistema, protección forestal, prevención de incendios, conservación de fauna, buenas condiciones trabajo, conservación agua y suelo	RED ACCION SOSTENIBLE SAN	CERTIFICADO POR LOS MIEMBROS DE SAN
STARBUKS	Conservación de recursos naturales y ambiente, responsabilidad social y desarrollo económico	Buenas condiciones de salud y seguridad, salarios justos, buenas condiciones de vida, reducción manejo de agroquímicos, manejo integrado de suelos, protección biodiversidad y agua	CERTIFICADO POR UN TERCERO	Documentos de terceros conforma a directrices de Starbuks
IFOAM	Primario: Producción sin sustancias químicas, cuidando el tratamiento y manejo de los productos Secundarios:	Dirección de ecosistemas, aguas, suelo y diversidad biológica, material genéticamente modificado, puntos sociales, trato justicia y buen trato.	SISTEMA DE ACREDITACION INTERNACIONAL ORGANICO (IOAS)	Por un tercero, IOAS acredita la certificación

	responsabilidad social			
COMERCIO JUSTO	Primario: desarrollo social económico para pequeños agricultores, responsabilidad social Secundarios: medio ambiente	Desarrollo social, desarrollo económico, desarrollo ambiental, y condiciones de trabajo	FLO INTERNACIONAL	La certificaciones de FLO es controlada por una unidad autónoma dentro de FLO, internacional tercero independiente.

FUENTE: Sistemas de producción de café en Colombia.2010

## 1.6 CATAACION

La catación es una herramienta metodológica de análisis cuantitativo y descriptivo, diseñada para evaluar y registrar la intensidad y la calidad de las características sensoriales del café: Fragancia/Aroma, Sabor, Sabor Residual, Acidez, Cuerpo, Balance, Uniformidad, Limpieza, Dulzor, Defectos e Impresión Global. Al igual que todos los análisis para el control de calidad tiene un protocolo con procedimientos estandarizados que asegura la obtención de resultados óptimos, confiables y reproducibles.

La catación en el aseguramiento de calidad trae consigo “beneficios Financieros”, dado que permite conocer el tipo de taza obtenida del proceso y por la cual el comprador paga una prima; sino también, permite corregir errores que afectan la calidad y con ello mejorar notoriamente el proceso y garantizarle al cliente la consistencia en el producto.

En la catación, los atributos del café son descritos a través de adjetivos que ilustran sus cualidades (intensidad y calidad), y a la vez se califican en una escala numérica, obteniendo así el perfil de taza.

### 1.6.1 ATRIBUTOS DEL PERFIL DE TAZA

**1.6.1.1 Fragancia:** Percepción que producen los compuestos volátiles del café tostado y molido, cuando son percibidos por el sentido del olfato todavía en seco

**1.6.1.2 Aroma en costra:** Percepción que producen los compuestos volátiles del café cuando entran en contacto con el agua caliente. Inicialmente se percibe la complejidad aromática en la espuma que se forma en la superficie (Notas primarias). A continuación se describen los principales aromas del café:

Cuadro 3. Clasificación de aromas del café



<b>Florales</b>	Flor de café	<b>Especiados</b>	Pimienta
	Rosa de Damasco		Clavo
	Miel		Semilla de cilantro
<b>Frutales</b>	Limón	<b>Resinosos</b>	Maple
	Manzana		Grosella negra
	Albaricoque		Cedro
<b>Herbales</b>	Arveja	<b>Pirolíticos</b>	Malta
	Papa		Café tostado
	Pepino		Tabaco de pipa
<b>Nueces</b>	Avellana	<b>Terrosos</b>	Tierra
	Almendra		Cuero
	Nuez Tostada		Paja
<b>Caramelos</b>	Caramelo	<b>Fermentados</b>	Pulpa
	Mantequilla		Arroz Basmati
	Cacahuates		Medicinal
<b>Chocolates</b>	Chocolate amargo	<b>Fenólicos</b>	Hule
	Vainilla		Bistec
	Pan tostado		Humo

Fuente: PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE CALIDAD DEL CAFÉ, Guatemala, 2010

**1.6.1.3 Aroma en ruptura:** Percepción de la complejidad aromática al romper la espuma o costra.

**1.6.1.4 Sabor:** Es la combinación del gusto (dulce, amargo, salado y agrio) y aroma - o nariz. Se expresa en forma elegante o incluso poderosa. El perfil del sabor de un café especial debe ser la expresión genuina del *terroir* origen.

**1.6.1.5 Sabor residual:** Es el sabor persistente después de que se ha tomado el café. Puede reforzar el placer derivado de otras cualidades de un café o puede debilitarlo e incluso sabotearlo.

**1.6.1.6 Acidez:** Es la columna vertebral del sabor, ya que hace aporta el contraste a otros sabores y da vida a un café. El grado de acidez no determina la calidad, sino la expresión de la acidez. No todos los cafés deben ser muy ácidos.

**1.6.1.7 Cuerpo:** Sensación táctil del café. Puede considerar viscosidad, densidad, peso y textura. La intensidad del cuerpo no determina la calidad, sino su expresión cualitativa.

**1.6.1.8 Balance:** Es la combinación de los atributos del café.

## **1.7 COMERCIALIZACION DE CAFÉ ESPECIAL**

El café de Colombia, “es producido y exportado por cerca de 60 naciones, se califica como uno de los principales cultivos industriales, fuente de ingresos en efectivo en los países en desarrollo, y es de naturaleza crítica para las economías de muchos de ellos<sup>18</sup> sin embargo “los mercados mundiales convencionales de café son altamente competitivos y típicamente cíclicos, con patrones recurrentes de sobreproducción que hacen volátiles los precios y muy inseguro el nivel de ingreso de los productores. La certificación social y ambiental ha creado un nicho de mercado de rápido crecimiento que ofrece una ventaja a los productores que pueden producir cafés de calidad certificada<sup>19</sup>.

Estados Unidos referencia a Colombia como su mayor proveedor de cafés especiales, con un poco más de tres millones de sacos al año. Para establecer el tamaño aproximado del mercado de cafés especiales tenemos las siguientes cifras. 12 de los 20 principales proveedores de café para Estados Unidos están localizados en el Centro y Sur América o en la cuenca del Caribe.

Por lo tanto como afirma Ingeniero Agrónomo Hernando Tapasco del Programa de aseguramiento de calidad, Café Granja La Esperanza “conocer las nuevas tendencias de

---

<sup>18</sup>FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [Online] [Consultado Febrero 2012] En [http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Agredando%20valor\\_%20comercio%20de%20caf%C3%A9%20certificado%20en%20Norte%20Am%C3%A9rica%20%20Daniele%20Giovannucci,%20Pascal%20Liu%20y%20Alice%20Byers.pdf](http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Agredando%20valor_%20comercio%20de%20caf%C3%A9%20certificado%20en%20Norte%20Am%C3%A9rica%20%20Daniele%20Giovannucci,%20Pascal%20Liu%20y%20Alice%20Byers.pdf). Agredando valor: Comercio de café certificado en Norte América

<sup>19</sup>Ibid

los maestros tostadores, catadores y baristas internacionales en los manejos de nuevas tecnologías<sup>20</sup>.

Durante los últimos cinco años, los vendedores minoristas de bebidas hechas con cafés especiales se convirtieron en el canal de distribución de más rápido crecimiento de esta industria.

La venta de cafés especiales se hace más importante en las tiendas de café o coffee shops, las cuales son el canal de promoción y de ventas más representativo, donde se ofrecen bebidas de diferentes orígenes y con características organolépticas definidas. Estos vendedores de cafés especiales son pequeños comerciantes minoristas que empezaron su negocio dirigiéndose a nichos del mercado que querían algo mejor de los que se ofrece.

## 1.8 CAFÉ DE NARIÑO

El café cosechado en Nariño no sólo se toma en las principales ciudades del país, también es saboreado por los más exigentes paladares del mundo<sup>21</sup>. Este resultado muestra que la calidad física y sensorial del café del departamento se diferencia de otros orígenes, circunstancia por la cual el grano producido en Nariño pueda atender la demanda de nichos de mercado exclusivos para cafés especiales a escala internacional<sup>22</sup>.

Según los expertos, esa calidad es producto de los suelos, del manejo artesanal que se le da al cultivo, a la dedicación de las familias cafeteras, al predominio del minifundio y a la cercanía a la línea ecuatorial donde los rayos del sol caen perpendiculares al cultivo. “Esto les permite a los cafeteros de nuestro departamento sembrar hasta cerca de los 2.200

---

<sup>20</sup>TAPASCO Horacio. Programa de aseguramiento de calidad, Café Granja La Esperanza. En CONFERENCIA, Caicedonia Valle, 2011

<sup>21</sup>PORTAFOLIO [Online] [Consultado Febrero 2012] En <http://www.portafolio.co/negocios/narino-huele-cafes-especiales>

<sup>22</sup>FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [Online] [Consultado Febrero 2012] En *Informe Comités Departamentales*. En [www.federaciondecafeteros.org/static/files/Nariño4.pdf](http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Nariño4.pdf)

metros sobre el nivel del mar”, dice el asesor de Nariño en asuntos de café. “Hoy por hoy tenemos el mejor café.”<sup>23</sup>.

CUADRO 4. CIFRAS CAFÉ DE NARIÑO JULIO DE 2010

Número de Cafeteros	33.528
Número de Fincas	48.217
Hectáreas de Café	32.068
Promedio Hectáreas por cafetero	0.92 hect.
Promedio de hectáreas de café por finca	0.64 hect.
Número de cafeteros con menos de una hectárea	33.261
Número de cafeteros con 1 a 5 hectáreas	230
Número de cafeteros con más de 5 hectáreas	37
Número de hectáreas Variedad Caturra (fecha)	23.765 hect.
Número de hectáreas Variedad Colombia (fecha)	7.039 hect.
Número de hectáreas Variedad Típica	1.264 hect.

Fuente: <http://narino.cafedecolombia.com>

El Café de Nariño es 100% arábico, sembrado a altas alturas, recolectado selectivamente y procesado por la vía húmeda en las parcelas cafeteras de los productores.

La ubicación de Nariño en Colombia hace de su zona cafetera un lugar sin duda especial. Estas condiciones hacen que en la Zona de Producción de Café de Nariño se presente una combinación de factores, tales como la radiación solar de 1666 horas en promedio durante el año, los ciclos de lluvia de 1866 milímetros al año, y los suelos con alto contenido de materia orgánica que hacen posible el cultivo del café a grandes alturas y temperaturas en promedio de 19.9 °C, con valores promedio máximo de 25.9 y mínima de 16°C.

Estos diferentes factores explican que el Café de Nariño se produzca en alturas que alcanzan hasta los 2,300 metros sobre el nivel del mar, en zonas que presentan, en promedio, temperaturas bajas comparadas con el resto de zonas cafeteras de Colombia y de buena parte del mundo. Producir café a esta altura podría ser casi imposible si el calor

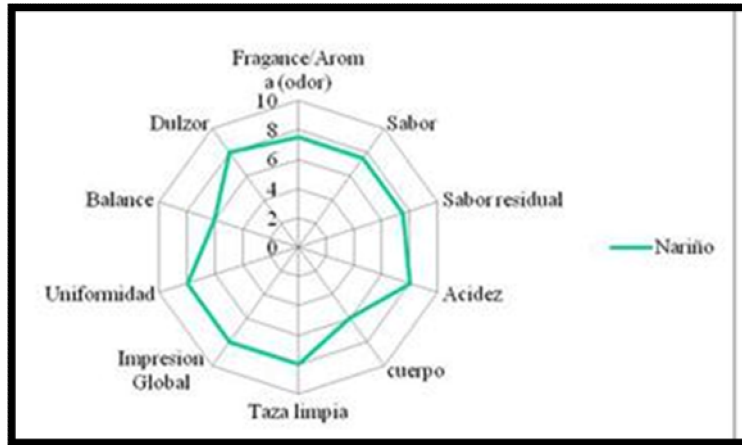
<sup>23</sup>PORTAFOLIO [Online] [Consultado Febrero 2012] En <http://www.portafolio.co/negocios/narino-huele-cafes-especiales>

que se acumula durante el día en el fondo de los cañones y de los profundos valles no ascendiera en las noches para atenuar el frío de las partes más altas de las montañas<sup>24</sup>.

El café de Nariño, en cuanto a su perfil de taza se caracteriza por su *alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, con una taza limpia, suave y de aroma muy pronunciado*. Este sentimiento fue corroborado por otros profesionales de café que han participado en diferentes competencias de calidad de café como **La Taza de la Excelencia** y las organizado por la tostadora Italiana **Illycaffè**, estando siempre y consistentemente en los primeros lugares de las votaciones de jurados nacionales e internacionales<sup>25</sup>.

Esta condición ha permitido que “La producción de esta región ya tiene mercado en EE. UU., Japón y Europa. Van por los ‘boutique’. En la actualidad, el café nariñense llega a los mercados de Estados Unidos, Japón y Europa, pero empieza a incursionar en las mejores tiendas de café del mundo<sup>26</sup>”.

FIGURA 3: PERFIL DE TAZA CAFÉ DE NARIÑO



Fuente: Alianza Nariño SAS

<sup>24</sup> EL CAFÉ DE NARIÑO -NARIÑO- MICROSITIOS[Online] [Consultado Febrero 2012] En [narino.cafedecolombia.com/narino/el\\_cafe\\_de\\_narino/](http://narino.cafedecolombia.com/narino/el_cafe_de_narino/)

<sup>25</sup> Ibid

<sup>26</sup> PORTAFOLIO [Online] [Consultado Febrero 2012] En <http://www.portafolio.co/negocios/narino-huele-cafes-especiales>

## **2. DESARROLLO DE LA TEMATICA**

*“Vender nuestro café de manera directa fue como empezar a mostrarle al mundo que existimos”*

Silbar Mestre  
Líder Indígena Arahuaco

### **2.1 PROCESOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD ASPROUNION**

La marca de Café La Jacoba que es un café producido por ASPROUNION (Asociación de Productores Agropecuarios de La Unión Nariño), fundada en agosto de 2001 por 121 productores de café, con socios en el municipio de La Unión, Nariño, principalmente, pero también con asociados en los municipios Belén, Colon, San Pablo, Cartago, Arboleda, San Lorenzo y Taminango.

La asociación fue organizada como una forma de unir fuerzas con el objetivo de la eliminación de intermediarios en la comercialización de café y por lo tanto, obtener mejores precios por su café. Hoy, ASPROUNION tiene 190 miembros.

El proceso de aseguramiento de calidad en la producción y comercialización de su marca Café La Jacoba, es una de las experiencias exitosas en el gremio cafetero del departamento y el país. Café La Jacoba, es un café de calidad, reconocido por su perfil de taza y que se ha abierto mercado entre los cafés especiales.

Para llegar al producto final, Café La Jacoba, a través de 10 años de trabajo ha venido consolidando su organización “con el respaldo incondicional de su base social, la gestión acertada y estratégica de apoyos y recursos; han logrado trascender en la cadena de valor del café y hoy se cuenta con un proceso organizativo, industrial y comercial en manos de asociados e hijos de asociados, que demuestran un compromiso profesional para ofertar café fresco, bajo estrictas normas de buenas prácticas agrícolas, de manufactura, garantizando en todo momento su trazabilidad”<sup>27</sup>.

Para esta monografía la información fue obtenida por el método del informante clave, se realizo entrevistas a 20 informantes claves, con el fin de conocer los procesos de producción y comercialización de Café La Jacoba y se realizo visitas a fincas de 8 productores, al punto de compra de café, al complejo agroindustrial de producción de Asprounión y a puntos de venta.

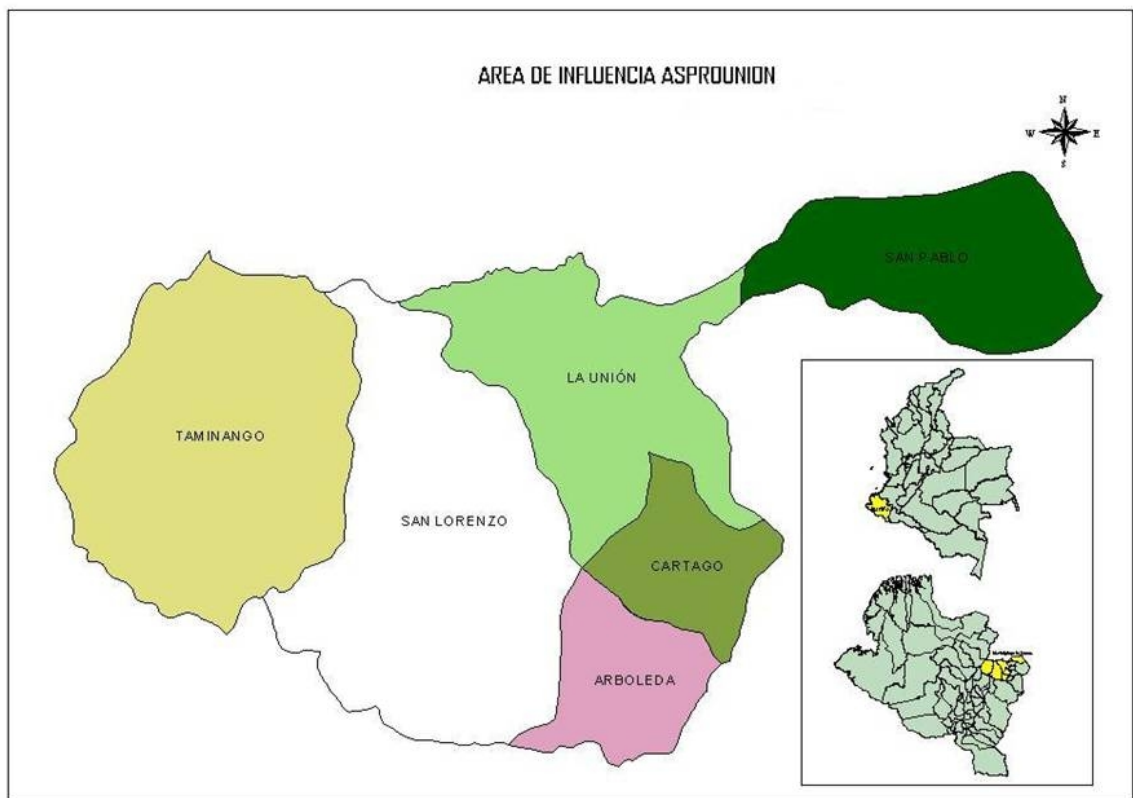
---

<sup>27</sup>ASPROUNION: CAFE DE COLOMBIA[Online] [Consultado Febrero 2012] En [www.asprounion.com.co/](http://www.asprounion.com.co/)

## 2.2 LOCALIZACION

El complejo Agroindustrial de ASPROUNIÓN se encuentra el km 1 Vía La Unión-Pasto, Vereda La Merced, Municipio La Unión, Departamento de Nariño. La cabecera municipal está localizada a 01° 36' 23" de latitud norte y a 77° 08' 02" de longitud oeste. Ver Mapa 1.

Figura 4. Mapa Área de influencia Asprounión



Fuente: Asprounión.

## 2.3 PROCESO PRODUCTIVO

El proceso inicia con el socio productor en la finca, para esta monografía se visitaron 8 fincas cafeteras, se entrevistó a 15 socios-productores, 3 catadores, 1 miembro de la Junta Directiva y al gerente de Asprounión, como informantes clave.

Las fincas visitadas están ubicadas en las veredas de Buenos Aires, Contadero, Obando, Villa Maria, Juan Solarte, Sauce B, Pradera A y La Esperanza del municipio de La Unión.

Las fincas de los socios de Asprounion son minifundios donde el trabajo con mano de obra familiar en los cultivos de café es característico. El manejo del cultivo se realiza con las normas establecidas por la certificación y el requerimiento de un alto perfil de taza para ello los productores tienen como premisa de producción la calidad antes que la cantidad. Todos los asociados se han sido capacitado para este fin en cuanto al manejo de cultivo. En el proceso de aseguramientos son importantes las buenas prácticas agrícolas y las labores de extensión ligadas al mejoramiento del beneficio, secado del café, para la obtención del perfil sensorial de este café.

La calidad del café cosechado no se mejora en el beneficio, sólo se conserva. Sin embargo, si este tiene un mal manejo, es posible perderse. Es por eso que todas las operaciones de beneficio son importantes para los Asociados (despulpado, desmucilaginado o fermentado, lavado y secado), ya que como proceso deben ser realizadas adecuada e integralmente para cumplir con el fin del proceso como tal.

Asprounion hace énfasis en este aspecto porque su marca café La Jacoba es un producto de excelentes condiciones, principalmente en aspectos de calidad sensorial, perfil de taza y apariencia y, cada vez con mayor relevancia, la expectativa de calidad sanitaria, manejando los equipos e instalaciones para el beneficio y secado siguiendo las recomendaciones técnicas aplicando las normas de seguridad, con el fin de conservar la calidad del café.

Teniendo en cuenta lo anterior el objetivo del productor es obtener una taza limpia, ya que la mayoría de los defectos se dan durante el beneficio. Cada error en el despulpado, la fermentación, el lavado, el secado o el almacenamiento puede causar un defecto que daña la calidad y afecta el precio del café <sup>28</sup>

## **2.4 CERTIFICACIONES ASPROUNION**

Café La Jacoba está certificado. Las fincas de los asociados de Asprounion se encuentran certificadas; algunas con el sello Rainforest, desde el 2010, estas se certificaron con el acompañamiento de La Federación Nacional de Cafeteros.

El sello FAIRTRADE-FLO, lo poseen todas las fincas de los asociados de Asprounion, la fue realizada en noviembre de 2010 y la obtención del sello en mayo de 2011, el código es 25373. Este proceso fue gestionado por los mismos socios con el apoyo de recursos de entes externos.

---

<sup>28</sup> BURBANO Luis Carlos. Entrevista personal. La Unión. Febrero de 2012.



A continuación se describe cada uno de los procesos desde la siembra hasta la comercialización:

## 2.5 SIEMBRA

El origen del material vegetal de los caficultores de ASPROUNION, son los viveros certificados por la Federación Nacional de Cafeteros, actualmente se encuentran renovando sus cafetales con la variedad Castillo. El cuadro se resume las principales variedades de café sembradas en las fincas:

CUADRO 5. Variedades sembradas

VARIEDAD	EDAD PROMEDIO
Caturra	9 años
Colombia	5 años
Castillo	2 meses

Fuente: Esta Monografía

Algunos caficultores hacen sus propios viveros orientados por el conocimiento local sobre el manejo del café y la aplicación BPA (Buenas Prácticas Agrícolas). El café está asociado con árboles, los más importantes mencionados por los informantes clave son: frutales perennes: naranja (*Citrus sinensis*), mandarina (*Citrus reticulata*), limón (*Citrus limón*), aguacate (*Persea Americana*), guayaba (*Psidium guayaba*), guabo (*Inga vera*), mango (*Mangifera Indica*). Árboles como chachafruto (*Erythrina edulis*), carbonero (*Calliandra haematocephala* Hassk), balsa (*Ochroma pyramidale*), cucharo (*Myrsine guianensis*), níspero (*Mespilus germánica*), nacedero (*Trichanthera gigantea*), matarratón (*Gliricidia sepium*), aguacatillo (*Persea caerulea*), jigua (*Nectandra acutifolia*), guayacán (*Tabebuia chrysantha*), arrayán (*Myrtus communis*), cachimbo (*Erythrina poeppigiana*), yarumo (*Cecropia peltata*), nogal cafetero (*Cordia alliodora*).

Dado que las fincas se encuentran certificadas por RAINFOREST Y FAIRTRADE, estas deben cumplir con los parámetros de dichas certificaciones, el proceso de fertilización, manejo de plagas y enfermedades sigue los protocolos de acuerdo al estado de cada uno de los cultivos es así que para tales propósitos reciben el acompañamiento técnico de los programas de la Federación de Cafeteros y su personal y Asprounión tiene actualmente un equipo de 4 jóvenes técnicos, hijos de productores, quienes gracias a los diferentes fuentes de apoyo se han capacitado en distintas entidades y además tienen el conocimiento local sobre el manejo del cultivo del café. Su labor es la visita de fincas y asesoría técnica a los socios. Para la capacitación técnica de los socios el método implementado por Asprounión es de “campesino a campesino” y la visita y capacitación

en finca. La adopción de nuevas técnicas se lleva a cabo en la finca del productor y con el apoyo y trabajo de otros productores se pone en marcha lo aprendido. Esto ha permitido generar compromiso en el trabajo para la producción de una taza con calidad. Para masificar a todos los socios los conocimientos, hoy Asprounion tambien cuenta con 43 agrosembradores que capacitan a todos los asociados en Buenas Prácticas Agrícolas, conservación de recursos naturales y realizan mingas de trabajo; equipo administrativo, técnico y contable, asesores externos del mas alto nivel en calidad y gestión comercial de cafés diferenciados, laboratorio de catacion, catadores y planta de trilla y tosti3n, donde se produce el caf3 La Jacoba cumpliendo altos standares de calidad, actualmente la asociacion de campesinos caficultores ASPROUNION se encuentran capacitados y comprometido con la consolidaci3n de una cultura de caf3s especiales, que adem3s de sus asociados beneficie a toda la regi3n Norte del Departamento de Nari3o. A partir del 2008 trianualmente se realizaran ejercicios de planeaci3n estrat3gica, como pol3tica orientadora de la Asociaci3n<sup>29</sup>.

### **2.5.1 RECOLECCION**

Para lograr una cosecha de calidad, se recolectan cerezas maduras 3nicamente, se evita la cosecha de cerezas verdes o secas, los caficultores evalúan la recolecci3n por clasificaci3n de grano, sacando un porcentaje de los granos recolectados en un recipiente, de esta manera proceden a contar los granos negros, verdes o sobremaduros, el porcentaje de granos verdes o sobremaduros es del 1%.

Los cafeteros de la asociaci3n ASPROUNI3N trabajan con personal capacitado para las labores de recolecci3n del grano del caf3, al final de la recolecci3n evalúan la clasificaci3n del grano, contando el porcentaje de granos verdes, negros y sobremaduros. El grano una vez es recolectado se lleva inmediatamente a la siguiente etapa, la fermentaci3n.

### **2.5.2 FERMENTACION**

En la fermentaci3n, el proceso se realiza en tanques limpios, con superficies lisas, sin grietas para evitar la acumulaci3n de frutos de fermentaciones anteriores, aplicado procedimientos t3cnicos que facilitan la fermentaci3n natural y el desprendimiento del muc3lago, para garantizar la conservaci3n de la calidad del caf3.

### **2.5.3 SECADO CAFE**

Las pr3cticas artesanales de secado se realizan de manera tecnificada con la implementaci3n de sistemas de invernadero parab3licos.

---

<sup>29</sup> Ibid.

#### 2.5.4 ALMACENAMIENTO

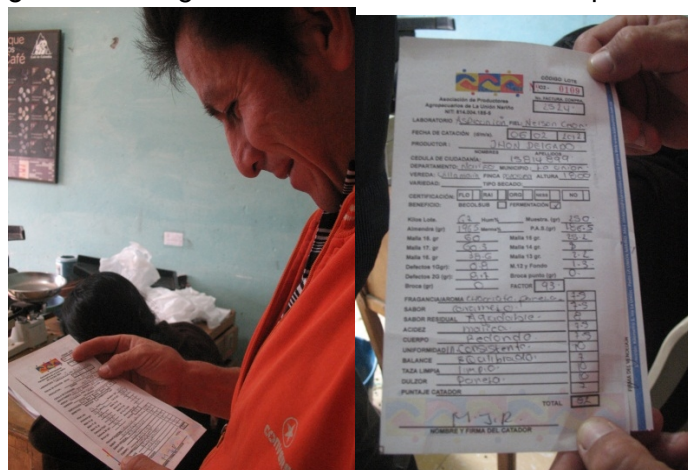
El grano una vez secado se almacena en sacos de fique, en finca permanece máximo un día, luego es transportado al punto de venta.

#### 2.5.5 COMPRA

Cada uno de los socios productores entrega su café en el punto de compra de Asprounión, una vez llega el café es recibido, desde el día martes hasta el día sábado, de 6 am a 1pm, en cosecha este horario amplia. En el punto de compra se compra el café por kilos.

El productor entrega y el café se pesa y se toma una muestra de 250 gramos para calcular el factor de rendimiento y se calcula el pago, el productor recibe el pago en efectivo. La muestra es etiquetada con el código de cada productor según el orden de recepción. Esto con el fin de realizar posteriormente el análisis físico y sensorial de cada uno. Lotes cuyo puntaje en catación sea igual o mayor a 83 son seleccionados para continuar con el proceso. Si el café obtiene un puntaje mejor es vendido por Asprounion en pergamino como café corriente certificado con sello Flo a Rakafe en Popayan, aquí se obtiene un sobreprecio de U\$ 20 centavos por libra exportada, este es pagado a Asprounión y en Asamblea los socios deciden sobre el destino de inversión. Los cafés seleccionados para continuar el proceso reciben un sobreprecio de \$300 por kilo, el cual se paga directamente al productor conjuntamente con los resultados del perfil de taza.

Figura 5: Entrega de resultados de catación al productor.



Fuente: Asprounión

Cada una de las compras esta registrada en una base de datos propia de Asprounion denominada SISCAN, aquí se están todos los datos de cada socio y la finca.

Figura 6. SISCAV

RESULTADOS DE BUSQUEDA

Nombres	SABO ANTONIO
Apellido	MUNDOZ
Cedula	15810554
Fecha de nacimiento	24/11/1982
Asociacion	ASPROUNION
Vereda	CONTADERO
Municipio	LA UNION
Escolaridad	SECUNDARIA
Teléfono	
sexo	M

Ver Tabla

Anterior Siguiente

Editar Eliminar

Buscar Familia

Buscar Finca

Fuente: Asprounión

Los productores al momento de la venta de su café tienen como meta recibir información sobre su taza, así es que cada uno de ellos conoce que tipo de café y la calidad que está produciendo esto le ha permitido ganar confianza en los procesos y siempre procurar mejorar cada etapa para obtener un producto de alta calidad.

El complejo Agroindustrial de Asprounión cuenta con laboratorio de catación con el fin de realizar el análisis de todas las muestras y ha venido realizando la formación de los hijos de los socios como catadores a través de la formación.

## 2.6 ESCUELA DE CATADORES

Para el aseguramiento de calidad, se inició el proceso de formación de catadores, con el fin de contar con personal propio, dado que anteriormente este aspecto se constituía como una etapa compleja pues la mayoría de laboratorios de catación y catadores se encontraban en Bogotá.

Los hijos de productores se capacitan en catación y hoy tienen personal certificado como CATADORES Q y la participación en concursos nacionales e internacionales de catadores que han permitido su reconocimiento como los mejores del país, lo que se confirma con su participación en el campeonato de nacional de catadores, del cual han sido campeones jóvenes de la organización. El campeón de catadores del año 2009-2010 fue Eduardo Armero, hijo de un socio fundador de Asprounion, pertenece a la vereda El Sauce B, municipio de La Unión Nariño.

Figura 7. Eduardo Armero



Fuente: Asprounión

Actualmente, se ha conformado un grupo de jóvenes entre los 13 y 14 años para que inicien con el entrenamiento en catación inicialmente, pero también en barismo y tostión.

El café seleccionado es llevado al complejo agroindustrial de La Jacoba, para su trilla, tostión y empaque. Estos procesos están regidos por las Buenas Prácticas de Manufactura.

## 2.7 COMERCIALIZACION CAFÉ ASPROUNION

El Café La Jacoba se comercializa en tostado en grano o molido. Tiene su marca registrada, logo propio que lo distingue en el mercado y ha sido de buena receptividad por los compradores. Tiene presentaciones de 1000 gr, 500 gr y 250 gr. .Asprounion actualmente comercializa su marca Café La Jacoba con los siguientes criterios:

**2.7.1 Producción sostenible:** Los socios-productores y ASPROUNION, quieren asegurarse que su negocio tenga un buen futuro. También, todos los productores quieren reducir costos, mejorar eficiencias y aumentar calidad. Este sistema de manejo de fincas, promueve mejores prácticas de manejo y ayuda a los productores a encontrar el camino hacia la sostenibilidad.

**2.7.2 Calidad total:** La nueva definición de calidad va más allá de los atributos del café, incorporando el medio ambiente y la calidad de vida de los finqueros, trabajadores y sus comunidades.

**2.7.3 Trabajadores capaces y dedicados:** En las fincas certificadas, los trabajadores reciben entrenamiento, equipo de seguridad, vivienda digna, pagos justos, facilidades sanitarias adecuadas y condiciones de vida mejoradas. Esto contribuye a la competitividad y orgullo, mejorando el desempeño global de las fincas cafeteras.

**2.7.4 Imagen pública:** La certificación mejora la imagen de ASPROUNION ante compradores, proveedores, empresas similares, el gobierno, consumidores y el público en general. La Certificación Rainforest Alliance y Flo brindan prestigio, elogios y publicidad positiva.

**2.7.5 Cuotas crecientes de mercado:** Mayoristas, detallistas y consumidores están cada vez más buscando productos certificados.

**2.7.6 Mejores precios:** Las fincas que están certificadas con Rain Forest y Flo que se encuentran adscritas a ASPROUNION obtienen sobreprecios.

Bajo estos criterios la comercialización se realiza al mercado. Asprounión tiene licencia de exportación, código 3315, de café tostado y molido desde septiembre de 2011, este se obtuvo mediante un proyecto presentado a Fomypime. A la fecha, están tramitando con recursos propios la licencia de exportación de café verde.

El café una vez está en la planta sigue el proceso de trilla, si es para consumo nacional se lleva directamente a tosti3n, empaque y entrega al comprador. Actualmente, Café La Jacoba tiene puntos exclusivos de distribución en hoteles y puntos de venta en La Unión, Pasto, Ipiales, Popayán y Armenia.

Si el café es para exportación, se trilla y almacena en verde y por cada anuncio de exportación Federación Nacional de Cafeteros toma una muestra y cata, si da su aprobación el café pasa a tosti3n, empaque y entrega. Asprounión y los compradores realizan la negociación fuera de contratos, es decir hay acuerdos de confianza en entregas y pagos. Para hacer la entrega el comprador debe pagar el 80% del precio pactado y el posteriormente el 20% a la entrega. Se exporta por micro lotes vía aérea. Desde septiembre de 2011, tienen clientes importantes en Australia y Ucrania, pero también con lotes menores en Argentina, España, Finlandia, Canadá.

En entrevista a Luis Carlos Burbano, gerente de ASPROUNION, afirma que son varios los elementos diferenciadores del Café La Jacoba, como la calidad, buen precio, competitividad y trazabilidad, dado que la calidad de su producto es lo que los pone en la línea de cafés especiales colombianos en el mercado.

Además la “producción y consumo responsable: La conservación de la biodiversidad en cultivos café bajo sombra y el empoderamiento de la cadena de valor del café, convierte a ASPROUNION modelo de producción sostenible<sup>30</sup>, requisito para muchos nichos de mercado donde se está posicionando.

La independencia, le permite tomar decisiones propias y riegos para asegurar su calidad, puesto que su proceso es independiente, si bien ha recibido el apoyo de agentes externos, estos han jugado un papel de apoyo sin suplantar a la organización.

---

<sup>30</sup>Ibid, Asprounion.

La transparencia en el proceso, es otro factor, la organización tiene 10 años construyendo su credibilidad lo cual de acuerdo al tipo de negociación con el cual vende su café ha garantizado la estabilidad y ampliación de su base clientes.

### **3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

1. La experiencia de Café La Jacoba es exitosa, dado que no solo ha registrado su marca sino que está exportando directamente el café tostado y molido a clientes en el exterior.
2. En el mercado de cafés especiales el aseguramiento de calidad es indispensable para garantizar la consistencia del café al comprador.
3. El nicho de mercado de cafés especiales es cada vez mayor dado que crece el número de clientes dispuestos a pagar un sobreprecio o prima por un café diferenciado.
4. Las certificaciones juegan un papel importante para la promoción de un café diferenciado y su posterior posicionamiento en el mercado.
5. En el proceso de producción del café especial se requiere un manejo adecuado para la obtención de calidad en taza.
6. La catación es una etapa fundamental para el aseguramiento de calidad de cafés especiales dado que permite el reconocimiento para el comprador del tipo de producto que está comprando y para el productor el cumplimiento del objetivo después de todo el proceso de producción.
7. La formación de catadores de la región y comprometidos con el proceso de producción es importante, dado que son quienes aseguran la calidad y verifican el proceso e identifican los errores para la producción de un perfil de taza.
8. La organización de los pequeños productores y su formación son elementos diferenciadores en la producción de Café La Jacoba porque han permitido la su cualificación y concientización frente a la producción, han aprendido que las buenas prácticas en el proceso les permite la obtención de un producto por calidad en taza.
9. La calidad de café antes que la producción ha permitido que al productor dignificar su trabajo, mejorar su condiciones de vida y proyectar



## BIBLIOGRAFIA

ESCOBEDO, Aguilar y Víquez Vargas, Eligia. Análisis de las tendencias de consumo de café diferenciado en Costa Rica y Estados Unidos. Proyecto de graduación para obtener el grado de Licenciatura en Ciencias Agrícolas y el título de Ingeniero Agrónomo. 2007. Guácimo, Limón, Costa Rica: Universidad EARTH. 67 pág.

ASPROUNION. Café La Jacoba. Internet:  
<http://www.aspronunion.com.co/index.php?section=2>

CENICAFE, Centro Nacional de Investigaciones de Café. Cultivemos Café. Internet:  
[http://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos\\_cafe/calidad](http://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos_cafe/calidad).

Cooperativa de Caficultores de Antioquia. Cafés Especiales. Internet:  
[http://www.cafedeantioquia.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=74&Itemid=89](http://www.cafedeantioquia.com/index.php?option=com_content&view=article&id=74&Itemid=89)

Federación Nacional de Cafeteros. El Café de Nariño. Internet:  
[http://www.cafedeantioquia.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=74&Itemid=89](http://www.cafedeantioquia.com/index.php?option=com_content&view=article&id=74&Itemid=89)

ESPINOSA, Laura. Las denominaciones de origen como estrategia para mejorar el posicionamiento internacional de productos agroalimentarios colombianos: caso del café y el banano. Monografía de grado presentada como requisito para optar al título de Internacionalista. Bogotá: Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. Facultad de Relaciones Internacionales. 57 pág.

FAJARDO, Ilde y Sanz, Juan. Calidad física y rendimiento del café en los procesos de beneficio tradicional y beneficio ecológico (Becolsub). En: Revista JAvances Técnicos Número 323. Colombia. 2004.

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [Online] [Consultado Febrero 2012] En [http://www.federaciondefeteros.org/static/files/Agregando%20valor\\_%20comercio%20de%20caf%C3%A9%20certificado%20en%20Norte%20Am%C3%A9rica%20%20Daniele%20Giovannucci,%20Pascal%20Liu%20y%20Alice%20Byers.pdf](http://www.federaciondefeteros.org/static/files/Agregando%20valor_%20comercio%20de%20caf%C3%A9%20certificado%20en%20Norte%20Am%C3%A9rica%20%20Daniele%20Giovannucci,%20Pascal%20Liu%20y%20Alice%20Byers.pdf).

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. [Online] [Consultado Febrero 2012] En Informe Comités Departamentales. En [www.federaciondefeteros.org/static/files/Nariño4.pdf](http://www.federaciondefeteros.org/static/files/Nariño4.pdf)

DANIELE Giovannucci, Pascal Liu y Alice Byers Agregando valor: Comercio de café certificado en Norte América1 pag 31

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) [Online] [Consultado Febrero 2012] En <http://iica.int/Esp/regiones/central/guatemala/Documents/Ptorocolo%20A.%20Calidad%20Caf%C3%A9.pdf>

JOOST Pierrot, Daniele Giovannucci y Alexander Kasterine Centro de Comercio Internacional (ITC) Tendencias del comercio de café certificado. Ginebra: ITC, 2011. vi, 18 págs. (Documento Técnico)

KOSALOS, James y Luna, Jaime. Aseguramiento de Calidad en la Producción de Café Cafés Sustentables de México, S.A. de C.V. Tepic, Nayarit. México. 2009. Pág 2.

GRUPO CAFÉ [Online] [Consultado Febrero 2012] En [http://www.grupocafe.com.co/web/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8&Itemid=15](http://www.grupocafe.com.co/web/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=15).

PORTAFOLIO[Online] [Consultado Febrero 2012] Nariño huele a cafés especiales abril 2 de 2011 - 5:22 pm Mauricio de la Rosa Corresponsal PASTO En <http://www.portafolio.co/negocios/narino-huele-cafes-especiales>

QUINTERO Gloria. Sistema de aseguramiento de calidad e inocuidad en la finca. En revista avances Técnicos 351. Colombia. 2006.

RUIZ Claudia y Pancorbo Gina Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina: estudios de casos / Ed. por Hernando Riveros, Emilie Vandecandelaere, Florence Tartanac,. Lima: FAO-IICA, 2008

TAPASCO, Hernando. Notas de Conferencia durante la visita a la Café Granja La Esperanza, Caicedonia – Valle. Noviembre 11 de 2011.

VALENCIA Fernando. Sistemas de producción de café. Cenicafe. Colombia 2009, pag 8.