



Módulos Digitales de Formación

Libro de trabajo: módulo 3

Sector Cafés Especiales

Proyecto de Integración Económica Regional Centroamericana (INTEC)

Componente 3: Fortalecimiento de la capacidad centroamericana para el comercio de bienes y servicios con vistas a aprovechar el Acuerdo de Asociación UE/CA - Promoción del comercio sostenible

Preparado en el marco de la iniciativa Conectando Centroamérica por CBI (Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries of the Netherlands Enterprise Agency (RVO))

Septiembre

2021



Contenido

1.	Esquema de la formación	3
1.1	Antecedentes	3
2.	Curriculum	5
2.1.	Módulo 3: ¿Cómo añadir valor en la comercialización del café?	5
	Descripción	5
	Logro del modulo	5
	Tema 3.a.: Calidad del café: cómo preservar la calidad del café en cada una de las actividades de la cadena de valor	6
	Objetivos de aprendizaje	6
	Material de referencia	6
	Ejercicios	9
	Evaluación	20
	Tema 3.b.: Certificaciones	22
	Objetivos de aprendizaje	22
	Material de referencia	22
	Actividades de análisis	26
	Ejercicios	27
	Evaluación	30
	Tema 3.c.: Procesos innovadores en café	33
	Objetivos de aprendizaje	33
	Material de referencia	33
	Actividades de análisis	34
	Ejercicios	35
	Evaluación	37
	Tema 3.d.: CSR	39
	Objetivos de aprendizaje	39
	Material de referencia	39
	Actividades de análisis	40
	Ejercicios	45
	Evaluación	49

1. Esquema de la formación

1.1 Antecedentes

Centroamérica: necesidad de integración económica regional y facilitación del comercio

En marzo de 2017, la Delegación de la Unión Europea (UE) en Nicaragua y la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA) firmaron un proyecto de €20.000.000 sobre Integración Económica Regional (INTEC). Con el fin de fortalecer la integración económica en Centroamérica (CA) y maximizar los beneficios del Acuerdo de Asociación UE-CA (AA UE/CA), firmado en junio de 2012, la UE apoyará la facilitación del comercio y la capacidad de comerciar en Centroamérica a través de tres componentes diferentes.

El CBI implementa parcialmente el Componente III, a través de su iniciativa "Conectando Centroamérica", que está cofinanciada por la Unión Europea y el Ministerio de Asuntos Exteriores de los Países Bajos y que simula apoyar a aproximadamente 60 Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) y cooperativas centroamericanas de sectores seleccionados para que sean (más) competitivas en el mercado europeo, en estrecha colaboración con socios locales de Centroamérica (intervenciones a nivel micro). Paralelamente, el CBI y sus socios locales tienen como objetivo mejorar el "Entorno Favorable a la Exportación" para las PYMEs y cooperativas de estos sectores (intervenciones a nivel meso).

La necesidad de formación técnica

Tras un profundo análisis de la cadena de valor (AVC) y la validación a través de reuniones con empresas y socios, se ha identificado el desarrollo de la formación técnica y la difusión de las mejores prácticas como una intervención a nivel meso para el sector de cafés especiales. Existe una clara necesidad de apoyar las capacidades técnicas de las cooperativas/PYMES y de las organizaciones de apoyo empresarial (los institutos nacionales del café y organizaciones de promoción de exportaciones) en todos los países y a nivel regional, con vistas a los mercados de exportación de cafés especiales. El plan de estudios desarrollado por el CBI y sus socios ofrece una solución a esta necesidad.

Formato de los módulos digital de formación

El objetivo principal de la serie de módulos digitales de formación es brindar una asistencia técnica mejorada y sostenible para la exportación de café al mercado europeo, que los socios coejecutores puedan replicar con su red de productores y exportadores de café.

Esta serie de módulos digitales de formación está desarrollado y organizado para los socios coejecutores y el sector de cafés especiales de la región centroamericana, de la iniciativa "Conectando Centroamérica" y organizaciones regionales del sector de cafés especiales en Centroamérica. El grupo objetivo es:

- Primer grupo destinatario: especialistas de los institutos nacionales del café y organizaciones de promoción de las exportaciones, con el potencial incluir los módulos de formación en sus servicios.
- Grupo objetivo secundario: productores y exportadores de café en la red de los institutos nacionales del café y organizaciones de promoción de las exportaciones.

La selección de temas para los módulos de formación se desarrolló con base en los resultados de entrevistas con representantes de los socios coejecutores y representantes de organizaciones y proyectos regionales para conocer los vacíos en la oferta actual de formación relacionada con la exportación y las necesidades de formación en el sector. A continuación, se priorizaron los temas en función de lo discutido en las entrevistas. Expertos de reconocimiento internacional fueron contratados para recopilar y crear el contenido de los módulos de formación.

Con los módulos de formación se facilita el aprendizaje a distancia, incluyendo: Tutoriales electrónicos con ejemplos prácticos, a cargo de expertos temáticos (4-5 por tema). Presentaciones de los tutoriales en PowerPoint.

Trabajos prácticos para comprobar el nivel de conocimientos y poner en práctica la teoría (cuaderno de trabajo) y entender cómo apoyar a su red de productores exportadores.

Sesiones de preguntas y respuestas durante la semana de lanzamiento con cada uno de los expertos temáticos.

Los módulos de formación estarán disponibles, para que pueda colocarlos en sus portales de conocimiento o sitio web, para que los productores de café tengan libre acceso a ellos, con el fin de capacitarse en estos temas.

	Temas	Experto
Módulo 1. Tendencias del mercado en la industria de los cafés especiales		
Tema 1. a.	Las principales tendencias del consumo de cafés especiales en Europa y el perfil de los consumidores europeos, y cómo convertir estas tendencias en acción.	Gustavo Ferro ProFound
Tema 1. b.	Nuevos procesos del café: demanda de los importadores de procesos innovadores (por ejemplo, miel, fermentación, anaeróbico).	Willem Boot Boot Coffee
Tema 1. c.	Marketing digital: cómo desarrollar relaciones con clientes y consumidores.	Nicolás Caso ProFound
Módulo 2. Requisitos y restricciones para la exportación de café a mercados extranjeros		
Tema 2.a.	Presencia de productos agroquímicos que pueden generar restricciones a la exportación (por ejemplo, glifosfatos).	Raúl Peralta Giron OIRSA
Tema 2.b.	Contratos: prácticas más comunes, condiciones de pago en el comercio internacional y elementos esenciales.	Karla Merlos Bliss Coffee
Módulo 3. ¿Cómo añadir valor a la comercialización del café?		
Tema 3.a.	Calidad del café: cómo preservar la calidad del café en cada una de las actividades de la cadena de valor.	Willem Boot Boot Coffee
Tema 3.b.	Certificaciones.	Lisanne Groothuis ProFound
Tema 3.c.	Procesos innovadores en la producción y el procesamiento del café.	Graciano Cruz Consultor independiente
Tema 3.d.	Responsabilidad social empresarial.	Pablo Alvarez Consultor independiente

2. Curriculum

2.1. Módulo 3: ¿Cómo añadir valor en la comercialización del café?

Descripción

La crisis de los precios del café debido a la sobreproducción con respecto a la demanda obliga a los productores a buscar oportunidades para añadir valor a su producto con el fin de recuperar los costes asumidos y obtener unos márgenes de beneficio mínimos. Añadir valor al café permite a los productores mejorar sus oportunidades de comercialización, especialmente en los mercados exteriores, y obtener los beneficios que los consumidores están dispuestos a pagar por un producto que cumpla sus expectativas.

Logro del modulo

Al final del módulo, el participante será capaz de identificar oportunidades para añadir valor a su producto y obtener beneficios en el proceso de comercialización.

Temas:

- Tema 3.a.: Calidad del café: cómo preservar la calidad del café en cada una de las actividades de la cadena de valor
- Tema 3.b.: Certificaciones
- Tema 3.c.: Procesos innovadores en la producción y procesamiento del café
- Tema 3.d.: Responsabilidad Social Empresarial

Tema 3.a.: Calidad del café: cómo preservar la calidad del café en cada una de las actividades de la cadena de valor

- **Experto: Willem Boot**
- Afiliación: Boot Coffee Consulting
- Función: Fundador y CEO de Boot Coffee Consulting y Boot Coffee Campus.

Objetivos de aprendizaje

Video	Tema	Objetivos de aprendizaje
3a1	¿Qué es calidad?	Que los participantes identifiquen los aspectos claves de calidad y que pueden analizar estos aspectos por su relevancia en la cadena de valor del café.
3a2	Protocolos de inspección de la calidad y la catación	Que los participantes identifiquen los pasos principales en el protocolo de la inspección y clasificación física del café y el protocolo de la catación del café y los parámetros sensoriales de la calidad.
3a3	Buenas prácticas en el procesamiento del café	Que los participantes estudian los factores principales de las buenas practicas a través de un ejemplo de un programa colombiano de la capacitación de microprocesadores de cafés lavados y que los participantes pueden utilizar la metodología de este sistema para identificar y desarrollar su propio programa de buenas prácticas.
3a4	Recomendaciones finales sobre el manejo de la calidad	Que los participantes aprenden sobre los aspectos críticos del proceso de secado de cafés naturales, la medición de distintos parámetros claves de calidad y la importancia de la capacitación de catadores.

Material de referencia

El material de este tema está disponible en los siguientes enlaces:

	Video desarrollo del tema 1	https://bit.ly/3iJ3gz3
	Presentación de Power Point	https://bit.ly/3oGTuBi

Consulte los siguientes documentos:

- Guía Técnica Para El Beneficiado Del Café ... (2010, IICA, PROMECAFE)
<https://bootcoffee.com/wp-content/uploads/2014/10/Guia-Tecnica-de-Beneficiado.pdf>
- Coffee For Peace Washed Coffee Processing Posters (2018, FNC, USAIDA)
<https://coffeedforpeace.org/introducing-the-coffee-for-peace-micro-processor-posters/>

Enlaces:

- Gesha Village Estate, Etiopía (la finca que Willem ayudó a construir en 2012, 2013)
<https://www.geshavillage.com>

- Sitio de web Boot Coffee Consulting
<https://bootcoffee.com>
- Sitio de web Coffee For Peace / Café Para La Paz
<https://coffeeforpeace.org>
- Sitio de web Coffee Quality Institute (CQI)
<https://www.coffeeinstitute.org>
- Programa de Procesamiento Poscosecha, CQI
<https://www.coffeeinstitute.org/post-harvest-processing-education/>
- Sitio de web CENICAFE (Centro Nacional De Investigaciones De Café, Colombia)
<https://www.cenicafe.org>

Videos:

- Coffee Pro - Plataforma De Educación En Línea
<CoffeeCourses.com>
- Tips Del Profesor Yarumo, Fertilización De Café En Levante Sin Análisis De Suelo
<https://youtu.be/U355FmX91U8>
- Producción De Almácigos De Café, Tips Del Profesor Yarumo
https://youtu.be/bxRXvmET_WE
- Como Usar El Fermaestro™, Profesor Yarumo
https://youtu.be/P3O8q27_SRU
- Método Gravimet, Tips del Profesor Yarumo
https://youtu.be/i95_ms5VGlo
- ¿Qué Es La Fermentación Anaeróbica? De La Enología al Procesamiento del Café, con Lucia Solís
<https://youtu.be/vvnXqxXe770>
- The Coffee Man' - Maceración Carbónica Lavada
<https://youtu.be/DXyMXNScslo>

Formularios y Manuales de Inspección de Calidad

- Hoja De Catación Con Atributos Del Café (español, 2018, Boot Coffee)
<https://bootcoffee.com/wp-content/uploads/2014/10/flavor-attributes-cupping-form-spanish.pdf>
- Hoja De Catación Con Atributos Del Café (engl, Flavor Profile Evaluation Form, Boot Coffee)
<https://bootcoffee.com/wp-content/uploads/2012/09/Cupping-sheet-boot-coffee-2012.pdf>

- Los 10 Atributos De La Hoja De Cata De Café SCA - Q Grader (Kim Ossenblok)
<https://youtu.be/gIU8lzMv53U>
- Análisis De La Calidad Del Café (english, Coffee Quality Analysis)
<https://coffeecourses.com/courses/coffee-quality-analysis/>
- Manual De Defectos Del Café Verde Arábica (english, Arabica Green Coffee Defects Handbook)
<https://www.coffeestrategies.com/wp-content/uploads/2020/08/Green-Coffee-Defect-Handbook.pdf>
- Clasificación del Café Verde por Defectos Físicos (english, Grading Green Coffee for Physical Defects)
<https://royalcoffee.com/grading-green-coffee-for-physical-defects/>
- Washed Arabica Coffee Grading Form
<https://store.sca.coffee/products/scaa-green-grading-form?variant=14732978118>

Consulte el siguiente material:

Guía de buenas prácticas de café lavado: Recolección

CAFÉ PARA LA PAZ
IN CALIDAD

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

RECOLECCIÓN

OBJETIVO: OBTENER FRUTOS DE CAFÉ MADUROS

ESTADO DEL FRUTO	CALIDAD
VERDE VERDE PINTÓN	GRANO INMADURO SABOR ASTRINGENTE
MADURO BRILLANTE MADURO MADURO OSCURO	GRANO SANO BUEN AROMA SABOR DULCE
SECO	GRANO VINAGRE DEFECTO FERMENTO

BUENAS PRÁCTICAS:

1. PROCESAR SEPARADAMENTE CADA COCHADA DURANTE TODAS LA ETAPAS DEL BENEFICIO, TERMINANDO EN EL ALMACENAMIENTO.
2. CARACTERIZAR LOS ESTADOS DE MADURACIÓN Y PROCURAR RECOLECTAR MENOS DE 2.5 % DE FRUTOS VERDES.
3. RETIRAR FRUTOS DE INFERIOR CALIDAD MEDIANTE FLOTACIÓN Y PROCESARLOS SEPARADAMENTE.

CARACTERIZAR EL ESTADO DE MADURACIÓN PARA VARIEDADES DE FRUTOS AMARILLOS

FLOTACIÓN

RANGO OBJETIVO ESPECIAL

USAID DEL PUERTO DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Ministerio Nacional de Cultivos de Cultivos

Comisaría

www.cafeparalapaz.org 1/4

Ejercicio #3: DESPULPADO

Estudie el siguiente poster e identifique las mejores prácticas críticas de DESPULPADO para su empresa y para cada uno de sus estilos de procesamiento de café (lavado, natural, honey, anaeróbico, carbónico, infusión).

Variedad	Estilo de procesamiento	Buenas prácticas



CAFÉ PARA LA PAZ
LA COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

DESPULPADO

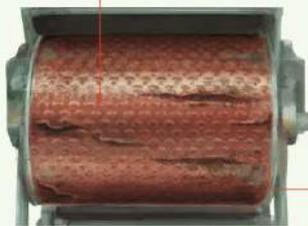
OBJETIVO: CALIBRAR LA DESPULPADORA PARA OBTENER GRANOS SANOS.

BUENAS PRÁCTICAS:

4. MANTENER LIMPIOS LA DESPULPADORA Y LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN ANTES Y DESPUÉS DE INICIAR EL PROCESO
5. INSPECCIONAR EL ESTADO DE LA CÁMISA
6. REVISAR LA CALIDAD DEL DESPULPADO Y AJUSTAR EL PECHERO SI ES NECESARIO



SE DEBE CAMBIAR LA CÁMISA SI ESTA DAÑADO



CÁMISA
(VISTA POSTERIOR)

VOLANTE



¿GRANOS MORDIDOS Y TRILLADOS?



¿FRUTOS SIN DESPULPAR O PULPA EN LOS GRANOS?



¿GRANOS SANOS?



PARTES DE LA MÁQUINA:

TOLVA

ENGRANAJE

EJE DE LA BARRA ALIMENTADORA

PECHERO

ESCURRIDOR



MÁQUINA DESPULPADORA
(VISTA FRONTAL)



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



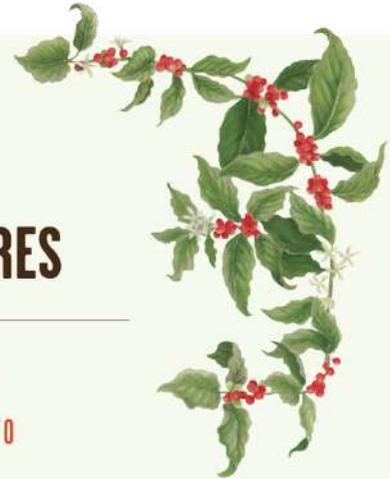
www.cafeporolapaz.org

2/4

Ejercicio #4: FERMENTACIÓN Y LAVADO

Estudie el siguiente póster e identifique las mejores prácticas críticas para FERMENTACIÓN Y LAVADO para su empresa y para cada uno de sus estilos de procesamiento de café (lavado, natural, miel, anaeróbico, carbónico, infusión).

Variedad	Estilo de procesamiento	Buenas prácticas



CAFÉ PARA LA PAZ
EN COLOMBIA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

FERMENTACIÓN Y LAVADO

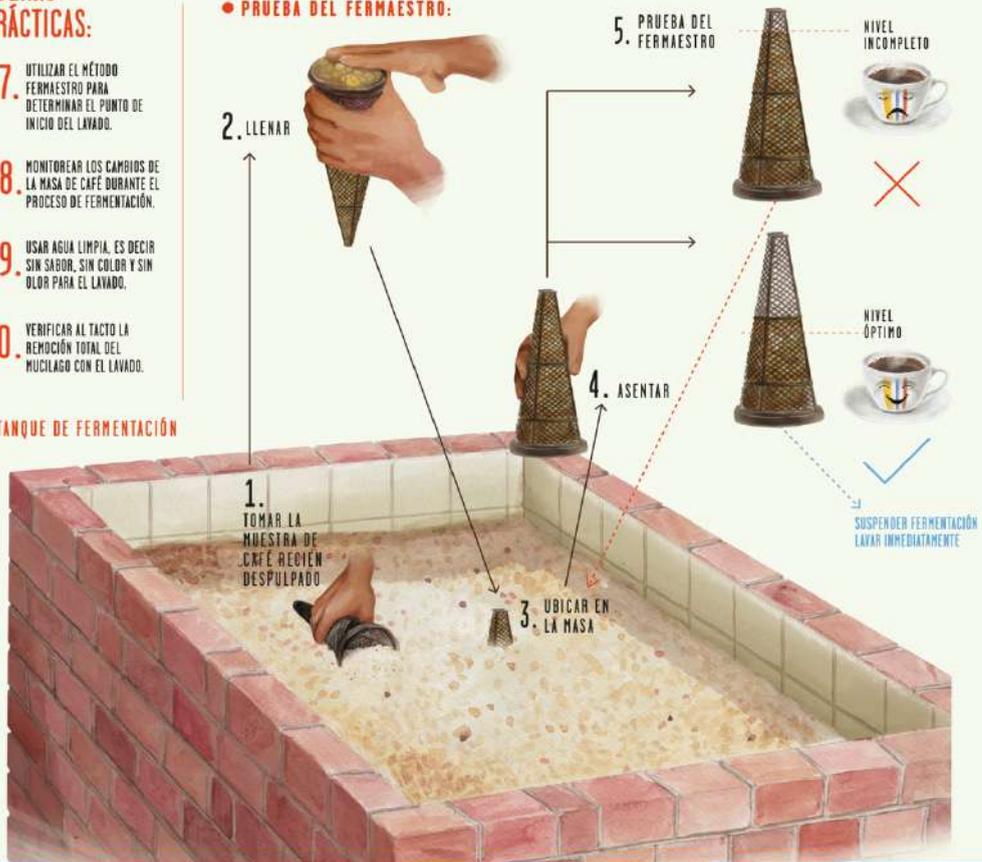
OBJETIVO: DETERMINAR EL MOMENTO ÓPTIMO DEL LAVADO.

BUENAS PRÁCTICAS:

7. UTILIZAR EL MÉTODO FERMAESTRO PARA DETERMINAR EL PUNTO DE INICIO DEL LAVADO.
8. MONITOREAR LOS CAMBIOS DE LA MASA DE CAFÉ DURANTE EL PROCESO DE FERMENTACIÓN.
9. USAR AGUA LIMPIA, ES DECIR SIN SABOR, SIN COLOR Y SIN OLORES PARA EL LAVADO.
10. VERIFICAR AL TACTO LA REMOCIÓN TOTAL DEL MUCILAGO CON EL LAVADO.

TANQUE DE FERMENTACIÓN

• PRUEBA DEL FERMAESTRO:



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



www.cafeparalapaz.org

3/4



CAFÉ PARA LA PAZ
19 ESTABLECIDA

MICROPROCESADORES

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE CAFÉ LAVADO

SECADO Y ALMACENAMIENTO

OBJETIVO: SECAR Y GUARDAR CAFÉ PERGAMINO SECO.

BUENAS PRÁCTICAS:

11. INICIAR INMEDIATAMENTE EL SECADO, DESPUÉS DE HABER LAVADO Y ESCORBIDO
12. USAR 2.5 CM MÁXIMO EN ALTURA DEL CAFÉ ESCORBIDO
13. REVOLVER EL CAFÉ AL MENOS CUATRO VECES AL DÍA Y MONITOREAR LOS CAMBIOS EN EL SECADO

MARQUESINA



USAR GRAVIMET



14. USAR ADECUADAMENTE EL GRAVIMET PARA OBTENER HUMEDAD DEL CAFÉ ENTRE 10% Y 12%
15. GUARDAR EL CAFÉ PERGAMINO SECO EN EMPAQUES LIMPIOS Y QUE NO HAYAN SIDO UTILIZADOS EN PRODUCTOS DIFERENTES A CAFÉ
16. DISPONER EL CAFÉ ADECUADAMENTE EN UN LUGAR DE ALMACENAMIENTO, LIBRE DE AGENTES Y CONTAMINANTES EXTERNOS.
17. ALMACENAR EL CAFÉ EMPACADO SOBRE ESTIBAS Y SEPARADO DE LAS PAREDES PARA EVITAR REHUMEDECIMIENTO.

ALMACENAMIENTO



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA



www.cafeparalapaz.org

4/4

Evaluación

Por favor, complete esta autoevaluación para verificar si usted alcanzó los objetivos de aprendizaje del tema.

Temas	Objetivos de aprendizaje
¿Qué es calidad?	Que los participantes identifiquen los aspectos claves de calidad y que pueden analizar estos aspectos por su relevancia en la cadena de valor del café.
Protocolos de inspección de la calidad y la catación	Que los participantes identifiquen los pasos principales en el protocolo de la inspección y clasificación física del café y el protocolo de la catación del café y los parámetros sensoriales de la calidad.
Buenas prácticas en el procesamiento del café	Que los participantes estudian los factores principales de las buenas prácticas a través de un ejemplo de un programa colombiano de la capacitación de microprocesadores de cafés lavados y que los participantes pueden utilizar la metodología de este sistema para identificar y desarrollar su propio programa de buenas prácticas.
Recomendaciones finales sobre el manejo de la calidad	Que los participantes aprenden sobre los aspectos críticos del proceso de secado de cafés naturales, la medición de distintos parámetros claves de calidad y la importancia de la capacitación de catadores.

Reflexione y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Identifico los aspectos claves de calidad de mi café?
- ¿Analizo los aspectos claves de calidad por su relevancia en la cadena de valor del café?
- ¿Identifico los pasos principales en el protocolo de la inspección y clasificación física del café y el protocolo de la catación del café y los parámetros sensoriales de la calidad?
- ¿Aplico factores principales de las buenas prácticas?

Complete el siguiente cuadro marcando el criterio que considere más oportuno:

EVALUACIÓN AL ESPECIALISTA					
NOMBRE DEL FACILITADOR	Willem Boot				
TEMA	Calidad del café: cómo preservar la calidad del café en cada una de las actividades de la cadena de valor				
ACTIVIDAD	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	MEDIANAMENTE DE ACUERDO	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
	1	2	3	4	5
Las explicaciones fueron claras y comprensibles					
Uso eficientemente el tiempo					

Evidencio dominio del tema					
Volvería a trabajar con este instructor					
Se cumplieron los objetivos del tema					
Se presentaron contenidos actualizados					
Los conocimientos aprendidos son aplicables a su puesto					
Se usaron ayudas audiovisuales efectivas					
Los materiales presentados son efectivos					
Los contenidos con coherentes con los objetivos del curso					

Tema 3.b.: Certificaciones

- **Experta: Lisanne Groothuis**
- Afiliación: ProFound – Advisers in Development
- Función: Investigadora de mercados para CBI – Café y Cacao

Objetivos de aprendizaje

Video	Tema	Objetivos de aprendizaje
3b1	¿Qué nos cuenta el mercado?	Entender qué tipo de productos de café certificados hay en el mercado y a qué segmento pertenecen.
3b2	¿Certificación, valor agregado?	Repasar brevemente los estándares de certificación más comunes y sus primas; y ver cómo el mercado valora los cafés especiales certificados mediante el estudio de los efectos de la certificación en el precio FOB.
3b3	¿Quiénes compran el café especial certificado?	Entender el perfil de los compradores de cafés especiales y conocer algunas herramientas para encontrar los compradores óptimos.

Material de referencia

El material de este tema está disponible en los siguientes enlaces:



Video desarrollo del tema 2

<https://bit.ly/3oKV4C0>



Presentación de Power Point

<https://bit.ly/3Fw6XC0>

Por favor, utilicen este material de referencia para estudiar y entender un poco más sobre las certificaciones y su importancia en el mercado en Europa:

- CBI Market Information: <https://www.cbi.eu/market-information/coffee>



Home > Market Information > Coffee

Exporting coffee to Europe

Sector information

- What is the demand?
- Which trends offer opportunities?
- What requirements should your product comply with?

Other sector information

- How to respond to COVID-19 in the coffee sector?

Tips

- Tips to find buyers
- Tips to do business
- Tips to organise your export

News

- Increased certified coffee consumption in Europe despite COVID-19 pandemic
- Private label coffee consumption during COVID-19
- Demand for organic coffee increasing in Europe
- Opportunity on the Russian coffee market
- The rise of Robusta towards specialty
- Read more coffee news

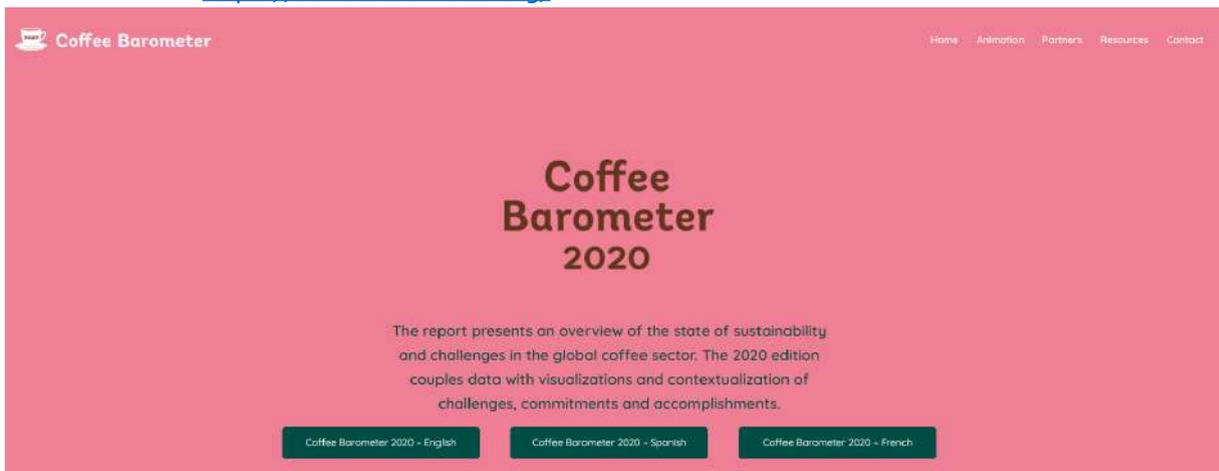
Promising export products

- Certified Coffee
- Organic Coffee
- Specialty Coffee
- Sustainable Coffee

Promising Markets

- Belgium
- Eastern Europe
- Italy
- Netherlands

- Coffee Barometer: para entender más sobre la situación de certificación en el mundo: <https://coffeebarometer.org/>



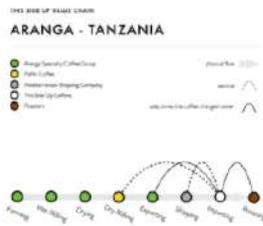
- Guía de transacciones de cafés especiales: <https://www.transactionguide.coffee/>



- Estudio completo sobre los efectos de la certificación en los precios FOB: <https://www.transactionguide.coffee/something/2020/9/28/los-efectos-de-la-certificacin-fo-fo-en-los-precios-fo-fo-de-cafs-especiales>



- El sitio web de This Side Up, un importador holandés, que ofrece mucha información sobre los precios que pagan, entre otros. [elija un origen, haga clic en 'ver perfil de productor' para ver toda la información, incluyendo el precio desglosado]: <https://thissideup.coffee/coffees>



CULTIVARS

Arabica Bourbon (Jackson, Mbirizi) and Kent

ALTITUDE

1,500 - 1,700 meters above sea level

NOTABLE

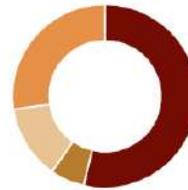
local organic certification (since 2016) by the Tanzania Organic Agriculture Movement (TOAM), shade grown, farmer owned and farmer-run cooperative, actively seeks participation of women in coop activities.

KEY ACHIEVEMENTS

2015: first ever independent export, planted three acres of new coffee due to success of first export

2016: consolidated drying beds from 12 to 4 locations to stabilise drying, introduced moisture meter

PRICE BREAKDOWN (EUR/KG)



■ Total farmer revenue
 ■ Dry milling + local transport ■ Logistics
 ■ This Side Up

€ 8,34 =

the price you pay for Aranga p/kg. This is € 1,08 less than two years ago, while maintaining the same price paid to the farmers in USD! Important scale savings were made on shipping and milling. You can view the old price breakdown here.

€ 2,23 + € 2,17 + € 0,07 +

like last year, we let the group sell their coffee at auction and paid them the difference between our agreed price (€4,40) and the auction price (€2,23) through direct bank transfer. The extra €0,07 was to buy a moisture meter for the group. In total, the extra revenue from Aranga received from This Side Up above the market price is 51% of the total price, which in turn is equal to 2,04 x the Fair Trade base price.

- El webinar de CBI sobre 'cómo encontrar compradores para su café': <https://www.cbi.eu/market-information/coffee>

Webinar recording

16 November 2020

Later bekij... Delen

Happy to work together in reaching results in sustainable economic development

Contact:
 Janben Rutte
 Programme Manager Market Intelligence
 E-mail: jrutte@cbi.eu

Bekijken op YouTube

Actividades de análisis

- El *podcast* “[Beyond Labels - What Certifications Really Mean for Your Coffee](#)” del importador [Royal Coffee](#) (Estados Unidos): Este *podcast* ofrece la perspectiva de un importador de cafés especiales sobre el valor agregado de las certificaciones para el café. Discuten las certificaciones de café más comunes con las que trabaja Royal Coffee (entre ellos: comercio justo, orgánico y Birdfriendly). Hablan del significado de las certificaciones y dan una visión interesante sobre el valor agregado según un importador.
- No existe una receta única para el éxito - lo que siempre es interesante es investigar y aprender de los competidores (exportadores / productores de cafés especiales). ¿Cuál es la punta de venta única de ellos? ¿Tienen un modelo de venta híbrido o no? ¿Cómo promueven su visión de sostenibilidad? ¿Qué certificaciones poseen? ¿Qué promueven más allá de la certificación? ¿Quiénes son sus compradores?
 - Ejemplo aboja es de Red Ecolsierra (Colombia: redecolsierra.org)
 - Otros ejemplos de exportadores interesantes para estudiar: O’Coffee (Brazil: ocoffee.com.br) y CENFROCAFÉ (Peru: cenfrocafe.com.pe), entre otros.

Red Ecolsierra, por ejemplo, tiene una diversa oferta de cafés certificados y no certificados: <https://redecolsierra.org/nuestros-cafes/>

CAFÉ CONSERVACIÓN



Un cultivo que crece en armonía con la fauna y flora nativa de la Sierra Nevada de Santa Marta.

Sacos: 70 kg net
Puntaje SCAA: 80+
Preparación: UGQ o EP
Disponibilidad: diciembre 2020 – marzo 2021

CAFÉ OROPÉNDOLA



Un compromiso insignia en Red Ecolsierra por garantizar la conservación del medio ambiente, y el desarrollo social sostenible.

Sacos: 70 kg net
Puntaje SCAA: 80+
Preparación: UGQ o EP
Disponibilidad: diciembre 2020 – marzo 2021

CAFÉ MACANA

Una cosecha exclusiva que proviene de una comunidad o región específica. Su perfil regional lo hace único.

Sacos: 70 kg net
Puntaje SCAA: 80+
Preparación: EP
Disponibilidad: diciembre 2020 – abril 2021

CAFÉ BIENESTAR



Una bebida que garantiza el mejoramiento de la calidad de vida de las familias productoras.

Sacos: 70 kg net
Puntaje SCAA: 80+
Preparación: UGQ o EP
Disponibilidad: diciembre 2020 – marzo 2021

CAFÉ FAMILIAR

Una calidad superior que proviene de una familia de productores que se caracterizan por excelentes perfiles de taza.

Sacos: 70 kg net
Puntaje SCAA: 84+
Preparación: EP
Disponibilidad: diciembre 2020 – abril 2021
Proceso: Lavado o Honey

Y demuestran una visión de sostenibilidad más allá de café certificado:

MÁS ALLÁ DEL CAFÉ FAIRTRADE Y ORGÁNICO

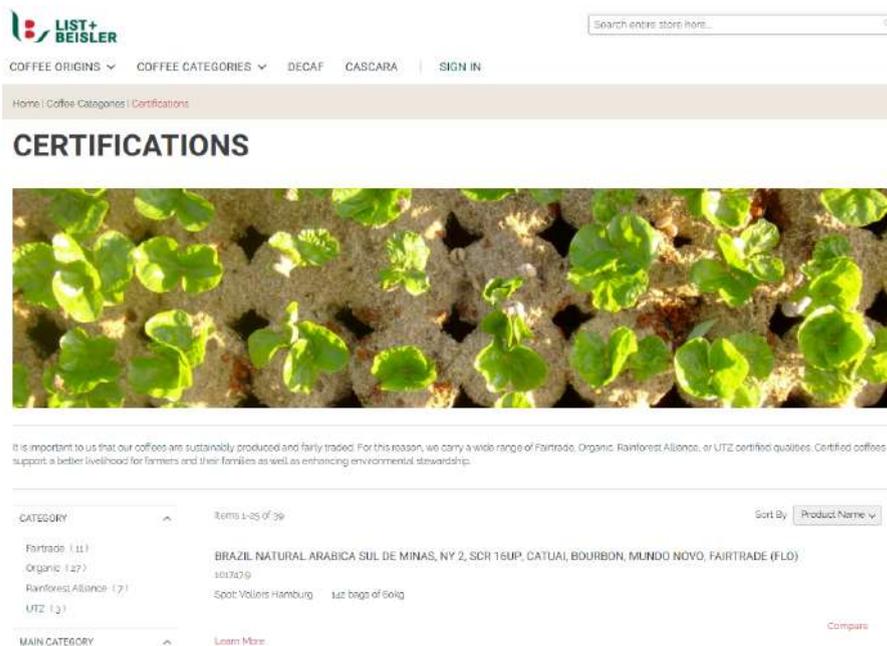
Como organización sabemos que debemos avanzar en otros procesos, que son complementarios a los que sostiene la agricultura ecológica, y las buenas prácticas laborales en nuestras regiones cafeteras. Es por eso que:

1. Promovemos e impulsamos proyectos específicos que aporten soluciones concretas a problemas de producción agropecuaria ecológica, de **comercialización, salud y educación formal y no formal**. Permitiendo el mejoramiento de la calidad de vida de las familias.
2. Apoyamos las **iniciativas productivas de género y equidad**.
3. Apoyamos constantemente el **proceso de diversificación económica rural**. Como parte de este proceso actualmente impulsamos el programa de apicultura entre 150 familias productoras.

Ejercicios

Ejercicio 1:

- Acceda a la página del importador alemán List+Beisler y mire los cafés certificados que tiene a la venta: <https://shop.list-beisler.coffee/en/selection/certifications.html>



The screenshot shows the 'CERTIFICATIONS' page on the List+Beisler website. At the top, there is a search bar and a navigation menu with options like 'COFFEE ORIGINS', 'COFFEE CATEGORIES', 'DECAF', 'CASCARA', and 'SIGN IN'. Below the navigation, there is a breadcrumb trail: 'Home | Coffee Categories | Certifications'. The main heading is 'CERTIFICATIONS'. A large image shows coffee plants growing in a field. Below the image, there is a paragraph of text: 'It is important to us that our coffees are sustainably produced and fairly traded. For this reason, we carry a wide range of Fairtrade, Organic, Rainforest Alliance, or UTZ certified qualities. Certified coffees support a better livelihood for farmers and their families as well as enhancing environmental stewardship.' Below this text, there is a list of coffee products with filters for 'CATEGORY' and 'MAIN CATEGORY'. The 'CATEGORY' filter shows 'Fairtrade (11)', 'Organic (127)', 'Rainforest Alliance (7)', and 'UTZ (1)'. The 'MAIN CATEGORY' filter shows 'Learn More...'. The product list includes 'BRAZIL NATURAL ARABICA SUL DE MINAS, NY 2, SCR 16UP, CATUAI, BOURBON, MUNDO NOVO, FAIRTRADE (FLO)' and 'Spot: Volcan Hamburg 1st bags of 50kg'. There is a 'Sort By' dropdown menu set to 'Product Name' and a 'Compare' button.

- Averigüe los cafés en venta para tener una buena idea de los cafés de interés para un importador de cafés especiales en Europa. Ahora, elija un productor y estudie los detalles sobre su perfil, de su café y la certificación que tiene.
- Busque en Google u otra herramienta de búsqueda algunos tostadores que ofrezcan este café específico de este productor. Por ejemplo, puede buscar con una combinación de las siguientes palabras: ["nombre del productor/cooperativa"] + [specialty + roaster + buy + shop] y busque a través de las imágenes si vea un producto final.
- Investigue como el tostador promociona el café de este productor. Complete la siguiente tabla para entender cómo los tostadores promueven los cafés certificados en Europa

Productor / producto de café	Nombre + país del tostador	Foto+enlace del producto final	Información proporcionada por el tostador - ¿certificación mencionada?
<p>Ejemplo:</p> <p>País: Brazil</p> <p>Nombre del productor: Fazenda Ecoagricola Serra do Cabral - Chapada de Minas</p> <p>Certificación: Rainforest Alliance</p> <p>Enlace: https://shop.list-beisler.coffee/en/101527.1-710.html</p>	<p>Nombre: Peaberry Coffee</p> <p>País: Reino Unido</p>	 <p>https://peaberrycoffee.co.uk/products/brazil-ecoagricola-serra-do-cabral</p>	<p>Farm - Ecoagricola Serra do Cabral Varietal - Yellow Catuai Processing - Tropical Fermentation</p> <p>Altitude 1100 metres A.B.S.L</p> <p>Owner - Ecoagricola Cafe Ltd. (Marcelo and Roberto Flanzer)</p> <p>Town / City Francisco Dumont</p> <p>Region: Serra do Cabral, Minas Geraiss.</p> <p>Tasting Notes - Floral, Mango and Lemon. Nuts and Chocolate</p> <p>Certificación mencionada? NO</p>
<p>País:</p> <p>Nombre del productor:</p>			
<p>País:</p> <p>Nombre del productor:</p>			
<p>País:</p> <p>Nombre del productor:</p>			

Ejercicio 2:

- Acceda a la página de FLOCERT, el organismo certificador de Fairtrade, y use la Búsqueda de cliente en su sitio web:
<https://www.flocert.net/es/conozca-flocert/busqueda-de-clientes/>
- Seleccione 'café' como filtro de categoría y busque 2 productores o comerciantes que manejan cafés certificado Fairtrade.
- Busque en Google u otra herramienta de búsqueda si tiene algún sitio web, Instagram o cuenta en Facebook. No todos los productores / comerciantes tendrán una página con información, así que siga buscando hasta que encuentre dos con sitio web.
- Entre en el sitio web del productor / exportador y, si es necesario con ayuda de la función "Traducción" de su navegador, busque información sobre el producto de café que ofrecen y registre los siguientes parámetros:

	Información sobre calidad de los productos y enlace	Certificaciones y otros sellos
Ejemplo: País: Colombia Nombre del productor: Red Ecolsierra	Mayoría de sus cafés son de 80+ También ofrece café de 84+ https://redecoksierra.org/nuestros-cafes/	Orgánica (para mercado japones, europeo, EEUU), comercio justo
País: Nombre del productor / exportador:		
País: Nombre del productor / exportador:		

- Basado en el perfil del productor / exportador que ha encontrado, búsquelo un comprador interesante para sus cafés certificados (y la calidad de ello). Recuerde que el comprador también debe ser certificado para ser autorizado comercializar el producto como Fairtrade. Así que acceda de nuevo a la Búsqueda de clientes en el sitio web de FLOCERT:
<https://www.flocert.net/es/conozca-flocert/busqueda-de-clientes/>
- Seleccione 'café' como filtro de categoría y busque 2 compradores interesantes [busque importadores, comerciantes, distribuidor o fabricante/procesador].

Ejercicio 3:

La idea de este ejercicio es buscar compradores para un producto específico. Imaginemos que hay un exportador de cafés especiales de Colombia. El exportador ya tiene experiencia en la exportación de cafés especiales a Europa, específicamente a Alemania. El exportador quiere expandir su mercado vendiendo sus cafés al mismo mercado. Más detalles sobre el perfil del café a la venta:

- Variedad: Geisha
- Altitud: 1800 msnm
- Periodo de cosecha: octubre a diciembre
- Puntación del café: 87.5
- Certificación orgánica
- Beneficio: lavado
- Volumen: 49 sacos de 70 kilos

¿Quiénes pueden ser compradores interesantes para este exportador? Busque compradores de cafés especiales en Europa, por ejemplo, utilizando las hojas informativas de países de CBI, cbi.eu/market-information/coffee:

Tips

- > Tips to find buyers
- > Tips to do business
- > Tips to organise your export

Promising export products

- > Certified Coffee
- > Organic Coffee
- > Speciality Coffee
- > Sustainable Coffee

Promising Markets

- > Belgium
- > Eastern Europe
- > Finland
- > France
- > Germany
- > Italy
- > Netherlands
- > Poland
- > Russia
- > Scandinavia
- > United Kingdom

Para cada comprador que encuentre, define:

- Los requisitos mínimos que piden en cuanto a volumen y calidad;
- El segmento de mercado en el que están activos (¿café grado comercial o especial?)
- Las actividades de la empresa (¿es un importador, tostador, minorista, otro?)
- Misión de la empresa (por ejemplo, ¿centrada en el comercio justo o específicamente en la promoción de la biodiversidad?)
- Enfoque geográfico (¿de qué orígenes ya compra el comprador?)
- ¿Quién es su cliente final? (¿Tostador, minorista, consumidores?)

Haga el ejercicio pensando si el comprador puede ser un *match* interesante para el exportador descrito anteriormente. Organice los (potenciales) contactos que puedan ser de interés para el exportador en la siguiente tabla:

Empresa	Actividades y perfil	¿Compra directamente o a través de otros?

Evaluación

Por favor, complete esta autoevaluación para verificar si usted alcanzó los objetivos de aprendizaje del tema.

Tema	Objetivo de aprendizaje
¿Qué nos cuenta el mercado?	Entender qué tipo de productos de café certificados hay en el mercado y a qué segmento pertenecen.
¿Certificación, valor agregado?	Repasar brevemente los estándares de certificación más comunes y sus primas; y ver cómo el mercado valora los cafés especiales certificados mediante el estudio de los efectos de la certificación en el precio FOB.
¿Quiénes compran el café especial certificado?	Entender el perfil de los compradores de cafés especiales y conocer algunas herramientas para encontrar los compradores óptimos.

Reflexione y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Conozco qué tipo de productos de café certificados hay en el mercado y a qué segmento pertenecen?
- ¿Identifico estándares de certificación más comunes y sus primas?
- ¿Reconozco cómo el mercado valora los cafés especiales certificados mediante el estudio de los efectos de la certificación en el precio FOB?
- ¿Entiendo el perfil de los compradores de cafés especiales y conocer algunas herramientas para encontrar los compradores óptimos?

Complete el siguiente cuadro marcando el criterio que considere más oportuno:

EVALUACIÓN AL ESPECIALISTA					
NOMBRE DEL FACILITADOR	Lisanne Groothuis				
TEMA	Certificaciones				
ACTIVIDAD	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	MEDIANAMENTE DE ACUERDO	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
	1	2	3	4	5
Las explicaciones fueron claras y comprensibles					
Uso eficientemente el tiempo					
Evidencio dominio del tema					
Volvería a trabajar con este instructor					
Se cumplieron los objetivos del tema					
Se presentaron contenidos actualizados					
Los conocimientos aprendidos son aplicables a su puesto					
Se usaron ayudas audiovisuales efectivas					
Los materiales presentados son efectivos					
Los contenidos con coherentes					

con los objetivos del curso					
-----------------------------	--	--	--	--	--

Tema 3.c.: Procesos innovadores en café

Experto: Graciano Cruz

Afiliación: HIQ Coffee

Función: Fundador y CEO de HIQ Coffee

Objetivos de aprendizaje

Video	Tema	Objetivos de aprendizaje
3c1	Presentando a Graciano Cruz y sus Experiencias en Panamá y El Salvador	Que el participante conozca casos de éxito, sobre procesos innovadores a través de las experiencias en Panamá y El Salvador.
3c2	¿Qué significa el terroir en relación a los procesos innovadores?	Que el participante pueda entender la importancia del terroir y los procesos innovadores y la relación con la calidad.
3c3	Parámetros de Calidad en el Procesamiento de Cafés Especiales	Que el participante maneje y entienda los parámetros de calidad en el procesamiento de cafés especiales.
3c4	Recomendaciones específicas para los protocolos de fermentación controlada	Que el participante pueda aplicar recomendaciones prácticas para los protocolos de fermentación controlada
3c5	Aspectos claves en la investigación, catación y comercialización	Que el participante conozca aspectos claves que le ayuden a la investigación catación y comercialización de cafés con procesos innovadores.

Material de referencia

El material de este tema está disponible en los siguientes enlaces:



Video desarrollo del tema 3

<https://bit.ly/3BvTCak>



Presentación de Power Point

<https://bit.ly/3FFIfzh>

Se les recomienda revisar los ejemplos presentados sobre el éxito de Panamá y de El Salvador, los cuales os pueden usar como material adicional para entender mejor el tema.

- <https://youtu.be/OcLLtPXEkCI> (Graciano Cruz explica primeros procesos de café honey en Boquete, Panama).
- <https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiHu9vD3pvzAhXTtTEKHcMOBhoQFnoECBAQAO&url=https%3A%2F%2Fwww.foodbevg.com%2FXX%2FUnknown%2F119843911374182%2FHiU-Coffee&usg=AOvVaw2JCqheUmd6XoVNeszP33pj> (ejemplo historial de HiU Coffee y su proyeccion en los mercados de cafes especiales a nivel mundial)
- <https://perfectdailygrind.com/2016/01/what-is-honey-processing-geisha-producer-explains-in-180-seconds/> (procesos de cafes especiales C.A.)

- https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKFwiY86eH45vzAhXNTTABHelUDs44FBAWegQIDRAB&url=https%3A%2F%2Fcafeenlared.blogspot.com%2F2016%2F09%2Fcafe-de-peru-cafe-de-apellido-especial.html&usq=AOvVaw13QHcFku5Z9xZsgUv_16JS Procesos de Naturales y Honeys en Peru / Selva Central / Pequeños productores / igualdad género / mercadeo directo.

Actividades de análisis

Actividad/ 3c2: ¿Que Significa el Terroir en Relación a los Procesos Innovadores?

1.- El Caso de Panamá y su éxito con la Var. Geisha.

- a) Wilford Lamastus explica el caso de éxito de Panamá y la importancia de Terroir en la calidad:
https://m.facebook.com/watch/?v=2828360027275280&_rdr
- b) b.- Café Geisha de Panamá rompe record mundial en Subasta Electrónica "Best of Panamá 2021": Nuguo Geisha Natural / José Gallardo.
<https://www.laestrella.com.pa/nacional/210922/cafe-geisha-panama-bate-record-alcanzar-2-568-dolares-libra>

Actividad/Buenas prácticas tema 3c3: Parámetros de Calidad en el Procesamiento de Cafés Especiales

- a) G. Cruz presentación sobre protocolos de procesos en cafés honeys y naturales – Congreso ANACAFE – Guatemala
<https://youtu.be/LZXaEhpz1Sw>
- b) Ejemplo de formato o planeación de controles de calidad en el Beneficiado o Procesamiento de cafés especiales.
<https://www.redalyc.org/journal/4499/449961664005/html/>

Actividad/Buenas prácticas tema 3c4: Recomendaciones Específicas para los Protocolos de Fermentación Controlada

- a) Fermentaciones controladas en cafés especiales, diferentes artículos y entrevistas por expertos en el tema:
<https://perfectdailygrind.com/es/2017/04/04/fermentacion-controlada-un-paso-critico-para-el-desarrollo-del-sabor/>
https://www.cenicafe.org/es/publications/sistemas_de_produccion.pdf
- b) Dr. Mario Fernández, Director Técnico SCA
<https://youtu.be/wGE48zSpyLI>

Actividad/Hacienda La Esmeralda – Innovación, Calidad y Branding 3c5: Aspectos Claves en la Investigación, Catación y Comercialización

- a) Hacienda La Esmeralda – Panamá / Liderando innovación, investigación y mercadeo con calidad:
<https://www.collaborativecoffeesource.com/the-collaborative-blog/tag/panama+specialty+coffee>

Ejercicios

Ejercicio de tema 3c2: ¿Que Significa el Terroir en Relación a los Procesos Innovadores?

1.- Haga un listado de los factores que usted considera importantes tomar en cuenta en su parcela o finca de café para definir su propio Terroir.

2.- ¿Cuáles de los siguientes factores cree usted tengan más impacto en la calidad de su taza? (Marque la importancia o prioridad usando 5 como más importante y 0 como menos importante).

- temperatura ambiente..... _____
- precipitación..... _____
- altitud _____
- análisis de suelo..... _____
- variedad de café..... _____
- tipo de proceso o beneficiado... _____
- tiempo de fermentación..... _____
- análisis de agua..... _____
- test microbiológico cereza..... _____
- test microbiológico aguas mieles.. _____

Ejercicio de tema 3c3: Parámetros de Calidad en el Procesamiento de Cafés Especiales

1.- Trate de detallar paso por paso sus protocolos de beneficio húmedo y de secado (lavado, honey o natural), con un diagrama que refleje la secuencia desde la cosecha hasta el almacenaje de pergamino seco o cereza seca. Haga un listado de los registros de control de calidad de cosecha y de beneficiado y de secado hasta cereza seca o pergamino seco.

2.- Detalle 5 equipos o herramientas claves para poder manejar un proceso de café controlado y cuando los usaría durante el periodo desde cosecha hasta almacenaje.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Ejercicio de tema 3c4: Recomendaciones Específicas para los Protocolos de Fermentación Controlada

- 1.- ¿Qué entiende por fermentación en seco y fermentación sumergida, y cual usaría para procesar café lavado, honey y natural? ¿Puede combinarlas o se deben usar por separado?
- 2.- ¿Cuáles son las características físicas y químicas que tienen influencia en el proceso de fermentación controlada?
- 3.- ¿La fermentación en el proceso de café se da solo en el beneficio húmedo? De no ser así, explique por qué.

Ejercicio de tema 3c5: Aspectos Claves en la Investigación, Catación y Comercialización

1.- Explique de manera breve cuales de los siguientes aspectos entrarían en un programa de investigación aplicada en fermentaciones de cafés especiales:

- a.- microorganismos:
- b.- equipo de fermentación:
- c.- temperaturas:
- d.- pH:
- e.- tiempo de fermentación:

2.- ¿Está usted de acuerdo con las infusiones o inoculaciones usando de agentes exógenos, (cualquier producto que no provenga de la fruta de café o del árbol de café)? Explique de ser afirmativo o igualmente sustente su posición de no estar de acuerdo con estos métodos de cambiar e sabor de café.

3.- ¿Cuál es e idioma de mercadeo o de compra y venta de los cafés especiales? ¿Cuál es el estándar más usado por la industria? ¿Cómo puede un productor negociar su café con un comprador de café verde o con un tostador? ¿Cuál sería a base para establecer los precios?

4.- Haga una lista de las compañías y destinos de mercado donde le gustaría vender sus cafés especiales.

- a.- ¿Cómo buscaría la información de estos clientes potenciales?
- b.- ¿Cómo escogería cuál de sus cafés ofrecerle o enviarle muestras?
- c.- ¿Cómo establecería su precio de oferta de cada lote?

Evaluación

Por favor, complete esta autoevaluación para verificar si usted alcanzó los objetivos de aprendizaje del tema.

Tema	Objetivos de aprendizaje
Presentando a Graciano Cruz y sus Experiencias en Panamá y El Salvador	Que el participante conozca casos de éxito, sobre procesos innovadores a través de las experiencias en Panamá y El Salvador.
¿Qué significa el terroir en relación a los procesos innovadores?	Que el participante pueda entender la importancia del terroir y los procesos innovadores y la relación con la calidad.
Parámetros de Calidad en el Procesamiento de Cafés Especiales	Que el participante maneje y entienda los parámetros de calidad en el procesamiento de cafés especiales.
Recomendaciones específicas para los protocolos de fermentación controlada	Que el participante pueda aplicar recomendaciones prácticas para los protocolos de fermentación controlada

Reflexione y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Conozco casos de procesos innovadores en mi país? ¿Identifico los elementos que lo hacen un caso innovador?
- ¿Reconozco la importancia del terroir y los procesos innovadores y la relación con la calidad?
- ¿Aplico parámetros de calidad en el procesamiento de cafés especiales?
- ¿Aplico recomendaciones prácticas para los protocolos de fermentación controlada?

Complete el siguiente cuadro marcando el criterio que considere más oportuno:

EVALUACIÓN AL ESPECIALISTA					
NOMBRE DEL FACILITADOR	Graciano Cruz				
TEMA	Procesos innovadores de café				
ACTIVIDAD	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	MEDIANAMENTE DE ACUERDO	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
	1	2	3	4	5
Las explicaciones fueron claras y comprensibles					
Uso eficientemente el tiempo					
Evidencio dominio del tema					
Volvería a trabajar con este instructor					
Se cumplieron los objetivos del tema					
Se presentaron contenidos actualizados					
Los conocimientos aprendidos son aplicables a su puesto					
Se usaron ayudas audiovisuales efectivas					
Los materiales presentados son efectivos					
Los contenidos son coherentes con los objetivos del curso					

Tema 3.d.: CSR

- **Experto: Pablo Alvarez**
- Función: Consultor independiente

Objetivos de aprendizaje

Video	Tema	Objetivos de aprendizaje
3d1	Introducción a la RSE en el sector café	-Entender la evolución del concepto de RSE (desde la filantropía a "valor para el negocio"). -Conocer la evolución del concepto de RSE en el sector de café. -Identificar de manera general las diferentes formas de implementar acciones de RSE en la empresa (Certificaciones, Plan de Acción y Código de Conducta)
3d2	Derechos Humanos en y RSE en el sector café	-Identificar y comprender los temas relevantes de Derechos Humanos a ser considerados en una estrategia de RSE en las empresas del sector café.
3d3	Medio Ambiente y RSE en el sector café	-Identificar y comprender los temas relevantes de Medio Ambiente a ser considerados en una estrategia de RSE en las empresas del sector café.
3d4	¿Cómo poner en práctica la RSE en mi empresa? El Plan de Acción	-Contar con elementos conceptuales y prácticos para la elaboración de un Plan de Acción de RSE de la empresa. -Comprensión de los conceptos de "grupos de interés" y "materialidad" y su importancia para la elaboración de acciones estructuradas de RSE en la empresa. -Comprensión de las particularidades de un Plan de Acción de RSE en relación con otros planes empresariales de la empresa.
3d5	¿Cómo Poner en práctica la RSE en mi empresa? El Código de Conducta	-Contar con elementos conceptuales y prácticos para la elaboración de un Código de Conducta de RSE de la empresa. -Comprensión de los conceptos de ética y ética empresarial como guía para la elaboración de un Código de Conducta de una empresa y su relación con los "grupos de interés". -Importancia de la elaboración de "declaraciones" específicas para los temas relevantes de RSE de la empresa.

Material de referencia

El material de este tema está disponible en los siguientes enlaces:



Video desarrollo del tema 4

<https://bit.ly/3AkIprT>



Presentación de Power Point

<https://bit.ly/3Ft1Ouh>

Introducción a la RSE en el sector café



Conceptos de RSE
e historia.pdf



Artículos varios
sobre origen RSE.dc

Derechos Humanos en y RSE en el sector café



Política de Derechos
Humanos traducida

Medio Ambiente y RSE en el sector café



SISTEMATIZACIÓN
ESTRATEGIAS DE AD

¿Cómo Poner en práctica la RSE en mi empresa? El Plan de Acción



Grupos de
interés.pdf



Guía Básica
Materialidad .docx

¿Cómo Poner en práctica la RSE en mi empresa? El Código de Conducta



Manual para Elaborar
Códigos de Ética

Actividades de análisis

Estudio de caso/Buenas prácticas tema 3d1: Derechos Humanos en y RSE en el sector café

Estudio de Caso sobre Violencia y Acoso Sexual en el Lugar de Trabajo:

Horticultura en África Oriental. Más de la mitad de todas las flores que se compran en Europa o en EUA son producidas en África, principalmente en Kenia y Etiopía. Y se ha multiplicado la mano de obra en ese sector, en especial mujeres (que conforman un 70% del

total). En Kenia solamente, más de 2 millones de personas tienen un empleo en la horticultura. De acuerdo con la asociación Women Working Worldwide, el sector está bajo presión (sobre todo en días especiales, como el de San Valentín) para que produzca flores frescas y de alta calidad. Las granjas lidian con plazos extremadamente estrechos, lo que impacta en el bienestar de la mano de obra. Entre las tareas comúnmente asignadas a las mujeres figuran: empaquetar y embalar, cosechar, regar y componer arreglos florales. Son tareas que requieren fineza, destreza y atención al detalle. Los hombres se encargan de las tareas pesadas. Las mujeres tienen acceso limitado a la formación, lo que reduce su vida productiva y les impide ser promovidas a cargos más altos. En las granjas de flores, las mujeres sufren un acoso sexual generalizado y suelen pensar que deben tolerarlo. Los directores a menudo piden sexo a cambio de favores, bonos extras o promociones. Y muchos casos son silenciados, a raíz de la vergüenza que sienten las mujeres, combinada con el temor a perder su trabajo y el desconocimiento de los procedimientos de quejas. De acuerdo con HIVOS, las agresiones sexuales son un problema 'grave' en Kenia, aunque se observan evoluciones positivas. 'Las condiciones están mejorando en las granjas que se adhieren a los ideales del comercio justo y hacen negocio de una manera que busca ser socialmente responsable. Además de organizar el transporte para sus trabajadoras, pagan salarios más altos, facilitan un lugar de trabajo seguro y sano, y ofrecen posibilidades al personal para organizarse mediante comités representativos y comisiones de género.' Fuente: Jo Morris y Jane Pillinger 2016: 24-25; <https://www.women-ww.org/>

Estudio de caso para fortalecer el rol de la mujer en la cadena del café

Café E&F– Erika Mora

Bean Voyage

Bean Voyage

- Organización que impulsa el trabajo y desarrollo de pequeñas mujeres productoras a través de la capacitación y creación de oportunidades comerciales

Café E&F Erika Mora

- Microbeneficio de café ubicado en Tarrazú
- 150 quintales anuales
- Desarrollo del microbeneficio
- A cargo de doña Erika y sus hijas
- Marca de café tostado.





Buenas prácticas para determinar el salario digno en el caso del café:



Guatemala_salario
Digno_Update_2019

Estudio de caso sobre reducción del trabajo infantil en las fincas de café: Rainforest Alliance



Rainforest Alliance
Trabajo Infantil-2.pc

Estudio de caso/Buenas prácticas tema 3d2: Medio Ambiente y RSE en el sector café

Estudio de caso CoopeTarrazú:



Coopetarrazú
experiencia RSE y Ai

Estudio de caso Beneficio La EVA:

Uso de sistemas fotovoltaicos en un beneficio de café

BENEFICIO LA EVA S.A. Sarchí, Costa Rica.

Agrupa más de 1500 productores pequeños y medianos.

Objetivo: buscar nuevas alternativas de generación de energía, que ayuden a disminuir el consumo eléctrico y que la producción sea totalmente limpia.

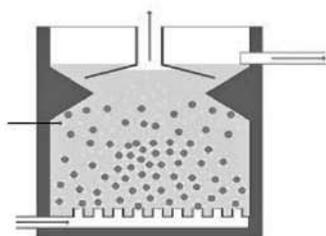
Instalación de paneles solares

- Sistema de 197 paneles solares. 65 kW cada hora.
- Inversión USD \$ 65 mil
- Ahorro de USD \$11 364 /año en la facturación eléctrica.
- Retorno de inversión 5.7 años



<https://sanjosevolando.com/cultura/2019/3/11/beneficio-la-eva-inaugura-paneles-fotovoltaicos-reduciendo-huella-de-carbono>

Reactor anaerobio de flujo ascendente



VENTAJAS

- Menores costos de operación y mantenimiento
- Bajo consumo de energía eléctrica
- Los filtros tienen buena eficiencia de remoción de materia orgánica
- Producción de CH₄ aprovechable

DESVENTAJAS

- Arranque lento del proceso
- Puede requerir mayor depuración después del efluente
- Emisión de altas cantidades de metano si no es utilizado

Estudio de caso/Buenas prácticas tema 3d3: ¿Cómo Poner en práctica la RSE en mi empresa? El Plan de Acción

Estudio de caso de Empresa de Café - Guatemala

En el autodiagnóstico vieron que tenían ciertas prácticas de RSE, pero no estaban documentados. Esto generó la necesidad de incluir en su Plan de Acción la elaboración de un documento para dejar por escrito cuáles son sus políticas y lineamientos. Asimismo, vieron la necesidad de crear registros más detallados sobre el proceso del café. En la formulación de las políticas involucran a los productores para ser consensuado.

Iniciaron un proyecto con mujeres para promover sus negocios.

El tema medio ambiente es importante para ellos- trabajan bajo un sistema agroforestal-, y establecieron acciones de fortalecimiento en el Plan de Acción.

Definieron elaborar el Código de conducta con los temas de interés para ponerlo en práctica el año siguiente.

Buenas prácticas: Comunicar nuestro Plan de Acción de RSE a nuestros Grupos de Interés



CSR_activities-A3.pdf

Estudio de caso/Buenas prácticas tema 3c4: ¿Como Poner en práctica la RSE en mi empresa? El Código de Conducta

Buenas prácticas: Código de Conducta Supermercados Albert Heijn

Albert Heijn: Es la cadena de supermercados más grande de los Países Bajos, y por supuesto se vende café

Albert Heijn se compromete a:

- › Prevenir las violaciones a los derechos humanos y mejorar las condiciones laborales.
- › Asumir la responsabilidad de los productos de su propia marca, y luego también de otras marcas.
- › Investigar sobre el **salario digno**, los **derechos de las mujeres** y las **condiciones laborales** en **consulta con los trabajadores** locales, **los agricultores**, los sindicatos y las ONG.



Buenas prácticas: Código de Conducta de Starbucks



Starbucks Código de Conducta-2017-S

Buenas prácticas: Código de Conducta de la cooperativa COOPERACAFÉ (Colombia)

https://issuu.com/jimenezanderson/docs/pdf_codigo_de_conducta_c

Ejercicios

Derechos Humanos en y RSE en el sector café

1. ¿Por qué el tema del trabajo infantil es tan relevante en el sector de café desde la óptica de la RSE? Considere en su respuesta a los grupos de interés.

2. ¿Por qué se considera que las condiciones laborales de los trabajadores temporales (cosecha de café) puede significar un riesgo para la RSE de las fincas de café?
¿Cuáles acciones propondría usted a las empresas de café para reducir estos riesgos?

Medio Ambiente y RSE en el sector café

1. ¿Por qué se considera que el recurso agua puede ser impactado por las actividades que se realizan en el sector de café, tanto en la producción como el procesamiento del café? ¿Cómo se relaciona esto con afectaciones a la biodiversidad?

2. ¿Qué acciones sobre medio ambiente propondría usted a las empresas de café para fortalecer su RSE y cómo esto puede mejorar la competitividad de la empresa (propuesta de valor)?

¿Cómo poner en práctica la RSE en mi empresa? El Plan de Acción

1. Instrucciones: para la cadena de la empresa con la cual está trabajando, identifique por eslabón (insumos, producción, etc.) cuales son grupos de interés (compradores, ministerios, competencia, etc.) relacionados con los eslabones, y que riesgos y oportunidades se presentan para el RSE de su empresa, las relaciones con dichos grupos de interés.

NO CONFUNDIR RIESGOS Y OPORTUNIDADES DE LA RSE CON RIESGOS Y OPORTUNIDADES DE COMPETITIVIDAD DE LA EMPRESA (si bien en algunos casos pueden coincidir)

Actividades de la cadena	Grupos de Interés	Riesgos/Oportunidades
-Insumos		
-Producción		
-Transformación		
-Comercialización y venta		
-Consumo final		
-Otros		

2. Una vez identificados los grupos de interés relevantes y acciones primordiales con cada uno de ellos, ¿cómo utilizaría estos resultados para elaborar un Plan de Acción de RSE de la empresa?

Análisis de casos CdC

Caso 1



¿Está bien solicitar empleo en la
compañía donde trabaja un
familiar?

Hemos recibido muchas solicitudes para un puesto de encargado de bodega en nuestra cooperativa. La persona con mayor experiencia y que encaja mejor con nuestros requerimientos es el hijo de nuestro Gerente de Compras. ¿Aún así, podemos contratarlo?

¿Qué podría indicar el Código de Conducta sobre esta situación ?

Análisis de casos de CdC

Caso 2



¿Puedo dar a conocer esta información?

Me encontré con un antiguo colega que trabaja para un competidor. Me pidió información sobre un contrato que él trabajó en el pasado.
¿Se permite eso?

❑ **¿Esto debe estar contemplado en el CdC? Por qué?**

Evaluación

Por favor, complete esta autoevaluación para verificar si usted alcanzó los objetivos de aprendizaje del Tema:

Tema	Objetivos de aprendizaje
Introducción a la RSE en el sector café	-Entender la evolución del concepto de RSE (desde la filantropía a "valor para el negocio"). -Conocer la evolución del concepto de RSE en el sector de café. -Identificar de manera general las diferentes formas de implementar acciones de RSE en la empresa (Certificaciones, Plan de Acción y Código de Conducta).
Derechos Humanos en y RSE en el sector café	-Identificar y comprender los temas relevantes de Derechos Humanos a ser considerados en una estrategia de RSE en las empresas del sector café.
Medio Ambiente y RSE en el sector café	-Identificar y comprender los temas relevantes de Medio Ambiente a ser considerados en una estrategia de RSE en las empresas del sector café.
¿Cómo poner en práctica la RSE en mi empresa? El Plan de Acción	-Contar con elementos conceptuales y prácticos para la elaboración de un Plan de Acción de RSE de la empresa. -Comprensión de los conceptos de "grupos de interés" y "materialidad" y su importancia para la elaboración de acciones estructuradas de RSE en la empresa. -Comprensión de las particularidades de un Plan de Acción de RSE en relación con otros planes empresariales de la empresa.
¿Cómo Poner en práctica la RSE en mi empresa? El Código de Conducta	-Contar con elementos conceptuales y prácticos para la elaboración de un Código de Conducta de RSE de la empresa. -Comprensión de los conceptos de ética y ética empresarial como guía para la elaboración de un Código de Conducta de una empresa y su relación con los "grupos de interés". -Importancia de la elaboración de "declaraciones" específicas para los temas relevantes de RSE de la empresa.

Reflexione y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Identifico diferentes formas de implementar acciones de RSE en la empresa?
- ¿Considero temas relevantes de Derechos Humanos en una estrategia de RSE en las empresas del sector café?
- ¿Comprendo los temas relevantes de Medio Ambiente a ser considerados en una estrategia de RSE en las empresas del sector café?
- ¿Elaboro un Plan de Acción de RSE para mi empresa?
- ¿Cuento con un Código de Conducta de RSE en mi empresa?

Complete el siguiente cuadro marcando el criterio que considere más oportuno:

EVALUACIÓN AL ESPECIALISTA					
NOMBRE DEL FACILITADOR	Pablo Alvarez				
TEMA	CRS				
ACTIVIDAD	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	MEDIANAMENT E DE ACUERDO	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
	1	2	3	4	5
Las explicaciones fueron claras y comprensibles					
Uso eficientemente el tiempo					
Evidencio dominio del tema					
Volvería a trabajar con este instructor					
Se cumplieron los objetivos del tema					
Se presentaron contenidos actualizados					
Los conocimientos aprendidos son aplicables a su puesto					
Se usaron ayudas audiovisuales efectivas					
Los materiales presentados son efectivos					
Los contenidos con coherentes con los objetivos del curso					

CBI – Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo

Prinses Beatrixlaan 2

2595 AL La Haya

Los Países Bajos

Número teléfono: +31 (0)88 60 24300

Correo: cbi@cbi.eu

Página web: [HYPERLINK "http://www.cbi.eu" www.cbi.eu](http://www.cbi.eu)

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea.

Su contenido es responsabilidad exclusiva de CBI y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.