

JORNADAS DE CAPACITACIÓN SOBRE **CAFÉ SOSTENIBLE** EN LA **AMAZONÍA**



JORNADAS DE CAPACITACIÓN
SOBRE **CAFÉ SOSTENIBLE**
EN LA **AMAZONÍA**



Publicación realizada en el marco del Programa Integral Amazónico de Conservación de Bosques y Producción Sostenible (PROAmazonía) programa liderado por el Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica (MAATE) y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), con apoyo del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y el financiamiento del Fondo Verde para el Clima (GCF) y el Fondo Mundial para el Medio Ambiente (GEF).

Sistematización y Edición:

Subsecretaría de Cambio Climático del Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica (MAATE)

Proyecto de Reactivación del Café y Cacao del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

Equipo técnico del componente de Transición hacia producción sostenible y libre deforestación.

Equipo técnico del Componente de REDD+ y Financiamiento.

Copyright © PNUD 2022.

Todos los derechos reservados.

Elaborado en:

Quito – Ecuador

El PNUD autoriza la reproducción parcial o total de este contenido, siempre y cuando se realice sin fines de lucro y se cite la fuente de referencia.

La información, las denominaciones y los puntos de vista incluidos en este documento son de la exclusiva responsabilidad de sus autores y no constituyen la opinión del PNUD.

Diseño y diagramación:

La Incre

Fotografías:

Lizeth Jurado.

Unidad de comunicación de PROAmazonía.

Forma de citar:

Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. 2021. Jornadas de capacitación sobre Café sostenible en la Amazonía. Programa Integral Amazónico de Conservación de Bosques y Producción Sostenible (PROAmazonía). Ecuador.

ÍNDICE

Introducción	5
Enfoque conceptual del proceso de capacitación	9
Sobre la metodología de las capacitaciones	12
¿Cómo fue el proceso de capacitación con los productores amazónicos?	15
Proceso de selección de beneficiarios para la capacitación	16
Análisis sensorial del café: La degustación aplicada al café	18
El «estado del arte» del mercado del café global	21
La cadena logística del café: Breve explicación sobre la bolsa del café	24
Reflexiones finales: principales aprendizajes, desafíos y oportunidades	27

Introducción

5

El Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica (MAATE) en colaboración con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) a través del Programa Integral Amazónico para la Conservación de Bosques y Producción Sostenible, PROAmazonía, tienen la misión de aportar en la implementación del Plan de Acción REDD+: Bosques para el Buen Vivir 2016- 2025 (PA REDD+). Este Plan de Acción, es la política pública del Ecuador cuyo objetivo es la reducción de la deforestación y degradación de los bosques mediante su conservación. Contempla un conjunto de líneas estratégicas que promueven acciones de mitigación del cambio climático y que apuntan a la convergencia de las agendas ambiental y de desarrollo del país.

PROAmazonía siendo el primer programa de implementación del PA REDD+, interviene en 6 provincias amazónicas, en los bosques secos del Sur (Loja y El Oro) y en las cuencas hidrográficas que abastecen a la vertiente oriental, zonas que presentan mayor vulnerabilidad a la deforestación.

Con un enfoque de género e interculturalidad, PROAmazonía busca generar oportunidades para una participación plena y efectiva de mujeres y hombres, jóvenes, pueblos y nacionalidades indígenas y comunidades campesinas en la toma de decisiones sobre sus recursos forestales.

En el marco de PROAmazonía en su componente **denominado Transición hacia la producción Sostenible**, se establecen varias estrategias de intervención que abarcan la producción sostenible de 4 commodities como: café, cacao, ganadería y palma aceitera, debido a que **estos cultivos** representan una de las principales causas de la deforestación en la Amazonía ecuatoriana.

De acuerdo al PA REDD+, se indica que, la primera causa de deforestación en el Ecuador **es la ampliación de la frontera agrícola** (Castro et al. 2013). El mapa de deforestación del país en el período 2008-2014 muestra las áreas que pasaron de bosque a no bosque. El 64,9% de bosque pasó a ser pastizal para ganadería; el 11,8% a mosaicos agropecuarios, el 3,7% a cacao, el 3,1% a maíz duro, el 3% a palma africana, el 2% a café, y más de un 10,2% a otros tipos de cobertura. (MAATE, 2016).

Bajo este contexto, PROAmazonía, primera iniciativa que implementa el PA REDD+, define como una de sus estrategias de intervención trabajar en la transición hacia la producción sostenible y libre de deforestación en los productos de café, cacao, ganadería y palma aceitera, en el sector productivo a través de Asociaciones de la amazonía.

A inicios de 2019, el PNUD suscribió un Convenio de Cooperación Interinstitucional -MOU por sus siglas en inglés- con la empresa italiana dedicada a la elaboración de productos del café, Lavazza a nivel global, y se seleccionó al **Ecuador como país piloto, para fortalecer capacidades en productores**, considerando los importantes avances alcanzados por el país en cuanto a la reducción de gases de efecto invernadero (GEI) derivados de la deforestación, y la voluntad política por parte de los Ministerios (MAATE y MAG) para trabajar en la producción de café libre de deforestación.

En el marco del Foro Internacional Ecuador Premium&Sustainable, que tuvo lugar el 26 de noviembre de 2019 en la ciudad de Quito, se suscribió una Carta de Intención entre el Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica (MAATE), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), la empresa italiana Luigi Lavazza S.p.A (LAVAZZA) y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) en Ecuador. Esta carta tiene por objetivo continuar con acciones tendientes a la suscripción de un Convenio de Cooperación Interinstitucional que permita apoyar en la definición y operacionalización del concepto de “café libre de deforestación”, como un paso clave hacia la producción sostenible en el sector cafetalero, en sinergia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Acuerdo de París por el clima.

En julio de 2020, el equipo de Lavazza en coordinación con el PNUD regional y los Ministerios (MAATE y MAG) a través de PROAmazonía, acordaron avanzar con el envío de muestras de café verde ecuatoriano a Italia (empresa Lavazza) a través del Proyecto de Reactivación del café y cacao (PRCC) del MAG, y se seleccionaron a 5 organizaciones de productores consideradas estas como las más idóneas y las que mejores condiciones tienen para atender la demanda internacional.

En noviembre de 2020, se recibió la retroalimentación de los análisis realizados al café enviado por Ecuador, en los laboratorios de Lavazza, la misma que fue favorable debido a la calidad del café que presenta la Amazonía ecuatoriana.

A partir de abril de 2021, se dio impulso al trabajo con Lavazza con base en una Propuesta Técnica, que incorpora los siguientes ejes:

✓ **Construcción de la definición y estándar nacional de producción sostenible y libre deforestación, con la contribución de la empresa Lavazza a las discusiones lideradas por el MAATE y el MAG.**

✓ **Desarrollo de un plan de intercambio de experiencias a nivel de técnicos de los Ministerios y de los productores de la Amazonía ecuatoriana, con el apoyo de Lavazza.**

✓ **Posicionar al Ecuador como una fuente de café sostenible y libre de deforestación, con el soporte del equipo de marketing de Lavazza.**

✓ **Evaluar la posibilidad de compra de café amazónico del Ecuador para el 2021.**

En el marco de estos acuerdos, se derivó una acción relacionada con el **Mejoramiento de la calidad e incremento de la productividad del café amazónico para alcanzar los estándares y los volúmenes requeridos para la exportación, con la asistencia de los expertos en café de Lavazza, que brindarán asistencia a técnicos y productores de café de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica para mejorar su producción y calidad.**

Para el establecimiento de dicho acuerdo, desde la empresa Lavazza se elaboró un plan de capacitación virtual (debido a las restricciones de movilidad por pandemia COVID 19) dirigido a los productores de la Amazonía ecuatoriana que contempló un enfoque conceptual definido en tres módulos temáticos:

- 1) Análisis sensorial,
- 2) Mercado del café y
- 3) Marketing.

El presente documento sistematiza la experiencia de implementación del proceso de capacitación dirigida a los productores de la Amazonía, que tuvo lugar del **22 al 24 de septiembre de 2021.**

8

Este proceso de intercambio de conocimiento y aprendizaje entre los especialistas de la empresa Lavazza, MAATE, MAG, a través de PROAmazonía, deja algunas lecciones aprendidas, a través de las cuales se espera generar replicabilidad para otros países o iniciativas similares en el contexto de implementación de REDD+.

Enfoque conceptual del proceso de capacitación

9

El proceso de capacitación virtual tuvo como objetivo fortalecer las capacidades de los productores de café de la Amazonía, en sus procesos de mejora de la calidad para apuntalar sus productos a un mercado internacional de café de especialidad. Se brindó información desde la perspectiva de la industria en cuanto al análisis sensorial, canales de distribución, logística, preferencias del consumidor, entre otros temas de importancia para el caficultor, bajo un enfoque integral de cadena de suministro de café.

Un total de **40 productores** de café de la Amazonía ecuatoriana se beneficiaron del programa de capacitación, y son parte de los grupos con los que PROAmazonía trabaja.

El proceso de capacitación se generó a través de la implementación de **3 módulos** temáticos, estos fueron:

	ALCANCE
MODULO I. Análisis sensorial Facilitadores: Graziella Giugno & Massimo Audino	<p>Entender las diferencias organolépticas de los orígenes del café a través de una catación técnica.</p> <p>Se aprendió a cómo valorar una muestra de café mediante un análisis físico y sensorial, desde la visión de la industria.</p>
MODULO II. Marketing internacional del café Facilitadora: Maria Trompetto	<p>Se dio a conocer sobre el negocio a clientes, y atención a la problemática ambiental (atención al clima, mención a tipos de certificación, cadena de suministro libre de deforestación).</p>
MODULO III. El mercado internacional del café Facilitadora: Claudia Quaranta	<p>Abordó temas como el origen, el transporte, la logística, actores de la cadena de distribución y participación del mercado del café.</p>

Estas capacitaciones fueron impartidas por equipo especializado de la empresa, cuyos perfiles destacan por su

conocimiento y años de experiencia en el ámbito del café de alta calidad y bajo estándares de producción sostenible.

Los facilitadores fueron:



CLAUDIA QUARANTA

Claudia tiene una licenciatura en Finanzas Corporativas y Mercados Financieros, y una maestría en Cultura y Comunicación Alimentaria. Tiene experiencia laboral en una sociedad de auditoría, y una empresa de vinos.

Trabaja para Lavazza desde 2007, donde se ocupa de la compra de café verde de Vietnam, Indonesia y cafés especiales.



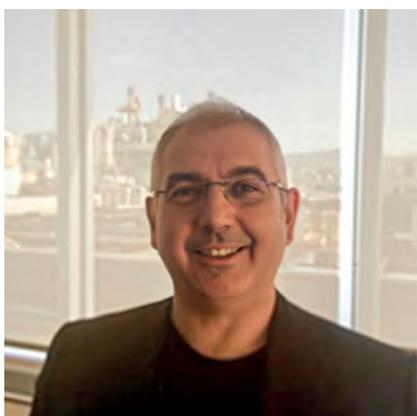
MARIA TROMPETTO

Maria Trompetto asistió a la Ecole Hoteliere de Lausanne, obteniendo una Licenciatura en Gestión Hotelera Internacional. Después de experiencias previas en la industria de F&B, se vinculó a Lavazza en 2017, donde se desempeña como Gerente de Marca Global Away from Home dentro del Servicio de Alimentos de Marketing Global.



GRAZIELLA GIUGNO

Formación académica de tipo científico, trabaja en Lavazza desde hace más de 30 años en el ámbito de café verde, donde ha madurado su experiencia tanto internamente como en Sudamérica a Asia, enriqueciendo el conocimiento de la materia y de todo el fascinante mundo que gira alrededor del café.



MASSIMO AUDINO

Senior catador profesional de café. Departamento R&D de Lavazza. Su experiencia profesional es transversal: desde el café en origen hasta la taza en la barra. Un camino de más de treinta años entre investigación, desarrollo e innovación.

A través de su actividad como formador le encanta dejar descubrir los múltiples matices del producto. Amante del café curioso y apasionado, está en constante búsqueda de aromas e historias.

12

Sobre la metodología de las capacitaciones

Las capacitaciones desarrolladas entre el 22 al 24 de septiembre de 2021, tuvieron una duración de 12 horas aproximadamente y se desarrollaron de manera virtual - asincrónica. Cada módulo (3 en total) fue impartido durante 4 horas en promedio y fueron dados de manera virtual por parte de los facilitadores italianos quienes de manera simultánea compartieron su conocimiento y experiencia.

Los participantes del programa de capacitación, se agruparon en tres laboratorios, dos de estos ubicados en la Amazonía ecuatoriana y uno en Italia: 1) Laboratorio de café Witoka, ubicado en la provincia de Orellana - Ecuador, 2) Laboratorio de café Indera, ubicado en la provincia de Loja- Ecuador y 3)

Laboratorio de Torino-Italia, desde donde fueron impartidas las capacitaciones.

Un grupo de participantes compuesto por 15 personas presenciaron la capacitación desde el laboratorio denominado Witoka, ubicado en Huaitococha - Orellana. Mientras que, el segundo grupo compuesto por 14 personas atendieron las capacitaciones desde el laboratorio Indera ubicado en Loja.

De manera simultánea los participantes recibieron la capacitación teórica - práctica, mediante la plataforma virtual zoom. El desafío de la virtualidad conllevó a que los equipos de PROAmazonía garanticen una buena señal de internet y que los aspectos tecnológicos sean

Llevados de la mejor manera; y por parte del equipo del PRCC, se brinde el apoyo logístico para el adecuado desarrollo de los talleres.

Como parte del inicio de este proceso de formación, se llevó a cabo un acto inaugural (22 de septiembre) en el que participaron algunas autoridades:

AUTORIDADES	
Karina Barrera	Subsecretaria de Cambio Climático del MAATE
Diego Esteban Ferrer	Gerente del Proyecto de Reactivación Nacional de Café y Cacao Fino de Aroma del MAG
Giuseppe Lavazza	Vicepresidente del grupo Lavazza
Verónica Rossi	Gerente de Sostenibilidad del Grupo Lavazza
Mónica Andrade	Responsable del área de Energía y Ambiente del PNUD en Ecuador
Patricia Serrano	Gerente de PROAmazonía
Vicente Troya	Representante de la Asociación Agropecuaria-Artesanal de Productores Orgánicos Cuencas del Río Mayo (ACRIM)



Foto 1: Capacitación a productores



Foto 2: Acto de inauguración, 22 de septiembre de 2021

¿Cómo fue el proceso de capacitación con los productores amazónicos?

15

El objetivo de estas capacitaciones fue formar productores/ras con habilidades y destrezas en relación al análisis físico y organoléptico de la producción del café libre de deforestación, a fin de poder articular estas acciones con el ámbito de la comercialización mediante la empresa Lavazza.

Para el mercado internacional, el café de la Amazonía tiene un creciente interés, esto se debe a la zona geográfica del país, la oferta ambiental y cultural, los microclimas y especialmente porque las dos variedades de café tanto la arábica como la robusta se producen en la Amazonía ecuatoriana.

Proceso de selección de beneficiarios para la capacitación

Para el proceso de selección del grupo de productores amazónicos que participaron de las capacitaciones, se llevó a cabo una serie de reuniones técnicas con delegaciones del MAATE, MAG y PROAmazonía.

Estos encuentros permitieron identificar ciertos criterios para la definición de los participantes que formaron parte del proceso de formación. Para ello, se tomó como base aquellos participantes de capacitaciones previas que se desarrollaron a través del Proyecto de Reactivación del Café y Cacao (PRCC) del MAG en conjunto con cooperantes internacionales y productores de la Amazonía, en el que se abordaron temáticas asociadas con los procesos de tueste y catación durante los meses de julio y septiembre de 2021.

De esa primera etapa de capacitación, se consideró una evaluación bajo los siguientes aspectos:

- Manejo de procesos de postcosecha
- Capacitaciones previas en catación

- Jóvenes destacados
- Realicen procesos de tueste de café

A partir de esta identificación, se incorporaron otros criterios de selección como: Habilidad e interés, Ambientales y Comerciales; y se seleccionaron a un total de 20 participantes provenientes de 6 provincias de la Amazonía que fueron de las siguientes Asociaciones:

- APROCCE, APROCEL, Primavera, Aso. Nueva Esperanza, San Carlos, Waylla Kury, Jatary, Sacha Kury, Los Altares, Café Caribe, Valle del Sangay, Bancafé, APEOSAE, APECAP y ACRIM.

Este grupo estuvo compuesto por 10 hombres y 10 mujeres, resaltando una paridad efectiva de género, en su mayoría jóvenes a cargo de los procesos de calidad en los centros de acopio y pertenecientes a las nacionalidades Kichwa y Saraguro.



Foto 3: Capacitación a productores de café en Amazonía Norte, 22 de septiembre de 2021

Acerca de los temas impartidos en el proceso de capacitación

Durante las jornadas de capacitación el grupo de facilitadores de Lavazza impartieron los siguientes temas:

- Análisis sensorial del café: La degustación aplicada al café
- El «estado del arte» del mercado del café global
- La cadena logística del café: explicación sobre la Bolsa del café

A continuación se detalla de manera resumida un extracto de los temas impartidos por los expertos de Lavazza, durante las capacitaciones.

Análisis sensorial del café: La degustación aplicada al café



Foto 4 y 5: Capacitación a productores de café en Amazonía Norte, 22 de septiembre de 2021

El análisis sensorial es un método científico utilizado para detectar, cuantificar, analizar e interpretar las respuestas a los productos tal y como se perciben a través de los cinco sentidos: el oído, el olfato, la vista, el gusto y el tacto. (Stone y Sidel, 2004)

El sistema sensorial es un conjunto de receptores sensoriales, vías neuronales y áreas del cerebro involucrados en la percepción sensorial. En resumen, los sentidos traducen los estímulos del mundo físico a la mente, donde se

interpreta la información, y se crea la percepción del mundo que nos rodea.

El fuerte crecimiento de las empresas alimentarias y los nuevos productos disponibles en el mercado, han llevado al rápido desarrollo del análisis sensorial como herramienta fundamental para la interpretación de las respuestas de los consumidores. El mundo del café cuenta con una larga tradición de catadores capaces de evaluar las diferentes cualidades del café, además de los blends finales.

Cuando se degusta un café, con el método internacional de cata, se evalúa también los siguientes aspectos o tributos como:

- Fragancia/aroma

- Sabor

- Regusto

- Acidez

- Cuerpo

- Equilibrio

- Dulzura

- Limpieza

- Uniformidad

- Conjunto

Otros aspectos a considerar para que el café sea de calidad es la altitud, el suelo, el microclima, la agronomía y las prácticas agrícolas, puesto que estas tienen un impacto importante en la producción del cultivo.

19

Respecto a la clasificación del café, esta actividad se lo realiza en función de:

- Altitud y/o región

- Especies/variedades botánicas

- Tratamiento (húmedo o seco = lavado o natural)

- Tamaño del grano (tamaño de criba), forma, color y aspecto del grano

- Número de defectos (calificación)

-
- Aspecto del tueste y calidad en taza (sabor, gusto, consistencia, etc. ...)
-

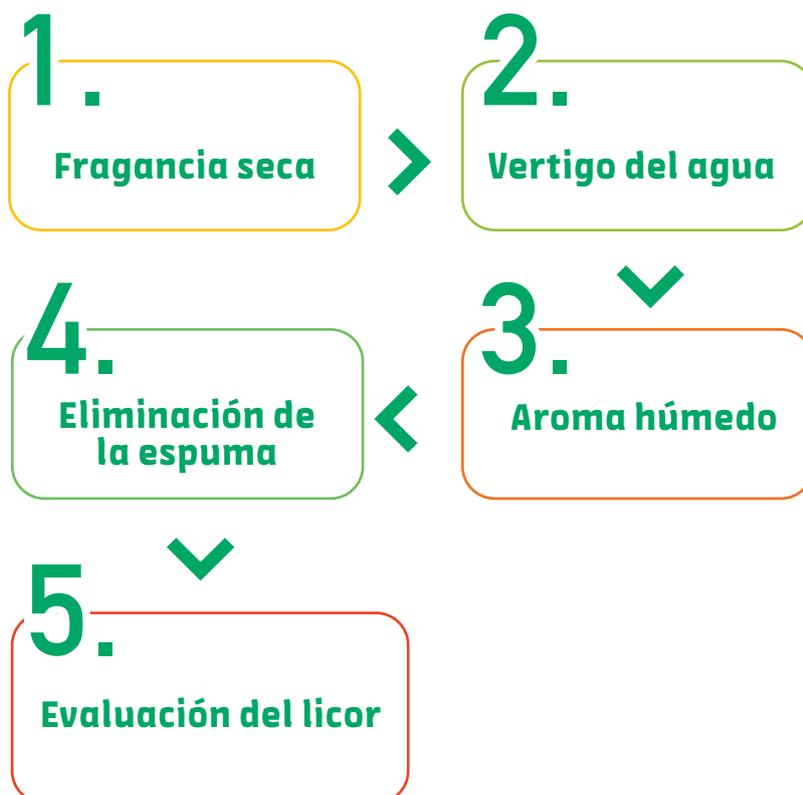
- Densidad de los granos
-

La calidad del café depende de muchos aspectos diferentes a lo largo de la cadena del café. Cada paso contribuye al resultado final.

Se trata de un proceso largo y complicado, que empieza por la semilla en el origen y llega a la mesa de los hogares, a la barra de cafeterías y a cualquier otra ocasión de consumo.

Proceso de cata de café

El proceso de cata tiene **5** pasos:



El «estado del arte» del mercado del café global

El consumo de café en todo el mundo está creciendo sobre todo gracias al impulso de los países económicamente emergentes y de los países que están cambiando el consumo de té a café.

El crecimiento está impulsado por el café en grano y en monodosis (cápsulas), y esto se asocia a la difusión del consumo de café expreso tanto en el canal Hogar como en el Fuera del Hogar. El crecimiento del consumo del expreso está vinculado principalmente al aumento de las cafeterías en todo el mundo y a la difusión de los sistemas de cafeteras domésticas.



Foto 6: Capacitación a productores de café en Amazonía Norte, 22 de septiembre de 2021

La evolución del consumo de café está siendo impulsada por 4 factores principales:



1. Conciencia del consumidor



2. Sostenibilidad



3. Evolución del gusto



4. Espresso italiano¹

¹ El espresso es la bebida obtenida forzando el agua caliente con la presión adecuada a través del café molido

A medida que se extiende el consumo de café, los consumidores evolucionan y cambian, y también cambia el concepto de calidad. Hoy en día, este concepto está vinculado a parámetros que hace muy poco eran importantes solo para el mercado de los “frikis” del café.

Actualmente, es común hablar de los orígenes del café o de su cultivo en origen y de sus métodos de tratamiento (natural, lavado, fermentado, etc.), pero también el consumidor se interesa por el proceso de producción del café y la forma de tueste. También existe una abundante investigación sobre la transformación química y física del café durante el tueste y su influencia en el sabor y la experiencia en la taza.

En todo el mundo, los consumidores y los apasionados del café están buscando nuevas formas de transformar el café y redescubrir formas antiguas u olvidadas de hacerlo, para crear nuevas experiencias y destacar los matices del café de la mejor manera posible.

En general, esto lleva a una evolución de la oferta en cuanto a productos disponibles en el mercado, diferentes sistemas de preparación, diferentes orígenes, diferentes tuestes... En resumen, el consumidor espera y busca más variedad y una propuesta más sofisticada.

Toda esta transformación se asocia con la evolución de la comunidad cafetera. Hay cada vez más gente interesada en la producción y la transformación del café, y se observa que la comunidad del café está evolucionando y organizándose: en todo el mundo hay eventos relacionados con el café, que suelen generar un buen tráfico, pero también importantes organizaciones como Specialty Coffee Association y Allegra Events están realizando ferias y concursos a nivel nacional, internacional y mundial.

La evolución del gusto de los consumidores de café se está orientado hacia sabores más aromáticos, poco amargos y perfiles de tueste más ligeros. Esto se da sobre todo en las generaciones más jóvenes, que rechazan los sabores amargos en favor de otros más suaves y aromáticos.



Foto 7: Capacitación a productores de café en Amazonía Norte, 22 de septiembre de 2021

La sostenibilidad un motor clave...

Dado que el café crece en zonas tropicales y el Arábica en tierras altas, la sostenibilidad ambiental y social del sector cafetero de hoy y de mañana es un tema clave.

Por lo tanto, quien quiera acercarse al negocio del café, tendrá que enfrentarse con el impacto medioambiental en el café (desde el cambio climático hasta la gestión de los recursos hídricos). El salario justo de los caficultores y de todos los actores de la cadena de valor del café es otra cuestión fundamental para garantizar que los cultivos de café se mantengan y sean rentables para las comunidades implicadas de hoy y de mañana.

A este propósito, se resaltó la importancia del apoyo a las comunidades locales, desde el punto de vista de la formación agronómica y de la gestión, para que puedan mejorar la calidad del café y el rendimiento, organizarse mejor a la hora de comercializar su producto y dar el valor correcto a este.

Por ello, las **certificaciones son cada vez más importantes**, ya que, por un lado, proporcionan orientación para **reducir el impacto medioambiental** y, por otro, favorecen el desarrollo social de las comunidades cafetaleras.

Los consumidores están cada vez más informados sobre las certificaciones y dispuestos a pagar un precio más alto por los productos certificados.

Gracias a esta conducta, el mercado en general está cada vez más atento al impacto global de la producción de café.

A comienzos del 2000, se dio el auge de la famosa TERCERA OLA, cuando algunos apasionados se acercan a esta bebida como un verdadero arte y van experimentando, pero todavía a nivel artesanal.

Tan sólo en una década, se nota una transición desde un enfoque artesanal hacia un enfoque científico, y por lo tanto la química y la física se aplican a la transformación del café (del grano a la taza). A medida que la comunidad evoluciona, también lo hacen los consumidores y en los últimos 5-7 años se viene desarrollando la así llamada QUINTA OLA, es decir, la evolución de la experiencia de las cafeterías hacia lugares – boutiques – con conceptos artesanales de alta calidad y marcas sostenibles y beneficiosas creadas para ser rentables y proporcionar una experiencia única a sus consumidores en términos de ambiente, narración y producto.

La cadena logística del café: Breve explicación sobre la bolsa del café

24

La cadena logística del café, se caracteriza por ser fragmentada en cuanto a productores y las cooperativas.

Los principales exportadores de café pueden ser independientes, pero también pueden pertenecer a empresas comerciales internacionales.

Estas organizaciones tienen una increíble estructura ramificada en los orígenes, con muchos contactos con agricultores, recolectores y cooperativas son verdaderos expertos en orígenes.

En los países consumidores, el importador suele ser una empresa comercial internacional, puede ser también un agente (independiente del exportador, que sin embargo lo representa) o puede ser directamente el tostador. De otra manera, las empresas comerciales internacionales pueden vender café a los tostadores: ellos compran lotes específicos de productos basados en descripciones cualitativas, aspectos físicos de los granos y perfiles organolépticos de taza.



Foto 8: Capacitación a productores de café en Amazonía Norte, 22 de septiembre de 2021

En 1882, se creó la Bolsa de Café de la Ciudad de Nueva York, al principio solo para el arábica brasileño, y en 1982 comenzó también la Bolsa de Londres para cafés robusta. Hoy, las dos principales variedades de café se comercializan bajo un sombrero común, el “Intercontinental Exchange”. Es un espacio telemático, en el que se venden y compran papeles que representan cafés estandarizados.

En las bolsas de café, diferentes tipos de comerciantes expresan sus deseos en términos de precios y meses de envío específicos para arábica y robusta. Los intercambios involucran a muchos actores como tostadores, comerciantes de café verde y fondos de inversión financiera: esos no siempre están directamente involucrados con el café y, a menudo, son los que tienen mayor influencia en los precios.



Estos fueron los principales temas abordados durante las capacitaciones, en donde se combinaron momentos teóricos pero sobre todo la puesta en práctica de lo aprendido.

Como parte de la alianza estratégica con Lavazza, se tiene previsto realizar en los próximos meses un módulo presencial en el Centro de entrenamiento de dicha empresa en Torino- Italia, dirigido a un grupo de 6 productores de café amazónicos pertenecientes a organizaciones que han realizado avances importantes en su transición a producción sostenible y libre de deforestación y que, además, cuentan con un potencial de vinculación comercial.

Finalmente, los próximos pasos a mediano y largo plazo es que los productores capacitados regresen a sus organizaciones y repliquen lo aprendido en cada uno de los eslabones de la producción de café y seguir demostrando sus habilidades y destrezas en la caracterización organoléptica del café. De esta manera poder establecer la calidad final que se puede ofertar a los mercados internacionales de especialidad.



Foto 9: Capacitación a productores de café en Amazonía Norte, 22 de septiembre de 2021

Reflexiones finales: principales aprendizajes, desafíos y oportunidades

27

Para la recopilación de información y desarrollo del presente documento se usaron los insumos resultantes de entrevistas que se realizaron tanto a los participantes de las capacitaciones, como a los facilitadores del grupo Lavazza.

Sobre la base de estas entrevistas se buscó obtener información sobre las percepciones, experiencias y aprendizajes en torno al proceso de capacitación sobre la producción de café sostenible, el análisis sensorial y el mercado internacional.

Como resultado de este trabajo, a continuación, se presentan los principales aprendizajes, desafíos y oportunidades logrados en este proceso de formación, desde la perspectiva de los y las participantes, así también de los facilitadores.

- La producción sostenible y libre de deforestación del café representa un **reto para los productores y asociaciones**, por lo tanto, para el país; por lo que, el impulso de espacios de fortalecimiento de capacidades **es fundamental para crear destrezas y conocimiento en el sector cafetalero**, sobre cómo producir bajo estándares amigables con el ambiente y de alta calidad en aras de poder acceder al mercado internacional de especialidad.
- Se destaca como uno de los aspectos más importantes durante este proceso de capacitación, el aprendizaje sobre la **cosecha y postcosecha que influyen en la calidad del café**. Uno de los desafíos que se evidencia de este proceso de aprendizaje es que el sector caficultor no es flexible al nuevo conocimiento que se imparte.
- La realización del primer módulo sobre análisis sensorial representó un reto por la virtualidad con la que se llevó a cabo, por lo que fue necesario tener a tiempo las muestras a ser degustadas de manera simultánea en los tres laboratorios, y dar el acompañamiento con expertos locales en cada laboratorio, para coordinar los materiales y tiempos de preparación de taza durante la catación. El trabajo articulado y en equipo, de los técnicos de Lavazza en Italia y de Proamazonía en Quito y en campo, permitió superar de esta manera las limitaciones de la virtualidad.
- La **voluntad política del gobierno ecuatoriano**, a través del Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, así como la participación del sector privado en una alianza estratégica, le ha permitido al país contribuir con procesos de fortalecimiento de capacidades en el sector agroproductivo, con el fin de que la producción del café sostenible del Ecuador, pueda vincularse con el mercado internacional.
- Esta primera experiencia piloto en Ecuador con la participación de una empresa reconocida a nivel internacional por la comercialización de café (Lavazza), le permitirá al **país tener la posibilidad y oportunidad para que, el café ecuatoriano sea comercializado hacia el ámbito internacional y sea desatacado por su calidad y método de producción sostenible y libre de deforestación**.

“...Para tener una buena bebida en una taza de café después de la cosecha y los demás procesos, es necesario mantener los bosques ya que el café está más cuidado. Las plantaciones o árboles aportan cualidades a la semilla del café les da un mejor color, densidad, a veces generan más producción...”

Compartiré mi conocimiento mediante charlas y capacitaciones con otras asociaciones”.

Joan Torres, Comunidad Cristóbal Colón, Asociación Nueva Esperanza.

“Esta capacitación voy a replicar en mi comunidad y organización.

En mi Asociación somos 41 socios, de los cuales 20 son hombres y 21 mujeres. Estamos incluyendo a más jóvenes para que puedan conocer sobre cómo llevar adelante este emprendimiento de producción de café. En este proceso de capacitación he aprendido mucho sobre catación, tueste, saber sobre el café de calidad para exportación”.

Jenny Grefa. Organización Kichwa Artesanal Jatari de la provincia de Napo

“Durante el proceso de capacitación se han incluido a los jóvenes en la producción del café, esto es algo nuevo. Hemos reflexionado que el café lo debemos llevar de una manera más tecnificada y no tradicional para así poder competir dentro del mercado.

El principal desafío es la formación como tal, el poder cambiar la mente en espacial de los abuelos que pensaban que el café amargo y negro era el mejor. Ahora nos llevamos otra mirada que no tiene que ser ni amargo ni negro para que sea un café de calidad.”

José Lapo de la Organización APROCEL.

Los bosques son importantes dentro de la producción del café, ya que mientras más existe sombra, el aroma es más agradable. El cuidado al café sin tener que utilizar químicos al cultivo también le da un sabor mejor. En la capacitación nos han motivado a que podamos tener gran cantidad de especies ya que esto permite que no existan plagas especialmente en nuestro café de Amazonía.

José Lapo de la Organización APROCEL.

“... Los bosques son importantes desde la sostenibilidad del cultivo debido a las tres dimensiones que se requieren para llevar adelante una caficultura sostenible: social, económico y ambiental. La conservación del bosque permite tener una mejor calidad de café para un mercado diferenciado, sin ampliar la frontera del cultivo, sin deforestar”.

Marlon Narváez. PROAmazonía

“La principal lección que aprendí de este proceso es que, las herramientas que tenemos en nuestras manos para nuestro trabajo diario en el mundo del café, nunca son suficientes, nada queda excluido desde el producto hasta el tostador. El proceso de estudio y profundización no debe detenerse nunca, tenemos que seguir generando nuevas ideas, posibilidades y áreas de profundización ...”

Solo compartiendo necesidades y conocimiento, podemos abordarlos juntos, pero sin detenernos de estudiar y aprender”

Claudia Quaranta. Lavazza.

“Trabajar con el análisis sensorial de manera virtual ha sido complicado, pero al final lo logramos. Logramos transmitir la experiencia de todos los sentidos con los dos laboratorios de lejos. La importancia de la experiencia de este tipo de capacitaciones, es intentar y comenzar una relación con el productor y hacer que trabaje mejor su café y producto, darle valor sobre todo cuando el café llega a su destino final. Dar valor al café y hacer que el productor le tenga más cariño a su producto.

Graziella Giugno. Lavazza

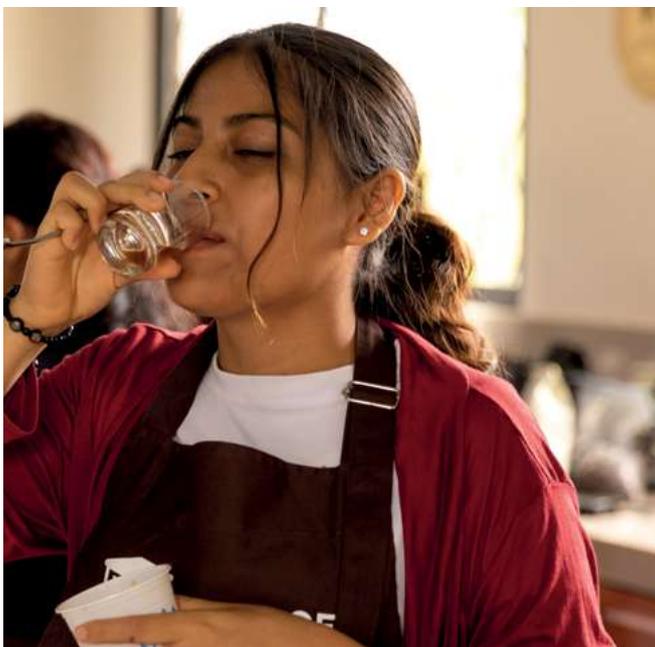
31

“En esta capacitación ha sido necesario superar la distancia e intentar transferir y descubrir sensaciones y percepciones totalmente reales y materiales a través de una situación virtual. No solo un intercambio teórico, hacer que las personas perciban cuáles son los factores que inciden en la calidad del producto. Experimentar el análisis sensorial aplicado al café, comprender el punto de vista del productor, iniciar un proceso de intercambio de experiencias, ampliar la visión sobre el producto, degustando café con diferentes perfiles sensoriales y provenientes de otras áreas del mundo...

Es muy importante crear una relación e intercambio con los productores. Hay una energía y ganas de conocimiento de intercambiar que deben ser apoyados y promovidos para ofrecer cada vez mayor crecimiento y desarrollo en las personas y en el sector, trabajando más en café con gran potencial”.

Massimo Audino. Lavazza







AgriculturaEcuador
Ambiente_Ec
Pnud Ecuador
PROAmazoniaEC



AgriculturaEc
Ambiente_Ec
Pnud Ecuador
PROAmazoniaEC

Ministerio de
Agricultura
y Ganadería

Ministerio del
Ambiente, Agua y
Transición Ecológica



Juntos
lo logramos