



Caficultura Campesina Agroecológica Origen FCC



SGR
SISTEMA NACIONAL DE REGALÍAS



El conocimiento
es de todos

Minciencias



Motivos
para avanzar

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR DEL CAUCA

GEAM

Caficultura Campesina Agroecológica Origen FCC



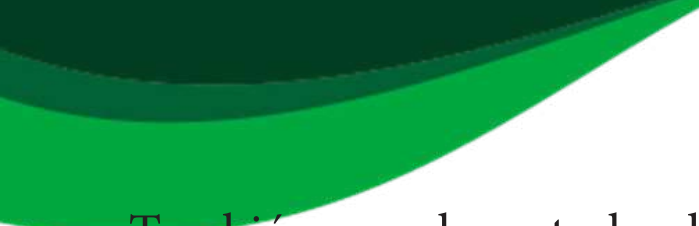
INTRODUCCIÓN

En la FCC nos inspira la caficultura como principal actividad generadora de ingresos de la economía campesina de nuestros productores asociados, que hacen parte de cinco organizaciones de base del centro del departamento del Cauca, fruto del esfuerzo, dedicación y sabiduría de la agricultura tradicional que por años han practicado hombres y mujeres, que tienen fincada su esperanza en construir una mejor calidad de vida para sus familias que están en el territorio forjando paz en el campo, en armonía con la naturaleza y con un profundo respeto con los consumidores, quienes son los clientes finales de lo que producimos trabajando la tierra.

Este esfuerzo de los productores lo acompañamos con un equipo técnico, socio empresarial, administrativo y comercial, que permanentemente busca las mejores oportunidades para potenciar este gran proceso, el cual ha tenido eco y apoyo pertinente de algunos cooperantes, prefinanciadores, clientes y entidades entre las que destacamos las siguientes:

- Unión Europea
- Acodea
- Root Capital
- Sustainable Harvest
- Clif Bar
- APC Colombia
- Programa Colombia Sostenible
- Alcaldía Municipal de Cajibío





También es relevante los lazos de cooperación, hermandad, solidaridad y afecto, que se han tejido con otras organizaciones de productores que comparten nuestra visión de la producción agroecológica, como COSURCA y otras tantas más, con las organizaciones que conforman la plataforma del Comercio Justo a nivel nacional a través de la Iniciativa Colombiana de Comercio Justo y a nivel continental con la Coordinadora Latinoamericana de Comercio Justo CLAC.

En esta búsqueda permanente de apalancar nuestro proceso, en el 2021 conocimos el proyecto Transformando Cauca, iniciativa liderada por ACOPI Seccional Cauca, cuyo propósito es contribuir a la reactivación económica del Departamento, mediante el desarrollo de capacidades empresariales y comerciales innovadoras en las cadenas productivas agroindustriales de la región, el cual es ejecutado con recursos del Fondo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías.

En este sentido la FCC presentó a Transformando Cauca la iniciativa denominada: “Mejoramiento en la calidad y consistencia de los cafés de especialidad a través de procesos de innovación en las etapas de cultivo, beneficio y comercialización que desarrolla la Federación Campesina del Cauca FCC, en la zona centro del departamento del Cauca, en alianza con Expocosurca y la Iniciativa Colombiana de Comercio Justo.



La innovación propuesta en la cadena de valor del café de alta calidad, de la cual participa la FCC, es a nivel de los siguientes procesos:

1. Implementar una técnica de fermentación controlada del café.
2. Establecer un plan de adaptación al cambio climático para la caficultura.
3. Implementar procesos de aseguramiento de la calidad y diferenciación del café de especialidad.

En esta cartilla presentamos los resultados obtenidos en este proyecto de innovación, los cuales están siendo validados en la fase inicial en cuatro fincas de productores asociados de ASOAGROTIMBIO y ASAGROP, para luego estar disponibles a toda la base social que desee innovar en estos procesos y que seguramente requerirá de continuar aunando y multiplicando esfuerzos con nuestros clientes, cooperantes, entidades gubernamentales y organizaciones aliadas para seguir construyendo una agricultura alternativa, dignificante para el productor, respetuosa con el medio ambiente y el consumidor.



MEJORAMIENTO EN LA CALIDAD Y CONSISTENCIA DE LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD A TRAVÉS DE PROCESOS DE INNOVACIÓN EN LAS ETAPAS DE CULTIVO, BENEFICIO Y COMERCIALIZACIÓN QUE DESARROLLA LA FEDERACIÓN CAMPESINA DEL CAUCA FCC, EN LA ZONA CENTRO DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA.

OBJETIVOS GENERAL:

Mejorar procesos que inciden directamente en la calidad de los cafés de especialidad para nichos de mercado de alto valor.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Implementar un proceso de fermentación controlada con un bioreactor diseñado específicamente para cerezas de café.

Establecer un plan de adaptación al cambio climático para la capacitación de especialidad de la FCC.

Implementar procesos de aseguramiento de la calidad y diferenciación del café de especialidad con aplicativos de tecnología móvil.

A close-up photograph of two hands, one older and one younger, cupping a large quantity of bright red coffee cherries. The older hand is positioned above the younger hand, and both are filled with the fruit. The background is blurred, showing what appears to be a person's arm and some outdoor setting.

Capitulo I

EL ORIGEN DE NUESTRO CAFÉ

CAFÉ DEL CENTRO DEL CAUCA

El departamento del Cauca, localizado al sur de Colombia, se caracteriza por ser un territorio:

- Biodiverso
- Multicultural
- de gran Riqueza hídrica
- de Diversidad de climas

La FCC tiene su radio de acción en la zona centro del departamento del Cauca, región privilegiada para la producción de café por:

- Suelos de origen volcánico
- Precipitación promedio de 2.000 mm por año
- Altitud entre 1.700 a 1.900 msnm
- Zona montañosa de la Cordillera Occidental
- Producción predominante de economía campesina



Cultivo con sombrero

La caficultura que promueve la FCC se caracteriza por la implementación de cultivos bajo sombra con diferentes especies permanentes, semipermanentes y transitorias, como árboles frutales, maderables, plátano, maíz, yuca, frijol, entre otros.

***Finca Bella Vista, vereda San Pedro municipio de Timbío

Productor Jesús María Sánchez Paz

Suelos Protegidos

Para el control de las arvenses se utiliza guadaña y/o machete, nunca dejando el suelo desprotegido.

¡No usamos herbicidas!

Elaboramos nuestros propios abonos

Con los residuos orgánicos de nuestras fincas y materias primas locales podemos elaborar nuestros abonos que contribuyen a conservar y mejorar la salud y fertilidad natural del suelo.



El control fitosanitario lo realizamos con biopreparados

¡No usamos venenos!

**P
r
o
t
e
g
e
m
o
s**

**e
l
a
g
u
a**



**C
u
i
d
a
m
o
s
e
l
b
o
s
q
u
e**

Cuidamos la montaña

A través de los aislamientos de las reservas forestales los productores aportan en la restauración y protección de las montañas y las fuentes hídricas que en éstas se encuentran.



***Finca La Montañita, vereda Samboni municipio de Timbío, productor Franci Antonio Acosta

Conservamos nuestras semillas



Promovemos la recuperación y multiplicación de las semillas nativas para garantizar en las familias campesinas la soberanía alimentaria.

Nuestro café es producido con amor y trabajo familiar, para brindarles a los consumidores una experiencia única.



Somos FCC Café
Más que un grano de café



A close-up photograph showing a person's hands cupped together, holding a large quantity of bright yellow coffee beans. The background is a vast, out-of-focus pile of the same yellow coffee beans, suggesting a large-scale processing or sorting operation. The lighting is bright, highlighting the texture and color of the beans.

Capitulo II

BENEFICIO DEL CAFÉ DE ALTA CALIDAD



Recolección de la cosecha

La mujer participa activamente en la recolección del café, con su delicadeza cosecha los granos maduros.

Selección de los granos maduros



**Alternativa para selección de los granos maduros:
rebalse en agua y/O selección manual.**

Fermentación Controlada

La fermentación se realiza en un biorreactor, con la adición de microorganismos reproducidos en el laboratorio de microbiología de la FCC.

***Capacitación en Fermentación Controlada al Equipo Técnico FCC, por el especialista Julian Cucuñame de CubaBiotec.

Café secado al sol



Es una técnica de secado natural aprovechando la energía del sol. El proceso debe ser lento para evitar que se rehumedezca.

***Finca Bella Vista, vereda San Pedro municipio de Timbío.
Productor Jesús María Sánchez Paz

Tabla de parámetros de calidades de cafés arábigos de la SCA (Specialty Coffee Association)

Puntaje Sensorial	Clasificación	Observaciones
95 – 100	Súper premium especial	
90 – 94	Extraordinario	
85 – 89	Excelente	
80 – 84	Muy buena	Actual rango de calidad promedio de Café FCC
75 – 79	Calidad usualmente buena	
70 – 74	Calidad promedio	
60 – 69	Grado intercambio	
50 – 59	Comercial	
40 – 49	Grado bajo	
< 40	Inferior	

Capitulo III

NUESTRA FORMA DE RELACIONARNOS EN EL MERCADO GLOBAL

ASOCIACION CAMPESINA DE PRODUCCION - AREA COMERCIAL		CC	
27-06-2022			
GUANGUBIO			
ORGANICO			
ACOPIO		N° SACOS	15
TIPO DE CAFÉ		FACTOR REND.	
		% MERMA	
			TAZA
OBSERVACIONES			

Acopio Municipal



El acopio del café pergamino pasa inicialmente por los acopios municipales de las organizaciones de base, donde se realiza previamente la trazabilidad que determina la calidad del café.

Acopio Central

ACOPIO CENTRAL DE CAFÉ
Federación Campesino
del Cauca - FCC
Unidos por el Desarrollo Integral del Campesino Caucaño
www.fcccncs.org Tel: 4397130



El café acopiado a nivel municipal es recibido en el acopio central, donde se realiza el análisis físico y sensorial, consolidándose por lotes.

*** Acopio Central FCC.

Chiva: medio de transporte tradicional utilizados por los campesinos del Cauca

Clasificación del café por lotes

Perfilación de los lotes del café de acuerdo a sus atributos para el mercado.

Relación directa con clientes

Las relaciones con aliados locales, nacionales e internacionales permiten dar cuenta de la responsabilidad social y ambiental con que se produce nuestro café.

***Visita finca de productor Carmen Tulia Aranda Castañeda, municipio de Piendamó con cliente de Corea del Sur

*Somos un colectivo campesino,
a través de nuestro proceso participamos en
la cadena de valor del café, lo que nos permite
contribuir a mejorar la calidad de vida de
nuestras familias asociadas.*



Nuestro propósito es continuar gestando procesos de **INNOVACIÓN** social y productivos, apoyados en la investigación, formación y aplicación de principios de la ciencia, tales como la **BIOTECNOLOGÍA**, **MICROBIOLOGÍA** y la **AGROECOLOGÍA**

Lo cual fusionado con la **SABIDURÍA TRADICIONAL CAMPESINA** propiciará que la FCC siga promoviendo en el territorio una **AGRICULTURA SANA CON PRODUCTORES DIGNOS.**



DON ALEJO
Planta de productos orgánicos
y escuela campesina FCC



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR DEL CAUCA



SGR
SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS



El conocimiento
es de todos

Minciencias



42 *Motivos*
para avanzar