

INFORME DE GESTIÓN

2024

TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de Innovación

PARQUE TECNOLÓGICO DE INNOVACIÓN DEL CAFÉ Y SU CAFICULTURA

Socios Fundadores TECNICAFÉ

SUPRACAFÉ®

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia®

multiscan technologies

COFFEE QUALITY INSTITUTE®

Gobernación del Cauca

AMUCC
Asociación de Mujeres Caficultoras del Departamento del Cauca



TECNICAFÉ

Parque Tecnológico de Innovación

Ciencia, Tecnología e Innovación

EQUIPO ESTRATÉGICO:

JAVIER HOYOS GARCÍA:
Gerente Tecnológico y Director Ejecutivo.

AURA LIBIA ESPINOSA DE LA PAVA:
Gerente Socio-Empresarial.

FRANCY VIVIANA NARVAEZ CERÓN:
Gerente Administrativa y Financiera

PAOLA MOSQUERA:
Revisora Fiscal.

INTRODUCCIÓN

El 2024 ha sido un año de transformación y consolidación para el Parque Tecnológico de Innovación del Café – TECNiCAFÉ. Con el compromiso de fortalecer la caficultura a través de la ciencia, la tecnología y la innovación, y siempre con el apoyo, acompañamiento y respaldo de los socios fundadores, hemos enfocado nuestros esfuerzos en las cinco líneas estratégicas que guían la gestión desde el año 2020: Innovación Tecnológica, Emprendimiento y Clusterización, Transferencia de Conocimiento, Innovación Social, Economía Circular.

Desde la Innovación Tecnológica, hemos impulsando el futuro del café, liderando el desarrollo de soluciones tecnológicas avanzadas para mejorar los procesos productivos, de transformación y comercialización del café. En 2024 trabajamos en la aplicación del conocimiento científico en la caficultura, logrando entre los desarrollos más destacados la Optimización de procesos postcosecha, con la implementación de tecnologías para el despulpado y/o sistema selectivo de clasificación de café; sistemas de fermentación de fácil manejo para el monitoreo y análisis del café; desarrollo de sistemas automatizados para el mezclado de café durante la fase de secado parabólico o tipo túnel; evaluación de la efectividad del nuevo modelo de inspector de cerezas, para lograr el desarrollo de sistemas avanzados de trazabilidad. En el manejo de suelos trabajamos en los procesos de bioconversión de pulpa de café con larvas de mosca soldado; identificación de péptidos con potencial antimicrobianos contra fitopatógenos del café; biorremediación de subproductos orgánicos del beneficio del café; bioestimulación de material de siembra. En lo que respecta a la valoración de bienes y servicios ecosistémicos, trabajamos en el establecimiento de seguros climáticos; desarrollo de sistemas de secado de alta tecnología y obtención de harina de cáscara de café.

Gracias a estas iniciativas, TECNiCAFÉ ha consolidado su papel como un referente en la aplicación de tecnologías disruptivas en la caficultura, contribuyendo a la generación de un sector más eficiente, sostenible y competitivo.
El impulso al emprendimiento y la clusterización, ha permitido la consolidación y el crecimiento del ecosistema cafetero a través de diversas estrategias, alianzas y desarrollo de proyectos, impulsando la innovación, la sostenibilidad y la competitividad en la región; nos enfocamos en la estructuración de modelos de negocio sostenibles, el acceso a mercados nacionales e internacionales, el desarrollo de capacidades empresariales y la promoción del café de especialidad como eje dinamizador de la economía local. Logramos fortalecer iniciati-

vas productivas lideradas por población en proceso de reincorporación, promoviendo su integración socioeconómica.

En el ámbito de la Transferencia de Conocimiento, trabajamos por la implementación de programas y rutas de formación especializada en café, con el aliado natural en gestión de la educación, el CQI, continuamos ajustando el sistema de registros y trazabilidad de los laboratorios de calidad del parque, en la mejora de la dotación de equipos para procesos de formación y la prestación de servicios tecnológicos.

Nuestra apuesta por la Innovación Social ha desarrollado acciones enfocadas a propiciar soluciones tecnológicas novedosas a los problemas sociales en la industria internacional del café, centrándose en adelantar alianzas estratégicas, propiciando redes de innovación desde el pequeño productor hasta el cliente final, con metodologías ágiles de transferencia y apropiación social, que fortalezcan el emprendimiento cafetero a escala global.

El fortalecimiento del ecosistema de innovación ha sido clave para fomentar la colaboración entre investigadores, productores, empresas y actores estratégicos del sector. A través de alianzas con universidades, centros de investigación y organismos internacionales, hemos promovido el desarrollo de proyectos de I+D+i, aportando a un futuro basado en la Ciencia, la Tecnología y la Sostenibilidad.

Finalmente, con el enfoque en Economía Circular desde TECNiCAFÉ Sin Fronteras, se logró con sus emprendedores llegar a mercados internacionales, logrando visibilizar el café del Cauca y de sus organizaciones, articularlos a nuevas redes, realizar negocios entorno a la cadena de valor del café, ayudar a construir políticas de inclusión, participar en conversatorios, facilitar la gestión para la negociación de sus cafés, ampliar el capital relacional a través de sus socios y aliados. De igual manera y con el crecimiento en redes sociales y estrategias de comunicación, llegamos a comunidades de los 5 continentes, posicionando el trabajo articulado de los socios y comunidad cafetera en general.
Invitamos a nuestros socios a continuar trabajando por el fortalecimiento, posicionamiento y valoración institucional, proyectándonos internacionalmente. Esto nos permitirá alcanzar el progreso, bienestar y prosperidad en el sector cafetero, desarrollar productos o servicios innovadores para el mercado global; fortalecer la presencia de TECNiCAFÉ en redes y plataformas globales y, finalmente, fomentar la colaboración y el intercambio de conocimientos con expertos internacionales; planteando así, un nuevo propósito para el año 2025.

JAVIER HOYOS GARCÍA
Director Ejecutivo

“TECNiCAFÉ, Sin Fronteras”

TABLA DE CONTENIDO

TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de Innovación

01

Linea 1

Innovación tecnológica y aplicación del conocimiento científico

02

Linea 2

Transferencia del conocimiento.

03

Linea 3

Emprendimiento y clusterización.

04

Linea 4

Innovación social a través de la aplicación y desarrollo de los ods al mundo del café.

05

Cap 5

Industria Naranja

01

LINEA
Estratégica

El presente informe, contiene los resultados de las actividades ejecutadas durante el año 2024 por la Gerencia Tecnológica, las cuales han estado enmarcadas en la estrategia diseñada para plantear y desarrollar las propuestas tecnológicas de los procesos I+D+i, avanzando en varios aspectos. A continuación, algunos logros y avances:

LÍNEA ESTRATÉGICA 1.

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO.

Objetivo Específico: Promover la innovación y desarrollo de tecnologías en modelo abierto y colaborativo para la agregación sostenida de valor al café y su caficultura.

Actividad: Procesamiento Postcosecha.

Objetivo: Aplicar nuevas tecnologías y materiales a los procesos

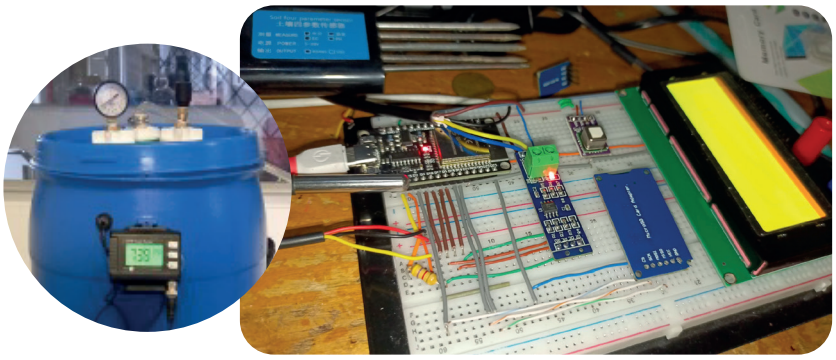
Despulpado y/o Sistema Selectivo de Clasificación: Uno de los trabajos más importantes desarrollados, ha sido el del emprendedor Juan Diego Díaz que durante el año 2024 trabajó en la implementación del equipo innovador denominado “IRIS” y el respaldo del parque, fue alrededor de la gestión comercial del equipo y por consiguiente validar la funcionalidad, eficiencia, servicio, capacidad y respuesta postventa del modelo desarrollado por la empresa ICZIA. La máquina presenta un importante avance que es el sistema de selección óptico del equipo, el cual se va ajustando según las necesidades de uso y la calidad de la materia prima.



IRIS Tecnología ICZIA, instalada en Las Veraneras

Fermentadores y Lavadores Avanzados, se viene trabajando en procesos y sistemas de fermentación de fácil manejo; en el marco de este proceso, se desarrolló una investigación en equipo con ingeniería electrónica, denominado: Sistema de monitoreo y análisis en fermentación de café en el parque tecnológico de innovación del café TECNiCAFÉ; este modelo permitirá visualizar gráficos, tablas y métricas clave que ofrecen una visión detallada del estado del proceso de fermentación. Este dashboard facilitará la identificación de tendencias, irregularidades y patrones

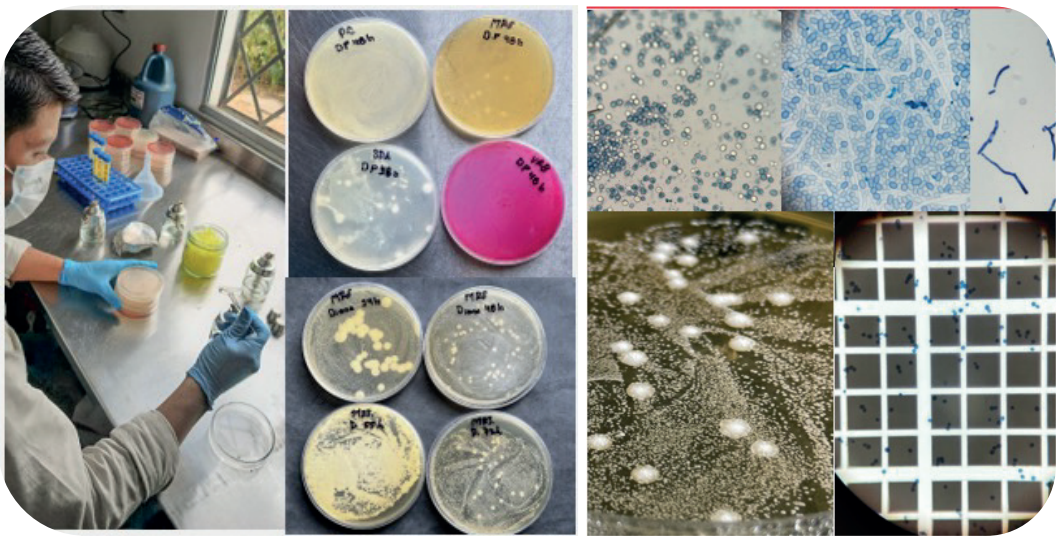
significativos, permitiendo tomar decisiones para optimizar la calidad y el rendimiento. En consecuencia, esta herramienta tecnológica brindará una interfaz intuitiva y personalizable, convirtiéndose en un recurso valioso para mejorar la eficiencia y la consistencia en la producción de café de alta calidad. o. En consecuencia, esta herramienta tecnológica brindará una interfaz intuitiva y personalizable, convirtiéndose en un recurso valioso para mejorar la eficiencia y la consistencia en la producción de café de alta calidad.



Así mismo, se trabajó en la evaluación de procesos de “Culturing”, en el que se usaron licores de fruta (piña, mandarina y maracuyá), encontrando que, aunque se genera una amplia gama de sabores, estos procesos, pueden alterar las características de los varietales, por lo que hacer procesos largos y costosos de producción de licores, y fermentaciones con frutas durante los procesos de fermentación no es rentable. Por otro lado, se evaluó el uso de microorganismos específicos e identificados, los cuales se han usado en otras industrias como la del vino y la cerveza, los cuales hacen que las características determinadas por una variedad de microorganismo, realcen los sabores; pero es importante tener en cuenta los tiempos de fermentación, para no perder las características en varietales.

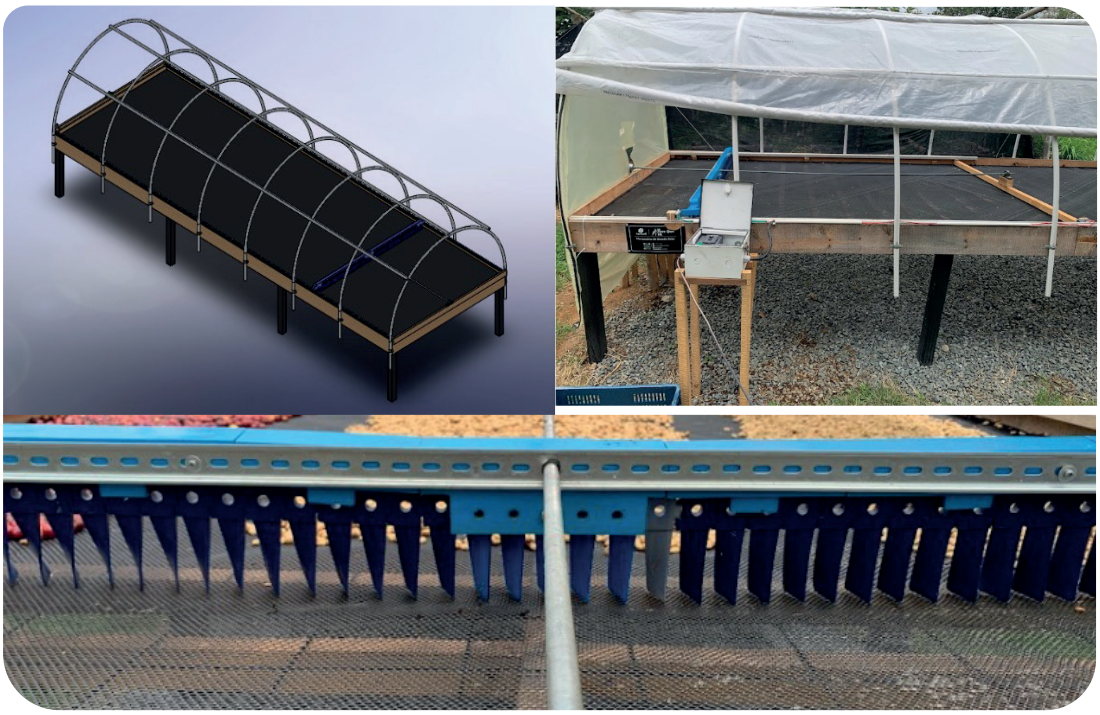


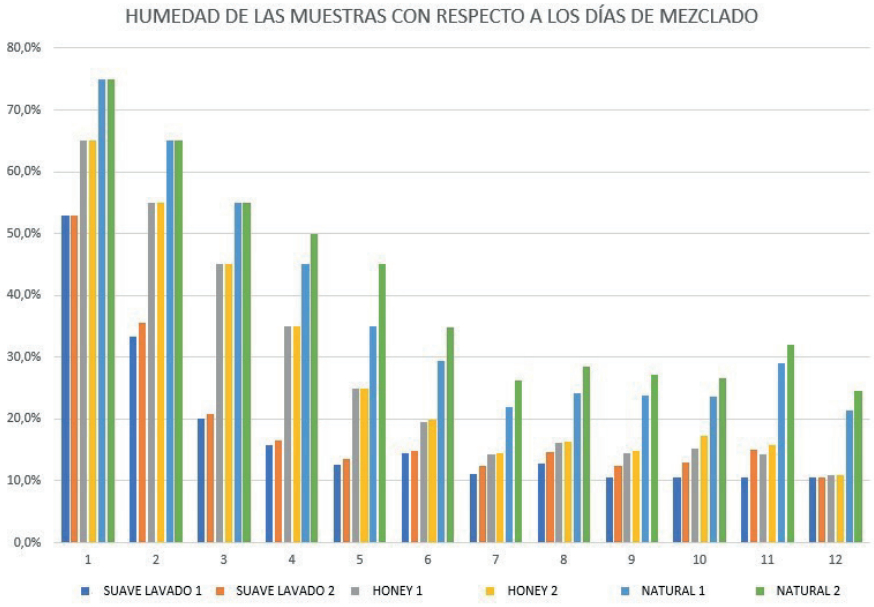
Otra de las actividades que se logró ejecutar como línea de innovación, fue el desarrollo de un protocolo de Fermentación de Arroz para la Producción de un Liquido Fermentador para Café; trabajo hecho por el pasante que vino de la universidad de Honduras, que planteó establecer un protocolo detallado para la fermentación de arroz crudo, que permitiera obtener un líquido con microorganismos aislados, los cuales fueron utilizados posteriormente para la fermentación de café. Como resultado importante de este trabajo, se descubrió que hay presencia de enterobacterias para el caso de arroz Diana®, por ejemplo, lo que genera olores desagradables. Esto significa que el arroz colombiano, tiene presencia de E. coli.



Agitación mecánica en sistemas de secado tipo marquesina:
Desarrollo de un prototipo para agitación mecánica del café, durante la etapa de secado; programa de investigación, Ingeniería Mecatrónica, UNICOMFACAUCA se ha validado y ajustado el modelo de secador solar diseñado por INNOVAKITS, al cual se le ha incluido un dispositivo automático para la mezcla de grano de café en un secador solar parabólico, empleando impresión 3D para la creación de sus componentes; este trabajo se desarrolló alrededor de una investigación de tesis, denominado: **“Desarrollo de un Sistema Automatizado para el Mezclado de Café Durante la Fase de Secado Parabólico ó Tipo Túnel”.**

Esta es una actividad alineada con el diseño e implementación de sistemas y protocolos de buenas prácticas de secado para pequeños productores, que permitirá obtener cafés con altos estándares de calidad.





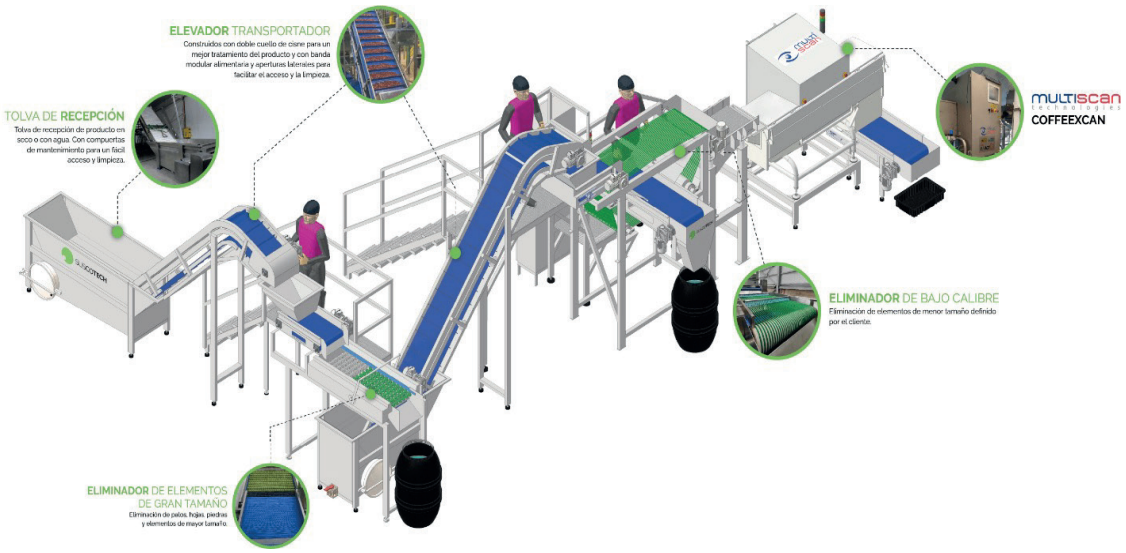
1.Mezclado dispositivo. 2. Mezcla manual tradicional

Objetivo: Conseguir procesos con altos estándares de calidad e inocuidad alimentarios.

Tratamiento de frutos desde la cosecha: transporte, conservación. En este aspecto, uno de los resultados más importante logrado, está enmarcado en las jornadas de transferencia de la tecnología y de conocimiento en Buenas prácticas agrícolas, de manufactura y de higiene en la manipulación de café en sus diferentes fases; donde se evalúa la efectividad del nuevo modelo de inspector de cerezas de INNOVAKITS que recibe el volumen del café obtenido en el “Mediverdes”, trabajo enmarcado dentro de la implementación de la vitrina tecnológica y de transferencia de tecnología que hace el parque.



Línea de limpieza, clasificación, evaluación y selección de cerezas de café a través de la tecnología mecatrónica no invasiva al 100% de la masa. En el marco del desarrollo tecnológico que han hecho nuestros socios fundadores Multiscan Technologies, Supracafé España y Supracafé Colombia S.A., con la primera línea de limpieza, clasificación, evaluación y selección de cerezas de Café a través de la tecnología mecatrónica no invasiva al 100% de la masa, para el año 2024, se ha implementado una estrategia comercial a través de proyectos que se vienen ejecutando en el marco de los proyectos que se vienen ejecutando principalmente en el norte del Cauca con ASOCAÑA, donde una de las necesidades e inversiones del proyecto, será la implementación de una central de beneficio de café que tendrá avances tecnológicos importantes, donde el objetivo de esta tecnología, este alineada con el aprovechamiento de los co-productos de café, principalmente la cereza.



Objetivo: Desarrollar sistemas avanzados de trazabilidad

Blockchain y otras tecnologías para la trazabilidad. Un resultado importante ha sido el desarrollo de la plataforma comercial Conexcoffee, apoyada con recursos del proyecto Colinnova; donde se conformó la alianza entre las empresas Buxtar, UNICOMFACAUCA, TECNiCAFÉ e INNPROCAFÉ en el marco de la Convocatoria Alianzas Estratégicas del programa COLINNOVA con recursos del Ministerio de Ciencia y Tecnología por $150.000.000, ejecutando el proyecto: Desarrollo de una Plataforma de Comercialización de Cafés Especiales para Pequeños productores en el Departamento del Cauca; esta plataforma, incorpora tecnologías de analítica de datos.

Actividad : Agricultura sostenible con principios agroecológicos.

Objetivo: Desarrollar de Ecotecnologías para la mitigación y adaptación al Cambio y Variabilidad Climática.

Agricultura de precisión y climáticamente inteligente, agrifotovoltaicos.

Sistema de sombrío.
Durante el año 2024, se apoyó y acompañó el trabajo al que se comprometió el parque con la firma del acuerdo de Bosques, suelos y clima, en el que ha participado activamente de la definición de estrategias que respaldan a los países productores de café, para obtener garantías comerciales de su café en los países que iniciarán la evaluación de cero deforestaciones en cultivos que aporten materias primas a estos países, principalmente europeos.

Bajar el impacto ambiental y las huellas hídricas y energéticas de los procesos.
Se continúan haciendo trabajos de acompañamiento a asociaciones y productores, en los que se comparten estrategias de manejo del sistema productivo, que responda de manera positiva en el impacto ambiental, la huella hídrica y energética, es así como se han evaluado y ensayado diferentes calculadoras ambientales, encontrando respuestas muy diversas a una misma variable con el uso de diferentes herramientas.

Durante el 2024 se realiza acercamientos con Neptura, Nodriza y La Universidad Distrital francisco José de Caldas se logra la articulación de TECNiCAFÉ como aliado, para el estudio e implementación de sistema hidropónico automatizado con el fin de validar y promover prácticas de propagación de material vegetal bajo sistemas controlados.





Objetivo: Manejo de suelos.

En este objetivo, se ha trabajado con un modelo en el que se evalúan tres fuentes y dos dosis de bioestimulante (uno a base de mucílago de café) como complemento de una fertilización edáfica balanceada comparados con el plan de fertilización de la finca sobre la producción y calidad del café. Hasta el momento el protocolo está en tabulación de resultados, pero se espera que haya Incremento en la fotosíntesis y productividad del cultivo; reducción de residuos contaminantes mediante economía circular; reducción de fertilizantes químicos (30-50%) en comparación con el manejo tradicional; aumento de la biomasa y uniformidad de frutos y mejor tolerancia al estrés abiótico.

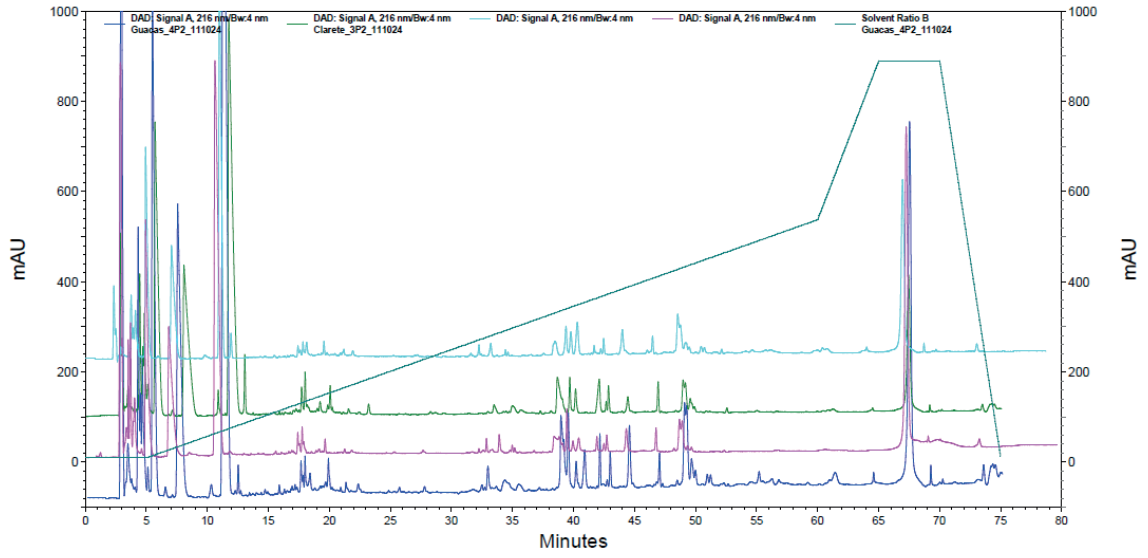


Paralelamente, se viene evaluando un proceso de Bioconversión de pulpa de café con larvas de mosca soldado (Hermetia illucens), realizando pruebas con cantidad y tipo de pulpa, masa de larvas y tiempo de bioconversión buscando ayudar a mitigar el impacto ambiental por mal manejo de la pulpa y demás desechos orgánicos, con este trabajo se plantea una Transformación de pulpa fresca en frass de alta calidad; una posible obtención de harina de larvas rica en proteína (>30%) Análisis químicos y bromatológicos de bioproductos y el uso del frass como abono.



Objetivo : Manejo Integral de Plagas y Enfermedades.

Controladores biológicos, productos inocuos. En el marco de trabajos de investigación con apoyo del programa de estancias Postdoctorales de MinCiencias, se está haciendo un trabajo de IDENTIFICACIÓN DE PÉPTIDOS CON POTENCIAL ANTIMICROBIANOS CONTRA FITOPATÓGENOS DEL CAFÉ Coffea sp EXTRAIDOS DE LA SECRECIÓN CUTÁNEA DE Dendropsophus columbianus. Trabajo que ha logrado hacer colecta de la especie de rana, hacer extracción y liofilización de la secreción, colecta, identificación y estandarización de cultivos y purificación de Hongos para obtención de esporas para pruebas biológicas en Laboratorio (Phoma y Colletotrichum) y finalmente se ha hecho fraccionamiento de la Secreción cutánea para obtención de péptidos para actividad Biológica- Universidad del Valle.



Por otra parte, se viene adelantando con la empresa Blue Planet, una serie de investigaciones que tienen por objeto:

Proyecto 1:

Tipo de proyecto: Ambiental

BIORREMEDIACIÓN DE SUBPRODUCTOS ORGÁNICOS DEL BENEFICIO DEL CAFÉ

Proyectos de impacto ambiental: Con respecto a la restauración de las aguas mieles, SUPRACAFÉ viene trabajando con la pulpa, se estima que esta cosecha puede generar 12 toneladas de materia orgánica para los cuales BluePlanet aportó el bioinsumo necesario para la degradación controlada. Se propuso realizar el biotratamiento a las estimadas 30 toneladas existentes de cosechas anteriores para aprovechar su aporte nutricional y eliminar un posible foco de proliferación de la Broca.

Proyecto 2:

Tipo de proyecto: Agrícola

PRODUCCIÓN DE CHAPOLAS DE CAFÉ DE ALTO VALOR GENÉTICO

Proyecto bioestimulación de material de siembra: Se encontró que las chapolas del primer ensayo presentaban una severa afectación en su desarrollo vegetativo y después de descartar deshidratación, golpe de sol y Dampin off, se concluye que hubo una intoxicación al haber utilizado un abono inmaduro. Por lo que se recomendó una medida de choque con biorremediación y bioestimulación a pesar del avanzado estado en deterioro de la raíz y las hojas. En el segundo ensayo se presenta un cambio significativo al no reportarse precocidad, vigor vegetativo ni mayor porcentaje de germinación en las semillas con el biotratamiento. Por el

contrario, las semillas del tratamiento convencional de la finca presentan un mayor porcentaje de germinación y mayor vigorosidad.ción y mayor vigorosidad.

Proyecto 3:

Tipo de proyecto: Agrícola

BIOESTIMULACIÓN DE CAFETALES CON INSIDENCIA DE ROYA Hemileia vastatrix

Proyecto de control fitosanitario: En el Lote 17 con la variedad Caturra, se ha pasado de una incidencia de roya, de 55.6 a 42.9%, en la tercera evaluación y la severidad de l6,6 bajo a 2.0%.

Proyecto 4:

Tipo de proyecto: Industrial

PERFILACIÓN DE LA TAZA DE CAFÉ

Proyecto de control de calidad: Se han programado las fechas con los picos de cosecha ideales para realizar lo biotratamientos que en esta oportunidad se aumentaron a 3 bio-fórmulas más para evaluar su efecto en la calidad.

Objetivo: Valoración de Bienes y Servicios Ecosistémicos

Servicios de Regulación Hídrica.

Descripción Proyecto Seguros y Cambio Climático: Fricciones de Información y Adaptación al Cambio Climático, A pesar de la alta vulnerabilidad a eventos climáticos adversos, la demanda por los seguros climatológicos en el Cauca es baja y el mercado es prácticamente inexistente, incluso dado que el riesgo de exceso de lluvia durante el período de floración del café es significativo. En este proyecto, contactamos a 1,043 pequeños y medianos caficultores, quienes tomaron más de 40 decisiones de seguros climáticos con incentivos reales para determinar la importancia de las fricciones de información tanto en la demanda como en la posible formación de mercados.

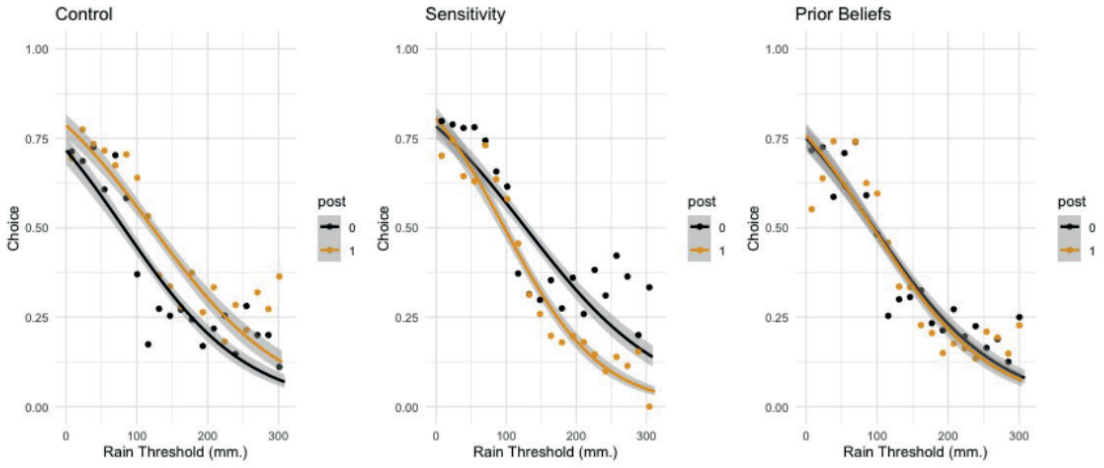
En la encuesta base, encontramos que menos del 2% de productores alguna vez han tenido algún seguro, tanto climatológico como agrícola. La primera conclusión consistente en todas las poblaciones es una extrema insensibilidad a las características de los seguros climatológicos. Esto quiere decir que la demanda es demasiado baja para productos de muy buena calidad, pero al mismo tiempo demasiado alta para productos de muy mala calidad. Esta característica no puede ser explicada exclusivamente por la falta de confianza en las compañías aseguradoras o en fricciones culturales al no creer en la utilidad general de los seguros. La explicación más consistente es que los productores no tienen suficiente información para evaluar la calidad de cada producto: no pueden diferenciar un producto bueno de uno malo. Esto presenta un incentivo perverso para aseguradoras y pre-

viene la formación de mercados competitivos y robustos. La situación es empeorada por la realidad que, según nuestro modelo neuroeconómico, un proveedor de seguros que, por motivos altruistas, ofrezca productos de alta calidad, puede perder participación de mercado por competidores con productos de calidad inferior. Al ofrecer productos de baja calidad que pagan con probabilidades extremadamente bajas, los productores son eventualmente defraudados, lo que previene la futura entrada de productos de alta calidad, ya que los productores dejan de creer en los seguros en general, sin poder identificar un producto bueno cuando es ofrecido.

En la siguiente fase, realizamos una intervención para aliviar las fricciones de información documentada en la encuesta base y repetimos la encuesta para medir el efecto. El desafío principal en esta fase fue lograr mantener contacto con los productores después de la primera entrevista. De los 1,043 productores, sobre 650 tuvieron que ser descartados debido a la dificultad en el seguimiento. La atrición diferencial de este grupo requirió la re-organización del proyecto, contactando a organizaciones locales directamente para poder agrupar a productores en sesiones coordinadas. Actualmente, el grueso de productores se concentra en Corinto, La Vega, Miranda, y Balboa. Para obtener poder estadístico, buscamos expandir la muestra a productores en Argelia.

Los productores son asignados a una de tres condiciones. La primera es de información climatológica. En esta, los productores reciben pluviómetros individuales, incentivos para registrar sus totales de lluvia diarios, e información sobre lluvia diaria por WhatsApp, durante 15 días. Al momento de la medición final, también ofrecemos datos históricos de lluvia y les explicamos el efecto de la lluvia durante la floración en sus cultivos. La segunda condición es de publicidad, en la que los productos reciben también por WhatsApp videos con comerciales para productos similares ofrecidos en el departamento de Huila (Café Seguro), comerciales de otros seguros, y videos generales sobre el cambio climático. Estos videos son presentados nuevamente durante la sesión final.

A pesar de que los resultados aún son preliminares debido al limitado poder estadístico, hemos encontrado evidencia que la intervención de información climatológica logra mejorar significativamente la sensibilidad de los productores a las características de productos. Esto refleja que los productores ahora son capaces de, por su propia cuenta, diferenciar la calidad de distintos productos. En particular, los productores logran reducir su demanda de productos de mala calidad. En comparación, la intervención de publicidad no tiene ningún efecto en la capacidad de inferir la calidad de los productos, pero si reduce la demanda relativo al grupo de control. Esto se debe a que el grupo de control incrementa su demanda en la segunda sesión, posiblemente efectos de mayor confianza en la contraparte al tener una segunda sesión. Esto demuestra, al menos en estos resultados intermedios, que intervenciones que únicamente busquen publicitar seguros pueden empeorar el mercado competitivo de seguro y posiblemente incrementan la vulnerabilidad de productores a seguros de calidad inferior.



Servicios de Estabilización de Suelos, Conservación de Biodiversidad y Efecto Sumidero de Carbono.

Con la propuesta del Proyecto de Ordenamiento Ambiental Productivo del Corredor Biológico entre los Parques Nacionales Puracé – Munchique, en alianza con diferentes actores del sector ambiental, con quienes se está planificando el logro de varios objetivos que cubren las actividades anteriormente descritas, pero desafortunadamente por ser este una propuesta bastante amplia y retadora, no se ha logrado desarrollar una gestión y alianza efectiva que nos dé la oportunidad de ejecutarla, logrando solo hasta el momento, presentar el proyecto a dos fuentes de financiación que aún no dan respuesta. Este trabajo tuvo un retraso para su gestión por la no asignación de recursos desde el gobierno nacional, recursos que fueron definidos a finales a finales del año 2023 y que siguen con vicios administrativos hasta el momento.

Actividad: Altas Tecnologías para Procesos.

Objetivo: Desarrollo de sistemas de secado de alta tecnología

Con la entrega de un sistema de secador solar de la empresa INNOVAKITS, se dio inicio a un sistema de seguimiento de variables para definir métodos alternativos de respaldo a este sistema de secado que permitan mejorar los procesos y los tiempos en términos de eficiencia y calidad del producto final, estos sistemas sencillos permiten hacer seguimiento a variables como humedad y temperatura que influyen sobre el secado y tiempo de secado. Igualmente se da inicio al establecimiento de un modelo de secado solar con el uso de algunos materiales de bajo costo, para hacer mejor aprovechamiento de los espacios en los que la empresa PROPLACOL, se ha integrado a la propuesta de validación, con un material para el sistema de secado, con materiales de última generación que hacen del secado un sistema eficiente.



Actividad: Aprovechamiento y Valorización de Co-productos Cafeteros.

Objetivo: Producción de nuevos alimentos a partir de co-productos.

Se continúan los trabajos en el laboratorio gastronómico en protocolos de producción y aprovechamiento, con las empresas PAZCAFÉ y GUSTICAFÉ. Nuevos ingredientes y recetas gastronómicas en el restaurante.

Este año, se estuvieron realizando ejercicios de vigilancia tecnológica para la producción y pruebas de harina de pulpa de café para la panificación. Es así como se avanzó con el desarrollo del trabajo de investigación: **PROPUESTA PARA LA OBTENCIÓN DE HARINA A PARTIR DE LA CÁSCARA DEL CAFÉ (Coffea arabica) EN LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO DE PANIFICACIÓN EN EL PARQUE TECNOLÓGICO DE INNOVACIÓN (TECNiCAFÉ);** con este trabajo se avanzó con Pruebas de Absorción y solubilidad, espectroscopia FTIR & NIIR, Potencial Zeta & Análisis de Partícula y Texturometria, dando como resultados iniciales importantes: Viabilidad técnica: La harina de cáscara de café puede sustituir hasta un 25% de harina de trigo en productos panificados como fue la elaboración de galletas, panes, tortas y un pan sin gluten, aportando beneficios funcionales y sensoriales diferenciados.









Objetivo: Generación de fertilizantes a través de co-productos.

A partir de este objetivo que ha hecho parte del plan de acción del parque ha sobresalido el trabajo que se viene haciendo con la producción de abonos orgánicos, los cuales se han implementado en la Biofábrica en la que se ha establecido un medio para el compostaje de residuos orgánicos, manejo de lixiviados, preparación de bioles con la reutilización de aguas residuales del beneficio del café. Con este avance, se ha hecho un trabajo de transferencia tecnológica a Grupos de caficultores realizando práctica de producción de bioles y supermagro, con el uso de prácticas de agricultura regenerativa.



Actividad: Vigilancia Tecnológica, Inteligencia Coopetitiva, Prospectiva Sectorial y Gestión de la innovación.

Objetivo: Desarrollo de instrumentos en vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva.

En esta fase se ha ido consolidando con la Universidad del Cauca, una alianza de manera directa a través de sus herramientas de vigilancia que apoyen esta tarea.

02

LINEA
Estratégica

El año 2024 ha sido un periodo de consolidación y crecimiento para la Gerencia Socio empresarial del Parque Tecnológico de Innovación del Café. A través de diversas estrategias, alianzas y proyectos, hemos trabajado en el fortalecimiento del ecosistema caficultor, impulsando la innovación, la sostenibilidad y la competitividad en la región.

Durante este periodo, nos enfocamos en la estructuración de modelos de negocio sostenibles, el acceso a mercados nacionales e internacionales, el desarrollo de capacidades empresariales y la promoción del café de especialidad como eje dinamizador de la economía local. A través de iniciativas clave como **ZASCA Agroindustria Café**, la articulación con gremios, cooperativas, productores, organizaciones de economía popular y la participación en eventos de gran impacto, logramos generar nuevas oportunidades de crecimiento para los actores de la cadena de valor del café.

Además, en el marco del Proyecto **Café para la Paz,** se fortalecieron iniciativas productivas lideradas por población en proceso de reincorporación, promoviendo su integración socioeconómica a través de la caficultura. Se brindó capacitación en técnicas avanzadas de producción y comercialización, asegurando su participación en mercados de alto valor. Este esfuerzo permitió mejorar la calidad del café producido y generar condiciones más equitativas para el desarrollo empresarial de estas comunidades.

En línea con nuestro compromiso ambiental y de sostenibilidad, el proyecto Colombia Sostenible ha sido un pilar fundamental en la promoción de prácticas agrícolas responsables. A través de este programa, se han implementado estrategias para la reducción de la huella de carbono, el uso eficiente de los recursos naturales y la adopción de modelos productivos resilientes al cambio climático. Estas acciones han permitido fortalecer la caficultura como una actividad sostenible, garantizando la conservación del medioambiente y la estabilidad económica de los productores.

Este informe presenta un balance detallado de los logros alcanzados, los retos enfrentados y las perspectivas para el futuro, reafirmando nuestro compromiso con el desarrollo socio empresarial del sector cafetero y la construcción de un tejido productivo incluyente, competitivo y sostenible.

LÍNEA ESTRATÉGICA 2.

EMPRENDIMIENTO Y CLUSTERIZACIÓN

Nuestra misionalidad, es la de gestionar el ecosistema de emprendimiento de base tecnológica para crear nuevos productos y servicios sectoriales.

Para fortalecer el emprendimiento y la dinamización del vivero empresarial, trabajamos en la estrategia de fortalecer, en el Departamento del Cauca, El Centro de Reindustrialización Zasca Café, espacio que busca brindar asistencia técnica integral para la economía popular y microempresas para mejorar la productividad, fomentar el crecimiento

empresarial, acceder a nuevos mercados, promover procesos asociativos y generar conexiones financieras, basado en la vocación productiva en café de los primeros 43 beneficiados de la cohorte 1 que fueron atendidos. Este proyecto se ejecuta con la Cámara de Comercio del Cauca, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, a través de Innpulsa Colombia.



El programa tiene un alcance para atender a 160 empresas en un tiempo de 2 años, atendiendo cohortes de aproximadamente 40 empresas u organizaciones de economía popular, con la ruta metodológica que se presenta a continuación y que abarca 3 frentes i) desarrollo productivo sostenible ii) desarrollo del ser y iii) desarrollo comunitario:



Con un equipo técnico cualificado, se implementó la ruta metodológica abarcando 9 actividades como fueron: i) evento de apertura ii) diagnóstico de entrada y estructuración del plan de acción iii) desarrollo de la rueda de negocios inversa iv) asistencia técnica v) desarrollo del ser vi) desarrollo comunitario vii) rueda de negocios viii) diagnóstico de salida y encuesta de satisfacción ix) evento de cierre. Los resultados de la intervención se sintetizan en los cuadros adjuntos.

FASE	ACTIVIDAD	% AVANCE	ENTREGABLES	OBSERVACIONES
3. FASE DE EJECUCIÓN	1. Evento de apertura	100%	F11 Informe evento de apertura. F12 listado de asistencia.	Informe y evidencias entregados
	2. Diagnósticos entrada y plan de acción.	100%	F13 Informe de diagnósticos de entrada. F14 Plan de acción.	Diagnósticos 100% Planes de acción 100% Informe y evidencias del diagnóstico realizado 44 planes de acción elaborados participativamente
	3. Rueda de negocios inversa	100%	F15 Informe de Rueda de Negocios Inversa. F12 Listado de Asistencia.	Informe y evidencias entregado, Invitados: 1. Paola Trujillo – Patio Bonito (café de especialidad) 2. Omar Benítez – Caficauca (café de especialidad) 3. Elkin Galvis – Boquialimentos (canales para café tostado y coproductos) 4. Café Rufino – Ciclos cortos de comercialización en territorio.
	4. Asistencia técnica	100%	F16 Informe de Desarrollo Productivo Sostenible. F12 Listado de Asistencia.	Actividad desarrolladas: Mercado: 43/43 – 100% (5 horas) 43/40 – 107% Calidad 1: 43/43 – 100% (16.5 horas) 43/40 – 107% Calidad 2: 43/43 – 100% (16.5 horas) 43/40 – 107% Innovación: 43/43 – 100% (7 horas) 43/40 – 107% Empresarial: 43/43 – 100% (7 horas) 43/40 – 107% https://docs.google.com/spreadsheets/d/1pO-cNHOJPGv05pLxi1s0Oi57V6QJmJyM/edit?gid=501271042#gid=501271042

FASE	ACTIVIDAD	% AVANCE	ENTREGABLES	OBSERVACIONES
3. FASE DE EJECUCIÓN	5. Desarrollo del ser.	100%	F17 Informe desarrollo del ser. F12 listado de asistencia.	Actividad ejecutadas 43/43 beneficiarios 311/387 Horas (9 horas * 43 UP) 43/43 – 86% - 100%
	6. Desarrollo comunitario	100%	F18 Informe de Desarrollo Comunitario. F19 Informe Asistencia Grupal F12 Listado Asistencia.	Actividad ejecutada 43/43 UP participantes
	7. Rueda negocios	100%	F20 Informe Rueda de Negocios. F12 Listado Asistencia.	Rueda de negocios: Conexiones comerciales de valor: 1. 8 noviembre 2024 (20/43 UP) 2. 27 noviembre 2024 (10/43 UP)
	8. Diagnóstico de salida y encuesta de satisfacción.	100%	F21 Informe diagnóstico salida.	Se cuenta con el 100% de los diagnósticos de salida realizados. Informe en elaborado
	9. Evento de Cierre.	0%	F22 Informe de evento de cierre. F12 Listado de Asistencia Grupal.	Actividad pendiente por ejecutar en el primer trimestre del año 2025, una vez culminada la auditoria con informe respectivo y contar con la disponibilidad de agenda de Innpulsa y la Cámara de Comercio del Cauca .

FASE	ACTIVIDAD	% AVANCE	ENTREGABLES	OBSERVACIONES
4. FASE DE SEGUIMIENTO Y MOITOREO	1. Seguimiento al plan de acción por Mipyme	50%	F28 Seguimiento de Mipyme o unidad productiva.	En proceso de ejecución
	2. Seguimiento a Indicadores e informe final	50%	F23 Informe Final de Cierre Zasca Agroindustria	Avance en la redacción de informe final. Se debe culminar con las actividades de registro de marca para finalizar el informe

El proyecto inició su ejecución con un número de 44 participantes y culminó con 43 de manera satisfactoria. La asistencia técnica abarcó las áreas comerciales, calidad, sostenibilidad, innovación y financiera.



Destacamos el trabajo realizado en el marco del proyecto DESARROLLO RURAL INTEGRAL PARA EL NORTE DEL CAUCA- ASOCAÑA – MINAGRICULTURA-TECNICAFÉ, el cual tiene un alcance de construir modelos de negocio para 550 caficultores de 5 municipios de la región norte del departamento del Cauca; en el año 2024 iniciamos el proceso de estructuración de 23 modelos de negocio de emprendedores vinculados con el proyecto, los cuales recibieron formación en modelo de negocio, estudio de mercado con identificación de clientes potenciales e identificación de necesidades, mercados internacionales.



Participación

- **DESARROLLO RURAL INTEGRAL PARA EL NORTE DEL CAUCA- ASOCAÑA – MINAGRICULTURA-TECNICAFÉ**
- Transformación y comercialización internacional de productos a pequeña escala.
- Modelo de negocio para **550** productores
- Modelo Comercial: Oferta de calidad
  Apertura y consolidación de mercado
  Maximizar beneficios al productor (crédito, asistencia técnica, innovación)
- APP Conformada
- Estudio de mercado y alianzas comerciales
- Diseño del modelo de negocio

FORTALECIMIENTO AL PROCESO DE REINCORPORACIÓN ECONÓMICA DE LOS EXCOMBATIENTES FARC-EP, CON ÉNFASIS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA, A TRAVÉS DE APOYO AL MERCADO DEL CAFÉ CON VALOR AGREGADO

Finalizamos en el año 2024 el proyecto de Café para la Paz “Fortalecimiento al proceso de reincorporación económica de los excombatientes FARC-EP, con énfasis en el departamento del Cauca, a través de apoyo al mercado del café con valor agregado” financiado por la Agencia Española de Cooperación AECID con importantes aportes del Comité de Cafeteros del Cauca (Federación Nacional de Cafeteros), Agenciapara Reincorporación y Normalización (ARN), la Sociedad de Activos Especiales SAE, El SENA Regional Cauca, La Federación Mesa Nacional del Café FEMNCAFÉ, la Cooperativa CECOESPE, y la OIM. El objetivo del proyecto buscaba apoyar el proceso de reincorporación de los excombatientes que cuentan con proyectos productivos en el sector café, para generar una estrategia de agregación de valor para el mismo, que les permita acceder a mercados de especialidad, haciendo sostenible su actividad y generándoles ingresos para una vida digna; a través de 2 grandes resultados:

Resultado 1: 134 asociad@s a la Cooperativa CECOESPE fortalecen su proyecto productivo y de vida implementando una estrategia de agregación de valor y comercialización del café pergamino seco.

Este resultado se alcanzó, desplegando las siguientes actividades:

1. Elaboración de un estudio de mercado

Se estableció como punto de inicio la realización de un estudio de mercado a través de una consultoría que pudiese identificar las oportunidades para la

comercialización de café tostado y molido. Este estudio de mercado permitió identificar el comportamiento del consumo de café en el mercado interno, la segmentación del público objetivo, conocer quiénes son los consumidores potenciales, sus características demográficas, comportamientos y hábitos de compra. Todo esto permitió el desarrollo y construcción de mensajes de marketing más efectivos y personalizados. Frente al análisis de la competencia, permitió Identificar los principales competidores y con ello lograr encontrar la forma de diferenciar a CECOESPE de los demás cafés en el mercado, por su calidad, precio asequible y la profundización de la historia social detrás del café.

2. Modelo y plan de negocio

Al igual que el estudio de mercado, la Cooperativa no contaba con un modelo y plan de negocios, se construyó participativamente el modelo de negocio para la comercialización de café tostado de la Cooperativa Ecomun La Esperanza (CECOESPE), el cual se centra en crear, captar y entregar valor a los clientes, destacando la importancia de adaptarse a un mercado que busca calidad y sostenibilidad. Dentro de los elementos clave del modelo y plan de negocio construido con y para la Cooperativa encontramos:

A. Segmentación de clientes: El enfoque está en consumidores bien informados y que valoran la calidad del café.
B. Propuesta de valor: Se busca ofrecer café tostado de alta calidad, enfatizando la sostenibilidad y el comercio justo, lo que resuena con las tendencias actuales del mercado.
C. Canales de distribución: Se propone emplear canales directos como una página web y redes sociales, así como canales indirectos a través de intermediarios.
D. Recursos clave: Se identifican recursos físicos y humanos necesarios para el funcionamiento del modelo. Para ello es necesario la formación de quienes estén involucrados en la cadena de valor del café.
E. Actividades clave: La gestión de plataformas de comercialización y el marketing son esenciales para llevar la propuesta de valor al mercado.
F. Asociaciones clave: Se busca colaborar con el enclave organizativo de las organizaciones de personas en proceso de reincorporación como la Mesa Nacional del Café, ECOMUN y otros que puedan consumir café, pero a la vez comercializar en los territorios de incidencia de estas.
G. Estructura de costos: Incluye costos de operación, adquisición de productos y marketing, asegurando la viabilidad económica del modelo.

3. Estrategia de MKT y comercialización

El Plan de Marketing para "Café sabor la esperanza" se centró en el objetivo de poder incrementar las ventas de café tostado y molido en un mínimo de 20% mediante estrategias que posicionaran la marca en segmentos de mercado específicos. Para la elaboración de esta se tomó el estudio de mercado realizado en el año 2022 que

analizó la demanda y oferta de café, identificando oportunidades de crecimiento. Las estrategias incluyen la promoción física, marketing digital y la creación de experiencias de café, especialmente dirigidas a un público amplio, pero con tendencias a consumir cafés diferenciados. En resumen, se destaca la necesidad de un marketing más efectivo para mejorar el posicionamiento y reconocimiento de "Café sabor la esperanza" en el competitivo mercado del café en Colombia.

4. Desarrollo de producto y marca Registro Superintendencia

En desarrollo del proyecto, se acompañó a la Cooperativa y se logró realizar un mejoramiento de la marca, cambio de estilo en el empaque y registro de esta ante las entidades competentes. Este desarrollo de marca y mejoramiento del empaque también fue parte de las deficiencias identificadas durante los procesos de construcción del modelo y plan de negocios, al igual que dentro del plan de marketing, pues se requería avanzar hacia una presentación del producto que lograra captar al público y siguiera una gama de colores que trasmitiera pureza, paz y calidad.



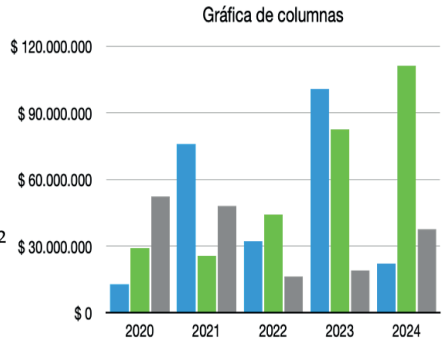


Todo lo anterior se aunó con el propósito de aumentar los ingresos de los asociados y asociadas a la Cooperativa Ecomun la Esperanza, que para el año 2020 los ingresos por cultivo de café (café pergamino) y los relacionados por elaboración de productos de café (café tostado y tostado y molido) solo llegaban a un total de $ 42.171.847 donde $ 29.158.899 correspondían a ventas de café tostado y molido y $ 13.012.948 a ventas de café en pergamino .

Para el año 2023 los ingresos generados por cultivos de café (café pergamino) se situaron en $ 100.756.918 y los relacionados por elaboración de productos de café (café tostado y tostado y molido) estuvieron en $ 82.494.724, lo que significa un aumento del 334%.

Comparación de ventas por año

VENTAS	2020	2021	2022	2023	2024
Café pergamino	$ 13.012.948	$ 76.064.098	$ 32.011.800	$ 100.756.918	$ 22.230.000
Café tostado	$ 29.158.899	$ 25.432.914	$ 44.058.907	$ 82.494.724	$ 111.036.316
Otros ingresos	$ 52.436.976	$ 48.067.228	$ 16.373.244	$ 19.000.000	$ 37.520.000



Valores tomados de los EEFF 2020, 2021, 2022, 2023 y 2024 de CECOESPE

5. Desarrollo de capacidades y competencias de agregación de valor (transformación) en cadena de valor del café de CECOESPE formación – pasantías.

En el marco del proyecto se avanzó en el fortalecimiento de las competencias y habilidades de los asociados, a través de la formación en diferentes niveles según las necesidades.

- 20 asociados se formaron en Operarios de Labores de Campo en Producción de Café.
- 1 asociada fortaleció sus conocimientos en Barismo, certificada con el título de Barista Intermedio, por la Asociación de Cafés Especiales (SCA).
- 2 QProcessing formados y certificados por el Coffee Quality Institute.
- 2 catadores de café en formación, cuya función es la de poder certificar de manera física y sensorial la calidad del café, según sus aromas, fragancias y demás aspectos organolépticos del café en taza.
- 1 persona que ha fortalecido sus capacidades en marketing digital a partir de la implementación del plan de marketing diseñado en el proyecto.
- 1 persona con conocimientos elevados en administración y coordinación de proyectos. Este aspecto es muy importante puesto que podrá disponer sus capacidades no solamente en la administración y coordinación de proyectos si no también en las actividades diarias de la cooperativa.

En total 27 asociados a la cooperativa fortalecieron sus capacidades y habilidades en las diversas áreas funcionales de la organización permitiendo con ello consolidar un equipo multidisciplinario para el desarrollo de los planes y tareas de la cooperativa.





6. Establecimiento, mantenimiento y mejora de cultivos de café.

Actualmente se cuenta con 125.000 árboles en la finca Trópicos Frutos de la Esperanza en el municipio de Yotoco (Valle) y con cerca de 29.000 árboles en la finca las Veraneras en el municipio de Timbio (Cauca).

La Entrega del predio la Esperanza (Trópicos Frutos de la Esperanza) por parte de la de La Sociedad de Activos Especiales (SAE), bajo la Resolución 369 de 2023 (por acuerdo interno el predio se le entrego a la FEMNCAFE), esta asignación de tierras, es tal vez, uno de los logros más importantes del proyecto entendiendo este, como la posibilidad de ampliar la producción de café y las acciones de integración de la Cooperativa y la Federación Mesa Nacional del Café. Es de mencionar que este predio llevaba más de 25 años sin intervención. El predio tiene una extensión de 119 hectáreas donde se han realizado las siguientes actividades:

- Establecimiento de 28 hectáreas de café. Igualmente se establecieron 2 has en la Finca Las Veraneras donde la Cooperativa realiza actividades de producción de café, a menor escala, puesto que allí apenas se cuenta con una extensión de 6.2 hectáreas sembradas en café. El aumento según línea de base es del 400% de los cultivos en tenencia, respecto al inicio de la intervención.
- Mejoramiento y adecuación de 3 estructuras con condiciones de alojamiento en la finca de Yotoco, las cuales permite tener condiciones adecuadas para las personas que realizan las actividades productivas en Yotoco.
- Adecuación de 2.622 metros de vías internas. Esta actividad representa también un logro muy importante, entendiendo que se realizó con maquinaria amarilla e ingenieros del batallón Agustín Codazzi, permitiendo así acciones conjuntas entre quienes en algún momento estuvieron enfrentados en armas. Esto pasa también por el reconocimiento y la reconciliación.
- Dotación de camarotes y menaje para el alojamiento de los trabajadores de la Finca Trópicos Frutos de la Esperanza.
- Instalación del secadero de café con capacidad de 2 toneladas de café en la Finca las Veraneras.
- Se adelantaron fertilizaciones y limpias de arvenses en el café sembrado en ambas fincas.
- Adecuaciones y adquisición de elementos para el mejoramiento de la calidad de café, como lo es la seleccionadora y clasificadora IRIS
- El Comité de Cafeteros del Cauca, realizó un aporte en equipos y herramientas de trabajo logrando con ello la transformación del predio que tenía más de 25 años en abandono.





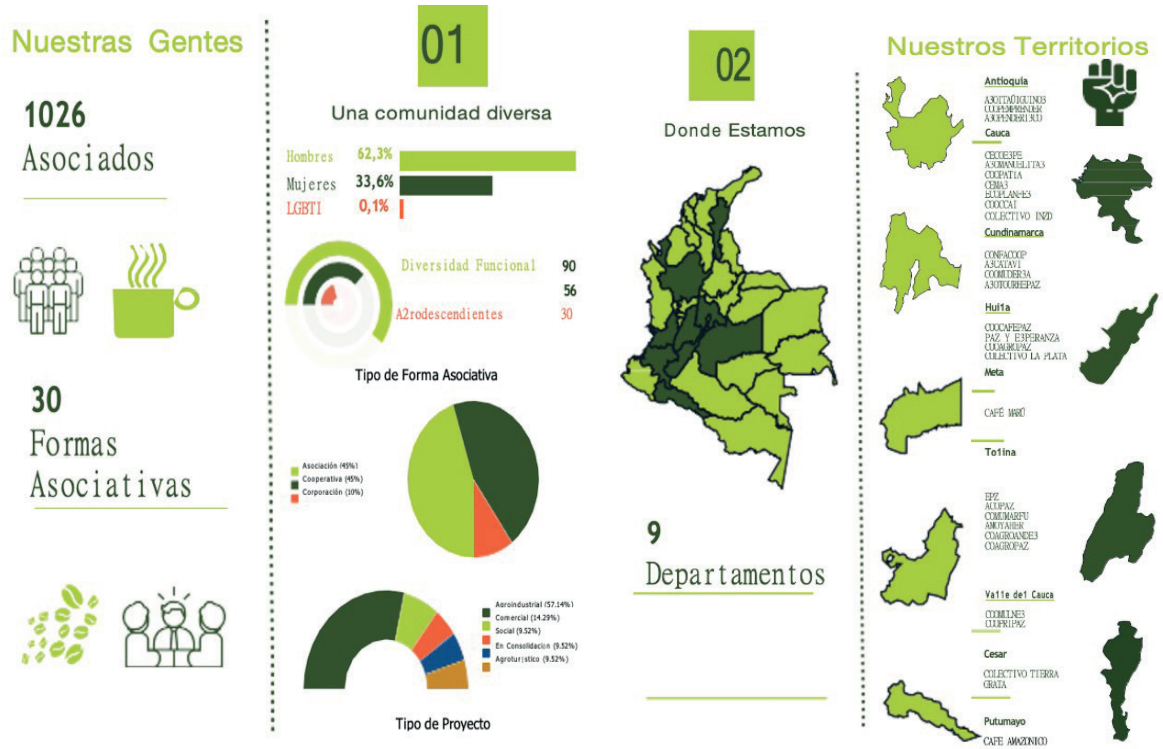
Acto de entrega del predio por parte de la Sociedad de Activos Especiales SAE

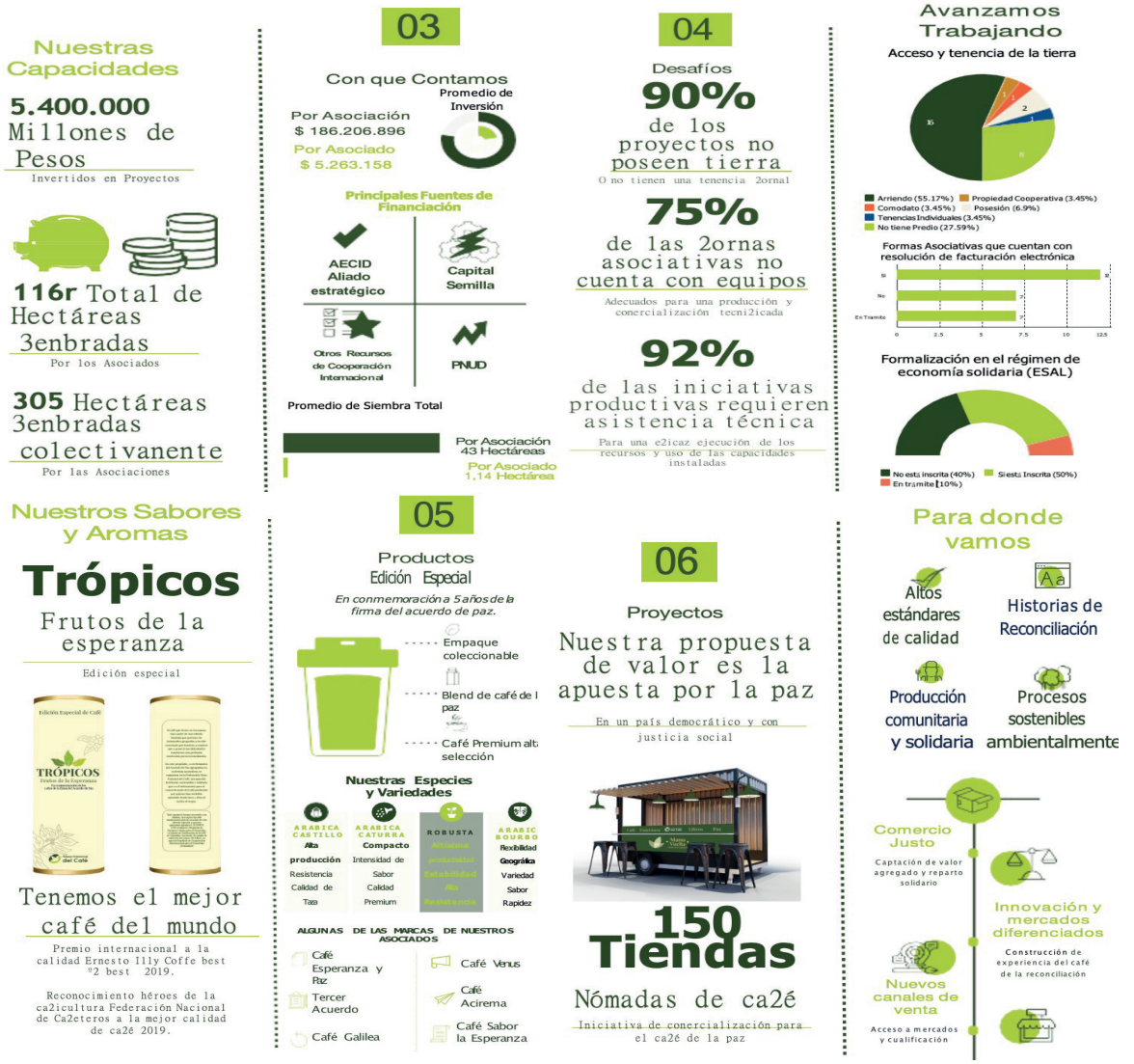
Resultado 2. Asociación Mesa Nacional de Café FEMNCAFÉ, fortalecida como espacio articulado, de apoyo comercial y generación de economías de escala de sus asociados.

Esta iniciativa de articulación organizativa y de encadenamiento de la producción de café en todos sus eslabones, surge como una iniciativa de juntanza de las organizaciones conformadas por personas en proceso de reincorporación. Se identificaron un total de 32 organizaciones en el país de las cuales 22 organizaciones constituyen legalmente la Mesa Nacional, el 23 de septiembre del año 2021, en el marco de las actividades del proyecto. Hoy la Mesa cuenta con 25 organizaciones asociadas formalmente y 6 que articulan sus actividades y que se encuentran en proceso de fortalecimiento y asociación.

1. Caracterización de cooperativas y sistemas productivos y de procesamiento (metodología única, enfoque sistémico, perfil taza, concurso calidad café).

Se avanzo en la caracterización de las organizaciones de la FEMNCAFÉ. Esta caracterización se realizó obteniendo los siguientes resultados:





2. Diseño de un Plan estratégico y Plan operativo de la Mesa (sostenibilidad) e Implementación de algunas acciones.

El plan estratégico de la Federación Mesa Nacional del Café (FEMNCAFÉ), se centra en fortalecer su papel en la cadena de suministro de café, promoviendo el desarrollo económico y social de las organizaciones asociadas a la misma y comunidades afectadas por el conflicto armado en Colombia. Se plantean objetivos claros para el periodo 2023-2028, enfocándose en el crecimiento, la mejora de la imagen corporativa, la rentabilidad y el desarrollo tecnológico, con un fuerte énfasis en la cohesión social y la construcción de paz.

Las acciones programáticas incluyen la modernización de equipos, la implementación de estrategias de marketing digital, el fortalecimiento de relaciones con aliados y la capacitación continua del personal. La FEMNCAFÉ plantea adaptarse

a un entorno cambiante, aprovechando oportunidades de mercado y superando amenazas, mediante la identificación y gestión de sus fortalezas y debilidades a través de un diagnóstico interno y externo. Enfoca sus esfuerzos en la venta de café en taza a través de una marca sombrilla denominada Trópicos y a hoy ya cuenta con dos tiendas para el consumo del café ubicadas en Medellín y Neiva.



Tienda Trópicos Medellín



Tienda trópicos Neiva

3. Desarrollo de capacidades y competencias de agregación de valor (comercialización) en cadena de valor de café pergamino seco.

Se logró avanzar en el mejoramiento de habilidades y competencias a partir de la realización de talleres formativos enfocados en la producción y transformación de café, al igual que formaciones especializadas en la cadena de valor como especializaciones en procesamiento, catación, tostión, barismo, comercialización.

Estas acciones se realizaron en articulación con actores como el SENA, OMI, Comité Cafeteros del Cauca, TECNiCAFÉ, Supracafé y la Universidad Javeriana de Cali.

- Entorno productivo para la formación técnico laboral en producción y transformación del café con énfasis agroindustrial.
- Procesamiento de productos derivados del café.
- Entorno productivo para la formación en café en trilla, tostión y catación.
- Diplomado sembrando café cosechamos paz.
- Entorno productivo en administración de tiendas de café y mantenimiento de equipos.

La Mesa Nacional del Café cuenta con 127 personas formadas como Técnicos Operarios de Labores de Campo en Café, 4 Baristas certificados por la SCA y 3 QProcessing certificados por el Coffe Quality Institute.



Acto de clausura de un entorno productivo



Certificado otorgado por la SCA

4. Ruedas de negocio y ferias.

Se avanzó en la visibilidad de las marcas de café a través de la participación en ferias de carácter nacional, significando una oportunidad de conexión comercial, para la realización de negocios y avanzar hacia el posicionamiento de la FEMNCAFE como espacio articulador de ventanas de oportunidad.

- Feria Producer & Roasting Fórum, realizado en la ciudad de Medellín.
- Feria Mundial del Café (primera feria realizada de carácter virtual utilizando tecnología de simulación del metaverso)
- Feria Mundial del Café. Cajibio Cauca
- Feria Mundial del Café. Cauca Sabe a Café. Popayán
- EXPOCAFÉ 2022 realizada en la ciudad de Bogotá.
- Expoespeciales
- Cali Festival. Cali
- The London Coffee Festival, realizada en la ciudad de Londres
- AGROEXPO. Bogotá
- Conexiones Comerciales. Entre Amigas
- Congreso gastronómico. Popayán
- Semana Santa. Popayán
- Sabor Barranquilla. Barranquilla

5. Subastas de café (Evaluación de muestras, catadores, logística).
Se logra realizar evaluaciones físico sensoriales de café, con el ánimo de identificar la calidad de café que producen las organizaciones. Los resultados de las catacio-nes, fueron positivos, las muestras evaluadas, todas superaron los 80 puntos SCA.

6. Desarrollo de distintivo colectivo.
Como parte de la estrategia comercial de la FEMNCAFE, desde su constitución se propuso la creación de un signo distintivo (sello o marca) que pudiese identificar los cafés producidos por las organizaciones de firmantes del acuerdo de paz. Es así como se construyó la marca TROPICOS.



Marca Inicial



Marca Actual

7. Desarrollo de capacidades profesionales transversales de planificación, orientación a resultados, gestión de proyectos, enfoque territorial, alianzas y mecanismos de articulación /cooperación, gestión de la incidencia política.

- Se logro avanzar hacia el mejoramiento contable de las cooperativas y los reportes a la Supersolidaria, de las 13 cooperativas federadas en la Mesa, 10 organizaciones se encuentran al día con la información contable y se siguen realizando actividades para llegar al 100% de las organizaciones.
- Se logro avanzar en el posicionamiento de la marca Trópicos y de la estrategia comercial de puntos físicos de experiencias (cafeterías). Al día de hoy se cuenta con dos puntos físicos de comercialización.
- Se logró canalizar recursos a través del proyecto Natural Paz con el PNUD y por sus resultados y actividades, en pro de la conservación del medio ambiente, fueron galardonados con el premio Ecuatorial 2024.
- Al finalizar el proyecto, la Federación cuenta con 30 organizaciones, 8 más de las iniciales, lo cual es un avance significativo de posicionamiento y reconocimiento de las organizaciones de base en quererse sumar a la integración cooperativa como medio para avanzar conjuntamente hacia objetivos comunes.

Incidencias no previstas:

Sin duda existieron cambios relevantes en la ejecución del proyecto generados en algunas ocasiones por factores externos. En el caso de los aspectos positivos relevantes que no se tenían contemplados en el marco del proyecto se encuentran:

- La voluntad de otros actores de contribuir y acompañar la experiencia organizativa de la Federación Mesa Nacional Del Café.
- El incremento de ventas de café de la Cooperativa Ecomun la Esperanza.

Frente a aspectos no previstos también nos encontramos con la afectación por el cambio climático lo cual nos retrasó la siembra de café en la finca trópicos generando con ello la necesidad de que se solicitara una prórroga de tiempo en la ejecución. Al igual el clima (verano) también generó retrasos en el desarrollo de los cultivos ya establecidos.

Otra de las dificultades ha sido la entrega de los certificados de contrapartida. Esto corresponden a las entidades institucionales como el Comité de Cafeteros, OIM, SENA y SAE. Aunque los resultados de sus acciones son tangibles el no tener dichos certificados puede contraer dificultades en la entrega de informes en el marco del proyecto.

Otras Incidencias no previstas positivas es la articulación con otros actores generadas desde el proyecto lo cual ha significado la complementariedad del ejercicio a través del apalancamiento de otras iniciativas que potencializan la caficultura y las organizaciones como son.

Proyecto Natural Paz, con recursos de la Cooperación Noruega
Proyecto turístico Manos al Campo con Fundación Promigas



VISIBILIDAD

En el marco del Proyecto, se realizaron actividades de difusión que permitieron visibilizar la organización financiadora AECID y todas las contrapartes y las organizaciones beneficiarias.

Estas se realizaron a través de redes sociales, en las Redes Sociales como Facebook- Instagram- Twitter. (Historias- Post).

Visibilización

Redes sociales



ptitecnicafe ✨ #COP16 | Esta semana recibimos la visita del Sr. Baltasar Fernández, jefe del Departamento de #Cooperación con Países Andinos y Cono Sur de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), quien visitó la finca Trópicos Frutos de la Esperanza, ubicada en Yotoco, Valle.

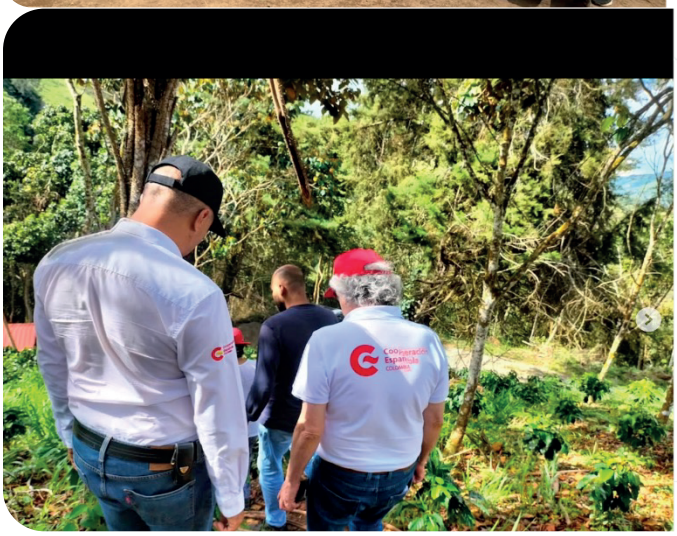
Durante su recorrido, el Sr. Fernández conoció de primera mano los logros alcanzados en el proyecto financiado por @aecidcolombia , que beneficia a hombres y mujeres firmantes del Acuerdo de Paz, quienes hoy forman parte de la Federación Mesa Nacional del Café @femncafe y de la Cooperativa @cecoespe ♻️☕. En su intervención, reafirmó el compromiso de la Cooperación Española en apoyar los procesos de paz en Colombia a través de iniciativas como esta, que fomentan una caficultura sostenible y de impacto social.

Viviana Narváez, Gerente Administrativa y Financiera de TECNiCAFÉ, resaltó que uno de los aspectos clave en este proceso de innovación transformativa es el programa de transferencia de conocimiento ejecutado por TECNiCAFÉ, en



ptitecnicafe Gobierno Nacional, a través de José Daniel Rojas, presidente de la Sociedad de Activos Especiales - @saesas1 y Alejandra Miller Directora de la Agencia de Reincorporación y Normalización - @arncolombia realizaron la entrega oficial de Titularidad del Predio TRÓPICOS: Frutos de la Esperanza, ubicado en el municipio de Yotoco – Valle del Cauca", a 1026 excombatientes quienes hoy le apuestan a la paz a través del café.

Como un hecho histórico en la construcción de paz de Colombia y gracias a la alianza interinstitucional liderada por la Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo @aecidcolombia AECID, la Agencia de Reincorporación y Normalización ARN, el Parque Tecnológico de Innovación del Café TECNiCAFÉ, socio ejecutor, y con el compromiso de la Federación Mesa Nacional del Café @femncafe que integra las diferentes formas asociativas, la Cooperativa Ecomún la Esperanza @cecoespe CECOESPE, como beneficiaros del proyecto: "El Café de la Paz", han materializado uno de los principales objetivos: el fortalecimiento productivo, organizacional y tecnológico del nuevo proyecto de vida de los firmantes del Acuerdo de Paz y sus familias.



ptitecnicafe · Seguir

ptitecnicafe Con éxito se desarrolló el IX Comité Gestor del Proyecto "Fortalecimiento al proceso de reincorporación económica de los excombatientes FARC-EP, con énfasis en el departamento del Cauca, a través de apoyo al mercado del café con valor agregado" que se llevó a cabo en la Finca "Trópicos: Frutos de la Esperanza".

En esta sesión, representantes de la Federación Mesa Nacional del Café @femncafe , la Cooperativa @cecoespe conjuntamente con TECNiCAFÉ, implementador del proyecto, presentaron los avances y resultados alcanzados en el marco del mismo, a los delegados de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo AECID, financiadores del proyecto, a la delegada de la Agencia de Reincorporación y Normalización ARN, representante del gobierno. Entre los logros presentados, se destaca el mejoramiento en la infraestructura física y productiva de la finca para la obtención de cafés de calidad, el fortalecimiento comercial de la marca Café La Esperanza, la gestión de proyectos para el fortalecimiento de la Federación Mesa Nacional del Café, el mejoramiento administrativo de las formas asociativas que integran la Federación, la generación

Visibilización

Redes sociales



ptitecnicafe · Seguir

ptitecnicafe SEGUIMOS AVANZANDO EN LA CONSTRUCCIÓN DE PAZ, CON CAFÉ...
El día 28 de agosto de 2023, lo enmarcamos como un hito histórico en la construcción de paz, porque se hizo entrega oficial por parte de la Sociedad de Activos Especiales SAE, del predio Finca Trópicos: Frutos de la Esperanza, ubicado en el municipio de Yotoco, Valle del Cauca, al representante de la Federación Mesa Nacional del Café FEMNCAFE, Señor John Jairo Moreno, quien estuvo acompañado por asociaciones que hacen parte de la Mesa como lo son la Cooperativa Ecomún la Esperanza @cecoespe, la Cooperativa Multiactiva de los Comunes COOMULNES asociadas, y por el Parque Tecnológico de Innovación del Café TECNiCAFÉ.
Con este importante paso de entrega del predio a la Federación, se continúan abriendo los espacios para seguir consolidando el cultivo del café como una oportunidad para que las organizaciones asociadas a la Federación sigan su proceso de fortalecimiento productivo, organizacional y tecnológico, ya que esta finca permite el cultivo de más de 70 has de café de calidad y se da, gracias a la alianza interinstitucional propiciada por la Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo AECID con el gobierno



cecoespe Hoy en la finca de @cecoespe El Comité Gestor del Proyecto (Café De La Paz) @arncolombia @aecid_es @ptitecnicafe @aecidcolombia @femncafe
avances y resultados de la Implementacion del proyecto en los territorios.
#reincorporación #territorios #cómovalapazencolombia #fothooftheday

53 sem



ptitecnicafe En el marco de la visita internacional de la delegación del gobierno español y el gobierno colombiano visitamos la finca "Trópicos Frutos de la Esperanza" ubicada en el municipio de Yocoto, Valle del Cauca.

En esta jornada, la señora Pilar Cancela Rodríguez, Secretaria de Estado de Cooperación Internacional -SECI, el Embajador de España Señor Joaquin de Aristegui Laborde, la Sra. Yolvi Padilla subdirectora de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización @arncolombia y sus comisiones, tuvieron la oportunidad de conocer uno de los principales logros del proyecto productivo de cafés especiales, el posicionamiento organizativo de la Federación Mesa Nacional de Café femcafe y la estructuración de la plataforma comercial y empresarial, que beneficia a más de 1300 hombres y mujeres firmantes del acuerdo de paz, gracias al apoyo de la cooperación española.
@aecidcolombia
@aecid_es

Durante el recorrido los representantes de las organizaciones dejaron su huella en la tierra, sembrando nuestro producto insignia, porque la paz huele a café

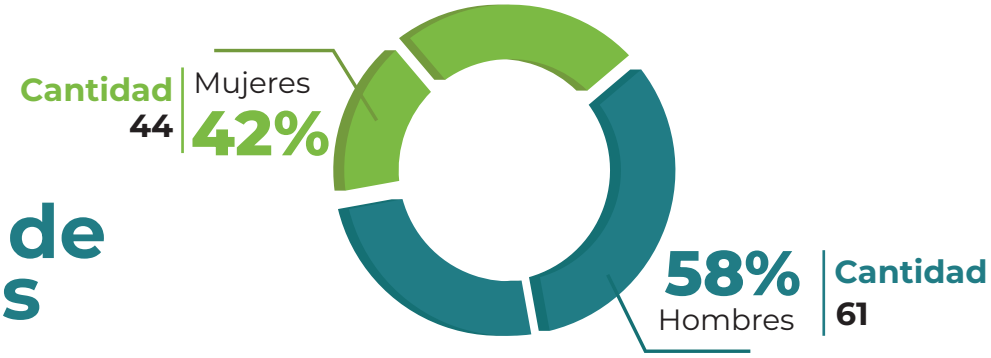
MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y EL PROCESAMIENTO PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD DE LA COOPERATIVA ECOMUN LA ESPERANZA (CECOESPE), EN EL MUNICIPIO DE TIMBIO, CAUCA.

Otra de las iniciativas ejecutadas para el Fortalecimiento empresarial de los emprendedores del Parque, fue el proyecto Manos al Campo, financiado por la Fundación Promigas, el cual consistió en “Mejorar la producción y el procesamiento para la comercialización de café de especialidad de la Cooperativa Ecomun La Esperanza (CECOESPE), en el municipio de Timbio, Cauca, logrando incrementar en un 15% los ingresos de la Cooperativa”



Una de las actividades implementadas fue el mejorar técnicas de producción y procesamiento en la central de beneficio, para incrementar, mínimo un (1) punto en taza. Se partió de una línea de base de caracterización, diagnostico familiar y organizativo. Inicialmente de contaba con 59 son hombres y 41 mujeres. A la fecha se cuenta con 61 hombres y 44 mujeres. Cabe mencionar que en el año 2024 un asociado a la Cooperativa fue asesinado en el municipio de Buenos Aires Cauca. En total se vincularon 6 personas nuevas, 4 personas de comunidad y 2 reincorporados.

Gráfica de sectores



Se trabajo con el talento humano de la organización, 32 participantes de la Cooperativa, quienes desarrollaron y apropiar habilidades en una formación que duró 104 horas, de manera teórica y práctica, bajo la metodología de Escuelas de Campo ECAS, con dedicación en temas como:

- Cosecha y postcosecha
- Manejo integrado de cultivos
- Formación en barismo, arte latte
- Manejo de equipos, mantenimiento y reparación.

Se estructuró el Manual de Procesamiento Postcosecha del Café.

Se construyó el manual de procesamiento de café con el fin de proporcionar una guía detallada y práctica sobre el procesamiento postcosecha del café, abarcando desde la caracterización y clasificación inicial de los frutos, hasta el secado y almacenamiento del grano. Este manual se constituye en un elemento fundamental para la trazabilidad del proceso y garantizar la consistencia en la producción, si se aplica de la manera como fue construido.



Se elaboró el estudio de mercado para la Cooperativa.

Se realizó entrega del estudio de mercado a la Cooperativa CECOESPE, relacionado con la comercialización de café tostado y café tostado y molido.

En este estudio de mercado realizado para Café Sabor la Esperanza, se examinan la demanda y oferta del café tostado y molido, los canales de distribución, la competencia y los perfiles de consumo. Se destaca que el 86% de los hogares colombianos prefieren café tostado o molido y que el consumo de cafés premium está en aumento.

Se realizó la dotación del laboratorio Café Sabor La Esperanza.

El laboratorio permitirá potencializar la estandarización de los procesos y el aumento de calidad en café, no solo de la Cooperativa, sino también de los caficultores que están alrededor de la Finca, con quienes se espera una vinculación muy

cercana para prestar servicios del laboratorio, que ayude a garantizar la consistencia del producto para clientes especializados y así, llegar a mercados mejor remunerados.

Enfocados en potencializar la estandarización de los procesos y el aumento de calidad en café, se adquirieron los siguientes elementos de dotación:



Visitas técnicas a Finca las Veraneras

En el marco del acompañamiento a los Asociados de la Cooperativa CECOESPE, se logró articular una asistencia técnica, la cual realizó diversas orientaciones relacionadas con la productividad, el procesamiento de café y la preparación de bioinsumos entre otros. Todos los procesos realizados en el proyecto, permitieron que se incrementara el puntaje en prueba de taza del café, se pasó de tener un puntaje de 81,13 al inicio del proyecto, a tener 84.0 al finalizar el mismo.



Otro de los objetivos del proyecto, estuvo dirigido a implementar una estrategia que mejore la comercialización de los cafés de especialidad de la marca “Café Sabor La Esperanza”, para conseguirlo se implementaron algunas actividades como:

Plan de marketing para la Cooperativa

Se construyo el plan de marketing para café sabor la esperanza donde se destaca tácticas de comunicación y ventas, como la participación en ferias y el uso de redes sociales para aumentar la visibilidad de la marca. Se establecen objetivos claros para el seguimiento del crecimiento en ventas y la percepción de la marca por parte del consumidor.

Historias de vida de asociados de la Cooperativa

Durante la Ejecución del proyecto se logró realizar la campaña audiovisual planteada durante la formulación. En esta estrategia comercial se logró realizar 3 videos cortos con las historias de tres asociados a la Cooperativa donde se mostraba su trayectoria de vida en el mundo del café y su proceso transformativo para aportar a la Paz del territorio.



Liseth Melo / Firmante de paz

De igual manera se logró obtener el sello verde para el Café Sabor La Esperanza, que lo define como un café sostenible, que apoya el medio ambiente y la Paz.



Certificar como baristas a 3 lideres de la Cooperativa

Como estrategia de posicionamiento del producto, se avanzó en la formación de los líderes que promueven los cafés de especialidad de la marca “Café Sabor La Esperanza”. Las certificaciones los acreditan para desempeñarse como Baristas en tiendas de especialidad, hoteles, restaurantes.



En el marco de la Feria Mundial del Café “Cauca Sabe a Café”, se realizó un conversatorio con la Fundación Promigas, TECNiCAFE y la representantes de Cooperativa Ecomun la Esperanza; se dialogó sobre los impactos logrados con el proyecto, de cómo la Fundación Promigas y los aliados trabajan por la construcción de paz en el apoyo a las iniciativas de comunidades y sus territorios, a través de intervenciones directas que potencialicen la producción local.



*Cauca Sabe Café **2024***

Concluimos diciendo que el objetivo estratégico del proyecto se cumplió, Mejorar la producción y el procesamiento para la comercialización de café de especialidad de la **Cooperativa Ecomun La Esperanza (CECOESPE),** logrando incrementar en un 15% los ingresos de la Cooperativa. Al iniciar el proyecto se evidencio en los estados financieros de la organización, que las ventas de café estaban por valor de $82.494.724 y al finalizar el proyecto las ventas alcanzaron un total de $ 123.028.262 lo cual significa un incremento en ventas del 49,3%. Otro aspecto importante de destacar es que $17.945.999, corresponde a ventas realizadas a empresas u consumidores gestionados por la Fundación Promigas, lo que representa un 14,59%.



FORTALECIMIENTO, EN CONOCIMIENTO, CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, EN ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO Y EN ENCADENAMIENTO COMERCIAL PARA LOS BENEFICIARIOS DEL FONDO Y DEL PROGRAMA COLOMBIA SOSTENIBLE, DE PROYECTOS PRODUCTIVOS EN IMPLEMENTACIÓN EN LA LÍNEA DE CAFÉ.

Amparados en la estrategia de TECNICAFÉ sin Fronteras, durante el año 2024, trabajamos en la implementación de la presente propuesta, con los departamentos de Tolima, Valle, Antioquia, Cauca, Nariño, con el objetivo de fortalecer en conocimientos, habilidades y competencias la capacidad productiva y socioeconómica de 815 caficultores a quienes transferimos conocimientos en i) sistemas sostenibles agroforestales de producción de cafés diferenciados ii) cosecha y postcosecha de café de alta calidad ii) principios de la administración en las organizaciones cafeteras, asociatividad, mercado, marketing.

En el proceso de aceleración de empresas dentro del vivero empresarial, podemos mencionar el fortalecimiento a la Empresa Innprocafé SAS, y sus logros en la producción y comercialización nacional e internacional de cafés diferenciados de alta calidad, empresa que conjuntamente con su aliado tecnológico BUXTAR, creó la plataforma Conexcoffee. Innprocafé avanza en envíos de nanolotes de café al exterior, que son de su propia empresa y de aliados caficultores.

En el proceso de fortalecimiento socio económico de los firmantes del Acuerdo de Paz, realizamos, por instrucciones de la Organización Internacional para las Migraciones OIM, un trabajo de compilación de Memoria Histórica Sobre La Contribución Del Modelo de Entornos Productivos Al Fortalecimiento De La Paz En Colombia. El documento de memoria histórica es un aporte a la construcción de propuestas sociales y económicas que permitan fortalecer orientaciones semejantes en contextos nacionales e internacionales, como quiera que la memoria de las experiencias vividas a través del Modelo de Entornos Productivos -MEP-, este proyecto es un documento en el que se da cuenta de los resultados de la suma de experiencias vividas en los departamento de Antioquia, Valle del Cauca y Cauca, en un periodo de aproximadamente 7 años.

03

LINEA
Estratégica

LÍNEA ESTRATÉGICA 3.

TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

Objetivo Específico: Generación, transferencia, adaptación y apropiación del conocimiento sectorial; para mejorar la capacidad de comunicación e interacción de los aliados de la industria internacional.

Actividad: Programas y rutas de formación especializada en café.

Objetivo 1: Convertir el Parque en el CAMPUS INTERNACIONAL CQI

Plan de trabajo con el CQI.
Durante el año, se continuó con la transferencia del conocimiento implementada a través de los procesos de certificación con la SCA y el CQI.

Se sigue trabajando y ajustando el sistema de registros y trazabilidad de los laboratorios de calidad del parque. Se continúa la dotación de los laboratorios con equipos necesarios para los procesos de formación y la prestación de servicios tecnológicos, como son: tostadoras, calentadores de agua, métodos de preparación, sistemas de fermentación y secado de café, entre otros.

Objetivo 2: Definir la oferta anual de programas y rutas de formación para cada uno de los niveles.

Durante 2024 se ofertaron dos cohortes del diplomado virtual en cadena de valor, en equipo con el programa Caficultura de la Universidad del Cauca; de los cuales, uno fue desarrollado con técnicos y jóvenes líderes del norte del Cauca, en el marco del proyecto desarrollado con ASOCAÑA.

Objetivo 3: Desarrollar planes de promoción para cada programa y ruta
Se presentaron 4 webinarios tratando diferentes temas de la cadena de valor del café y un igual número de invitados, haciendo promoción a eventos muy específicos del parque.

Objetivo 4: Definición de actores de formación y requerimientos
Para esta actividad, se ha enriquecido la base de datos con la que cuenta el parque, logrando identificar actores de los diferentes eslabones de la cadena de valor y con los cuales se ha venido dando dinamización a la red de actores de los eslabones identificados y esta base continúa en constante actualización.

Actividad: Programas de convivencia a través del intercambio de experiencias alrededor del universo del café (Polinización cruzada).

Objetivo 1: Oferta de programas de convivencia.

Durante el año 2024, se recibieron 3 personas provenientes de la Universidad Politécnica de Madrid, para hacer su pasantía internacional, de los programas de ingeniería

biental y turismo, quienes participaron principalmente en el desarrollo del proyecto CHOICE, igualmente se tuvieron dos pasantes, uno de un doctorado en Economía de la Universidad de Talca de Chile y un pasante de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, del programa de Administración de Empresas Cafetaleras. Así mismo se tuvieron pasantes de diferentes programas de formación de universidades y otras instituciones de Colombia.

Objetivo 2: Desarrollo de planes de integración de eslabones de la cadena.

En torno a esta propuesta y en el marco del desarrollo de las estancias postdoctorales, financiadas a través de proyectos presentados a MinCiencias, se está desarrollando el trabajo de investigación: Diseño de una ruta para fortalecer el proceso de transferencia de conocimiento en la Corporación Parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura – TECNiCAFÉ, que plantea diseñar una ruta para fortalecer el proceso de transferencia de conocimiento en TECNiCAFÉ, al respecto, se han sistematizado experiencias, se ha hecho benchmarking para conocer cómo otras organizaciones similares a TECNiCAFÉ llevan a cabo el proceso de transferencia de conocimiento; se ha diseñado una primera ruta de fortalecimiento a partir de unos indicadores clave.



En el mes de julio del año 2024, se logró coordinar una gira técnica con el equipo de la gerencia tecnológica, que tuvo por objeto conocer otros modelos productivos relacionados con el desarrollo tecnológico, avances en procesos comerciales vinculados con el consumo, el turismo, procesos de agregación de valor, investigación científica y formación. En este viaje, se logró recorrer experiencias en 5 departamentos:

- **Antioquia:** Eco-Hotel La Manchuria, Green Coffee Company, Cooperativa de Salgar, Cooperativa de Antioquia, Cámara de Comercio de Medellín.
- **Caldas:** Cenicafé.
- **Risaralda:** Empresa de equipos de tueste Huaska.
- **Quindio:** Experiencia en una finca cafetera agroturística con recorrido cafetero.
- **Valle del Cauca:** Complejo empresarial ADAGRO.

TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO	NUMERO DE PARTICIPANTES	ORIGEN PARTICIPANTES
Curso de Cultivo, Cosecha y Postcosecha	**729**	ASOCAÑA, Colombia Sostenible y Luis Dreyfrus Company
Curso de aprovechamiento de co-productos	**15**	Formación abierta al publico
Curso de Fermentación	**67**	Proyectos ZASCA y formación abierta al público.
Diplomado en cadena de valor de café semana practica	**28**	Abierta al publico
Transferencia de conocimiento Barismo	**42**	CLAC,SENA, Mesa Técnica del Valle y formación abierta al publico
Curso básico de Tueste	**141**	CLAC,SENA, Mesa Técnica del Valle y formación abierta al publico
Modelos de Negocio y Comercialización	**27**	Zasca y formación abierta al publico
TOTAL	**1049**	

La ruta de formación se desarrolló en esta oportunidad con organizaciones caficultores de diferentes regiones del país, entre estos grupos, AMUCC, Asociación de productores de Buenos Aires, Asociaciones de productores de Suarez y Corinto y otras zonas del Norte del Cauca y de diferentes territorios de la nación, asistiendo a diferentes sesiones de las rutas de formación en cadena de valor del café, con temas concernientes a buenas prácticas de producción, sistemas agroforestales, manejo agronómico de varietales, establecimiento y sostenimiento de plantaciones, nutrición, manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses, cosecha, postcosecha, trilla, análisis físico, tostión, catación y barismo, Criterios y Normas de certificación FLO convencional y orgánico, sistemas agroforestales, modelos de producción de agricultura regenerativa y se desarrolló una formación dirigida a caficultores de varios departamentos, en sostenibilidad en el mundo del café.

Hubo tres actividades muy importantes en formación y fueron los ejercicios desarrollados en el marco del proyecto Colombia Sostenible con caficultores de diferentes regiones del país para fortalecer en conocimientos, habilidades y competencias, la capacidad productiva y socioeconómica de caficultores de los municipios PDET: **Zonas de Alto Patía y Norte del Cauca**: Los Andes, Cumbitara, Policarpa, El Rosario, Leiva, Mercaderes, Balboa, El Bordo, Argelia, El Tambo, Cajibío, Piendamó, Morales, Suarez, Buenos Aires, Caldono, Santander de Quilichao, Jambaló, Caloto, Toribio, Corinto, Miranda, Pradera y Florida. **Sur del Tolima:** Planadas, Chaparral, Ataco, Rio Blanco y **Cuenca del Caguán** y del Piedemonte Caqueteño.

Igualmente, en el marco del proyecto con ASOCAÑA en el norte del Cauca, se logra culminar una primera fase, donde se generaron actividades de formación a los productores, en las que se trabajó inicialmente en las áreas temáticas priorizadas en el marco de la cooperación y que buscaron el fortalecimiento de las capacidades técnico-productivas para mejorar la sostenibilidad y productividad de los cultivos de café actuales; la optimización de los procesos postcosecha para mejorar la calidad del producto final; el desarrollo de habilidades tanto en la producción, como en la evaluación física y sensorial del café y la generación de conocimientos sobre el mercado mundial del café para que identifiquen las oportunidades de negocio que se pueden presentar para los pequeños caficultores de la región, objeto del proyecto, donde se han priorizado 23 emprendedores.

FORMACIÓN PRESENCIAL ESPECIALIZADA:

Programas de formación presencial:	TEMAS	No. DE BENEFICIARIOS	No. DE EVENTOS
Cursos especializados	Q-Processing 1 Generalista Venezuela	9	1
	Q-Processing 2 profesional	30	2
	Q-Processing 3 experto	27	1
	Q-Arábica Grader	9	1
	Q- Cupping Esentials	25	1
	Calibracion Q-Grader Arábica	8	1
	Avanzado de fermentación y secado	15	1
	SCA Curso Fundamentos e Intermedio de Tueste	7	1
	TOTAL	**130**	**9**

Se realizan en el año 2024, nueve (9) procesos de transferencia del conocimiento con certificación internacional dadas por el Coffee Quality Institute (CQI) y la Specialty Coffee Asociation (SCA), orientados por instructores altamente especializados, nacionales e internacionales. 130 estudiantes participaron en los cursos provenientes de diferentes nacionalidades: Chile, España, Perú, Honduras, Puerto Rico, Venezuela, Ecuador, Francia, Portugal, México, Brasil, USA, Tahilandia, China, Taiwan, Suiza, Indonesia, Singapur, Myanmar, India, Filipinas, Arabia Saudí, Malasia, Guatemala. Resaltando que se logró hacer en el parque el el trabajo práctico de campo del Q-Processing Experto, que contó con una amplia participación internacional entre estudiantes e instructores. Es importante destacar que se impartió un curso Q-Processing Generalista en las instalaciones del laboratorio de la Fundación Venezolana del Café de Especialidad en la ciudad de Caracas.

FORMACIÓN VIRTUAL:

Programas de formación virtual	TEMAS	No. DE BENEFICIARIOS	No. DE EVENTOS
Diplomado virtual en la cadena de valor	Formación en cadena de valor	88	2
Webinarios	Participación virtual e interacción	96	4
	TOTAL	**184**	**6**

Proyectos de investigación asociados a pasantías

TRABAJO DE GRADO	ESTUDIANTE	UNIVERSIDAD	PROGRAMA	OBJETIVO
Etapas postcosecha, secado del café.	**Deylin Yiset Imbachi**	Universidad del Cauca	Ingeniería Agropecuaria	Implementación de gravimet para determinación de puntos de secado en procesos de honey y natural
Bacterias ácido lácticas asociadas al proceso de fermentación en cereza de café arábica variedad castillo provenientes del Parque Tecnológico de innovación del Café, Cajibío-Cauca	**Jhonatan Pancho Vargas**	Universidad del Cauca	Biología	Identificar bacterias ácido lácticas cultivables involucradas en la fermentación de cereza de café arábica variedad Castillo provenientes de TECNICAFÉ en el municipio de Cajibío departamento del Cauca.
Prototipo de un sistema de mezclado en el proceso de secado de café	**Brian Valencia**	UNICOMFACAUCA	Ingeniería Mecatrónica	Diseño de un prototipo del sistema de mezclado homogéneo en el proceso de secado del café para TECNICAFE.
Sistema de monitoreo y análisis de fermentación de café en el parque tecnológico de innovación del café TECNiCAFÉ	**Juan Sebastián Orozco Monje**	Universidad del Cauca	Ing. Electrónica y telecomunicaciones	Proponer un sistema de monitoreo y análisis de fermentación del café para TECNiCAFÉ.
Sistematización de experiencias del proceso de reincorporación económica de los ex combatientes FARC-EP, en el departamento del Cauca, a través de apoyo al mercado del café con valor agregado. caso de estudio: cooperativa ECOMUN la esperanza CECOESPE"	**Angie Cifuentes Mera**	Universidad del Cauca	Economía	Analizar, a partir de una Sistematización de experiencias, el mercado del café con valor agregado en la Cooperativa Ecomún La Esperanza CECOESPE

TRABAJO DE GRADO	ESTUDIANTE	UNIVERSIDAD	PROGRAMA	OBJETIVO
Acompañamiento en actividades agronómicas y manejo integrado de cultivo de café en el Parque de Innovación de Café, TECNiCAFÉ. Programa de Ingeniería Agronómica, Universidad Nacional de Colombia	**Kevin Reyes**	Universidad Nacional, sede Palmiraa	Ingeniería Agronómica	Fortalecer las prácticas de manejo integrado del cultivo como nutrición, arvenses, enfermedades y plagas, que permitan la obtención de cafés de alta calidad. -Diseñar un sistema de riego para café bajo las condiciones agroclimáticas en La Venta-Cajibío, para evaluar posibles ensayos de manipulación de procesos como floración y actividades de manejo como arvenses, plagas, enfermedades y fertirriego.

SERVICIOS DE LABORATORIO:

En el presente año, se lograron hacer 859 análisis físico y organoléptico a muestras de café procedentes de diferentes zonas del país, especialmente del Cauca; los servicios de maquila de Nanolotes se reflejó en el aumento y dinamización de esta área, logrando procesar aproximadamente 189 servicios de maquila de café pergamino seco lotes de un promedio de 25 kg.

SERVICIOS TECNOLOGICOS	
Análisis físico y sensoriales	**859**
Servicios de maquila	**189**

SOCIALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA CON LOS ACTORES DEL ECOSISTEMA CAFETERO.

Con el objetivo de continuar dinamizando la red de innovación abierta y colaborativa, para el logro de acciones de gestión en transferencia del conocimiento en agregación sostenida de valor al café y la caficultura, se realizaron permanentemente actividades de Transferencia Tecnológica, Transferencia del Conocimiento tanto a las comunidades como actores de la cadena internacional de valor del café, igualmente, se continúa un trabajo colaborativo con universidades, grupos de investigación, centros de investigación y desarrollo y empresas innovadoras, comunidades productoras y asociaciones de productores que se relacionan con el parque y otros actores de la cadena.

Este 2024, permitió recibir de manera presencial, alcanzando el 110,3% de la meta de visitantes propuesta para el año 2024 (6616/6000). Con la presencia de 149 visitantes internacionales de 30 nacionalidades diferentes (Chile, España, Holanda, Alemania, Etiopía, Perú, Honduras, Puerto Rico, Venezuela, Korea del Sur, Ecuador, Argentina,

Francia, Portugal, Angola, México, Brasil, USA, Tahilandia, China, Taiwan, Suiza, Indonesia, Singapur, Myanmar, India, Filipinas, Arabia Saudí, Malasia, Guatemala). A continuación, un resumen estadístico general de visitantes al parque desde que se diseñó la propuesta de TECNiCAFÉ:

GRUPOS

	Año 2024		Año	Total	
Caficultores	2653	40%		18863	33%
Int educativas	1206	18%		14222	25%
Entidades	1413	21%		8518	15%
Empresas	567	9%		6425	11%
Gremios	777	12%		9654	17%
Total	6616	100%		57682	100%
Internacionales	149			1994	

RELACIÓN DE VISITANTES



El parque ha recibido la visita de **57682 visitantes** desde el nacimiento de la propuesta con la siguiente relación de nacionalidades:

VISITANTES

CONTINENTE	No. Países
América	23
Europa	24
Asia	20
Africa	10
Oceanía	2
Nacionalidades	79

El alcance de visitantes nacionales proviene de las siguientes regiones:

DEPTOS	/ N° DEPTOS	/ N° MUNICIPIOS
Antioquia	1	22
Bolivar	1	1
Boyacá	1	2
Caldas	1	23
Caquetá	1	3
Cauca	1	37
Cesar	1	3
Chocó	1	1
Córdoba	1	1
Cundinamarca	1	13
Huila	1	29
La Guajira	1	3
Magdalena	1	3
Meta	1	2
Nariño	1	23
Quindío	1	12
Risaralda	1	14
Norte Sder	1	5
Putumayo	1	1
Santander	1	23
Tolima	1	13
Valle del Cauca	1	24
TOTAL	23	259

Actividad: Generación de nuevos contenidos para la formación.

Objetivo: Generación y desarrollo de nuevos contenidos formativos

En este caso se ha logrado implementar nuevos procesos de formación innovadores, en Fermentación Avanzada de café, en la que se viene haciendo además de una dotación con equipos más especializados en el laboratorio, un plan de generación de competencias en aislamiento de microorganismos y manejo de tecnologías para el proceso. Otra oferta que se abrió fue sobre fermentación y secado; Agricultura Regenerativa, Sostenibilidad y procesos de Comercialización de cafés diferenciados.

04

LINEA
Estratégica

LÍNEA ESTRATÉGICA 4.

INNOVACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN Y DESARROLLO DE LOS ODS AL MUNDO DEL CAFÉ.

En TECNiCAFÉ, se promueve la innovación, la productividad empresarial y la competitividad regional, a partir de conocimiento científico, tecnológico e innovador. Para ello, desarrolla acciones anuales en el marco de su plan estratégico, enfocadas a propiciar soluciones tecnológicas novedosas a los problemas sociales en la industria internacional del café, centrándose en adelantar alianzas estratégicas con los diversos actores que conforman la cadena de valor, propiciando redes de innovación desde el pequeño productor hasta el cliente final, integrando institucionalidad de apoyo, que en conjunto, gestionen la formulación y ejecución de programas y proyectos, que permitan conjugar el nuevo conocimiento, las nuevas tecnologías, con metodologías ágiles de transferencia y apropiación social, que fortalezcan el emprendimiento cafetero a escala global.

En este caso, en el presente informe de gestión se describen las principales acciones llevadas a cabo durante el año 2024, para dar cumplimiento a criterios e indicadores que permitieron generar transformación social en la caficultura.

Iniciativas de responsabilidad social corporativa: Atraer conocimiento científico experto.

En el marco de la convocatoria No. 934 de 2023 “CONVOCATORIA DE ESTANCIAS POSDOCTORALES ORIENTADAS POR MISIONES – 2023, liderada por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación - MINCIENCIAS, las cuales cuatro (4) estancias postdoctorales presentan los siguientes avances:

Respuesta del cultivo de café a la aplicación de bioestimulantes vegetales y desarrollo de un bioestimulante a partir de subproductos del café.

El mercado de los bioestimulantes en la agricultura ha crecido notablemente en los últimos años y lo seguirá haciendo durante la siguiente década por lo que estos productos han cobrado gran interés entre científicos y productores. En Colombia y particularmente en el cultivo del café, a pesar de que se distribuyen y usan diversos bioestimulantes con diferentes modos de acción, no existe información científica relacionada con el uso y viabilidad de este tipo de productos y su efecto sobre el crecimiento, producción y/o calidad de este cultivo. Por ello, este proyecto busca evaluar el efecto de la aplicación de bioestimulantes como complemento de la fertilización sobre la producción y calidad del cultivo de café y desarrollar un bioestimulante derivado de subproductos del café que permita reducir el uso e impacto de los

fertilizantes y mejorar la producción, calidad y/o rentabilidad del café.

Todas las actividades del proyecto durante el 2024 se han enmarcado dentro de los siguientes objetivos específicos:

- Validar el efecto de dos dosis de tres bioestimulantes sobre el desarrollo del cultivo y la producción y calidad del café para cada año de cosecha.
- Generar conocimientos acerca del uso de un bioestimulante derivado de subproductos del café.
- Desarrollar una recomendación eficiente y rentable de fertilización balanceada que incluya una menor dosis de fertilizante combinada con el uso de bioestimulantes.

Los principales avances y logros realizados durante el año 2024 son:

- Socialización de la propuesta con el administrador de la empresa Supracafé y con 13 productores pertenecientes a 3 organizaciones y 1 productora externa.



- Instalación y seguimiento a un ensayo con tres fuentes y dosis de bioestimulante en el Lote 2 de Supracafé

- Cuatro aplicaciones foliares de bioestimulantes realizadas durante el primer y segundo semestre, cuyo efecto se pretende validar en la cosecha principal de 2025.



- Instalación y seguimiento de 14 parcelas demostrativas con una mezcla especial de fertilizante edáfico y una dosis de bioestimulante a base de mucilago de café en fincas de productores. Esta actividad estaba propuesta para el segundo año, pero se adelantó con el fin de tener resultados de dos cosechas.

- Realización de 8 análisis de suelos en algunos de los lotes de estudio, así como un respectivo entrenamiento en su interpretación y buenas prácticas de fertilización a beneficiarios del proyecto



- Aplicación de cal y de la mezcla especial de fertilizantes según recomendación del análisis de suelos como practica balanceada para ser comparada con la práctica de todas las fincas.

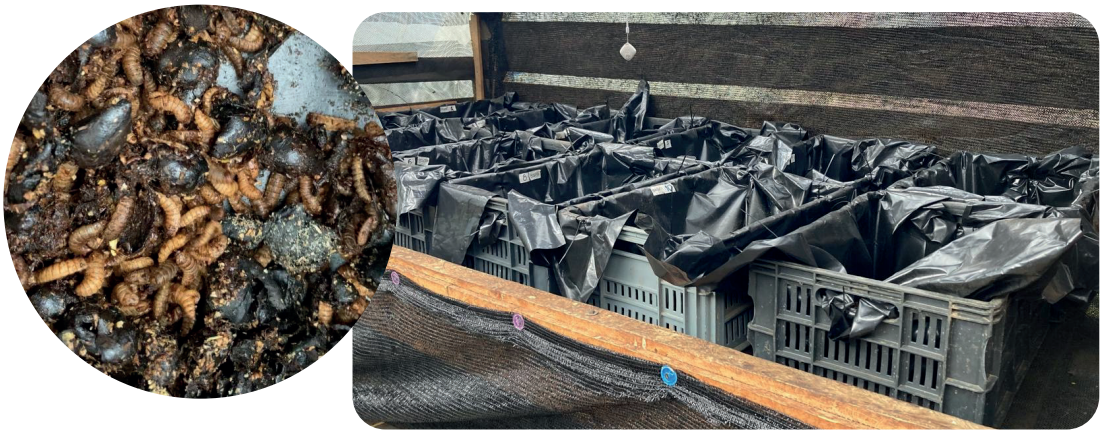


- Mediciones mensuales de datos de clorofila en cada parcela experimental del ensayo ubicado en el lote 2 de SUPRACAFÉ

- Elaboración de un boletín tecnológico enfocado al uso de bioestimulante en café y algunos de los primeros resultados obtenidos durante la estancia posdoctoral.

- Acompañamiento permanente como director de pasantía a las estudiantes del programa de Ingeniería Agropecuaria de la Universidad del Cauca: Diana Marcela Ramos Quira, quien apoya las actividades relacionadas con el uso de bioestimulante en café y María Alejandra Agredo Merchán, quien apoya las actividades relacionadas con la cría y utilización de larvas de mosca soldado negro.

- Generación de conocimiento relacionado con la bioconversión de pulpa de café y producción de frass con larvas de mosca soldado negro



Identificación de péptidos con potencial antimicrobianos contra fitopatógenos del café coffea sp. extraídos de la secreción cutánea de Dendropsophus columbianus.

Entre los hongos de mayor afectación en el café se encuentran Hemileia vastatrix, Ceratocystis fimbriata, Rosellinia bunodes, entre otros, los cuales han sido ampliamente documentados por investigadores y organismos agrícolas. Ante esta problemática, el proyecto en ejecución busca identificar moléculas de origen natural con actividad antimicrobiana de amplio espectro contra estos hongos fitopatógenos.

Específicamente, se plantea la exploración de péptidos con potencial antifúngico obtenidos de la secreción cutánea de Dendropsophus columbianus, con el objetivo de desarrollar soluciones innovadoras que contribuyan a la sostenibilidad del sector cafetero y al bienestar de los caficultores.



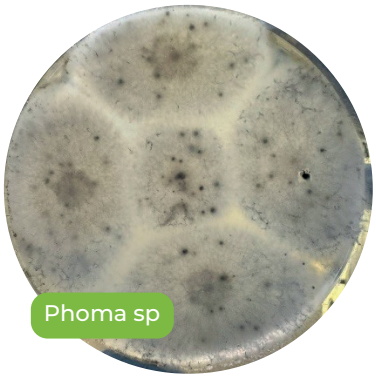
Dentro de los principales resultados obtenidos en el año 2024, son los siguientes:

Estandarización del Cultivo de Hongos Fitopatógenos
Los hongos fueron cultivados bajo condiciones óptimas para garantizar su viabilidad en los ensayos biológicos:

Phoma sp.: Extraído de plantas infectadas con signos característicos y dejados en cámara humedad para posteriormente extraer los picnidios y cultivarlos en agar papa dextrosa (PDA) a 25°C en oscuri-

dad durante 7-10 días. Se hacen pases periódicos para mantener las cepas.

Colletotrichum sp.: Extraído de plantas infectadas con signos característicos y dejados en cámara húmeda para posteriormente extraer los acérvalos y cultivarlos en agar papa dextrosa (PDA) a 25°C en oscuridad durante 7-10 días. Se realizaron varios pases hasta obtener cepas puras. Se hacen pases periódicos para mantener las cepas.

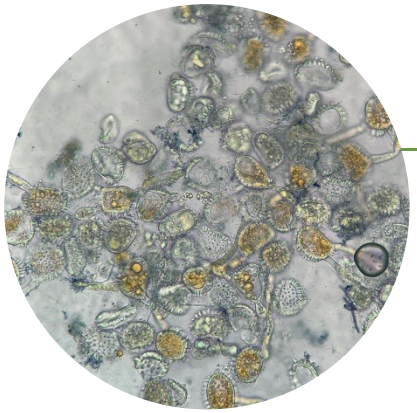




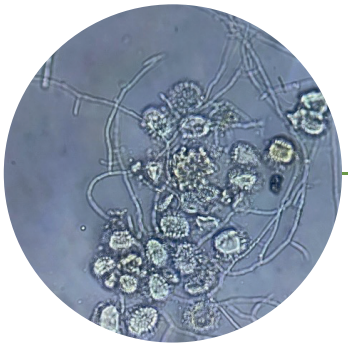


Actividad Antifúngica sobre Hemileia vastatrix

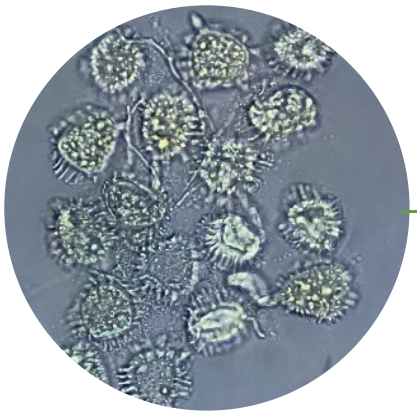
Se observó una reducción en la germinación de esporas con concentraciones de 0,5 mg/mL y 0,750 mg/mL, con una inhibición del 60%. La secreción Guacas mostró actividad inhibitoria en comparación con Clarete, de la cual no se obtuvieron resultados positivos de inhibición.



Secreción cutánea de Dendropsophus columbianus de Clarete - Popayán



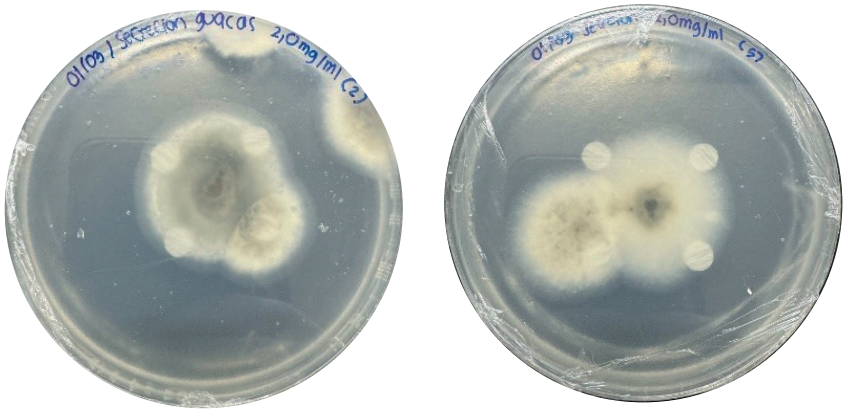
Control



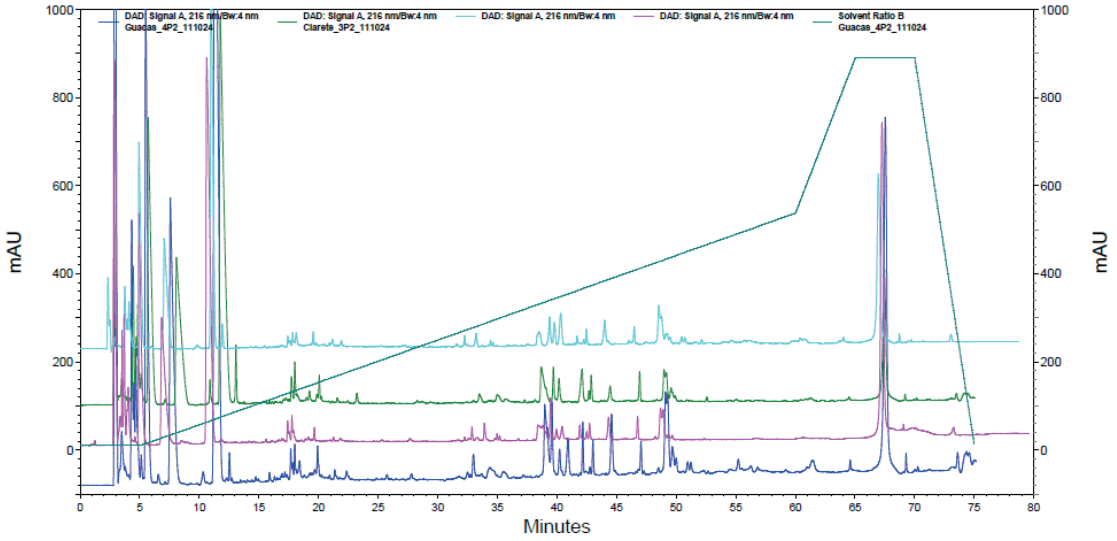
Secreción cutánea de Dendropsophus columbianus de Las Guacas – Popayán - Dosis de 0,7mg/mL

Actividad Antifúngica sobre Colletotrichum sp.

No se observó inhibición del crecimiento fúngico en ninguna de las concentraciones probadas (0,250 mg/mL a 2 mg/mL). Se descarta la efectividad de estas secreciones como tratamiento antifúngico contra Colletotrichum sp.



Se realizo una alianza con el Dr. Eliecer de Jesús Charris de la Universidad del Valle, el cual puso a disposición su laboratorio para la realización el fraccionamiento de la secreción cutánea y la liofilización de las fracciones para las posteriores muestras biológicas, que se llevaran a cabo para Roya en la mayor brevedad posible.



Adicionalmente se realizó la inclusión de la estudiante de maestría Mary Luz Bueno, la cual obtuvo su resolución para el desarrollo de su proyecto de grado con Roya en el marco del proyecto, y de un estudiante de pregrado quien trabaja y realiza tu trabajo de grado en el marco del proyecto con Colletotrichum sp.

Planificación y puesta en vigor de procesos innovadores de enseñanza y aprendizaje hacia la interpretación del patrimonio turístico cultural en Cajibío (Cauca) y su área de influencia, en el marco de la convocatoria de estancias posdoctorales orientadas por misiones.

El proyecto tiene como fin último contribuir al desarrollo socioeconómico sostenible del municipio de Cajibio en Cauca y de su área de influencia, promoviendo el turismo rural como eje articulador que ofrezca, a mediano y a largo plazo, nuevas oportunidades económicas, educativas y culturales a su población.

Los esfuerzos realizados entre enero y diciembre de 2024, según el plan de actividades, presentan los siguientes resultados:

- En el marco de la Estrategia de Fortalecimiento del Capital Relacional, se gestionaron once (11) alianzas con organismos del sector estatal, del sector productivo, de la academia y algunos muy relevantes de orden internacional, de los cuales tres (03) se encuentran vigentes, uno (01) en proceso de formalización, tres (03) en conversaciones preliminares, (02) en contactos iniciales y (01) en evaluación.

- Bajo la coordinación y facilitación de la experta María Teresa Amaya Valdivieso, líder de amplio reconocimiento en la región, se desarrollaron cinco (05) talleres con la comunidad campesina congregada en la Asociación de Familias Productoras Agropecuarias de Cajibío (AFAPROA), por sus siglas, habiéndose alcanzado con éxito las metas previstas.





- Se concretaron cincuenta y siete (57) visitas de referenciación a experiencias exitosas de turismo rural en cuatro países europeos – España (48 – 84%), Portugal (7-13%), República Checa (1-2%) y Hungría (1-2%), lográndose sistematizar los principales factores de éxito que, aunados a los resultados de los talleres comunitarios de Cajibío, servirán de insumos de conocimiento para las dinámicas previstas durante el 2025, según el plan de actividades.



- Transferencia de Conocimiento: Se presentó ponencia por el Doctor Alfonso Infante Moro del Grupo GITICE de la Universidad de Huelva, en Congreso Internacional convocado en septiembre de 2024 en Soatá (Boyacá) por la Federación Colombiana de Ecoturismo, Ecoparques y Turismo de Aventura, en la que se ilustró exitosamente el rol e impacto de la Universidad de Huelva como nodo de apoyo a la estancia posdoctoral en curso.

- Producción Académica: Se cuenta con un artículo científico que ha sido sometido para su posible publicación en revista top de la Universidad de Huelva. Adicionalmente, se cuenta con un primer borrador de un libro producto del proceso, buscando su publicación en coedición entre la editorial de la Universidad de Huelva y la Editorial de TECNiCAFÉ.

Diseño de una ruta para fortalecer el proceso de transferencia de conocimiento en la Corporación Parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura – TECNiCAFÉ.

El objetivo principal de esta investigación es diseñar una ruta para fortalecer el proceso de transferencia de conocimiento en TECNiCAFÉ, de manera que este proceso, se pueda llevar a cabo de una manera más sistemática; lo que permitirá a su vez generar un mayor impacto en el quehacer misional del Parque Tecnológico.

Principales resultados 2024

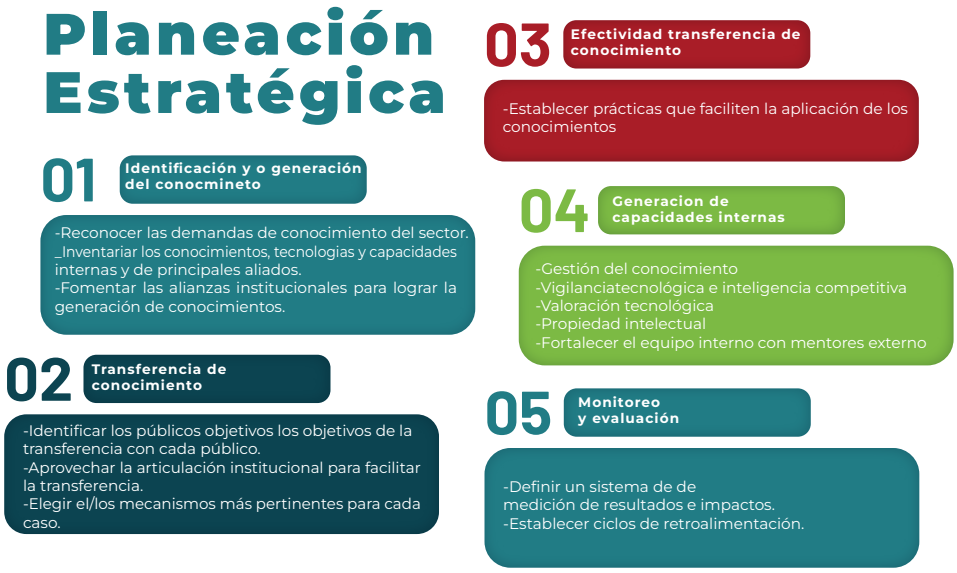
Construcción del informe maestro de sistematización de los procesos de transferencia de conocimiento que ha llevado a cabo TECNiCAFÉ en el periodo 2019-2023. Esta sistematización permitió hacer una reflexión tanto con el equipo interno como con los beneficiarios del Parque, sobre aquellos factores que han facilitado o dificultado este proceso. Además, se obtuvieron recomendaciones sobre puntos que se pueden fortalecer en las dimensiones de personas, cultura, colaboración, gobernabilidad e infraestructura, para seguir fortaleciendo la transferencia desde TECNiCAFÉ.

Figura 1. Factores que facilitan y obstaculizan los procesos de transferencia de conocimiento en TECNiCAFÉ



- Se diseña la primera propuesta de la ruta para fortalecer el proceso de transferencia de conocimiento en TECNiCAFÉ, que inicia con el replanteamiento de la planeación estratégica en la línea de transferencia de conocimiento e incluye los 5 bloques de actividades que se muestran en la figura 2.

Figura 2. Primera versión de la ruta para fortalecer la transferencia de conocimiento en TECNiCAFÉ



- Se diseña una guía para evaluar los resultados e impactos de las actividades de transferencia de conocimiento llevadas a cabo por TECNiCAFÉ. La medición de resultados e impactos se realizará considerando el componente técnico, económico, de mercado y el social.

Aplicación y desarrollo de sistemas de medición de impacto.

La doctorante en Sistemas Complejos de la Universidad Politécnica de Madrid y Gerente Administrativa de TECNiCAFÉ, a través de su tesis doctoral denominada “Evaluación del Impacto de Alianzas Público – Privadas en la Cadena de Valor de Mujeres Cafeteras en el Cauca – Colombia”, ha complementado la metodología de medición de impacto, Social Return on Investment (SROI), con el cual se identifican los principales cambios previstos y no previstos que deja una intervención.

Es por esto que, en el marco del Acuerdo No PDR-0023-003 de 2023 y su enmienda “Implementar un entorno de formación a 60 personas en proceso de reincorporación y/o de comunidad en conocimientos y competencias relacionadas con la formación laboral en preparación y administración de tiendas de café bajo el modelo de entornos productivos en Cajibío (Cauca)”, se lleva a cabo en modalidad de consultoría, la implementación de algunos lineamientos de la metodología SROI en la evaluación de impacto de los entornos de paz liderados en el territorio nacional por la Organización Internacional para las migraciones, OIM.

La evaluación realizada fue una investigación cualitativa con los principales implementadores del país de los modelos de entornos productivos de las líneas estratégicas: Sector Agropecuario, Confecciones y Café, Asociación de Agricultores del Occidente Colombiano – ADAGRO Parque Tecnológico de Innovación Agropecuaria y el Parque Tecnológico de Innovación en Café y su Caficultura TECNiCAFÉ, quienes a través de

convenios de implementación con la Agencia para la Reincorporación y la Normalización ARN y OIM, han llevado a cabo el aterrizaje de la formación y la conexión productiva y comercial de los firmantes. El objetivo de esta investigación exploratorio-descriptiva, busca informar acerca del imparto del modelo, de tal manera, que se puedan identificar acciones de mejora para procesos y modelos futuros.



Impulsar alianzas y trabajos en entornos colaborativos y cooperativos.

Diseño de plataformas colaborativas.

En el marco del fortalecimiento de redes de innovación, TECNiCAFÉ en conjunto con la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo AECID de Etiopia y Colombia, instituciones de investigación y de género africanas como Ethiopian Environmental and Forestry Reasearch Institute (EEFRI), Jimma Agricultural Research Center (JARC), International Woman Coffee Asociation de Etiopia (IWCA-ET) e instituciones de hondureñas, como el Consejo Nacional del Café CONACAFÉ y el Instituto Hondureño del Café IHCAFÉ, continuamos consolidando la comunidad de práctica denominada Ethiolattin Coffee, dentro de las principales actividades desarrolladas en el año 2024 fueron:

Transferencia de conocimientos en cadena de valor del café: en total realizados nueve (9) seminarios web a través de la plataforma TEAMS, donde abordamos los diversos desafíos y oportunidades que enfrentan las mujeres y los jóvenes en el sector cafetero del mundo, al tiempo que destacamos soluciones innovadoras y mejores prácticas conducentes a explorar el papel de las mujeres en el cadena de valor del café, promoviendo la equidad de género en la producción de café y desarrollando estrategias para obtener un café sostenible que pueda adaptarse al cambio climático.

- Intercambios internacionales de experiencias: realizamos dos en total, uno en Copenhague y uno en Etiopía. Su descripción a continuación:

Copenhague: Del 27 al 29 de junio de 2024 en el Bella Center de Copenhague, Dinamarca, 9 representantes de la comunidad de práctica EthioLatinCoffee, de los países de Etiopia (4), Honduras (2) y Colombia (3) hicimos parte de la Feria más importante celebrada en Europa, World of Coffee, donde más de 12000 asistentes viajaron desde todas partes del mundo para establecer contactos, exponer, competir y realizar negocios entorno a la cadena de valor del café.

En la Feria y gracias al apoyo de la Unión Europea a través del programa DeSIRA (Development Smart Innovation through Research in Agriculture) y la Cooperación Española, en el marco del proyecto "Mujeres, café y clima: empoderamiento de las mujeres para la resiliencia socio ecológica de la cadena de valor del café frente a la cadena climática en Etiopía", la comunidad de práctica EthioLatinCoffee, contó con el stand EF009, espacio mediante el cual durante los tres días de la Feria, a través de catas del café de los tres países y la atención directa a los visitantes, se dieron a conocer las principales acciones que venimos adelantando para fortalecer la inclusión de las mujeres en el sector cafetero, bajo la perspectiva de género y clima.

World of Coffee, fue una ventana de divulgación y promoción muy importante para las mujeres que representamos las cadenas de valor, en los tres países participantes de la comunidad, pues además de dar a conocer el café que se está cultivando y transformando, proporcionó la posibilidad de ampliar la red de contactos (ONG, Clientes internacionales, Centros de Desarrollo, Empresas) que están interesados en ser parte de EthioLatinCoffee, para sumar esfuerzos, conocimientos y experiencias, que en conjunto permitan cerrar las brechas económicas, productivas, sociales y culturales, que presentamos las mujeres en esta industria.

Para TECNiCAFÉ, el Parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura, de Colombia, y dado a que el Parque es una plataforma que integra actores para propiciar innovación social con enfoque de género, el evento aportó la oportunidad de un gran relacionamiento, con personas e instituciones, que comparten la perspectiva de trabajar bajo el concepto de agregación de valor, por lo que más allá de la Feria se concertaron visitas a origen, para conocer de cerca el trabajo que venimos haciendo en el país. Adicionalmente, es importante recalcar que la posibilidad de contar con una mesa de catación, permitió foguear los cafés presentados y así obtener la retroalimentación de expertos empresarios quienes destacaron la calidad del producto que se está produciendo; sin embargo, también reflejaron la inminente necesidad de fortalecer la trazabilidad y consistencia que debemos mantener para lograr un acceso a mercados de alto valor.

El haber estado en el segmento de la transformación e industrialización del café, donde la tecnología y la especialización marcan las pautas, nos permitió reconocer

que nuestros países productores deben propender por una mejor comunicación en doble vía con los clientes, en donde estos espacios feriales permitan identificar las tendencias del mercado y la prospectiva del mismo, para así tener un direccionamiento claro hacia dónde va encaminada la industria y principalmente hacia dónde proyectos como los que venimos ejecutando deben dirigir el plan de trabajo, a corto, mediano y largo plazo.





Etiopía. Del 2 al 7 de diciembre de 2024 en la ciudad de Addis Abeba y Jimma, los socios del proyecto: DeSIRA, ECTA, EFD, JARC, EWIC, Asociación Internacional de Mujeres en Café IWCA de Etiopia y Honduras, AECID (Etiopía), la representante gremial y líder de género del Comité de Cafeteros del Cauca, Luz Aída Cotazo, la representante legal de la Asociación de Mujeres Caficultoras del Departamento del Cauca Amucc, Fabiola Tombé y la líder de innovación social y gerente administrativa del Parque Tecnológico TECNiCAFÉ, Viviana Narváez, participamos del VI intercambio internacional, en el cual abordamos la socialización de los principales resultados

obtenidos en el marco del proyecto, la visita in situ a plantaciones de café, lideradas por mujeres, donde se evidenciaron los avances en las validaciones técnicas de JARC y principalmente, adelantamos la construcción conjunta de los pilares que pueden consolidar el plan de acción de la comunidad de práctica ETHIOLATIN COFFEE para el 2025, con el ánimo de seguir promoviendo acciones de cooperación sur - sur, enfocadas a implementar prácticas sostenibles que fortalezcan la representatividad de la mujer en el sector del café. El VI intercambio nos permitió evidenciar que las instituciones continuamos con el interés de seguir de la mano, trabajando por el fomento de la equidad de género y su importancia en la caficultura.

El proyecto "Mujeres, café y clima" en el VI intercambio, deja sentada la necesidad de seguir fortaleciendo la cooperación Sur-Sur, donde se aprende a través de experiencias conjuntas y basadas en la solidaridad, donde se sitúa a los países en desarrollo para que, de forma colaborativa, mitiguen los cambios del clima y se adapten a ellos, abordando estrategias eficientes que gestionen los objetivos de desarrollo en este caso del sector cafetero, de tres grandes productores de café del mundo: Etiopia, Honduras y Colombia.







Redes de Innovación y Mapeo de Actores.

Producto de las alianzas estratégicas adelantadas por TECNiCAFÉ, en conjunto con sus socios fundadores, con corte al año 2024, se cuenta con más de 50 actores institucionales vinculados a la red de innovación social, tecnológica y colaborativa que promueve la agregación de valor en la cadena del café.

A continuación, se relacionan los actores institucionales que hacen parte de la red de TECNiCAFÉ:

Mapeo de actores



Red de Mujeres en Café del Cauca, ENTREAMIGAS.

El Comité de Cafeteros del Cauca, el Parque Tecnológico de Innovación del Café TECNiCAFÉ y la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca (AMUCC) realizamos la II versión del Encuentro de Mujeres en Café del Cauca: ENTREAMIGAS: Conexiones con Propósito, el cual se llevó a cabo los días 28 y 29 de noviembre de 2024, en las instalaciones de TECNiCAFÉ en el municipio de Cajibio - Cauca.

ENTREAMIGAS es una red que reconoce el trabajo y dedicación de las mujeres en el café, propicia su conexión e impulsa la construcción de modelos de negocio sostenibles entre mujeres. La red está representada por mujeres caficultoras, procesadoras, tostadoras, catadoras, baristas, exportadoras, empresarias, investigadoras y demás mujeres que integran la cadena de valor, quienes se encuentran para impulsar sus emprendimientos y potencializar su integración en las dinámicas globales del café.

Para cumplir con el propósito del encuentro, llevamos a cabo una programación donde se promovió la conexión mujer a mujer, a través de una inmersión en la cadena de valor del café. Caficultoras, procesadoras, tostadoras, baristas, catadoras, coffee lovers, empresarias, académicas, investigadoras y demás lideresas de cada eslabón, a través de 8 estaciones, compartieron conocimientos, aprendizajes y experiencias que les permitió conectar procesos e identificar posibles negocios conjuntos, fomentando la relevancia del papel de la mujer y la importancia de trabajar colaborativamente en red. Este ejercicio práctico sentó las bases para la construcción de la hoja de ruta (plan de acción) de las acciones que llevarán a cabo, las EntreAmigas durante el año 2025. Adicionalmente, se contó con un espacio académico, denominado Mujeres que Inspiran, donde 3 lideresas, Yimara Martínez Agudelo del Coffee Quality Institute (CQI), Paola Trujillo de la empresa Patio Bonito y Lina Granados de Racafé, compartieron sus conocimientos y experiencias personales y profesionales en la cadena de valor del café y cómo las mujeres pueden incursionar en espacios internacionales.

Como elemento integrador y diferenciador, se realizó la segunda versión del Concurso Café de Mujer, ENTREAMIGAS, donde se premiaron los tres mejores cafés cultivados por mujeres en el departamento del Cauca, dentro de las 90 muestras presentadas. Este concurso fomentó la excelencia en la calidad del café con sello de mujer, a la vez que destaca su capacidad para innovar y adaptarse a las exigencias del mercado de los cafés especiales, adicionalmente de la premiación de los tres primeros cafés, se comercializaron los 19 mejores lotes.

La tradición de preparar café en colador, fue reconocida y premiada. A través del concurso “Colando la calidad”, se reconoció la labor y conocimiento de las mujeres que, a diario, con amor y dedicación hacen del café un ritual. 10 mujeres participaron del concurso donde, no solo se celebra la calidad del café, sino también la historia y la identidad de la región.

En el segmento de barismo, se realizó la segunda versión de la competencia de café filtrado, método V60, para mujeres, competencia única en el país, donde las baristas fortalecieron y foguearon sus habilidades y destrezas en la preparación de cafés, resaltando la importancia de conectar el proceso productivo, el beneficio, la transformación con el servicio al cliente final. Esta competencia además de fortalecer las habilidades en las competidoras para lograr una mayor representación de las mujeres en escenarios nacionales, incentiva a más mujeres en la inmersión en este eslabón de la cadena, propendiendo por la inclusión de jóvenes que conecten el mundo productivo con el del consumo.

El II Encuentro de Mujeres en Café, con la misión específica de generar Conexiones Con Propósito, promoviendo el emprendimiento a través de la generación de negocios y la conexión de las mujeres productoras con las mujeres que transforman agroindustrialmente el café, para su comercialización a través de bebidas o cafés en grano o tostado, el 29 de noviembre a la par de las actividades mencionadas anteriormente, se llevó a cabo una Feria de Emprendimiento, donde las mujeres caficultoras y procesadoras presentaron sus marcas de café y demás productos relacionados a este sector, de igual forma, las mujeres de tiendas baristas comercializaron sus bebidas y productos gastronómicos.

Puntos Clave y Resultados:

1. **Participación activa en el II Encuentro de un total de 427 mujeres**, de un total de 492 asistentes, del departamento del Cauca y 9 Departamentos de Colombia: Antioquia, Quindío, Cundinamarca, Caquetá, Huila, Nariño, Tolima, Risaralda y Valle del Cauca. Además, se contó con la participación de la líder de género de la Fundación Solidaridad de un país productor latinoamericano: Honduras.
2. **9 mujeres** fueron las ganadoras de los concursos y competencias que se llevaron a cabo en el marco del II Encuentro. A continuación, se relacionan:

CONCURSO / COMPETENCIA	NOMBRE GANADORA	PROCEDENCIA
CONCURSO DE CAFÉ DE MUJER	María Ernestina Quilez	Inzá - Cauca
CONCURSO DE CAFÉ DE MUJER	Luz Albani Suarez	Morales - Cauca
CONCURSO DE CAFÉ DE MUJER	Mónica Salazar	Piendamó - Cauca
COLANDO LA CALIDAD	Elizabeth Montenegro	Sotará - Cauca
COLANDO LA CALIDAD	Luz Dary Montenegro	La Vega - Cauca
COLANDO LA CALIDAD	María Bernardita M.	La Sierra - Cauca
BARISMO METODO FILTRADO V60	María Del Mar Ortizo	Pitalito - Huila
BARISMO METODO FILTRADO V60	Sonia Mateus	Pitalito - Huila
BARISMO METODO FILTRADO V60	Charith Muñoz	Cajibio - Cauca

3. **19 lotes de cafés de mujeres** con puntajes en taza, según protocolo SCA, superiores a 84 puntos, que fueron partícipes del concurso Café de Mujer, fueron premiados por su calidad, a través de la comercialización directa con micro tostadores de tiendas de especialidad y exportadores. En total, se comercializaron 356,05 kilogramos por un valor total de venta de $ 9.484.346, siendo en promedio el valor por kilo de $ 26.637,68 ($6.1 dólares por kilogramo). Resaltando así, que la calidad si paga.
4. **El Coffee Quality Institute (CQI)** sentó las primeras bases para iniciar la Escuela Especializada en Café para las Mujeres, para ello, otorgó 400 becas de formación certificada en fermentación para que 400 mujeres puedan recibir educación gratuita en esta temática. Adicionalmente, se unió premiando la calidad de los cafés de las mujeres del Cauca, otorgando 3 becas completas para que una líder cafetera del Comité de Cafeteros del Cauca, de la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca AMUCC y la ganadora del primer puesto del concurso Café de Mujer se certifiquen profesionalmente en Q Processing Nivel 2. Formaciones de alta calidad que de seguro fortalecerán habilidades y competencias para producir, transformar y obtener cafés altamente diferenciados.
5. **Cafeterías de especialidad** que participaron del Encuentro obtuvieron ventas superiores a los $2.000.000 por concepto de venta de bebidas y coproductos del café.
6. **Más de 180 mujeres** recibieron durante el primer día del Encuentro, formación de mujer a mujer, donde lideresas expertas en cadena de valor, abordaron de una forma práctica y sencilla, temáticas concernientes a la producción, procesamiento, análisis de calidades, tueste, catación, barismo, comercialización y género.
7. Se construyó de manera participativa las acciones que las mujeres ENTREAMIGAS, llevaremos a cabo durante el año 2025, esperamos con esta importante herramienta, consolidar de manera más sólida el fortalecimiento de la Red.





Premiación competencia Filtrados V60



Construcción colectiva plan de acción Entre Amigas 2025



Día de Campo: Conexión mujer a mujer
Transferencia en cadena de valor

Proyectos de sostenibilidad.

Dentro de esta sublinea, TECNiCAFÉ impulsa la gestión y ejecución de proyectos de sostenibilidad que permitan la transferencia y adopción de tecnologías y conocimientos, para generar competitividad en la cadena de valor del café.

A continuación, se relacionan los principales proyectos ejecutados o en ejecución durante el año 2024:

CHOICE, es un Proyecto ejecutado por 14 instituciones europeas y de Colombia, representado éste último por SUPRACAFÉ COLOMBIA S.A. con el apoyo de TECNiCAFÉ, donde se busca implementar modelos de evaluación integrados (IAM) incorporando cambios de comportamiento y heterogeneidad de actores y aumentar su alcance a los ciudadanos, las comunidades y los actores industriales.

Para el piloto de Colombia, SUPRACAFÉ con el apoyo de TECNiCAFÉ, durante el año 2024, gestionaron y consolidaron información importante para llevar a cabo la factibilidad técnica y socioeconómica del modelado tecnológico que será implementado en las fincas de las productoras de la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca AMUCC. De igual forma, se participó activamente en las reuniones presenciales de los socios del consorcio, llevadas a cabo en enero y noviembre de 2024.

En enero se efectuó la reunión en Atenas Grecia, donde el CEO de Supracafé S.A., Ricardo Oteros y el director ejecutivo de TECNiCAFÉ, Javier Hoyos García, representaron las instituciones líderes del piloto en Colombia. En esta reunión se unificaron criterios y se sentaron las bases para iniciar la ejecución del proyecto.



En noviembre se efectuó la reunión de seguimiento a la ejecución del proyecto CHOICE, realizada en Viene – Austria, en la cual participó la líder de innovación de Supracafé Colombia, Claudia Ainciburu y la líder de innovación social y gerente administrativa de TECNiCAFÉ, Viviana Narváez, en esta reunión participaron todos los socios del consorcio, donde SUPRACAFÉ con el apoyo de TECNiCAFÉ, socializó todos los avances técnicos obtenidos, así como la estructuración metodológica del primer participatory lab.



Además de las reuniones presenciales, durante el 2024 se llevaron a cabo reuniones virtuales de seguimiento y principalmente se llevó a cabo en el mes de diciembre, el primer participatory lab con la participación de diferentes actores del sector cafetero del Cauca, entre ellos, AMUCC, SUPRACAFÉ COLOMBIA S.A., TECNiCAFE, CAFICAUCA, Alcaldía de Cajibío, CRC y Cenicafé. En este laboratorio participativo principalmente se abordó la identificación de los principales puntos críticos de la huella hídrica y emisiones de Gases de Efecto Invernadero GEI en la producción de café, principalmente en la cadena de valor de AMUCC, donde se concluyó que los principales puntos críticos en la producción y transformación del café son: 1. Uso de agroinsumos, principalmente fertilizantes químicos durante el establecimiento y sostenimiento del cultivo. 2. Elevado uso de agua para los procesos de postcosecha; y 3. Uso de energías no renovables (combustibles, energía eléctrica, entre otros).



Finalmente, en el marco del proyecto CHOICE, se llevaron a cabo 2 webinars, para difundir los actores que hacen parte del piloto en Colombia; el primer webinar fue presidido por el CEO de Supracafé S.A., Ricardo Oteros y el director ejecutivo de TECNiCAFÉ, Javier Hoyos García, quienes presentaron a la audiencia, los detalles de ejecución del proyecto y el consorcio internacional que se ha constituido entorno al cambio climático y herramientas tecnológicas en las cadenas productivas. El segundo webinar fue liderado por la representante legal de AMUCC, Fabiola Tombé y el coordinador de certificación de la organización, Néstor Campo, quienes presentaron

la Asociación, su trayectoria y las principales actividades que vienen realizando entorno a la producción sostenible de café.

ASOCAÑA, es un proyecto que se ejecuta en el marco de un convenio de cooperación entre el Parque Tecnológico de Innovación del Café – TECNiCAFÉ y la Asociación de Cultivadores de Caña de Azúcar de Colombia – Asocaña, acuerdo suscrito bajo las obligaciones contenidas en el convenio 20240726 entre la ASOCAÑA y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural MADR.

Para el desarrollo del convenio, se generaron actividades de formación a los productores y equipo técnico y directivo de Asocaña, en las que se trabajó inicialmente en las áreas temáticas priorizadas en el marco de la cooperación y que buscaron el fortalecimiento de las capacidades técnico-productivas para mejorar la sostenibilidad y productividad de los cultivos de café actuales; la optimización de los procesos postcosecha para mejorar la calidad del producto final; el desarrollo de habilidades tanto en la producción, como en la evaluación física y sensorial del café y la generación de conocimientos sobre el mercado mundial del café para que identifiquen las oportunidades de negocio que se pueden presentar para los pequeños caficultores de la región, objeto del proyecto. A través de este enfoque se obtuvieron los siguientes resultados:

- Diseñar un plan de capacitación especializada en modalidad virtual y presencial orientada al equipo técnico de la cadena de café del proyecto, más un grupo de jóvenes lideres cafeteros en la sede de TECNiCAFÉ, durante un periodo de 3 meses.

Durante 8 semanas se llevó a cabo el “diplomado virtual denominado Cadena de valor del café de calidad”, cada semana se abordaron conocimientos específicos que correspondían a un módulo, los cuales se desarrollaron de lunes a viernes en un horario de 5:00 pm a 7:00 pm, el diplomado se realizó desde el 23 de septiembre al 15 de noviembre del 2024.

Las conexiones al diplomado se realizaron a través de la plataforma Meet en la que semanalmente se generaba un enlace de acceso diferente, que se enviaba por correo electrónico y por WhatsApp a todos los participantes. En total se logró fortalecer habilidades y competencias en 45 de los 50 jóvenes y técnicos pertenecientes a los municipios del norte del Cauca, beneficiarios del proyecto. % de ejecución de la **actividad: 100**

- Realizar una Jornada de capacitación en manejo de beneficio para obtener alta calidad del producto en Finca por un experto en el tema (12 capacitaciones en grupos de 25 personas por el ingreso a los laboratorios).

Para llevar a cabo esta actividad, se convocaron 5 grupos conformados por 110 productores en promedio por grupo, para obtener un total de participación de 550 caficultores y caficultoras del norte del Cauca. Las jornadas de formación fueron de

dos días cada una, las cuales se llevaron a cabo a partir del 02 de diciembre, hasta el 12 de diciembre de 2024. De los 550 caficultores y caficultoras, se obtuvo una participación total de 391 caficultores y caficultoras (71.09% del total de caficultores convocados); no se logra la participación de todos los caficultores por diferentes situaciones, entre ellas, la dificultad de dejar sus hogares solos o a sus hijos, finalización del periodo escolar, mala comunicación por señal de telefonía ineficiente en sus zonas de origen y orden público. % de ejecución de la **actividad: 100**

- Realizar una (1) Gira Técnica a TECNICAFE para conocer las innovaciones en todas las etapas de la cadena de valor del café, con énfasis en café especiales y una (1) Gira Técnica a dos centrales de beneficio colectivo. Deben participar los 550 productores, en grupos de 110 productores por gira, para un total de 5 giras.

Para llevar a cabo esta actividad, se convocaron 5 grupos conformados por 110 productores en promedio por grupo, para obtener un total de participación de 550 caficultores y caficultoras del norte del Cauca. Las jornadas de formación fueron de dos días cada una, las cuales se llevaron a cabo a partir del 02 de diciembre, hasta el 12 de diciembre de 2024. De los 550 caficultores y caficultoras, se obtuvo una participación total de 391 caficultores y caficultoras (71.09% del total de caficultores convocados); no se logra la participación de todos los caficultores por diferentes situaciones, entre ellas, la dificultad de dejar sus hogares solos o a sus hijos, finalización del periodo escolar, mala comunicación por señal de telefonía ineficiente en sus zonas de origen y orden público. En el marco de esta formación los caficultores llevaron a cabo dos giras técnicas a centrales de procesamiento de cafés de alta calidad existentes en el departamento del Cauca lideradas por las empresas Supracafé Colombia S.A. y Granja Paraíso 92. En estas giras los caficultores y caficultoras evidenciaron los adelantos tecnológicos e innovaciones que emplean estas dos empresas para transformar agroindustrialmente el café tipo exportación tendiente a satisfacer los mercados más selectos y especializados en Europa y Asía. Estas giran constituyen el referenciamiento tecnológico para la central de beneficio que se espera implementar en el norte del Cauca. % de ejecución de la **actividad: 100**

- Realizar una (1) Gira Técnica a TECNICAFE con los cincuenta (50) productores que realizarán siembras nuevas de varietales de café, para conocer las innovaciones en todas las etapas de la cadena de valor del café, con énfasis en manejo de varietales para que conozcan los adelantos a nivel de investigación y desarrollo en el manejo en campo y en beneficio de estos varietales a ser utilizados.

40 caficultores y caficultoras que realizarán siembras nuevas de varietales de café, llevaron a cabo dos giras técnicas a centrales de procesamiento de cafés de alta calidad existentes en el departamento del Cauca lideradas por las empresas Supracafé Colombia S.A. y Granja Paraíso 92, donde evidenciaron los adelantos tecnológicos e innovaciones que emplean estas dos empresas, para transformar y comercializar cafés diferenciados tendientes a satisfacer los mercados más selectos y especializados en Europa y Asía. % de ejecución de la **actividad: 100.**

- Realizar un (1) Estudio de pre factibilidad de la Planta de beneficio Colectivo que incluye A). Selección del mejor predio, B). Diseño del modelo de negocios, C). Modelo de gobernanza y D). Propuesta de mejora a los diseños actuales de la central de procesamiento que posee la ANUC.

En esta actividad se avanzó con el equipo técnico y asesor del proyecto de Asocaña en la revisión documental del diagnóstico productivo obtenido de las familias caficultoras beneficiarias del proyecto, para identificar información socio productiva y geográfica con los cuales hay que proyectar el estudio de prefactibilidad de la planta de beneficio colectivo. Mediante esta data se obtiene el primer diseño prospectivo de la distribución y funcionalidad de la planta. % de ejecución de la **actividad: 30.**

- Acompañamiento técnico en el proceso de estandarización y mejora de productos a 20 emprendimientos de las organizaciones, se contempla en la estandarización, la consolidación del plan de negocio, en inversión a través de un capital semilla para la mejora del producto y en el diseño de la estrategia comercial.

Con el objetivo de iniciar el proceso de estructuración de 23 modelos de negocio de emprendedores vinculados con el proyecto denominado “Apuesta de Desarrollo Rural Integral para el Norte del Cauca”. Durante los días 13 y 14 de diciembre se recibió al grupo de emprendedores comprendido por 19 personas, las cuales estuvieron desarrollando actividades de formación en tueste y Catación, que les permite afianzar y fortalecer habilidades y competencias en esta fase productiva ya que son actividades claves, en el modelo de negocio que vienen adelantando en sus entornos productivos y comerciales.

La temática desarrollada durante estos días estuvo desarrollada de la siguiente manera: Tueste, color, curva de tueste, colorimetría, fases de tueste, densidad, humedad. Y posteriormente se realizó la Catación de sus productos, donde se evaluó el grado de tueste y la molienda, resaltando la importancia de un buen proceso de tueste para garantizar y exaltar los atributos de su café, ya que sus tuestes altos no permitieron reconocer los atributos, resultado del análisis preliminar que se hizo de sus productos comerciales y que arrojó como recomendación, desarrollar esta actividad formativa para que los emprendedores entendieran que se debe fortalecer para su actividad productiva y comercial. De esta manera, se continúa con el acompañamiento técnico en el proceso de estandarización y mejora de productos a los emprendedores de las organizaciones, se analiza la posibilidad de estandarización y se trabaja sobre la consolidación del plan de negocio y la inversión del capital semilla que puede permitir la mejora del producto y el diseño de la estrategia comercial. - Es muy importante destacar de este ejercicio de encuentro con los emprendedores que trabajaron la fase de tueste y tuvieron la oportunidad de hacer un ejercicio de análisis sensorial, fue que identificaron los defectos a los que estaban llegando por las malas prácticas de tueste que vienen haciendo en su entorno, lo cual limita los procesos comerciales, ya que no se cumple con un producto consistente, y se plantean al-

ternativas de fortalecimiento en esta importante etapa de desarrollo del producto. % de ejecución de la **actividad: 40.**

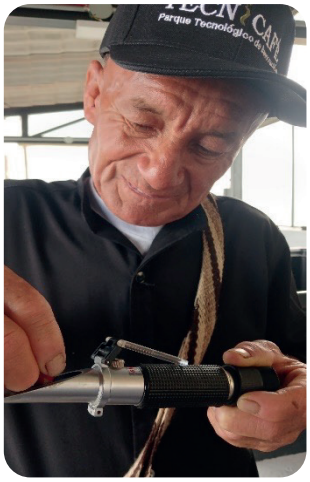
- Estudio de mercado con identificación de clientes potenciales y sus necesidades.

En esta actividad se avanza en la consolidación del estudio de mercado de café tostado y su potencial en ciclos cortos y medianos de comercialización, de igual forma se estructura el estudio de la estrategia comercial para la producción actual diagnosticada de los beneficiarios del convenio. % de ejecución de la **actividad: 40.**

- Acompañamiento técnico en la consolidación de alianzas comerciales y en la inmersión en los ciclos de comercialización de las organizaciones caficultoras participantes en el proyecto, con la generación de mínimo dos alianzas comerciales al final del convenio.

Esta actividad va directamente ligada al cumplimiento de la actividad anterior, ya que a través de la consolidación de la estrategia comercial y de mercado, se gestiona la convocatoria de actores como posibles aliados comerciales, entre ellos, Cafinorte, Racafe, Sucafina, Cafexport y GreenCoffee.

Adicionalmente al diseño de la estrategia y con el ánimo de brindar posibilidades de comercialización para el café de las mujeres, 11 representantes de la ANUC Norte del Cauca, participaron del II Encuentro de Mujeres en Café del Cauca: ENTREAMIGAS: Conexiones con Propósito, el cual se llevó a cabo los días 28 y 29 de noviembre de 2024, en las instalaciones de TECNiCAFÉ en el municipio de Cajibio - Cauca.





Red de Innovación Cafetera para la Implementación de Prácticas en Agricultura Regenerativa en la Cuenca Río Mocotíes, Mérida – Venezuela,

Es un proyecto financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo AECID de Colombia y Venezuela con el apoyo de la Agencia para la Cooperación Internacional de Colombia APC Colombia.

Este proyecto se gestiona dado a que, la cuenca del río Mocotíes en Mérida Venezuela, tradicionalmente ha tenido un desarrollo agro productivo asociado al cultivo de café, que involucra a 700 caficultores asociados a la organización APROCANDES. Sin embargo, desde hace décadas algunas políticas nacionales cambiaron los esquemas productivos, abandonando prácticas tradicionales de cultivo de café bajo sombra, lo que en un principio generó beneficios, pero al final contribuyó a la inestabilidad de las laderas de un paisaje natural susceptible a movimientos en masa. Así, se ha desencadenado la ocurrencia de desastres socio naturales como los eventos del año 2005 y 2021 con consecuencias de pérdidas de vidas humanas, cafetales e infraestructura productiva, lo que ha impactado negativamente en la productividad de las fincas cafeteras, y ha generado un menor desarrollo comercial en mercados de alta calidad, aumentando la vulnerabilidad económica, social y ambiental en el territorio.

Teniendo en cuenta lo anterior, se gestiona un consorcio institucional que a través de acciones de transferencia de conocimientos promueva la adopción de prácticas en Agricultura Regenerativa, que fortalecerá capacidades técnicas y co-creativas de los caficultores y técnicos, orientadas a la producción sostenible de café bajo sombra, con base en experiencias de entidades asociadas a la red que sustenta esta propuesta.

La socialización y aplicación de esas mejores prácticas optimizarán los cultivos y las cadenas de valor. Para ello, se creará una red de innovación cafetera comprendida por TECNiCAFÉ (Colombia), CIDIAT-ULA (Venezuela), Asociación Civil Phynatura (Venezuela), APROCANDES (Venezuela) y la Fundación FINNOVA de España, que desarrollará un programa de formación con alto valor académico y científico, y a la vez práctico (intercambio de experiencias) que permitirá implementar un programa piloto en el cual se establezca el modelo de agricultura regenerativa, con manejo de indicadores de gestión sencillos, medibles con herramientas disponibles a la mano de los agricultores, desarrollando instrumentos, protocolos y modelos de producción y trazabilidad, que establezcan estándares de conservación de suelos, agua y biodiversidad, los cuales serán asumidos por una muestra representativa de 150 caficultores locales.

Esta red de innovación promueve incrementar el valor agregado del café como producto seleccionado y diferenciado para mercados especializados de acuerdo con las actuales exigencias del mercado europeo en cuanto a la trazabilidad de la cero deforestación y adopción de prácticas sostenibles.

Durante el año 2024, se avanza en la construcción del plan de acción y en la realización de la primera reunión virtual de los aliados del proyecto, en el cual fueron socializadas a la comunidad productora del río Mocotíes las diferentes acciones que serán lideradas por la red.

05

LINEA
Estratégica

LÍNEA ESTRATÉGICA 5.

INDUSTRIA NARANJA

TECNiCAFÉ Sin Fronteras, logró con sus emprendedores llegar a mercados internacionales, logrando visibilizar el café del Cauca y de sus organizaciones, articularlos a nuevas redes, realizar negocios entorno a la cadena de valor del café, ayudar a construir políticas de inclusión, participar en conversatorios, facilitar la gestión para la negociación de sus cafés y ampliar el capital relacional a través de sus socios y aliados. A continuación, se destacan eventos nacionales e internacionales donde participaron los caficultores emprendedores del Cauca:

- Dinamarca, Copenhague: World Coffee. Más de 12 mil asistentes a la feria. Representantes de AMUCC se dieron cita en esta feria para posicionar el café de mujeres del Cauca. Julio 2024

- España, Barcelona CoffeeAwards: Más de 15 mil asistentes a la feria, donde se dieron cita tostadores, baristas, procesadores y 10 caficultores del Cauca, presentaron sus cafés para el cierre de negocios. Octubre 2024

- Etiopia, Addis Abeba y Jimma. VI Intercambio Internacional, DeSIRA, donde se dieron cita representantes gremiales, de asociaciones e instituciones, para seguir trabajando en acciones de cooperación, prácticas sostenibles y política de género. Diciembre 2024

- España, Madrid. Cata de Café en Embajada de Colombia en España. 10 empresas del Cauca presentaron sus productos ante 12 compradores potenciales invitados por Procolombia.

- Feria de Emprendimiento, Conexiones con Propósito “Entreamigas”:. Más de 492 asistentes, 90 muestras evaluadas de mujeres. 19 mejores lotes se comercializaron en la Feria correspondientes a 356,05 kg por valor de $9.484.346, promedio Kgr 6.1 US

- Feria Mundial del Café “Cauca Sabe a Café” más de 13 mil visitantes. Más de 8 mil millones de dinamización de la economía.

- Cafés de Colombia Expo2024. Más de 28 mil asistentes. 23 departamentos presentaron su oferta de productos y servicios. 155 expositores.

- Cali Festival Café. Más de 5 mil visitantes. 40 stand. 10 emprendimientos del Cauca comercializando su café y haciendo presencia en competencias regionales.

- CoffeShow Cali. 32 stand. 4 marcas representando el departamento del Cauca.

- Encuentro Nacional e Internacional “Cauca Emprende”. 32 expositores en la línea de café.





28.000 Asistentes

- **4** Días de ferias
- **23** Departamentos
- **155** Expositores

Participación

- **9** Municipios participantes del cauca
- **45** Delegados
- **10** Marcas del Cluster
- **25** Nuevos contactos comerciales por marca
- **35** Millones de pesos en ventas





5000 Asistentes

- **40** stand
- Rueda de negocios
- Competencias de café en olleta para niños ,reto filtrados, regional de aeropress, catacion.
- Campeón de reto Catacion Jhon Jairo Benavides

10 Marcas de Café

- Compromisos de veta de mas de 50 millones de pesos,





Participación

- Agenda académica, competencia catacion campeona Angie Cifuentes, Competencias de aero-press y arte latte.
- **32** Stand
- **4** Marcar Cluster de café
- **2** Conferencias





Participación

- Foros
- Muestra comercial
- Conferencias,
- Rueda de medios.

Una actividad que refiere especial mención en este informe, es el apoyo y empuje dado a los emprendedores en la Feria Mundial del Café “Cauca Sabe a Café”, la cual contó con la vinculación decidida del Comité de Cafeteros del Cauca, Granja Paraíso, la Gobernación del Cauca, con quienes se desarrollaron las diferentes estrategias como la comercial que albergó a **103 expositores**; más de **13 mil visitantes**; **12 ponentes, 4 nacionales y 8 internacionales** quienes transfirieron conocimientos en temas de vanguardia del café; reactivación económica por más de 8.500 millones en sectores de hotelería, turismo, transporte, gastronomía, entretenimiento; subasta con un cierre de venta del **mejor lote de 33.2 US/lb**; 4 categorías premiadas en el II Encuentro de Procesadores; concurso regional de catación, concurso por primera vez en Colombia de April Brewers Cup, Competencia Nacional de Aeropress patrocinada por la prestigiosa firma de Amor perfecto, concurso de Arte Latte.







Todo lo anterior volcó en 4 días a la ciudad de Popayán, del Cauca, a visitantes de otros departamentos y países internacionales que nos visitaron, a incrementar el consumo del café, a disfrutar del turismo científico con los conferencistas, a conocer nuevas tecnologías para el sector, deleitarse con la gastronomía local con cocineras tradicionales, a disfrutar de los actos culturales, de las competencias. Importante destacar el compromiso de los patrocinadores como La Gobernación del Cauca, Mercy Corps, Fondo Colombia en Paz-Programa Colombia Sostenible, Alcaldía de Popayán, Alcaldía de Cajibio, La Cámara de Comercio del Cauca, El SENA, Café de Honduras, Nitrosoil, Evoagro, Agrocafé, Dismagro, CEO-Promigas. Es de destacar el acompañamiento permanente de los Socios, en desarrollo de las diferentes actividades tales como el segmento académico, articulado por el CQI, la subasta de café, liderada por la Federación Nacional de Cafeteros – Comité del Cauca, los procesos de Catación de Café para concursos, apoyados por Supracafé, dinamización del recinto ferial con caficultores, la Gobernación del Cauca, Concurso de café, AMUCC.


II Encuentro procesadores


13° El Mejor Café del Cauca


Regional Aeropress



Nacional de Aeropress


Regional Catacion


April Brewers Cup


Regional Arte Latte

Otra importante actividad liderada por el Clúster de Café de Alta Calidad del Cauca, que fortalece la dinámica económica de los empresarios en café, fue la Misión realizada a Europa, cofinanciada por la Cámara de Comercio del Cauca y la cual contó con el respaldo de 10 empresas que hacen parte del Clúster quienes respondieron a la convocatoria de la misión comercial y quienes con el apoyo de Procolombia, actualizaron sus planes exportadores y ajustaron su portafolio de productos y servicios para adelantar ruedas de negocio, participación en la feria Coffee Awards, visitas a cafeterías de especialidad, desarrollo de una Cata de Café en la Embajada de Colombia en España, visita al Puerto Logístico de Barcelona, visita a Tostadora de Supracafe. Se contó con el respaldo de nuestro Socio Supracafé para adelantar la agenda y el acompañamiento en todas las actividades desarrolladas.





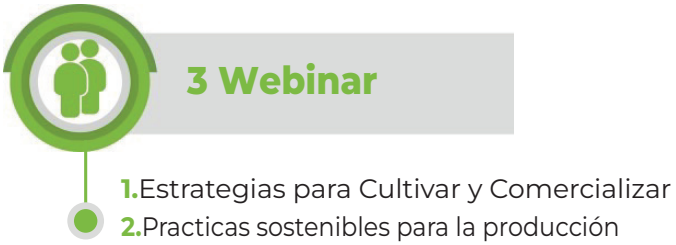


Participación

- Misión 10 empresarios
- Visita puerto de Barcelona SGS
- Participación Coffee Awards
- 53 Tostadores visitados
- 14 visitas a cafeterías de especialidad
- Visita a industria compak
- Cata de cafés embajada de España 2 empresas 10 planes exportadores
- Visita cámara de comercio de España
- Visita asociación española de café (café libre de deforestación)
- Visita SUPRACAFE
- Visita Procolombina Cacao

En procesos de posicionamiento del Parque, hemos contado con un importante incremento en el número de seguidores, 18% respecto del año anterior, así mismo el número de seguidores ha llegado a más de 10887, lo que nos permite posicionar a nuestros emprendedores de café a través de la difusión de sus marcas, productos, servicios y videos promocionales que se les realiza y a nuestros socios, que son el eje estrategico de la organización.





Gestionamos el re diseño de nuestra página web, la cual presenta de manera más inductiva los contenidos generados por socios, aliados y nuestras comunidades cafeteras.

Avanzamos en el desarrollo de una estrategia de articulación con la Universidad Jorge Tadeo Lozano, La Universidad Javeriana, TECNICAFÉ y ANAKOS APS, con el objetivo de utilizar el diseño como herramienta de solidaridad y cierre de brechas, para lo cual estamos elaborando un proyecto a ser gestionado con Illy Café de Italia.
Trabajamos en la estrategia de seguir posicionando el Café en todos los escenarios importantes de la región y fue así como se definió por parte de la Corporación Gastronómica de Popayán, que el producto invitado al XXII Congreso a celebrarse en el mes de septiembre, sea El Café.

Como miembros del Sistema Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación, y dada la trayectoria de TECNICAFÉ y los resultados alcanzados en esta década, fuimos propuestos por representantes de los organismos del sistema, para integrar el Consejo Departamental de Ciencia y Tecnología CODECTI.

En reconocimiento a la labor desarrollada en procesos de construcción de Paz, fuimos invitados por la Organización Internacional para las Migraciones OIM, a presentar propuesta para implementar un nuevo Modelo de ApropiAcción, nueva estrategia del gobierno para fortalecer las dinámicas productivas de los firmantes del Acuerdo de Paz y la Comunidad.

Dado a los buenos resultados conseguidos en la ejecución del Programa Colombia Sostenible, se nos solicitó una nueva propuesta para incorporar 150 caficultores más en procesos de formación, de los departamentos de Valle, Nariño y Antioquia.
La representante de la Gerencia Socio empresarial, participó como conferencista del XVI Seminario Internacional de Investigación Urbano-Regional, El papel de los actores en la reconfiguración de los territorios.

Varios

1. Proyecto ily café diseño soluciones útiles
2. Congreso gastronómico café producto invitado
3. Miembros del codecti
4. Proyecto OIM 2025 Apropi Accion AP-internacionalización
5. Colombia sostenible 150 caficultores adicionales

AVANCES EMPRESA BIOHOGAR

En los procesos de economía circular con los que hemos trabajado, nos permitimos presentar los avances del proyecto I+D+I Biohogar fase 3, implementado a través de la alianza con la Fundación Universitaria de Popayán FUP y TECNICAFE, que hizo parte de la convocatoria interna de la FUP, de apoyar el desarrollo de proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación .

Título: Biohogar, edificación amigable con el medio ambiente, fase 3: Validación de un prototipo de vivienda cafetera bioclimática sostenible en la sede los Robles, uno de los campus de la Fundación Universitaria de Popayán.

OBJETIVO GENERAL.
Validar el prototipo de vivienda bioclimática sostenible construido con bloques tipo BTC y diseño bioclimático basado en el modelo de pozo canadiense en la sede Los Robles de la Fundación Universitaria de Popayán.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.
1. Determinar las condiciones climáticas de la zona de estudio.
2. Evaluar el rendimiento térmico y energético del prototipo.
3. Realizar un análisis de costos de construcción y mantenimiento del prototipo.

Desarrollo del proyecto.
1. Para la validación del prototipo de vivienda bioclimática sostenible, se avanzó en determinar las condiciones climáticas de la zona de estudio: Sede Fundación Universitaria de Popayán, Los Robles, ubicada a una altura de 1.822 SNM, identificación de las coordenadas geográficas 2°23´17´N. 76°39´26´W. https:/www.-google.com/maps/@2.3879923.

3.1 Desarrollo del objetivo 1: Determinar las condiciones climáticas de la zona de estudio.

Ubicación de la zona de estudio:

Sede Los Robles.
Fundación Universitaria Popayán

- 2°23´17"N, 76°39´26"W
- 18NUH1569764081
- https://www.google.com/maps/@2.3879923,-76.655224,362m/data=!3m1!1e3?entry=ttu
- Altura SNM: 1822

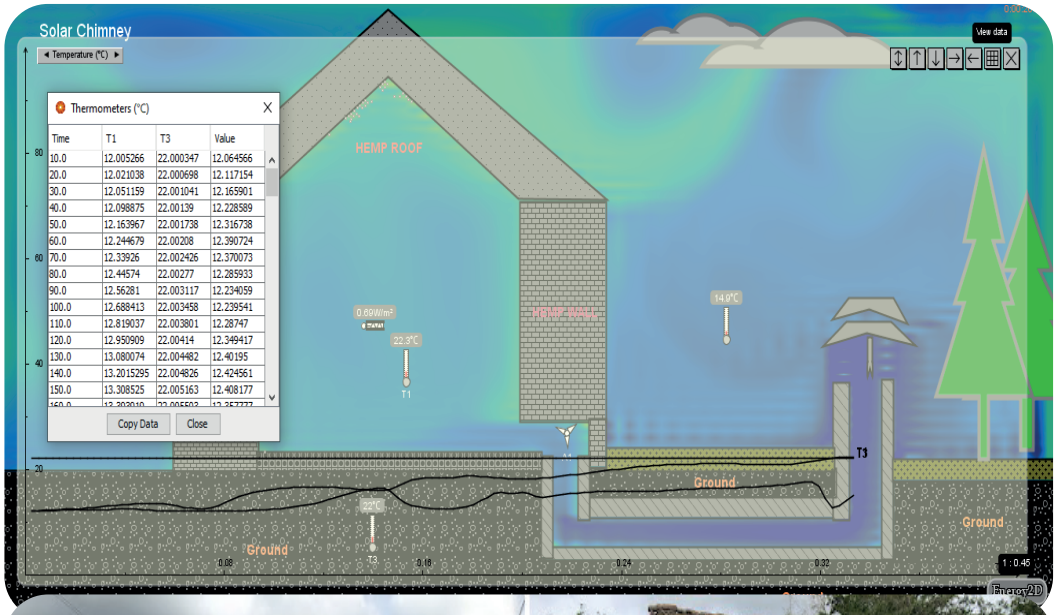




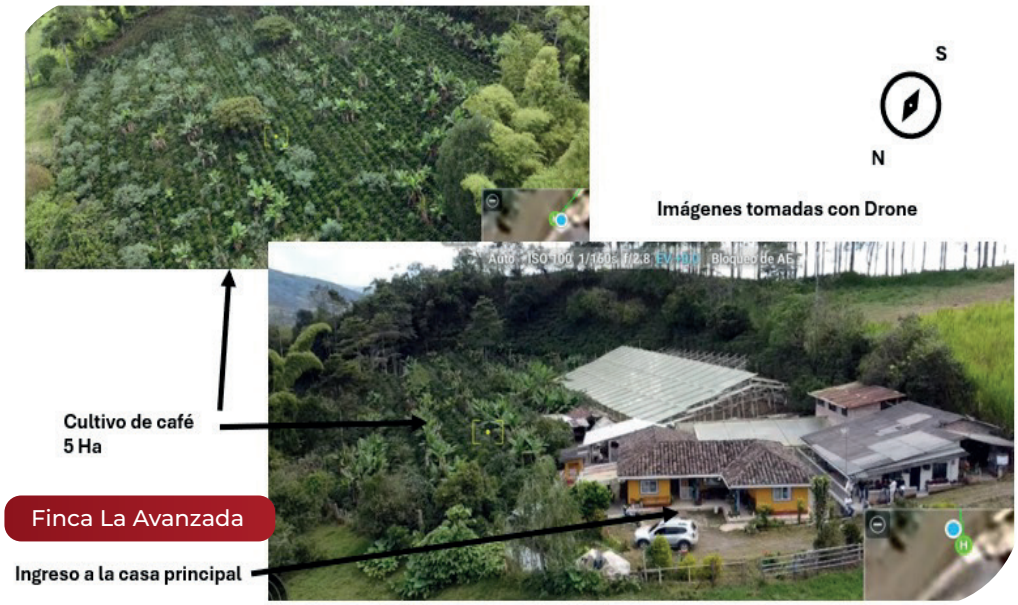


2. Seguidamente a la determinación de las condiciones climáticas, se procedió a evaluar el rendimiento térmico y energético del prototipo, a partir de un simulador y a realizar la caracterización de fincas cafeteras en el Municipio Timbío, Veredas aledañas a la sede de la Universidad Los Robles.

Simulación del diseño bioclimático del prototipo de vivienda Biohogar.


Solar Chimney
Temperature (°C)
Thermometers (°C)
Time T1 T3 Value
10.0 12.005266 22.000347 12.064566
20.0 12.021038 22.000698 12.117154
30.0 12.051159 22.001041 12.165901
40.0 12.098875 22.00139 12.228589
50.0 12.163967 22.001738 12.316738
60.0 12.244679 22.00208 12.390724
70.0 12.33926 22.002426 12.370073
80.0 12.44574 22.00277 12.285933
90.0 12.56281 22.003117 12.234059
100.0 12.688413 22.003458 12.239541
110.0 12.819037 22.003801 12.28747
120.0 12.950909 22.00414 12.349417
130.0 13.080074 22.004482 12.40195
140.0 13.2015295 22.004826 12.424561
150.0 13.308525 22.005163 12.408177
Copy Data
Close
HEMP ROOF
HEMP WALL
0.69W/m²
22.3°C
T1
14.9°C
T3
Ground
Ground
Ground
22°C
T3
View data
1 : 0.45
EnergyPlus


Finca El Platanillal


S
N
Imágenes tomadas con Drone
Cultivo de café
5 Ha
Finca La Avanzada
Ingreso a la casa principal

PERFIL DE ELEVACION

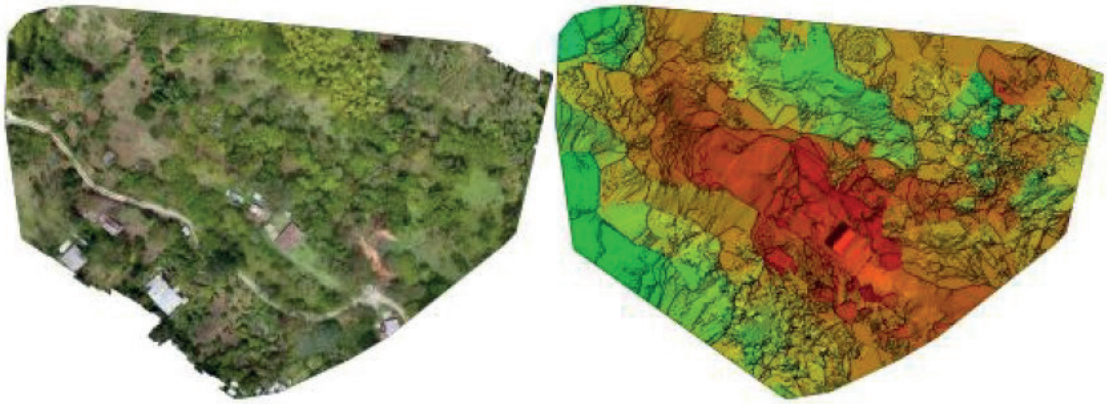


Figure 1: Orthomosaic and the corresponding sparse Digital Surface Model (DSM) before densification.

FINCA DOS

ORTOMOSAICO



3. En desarrollo del tercer objetivo, se avanzó en realizar un análisis de costos de construcción y mantenimiento del prototipo de Bloques para la bioconstrucción del prototipo de vivienda con materiales tipo BTC (Bloques de tierra comprimido).

Bloques tipo BTC (bloques de tierra comprimidos)



Respecto a los avances de la SpinOff Biohogar R&D, Alianza FUP/TECNICAFE/CANATURAL SAS, en el año 2023 logramos presentar la solicitud de patente de invención nacional en Colombia para Material Compuesto Aglomerado a Base de Residuos de Café. La solicitud se encuentra en examen de fondo en Colombia.

Situación de la patente: Bajo examen de fondo en Colombia (130325)


GOV.CO

Superintendencia de Industria y Comercio

Comercio, Industria y Turismo

INICIO > NC2022/0006790 - Patente de Invención Nacional - MATERIAL COMPUESTO AGLOMERADO A BASE DE RESIDUOS DE CAFÉ

Datos Bibliográficos | Histórico | Documentos

Datos de la solicitud

		Fecha de radicación	23 may. 2022
Número de patente	NC2022/0006790	Fecha de orden de publicación	23 nov. 2023
Estado	Bajo Examen de Fondo		
Número de la gaceta	1016	Fecha de publicación	30 nov. 2023

Solicitante(s)

Número de identificación	Nombre(s)	Apellido(s)	Dirección (es)
900911575	CORPORACION PARQUE TECNOLOGICO DE INNOVACION DEL CAFE Y SU CAFICULTURA		Dirección Física : La Venta Cajibio CAJIBIO CAUCA (CO)
8915018356	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE POPAYAN		Dirección Física : Calle 8 No. 9-51 POPAYAN CAUCA (CO)

Mostrar / Ocultar columnas

Contacto de la solicitud

Número de identificación	Nombre	Dirección	Ciudad	Código postal	País	Tipo de dirección
79782747	CARLOS REINALDO OLARTE GARCIA	Carrera 5 Nº 34-03	BOGOTÁ		CO	Dirección Física

Adicional a los anteriores resultados, el Grupo de Investigación Productividad e Innovación PI, de Ingeniería Industrial de la FUP, liderado por el Ingeniero Richard Imbachi, investigador asociado a Minciencias, han desarrollado nuevos productos en torno a la generación de valor del café, como lo son los bloques BTC con cascarilla de café, bloques BTC con pulpa de café, bloques BTC con mucilago del café y columnas BTC con residuos de café.



Una vez probada la resistencia de los materiales, avanzaremos en la apropiación por parte de los caficultores para su uso.

Seguimiento a Comité de Emprendimiento

El objetivo estratégico del comité, es el de apoyar la gestión del ecosistema de emprendimiento de base tecnológica para nuevos productos y servicios del Parque, con el acompañamiento de representantes del Comité de Cafeteros del Cauca, y la Representante de los Cafeteros ante el Consejo Directivo del parque; si bien no se ha citado de manera formal, si se han realizado las acciones de coordinación que nos han permitido fortalecer los emprendedores en café, en eventos regionales, nacionales e internacionales: Ferias en los municipios del Cauca, Cauca Emprende, Feria Mundial de Café "Cauca Sabe a Café", Coffe Show, Cali Café Festival, Café de Colombia Expo 2024, Barcelona CoffeeAwards, Copenhague World Coffee, entre otras.

Crecimiento en Redes Sociales – TECNiCAFÉ 2024

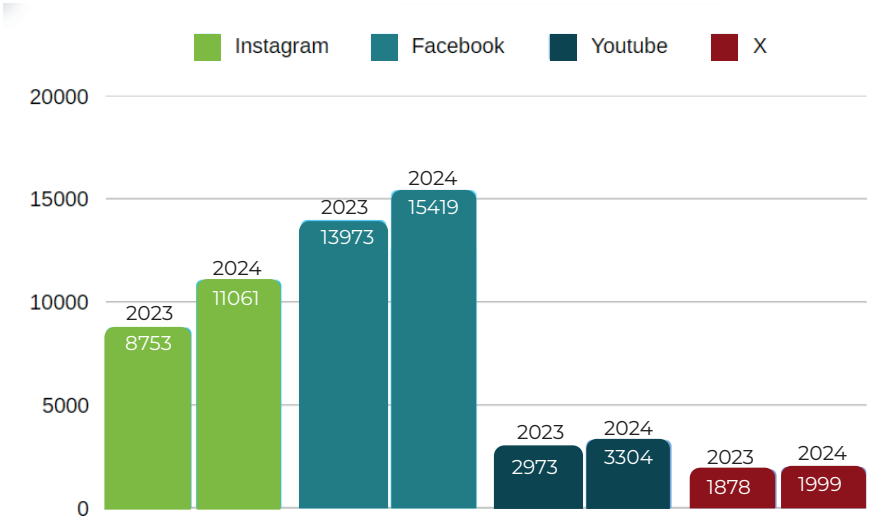
Contexto de la Comunicación Digital

Las redes sociales se han convertido en una herramienta fundamental para la comunicación entre organizaciones de todos los sectores y sus públicos objetivo. En el sector agroindustrial y de innovación, como el Parque Tecnológico de Innovación del Café – TECNiCAFÉ, la comunicación digital no solo es un canal para la difusión de información, noticias y eventos, sino que también representa una estrategia clave para la transferencia de conocimiento y la consolidación de redes colaborativas y núcleos de innovación, permitiendo el fortalecimiento de la relación entre los diferentes actores de la cadena de valor del café, investigadores y aliados estratégicos a nivel nacional e internacional.

En este contexto, el presente informe expone el crecimiento de nuestras redes sociales y de nuestra comunidad, con el propósito de medir el impacto de las estrategias implementadas en 2024.

Crecimiento en Redes Sociales

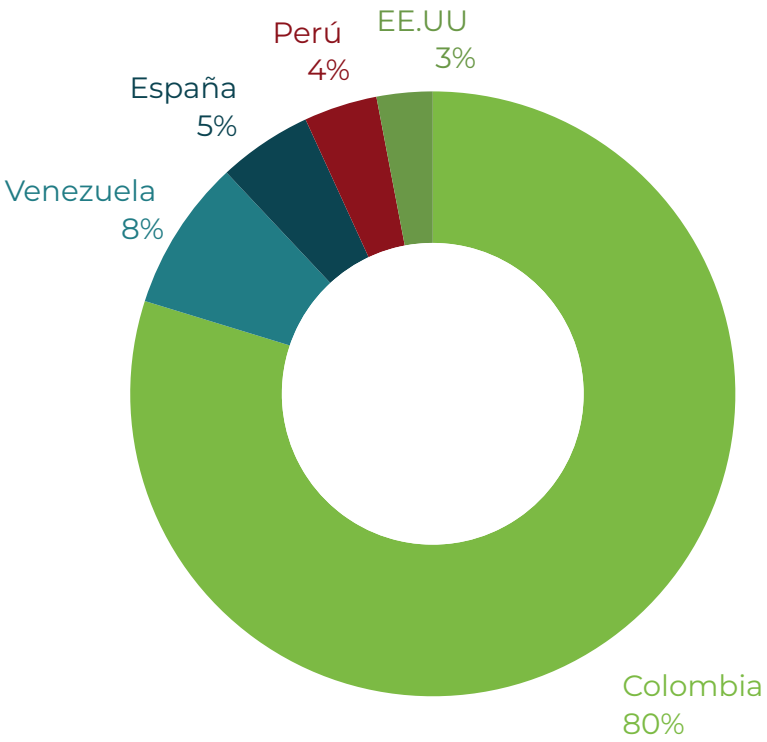
Actualmente, TECNiCAFÉ cuenta con presencia en las principales plataformas digitales: Instagram, Facebook, X (Twitter) y YouTube, las cuales han han experimentado un crecimiento significativo durante el año 2024.



Como se evidencia en la grafica tuvimos en Instagram un crecimiento del 29.09%, en Facebook un crecimiento del 10,35%, en YouTube un crecimiento del 11.15 y en X un crecimiento de 6,4%.

Gracias al fortalecimiento de nuestra comunicación digital, TECNiCAFÉ ha logrado expandir su audiencia a nivel internacional, consolidando su posicionamiento como un hub de ciencia, tecnología e innovación en café.

A continuación, se presentan los cinco países con mayor alcance digital:



Dentro de los principales logros de la estrategia de comunicación digital de TECNiCAFÉ, se tienen

1. El incremento de visitas de actores clave de la industria, investigadores y visitantes nacionales e internacionales a TECNiCAFÉ
2. El aumento de estudiantes en los procesos de transferencia de conocimiento en la cadena de valor del café.
3. Incremento en la formulación y Gestión de nuevos proyectos de innovación transformativa

ASPECTOS FINANCIEROS DEL PARQUE TECNOLÓGICO

SITUACIÓN FINANCIERA DEL PARQUE TECNOLÓGICO DE INNOVACIÓN DEL CAFÉ Y SU CAFICULTURA

Invitamos a todos los miembros de la comunidad TECNiCAFÉ (Socios, aliados estratégicos y comunidad cafetera en general) a consultar los estados financieros auditados a cierre de 2024, así como el dictamen de la revisoría fiscal, en el anexo 1 y 2 que se adjuntan al presente informe.

De esta forma la dirección ejecutiva y su equipo estratégico, dando continuidad a la política de transparencia de la Corporación, pone a la disposición de la comunidad, estos documentos con los cuales podrán conocer la situación financiera, administrativa y contable del Parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura TECNiCAFÉ.

LA EVOLUCIÓN PREVISIBLE DE LA ENTIDAD

En cuanto a la evolución previsible de la entidad, desde la dirección ejecutiva y tal como se describe en los apartados anteriores, la Corporación TECNiCAFÉ durante la vigencia de 2024, cumplió a cabalidad con lo dispuesto en el plan de acción aprobado por los órganos directivos de la empresa, arrojando un ejercicio técnico y financiero positivo, los cuales se constatan en los estados financieros descritos en los anexos 1 y 2 del presente, encontrando que durante el 2024, TECNiCAFÉ no presentó riesgos con insolvencias, créditos y problemas de liquidez, y se afirma que se monitorean permanentemente riesgos que se podrían presentar para tomar las medidas frente a los mismos.

LAS OPERACIONES REALIZADAS CON LOS SOCIOS Y LOS ADMINISTRADORES

Las operaciones realizadas con los socios se describen fielmente en el apartado de anexos 1 y 2 del presente informe.

LIBRE CIRCULACIÓN DE LAS FACTURAS

Dentro del proceso administrativo y financiero que se lleva a cabo en TECNiCAFÉ, de acuerdo con lo estipulado en el artículo 778 del Decreto 410 de 1971, durante la vigencia 2024, no se ha entorpecido con los proveedores y clientes (compra – venta) la libre circulación de las facturas, constatando en cada acción comercial que se cumpla con lo dispuesto por la normativa legal y tributaria de Colombia.

ESTADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS SOBRE PROPIEDAD INTELECTUAL Y DERECHOS DE AUTOR (LEY 603 DE 2000).

Después de realizar las indagaciones y verificaciones durante el ejercicio del año 2024, a través del presente, la dirección ejecutiva de TECNiCAFÉ afirma de manera objetiva y veraz, que se ha cumplido con lo dispuesto por las normas de propie-

dad intelectual y de derechos de autor dejando las evidencias que permiten verificar su cumplimiento.

Seguimiento a Comités.

En este aparte debe mencionarse que el comité de educación se trabajó durante el año 2024 en la gestión de la sección académica de la IV Feria Mundial de Café, desarrollada en el mes de agosto de 2024.

HIPÓTESIS DE NEGOCIO EN MARCHA

Al preparar los estados financieros, al ser estos positivos, la administración evaluó la capacidad que tiene la Corporación para continuar en funcionamiento, por lo que el representante legal y director ejecutivo de TECNiCAFÉ manifiesta la intención de mantener la operación continua de la empresa.

TECNiCAFÉ, Sin Fronteras

Corregimiento La Venta de Cajibio,



JAVIER HOYOS GARCÍA
Director Ejecutivo
Parque Tecnológico de Innovación del Café TECNiCAFÉ

TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de Innovación

Km13 La Venta Cajibio, Cauca Colombia

ptitecnicafe

www.tecnicafe.co

Ciencia, Tecnología e Innovación