# Informe de gestión 2025



# Socios Fundadores TECNiCAFÉ

Gobernación del Cauca

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

AMUCC
Asociación de Mujeres Caficultoras del Departamento del Cauca

multiscan technologies

Coffee Quality Institute™

SUPRACAFÉ®

**01**

Desarrollos Tecnológicos:

*Pag 03*

**02**

Emprendimiento y Clusterización

*Pag 20*

**03**

Transferencia de conocimiento

*Pag 32*

**04**

Innovación social

*Pag 41*

**05**

Industria naranja

*Pag 50*




# *Javier Hoyos García*

## CARTA DEL DIRECTOR EJECUTIVO

**Asamblea General de Socios 2026**
**Rendición de Cuentas – Vigencia 2025 y Cierre Plan Estratégico 2020–2025**

Señores
Asamblea de Socios
Corporación Parque Tecnológico del Café y su Caficultura - TECNiCAFÉ

Reciban un respetuoso saludo.

En cumplimiento de las disposiciones estatutarias y del mandato estratégico conferido por el Consejo Directivo, me permito presentar a consideración de esta honorable Asamblea el Informe de Gestión correspondiente a la vigencia 2025, así como el Informe Consolidado de Cierre del Plan Estratégico 2020–2025.

El año 2025 marcó un hito institucional para TECNiCAFÉ. No fue simplemente un año de ejecución programática, sino un periodo de consolidación estructural, madurez operativa y validación del modelo de Parque Tecnológico especializado en café, ciencia, tecnología e innovación al servicio del desarrollo territorial.

Durante el quinquenio 2020–2025, orientamos nuestra gestión bajo cinco líneas estratégicas que articularon investigación aplicada, transferencia tecnológica, fortalecimiento empresarial, sostenibilidad ambiental y gobernanza institucional. En 2025, estas líneas alcanzaron su mayor nivel de integración, permitiendo:

- La consolidación de modelos de acompañamiento técnico con enfoque territorial.
- La ejecución eficiente de proyectos con cooperación nacional e internacional.
- El fortalecimiento de capacidades productivas en comunidades cafeteras priorizadas.
- El respaldo a las iniciativas de emprendimiento cafetero y agroindustrial brindó acompañamiento técnico; convirtiendo a TECNiCAFÉ en un aliado estratégico para productores, jóvenes emprendedores, asociaciones y nuevas unidades productivas que encontraron un espacio de adopción de protocolos, validación de modelos de negocio, fortalecimiento en calidad, transformación y acceso a mercados.
- La incorporación progresiva de herramientas de analítica de datos, innovación 4.0 y trazabilidad.
- La estructuración de una base institucional sólida para el nuevo ciclo estratégico 2026–2030.

La vigencia 2025 representó el cierre formal de un ciclo institucional. El Plan Estratégico 2020–2025 permitió a TECNiCAFÉ evolucionar de una etapa de estructuración organizacional hacia una fase de consolidación técnica y posicionamiento como referente en innovación cafetera con enfoque de desarrollo alternativo, sostenibilidad ambiental y generación de valor agregado.

El balance general del periodo evidencia:

- Cumplimiento significativo de metas estratégicas.
- Crecimiento en la capacidad operativa y técnica del equipo.
- Fortalecimiento de alianzas interinstitucionales.
- Reconocimiento creciente del Parque como plataforma de transformación productiva a través de la innovación.
- Bases sólidas para la proyección internacional y la diversificación de servicios tecnológicos.

Quizá el mayor logro de este periodo es haber demostrado que la innovación no es un concepto abstracto: es una herramienta concreta para transformar realidades que buscan mejorar la producción y la calidad del café con un objetivo comercial que permita a su vez, incrementar la calidad de vida de los actores de la cadena de valor del café.

Agradezco profundamente al Consejo Directivo por su orientación estratégica, al equipo técnico y administrativo por su entrega permanente y su sentido de pertenencia, a nuestros aliados por su confianza y, de manera especial, a los productores y emprendedores que han creído y confiado en TECNiCAFÉ.

Iniciamos el nuevo ciclo estratégico 2026–2030 con mayor madurez institucional, con bases técnicas sólidas y con la convicción de que el conocimiento aplicado, la innovación y el emprendimiento seguirán siendo motores fundamentales para el desarrollo del sector cafetero y de nuestros territorios.

La rendición de cuentas que hoy presentamos es, ante todo, un ejercicio de transparencia, responsabilidad y compromiso con el futuro.

Con respeto y responsabilidad institucional,

***Javier Hoyos García***
Director Ejecutivo
Corporación Parque Tecnológico del Café y su Caficultura - TECNiCAFÉ

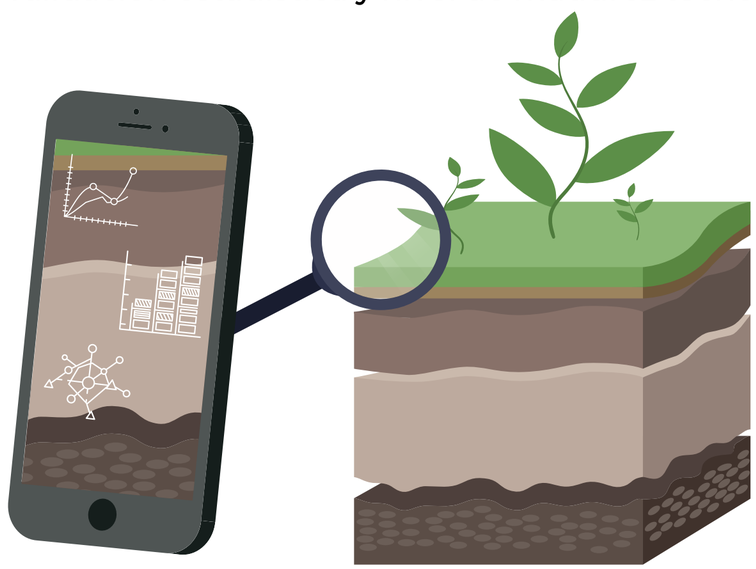
TECNiCAFE sin fronteras

# 01

LINEA
**Estratégica**

# 01 Desarrollos Tecnológicos:

En el marco del Plan de Acción 2025, la línea estratégica de Investigación, Desarrollo e Innovación **(I+D+i)** consolidó el diseño, desarrollo, validación y pilotaje de un Sistema Tecnológico de Interpretación de Análisis de Suelos, orientado a fortalecer la toma de decisiones agronómicas basadas en evidencia científica. El presente documento expone los fundamentos conceptuales, metodológicos y tecnológicos del desarrollo, así como su validación estadística y nivel de madurez tecnológica alcanzado.



## ¿Qué es el Sistema de Interpretación de Análisis de Suelos?

El Sistema de Interpretación de Análisis de Suelos es una herramienta digital de soporte a la decisión que integra modelos edafológicos, algoritmos de diagnóstico nutricional y criterios agronómicos específicos por etapa fenológica del cultivo. El sistema transforma resultados analíticos de laboratorio (pH, materia orgánica, CIC, saturación de bases, macro y micronutrientes) en recomendaciones técnicas parametrizadas para cada unidad productiva.

El desarrollo incorpora reglas de decisión basadas en literatura científica, curvas de respuesta nutricional y rangos críticos ajustados a condiciones agroecológicas regionales. Opera mediante un motor lógico que identifica desequilibrios catiónicos, deficiencias, excesos y posibles bloqueos nutricionales, generando planes de fertilización de precisión.

## Marco Metodológico

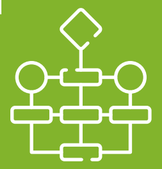
El desarrollo tecnológico se estructuró en cuatro fases metodológicas:

**Fase I**



Diseño conceptual: Definición de variables críticas, construcción de matrices de interpretación y parametrización de rangos óptimos por etapa productiva.

**Fase II**



Desarrollo algorítmico: Programación del sistema lógico de decisión, integrando modelos de balance catiónico, saturación de bases y relaciones nutriente-suelo-planta.

**Fase III**



Validación experimental: Comparación de recomendaciones generadas por el sistema frente a diagnósticos emitidos por expertos agrónomos, utilizando análisis de concordancia técnica.

**Fase IV**



Pilotaje en campo: Implementación en unidades productivas para evaluar consistencia, tiempos de procesamiento y aplicabilidad operativa.

## Validación Estadística

La validación del sistema se realizó mediante análisis de concordancia entre recomendaciones emitidas por el algoritmo y diagnósticos de referencia elaborados por especialistas.

Se aplicaron métricas de evaluación tales como coeficiente de correlación de Spearman para evaluar consistencia en priorización nutricional, índice Kappa de Cohen para medir concordancia categórica en clasificación de niveles (deficiente, adecuado, excesivo), y análisis de varianza (ANOVA) para comparar diferencias en recomendaciones de dosis.

Los resultados evidenciaron alta concordancia técnica y reducción significativa en la variabilidad interpretativa, validando la robustez del modelo de decisión implementado.

## Nivel de Madurez Tecnológica (TRL)

De acuerdo con la metodología de Technology Readiness Levels (TRL), el sistema alcanzó un nivel TRL 6–7, correspondiente a tecnología demostrada en entorno relevante y validada mediante pilotaje operativo.

El prototipo ha sido probado en condiciones reales de uso, demostrando funcionalidad estable, consistencia técnica y aplicabilidad práctica, con potencial de escalamiento regional y transferencia tecnológica.

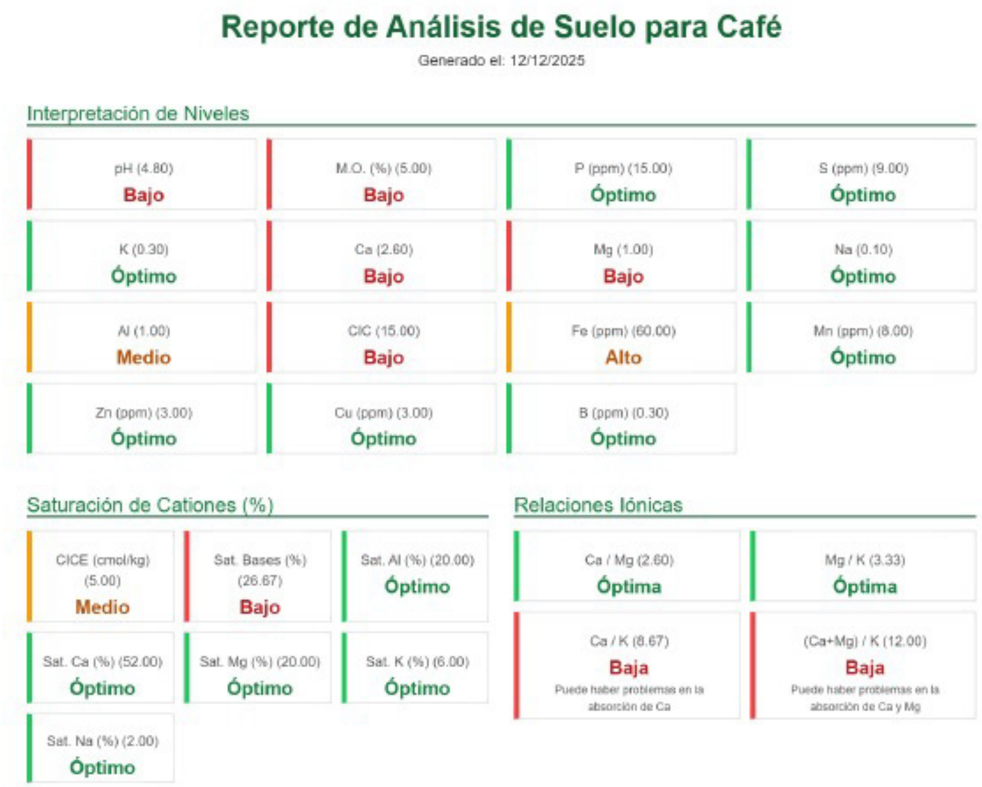
## Público Objetivo

El sistema está dirigido a extensionistas, asesores técnicos, cooperativas de productores y empresas de insumos agrícolas que requieran herramientas estandarizadas para la interpretación científica de análisis de suelos y generación de recomendaciones de precisión.

## Impacto

El impacto del desarrollo tecnológico se evidencia en cuatro dimensiones: i) técnica: incremento en precisión diagnóstica y reducción de variabilidad; ii) económica: optimización de inversión en fertilización; iii) operativa: disminución en tiempos de procesamiento; iv) ambiental: uso racional de nutrientes y reducción de riesgos de lixiviación.

## Prototipo:




# Construcción de Paquetes Tecnológicos

En el marco del Plan de Acción 2025, la lína estratégica de Investigación, Desarrollo e Innovación **(I+D+i)** orientó sus acciones a la construcción y validación de paquetes tecnológicos estructurados para fortalecer la competitividad y sostenibilidad del sector cafetero.

A continuación, se presenta la descripción técnica diferenciada de cada paquete tecnológico desarrollado.

## Guía para el Fortalecimiento del Proceso de Transferencia de Conocimiento

### ¿Qué es?

La Guía para el Fortalecimiento del Proceso de Transferencia de Conocimiento es un instrumento metodológico diseñado para estructurar, sistematizar y optimizar los procesos de apropiación tecnológica en el sector cafetero. El documento integra fundamentos conceptuales sobre innovación, gestión del conocimiento y extensión rural, junto con herramientas prácticas orientadas a mejorar la efectividad de los procesos de transferencia.

La guía propone una ruta estructurada que incluye diagnóstico institucional, planificación de estrategias de transferencia, selección de metodologías pedagógicas, evaluación de adopción y retroalimentación continua, permitiendo fortalecer la articulación entre generación de conocimiento y aplicación en campo.

## Público Objetivo

- Profesionales y equipos técnicos responsables de procesos de extensión y asistencia técnica.
- Organizaciones del sistema regional y nacional de innovación agrícola.
- Instituciones académicas interesadas en metodologías de transferencia tecnológica.
- Asociaciones y cooperativas que gestionan procesos colectivos de formación.

## Impacto

La implementación de la guía ha permitido estructurar procesos de transferencia más eficientes, incrementando la apropiación tecnológica y reduciendo la brecha entre conocimiento científico y práctica productiva. Asimismo, fortalece capacidades institucionales y consolida un modelo sistemático de innovación orientado a resultados.




# Manual Técnico de Procesamiento Postcosecha del Café

## ¿Qué es?

El Manual Técnico de Procesamiento Postcosecha del Café es una guía integral orientada a estandarizar y profesionalizar las actividades comprendidas entre la recolección del fruto y el almacenamiento del grano seco. El documento articula fundamentos microbiológicos, químicos y físicos que explican la relación entre procesamiento y perfil sensorial final.

El manual sistematiza etapas críticas como determinación de madurez óptima, uso de herramientas de medición (refractómetro y cerezómetro), control de variables durante fermentación y secado, y diferenciación entre procesos lavado, honey y natural. Funciona como un protocolo técnico replicable que facilita la generación de perfiles sensoriales consistentes.

## Público Objetivo

- Caficultores y productores de café de especialidad.
- Técnicos y extensionistas rurales.
- Cooperativas y asociaciones interesadas en estandarización de calidad.
- Comunidad académica vinculada a formación en ciencias agrarias y café.

## Impacto

La adopción del manual contribuye a la reducción de defectos físicos y sensoriales, mejora la consistencia del producto y fortalece la competitividad en mercados diferenciados. El enfoque basado en medición objetiva reduce riesgos productivos y permite replicabilidad de perfiles de taza, promoviendo mayor valor agregado.




# Investigaciones en Café.

## Desarrollo de pilotos de turismo de naturaleza en Cajibío

Investigación aplicada orientada al diseño e implementación de pilotos de turismo de naturaleza basados en la evaluación integral de servicios ecosistémicos en el municipio de Cajibío, Cauca.

**Objetivo Estratégico:**

Implementar estrategias de turismo de naturaleza sustentadas en la evaluación integral de servicios ecosistémicos en zonas de interés ambiental en Cajibío, Cauca.

**Ecosistema de Colaboración:**

Red interinstitucional que integra comunidades locales, academia, sector empresarial y actores institucionales.

**Población Objetivo:**

Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia MINCIENCIAS, TECNiCAFÉ, Comunidades locales, actores institucionales territoriales, sector académico y empresarial articulados en la Alianza de Turismo de Naturaleza en Cajibío. Beneficiarios: Comunidades rurales del municipio de Cajibío, organizaciones comunitarias, emprendimientos locales y visitantes.

## Hitos de Ejecución:

- Identificación y vinculación de actores clave a redes de integración para el fortalecimiento del turismo regional.
- Desarrollo de materiales técnicos, audiovisuales y una cartilla informativa para la gestión del turismo de naturaleza.
- Ejecución de talleres y recorridos de campo para la sensibilización ambiental y educación sobre el entorno.

## Resultados y Hallazgos:

- Implementación de cuatro pilotos demostrativos (centro de reuniones, laboratorio de sabores, aula de educación ambiental y jardín sensorial), procesos de formación, materiales técnicos y mecanismos de gobernanza participativa.
- Identificación de segmentos turísticos prioritarios bajo un enfoque de sostenibilidad que integra valores ecológicos y culturales.
- Consolidación de capacidades locales para la gestión autónoma del turismo por parte de las comunidades.
- Establecimiento de mecanismos de gobernanza mediante Acuerdos de Voluntades y Actas de Compromiso Comunitario.

## Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** Ejecución de la fase final (pilotos) mediante procesos participativos de toma de decisiones.

**Indicador de impacto:** Formalización de la gobernanza comunitaria para asegurar la sostenibilidad del proyecto a

## Impacto

Fortalecimiento del desarrollo rural sostenible, diversificación económica, conservación de ecosistemas y consolidación de modelos replicables de turismo responsable.










## Metabolitos cutáneos de Dendropsophus columbianus con actividad antifúngica

Investigación experimental orientada a identificar compuestos bioactivos con potencial antifúngico contra fitopatógenos del café a partir de secreciones cutáneas de anuros.

### Objetivo Estratégico:

Identificar péptidos o metabolitos con actividad antimicrobiana contra fitopatógenos como la Roya (Hemileia vastatrix), Phoma sp. y Colletotrichum sp., a partir de secreciones cutáneas de la rana Dendropsophus columbianus.

### Ecosistema de Colaboración:

Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia MINCIENCIAS, TECNiCAFÉ.

### Población Objetivo:

Caficultores vinculados a sistemas agroecológicos que requieren alternativas biotecnológicas para el control de enfermedades.

### Hitos de Ejecución:

- Evaluación comparativa de secreciones de poblaciones expuestas a diferentes niveles de perturbación ambiental (vereda Clarete y humedal Las Guacas).
- Análisis por cromatografía líquida y espectrometría de masas (LC-MS) para la caracterización de los compuestos.

### Resultados y Hallazgos:

- Hallazgo inesperado de alcaloides (metabolitos secundarios) en lugar de péptidos, con una inhibición significativa de la germinación de la Roya hasta niveles del 96%.
- Identificación de compuestos potencialmente novedosos cuya masa no coincide con bases de datos conocidas.
- Demostración de la plasticidad química de la especie D. columbianus en respuesta al estrés ambiental.

### Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** Identificación exitosa de las fracciones activas (fracciones 5* y 7*) con efecto antifúngico dependiente de la dosis.

**Indicador de impacto:** Desarrollo de una línea base para el control sostenible de fitopatógenos en caficultura orgánica y agroecológica.

## Impacto

Aportes al desarrollo de alternativas sostenibles para el control de enfermedades del café y valorización de la biodiversidad como fuente de innovación.




### Bioconversión de Pulpa de Café mediante Larvas de Mosca Soldado Negro *(Hermetia illucens)*

Investigación experimental orientada a identificar compuestos bioactivos con potencial antifúngico contra fitopatógenos del café a partir de secreciones cutáneas de anuros.

**Objetivo Estratégico:**

Evaluar la bioconversión de pulpa de café utilizando larvas de Hermetia illucens como una alternativa sostenible para la transformación de residuos orgánicos en la vereda La Venta, municipio de Cajibío.

**Ecosistema de Colaboración:**

Alianza académica y técnica entre el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia MINCIENCIAS, la Universidad del Cauca (Programa de Ingeniería Agropecuaria), TECNiCAFÉ, SUPRACAFÉ S.A. y el apoyo analítico del laboratorio del CIAT en Palmira.

**Población Objetivo:**

Caficultores de la región, particularmente de la vereda La Venta del municipio de Cajibío, y actores interesados en modelos de economía circular aplicados a subproductos del café.

## Hitos de Ejecución:

- Implementación de tres tratamientos experimentales: pulpa entera (PE), pulpa picada (PP) y pulpa con atrayente (PA).
- Montaje de un insectario para el manejo del ciclo biológico (desde huevos hasta adultos).
- Capacitación y asesoría técnica a la comunidad local mediante material didáctico y acompañamiento en campo.

## Resultados y Hallazgos:

- Se alcanzó un porcentaje de bioconversión del 86% en el tratamiento de pulpa entera.
- La harina de larva obtenida registró un 34,9% de proteína cruda y un 20,98% de extracto etéreo, posicionándose como fuente proteica para alimentación animal.
- El residuo final (frass) demostró ser un biofertilizante de alta calidad con niveles significativos de Nitrógeno (>30 g/kg), Fósforo y Potasio.

## Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** 100% de la fase experimental y analítica completada (duración promedio de fase larvaria de 123 días).

**Indicador de impacto:** Tasa de reducción máxima de residuos de 1,1% diaria en el tratamiento con atrayente.





**A**

Lavas de mosca soldado vistas en esteroscopio

**B**

Lavas de mosca soldado en inicio de etapa larvarina



## Interpretación del Patrimonio Turístico Cultural en Cajibío

### Objetivo Estratégico:

Planificar y poner en vigor procesos innovadores de enseñanza y aprendizaje orientados a la interpretación del patrimonio cultural cafetero y su área de influencia.

### Ecosistema de Colaboración:

Red extendida que incluye a Minciencias, TECNiCAFÉ, SENA, Universidad de Huelva (España), Smurfit Kappa, Fundación Mundo Mujer y la Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo (AECIT).

### Población Objetivo:

Comunidad cafetera de Cajibío, instituciones educativas (ITAF) y organismos de turismo nacional e internacional.

## Hitos de Ejecución:

- Desarrollo de ciclos de talleres comunitarios bajo la temática “Cafeteros: Finca e historia en su contexto regional”.
- Gestiones para la adscripción de TECNiCAFÉ a organismos internacionales de turismo científico y de aventura.
- Articulación con el SENA para estructurar proyectos de innovación de amplio espectro.

## Resultados y Hallazgos:

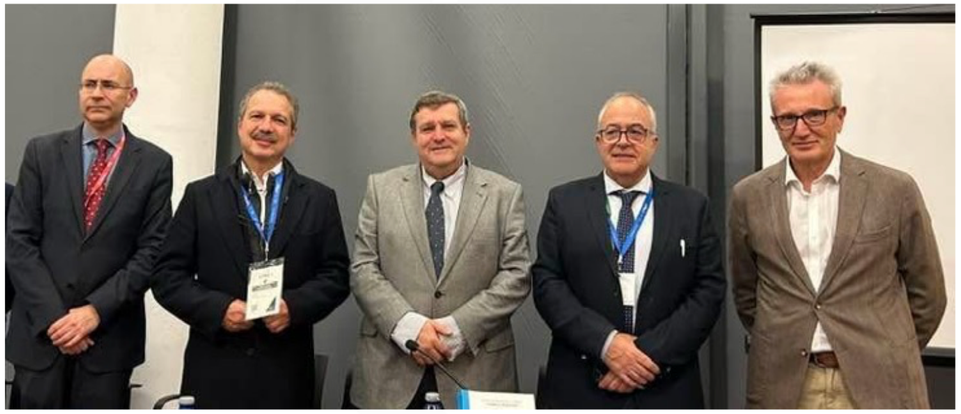
- Fortalecimiento del capital relacional de TECNiCAFÉ a nivel académico y gremial (nacional e internacional).
- Construcción de condiciones de sostenibilidad y replicabilidad para el modelo de interpretación patrimonial.

## Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** Cumplimiento de las metas previstas y superación de indicadores en la fase de aprestamiento y talleres comunitarios.

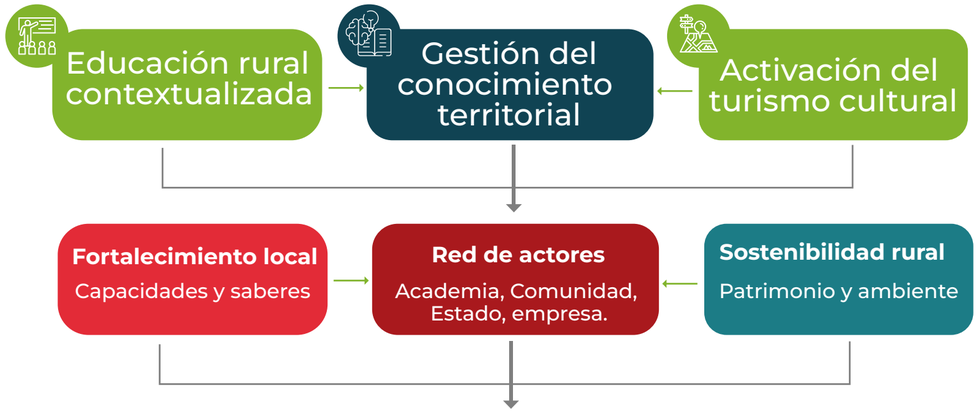
**Indicador de impacto:** Creación de una red institucional sólida para asegurar la proyección del proyecto a mediano y largo plazo.

***Sustentación Compilado: Gestión del conocimiento para el Desarrollo Turístico Sostenible a partir de la puesta en valor del Patrimonio Histórico Cultural y Natural en el departamento del Cauca, República de Colombia.***



**De izquierda a derecha: Felix José Bauzá Martorrel, Presidente Asociación Española de Expertos Científicos en Turismo (AECIT), Andrés José Castrillón Muñoz, posdoctorante (TECNICAFÉ – Minciencias Colombia, Universidad de Huelva), Francisco José Martínez López, Exrector, catedrático e integrante del Grupo GITICE Universidad de Huelva, F. Javier Melgosa Arcos – Catedrático U. de Salamanca, Vicepresidente AECIT y Ricardo Oteros, Presidente SUPRACAFÉ Madrid, Miembro Consejo de Dirección TECNICAFÉ**

## Modelo de turismo cultural cafetero






## Descarbonización y Trazabilidad con Tecnologías Blockchain y Sensores Remotos

### Objetivo Estratégico:

onitorear el estado vegetativo y el vigor fisiológico de cultivos en sistemas agroforestales mediante drones y análisis multiespectral para validar procesos de descarbonización.

### Ecosistema de Colaboración:

Gobernación del Cauca – Secretaria de Competitividad y Fomento Económico y TECNiCAFÉ.

### Población Objetivo:

Seis organizaciones cafeteras del Cauca y fincas piloto como Sinaí (Morales), Granja Paraíso 92 (Piendamó), Patio Bonito (Caldono) y FEDAR (Popayán).

## Hitos de Ejecución:

- Levantamiento de ortofotos RGB y análisis de índices de vegetación (NDVI y NDRE) mediante drones de alta precisi -ón.
- Entrega e implementación de dispositivos de monitoreo de fermentación en tiempo real para 6 organizaciones.

## Resultados y Hallazgos:

- Generación de mapas de vigor vegetativo y biomasa (t/ha) que facilitan la delimitación de zonas homogéneas y el análisis comparativo entre fincas.
- Capacidad de monitorear en tiempo real variables críticas de postcosecha: pH, temperatura, conductividad eléctrica, salinidad y sólidos disueltos (TDS).
- Establecimiento de una línea base técnica para la futura integración de trazabilidad ambiental vía blockchain.

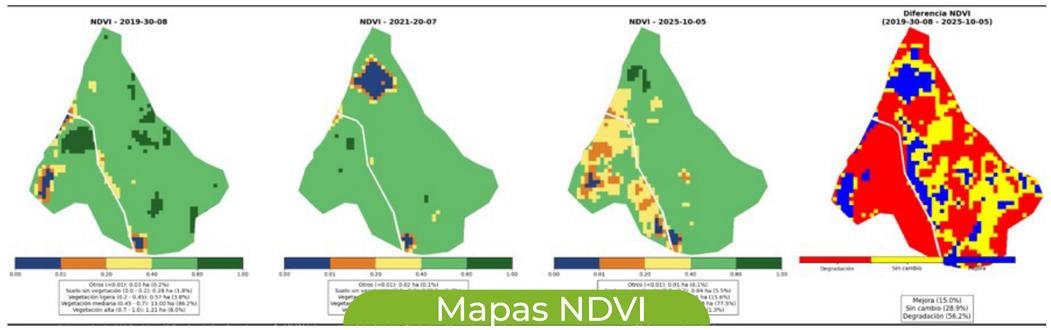
## Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** Cobertura de monitoreo en múltiples municipios del Cauca y entrega de hardware tecnológico a organizaciones beneficiarias.

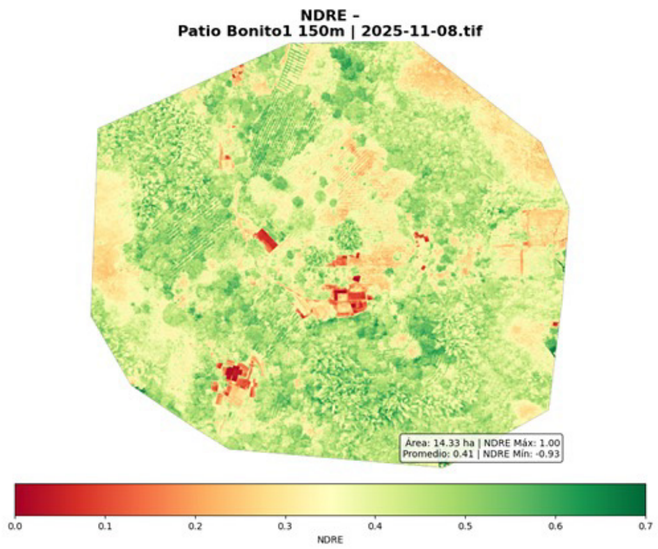
**Indicador de impacto:** Mejora en la toma de decisiones técnicas para el control de fermentación y optimización de la calidad del café.



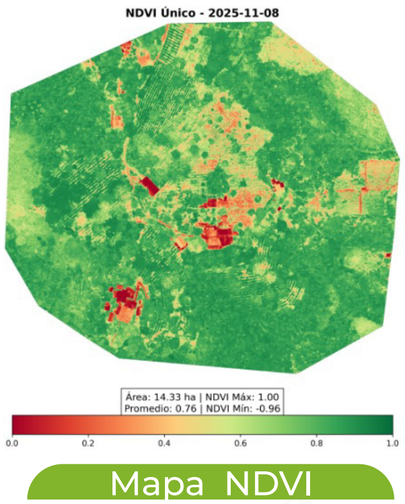
Vuelos Dron Wingtra



Mapas NDVI



Mapa NDRE



Mapa NDVI

## Proyecto Agroforestería - Resultados del análisis del levantamiento de información en parcelas cafeteras

**Objetivo Estratégico:**

ealizar una caracterización integral (social, productiva, económica y ambiental) de los sistemas productivos de café en el Cauca para formular estrategias de fortalecimiento de los sistemas agroforestales.

**Ecosistema de Colaboración:**

niversidad Distrital, Neptura y TECNiCAFÉ.

**Población Objetivo:**

122 productores de café localizados en los municipios de Cajibío (61%) y Popayán (39%).

## Hitos de Ejecución:

- Levantamiento de información detallada en 122 parcelas cafeteras.
- Ejecución de 30 análisis fisicoquímicos de suelo para evaluar la fertilidad de las parcelas.
- Realización de 30 análisis físicos y sensoriales para determinar la calidad en taza del café producido.

## Resultados y Hallazgos:

- **Perfil Sociodemográfico:** El 52% de los participantes son mayores de 50 años, lo que plantea retos en la integración generacional; además, se destaca una participación femenina del 41%.
- **Sistemas Productivos:** Se clasificaron las parcelas en monocultivo, café bajo sombra y sistemas agroforestales, documentando además áreas de conservación y bosques.
- **Resiliencia y Economía:** Se recopilaron datos sobre vulnerabilidad climática, costos de producción y rentabilidad, conformando una línea base para la sostenibilidad del sector.

## Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** 100% de las 122 parcelas caracterizadas integralmente en los municipios seleccionados.

**Indicador de impacto:** Generación de una base de datos estratégica para la toma de decisiones orientada a la seguridad alimentaria y la resiliencia climática de las familias cafeteras.



## Proyecto Agroforestería

# Fortalecimiento Tecnológico, Productivo y Empresarial de Organizaciones Cafeteras (Convenio 3652–2025)

### Objetivo Estratégico:

Incrementar el índice de innovación tecnológica en las unidades productoras de café del departamento del Cauca mediante programas de formación especializada, acompañamiento técnico de alto nivel y la transferencia de herramientas prácticas que optimicen la productividad y el acceso a mercados de especialidad.

### Ecosistema de Colaboración:

Alianza estratégica bajo el Convenio de Asociación No. 3652-2025, con una inversión total de $270.508.784, articulado con la Secretaría de Desarrollo Económico y Competitividad de la Gobernación del Cauca.

### Población Objetivo:

80 beneficiarios directos pertenecientes a 30 organizaciones cafeteras del departamento, distribuidos en líneas de especialización técnica y gerencial.

## Hitos de Ejecución:

- **Especialización en Tueste:** Certificación internacional SCA (Specialty Coffee Association) nivel intermedio para 20 operadores, incluyendo el desarrollo de perfiles y curvas de tueste técnico.
- **Control de Fermentación:** Certificación CQI (Coffee Quality Institute) para 40 productores, con énfasis en el control de variables fisicoquímicas del beneficio húmedo.
- **Gestión Empresarial:** Capacitación a 20 líderes en habilidades gerenciales, planes de negocio y estrategias de sostenibilidad económica.
- **Soporte en Infraestructura:** Diagnóstico técnico de plantas de procesamiento en 10 organizaciones para la adecuación a normas sanitarias e INVIMA.

## Resultados y Hallazgos:

- **Estandarización de Procesos:** Se logró una comprensión integral de los factores microbiológicos y químicos que inciden en la calidad, permitiendo una mayor consistencia en los perfiles de taza de las organizaciones impactadas.

- **Adopción Tecnológica:** Integración de herramientas de monitoreo en tiempo real, facilitando la transición de una caficultura empírica hacia una caficultura basada en datos (Data-driven farming).

- **Cierre de Brechas:** Fortalecimiento del equipo de tueste del Parque y mejora en la capacidad de gestión de las unidades productivas ante fuentes de financiación.

- **Componente de Innovación Tecnológica:** Como hito diferencial, se realizó la transferencia de dispositivos de monitoreo de fermentación a 6 organizaciones seleccionadas. Estas herramientas de alta precisión permiten el seguimiento mediante aplicación móvil (Android) de:
    - Potencial de Hidrógeno (pH).
    - Temperatura de masa.
    - Conductividad Eléctrica (EC).
    - Sólidos Disueltos Totales (TDS) y Salinidad.

## Indicadores:

**Indicador de cumplimiento:** 100% de la meta de beneficiarios alcanzada (80 personas certificadas/capacitadas).

**Indicador de impacto:** 30 organizaciones con capacidades instaladas para la toma de decisiones técnicas oportunas y mejora de la competitividad en mercados nacionales e internacionales.




Formación en Fermentación (CQI), Tueste (SCA) – TECNiCAFÉ






Formación en Fermentación (CQI), Tueste (SCA) – TECNiCAFÉ



Entrega y uso de dispositivos de fermentación en las organizaciones beneficiarias

# **Impacto Global** de las Investigaciones en 2025

El consolidado de indicadores evidencia un fortalecimiento significativo del ecosistema de ciencia, tecnología e innovación aplicado al sector cafetero, mejorando la articulación interinstitucional, la apropiación social del conocimiento y la generación de soluciones con potencial de escalamiento tecnológico y territorial.

# 02

LINEA
**Estratégica**

# 02

# Emprendimiento y Clusterización

El año 2025 representó para el área Socioempresarial del Parque Tecnológico de Innovación en Café – TECNiCAFÉ, un periodo de consolidación y expansión de su liderazgo en el ecosistema cafetero nacional e internacional. A través de la implementación de las líneas estratégicas 2. Emprendimiento y Clusterización y 5. Industria Naranja, se avanzó en la generación de capacidades empresariales, tecnológicas y culturales que fortalecen la sostenibilidad del sector y promueven la innovación transformativa desde el territorio.

La gestión desarrollada permitió articular actores públicos, privados, académicos y comunitarios alrededor de un propósito común: mejorar el mundo del café y su caficultura, mediante la creación de valor compartido, el fortalecimiento de las organizaciones productivas y la promoción de una cultura cafetera innovadora, inclusiva y con identidad.

En la Línea Estratégica 2, el enfoque estuvo orientado a dinamizar el ecosistema de emprendimiento, fortalecer las capacidades empresariales y promover la creación de clústeres que impulsan la competitividad regional. A través de programas como Zasca Café, el Vivero Empresarial TECNiCAFÉ, la Federación Mesa Nacional del Café (FEMNCAFE) y la cooperación con entidades nacionales e internacionales, se acompañaron procesos de desarrollo empresarial, formalización, innovación y comercialización que posicionan al Cauca como un referente de productividad y sostenibilidad.

Por su parte, la Línea Estratégica 5 – Industria Naranja permitió consolidar la comunicación, el arte, la cultura como vehículos de transmisión del conocimiento y valorización del patrimonio cafetero. Desde la gestión de eventos, la estrategia digital y la producción de contenidos formativos, se fortaleció el posicionamiento institucional y se promovió la apropiación social de la ciencia y la innovación en torno al café como expresión cultural y motor de desarrollo.

Este informe recoge los principales logros, resultados e impactos alcanzados durante la vigencia 2025, evidenciando cómo el área socioempresarial contribuye de manera directa al cumplimiento de la misión institucional de TECNiCAFÉ: Ser un parque tecnológico abierto y global para realizar innovación transformativa en el mundo del café, con una gestión que integra conocimiento, emprendimiento, cultura y sostenibilidad.

# Desarrollo empresarial

Desde TECNiCAFE, el Desarrollo Empresarial se define como un proceso sistemático e integral que busca, a través del diseño e implementación de estrategias, impulsar el crecimiento sostenible y a largo plazo de las organizaciones vinculadas al ecosistema cafetero.

En el marco de esta actividad se realizaron las siguientes acciones.

## Fortalecimiento del Centro de Innovación y Productividad - CIP del Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC.

Desde la Gerencia Socio Empresarial se asesoró al Centro de Innovación y Productividad - CIP del Consejo Regional Indígena del Cauca - CRIC en:

- La definición del Modelo de Negocio del CIP
- Identificación de las actividades nucleares del CIP como actor del sistema de ciencia, tecnología e innovación.
- Definición participativa de la imagen corporativa del CIP
- Definición de los parámetros requeridos en el proceso de reconocimiento de Minciencias como actor regional de ciencia, tecnología e innovación.

# Fomento del emprendimiento

Para TECNiCAFE, el Fomento al Emprendimiento es una estrategia que busca impulsar el crecimiento económico del ecosistema cafetero, a través del apoyo financiero, la formación y la creación de una cultura empresarial. En el marco de esta estrategia, se realizaron las siguientes acciones:

## Centro de Reindustrialización Zasca Agroindustria Sector Café - Cajibío Cauca.

En el año 2025, durante la implementación del programa, se desarrolló un proceso integral de acompañamiento orientado a fortalecer a través de tres componentes estratégicos:

**87**
**Unidades productivas beneficiarias**

- **Componente técnico:** se promovió la sostenibilidad, la innovación y la calidad en los procesos productivos, garantizando la incorporación de buenas prácticas y estándares que aportan al mejoramiento continuo.
- **Componente empresarial:** se impulsó el fortalecimiento de capacidades administrativas y financieras, brindando herramientas para la gestión eficiente de los recursos y la consolidación de modelos de negocio sostenibles.
- **Componente comunitario y del ser:** se fomentó la cohesión social y el desarrollo humano mediante encuentros grupales, espacios de formación y actividades participativas que fortalecieron el tejido comunitario y la confianza colectiva.

Este trabajo se realizó en articulación con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Innpulsa Colombia y la Cámara de Comercio del Cauca, instituciones que respaldaron técnica y financieramente la implementación y aseguraron el impacto del proyecto en términos de competitividad, innovación y desarrollo territorial.

## Resultados

- Más de 6.000 horas de asesoría y acompañamiento a las 87 unidades productivas.
- Formalización de al menos 10 empresas, dos de ellas se alojarán en TECNiCAFE (DiMaté y Sinergia Café).
- 87 planes de marketing elaborados participativamente y en ejecución.
- 87 planes de actuación tecnológica - PAT diseñados y en proceso de implementación.
- 87 modelos de negocio diseñados de manera participativa y en ejecución.
- Más de 50 productos (café verde y tostado) con mejoras productivas
- Más del 50% de unidades productivas con implementación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM e implementación de planes de mejoramiento.
- El 87% de las unidades productivas adoptan prácticas de agricultura regenerativa.
- Al menos 6 espacios comerciales desarrollados.
- Acuerdos comerciales cercanos a los 250 millones de pesos.
- Al menos 40 marcas con rediseño de su imagen corporativa.
- 9 unidades productivas con marca registrada ante la Superintendencia de Industria y Comercio.
- Tres eventos de conexiones financieras desarrollados, con compradores nacionales e internacionales.
- Acuerdos de Comercialización suscritos.
- Acompañamiento a las unidades productivas en eventos nacionales e internacionales.

## Ruta de Emprendimiento del vivero empresarial de TECNiCAFÉ

Se fortalecieron las unidades productivas en los 7 componentes que direccionan la ruta: componentes técnicos, mercado, relacionamiento comercial, desarrollo de competencias empresariales, finanzas y administrativas, apoyo psicosocial y apoyo en la construcción de redes y trabajo comunitario, logrando generar competencias, con los siguientes resultados.

| componente | Fortalecimiento de la unidad productiva |
|---|---|
| Técnico | Sostenibilidad<br>Resultados<br>Mejorar las prácticas agrícolas hacia la agricultura regenerativa |
| | Calidad<br>Resultados<br>Mejoramiento de estándares de calidad con la aplicación de buenas prácticas de manufactura y el diseño e implementación de planes de mejoramiento |
| | Innovación<br>Resultados<br>Mejoramiento de procesos y desarrollo de productos |

**componente**

Mercadeo y relacionamiento comercial

## Fortalecimiento de la unidad productiva

Comercial

Resultados

Análisis de tendencias y preferencias del consumidor. Rueda de negocios inversa. Generación de conexiones con valor. Plan de marketing. 9 unidades productivas con diseño y creación de marca



**componente**

Competencias empresariales

## Fortalecimiento de la unidad productiva

Gestión administrativa y finanzas

Resultados

Conexiones financieras. Costeo de productos y servicios. Manjeo de herramientas contables



**componente**

Psicosocial

## Fortalecimiento de la unidad productiva

- Desarrollo de habilidades empresariales
- Liderazgo y proyecto de vida
- Integración generacional

Resultados

Fortalecimiento de competencias a través de las habilidades emprendedores, propósito y proyecto de vida



**componente**

Desarrollo comunitario

## Fortalecimiento de la unidad productiva

Asociatividad para la confianza, autogestión y productividad y comercialización

Resultados

Construcción de redes para la confianza y autogestión



# Impactos

## Conexiones Comerciales Con Valor

Desde TECNiCAFE se gestiona ante instituciones vinculadas con el ecosistema cafetero, la participación de unidades productivas en eventos nacionales e internacionales, este fue el calendario de participación

| Unidad productiva | Evento | Fecha 2025 | Resultado |
|---|---|---|---|
| La Alejandría Top Coffee – Monica Salazar | • Expocafé Chile - Misión Clúster<br>• Expoespeciales 2025 – Bogotá<br>• Macrorueda Procolombia Cali<br>• Cauca Sabe a Café Popayán<br>• Red de Mujeres en Café “Entre Amigas”<br>• Cajibio-TECNIiCAFE | • 19 y 20 Julio<br>• 15 al 18 Octubre<br>• 9 y 10 Julio<br>• 15 al 17 Agosto<br>• 20 y 21 Noviembre | La unidad productiva logra consolidar su primera exportación de microlote a Argentina |
| Abrego Foods – Jhon Acosta | • Expoespeciales 2025 – Bogotá<br>• Expocafé Chile - Misión Cluster<br>• Macrorrueda Procolombia Cali<br>• Cauca Sabe a Café<br>• Popayán | • 19 y 20 Julio<br>• 9 y 10 Julio<br>• 15 al 17 Agosto | La unidad productiva logra incrementar su capital relacional comercial y abre nuevos frentes de trabajo |
| Café Solo | • Macrorueda Procolombia Cali<br>• Coffee Fest Madrid | • 9 y 10 de julio<br>• 15 y 17 febrero | Unidad productiva con convenios comerciales sostenibles en Estados Unidos |
| Elvia Café | • Macrorrueda Procolombia - Cali<br>• Cauca Sabe a Café - Popayán<br>• Expoespeciales 2025 – Bogotá<br>• Coffee Fest Madrid | • 9 y 10 Julio<br>• 15 al 17 Agosto<br>• 15 al 18 Octubre | La unidad productiva con convenios comerciales en Europa y Estados Unidos |
| Café Cayana<br>Café Porvenir<br>Derivados Renacer<br>Mi Coffee<br>Cafe Pinar del Río<br>Café Nafri<br>Café Turko<br>El Oasis | • Macrorrueda Procolombia - Cali | • 9 y 10 Julio | Las unidades productivas con convenios comerciales |





## Participación en ferias



## Fortalecimiento de unidades económicas vinculadas al Centro de Innovación y Productividad - CIP del Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC.

En el marco del convenio CIP/CRIC – TECNiCAFE, se logra el fortalecimiento empresarial de 10 unidades económicas con los siguientes resultados:

- 10 unidades económicas con estudio de mercados de sus productos.
- 10 unidades económicas con plan de marketing diseñado participativamente y en ejecución.
- 10 unidades económicas con modelo de negocio diseñado y operando.
- 6 unidades económicas con imagen corporativa rediseñada.

## Fortalecimiento de organizaciones del Programa Colombia en Paz.

En el marco de la ampliación de la Consultoría 1207-2025, con el Fondo Colombia en Paz, cuyo objetivo es el de fortalecer los encadenamientos comerciales, entre otros, logramos los siguientes resultados.

- 180 unidades productivas fortalecen sus conocimientos, habilidades y competencias en cadena de valor de café.
- Los departamentos de Nariño, Cauca, Valle del Cauca, Tolima y Antioquia, fortalecen capacidades técnicas y empresariales de 180 unidades productivas en el Parque TECNICAFÉ
- 60% de las unidades productivas cuentan con análisis físico del café
- 30% de las unidades productivas cuentan con análisis físico y sensorial de su café

- El 10% de las unidades productivas amplían su capital relacional en la Feria Mundial de Café: Cauca Sabe a Café.
- 180 unidades productivas fortalecen su modelo de negocio y facilitan el posicionamiento de las organizaciones en el mercado nacional e internacional.





## Apoyo a la creación de Empresas

Durante el año 2025 en alianza con empresas del Vivero Empresarial de TECNiICAFÉ, se crearon 4 empresas dedicadas a la comercialización de café en otros países que adquieren directamente el café a productores del Cauca aliados al PTi TECNiCAFÉ fortaleciendo alianzas comerciales con beneficio en doble vía.

| Empresa | País | Caficultores proveedores del café |
|---|---|---|
| Bourbon Colombia Diana Marcela Valdez | París – Francia | Diego Triana |
| Kafe 5 Aromas Luz Cuaji | New Jersey Estados Unidos | Caficultores de Sotará |
| Mountains&Coasts Specialty Coffee LLC | Los Angeles Estados Unidos | Fabián Quilindo<br>Carlos Alberto Quiñonez<br>Víctor Mosquera<br>Diego Triana<br>Mónica Salazar |
| Kindred - Forest | Londres Inglaterra | Fabián Quilindo<br>Carlos Alberto Quiñonez<br>Edilson Collazos |

## Hackathon para el cierre de brechas en la Caficultura

En articulación con la Universidad Tecnológica de Pereira y el Ministerio de las TIC, en desarrollo de la estrategia Talento Tech, se realizó durante 2 días la competencia, Bootcamps para transformar la Agricultura, la cual contó con 11 grupos interdisciplinarios de la región del Cauca, que incluyó programadores y desarrolladores, a quienes se les presentaron 2 retos para la hackathon en café.

## Desarrollar una plataforma digital de trazabilidad para el control y estadística de ingreso a eventos masivos

Optimice la experiencia de registro en eventos, mejore la calidad de los datos recolectados y entregue información procesada en tiempo real, contribuyendo a la eficiencia organizacional y a la toma de decisiones basada en datos.

- **Impactos:** Reducción del 70% en los tiempos de registro de los asistentes.
- Garantizar que los datos recolectados sean únicos, confiables y categorizados.
- Democratizar el acceso al registro, evitando barreras como la falta de internet o correo electrónico.
- Fortalecer la capacidad de análisis de los organizadores mediante informes en tiempo real con datos visuales y estratégicos.
- Generar una solución replicable y escalable que pueda implementarse en diferentes tipos de eventos a nivel nacional e internacional

## Gemelo Digital para la fermentación,

Busca optimizar los procesos de producción, reducir la variabilidad y el desperdicio, y mejorar la toma de decisiones basada en datos, elevando la competitividad y la calidad del café colombiano en el mercado global.

- **Impactos:** Desarrollo de modelos predictivos y herramientas de control que mejoren la comprensión de la fermentación del café.
- Reducción significativa de la variabilidad y mejora de la consistencia en los perfiles de sabor del café fermentado.
- Aplicar conocimientos en biotecnología, machine learning y desarrollo de software en un contexto real y de alto impacto.
- Creación de una arquitectura digital replicable que pueda ser implementada en otros procesos de la cadena de valor del café.
- Optimización del uso de recursos y reducción de la pérdida de lotes por fermentaciones no deseadas.

Este importante evento arrojó 11 nuevos prototipos de desarrollo para el cerramiento de brechas en el sector.



# Fortalecimiento del cluster

Para el fortalecimiento del Clúster, hemos trabajo desde el año 2019 en la creación y organización de la Federación Mesa Nacional del Café  FEMNCAFE, compuesta por más de 1.200 asociados, de 9 departamentos de Colombia, y durante el año 2025, seguimos impulsando su direccionamiento estratégico, a partir de la generación de capacidades de los asociados en:

- Comercialización y Exportación de Café
- Barismo y Agricultura Sostenible

con 77 participantes, de 8 departamentos de Colombia, los cuales se encuentran en un rango de edad entre 18 y 59 años, con una participación entre mujeres y hombres en porcentaje de 60% hombres y 40% mujeres, demostrando cada vez más que la incorporación de mujer en actividades de la cadena de valor del café es más alta. Este grupo de personas de la FEMNCAFE, son los encargados de dar apertura a las tiendas de café en las diferentes regiones del país, actualmente cuentan con 5 cafeterías instaladas, atendidas por el personal formado en el Parque, y prestan el servicio de tueste en las cafeterías.










Así mismo en el proceso de fortalecimiento de capacidades y con la cooperación técnica y financiera de la Agencia de Cooperación Española AECID, y la implementación del proyecto a través de ECOMUN, avanzamos en el acompañamiento a la Mesa, para la creación del Plan de Marketing para la marca Trópicos Frutos de la Esperanza, con un enfoque en su modelo comercial basado en la diferenciación por valor, y no por volumen; la propuesta de “Trópicos, Frutos de la Esperanza” se posiciona de manera competitiva al integrar origen verificable, sostenibilidad, comercio justo, calidad consistente y acompañamiento humano. A diferencia de modelos tradicionales orientados a la transacción, el plan demuestra que la estrategia de marketing opera como un sistema relacional que articula producto, narrativa, experiencia y comunidad.

El portafolio diversificado de Trópicos Frutos de la Esperanza, creado para ser desplegado en el año 2026,  se basa en 3 productos:

- Café verde de especialidad y servicios
- Café tostado, cápsulas y productos derivados
- Vending, franquicia solidaria y catering.




Fuente: Economías Sociales del Común ECOMUN

Otro importante logro encaminado hacia la internacionalización de FEMNCAFE para el posicionamiento de la Mesa y sus organizaciones, ha sido la gestión e inscripción del registro exportador de café excelso, verde y tostado *.

**Clave de Colombia**
**3**

**Clave/Código Exportador**
**4354**

**Número de partida/lote**
**00001**



Fuente: Economías Sociales del Común ECOMUN



Fuente: Economías Sociales del Común ECOMUN

## Fortalecimiento de la apuesta de desarrollo rural integral para el norte del Cauca, en la línea de café.

Con el objetivo de continuar fortaleciendo el programa de producción de cafés especiales en el norte del Cauca, el cual busca mejorar los ingresos en la cadena, ya que existe un mercado para la comercialización internacional y de cafés especializados, con el apoyo del Ministerio de Agricultura y el sector agroindustrial de la caña, se elaboraron planes de mejora para tres organizaciones, que permitirán cumplir con los estándares para la transformación del café.

- Tres planes de mejora sanitaria integral, diseñados para tres organizaciones del norte del Cauca: ASTRACAFÉ del municipio de Corinto, y CAFÉ TABI y CAFÉ EL TURKO del municipio de Santander de Quilichao. Estos planes tuvieron como propósito permitirles acceder al concepto sanitario de planta de procesos requerido para la transformación de café, requisito indispensable para garantizar la inocuidad, calidad y competitividad de sus productos en el mercado.
- Un diagnóstico técnico detallado, en el cual se evaluaron las condiciones físicas, sanitarias y operativas de cada organización.
- Identificación de brechas frente a la normativa vigente y construcción de los planes de mejora específicos, ajustados a las realidades de cada unidad productiva que incluyeron:

- Recomendaciones para la adecuación de infraestructura y equipos.
- Protocolos de higiene y buenas prácticas de manufactura
- Estrategias de capacitación para el personal en temas de saneamiento.
- Lineamientos para la gestión documental y el cumplimiento normativo.
- Elaboración del plan de inversión que prioriza las acciones necesarias para alcanzar el cumplimiento sanitario, asegurando que las organizaciones puedan avanzar hacia procesos de transformación de café con estándares de calidad reconocidos y sostenibles en el tiempo.

Este trabajo no solo fortalece la capacidad técnica y operativa de las organizaciones, sino que también contribuye a su proyección empresarial, abriendo oportunidades de acceso a mercados más exigentes y consolidando el posicionamiento del café del norte del Cauca como un producto diferenciado y competitivo.



**Imagen:** Programa fortalecimiento de la apuesta de desarrollo rural integral

## Relacionamiento Internacional con la Universidad Mae Fah Luang MFU de Tailandia

Con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas, científicas, empresariales y productivas del sector cafetero de Tailandia, adelantamos un relacionamiento en el marco del proyecto “Entrenamiento sobre la sostenibilidad de la producción de café arábica en Tailandia, con base a la experiencia de Colombia”; organizada por la APC-Colombia (Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia) y la Agencia de Cooperación Internacional de Tailandia (TICA). Participamos en el desarrollo del proyecto el Centro Nacional de Investigaciones del Café (CENICAFÉ-FNC), TECNiCAFÉ, la Universidad del Ca -uca, la Fundación Universitaria de Popayán (FUP) y Universidad Libre de Cali - Café Villa Laura y por parte de Tailandia, las actividades fueron lideradas por el equipo de investigadores del Instituto del Té y del Café de la Universidad Mae Fah Luang (MFU), la ACIT TICA, la Embajada de Colombia en Tailandia.

El intercambio se desarrolló en Colombia en el mes de junio, donde la delegación Tailandesa visitó a Colombia, en un recorrido por CENICAFÉ-Chinchiná, Café Villa Laura-Sevilla Valle, y en el Departamento del Cauca visitaron instalaciones, laboratorios, zonas productivas y feria empresarial, con actores de la Universidad del Cauca, la Fundación Universitaria, el Parque Tecnológico TECNICAFE, e invitados como SUPRACAFÉ, la Gobernación del Cauca, Comité de Cafeteros, AMUCC, Emprendedores Zasca, entre otros. En las visitas, entrevistas y recorridos, se fueron adquiriendo insumos para la construcción del plan de trabajo conjunto que se estructuró, posterior a la visita de la delegación Colombiana al país Tailandés.

En el mes de octubre se llevó a cabo la visita a las provincias de Chiang Mai y Chiang Rai, en el país de Tailandia, donde se planteó un contexto general de la caficultura de Tailandia, se

presentaron resultados de investigaciones e innovación desarrolladas por las delegaciones de ambos países; se organizaron degustaciones de café, para compartir los perfiles de taza, las características del café de las dos regiones, entre otros; se realizaron visitas a fincas de productores, para conocer el estado de la caficultura y el relacionamiento con el turismo y la venta de productos y servicios; se adelantaron giras a empresas dedicadas a la transformación y comercialización de café arábico en las provincias de Chiang Mai y Chiang Rai, respectivamente.

Luego de adelantar las visitas anteriormente relacionadas, se identificaron las siguientes oportunidades de cooperación e intercambio:

- Fortalecimiento tecnológico de los sistemas de producción de café mediante la introducción y evaluación de nuevo germoplasma mejorado de café arábico
- Cierre de brechas de conocimiento relacionado con el manejo agronómico del cultivo de café para una alta productividad
- Agregación de valor a través de la implementación de procesos postcosecha para la obtención de cafés diferenciados de alta calidad
- Aprovechamiento de subproductos del café siguiendo los preceptos de la bioeconomía circular.








# 03

LINEA
**Estratégica**

# 03 Transferencia de conocimiento

Durante el año 2025, TECNiCAFÉ consolidó su liderazgo como eje articulador del conocimiento, la innovación y la transferencia tecnológica en la cadena de valor del café, mediante una estrategia integral de formación básica, especializada y divulgación técnica con alcance departamental, nacional e internacional.

El impacto consolidado de la gestión en I+D+i evidencia que TECNiCAFÉ no solo fortalece capacidades técnicas individuales, sino que dinamiza sistémicamente la competitividad, sostenibilidad e innovación de la caficultura en múltiples escalas territoriales. La formación de más de 5938 actores de la cadena de valor en distintos niveles de especialización demuestra una estrategia coherente de cierre de brechas técnicas, profesionalización del sector y posicionamiento internacional del conocimiento generado en Colombia.

El enfoque integral —desde agricultura regenerativa hasta evaluación sensorial avanzada y comercialización— ha permitido fortalecer eslabones críticos de la cadena de valor, incrementar estándares de calidad y promover modelos productivos con mayor valor agregado. En términos estratégicos, estos resultados consolidan a TECNiCAFÉ como plataforma de referencia para el desarrollo de habilidades y competencias en café, contribuyendo al posicionamiento del territorio como epicentro de innovación, sostenibilidad y excelencia técnica en el sector cafetero global. Las cifras del impacto obtenido se relacionan a continuación.

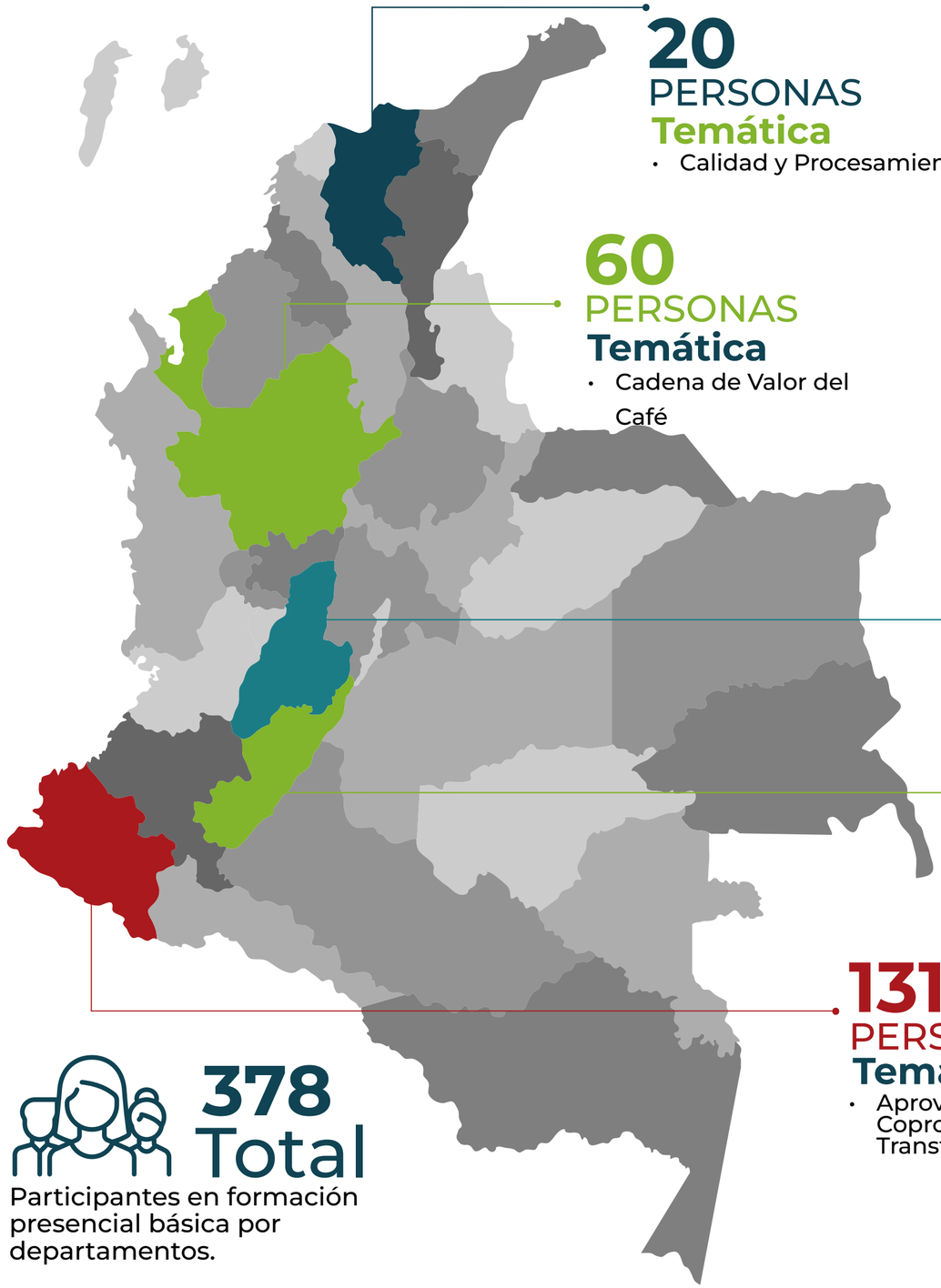
## Formación presencial básica.



**1238**
PERSONAS

**Temática**

- Agricultura Regenerativa
- Procesos De Postcosecha De Cafés Diferenciados
- Fermentación
- Barismo
- Catación
- Comercialización
- Centrales De Acopiov



**20**
PERSONAS
**Temática**
- Calidad y Procesamiento

**60**
PERSONAS
**Temática**
- Cadena de Valor del Café

**64**
PERSONAS
**Temática**
- Agricultura

**103**
PERSONAS
**Temática**
- Agricultura

**131**
PERSONAS
**Temática**
- Aprovechamiento de Coproductos y Transformación De Café

**378**
Total
Participantes en formación presencial básica por departamentos.

**15**
PERSONAS
- Tueste y Catación

**15**
PERSONAS
- Cadena de Valor de Café

**50**
PERSONAS
- Procesamiento y Calidad

**40**
PERSONAS
- Café de Calidad, Enfoque de Género e Innovación en Turismo

**24**
PERSONAS
- Cadena de Valor de Café
- Comercialización

**144**
Total
Participantes en formación presencial básica por paises.

## Formación presencial especializada

| Programas de formación presencial | Temas | No. participantes |
|---|---|---|
| Cursos Especializados | Q-Processing 1 | **16** |
| | Q-Processing 2 | **23** |
| | CVA para Catadores | **28** |
| | Sensory Skills Intermedio Y Profesional | **19** |
| | SCA Curso Fundamentos e Intermedio de Tueste | **18** |
| | Avanzado de Fermentación | **26** |

**130**
**Total**

## Formación presencial especializada

visitas tecnicas en cadena de valor del café

**6162**
**Personas**

- Docentes
- caficultores y caficultoras
- Estudiantes universitarios, estudiantes de educación secundaria
- Representantes Institucionales del sector público y privado a nivel nacional referenciando los procesos de desarrollo en la caficultura

## Servicios Tecnológicos para el fortalecimiento de la Industria Cafetera

La prestación del servicio de análisis físico y sensorial de café en TECNiCAFÉ constituye un instrumento estratégico para la toma de decisiones técnicas y comerciales dentro de la cadena de valor. A través de protocolos estandarizados de evaluación (clasificación física, análisis de defectos, perfilamiento sensorial y puntuación SCA), la información generada no solo orienta a productores y organizaciones en la mejora de sus procesos de cosecha y postcosecha, sino que también permite consolidar una base de datos técnica que se convierte en referente para caracterizar la calidad del café a nivel departamental y nacional. Si bien el tamaño muestral es bajo frente al universo total de familias caficultoras del Cauca y de Colombia, es importante destacar que las muestras analizadas provienen principalmente de organizaciones y productores que están transitando hacia esquemas de especialidad y diferenciación, lo que otorga al análisis un alto valor estratégico.

En este sentido, más que representar la totalidad del ecosistema cafetero del Cauca y del País, los resultados reflejan la evolución del segmento más dinámico y competitivo del sector, permitiendo identificar tendencias sensoriales, brechas técnicas y oportunidades de posicionamiento en mercados de mayor valor agregado.

## Evaluación de muestras y perfilamiento de la calidad del café en los diferentes municipios del departamento del Cauca.

El departamento del Cauca presenta un perfil sensorial distintivo y competitivo, caracterizado por dulzor tipo panela, acidez cítrica media y cuerpo medio balanceado, con una creciente expresión de complejidad en municipios estratégicos. La

calidad general refleja una caficultura técnicamente fortalecida y con capacidad para escalar hacia mercados de mayor valor agregado mediante diferenciación por origen y microlotes de alta especialidad.

Con base en la evaluación de 453 muestras provenientes de 18 municipios del Cauca, la calidad del café en taza del departamento se consolida en el rango de cafés especiales (≥ 83 puntos SCA), con un comportamiento altamente homogéneo en atributos de limpieza, uniformidad y balance.

**Municipios con Mayor Puntaje bajo el protocolo de la Specialty Coffee Asociation (SCA):**

Los municipios con desempeño superior son:

- Bolívar (86–87 puntos SCA) → Puntaje más alto del departamento, ubicándose en el rango de cafés de alta especialidad con potencial de microlotes diferenciados.
- Inzá (85 puntos SCA)
- Páez (85 puntos SCA)
- Piendamó (85 puntos SCA)
- Caloto (84,5 puntos SCA)
- Timbío (84,5 puntos SCA)




Estos territorios evidencian perfiles con mayor complejidad sensorial, acides más definida (málica y brillante), y residuales prolongados, atributos altamente valorados en mercados internacionales.

## Tendencias Sensoriales del Departamento

**Perfil Aromático Dominante:** Se observa una marcada identidad regional con predominancia de: Panela y caña de azúcar, Caramelo y notas melosas, Chocolate (negro y blanco), Naranja y otros cítricos, Nuez y cacao, Notas florales y frutales en zonas específicas

Esto evidencia una línea sensorial consistente asociada a cafés dulces, balanceados y de acidez media.

**Comportamiento de la Acidez:** Predomina la acidez media cítrica. En municipios de mayor puntaje (Bolívar, Páez, Inzá, Piendamó) se destaca una acidez jugosa, brillante y málica, lo que incrementa la percepción de complejidad y frescura.

Algunos municipios presentan acidez más baja o ligera (ej. Miranda), lo cual puede limitar la vivacidad en taza.

**Cuerpo y Balance:** El cuerpo medio es el estándar departamental.
Las tazas son descritas de manera reiterativa como: Limpias, Uniformes, Balanceadas. Este comportamiento confirma buenas prácticas en cosecha y postcosecha, con bajo nivel de defectos sensoriales.

**Residual y Persistencia:** Predominan los residuales dulces y prolongados, especialmente con notas cítricas y caramelo.

En municipios de mayor puntuación, el residual tiende a ser más complejo y persistente.

Casos puntuales presentan residual corto o metálico (ej. Miranda), lo cual representa oportunidad de mejora en procesos de beneficio.

# Perfiles sensoriales del municipio

| Municipio | Numero de muestras evaluadas | Puntaje SCA | Prefilamiento |
|---|---|---|---|
| **Cajibío** | 77 | 84 | • **Fragancia/Aroma:** panela, caña de azúcar, nuez.<br>• **Sabor:** panela, naranja, nuez, caramelo.<br>• **Sabor Residual:** dulce cítrico prolongado<br>• **Acidez:** cítrica media.<br>• **Cuerpo:** medio<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |
| **Caldono** | 28 | 83 | • **Fragancia/Aroma:** canela, panela, caramelo.<br>• **Sabor:** panela, cítrico dulce, frutos amarillos, caramelo.<br>• **Sabor Residual:** panela prolongado<br>• **Acidez:** media cítrica jugosa.<br>• **Cuerpo:** medio.<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |
| **Caloto** | 32 | 84,5 | • **Fragancia/Aroma:** melaza, chips de cacao, caramelo.<br>• **Sabor:** naranja, chocolate negro, frutal, panela.<br>• **Sabor Residual:** pesado<br>• **Acidez:** jugosa málica.<br>• **Cuerpo:** medio<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |
| **Corinto 12** | 32 | 83 | • **Fragancia/Aroma:** frutos rojos, melao.<br>• **Sabor:** chocolate, blanco, azúcar morena, frutos rojos.<br>• **Sabor Residual**: corto y herbal.<br>• **Acidez:** cítrica y málica.<br>• **Cuerpo:** ligero<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |
| **El tambo** | 30 | 84 | • **Fragancia/Aroma:** frutal, caramelo, floral.<br>• **Sabor:** panela, especias, lima limón.<br>• **Sabor Residual:** prolongado dulce.<br>• **Acidez:** jugosa cítrica.<br>• **Cuerpo:** medio.<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada |
| **Inza** | 12 | 85 | • **Fragancia/Aroma:** chocolate, cítrico, panela.<br>• **Sabor:** dulce, caña de azúcar, panela.<br>• **Sabor Residual:** jugosa cítrica<br>• **Acidez:** media cítrica<br>• **Cuerpo:** medio<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada |
| **La sierra** | 18 | 84 | • **Fragancia/Aroma:** floral, chocolate, panela, caramelo.<br>• **Sabor:** panela, naranja, dulce de caña.<br>• **Sabor Residual:** prolongado caramelo<br>• **Acidez:** media.<br>• **Cuerpo:** medio<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |

## La vega

14

83

- **Fragancia/Aroma:** chocolate, nota melosa, floral.
- **Sabor:** panela, caramelo, caña de azúcar, cítrico.
- **Sabor Residual:** prolongado azúcar morena
- **Acidez:** cítrica media
- **Cuerpo:** áspero

Taza limpia uniforme y balanceada.

## Miranda

16

83

- **Fragancia/Aroma:** cítrico, chocolate blanco, cereal.
- **Sabor:** azúcar blanca, chocolate blanco, maní.
- **Sabor Residual:** corto metálico.
- **Acidez:** baja.
- **Cuerpo:** ligero

Taza limpia uniforme

## Morales

13

84

- **Fragancia/Aroma:** Con notas a panela, cacao y nuez
- **Sabor:** afrutado, chocolate, naranja y panela
- **Sabor Residual:** Cítrico dulce
- **Acidez:** media cítrica
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme y balanceada

## Paez

15

85

- **Fragancia/Aroma:** chocolate, frutal, caramelo.
- **Sabor:** panela, almendras, chocolate.
- **Sabor Residual:** prolongado cítrico dulce
- **Acidez:** brillante, jugosa.
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme y balanceada.

## Popayán

47

84

- **Fragancia/Aroma:** chocolate, dulce de leche, panela.
- **Sabor:** panela, caramelo,.
- **Sabor Residual:** prolongado naranja.
- **Acidez:** media cítrica.
- **Cuerpo:** medio.

Taza limpia uniforme y balanceada..

## Piendamo

38

85

- **Fragancia/Aroma:** panela, caramelo, afrutado.
- **Sabor:** cítrico, panela, mandarina.
- **Sabor Residual:** dulce prolongado
- **Acidez:** media cítrica.
- **Cuerpo:** medio.

Taza: limpia, uniforme y balanceada

## Rosas

16

84

- **Fragancia/Aroma:** caramelo, chocolate, nuez.
- **Sabor:** chocolate, panela, naranjas.
- **Sabor Residual:** corto
- **Acidez:** media cítrica
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme y balanceada.

## Santader de quilichao

58

84

- **Fragancia/Aroma:** panela, nota melosa, caramelo, herbal.
- **Sabor:** caña de azúcar, chocolate, frutos amarillos
- **Sabor Residual:** caramelo
- **Acidez:** media cítrica.
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme y balanceada.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bolivar** | 7 | 86-87 | • **Fragancia/Aroma:** caramelo, naranja, nota melosa.<br>• **Sabor:** naranja, pomelo, panela.<br>• **Sabor Residual:** cítrico dulce.<br>• **Acidez:** media cítrica<br>• **Cuerpo:** medio<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |
| **Timbio** | 17 | 84,5 | • **Fragancia/Aroma:** canela, panela, caramelo.<br>• **Sabor:** panela, cítrico dulce, frutos amarillos, caramelo.<br>• **Sabor Residual:** panela prolongado<br>• **Acidez:** media cítrica jugosa.<br>• **Cuerpo:** medio.<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |

**Total 453**

## Evaluación de muestras de los diferentes departamentos de Colombia y el perfilamiento

Con base en la evaluación de 103 muestras provenientes de 8 departamentos de Colombia, la calidad en taza se consolida en el rango de cafés especiales (83–86 puntos SCA), evidenciando una oferta nacional homogénea en atributos de limpieza, balance y expresión aromática, con focos de alta especialidad en territorios estratégicos.

La evaluación nacional evidencia que Colombia conserva una base estructural fuerte en calidad de taza, con predominio de perfiles dulces, cítricos y balanceados, respaldados por procesos postcosecha técnicamente controlados. Los departamentos con mayor puntaje demuestran capacidad para competir en mercados premium mediante diferenciación sensorial y complejidad aromática. En términos estratégicos, el país mantiene coherencia en su identidad sensorial, pero con nichos regionales capaces de escalar hacia segmentos de mayor valor agregado y posicionamiento internacional. Los resultados del proceso de evaluación se presentan a continuación.

# Perfiles sensoriales por Departamento

| Departamento | Numero de muestras evaluadas | Puntaje SCA | Prefilamiento |
|---|---|---|---|
| **Antioquia** | 5 | 86 | • **Fragancia/Aroma:** frutal durazno, bayas, aromática hierba buena.<br>• **Sabor:** jazmín, especias, láctico.<br>• **Sabor Residual:** prolongado dulce frutal.<br>• **Acidez:** jugosa delicada.<br>• **Cuerpo:** medio.<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |
| **Cundinamarca** | 8 | 86 | • **Fragancia/Aroma:** afrutado naranja, limoncillo, vainilla, floral.<br>• **Sabor:** limoncillo, panela, naranja.<br>• **Sabor Residual:** prolongado cítrico dulce.<br>• **Acidez:** cítrica media<br>• **Cuerpo:** medio.<br><br>Taza limpia uniforme y balanceada. |

## Huila



**7**

**84,5**



- **Fragancia/Aroma:** chocolate, caramelo, frutas tropicales, canela.
- **Sabor:** chocolate, caramelo, afrutada lima, aromático.
- **Sabor Residual:** prolongado dulce
- **Acidez:** media
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme, balanceada y compleja

## Meta



**5**

**84**



- **Fragancia/Aroma:** Con notas a chocolate, caramelo, miel, especias marrones, pimienta
- **Sabor:** Panela, caramelo, menta, cilantro
- **Sabor Residual:** prolongado cítrico.
- **Acidez:** media cítrica brillante.
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme y balanceada.

## Nariño



**23**

**84,5**



- **Fragancia/Aroma:** chocolate, panela, flores.
- **Sabor:** naranja, panela.
- **Sabor Residual:** cítrico dulce prolongado.
- **Acidez:** media cítrica
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme, balanceada y compleja

## Magdalena



**15**

**84**



- **Fragancia/Aroma:** chocolate, floral, panela.
- **Sabor:** caramelo, floral, cítrico.
- **Sabor Residual:** corto
- **Acidez:** media cítrica
- **Cuerpo:** ligera

Taza limpia uniforme y balanceada.

## Tolima



**20**

**84**



- **Fragancia/Aroma:** panela, naranja, caramelo.
- **Sabor:** panela, naranja, chocolate.
- **Sabor Residual:** dulce cítrico prolongado.
- **Acidez:** media
- **Cuerpo:** medio

Taza limpia uniforme, balanceada y compleja

## Valle del Cauca



**20**

**83**



- **Fragancia/Aroma:** chocolate, floral, panela.
- **Sabor:** caramelo, floral, cítrico.
- **Sabor Residual:** corto
- **Acidez:** media cítrica
- **Cuerpo:** ligera

Taza limpia uniforme y balanceada.

**Total 103**

# 04

LINEA
**Estratégica**

# 04 Innovación social

Durante 2025, TECNiCAFÉ ha demostrado que la innovación no es solo tecnológica, sino profundamente humana. Proyectos como CHOICE y LA SUSTICIÓN DE CULTIVOS ILÍCITOS A TRAVÉS DEL CAFÉ evidencian que el cambio de comportamiento y la equidad de género son los motores reales para alcanzar una caficultura climáticamente neutra y socialmente justa.

## Alianzas Estratégicas

TECNiCAFÉ se presenta como un ecosistema de innovación consolidado que articula capital relacional e institucional desde lo local hasta lo global. Su estructura de cuádruple hélice fortalece las capacidades de la cadena de valor del café al integrar actores estratégicos de Estado, empresa, academia y comunidades productivas. Esta configuración no solo potencia la innovación técnica y el emprendimiento, sino que también posiciona al Cauca y a Colombia como referentes en la innovación sostenible del sector cafetero.

TECNiCAFÉ ha consolidado su modelo de gestión mediante la articulación efectiva de la Cuádruple Hélice, logrando que la innovación no sea un proceso aislado, sino un esfuerzo sistémico que integra los siguientes pilares:

### Academia:

Alianzas activas con la Universidad del Cauca, Fundación Universitaria de Popayán, UNICOMFACAUCA, Colegio Mayor, Universidad Autónoma, Universidad María Cano, Universidad Javeriana, Universidad Distrital, SENA, Universidad de Huelva (España), facilitando estancias investigativas y transferencia de conocimiento científico de vanguardia.

### Estado:

Sólida vinculación con la Gobernación del Cauca, MINCIENCIAS, ejecutando recursos públicos con transparencia e impacto territorial.

## Empresa Privada:

Colaboración estratégica con actores ancla como el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Neptura, Empresarios Cafeteros a nivel nacional e internacional, orientando la investigación hacia la validación comercial y la eficiencia productiva y social.

## Sociedad Civil / Comunidad:

mpoderamiento de asociaciones base cafetera, comunidades rurales de Colombia, Etiopía, Honduras, Ecuador, asegurando que la innovación tenga rostro humano y pertinencia social.

## ONGs:

Agencias de Cooperación Internacional como la Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo AECID y la Organización Internacional para las Migraciones (OIM) destacan el trabajo articulado para impulsar alianzas público-privadas en favor del fortalecimiento social de las comunidades cafeteras.

A través de esta arquitectura, TECNiCAFÉ:

- Gestiona conocimiento para cerrar brechas tecnológicas entre productores y mercados.
- Promueve emprendimiento de base tecnológica en café y productos derivados.
- Ofrece formación especializada con estándares globales en calidad y procesamiento cafetalero.

## Proyecto CHOICE: Descarbonización y Cambio de Comportamiento

### Objetivo Estratégico:

Acelerar la transición hacia una caficultura climáticamente neutra mediante la integración de modelos de evaluación técnica con el factor humano, promoviendo cambios reales en el comportamiento de los productores.

### Ecosistema de Colaboración:

Proyecto financiado por la Unión Europea, ejecutado en alianza con TECNiCAFÉ, SUPRACAFÉ S.A., SUPRACAFÉ COLOMBIA S.A. y la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca (AMUCC).

### Población Objetivo

Caficultoras asociadas de diversos municipios del Cauca, con énfasis en perfiles de educación básica y avanzada edad.

## Hitos de Ejecución:

- Implementación de la metodología "Cine a la finca": Estrategia de comunicación audiovisual protagonizada por las propias caficultoras para superar barreras culturales.
- Ejecución de tres campañas temáticas: 1. Clima, 2. Fertilización Orgánica, 3. Gestión del Recurso Hídrico.
- Identificación de puntos críticos: Consumo de fertilizantes de síntesis química y alta huella hídrica en postcosecha.

## Resultados y Hallazgos:

- **Alcance Participativo:** Un total de 369 participaciones directas a través de las tres campañas (Campaña 1: 125, Campaña 2: 154, Campaña 3: 90).

- **Eficiencia de Comunicación:** El uso de videoclips locales facilitó la adopción de conceptos técnicos complejos sobre adaptación climática y gestión de suelos.

## Indicadores (Metas de Cambio):

- **Indicador de impacto hídrico:** Meta de reducción del consumo de agua de 5 L a 4 L por kilo de café pergamino.

- **Eficiencia de Comunicación:** Aplicación de al menos 1 kg de materia orgánica por planta anualmente y reducción del 10% en el uso de combustibles fósiles.

## Proyecto unodc – tecnicafé (ma 470)

**Información General del Proyecto**

- Referencia: Memorando de Acuerdo (MA) 470 de 2024 / Proyecto COL/AD03.
- Localización: Departamento del Cauca, Municipio de Argelia.
- Estado: Cierre formalizado el 05 de febrero de 2026 (Comité Operativo Local No. 20).

### Objetivo Estratégico:

Promover el Desarrollo Alternativo mediante la plataforma del Parque Tecnológico TECNiCAFÉ, brindando Asistencia Técnica Integral (ATI), ejecución de proyectos productivos, entrega de activos y Transferencias Monetarias Condicionadas (TMC), con el fin de facilitar la transición de las familias hacia economías lícitas y la generación de ingresos sostenibles.

### Ecosistema de Colaboración:

- **UNODC:** Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (Entidad financiadora y supervisora).
- **TECNiCAFÉ:** Corporación Parque Tecnológico de Innovación del Café (Entidad ejecutora).
- **DSCI:** Dirección de Sustitución de Cultivos Ilícitos (Apoyo institucional y técnico).
- **Gobiernos Locales:** Municipio de Argelia, Cauca.

## Beneficiarios:

**Población atendida:**
- Familias vinculadas a procesos de sustitución de cultivos de uso ilícito.

**147** Beneficiarios consolidados

**490** de un proyectado inicial de

## Principales Acciones Desarrolladas

- **Asistencia Técnica Integral (ATI):** Acompañamiento especializado en campo para el fortalecimiento de sistemas productivos.

- **Gestión de Activos:** Adquisición y entrega de bienes e insumos productivos para el establecimiento de modelos agroforestales.

- **Servicios Especializados:** Realización de análisis de suelos para la optimización de la fertilización y nutrición vegetal.

- **Transferencias Monetarias:** Ejecución de Transferencias Monetarias Condicionadas (TMC) como soporte económico durante la transición productiva.

- **Gobernanza:** Formalización contractual y administrativa para garantizar la transparencia en el uso de los recursos.

## Resultados y Hallazgos:

- **Avance Global:** Se alcanzó un cumplimiento consolidado del 92,9% en la ejecución del proyecto.
- **Impacto Territorial:** Activación efectiva del modelo agroforestal en zonas críticas de Argelia, promoviendo la sostenibilidad ambiental y económica.
- **Fortalecimiento Asociativo:** Mejora en la capacidad de las organizaciones locales para integrarse a cadenas de valor comerciales lícitas.
- **Eficiencia Técnica:** La integración de análisis de suelos permitió una transición técnica más precisa hacia cultivos de especialidad.

## Indicadores:

- **Indicador de Cumplimiento Físico:** 92,9% de las metas programadas ejecutadas con éxito.
- **Indicador de Transferencias:** 100% de cumplimiento en la gestión y entrega de Transferencias Monetarias Condicionadas.
- **Indicador de Formalización:** Alta tasa de formalización administrativa y contractual a pesar de las debilidades institucionales de entidades externas (DSCI).





## Consolidación de la Red de Mujeres en Café del Cauca y Resultados del III Encuentro “ENTREAMIGAS”

La Red de Mujeres en Café del Cauca, conocida como Entre Amigas, ha emergido como un movimiento estratégico, inclusivo y transformador en el panorama de la caficultura regional, constituyéndose en un referente de liderazgo femenino, cohesión comunitaria y desarrollo productivo sostenible en el departamento del Cauca, Colombia.

### Una Red con Historia y Propósito:

Desde sus inicios en 2023, cuando se llevó a cabo el primer Encuentro de Mujeres en Café en el Parque Tecnológico del Café, Entre Amigas se concibió como una red solidaria, colaborativa e inclusiva que busca reconocer, conectar y empoderar a las mujeres que participan en todos los eslabones de la cadena de valor del café: desde la producción en finca, la transformación, el barismo y la catación, hasta la comercialización y la investigación.

Esta red ha sido promovida por una articulación interinstitucional que incluye al Federación Nacional de Cafeteros – Comité de Cafeteros del Cauca, la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca (AMUCC) y el Parque Tecnológico de Innovación del Café y su Caficultura TECNiCAFÉ, con apoyo de entidades públicas y organismos aliados, reforzando así una visión de equidad de género, innovación social y participación institucional multisectorial.




### Fortalecimiento Organizacional y Estructura Regional:

Durante el III Encuentro de Mujeres en Café del Cauca – ENTREAMIGAS, realizado en noviembre de 2025, se consolidó formalmente la estructura de la Red mediante la conformación de cuatro nodos regionales (Norte, Centro, Oriente y Sur). Esta organización territorial ha permitido robustecer vínculos entre lideresas locales, identificar organizaciones comunitarias representativas y dinamizar acciones colaborativas orientadas al empoderamiento económico y social.

Este proceso ha fortalecido un tejido de liderazgo colectivo que trasciende la vinculación individual, promoviendo una red con propósito que impulsa la participación activa de las mujeres en decisiones estratégicas, negocios colaborativos y espacios gremiales de alto impacto.

## Logros de Impacto y Empoderamiento:

El III Encuentro ENTREAMIGAS ha generado resultados concretos y transformadores:

**Visibilización del rol femenino en la caficultura**
El evento se destacó por poner en relieve el liderazgo, la gestión y las capacidades productivas de las mujeres en un sector históricamente dominado por hombres, promoviendo su reconocimiento ante la comunidad cafetera y las instituciones.

**Formación especializada y capacitación integral**
Se ofrecieron espacios formativos dirigidos a fortalecer habilidades técnicas (productividad y calidad del café), empresariales (emprendimiento y comercialización) y sociales (liderazgo comunitario), ampliando las oportunidades de desarrollo económico para las mujeres rurales.

**Promoción de emprendimientos y conexiones con propósito**
Más allá de las actividades de intercambio de experiencias, ENTREAMIGAS ha impulsado conexiones comerciales y colaborativas, generando puentes entre mujeres productoras y el mercado, fortaleciendo sus iniciativas individuales y colectivas.

## Alineación con políticas de equidad de género

El encuentro y la Red se han enmarcado en la implementación de la Política de Equidad de Género del gremio cafetero, promovida por la Federación Nacional de Cafeteros, asegurando que las mujeres accedan con voz y voto a espacios gremiales y de toma de decisiones estratégicas.



## Impacto Social y Territorial:

La consolidación de Entre Amigas ha contribuido de manera significativa al fortalecimiento del tejido social y económico de las comunidades cafeteras del Cauca, promoviendo:

- Inserción económica sostenible de las mujeres rurales, que amplía oportunidades de ingreso y bienestar familiar.
- Incorporación de las mujeres en procesos innovadores de la cadena de valor, desde la producción hasta la transformación del café.
- Reconocimiento institucional de las capacidades productivas y de liderazgo femenino, consolidando al Cauca como un territorio que impulsa la caficultura con sello de equidad y competitividad regional.

## Evidencias de Impacto y Logros de la Red

El impacto de la red se ha visto reflejado en resultados tangibles que han sido destacados por medios regionales e institucionales:

### Excelencia en Calidad y Competencia:

**Leidy Vanesa Rivera (representante de Popayán)** obtuvo el primer lugar en el Reto de Método Olleta, asegurando un cupo para la Competencia Nacional en Expo 2026 en Bogotá. Este logro pone de manifiesto el alto nivel técnico alcanzado por las integrantes de la red.

### Fomento de la Integración Generacional:

Ejecución del III Campeonato de Preparación en Café (Método V60). Logros destacados de **Zoe Cortés Piedrahita y María Antonia Cano Muñoz**, asegurando que el conocimiento y la pasión por el café se transmitan a las nuevas generaciones.

### Visibilidad y Capital Relacional:

La red ha generado una narrativa poderosa en redes sociales bajo el lema "Mujeres que Trascienden", captando la atención de aliados estratégicos y organismos de cooperación internacional, quienes han patrocinado la participación de las caficultoras en los diferentes encuentros de la Red.

### Empoderamiento Socioeconómico:

Más allá de la producción, la red ha impulsado la incursión de las mujeres en roles de alta especialidad (catación, tueste y barismo), permitiéndoles capturar mayor valor en la cadena de comercialización.

La Red de Mujeres en Café del Cauca – Entre Amigas representa una transformación estructural en la caficultura regional, promoviendo una participación activa, equitativa y colaborativa de las mujeres en toda la cadena de valor. El III Encuentro ENTREAMIGAS no solo consolidó esta red a nivel organizativo y territorial, sino que también evidenció resultados tangibles en liderazgo, formación, oportunidades económicas y reconocimiento social, fortaleciendo una visión de desarrollo sostenible e inclusivo para el sector.

## Consolidación de la red de innovación cafetera iberoamericana: cuenca del río mocotíes

### Objetivo Estratégico:

En el marco de la cooperación internacional, la consolidación de esta Red en Mérida, Venezuela, representa un hito de Cooperación Triangular liderado por TECNiCAFÉ. Este proyecto es vital para la regeneración del futuro cafetero en la región, integrando la tradición de más de 100 años con modelos científicos de agricultura regenerativa. Su relevancia radica en la capacidad de transformar la producción de café de especialidad en un motor de cambio ambiental, social y económico, protegiendo una zona de alta biodiversidad y potencial genético.

## Objetivo del proyecto

Implementar prácticas de agricultura regenerativa en la Cuenca del Río Mocotíes mediante la creación de una red de innovación que facilite el intercambio de conocimientos, la capacitación técnica y la implementación de modelos de trazabilidad sostenible para mejorar la competitividad de los cafés de alta calidad.

## Ecosistema de Colaboración:

El proyecto se fundamenta en una robusta red de aliados estratégicos nacionales e internacionales:

- TECNiCAFÉ (Colombia): Líder técnico y plataforma de innovación.
- APC Colombia: Agencia Presidencial de Cooperación Internacional de Colombia.
- Universidad de los Andes (Venezuela): Soporte académico y científico local.
- Asociación Civil Phynatura: Ejecución y acompañamiento territorial.
- Fundación Finnova: Soporte en innovación y gestión de recursos.

## Principales Acciones y Resultados Obtenidos

- **Capacitación Especializada:** Desarrollo de un diplomado en agricultura regenerativa con enfoque en la cadena de valor de café de especialidad y ciclos de capacitación práctica.
- **Modelos de Referencia:** Implementación de parcelas demostrativas en fincas piloto para la validación de mejores prácticas agrícolas.
- **Gobernanza y Red:** Realización de encuentros colaborativos y seminarios de gobernanza que dieron lugar al kickoff oficial de la Red Iberoamericana de Innovación Cafetera.
- **Tecnología de Trazabilidad:** Diseño y co-creación de un modelo de trazabilidad sostenible basado en una base de datos relacional para el café producido en la cuenca.
- **Restauración Ecosistémica:** Fomento de prácticas que incrementan la biodiversidad y mejoran la salud de los suelos en una zona que abarca más de 50,000 hectáreas.

## Indicadores Proyectados de Impacto:

| Indicador | Meta / Resultado |
|---|---|
| **Formación Técnica** | Número de caficultores y agrotécnicos certificados en agricultura regenerativa. |
| **Infraestructura de Innovación** | 1 red Iberoamericana de Innovación Cafetera creada y operativa. |
| **Validación en Campo** | Número de parcelas demostrativas implementadas y monitoreadas. |
| **Trazabilidad** | 1 modelo de trazabilidad desarrollado y aplicado a la producción de la cuenca. |
| **Cambio de Comportamiento** | Indicadores positivos en regeneración de suelos e incremento de biodiversidad foliar. |

Este proyecto reafirma la capacidad de TECNiCAFÉ para exportar su modelo de Parque Tecnológico, actuando como un puente de innovación que trasciende fronteras. La intervención en la Cuenca del Río Mocotíes no solo asegura la calidad del café, sino que establece un estándar iberoamericano para la producción regenerativa y climáticamente inteligente.

# 05

LINEA
**Estratégica**

# 05 Industria naranja

## Eventos

La participación estratégica de TECNiCAFÉ en eventos, así como la de sus socios y las empresas relacionadas en el ecosistema cafetero, permitieron promocionar una cultura de calidad, y seguir consolidando una visión estratégica hacia la innovación.

Durante el periodo reportado, TECNiCAFÉ ha trascendido la asistencia convencional a eventos, consolidándose como un aliado técnico y pedagógico. La participación en ferias y certámenes se ha orientado a tres pilares fundamentales:

### Fomento del Emprendimiento:

Sólida vinculación con la Gobernación del Cauca, MINCIENCIAS, ejecutando recursos públicos con transparencia e impacto territorial.

### Transferencia de Conocimiento

Democratizar la ciencia detrás de una taza de café mediante shows de barismo y talleres de catación.

### Identidad y Arraigo:

Promover la caficultura como un proyecto de vida digno y sostenible para las nuevas generaciones.

## Hitos de Participación Regional y Local

TECNiCAFÉ lideró y acompañó espacios donde la tradición se encontró con la técnica, nuestra participación institucional en ferias de los municipios de Suárez, Piendamó, Morales, Silvia y Coconuco, entre otros, permitió promover la cultura de calidad en la caficultura, fortalecer la formación de jóvenes en competencias técnicas — apostándole a la integración

generacional —, socializar avances de innovación social en los territorios, promover el emprendimiento y la comercialización de productos y servicios  y consolidar la articulación entre los diferentes actores de la cadena de valor del café.

- **Ferias Municipales (Silvia, Morales y Suárez):** En estas ferias de cafés especiales, se lideraron competencias Intercolegiados de barismo y demostraciones de métodos de preparación (V60, Aeropress y Olleta). Estos espacios permitieron visibilizar la biodiversidad cafetera del Cauca y el talento de jóvenes y docentes.




- **CAMPESENA (Cajibío):** Articulación con el SENA y la Alcaldía de Cajibío para socializar rutas de turismo científico y muestras agroalimentarias, integrando la producción de café con la conservación de la biodiversidad local.



- **Festival Gastronómico y Arte Show del Café (Cajibío):** Desarrollo de la primera competencia inter-clase de filtrados (V60), fortaleciendo la creatividad y la técnica de los nuevos talentos de la industria.



## Posicionamiento Nacional e Internacional

La proyección de la industria caucana se fortaleció en escenarios de alto nivel;  Expoespeciales representó un escenario estratégico para la promoción y posicionamiento de TECNiCAFÉ, El Clúster de Cafés de Alta Calidad, de la cual hacemos parte con empresarios y emprendedores del sector cafetero, y de la Red de Mujeres en Café ENTREAMIGAS a nivel nacional e internacional.

- **Expoespeciales 2025 (Bogotá):** En conjunto con el Comité de Cafeteros del Cauca y la Cámara de Comercio, se dinamizó el Clúster de Café, fortaleciendo la imagen del departamento y de los actores de la cadena.  Mediante mesas de catación se dieron a conocer tipos de cafés de las organizaciones que nos representaron, este ejercicio permitió que compradores nacionales e internacionales evaluaran la calidad de los perfiles caucanos, abriendo canales de comercialización directa. A través de este espacio se posicionaron los cafés de las mujeres de la Red ENTREAMIGAS, con la comercialización de microlotes.



Expoespeciales 2025 (Bogota)

- **Macrorueda Procolombia (Cali):** En coordinación con la Cámara de Comercio y Procolombia, 10 empresas caucanas generaron conexiones comerciales en la macrorueda, a través de mesas de catación, citas con compradores nacionales e internacionales, obteniendo la firma de convenios comerciales con Europa y EU.



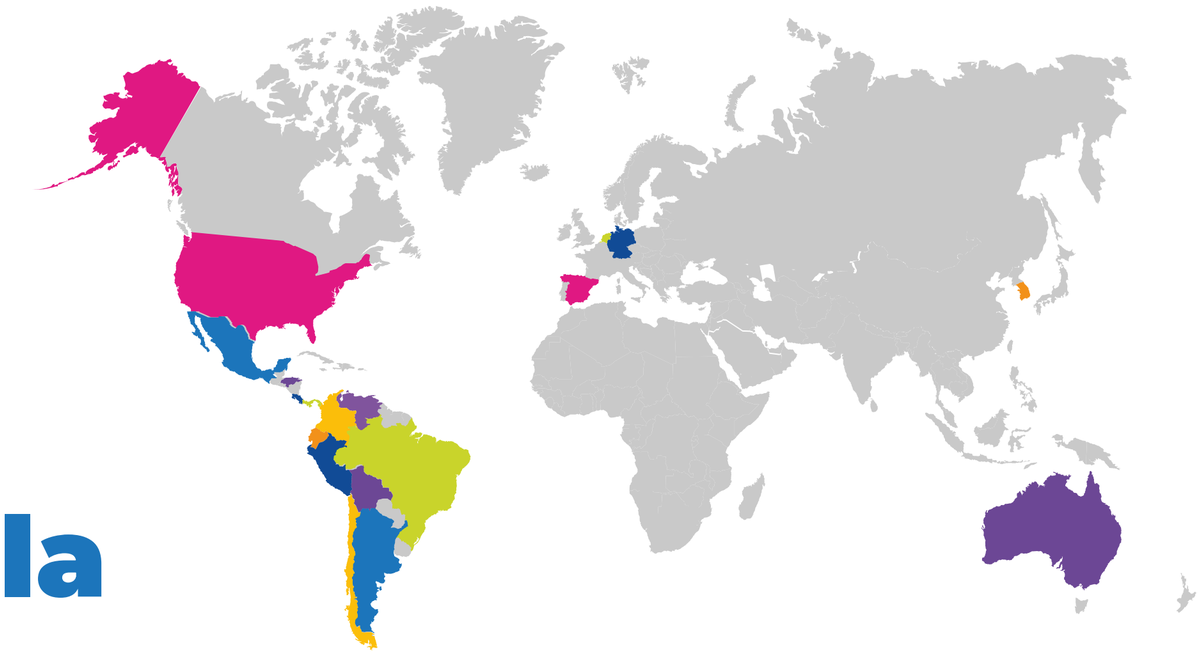
Macrorueda Procolombia (Cali)

- **Misión Chile (Santiago de Chile):** En articulación con la Cámara de Comercio y la Gobernación del Cauca, un grupo de 9 empresarios participaron de la Misión, acompañados por instituciones y organizaciones del sector, donde a través de mesas de catación, dieron a conocer los perfiles de taza de los cafés del departamento y ampliaron su relacionamiento comercial.


Mision chile (San tiago de Chile)

Feria Mundial

# Cauca sabe a Café



# Impacto a la Economía

## Relaciones Comerciales

**+3.000Millones**



## 13,500 Visitantes

## 19 Países

- Hotelero
- Turístico
- Transporte
- Gastronómico
- Entretenimiento
- Empresarial

- **ExpoCauca 2025 (Popayán):** Participación en el stand "Cauca Diverso" y alianza con Zasca Café, donde emprendimientos locales exhibieron con orgullo su identidad y pasión por el café de alta calidad ante autoridades departamentales y el público general.



ExpoCauca 2025 (popayán)

- **Cauca Emprende (Popayán):** Con la participación de más de 150 emprendedores que hacemos parte de la Red, se realizó el evento en las instalaciones de la Universidad Autónoma.


Cauca emprende (popayán)

TECNiCAFÉ reafirmó su solidez institucional participando en ejercicios de Rendición Pública de Cuentas (Coconuco), liderados por la Gobernación del Cauca. En este espacio se socializaron los logros en el fortalecimiento de las economías productivas, validando el impacto real de la caficultura en la paz y la fuerza del departamento.

La participación de TECNiCAFÉ en estos escenarios asegura que la innovación no se quede en el laboratorio, sino que se convierta en cultura de consumo. Al promover la calidad y el arte del café, estamos garantizando que el mercado reconozca y pague el valor justo por el esfuerzo científico y humano depositado en cada grano.



## Tecnologías de la información y comunicación para la transmisión del conocimiento

En coherencia con el Plan Estratégico Institucional y alineados con la visión de la dirección ejecutiva, la gestión de comunicaciones para la transmisión del conocimiento durante el año 2025, se orientó a consolidar a TECNiCAFÉ en su objeto misional de ser el primer Parque Tecnológico abierto y global para realizar innovación transformativa en el mundo del café.

La estrategia de comunicaciones evolucionó del enfoque operativo tradicional para convertirse en un instrumento estratégico de posicionamiento institucional, empresarial, de apropiación social del conocimiento y fortalecimiento del ecosistema cafetero, en general. La comunicación se consolidó como un eje transversal que articuló emprendimiento, innovación, formación especializada y transferencia tecnológica.



Cauca Sabe a café 2025

## Consolidación de la estrategia de comunicación para la transmisión del conocimiento: Maestros del café

En el marco de la especialización de la industria, TECNiCAFÉ ha liderado la creación y consolidación de Maestros del Café, una competencia técnico-formativa de vanguardia que rompe con los esquemas de evaluación individuales tradicionales. Este modelo se posiciona como una respuesta a la necesidad de la industria global de contar con profesionales capaces de trabajar de forma articulada, técnica y estandarizada.

### Metodología Innovadora: Sinergia en Tres Dimensiones

A diferencia de las competencias convencionales, la metodología de Maestros del Café se basa en un formato de competencia por equipos multidisciplinarios, donde el éxito depende de la coherencia y comunicación entre tres disciplinas críticas ejecutadas en días consecutivos:

- **Fase 1: Tueste:** Evaluación de curvas de tueste, análisis físico del grano y consistencia de la muestra. El tostador debe entregar una materia prima que permita al catador identificar atributos precisos.
- **Fase 2: Catación:** Aplicación de protocolos internacionales (Formato SCA). El catador debe validar el trabajo del tostador y proporcionar la base sensorial para la preparación final.
- **Fase 3: Barismo:** Ejecución de preparaciones basadas en los hallazgos de las fases anteriores, evaluando la técnica de extracción y la capacidad de transmitir la historia del café al consumidor.

El valor disruptivo de esta competencia radica en su capacidad para generar un lenguaje técnico común entre los diferentes eslabones de la cadena. Los principales aportes identificados son:

- Fortalecimiento del Trabajo Colaborativo: Obliga a que el tostador, el catador y el barista dejen de operar como "islas" y comprendan cómo su desempeño individual afecta directamente la calidad final percibida por el mercado.
- Estandarización y Transparencia: Al utilizar protocolos de evaluación rigurosos, se promueve la adopción de normativas técnicas que elevan la profesionalización del sector.
- Sincronización de Roles: Facilita la comprensión de las variables físicas, químicas y sensoriales, permitiendo que la información técnica fluya sin distorsiones desde el procesamiento hasta el servicio al cliente.

## Ecosistema de Colaboración y Soporte Tecnológico

La competencia ha servido como una plataforma de validación tecnológica, integrando aliados estratégicos como Huaska (fabricante de tostadoras), lo que permite a los participantes interactuar con herramientas de última generación en escenarios reales de la industria.

### Indicadores de Impacto

- Indicador de Participación: Participación de hasta 12 equipos multidisciplinarios por edición, integrando aprendices, profesionales y expertos.
- Indicador de Especialización: Evaluación integral sobre un puntaje máximo de 100 puntos, cubriendo análisis físico, sensorial y técnica de preparación.
- Impacto Institucional: Posicionamiento del Cauca y de TECNiCAFÉ como referentes en la creación de nuevos estándares competitivos que proyectan el talento regional hacia escenarios internacionales.

Maestros del Café no es solo un evento; es una herramienta que prepara a los profesionales para las exigencias de un mercado global que valora la trazabilidad, la precisión técnica y, sobre todo, la capacidad de conectar cada eslabón de la cadena de valor en una experiencia sensorial excepcional.



# Comunicación y mundo digital

### Plataformas Digitales y Redes Sociales

Durante 2025, las redes sociales institucionales se consolidaron como una plataforma de transferencia tecnológica abierta, donde la estrategia priorizó:

- Divulgación de investigaciones y proyectos.
- Visibilidad de emprendimientos y posicionamiento de

- marca
- Cobertura de eventos estratégicos.
- Visibilización de resultados en calidad y sostenibilidad
- Generación de contenido de valor con enfoque pedagógico y técnico.

La comunicación digital permitió amplificar desarrollos liderados por la Gerencia Tecnológica y Socioempresarial, tales como el Sistema de Interpretación de Análisis de Suelos, el monitoreo multiespectral con drones (NDVI y NDRE), la bioconversión de pulpa de café, los avances en trazabilidad y descarbonización, la ejecución de modelos de ApropiAcción, la implementación de la Ruta de Emprendimiento en sus 7 dimensiones con la estrategia Zasca Café, Colombia Sostenible, ONU Mujeres, el desarrollo de la Hackathon de Café, así como el cubrimiento de visitas internacionales, entre otros procesos estratégicos.

De igual forma, el análisis cualitativo de la interacción en redes evidencia:

**1.** Incremento en el interés por contenidos técnicos y formativos, reflejando que las audiencias buscan información de valor que aporte conocimiento de manera clara, didáctica y aplicable.

**2.** Aumento en las consultas sobre programas de transferencia de conocimiento, proyectos y actividades en las que puedan participar activamente.

**3.** Mayor reconocimiento institucional como fuente confiable de conocimiento en caficultura, lo cual ha facilitado la apertura de escenarios internacionales como Venezuela, Honduras, Chile, Tailandia, entre otros.

**4.** Ampliación del alcance nacional e internacional de la marca TECNiCAFÉ.

**5.** Consolidación de la reputación institucional, reflejada en el fortalecimiento de la credibilidad y la experticia técnica de la marca TECNiCAFÉ.

**6.** Mayor atracción de públicos vinculados a la formación especializada y a la cadena de valor del café.

**7.** Presencia en el territorio nacional e internacional bajo la estrategia TECNiCAFÉ Sin Fronteras.

2025
**Seguidores Totales**
13000

**Crecimiento** 17.5%

2025
**Seguidores Totales**
16800

**Crecimiento** 10.25%

2025
**Seguidores Totales**
3822

**Crecimiento** 15.18%

Durante la vigencia 2025, las plataformas digitales de TECNiCAFÉ evidenciaron un crecimiento significativo en número de seguidores frente a 2024. Sin embargo, este incremento no debe interpretarse únicamente como en un porcentaje, sino como el resultado de una estrategia institucional basada en articulación, coherencia de mensaje y el posicionamiento de TECNiCAFÉ a nivel regional, nacional e internacional.

El crecimiento digital fue consecuencia directa de una comunicación estratégica desarrollada en coordinación con socios fundadores, con aliados institucionales, organizaciones cafeteras y actores del ecosistema regional y nacional.

Uno de los factores determinantes de este crecimiento fue el trabajo articulado con socios estratégicos como el Comité de Cafeteros del Cauca, la Gobernación del Cauca, Supracafé, la Asociación de Mujeres Caficultoras del departamento del Cauca AMUCC, CQI y aliados académicos y empresariales.

Esta articulación permitió integrar audiencias, unificar mensajes estratégicos, promover las fortalezas del departamento, generar contenidos colaborativos y amplificar el alcance nacional de eventos estratégicos.

En 2025, la comunicación dejó de ser un ejercicio unilateral para consolidarse como una estrategia de ecosistema cafetero del Cauca, donde la visibilidad institucional fue el resultado del liderazgo compartido y la coherencia técnica.

## Fortalecimiento el Sello Editorial

Con el objetivo de fortalecer el Sello Editorial del Parque, elaboramos, conjuntamente con el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, La Asociación Productora de Cafés Especiales de Antioquia APROKAFES, la Cartilla “Café Consciente, Conexiones con la Salud Humana”, la cual esperamos publicar en el año 2026.

La cartilla responde a las necesidades de los caficultores de implementar buenas prácticas de cosecha y post cosecha que ayuden a preservar la salud humana y a la apropiación y adaptación a estándares internacionales y prácticas sostenibles, asegurando la calidad y competitividad del café de la región del Municipio de Caicedo, en Antioquia, tanto a nivel nacional como global.




Así mismo construimos el Manual de Postcosecha “Café Consciente, Conexiones con la Salud Humana” que proporciona una guía detallada y práctica sobre la incidencia del procesamiento postcosecha del café en la salud humana, abarcando desde la caracterización y clasificación inicial de los frutos hasta el secado y almacenamiento del grano.

Este documento está diseñado para capacitar a productores, técnicos y trabajadores del sector cafetero en las mejores prácticas que garanticen la calidad del café y un efecto benéfico para los consumidores, optimicen la eficiencia de los procesos y minimicen el impacto ambiental, contribuyendo así al desarrollo sostenible de la industria del café.

## Resultados de la Empresa BIOHOGAR

ante la comunidad, profesores y docentes de la Universidad MFL de Tailandia y atendimos reunión con un empresario interesado en la transferencia de la tecnología para el desarrollo de materiales de construcción con residuos de café.




En gestiones adelantadas para el fortalecimiento de la Empresa Biohogar R&D, creada por la Fundación Universitaria de Popayán, TECNICAFE, Canatural SAS, se avanzó en:

- Validación de un prototipo de vivienda cafetera bioclimática sostenible construida en bloques tipo BTC y diseño bioclimático, la cual se encuentra ubicada en la sede Los Robles de la FUP.




- Desarrollo de nuevos prototipos de Bloques y Tejas con residuos de café, bloques con pulpa de café, bloques con cascarilla de café, bloques con mucilago de café



- Diseño y estandarización de productos: Bloques de tierra con pulpa de café, cascarilla y mucilago











# 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 del año 2025, 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.

## 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 2025, 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 2025, 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.

## 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 2025, 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 2025, 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 propiedad 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 2025 en la gestión de la sección académica de la V Feria Mundial de Café, desarrollada en el mes de agosto de 2025.

## 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

Parque Tecnológico de innovación

**www.tecnicafe.co**

Km13 La Venta Cajibio, Cauca Colombia

*ptitecnicafe*

Ciencia, Tecnología e Innovación
Sin Fronteras