



## **RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD DEL CAFÉ**

### **PAISAJE CULTURAL CAFETERO (PCCC)**

#### **“Lo mejor de nuestra tierra”**

#### **1. JUSTIFICACIÓN**

En algunos de los eventos a nivel nacional e incluso a nivel internacional en donde ha existido participación de caficultores de los departamentos que hacen parte de la delimitación del Paisaje Cultural Cafetero de Colombia, se han registrado resultados destacados. Es así como en concursos y subastas nacionales los productores de diferentes municipios, han obtenido importantes resultados tanto en calidad como en precio.

Este será un primer ejercicio de valoración regional, que considerará todas las buenas prácticas de los campeonatos y reconocimientos departamentales y nacionales, siempre con la visión de exaltar el trabajo de las comunidades cafeteras, haciendo visible su importancia para la preservación de la actividad cafetera como patrimonio de la humanidad y reconociendo el esfuerzo con un precio diferencial. Con una estrategia para motivar a los caficultores a la producción de café de alta calidad y por un reconocimiento más allá de los límites regionales, se acuerda realizar esta primera convocatoria que constituirá la materia prima de un café edición especial, presentado a los participantes del 14º Comité Intergubernamental de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial – UNESCO que se llevará a cabo en Bogotá a partir del 7 de diciembre de 2019, buscando que los más de 180 países de cinco continentes y los cerca de 800 visitantes internacionales, puedan llevar a sus países de origen una muestra del café del PCCC.

#### **2. OBJETIVO**

Motivar la participación y apropiación de todos los caficultores de la región PCCC con producción de cafés de alta calidad, mediante el reconocimiento, bonificación y visibilidad a cinco productores que se destaquen por los atributos de su café.

#### **3. BASES DEL RECONOCIMIENTO**

##### **3.1. Participantes**

El desarrollo del proceso está coordinado por la Federación Nacional de Cafeteros, con el apoyo de los comités departamentales de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca, Almacafé, Cenicafé, y el programa Paisaje Cultural Cafetero (PCCC).

**Federación Nacional de Cafeteros de Colombia**

Calle 73 No. 8-13 Torre B – Piso 8 - Teléfonos (1) 313 6600 / 6700 | Bogotá, Colombia  
[www.paisajeculturalcafetero.org.co](http://www.paisajeculturalcafetero.org.co)



Podrán participar personas naturales y jurídicas, de derecho público o privado, nacionales, propietarios de fincas que produzcan su café en una de las 858 veredas que hacen parte del PCCC, entregando la muestra física de 1.5 kg en las oficinas de los comités municipales respectivos.

### **3.2. Ficha de Inscripción**

El productor, persona natural o jurídica deberá formalizar su intención mediante el diligenciamiento y entrega del formato de inscripción diseñado para tal fin (PRIMER RECONOCIMIENTO REGIONAL DE CALIDAD DE CAFE PCCC - PATRIMONIO MUNDIAL), junto con la fotocopia de cédula de ciudadanía o certificado de existencia y representación legal, para el caso de las personas jurídicas. Este puede diligenciarse al momento de la entrega; en ningún caso se podrá inscribir más de un lote por productor, bien sea persona natural o jurídica, ni se recibirán muestras de municipios que no hagan parte del PCCC.

La inscripción se deberá hacer en las oficinas de los comités de cafeteros, con el extensionista de su municipio diligenciando el formulario y se deberá entregar diligenciada en el momento de ingresar la muestra de café.

## **4. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD**

Una única muestra de café pergamino seco por caficultor y/o persona jurídica (así cuente con más de una finca), con un peso de muestra de 1.5 kilogramos en pergamino seco.

### **4.1. Aspecto físico de la muestra:**

- Humedad: 10,0 % al 12,0 % máximo
- Factor de rendimiento: 90 máximo
- Porcentaje de broca: 1,0 % máximo
- Porcentaje de grano defectuoso: 1,0 % máximo (granos negros, vinagres, mantequillos, reposados y cardenillos)
- Condiciones organolépticas: acidez y cuerpo medio/alto.
- Olor y aspecto característicos del café fresco

Los valores antes mencionados se verificarán en los centros de evaluación (Comités Departamentales de Cafeteros) como un primer filtro y las muestras que no cumplen con las condiciones mínimas, se descartarán.



#### 4.2 Aspecto sensorial de la muestra:

Prueba de taza: limpia, aroma pronunciado y completo.

### 5. CRONOGRAMA DE LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES

Se inicia con socialización de la mecánica del reconocimiento y apoyo de los comités departamentales e institucionalidad cafetera y la difusión a través de los medios de comunicación nacionales y regionales.

#### 5.1. Entrega de muestras a los comités de cafeteros –11 de octubre al 5 de noviembre de 2019

Se reitera que solo participarán de este reconocimiento las fincas cafeteras que se encuentre ubicadas dentro de la zona de influencia reconocida por Unesco como patrimonio mundial: Paisaje Cultural Cafetero de Colombia.

- Inicio de entrega de muestras a los comités municipales, por parte del caficultor y/o las personas jurídicas para participar en el Reconocimiento: **octubre 11**
- Cierre de recepción de entrega de muestras por parte del interesado a los comités municipales: **noviembre 2**
- Fecha máxima para entrega de muestras de café por parte de los comités municipales a los centros departamentales de evaluación<sup>1</sup>: **noviembre 5**

Los comités departamentales de Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca deberán asegurar que el café que pase a la siguiente fase cumpla con la calidad física en términos de humedad, % de defectos y de broca, factor de rendimiento indicados en el numeral 4. CONDICIONES MÍNIMAS DE CALIDAD. Para ello utilizarán la metodología indicada por la FNC para compra de café pergamino.

Cada comité departamental deberá definir al interior del mismo, cuáles serán los mecanismos para acompañar el proceso de recepción de muestras y cumplimiento del protocolo.

---

<sup>1</sup> Cada departamento debe identificar el centro de evaluación que, por razones de ubicación, capacidad, experiencia y otros debe recibir las muestras enviadas por los comités municipales y realizar el primer filtro de calidad físico, alistar la selección de muestras que pasan a la evaluación.



## **5.2. Etapas de Selección – noviembre 6 a noviembre 8 de 2019**

### **5.2.1. Preselección:**

Cada muestra recibida será inspeccionada nuevamente por el centro de evaluación para constatar que cumpla con la calidad física.

- **Análisis Físico:** Las muestras que no cumplan con los parámetros físicos mínimos establecidos por esta convocatoria, no pasarán a prueba de taza.
- **Prueba de Taza:** Toda muestra con taza limpia, pasará a la etapa de evaluación sensorial.

La cantidad de muestras preseleccionadas por cada departamento se ha establecido teniendo en cuenta: número de veredas y municipios ubicados en el PCCC, número de fincas y de caficultores de acuerdo con el SICA (Sistema de información Cafetera) a 31 de diciembre de 2018.

Así, el número máximo de muestras finalistas a ser enviadas al centro de evaluación final será de 100, aportadas por Caldas: 39, Quindío: 15, Risaralda: 29 y Valle del Cauca: 17 muestras de café.

### **5.2.2. Entrega de muestras finalistas al centro de evaluación final: noviembre 12 de 2019**

Se entregarán en el Centro Nacional de Investigaciones de Café – Cenicafé, en sus instalaciones Planalto, km. 4 vía Chinchiná-Manizales.

### **5.2.3. Proceso de evaluación sensorial de muestras – noviembre 12 a 14 de 2019**

Una vez recibidas las muestras, se realizará la valoración de las mismas, considerando las evaluaciones físicas y sensoriales realizadas por Almacafé para realizar la selección de las cinco mejores muestras. El material de referencia para las cataciones preliminares y clasificatorias se enviará a Cenicafé, instalaciones Planalto (Manizales) en donde se realizará la evaluación. El proceso contará con el desarrollo logístico de Cenicafé y Almacafé, empleando la plataforma *Cropster* para la calificación de los finalistas a este reconocimiento de calidad.

Serán seleccionadas cinco muestras, una por cada atributo: acidez, cuerpo, suavidad, balance y exótico.



#### 5.2.4. Ceremonia de Reconocimiento – noviembre 15 de 2019

Se considera una sesión formal a la que asistirán los 100 caficultores que participaron con la entrega de las muestras. A cada uno se le reconocerá su interés y esfuerzo; son destacados al haber surtido las fases previas de validación en el comité municipal y el centro de evaluación departamental respectivo. En el evento se entregará un certificado a cada participante en el que se hace visible la participación en el proceso.

Los cinco primeros lugares recibirán:

- Un distintivo especial, con la categoría o atributo en la que fue seleccionado.
- Una bonificación en dinero correspondiente a \$2.500.000 por atributo reconocido.
- El pago de \$1.100.000 por la compra de 125 kg de café pergamino seco, más bonificación por el factor de rendimiento.
- Visibilidad en el empaque del café conmemorativo PCCC, que será entregado en un evento internacional.

A esta iniciativa podrán vincularse otras entidades públicas y/o privadas, e igualmente los comités departamentales, cooperativas, oficina central para fomentar entre estos caficultores la producción de un café de excelente calidad. Según el resultado de este PRIMER RECONOCIMIENTO REGIONAL DE CALIDAD DE CAFE PCCC - PATRIMONIO MUNDIAL, se podrá proponer mejoras al proceso y su consideración dentro de las estrategias comerciales de la institución.

## 6. APOYO Y GESTIÓN

### 6.1. Aprobaciones:

Para llevar a cabo todas estas actividades, se han gestionado las autorizaciones previas así:

- Dirección de Comunicaciones Oficina Central: Diseñará e implementará la estrategia de comunicación con el objetivo de convocar e informar sobre este reconocimiento para alcanzar una alta participación de los caficultores que hacen parte del Paisaje Cultural Cafetero.
- Gerencia Técnica, informará a los directores ejecutivos y líder departamentales de la actividad.
- Dirección Jurídica, revisará el reglamento y el formulario.
- Cenicafé realizará la evaluación de las muestras recibidas.
- *Crospen* autorizará el uso de la plataforma para la calificación de los finalistas.
- Gerencia Comercial de la FNC, a través de la Dirección Nacional de Cafés Especiales apoyará todo el procedimiento de compra y venta de café, entregado en Almacafé Soacha. Igualmente se encargará del pago del reconocimiento en efectivo a los caficultores seleccionados, una vez realicen la entrega de 125 kg de cps.



- Oficina de calidades Almacafé: se encargará de apoyar con los materiales de referencia, las bolsas para el envío de las muestras a Cenicafe y el acompañamiento en todo el proceso de evaluación.
- Almacafé recibirá el café (625 kg.) para realizar los procesos de tuestión y empaque en bolsas de 250 gr.
- El programa PCCC asumirá los costos asociados a la estrategia de comunicaciones, reconocimientos, compra del café y café conmemorativo (diseños y bolsas para el empaque, etiquetas). Distribución del café empacado a los participantes del 14º Comité Intergubernamental de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial – UNESCO.

## 6.2. Solicitud de apoyo:

Para culminar con éxito el proceso de reconocimiento, solicitamos a los comités de cafeteros su colaboración asumiendo los siguientes gastos:

- Apoyo en la divulgación local de la estrategia de comunicaciones y la articulación de los extensionistas para dar a conocer el proceso. (Pago perifoneo)
- Evento de reconocimiento en Chinchiná o Manizales: Traslado y alimentación de los caficultores seleccionados en la evaluación física y sensorial (Caldas: 39, Quindío: 15, Risaralda: 29 y Valle del Cauca: 17). Número aproximado, por confirmar de acuerdo con la participación.
- Seguimiento y acompañamiento del Servicio de Extensión al café de estas fincas, que puede tener potencial para eventos de calidad departamentales, nacionales.
- Entrega de kits, insumos, equipos, u otro reconocimiento que el Comité local considere.

---

Anexo: Formulario.