



# Informes

## Socioeconómicos Periódicos

# San Fernando – Coffee & Farm

## Del mercado tradicional al mercado especial

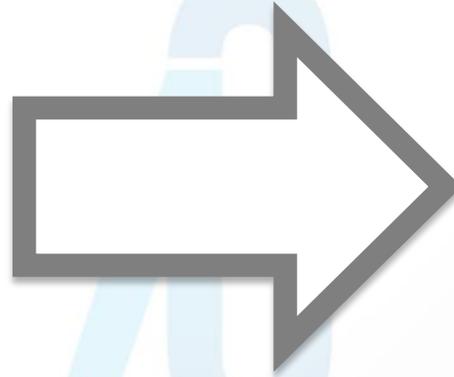
**GONZALO ENRIQUE MANCILLA DÍAZ**

*Ing Agropecuario Esp, Catador de café, Barista SCAE*

*Fundador y manager en San Fernando – Coffee & Farm S.A.S*



# ¿Como inicio todo?



TM

## Certificación Rainforest Alliance Certified

### Administración

### Asesoría



# ¿Por que y para que?



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS  
PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA  
BUARAMANGA

Germinación  
Levante  
Mantenimiento  
Producción  
Renovación

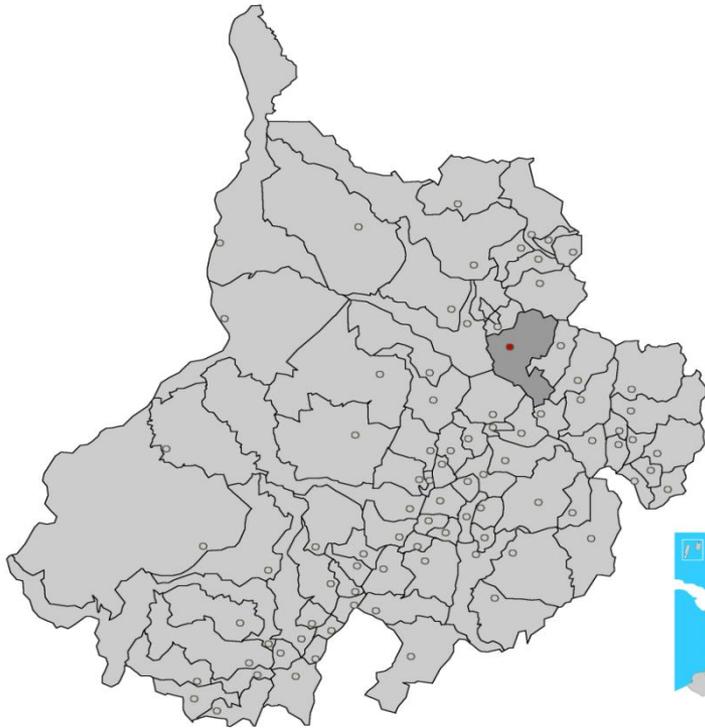


Cosecha  
Despulpado  
Clasificación  
Fermentado  
Lavado  
Secado

Empaque

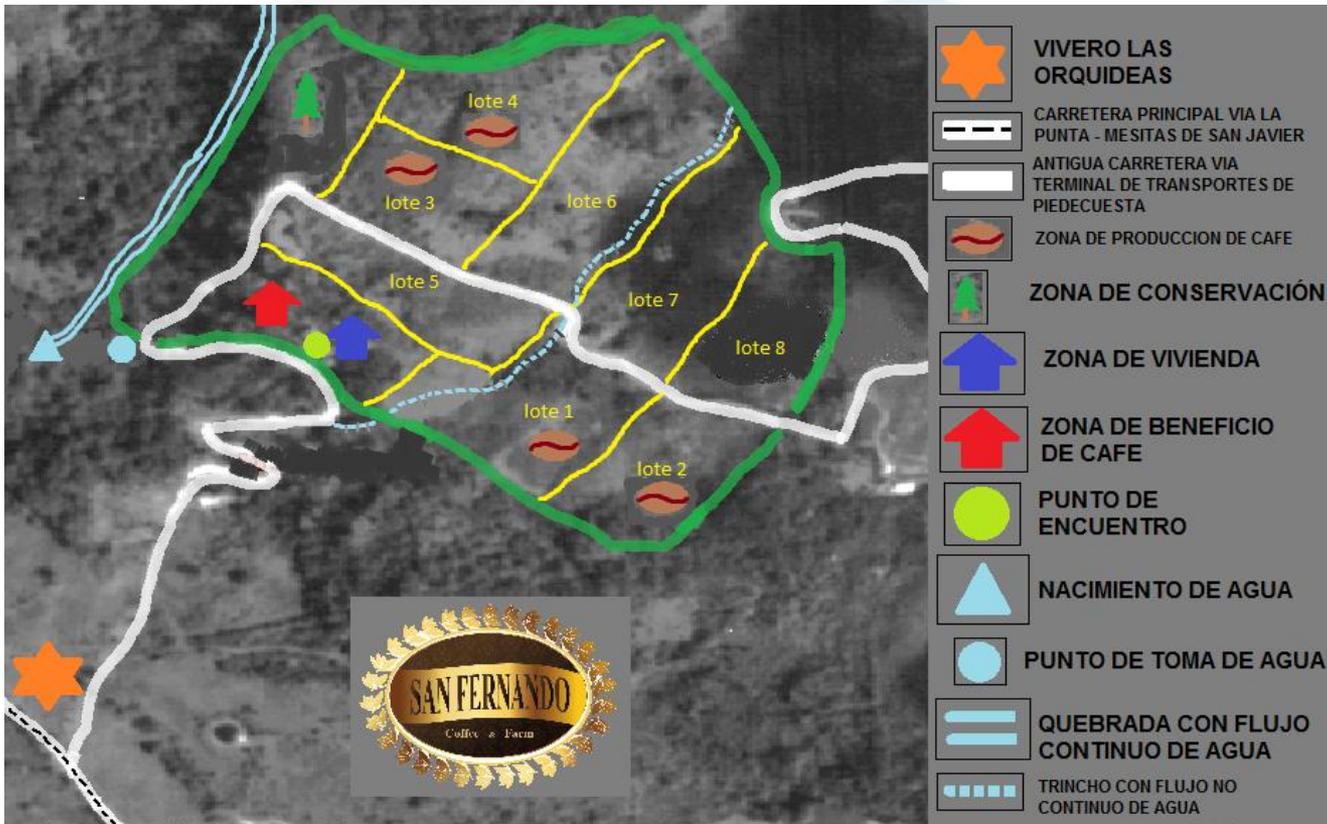


# Colombia, Santander, Piedecuesta, Mesa de los Santos, San Fernando Farm



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS  
PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA  
BU C A R A M A N G A

# MAPA SAN FERNANDO FARM



- ❖ 5125 feet (1562,1 msnm)
- ❖ Temperatura 19,3°C
- ❖ H.R. 86,6%
- ❖ Precipitación 1370,2 mm/año
- ❖ 208 días de lluvia
- ❖ brillo solar de 1728,7 horas

# Inicio



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS  
PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA  
BUCARAMANGA

Transporte  
Trilla  
Selección



Torrefacción  
Molienda  
Empaque



# Algunos clientes





# Cafés especiales



# Definición

Según SCAA (**Specialty Coffee Association of America**) y SCAE (**Speciality Coffee Association of Europe**) son cafés especiales en su estado verde los que están libres de materia prima, son de tamaño adecuado, se presentan en la taza libre de defectos, y tiene sabores y atributos distintivos. (el café debe ser capaz de pasar parámetros de clasificación y pruebas de catación. (Rhinehart, 2009)

# Definición

Según la FNC (**Federación Nacional de Cafeteros de Colombia**) son cafés especiales aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles, y por los cuales el mercado está dispuesto a pagar precios superiores que redunden en un mayor bienestar de los productores. (Cafedecolombia, 2009)

# Categorías

1. Cafés de origen.

2. Cafés de preparación.

3. Cafés certificados.

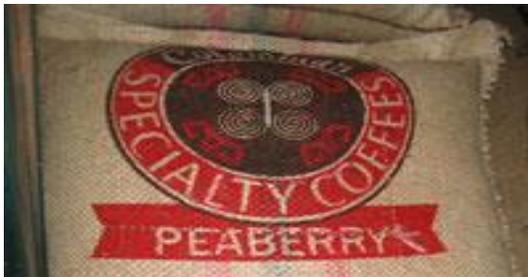
# 1. Cafés de origen

Son cafés que provienen de una región o finca específica, con cualidades únicas debido a las variables del Terroir del café que tienen que ver directamente con las condiciones climáticas y edáficas en que se produce.



# 1. Cafés de preparación

Son cafés con apariencia especial, el tamaño y la forma los hace apreciados en el mercado. También hace referencia a cafés con atributos buenos o exóticos en taza identificados, lo cuales se originan a partir del Terroir del café que tienen que ver directamente con el origen del mismo.



# 1. Cafés certificados (de interés social y ambiental)

Son cafés cuya producción cumple ciertos parámetros regidos por dicha norma de interés social, ambiental, económica que influyen en la calidad del café.



# 10 principios “Rainforest Alliance Certified”

- ❖ Sistema de gestión social y ambiental.
- ❖ Conservación de ecosistemas.
- ❖ Protección de la vida silvestre.
- ❖ Conservación de recursos hídricos.
- ❖ Trato justo y buenas condiciones a trabajadores.
- ❖ Salud y seguridad ocupacional.
- ❖ Relaciones con la comunidad.
- ❖ Manejo integrado del cultivo.
- ❖ Manejo y conservación del suelo.
- ❖ Manejo integrado de desechos.



La tierra no es una herencia de  
nuestros padres, sino un  
préstamo de nuestros hijos.  
Antiguo refrán Indio



Sólo cuando el último árbol  
esté muerto, el último río  
envenenado y el último pez  
atrapado, te darás cuenta de  
que no puedes comer dinero.  
Sabiduría indo americana.

# Gracias



Ing. Agropecuario Gonzalo Enrique Mancilla Díaz