



Informes

Socioeconómicos Periódicos

San Fernando – Coffee & Farm

Del mercado tradicional al mercado especial

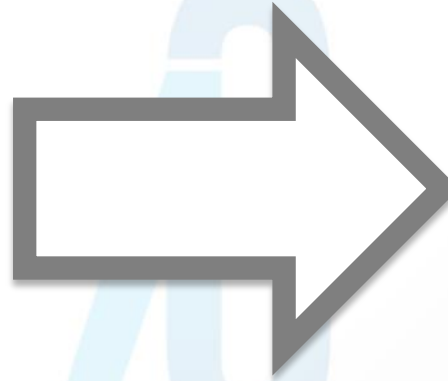
GONZALO ENRIQUE MANCILLA DÍAZ

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



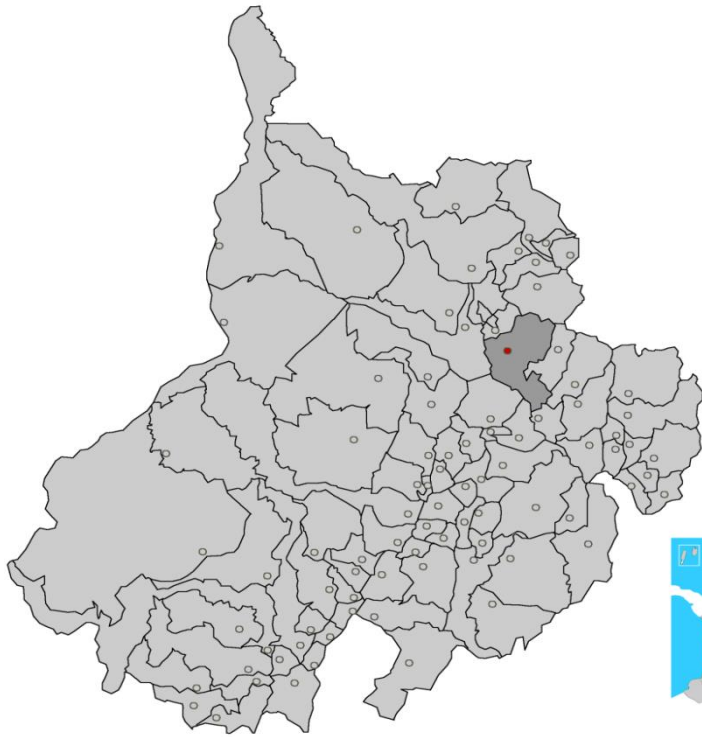
Cosecha
Despulpado
Clasificación
Fermentado
Lavado
Secado



Empaque

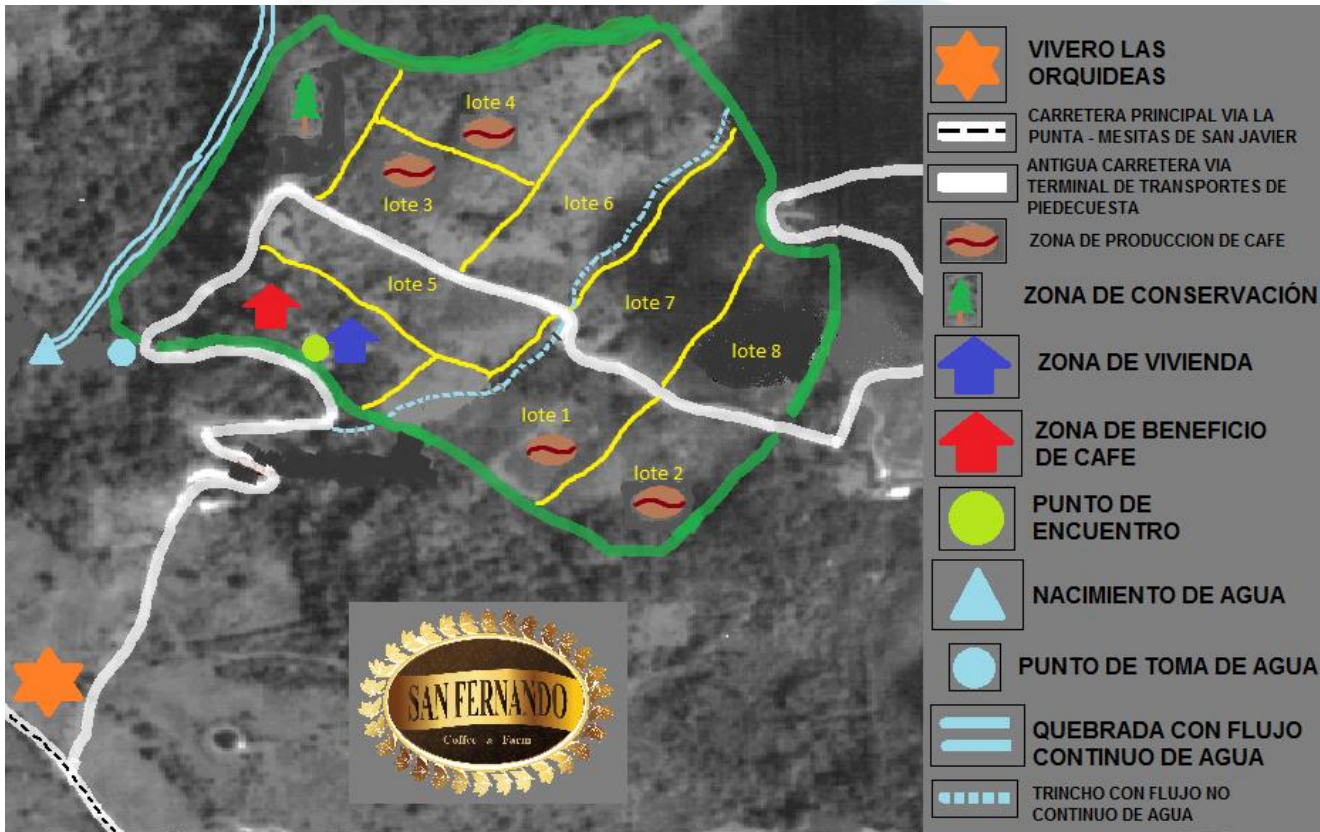


Colombia, Santander, Piedecuesta, Mesa de los Santos, San Fernando Farm



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 esta 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.



Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
ALIMENTO ECOLÓGICO



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