

Antioquia
CAFÉ REGIÓN
tradición que nos une

Informe
de Gestión

Antioquia Café Región 2023

■ **Héctor Cardona**
Caficultor del municipio
de Cañas Gordas.

Antioquia Café Región, una iniciativa de:



• OBJETIVO DEL PROGRAMA

Antioquia Café Región es un programa de la Gobernación de Antioquia, la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia y el *Cluster* Café, que busca dinamizar el consumo de café antioqueño de cara al mejoramiento del proceso de comercialización, en el marco de la política pública de cafés especiales del Departamento de Antioquia.

El objetivo es beneficiar a actores de la cadena de valor del café del departamento, a través de componentes enfocados en experiencias de aprendizaje para mejorar los procesos de las unidades de negocio, acompañamiento personalizado para el desarrollo de cafés especiales, generación de espacios comerciales como eventos y

catas para conectar a los productores con potenciales compradores nacionales e internacionales y, una misión internacional para conocer mejores prácticas, realizar transferencia de conocimiento y posibles alianzas comerciales. ■



IMPACTO LOGRADO EN EL 2023

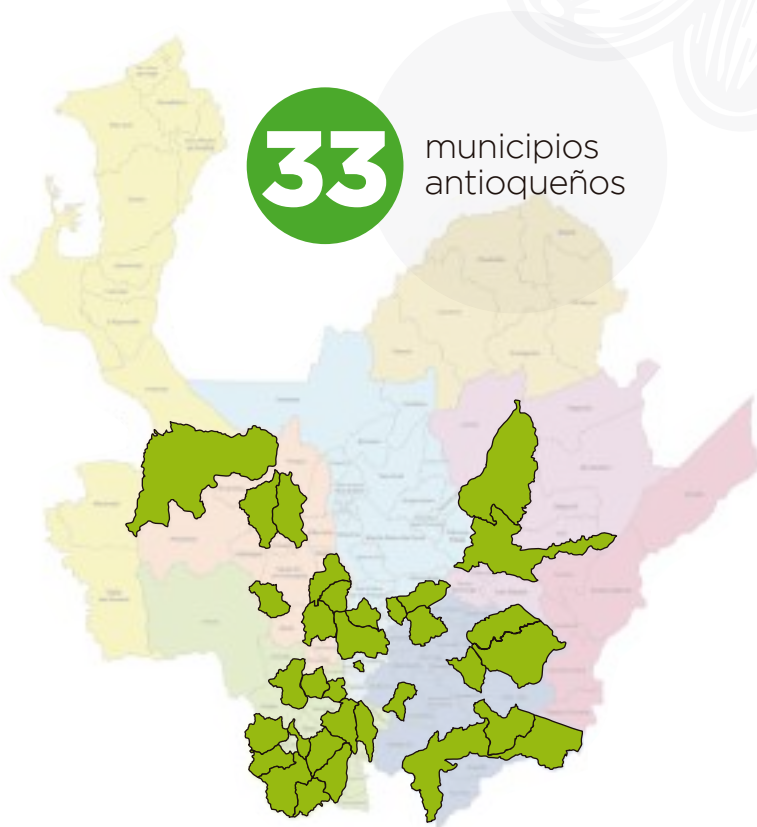
• CAMPAMENTOS DE PROCESAMIENTO DE CAFÉ DIFERENCIADO

Componente Productividad café estándar y café especial.

Una experiencia inmersiva en la que caficultores del departamento se entrenaron con los mejores expertos del sector en: procesamiento de cafés estándares y especiales, variedad y catación, y análisis físico y sensorial del café.



Amagá, Amalfi, Andes, Barbosa, Bello, Betania, Buriticá, Caicedo, Cañasgordas, Ciudad Bolívar, Concordia, Dabeiba, Ebéjico, Fredonia, Girardota, Granada, Jardín, Jericó, La Ceja, Medellín, Pueblorrico, Sabaneta, San Carlos, San Francisco, San Jerónimo, San Rafael, San Vicente Ferrer, Santa Bárbara, Sonsón, Sopetrán, Támesis, Titiribí y Yolombó. ■



• TESTIMONIOS

Adriana Cataño Ospina

Participante Campamentos de procesamiento de café diferenciado Betania. ■

“ **Este campamento realmente fue un espacio muy enriquecedor para la caficultura de nuestro departamento.**

Definitivamente con este espacio queda claro que tenemos que mejorar muchos aspectos en todos los procesos de finca, en procesos de recolección, de fermentación, de medición y en todo el tema de trazabilidad, para poder llegar a esas tazas tan anheladas, a esas tazas diferenciadas y a esos precios tan esperados, sobre todo en el mercado internacional. ”



Daniel Vergara

Participante Campamentos de procesamiento de café diferenciado Ciudad Bolívar. ■

“ **De ese campamento me llevó un millón de cosas.** Primero, más enamorado del café al conocer que esta cultura tiene innovación, ciencia, desarrollo, investigación, proyectos para hacer y experimentar. Segundo, que la familia del café, la cultura del café es muy bonita, muy noble, personas geniales como la gente que está involucrada enseñando, la gente que está cultivando, las nuevas generaciones que vienen. ”





Liliana Gil

Participante Campamentos de procesamiento de café diferenciado Santa Bárbara. ■

“ Todo el aprendizaje que hemos tenido en el campamento ha sido muy importante para mí, porque no conocía acerca de muchas variedades de café y procesos que se pueden implementar. Mi idea es poder crear un café especial con valor agregado y comercializarlo, además, **pienso replicar todo lo que he aprendido en mi municipio para impulsar a muchas más mujeres y caficultores**, y que puedan ver en el café especial una oportunidad de desarrollo para nosotros y para las futuras generaciones. ”

Antonio Durango

Participante Campamentos de procesamiento de café diferenciado Ciudad Bolívar - Sabaneta. ■

“ En los campamentos pude aprender más de toda esta familia caficultora que todos los días crece más y de la cual me siento más orgulloso, porque es un mundo muy grande, muy extenso y vemos que hay mucho potencial, que en Colombia sí podemos tener cosas muy buenas y mostrarle al mundo todo lo bello que hacemos aquí, mostrar que entre todos podemos construir un futuro. ”



Rosa Elvira Zabala

Participante Campamentos de procesamiento de café diferenciado San Vicente. ■

“ Ha sido maravilloso estar en el campamento, aquí encontré una hermandad en el gremio cafetero y una acogida especial. He pensado implementar muchos cambios en la producción y comercialización del café, también quiero realizar los procesos que nos han enseñado y aplicarlos en mi marca propia que se llama “El Oscar del café”. ”



Luis Heinar Varela Giraldo

Participante Campamentos de procesamiento de café diferenciado Medellín, corregimiento San Sebastián de Palmitas. ■

“ Tenemos cultivo de café y también lo procesamos, nuestro lema es: de la planta, a la taza. Creo que es muy importante que realicen este tipo de campamentos, me interesó mucho el procesamiento del café, que no solo existe el proceso lavado, sino que también hay otros procesos, beneficios y varietales. Me gustaría implementar en mi finca, y con mi café, todo lo que he aprendido en el campamento... ensayo, prueba, error; fermentaciones como honey o naturales, y poder darle un valor agregado al producto para mejorar la calidad de vida de mi familia. ”

• LOGROS DE LOS CAMPAMENTOS:

- **Despertar inquietudes en los participantes para experimentar con método, orden, criterio y responsabilidad,** para buscar la manera de sofisticar la oferta de sus productos en la finca y de ampliar la oferta de perfiles sensoriales a través de procesos de fermentación.
- **Propiciar un espacio en el que se logró un trabajo en equipo con caficultores de diferentes características y de diferentes tamaños de fincas,** lo que desencadenó

en el aprendizaje y la transferencia de buenas prácticas entre unos y otros, creando una red de trabajo colaborativo.

- **Realizar una capacitación muy estructurada, focalizada y con objetivos específicos,** que le ayudara a los caficultores a tomar mejores decisiones para sus procesos. ■



• **ACOMPañAMIENTO TÉCNICO ESPECIALIZADO EN EL PROCESAMIENTO DE CAFÉS ESPECIALES.**

**Componente Productividad café
estándar y café especial.**

De los participantes de los Campamentos se realizó la selección de 30 caficultores a quienes se les brindó un acompañamiento personalizado, que les permitió realizar un plan de trabajo buscando el desarrollo de nuevos procesos de beneficio para la obtención de café estándar y especial.



• TESTIMONIOS

Reinaldo Antonio Zapata Avendaño

Beneficiado acompañamientos técnicos especializados.

San Jerónimo. ■

“ Ser elegido para los acompañamientos personalizados fue súper importante porque es tener el profesor en la casa, es poder evaluar con él todos los detalles de los procesos que manejamos, que nos digan hagamos esto, mejoremos aquel proceso; es ver cómo estamos en realidad y medir hasta qué punto podemos ir mejorando cada día más. La personalización en el proceso es tal vez las cosas más buenas que tiene el programa. ”



John Franco Giraldo

Beneficiado acompañamientos técnicos especializados.

Andes, Tapartó. ■

“ Ser elegido para el acompañamiento para mí fue una sorpresa, una alegría porque había mucha gente, había muchos jóvenes y yo ya soy veterano. Con el experto pudimos sacar conclusiones importantes para hacer cambios y mejorar mis procesos, por ejemplo, tener camas en las marquesinas y en las ventanas, para tener un mejor volumen en el secado de cafés. ”





Martha Osorio

Beneficiada acompañamientos técnicos especializados, Jardín. ■

“ Ser elegidos en el campamento para continuar en el proceso fue maravilloso. El acompañamiento ha sido muy especial porque hay unas pautas, pero nosotros también podemos hacer nuestros propios experimentos y el experto que nos acompañó nos despejó las dudas, nos corrigió, nos asesoró sobre qué es lo mejor para el proceso. Siento que con este acompañamiento vamos a crecer, vamos a salir y a conseguir un buen producto final, porque con el solo hecho de cambiar nuestra mentalidad ya tenemos en un 90 % asegurado que vamos a mejorar. ”

• LOGROS ACOMPañAMIENTO:

- **Acompañar a los caficultores con un proceso basado en sus necesidades particulares,** llevando los aprendizajes adquiridos en los Campamentos de procesamiento de café diferenciado a un uso real y práctico en sus fincas.
- **Brindar a los productores un diagnóstico y unas recomendaciones reales basadas en sus condiciones particulares para mejorar la calidad en temas de recolección,** en procesos de fermentación, en despulpado, en

ahorro de agua, en manejo de secado y, en general, todo lo que implica la optimización de procesos que permita mejorar la calidad del café. ■

• PLATAFORMA COMERCIAL PARA EL CAFÉ VERDE DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.

Evento Tierra de Magia Cafetera
Componente Marca Región.

Evento comercial, en formato catación y subasta, para la promoción de los caficultores del departamento de Antioquia en nuevos canales de comercialización. Con esta plataforma se buscó beneficiar a productores del departamento, acercando su oferta de café verde con compradores potenciales.

Caicedo, Ciudad Bolívar, Concordia, Fredonia, Jardín, Jericó, Medellín, Montebello, Pueblorrico, Salgar, Santa Bárbara, Sonsón, Támesis y Urrao. ■

Productores:



Compradores:



Andes, Envigado, Itagüí, Medellín y Sabaneta. ■



• RESULTADOS DE LA SUBASTA:

26



lotes vendidos

3.151



kilos



valor negociaciones en millones de pesos

\$ 149.035.000



valor promedio por kilo

\$ 41.067



• TESTIMONIOS



Beatriz Vélez

Participante como productora en Tierra de Magia Cafetera - Concordia. ■

“ Para nosotros fue una satisfacción, una emoción horrible, esto fue de infarto. Vale la pena luchar, sacarlo adelante y que nos unamos, yo digo que la unión hace la fuerza, si en todas las regiones nos uniéramos con el café, saldríamos adelante y no habría tanta crisis. ”

Andrés Felipe Murillo

Participante como comprador en Tierra de Magia Cafetera. ■

“ En el evento Tierra de Magia Cafetera nuestra experiencia fue muy interesante, el evento estuvo rodeado de momentos muy emocionantes, tuvimos cafés de una alta calidad y eso nos da pie para seguir mirando a Antioquia como productor de buenos cafés. Creo que es muy importante que se realicen este tipo de eventos porque dinamizan las economías locales y mejoran las condiciones de vida de estos productores, porque los hacemos más visibles en el mercado y ellos también pueden aprender de todo lo que rodea estos eventos y sacar cafés que valga la pena comercializar. ”



• LOGROS DE LA SUBASTA:

- **Visibilizar la oferta de los caficultores de diferentes municipios frente a compradores nacionales e internacionales,** resaltando el posicionamiento de los cafés de Urrao, los cuales obtuvieron precios muy diferenciados en la subasta.

- **Comenzar a posicionar espacios como las subastas de café, que no son muy tradicionales en nuestra región,** para que los compradores nacionales logren incluir en sus portafolios cafés de Antioquia, lo que ayuda a que esos cafés diferenciados y sobresalientes también se consuman en nuestro país, en nuestro departamento. ■



• PARTICIPACIÓN EN EVENTOS COMERCIALES A NIVEL INTERNACIONAL.

Catas en Corea del Sur.

Componente Marca Región.

Catas privadas en Corea del Sur con las que se buscó visibilizar y promocionar el café especial antioqueño, presentando la oferta de nuestros caficultores ante potenciales compradores internacionales.

2



catas privadas
(en la Feria Café and Bakery
y en la empresa Retro 60)

13



muestras de café antioqueño

12



caficultores beneficiados

20



participantes de las catas



• MISIÓN EMPRESARIAL INTERNACIONAL A COREA DEL SUR

Componente Marca Región

• Esta misión tuvo como objetivo efectuar encuentros de transferencia de conocimiento que permitieran a los empresarios generar alianzas comerciales, adquirir conocimientos, conocer mejores prácticas y desarrollo de nuevas tecnologías, con el fin de que sean implementadas en el departamento. ■



Misión realizada del 1 al 9 de septiembre.



• TESTIMONIOS

Juan Felipe Jaimes

Participante Misión Empresarial a Corea del Sur - Lavaive S.A.S. ■

“ En esta experiencia en Corea del Sur tuvimos la oportunidad de estar en el sitio donde se comercializa y donde se consume el café de especialidad de Antioquia y de Colombia, y hablar directamente con los clientes, saber qué es lo que quieren y cuáles son esos diferenciales que debemos tener desde origen para ser competitivos en un mercado que hoy vale más de 4.300 millones de dólares al año.

El principal consejo que les podemos dar a los productores antioqueños que quieran entrar a un mercado como el de Corea del Sur, es identificar muy bien su diferencial, conocer en qué son buenos, se tienen que focalizar en producir los mejores cafés con la mejor oferta de valor posible, para que cuando lleguen a un mercado como este puedan hacer negociaciones a largo plazo y muy efectivas, con buenas rentabilidades.

Es importante que entidades como la Cámara de Comercio de Medellín e instituciones como la Gobernación de Antioquia promuevan este tipo de misiones, porque las relaciones y la confianza se generan teniendo ese contacto directo con los posibles clientes.

Antes de vender hay que generar ese contacto, saber qué es lo que están buscando, cómo lo buscan, en qué momento, a qué precio; si no es por medio de estas misiones no sería posible generar esa conversación y esa confianza que probablemente termine en relaciones a largo plazo, con un mercado que cada vez está creciendo más en temas de café, en todas sus calidades.



• TESTIMONIOS

Julián Patiño

Participante Misión Empresarial a Corea del Sur - Cabresto Coffee. ■

“ **La misión nos dio la oportunidad de reconocer los actores clave de la cadena en el campo del consumidor, conocer las tendencias de consumo, entender un poco cuáles son las costumbres en términos de calidad.**

Reconocimos actores clave de la cadena que lideran el mercado y conocimos cuáles son las oportunidades para generar relaciones comerciales a largo plazo y nuestra responsabilidad ahora es entender un poco más nuestro portafolio y de esa manera poder acoplarnos a las necesidades del mercado surcoreano.

En temas de maquinaria y tecnología tuvimos la oportunidad de visitar una de las tostadoras líderes en el mundo para el mercado de especialidad y eso nos permite dar un salto hacia adelante en la evolución del tueste. También visitamos empresas que lideran estrategias de logística y distribución gracias al manejo de la información y a la recolección de datos en tiempo real.

Uno de los objetivos de Cabresto Coffee es buscar en la diferenciación de la producción y comercialización de café un mercado meta y Corea del Sur es el mercado objetivo para ello;

tenemos una oportunidad grande en el análisis político, tenemos TLC con este país y esto nos permite hablar de tú a tú en términos de negociación. El objetivo es claro: mercado diferenciado es lo que prima en el consumo de café en las tiendas de especialidad en Corea del Sur. ”



• LOGROS DE LA MISIÓN:

- **Acercamiento con la marca StrongHold** para evaluar la posibilidad de traer el modelo de campeonato nacional de tostadora a Antioquia.
- **Acercamiento con Procolombia para trabajar en el 2024 promoción de Antioquia** como destino de turismo receptivo en café y para participar en la Feria Café Show.
- **Acercamiento con Corean Coffee Asociation para realizar intercambios de conocimiento** donde desde Antioquia se oferten programas de formación en temas de cultivo y procesamiento de café en finca para los estudiantes de la asociación.
- **Conocimiento en los avances de desarrollo de nuevos procesos,** nuevas calidades, cafés exóticos, nuevos orígenes.
- **Conocimiento de modelos de expansión de crecimiento en las tiendas de Corea,** metodología para el diseño de bebidas y carta de producto en tienda, oferta de nuevos productos desarrollos en las tiendas de corea que se podrían desarrollar en Antioquia, proceso automatización de servicio, interacción con cliente y preparación de las bebidas, y principales tendencias de consumo.

A través de Antioquia Café Región, la Gobernación de Antioquia, la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia y el Cluster Café, seguiremos trabajando, unidos, para dinamizar el consumo de café antioqueño de cara al mejoramiento del proceso de comercialización, en el marco de la política pública de cafés especiales del Departamento de Antioquia. ■





■ **Liliana Gil**
Caficultora del municipio
de Santa Bárbara.

Antioquia Café Región, una iniciativa de:

