



Aprendizajes de la implementación de la Escuela de Calidad de Café

Autores:

Claritza Ospina Candil / Coordinadora de Proyectos IC Fundación

John Alexander Contreras Henao / Catador de Café

Septiembre de 2021



1. Antecedentes

La Fundación Julio y Astrida Carrizosa (IC Fundación) y la Fundación Aurelio Llano Posada (FALLP) trabajaron entre el 2018 y el 2021 en el fortalecimiento socio empresarial de tres organizaciones de productores de café del suroeste antioqueño. La puesta en marcha de ejercicios de comercialización de café inició con la Organización Multisectorial de Campesinos Emprendedores (OMCE) en octubre de 2018, continuó con la Asociación Gestora y Constructora de Sueños Rurales (AGECOSUR) en noviembre del mismo año y en septiembre de 2019, con la Asociación Campesina Comunidad en Acción (ACCA).

Durante el proceso de acompañamiento empresarial a estas tres organizaciones, se identificó que pese a que los pequeños caficultores de ACCA, AGECOSUR y OMCE tradicionalmente producían y vendían café a la Cooperativa y/o intermediarios privados, no conocían su producto en cuanto a calidad física y sensorial y, por lo tanto, desconocían los criterios para exigir un pago justo. También se encontró, que la cultura del consumo de café se caracterizaba por la preparación de esta bebida con marcas nacionales y que, de la producción de la finca, pocas veces se dejaba para el consumo familiar.

Ante la situación anteriormente descrita, IC Fundación y la Fundación Aurelio Llano Posada crean la Escuela de Calidad de Café, como un espacio pensado en orientar, educar, concientizar y fomentar cultura cafetera en los socios y familias pertenecientes a estas organizaciones.



2. Proceso de creación de la Escuela de Calidad de Café

En el mes de marzo de 2020 se empezó a trabajar en la propuesta conceptual y metodológica de la escuela, la cual contemplaba la generación de espacios presenciales, en donde el grupo participante tuviera la oportunidad de combinar lo conceptual, con prácticas en cada encuentro.

En el desarrollo de esta propuesta, surgió la oportunidad de vincular al proceso de formación a la Organización Campesinos Construyendo Futuro (OCCF), ubicada en el municipio de Jardín (Antioquia), asociación que también trabaja en alianza con la FALLP. Fue así como el grupo de organizaciones participantes pasó de 3 a 4.

Con la llegada de la pandemia de covid-19 se generó el reto de crear estrategias que permitieran dar continuidad a la implementación de la escuela de forma virtual. Inicialmente, el especialista en catación veía complejo el desarrollo de la escuela bajo esta modalidad, pues la combinación de lo conceptual con la práctica era fundamental. Frente a este reto, lo primero que se hizo fue una revisión profunda de los temas que se podían estructurar y trabajar desde la virtualidad y con el fin de simular espacios de práctica, se planteó la posibilidad de hacer actividades en finca con los recursos disponibles en las parcelas.

Al final, se definieron los siguientes módulos para el proceso de formación:

1. Cultivo, sus variedades y la incidencia en la calidad sensorial
2. Cosecha y Postcosecha
3. Clasificación de los defectos del café según la norma nacional e internacional
4. Tostión del grano de café
5. Análisis sensorial del café
6. Prácticas de Análisis Físico y Sensorial.

Estos módulos tenían como objetivo tratar temas relevantes que abarcaran desde la semilla y/o genética, cultivo y sus buenas prácticas, conocimiento de los elementos de un laboratorio de calidad de café, hasta la catación y el barismo, esto con el fin de trabajar en la mejora continua de los procesos aplicados en las fincas.

El contenido de la escuela se alojó en la plataforma de formación de IC Fundación en *Google Classroom*, en la que se incluyeron las presentaciones de soporte, glosarios, videos de invitados expertos, actividades para realizar en finca y evaluaciones, que fueron denominadas "apropiando conocimientos".



Es de resaltar que el desarrollo temático, se realizó de manera paralela con la implementación de los encuentros virtuales, pues el material fue construido por el equipo técnico de esta alianza.

Definidos los temas, se realizó un proceso de convocatoria, en el que se pidió a los socios de las cuatro (4) organizaciones que diligenciaran una encuesta sencilla e hicieran un video en el que explicaban su motivación para participar en la escuela. Se recibieron 26 aplicaciones que fueron compartidas y revisadas de manera conjunta por el equipo de la alianza. Todas las personas que se postularon fueron seleccionadas para participar en la escuela.

Con el grupo definido se dio inicio al desarrollo de los módulos y para su puesta en marcha se acordó que el grupo de Támenesis asistiría al punto de compra y venta de la OMCE y los partiparticipantes de Jardín, Jericó y Pueblorrico se conectarían por *Zoom* o *Google Meet* para trabajar el proceso de formación con el líder de la escuela. El desarrollo de la escuela fue liderado por el Técnico Catador y Barista¹ de la alianza FALLP - IC Fundación. El proceso también contó con el apoyo de la Ingeniera Agrónoma², quien apoyó los módulos 1 y 2. Para enriquecer el contenido, en algunas sesiones se invitó a participar al catador de la Cooperativa de Caficultores del Meta³, quien compartió sus experiencias con respecto a los procesos de calidad en el café y al socio y administrador del negocio de café de la OMCE⁴, quien compartió su experiencia de formación como catador dentro del proceso de esta alianza.

Los módulos del 1 al 5 se trabajaron en 7 sesiones *on line*, cada uno con duración de 2 horas, iniciando el 17 de julio y concluyendo el 28 de agosto. Al finalizar cada módulo se realizaba una evaluación práctica, a través de un formulario que cada participante respondía y de manera inmediata le permitía conocer los resultados. En la modalidad *off line*, la dedicación de trabajo autónomo correspondió a 14 horas, que fueron utilizadas para realizar los trabajos y/o consultar las presentaciones, videos, glosario y referencias bibliográficas.

En resumen, la estrategia para desarrollar los módulos se trabajó así: dos horas *on line* - sincrónico, en donde se presentaban los temas, para un total de 15 horas en 7 encuentros (el primero con una duración de 3 horas y los seis siguientes de 2 horas), y dos horas *off line*, en donde cada participante las destinaba a realizar las actividades en finca. En total se trabajaron 30 horas, combinando la modalidad *on* y *off line*.

En septiembre de 2020 (atendiendo todos los protocolos de bio-seguridad) se implementó el módulo 6 (Práctica), este se llevó a cabo en el punto de compra y laboratorio de la OMCE, en dos jornadas de trabajo con cada organización. Cada jornada tuvo una duración de ocho horas.



¹ John Alexander Contreras Henao. Técnico Barista (Sena 2014), Catador (Sena 2017). Cuenta con 8 años de experiencia en el sector cafetero, desempeñando actividades como: administrador de punto de compra, auxiliar de cafés especiales en la Cooperativa de caficultores de los Andes y de Salgar, Juez en concursos de calidad de café departamental y técnico especialista en café (catador) En el convenio FALLP - ICF, es el líder de procesos de calidad y aseguramiento de café, y de formación a cafeteros zona, implementación.

² Alejandra Duque Aristizábal. Ingeniera Agrónoma. Cuenta con conocimientos de toda la cadena productiva de café, desde la semilla hasta la taza, y amplia experiencia en el manejo del cultivo, caracterizada por brindar asistencia técnica para mejora de los procesos en finca y producción de cafés especiales. En el convenio FALLP - IC Fundación acompaña y asesora a los socios de las tres organizaciones en aspectos relacionados con la mejora de procesos agronómicos y de poscosecha con el fin de mejorar la calidad del café, mediante visitas técnicas, Escuelas de Campo –ECA– e implementación de protocolos.

³ Jair Jaramillo Muñoz, Catador (Café Norte 2012). Técnico en aseguramiento de calidad de café (2013). Curso en catación de café (Socodevi- 2017). Analista de calidad de la Asociación Asotatamá y de El Águila Valle, en donde también realizaba actividades de preparación y seguimiento de lotes y micro lotes de cafés regionales para clientes de diferentes países., Participación como tostador, catador y juez del proceso de selección de lotes para primera subasta cafetera del Meta.

⁴ Mario Vergara, socio y líder del negocio de café de la Organización Multisectorial Campesinos Emprendedores –OMCE– formado en el desarrollo del convenio FALLP - ICF en temas relacionados con análisis físico y sensorial del café. Participo en el año 2019 en el evento "Desarrollo de Café" liderado por el IILA realizado en Italia.



3. Aprendizajes

Sobre la convocatoria

Se resaltan los siguientes aspectos:

Aspectos positivos

La estrategia de convocatoria permitió contar con testimonios de los aspirantes y entender y ajustar las expectativas de formación para que, al finalizar el proceso, de manera colaborativa se revisará el cumplimiento o no del objetivo propuesto.

Aspectos a mejorar

La convocatoria pudo haber tenido una mayor difusión. Se deben buscar alternativas que permitan llegar a más personas, por ejemplo, medios de comunicación comunitarios.

Sobre la metodología con ambientes de aprendizaje mediados por TIC's

Este proceso de formación implicó varios retos a nivel conceptual, metodológico y operativo. Es en este punto donde quizás se resalta un mayor número de aprendizajes y lecciones:

Aspectos positivos

- Una vez iniciados los talleres, el número de personas interesadas en este proceso de formación se incrementó, esto debido a los positivos comentarios de los participantes. El mayor impacto fue en el territorio de Támezis, tal vez por la presencialidad, sin embargo, en Pueblorrico también se sumaron más socios.
- Se tuvo una participación activa, especialmente de jóvenes (hijos de socios) y mujeres. Como valor agregado, se destaca que cinco jóvenes residentes en el territorio (pero no que no pertenecían a ninguna de las asociaciones) solicitaron participar en el proceso y se caracterizaron por su actitud proactiva en el desarrollo de las actividades y en la apropiación de los conocimientos.
- La implementación de los módulos trajo consigo grandes retos al trabajar de manera presencial con el grupo de Támezis y tener a 17 personas conectadas virtualmente desde los municipios de Jardín, Jericó y Pueblorrico; sin embargo, siempre se contó con la participación activa tanto presencial, como de quienes se conectaban virtualmente.
- El contenido de los módulos se alojó en la plataforma educativa *Google Classroom*, ambiente que en el caso de la población joven permitió la comunicación facilitador/participante.
- Con el fin de desarrollar los seis módulos se creó material propio que incluyó temas desde la semilla hasta la taza, vinculando todos los eslabones de la cadena. Esto sin duda funcionó muy bien, pues se logró transmitir conceptos y evidenciar por parte de los participantes la apropiación de los temas e interés en su profundización.
- Las actividades para realizar en finca permitieron a los participantes poner en práctica lo visto en los módulos virtuales, apropiar conocimientos y retroalimentar la experiencia de los aprendizajes individuales.
- La creación de un grupo en *WhatsApp* facilitó la comunicación constante con los miembros de la escuela, lo cual fue un acierto, pues quienes tenían acceso a la red podían estar informados de las actividades, novedades y finalmente participar con sus comentarios y sugerencias frente a los temas vistos.
- Con respecto a las prácticas, este era un espacio de gran interés, pues en las sesiones virtuales todos manifestaban el deseo de poder asistir al punto de compra y laboratorio. Definitivamente, las prácticas fueron para los participantes el mejor espacio, pues permitió poner a prueba las destrezas, y fue un generador de aprendizaje colectivo. También permitió identificar el potencial de los participantes, en temas específicos como; análisis físico, tostión catación y/o barismo.



Aspectos a mejorar

- No todos los participantes lograron manejar correctamente la plataforma virtual, debido a problemas de conectividad y bajos niveles de alfabetización digital; aunque las dificultades trataron de ser mitigadas con instructivos prácticos, quizás no fueron suficientes para actualizar la plataforma.
- En repetidas ocasiones falló la conexión a internet en los territorios. Esto entorpeció el desarrollo temático e hizo que el proceso de formación de algunas personas se retrasara. Por lo anterior, es necesario definir previo a cada encuentro estrategias que faciliten el desarrollo de la jornada de trabajo (por ejemplo; en el caso de Jericó, y teniendo en cuenta que solo un socio contaba con conexión a internet, el grupo se unía para participar en la sesión de trabajo).
- Garantizar que el total de participantes cuenten con el material de apoyo tratado en cada sesión, respondiendo al contexto y recursos de cada uno (acceso a *Google Classroom*, *WhatsApp*).
- Pese a los retos descritos, se logró sacar adelante el proceso de formación virtual

Sobre la evaluación de conocimientos, del equipo capacitador y la metodología

En todo proceso de formación, la evaluación integral es necesaria como estrategia de mejora continua. Es así, como se implementó una encuesta sencilla que debía ser diligenciada de manera individual una vez terminada la sesión de trabajo. Las respuestas se consolidaban y en la jornada siguiente se iniciaba con la retroalimentación de los resultados, dando a conocer las respuestas correctas, recordando conceptos claves, corrigiendo respuestas erróneas y compartiendo experiencias sobre el tema.

En cada sesión, la evaluación del capacitador y de la metodología se hizo de manera verbal, pues desde el inicio se evidenció que crear un segundo cuestionario para estos dos temas iba a ser considerado como sobre carga para los participantes.

En la última jornada, se compartió un formulario de evaluación específicamente para evaluar al técnico capacitador, la metodología y las recomendaciones. Los resultados para el capacitador fueron sobresalientes, pues el grupo de manera unificada resaltó el conocimiento y la disposición de apoyo y asesoría. Con respecto a la metodología, la evaluación también fue positiva.

Frente a la pregunta ¿Qué fue lo que más les gusto de la escuela? Las respuestas están direccionadas a la oportunidad de relacionarse con otros apasionados por el café, ampliar conocimientos técnicos y experimentar prácticas en el laboratorio, pues muchos de ellos no habían tenido acceso a estos espacios.

Según palabras de la joven Manuela Valderrama Montoya:

“Los seis módulos fueron pinceladas llenas de aprendizaje para cada integrante de la escuela de calidad de café, me encantó el hecho de que los integrantes de la escuela no sólo fueron jóvenes, sino adultos cafeteros y otros no, me agradó el hecho de que los adultos y jóvenes nos diéramos cuenta de qué es lo que pasa después de que se vende el café, espero haya un nuevo encuentro de este mundo tan maravilloso para seguir aprendiendo del producto insignia de Colombia, el café. Me encantaría que nuestro nivel de aprendizaje aumente en cuanto a los conocimientos que adquirimos en esta primera etapa de la escuela, y reforzar con unos conocimientos más relacionados a los vistos en este primer encuentro. En conclusión, fue muy agradable haber pertenecido a esta escuela, y la metodología que se realizó fue la perfecta para reforzar conocimientos valiosos”.





4. Ideas y recomendaciones para seguir desarrollando la escuela de calidad

Al evaluar el proceso de la Escuela de Calidad de Café, creemos que hay muchas oportunidades para seguir desarrollando espacios de formación para productores locales. A continuación, presentamos algunas ideas y recomendaciones que se pueden tener en cuenta en próximas ediciones de la escuela de calidad:

Recomendaciones desde la perspectiva del líder implementador de la escuela

- Profundizar en temas específicos como, por ejemplo: germinación y cultivo, fermentación, tosti3n, cataci3n y/o Barismo, pues cada tema es amplio y por ello se pueden seleccionar temáticas a trabajar.
- Implementar la formaci3n en 3poca de no cosecha, podr3a facilitar la participaci3n de m3s personas.
- Hacer presencia en otros territorios, y realizar actividades complementarias como giras. Esto sin duda, permitir3 a los participantes conocer procesos diferentes a sus pr3cticas tradicionales y motivarlos a adoptar pr3cticas funcionales.
- Articular los componentes t3cnico y socio- empresarial, con el fin de crear espacios de aprendizaje integrales que le permitan al participante complementar su saber t3cnico con el administrativo, por ejemplo: llevar cuentas en sus unidades productivas, pues las fincas deben ser consideradas como empresa cafeteras.

Desde la perspectiva de los participantes

Para pr3ximas ediciones de la escuela de caf3, las sugerencias de los participantes estuvieron orientadas hacia:

- Continuidad en la profundizaci3n de temas de la escuela de calidad, predominando los que tienen que ver con Tosti3n, del grano, an3lisis sensorial –cataci3n y barismo–.
- En temas relacionados con los procesos en finca como fermentaci3n y an3lisis f3sico del grano, solo 2 participantes manifestaron inter3s. Al respecto, desde la experiencia del T3cnico Capacitador es necesario crear estrategias para despertar mayor inter3s en quienes participen en estos procesos de formaci3n, ya que para llegar a ser Catador se requiere un conocimiento integral del grano de caf3.
- M3s presencialidad y menos virtualidad.
- Ampliaci3n de n3mero de horas de pr3ctica.



5. Conclusiones

En general se resalta la participaci3n en clase y extra-clase de los participantes, pues cada m3dulo trabajado logr3 generar expectativas y deseos de profundizar y aprender m3s de cada tema. Se destaca, que los espacios de pr3ctica enriquecieron el relacionamiento entre pares y la experiencia personal, pues cada participante tuvo la oportunidad de realizar diferentes ejercicios que lo motivaban y ayudaban a interiorizar los conocimientos adquiridos en los m3dulos te3ricos.

Consideramos que la escuela de calidad de caf3 fue un espacio que logr3 aportar exitosamente al proceso de formaci3n en cultura cafetera (cultivo, transformaci3n, cataci3n) de 28 personas y que permiti3 descubrir grandes talentos, de quienes se espera contar con sus aportes en las organizaciones y empresas cafeteras de la regi3n. ///





ic Fundación

www.icfundacion.org

Fundación Julio y Astrida Carrizosa ONG - IC Fundación
Carrera 11 # 93B - 33 Piso 6 / T. +57 (1) 691 9165 / Bogotá, D.C. - Colombia