

## CAPÍTULO 3

# Resultados y aprendizajes

### RESUMEN

Se evidencian los principales resultados sociales y técnico-científicos, así como los aprendizajes en materia de capacitación, torrefacción, alianzas, financiación y ejecución de proyectos productivos. Se rescata la importancia del legado caficutor padre-hijo, la pericia del Catador Q, los aportes a nuevos proyectos de índole industrial y el horizonte de los futuros caficultores egresados de la Institución Educativa de Desarrollo Rural. Se muestra también la actual forma de vida del caficutor de la zona norte de Nariño, su nuevo rol en la comercialización en ingreso, los precios a alcanzar con la planta de producción, la forma societaria como se organizará el caficutor y el acompañamiento de la Universidad Cooperativa de Colombia. Se evidencian proyecciones de costos, volúmenes tostados, precios de venta y rentabilidad, productores capacitados, estudiantes vinculados con trabajos de grado, fincas tecnificadas, maquinaria construida, estudio de mercado implementado, gestión de derechos de autor y patente obtenida.

**Palabras clave:** proyecciones, sobreprecio, rentabilidad, cohesión, humanización.

---

#### *Cómo citar este capítulo:*

Arellano Rosero, C. y Narvárez De La Rosa, G. A. (2016). Resultados y aprendizajes. En *Innovación social a partir de la generación de valor en cafés de alta calidad en el departamento de Nariño* (pp. 67-78). Bogotá: Ediciones Universidad Cooperativa de Colombia. doi: <http://dx.doi.org/10.16925/9789587600339>



## CHAPTER 3

# Results and lessons learned

### ABSTRACT

This chapter presents the main social and technical-scientific results, as well as lessons learned on cupping, roasting, alliances, financing, and implementation of productive projects. It highlights the importance of parent-child coffee growing legacy, Q Grader's expertise, contributions to new projects of industrial nature, and the horizon of future coffee growers graduated from the Educational Institution for Rural Development. It also shows the current coffee growers' lifestyle in northern Nariño, their new role in marketing, prices to be obtained with the production plant, the corporate form under which coffee growers will be organized, and the support of Universidad Cooperativa de Colombia. In addition, it describes cost forecasts, toasted volumes, sales prices and profitability, trained producers, students connected to the project through graduation papers, technologically advanced farms, built machinery, market study conducted, management of copyright, and patent obtained.

**Keywords:** forecasts, price premium, profitability, cohesion, humanization.

## **PRINCIPALES HALLAZGOS**

Los resultados y aprendizajes de esta experiencia social, producto de la investigación, diseño, construcción y puesta a punto de un sistema de producción prototipo modular para la trilla, selección, tostión, molienda y empaque de café especial de Nariño, han sido el fruto de ejercicios territoriales contruidos a lo largo de trece años de incidencia en la caficultura del norte del departamento. La comercialización nacional y la exportación son los nuevos retos en el eslabón agroindustrial del café, que merecen la atención de gestores y actores departamentales y nacionales, y cuyo objetivo bandera es elevar significativamente la calidad de vida del caficultor.

En este capítulo se resaltan los principales resultados y aprendizajes respecto a la renovación del papel del caficultor en el entorno, la asociatividad como ejemplo de fortalecimiento y consolidación, el descubrimiento y surgimiento de talentos en el caficultor actual; los acercamientos del sector productivo con la academia, la sociedad civil y la administración departamental; negociaciones, alianzas, concertaciones, entre otros.

## **RESULTADOS**

Al ser este libro un resultado cuali-cuantitativo, en las líneas siguientes se detallan los principales resultados desde los puntos de vista social y científico-técnico.

### **Resultados desde lo social**

Al triangular entrevistas y grupos focales, se construyeron los acuerdos y los desacuerdos más relevantes. Es así como en la fase inicial del proceso resultó que para actores y gestores del proceso social-científico de la Planta de Torrefacción y de la evolución del caficultor en la cadena de valor, era preponderante acercarse a la problemática, vivirla de primera mano, reconocer el abandono por parte de algunos gestores de desarrollo regional, y actuar con bases sólidas, con prácticas investigativas pertinentes que propendan al beneficio integral del campesino colombiano.

El diagnóstico de las empresas caficultoras y torrefactoras es clave para identificar científicamente las falencias de los procesos de transformación del café. Asprounión es el referente más importante del proceso. La sinergia empresario-academia-Estado-sociedad civil propicia el análisis, la discusión y la concertación, dado que cada voz es escuchada, confrontada y debatida en espacios con alto componente social.

El quehacer científico se humaniza gracias al fortalecimiento del conocimiento a través del intercambio y la transferencia de saberes. A cambio, el caficultor espera, con el funcionamiento de la planta, posicionar la competitividad del sector en tres áreas: catación, trilla y tostión.

El caficultor categoriza como loable la labor de la Universidad debido al compromiso y a la tenacidad con que fue asumido el reto agroindustrial. La experticia se complementó al depositar cada uno la confianza en el otro.

La etapa de intervención fue exitosa gracias al acompañamiento y la gestión de la Comisión Regional de Competitividad de Nariño, por ser el espacio donde el caficultor demuestra tangiblemente lo que afecta al sector, sus necesidades y requerimientos, y lo que es capaz de aportar para su beneficio. El panorama actual es esperanzador; definitivamente se llegó a una intervención concreta. El caficultor retoma la confianza en la academia.

La resistencia del caficultor estuvo muy marcada. A pesar del éxito de la fase inicial, el productor todavía dudaba de la importancia del conocimiento científico; de modo que en ciertos momentos del proceso de ejecución este se desconocía y primaba el saber tradicional.

Para algunos, una planta torrefactora en sí no es argumento suficiente que demuestre impactos positivos en la evolución de la cadena de valor; no obstante, al final del camino, aquellos productores con niveles importantes de incertidumbre avalan el esfuerzo y la consolidación del proyecto. Para la semilla caficultora nariñense es necesario trascender en los procesos tradicionales e iniciar con nuevos productos, como la confitería y los cafés exóticos.

El fortalecimiento de la interinstitucionalidad y la interdisciplinariedad se ve reflejado en la alianza consolidada entre la Minga de Sueños, la IEDR, la Universidad Cooperativa de Colombia, la Gobernación de Nariño, la Fundación Social, el SENA y la Universidad de Nariño.

La experiencia demuestra que desde la cohesión entre academia, sociedad civil, Gobierno y empresa es posible trabajar por un mismo norte. El bien vivir es producto del mejoramiento colectivo de las condiciones de desarrollo humano, y es, en resumidas cuentas, la apuesta de la interinstitucionalidad en el departamento de Nariño.

Otro resultado es el mejoramiento de las condiciones de desarrollo humano a través de la inserción a mercados, la asociatividad, las competencias humanas y la financiación, para garantizar un ambiente favorable donde los individuos optimicen sus potencialidades. La labor de los gestores de desarrollo regional posibilita que el caficultor avance firme en la complejidad de la cadena de valor del café.

La apropiación social del conocimiento técnico-científico y ancestral se refleja en la transferencia de tecnologías para la torrefacción de café especial, que resultó aprovechada a bien por gestores y actores. Se evidencia también en la permanente retroalimentación entre el campo y la academia, que sembró en el caficultor una semilla importante en su nuevo rol empresarial en el eslabón de la comercialización, lo que hizo florecer la credibilidad en él. Innovación tecnológica, potenciales nichos de mercado extranjero y fortalecimiento de la competitividad son algunas de las herencias de esta experiencia.

Pero además el investigador logra apropiarse de aquel conocimiento tradicional aprehendido “campesino a campesino”, un impacto quizá de los más significativos de esta experiencia. Enfrentarse ante todo un acervo de saberes rurales y alinearlos en una propuesta investigativa es un resultado producto del diálogo, la humildad y la aceptación de los dos saberes.

Los debates fueron profundos y participativos en las etapas previas a la ejecución de la investigación. En adelante, todo fue consenso y retroalimentación conjunta. La opinión y la asesoría del caficultor resultaron absolutamente enriquecedoras, puesto que cumplir sus expectativas, a pesar de no ser tarea fácil, fue posible gracias a la cohesión de saberes.

Las facultades de Ingeniería han ampliado su radio de acción, descubriendo que muchas de las necesidades de un sector económico requieren intervención efectiva y permanente. Es por ello que el investigador actual ha transformado su quehacer, formulando propuestas desde y para la comunidad. Particularmente, la Universidad Cooperativa de Colombia, sede Pasto, centra esfuerzos buscando respuestas científicas a las necesidades del campo nariñense.

El músculo financiero se logró desde la alianza interinstitucional. Pequeños y grandes esfuerzos colectivos como este demuestran el compromiso con el desarrollo de la zona norte de Nariño. Se logró el apalancamiento del sector caficultor con los aportes, transformando la escasez en eficiencia y efectividad para llevar a buen término el proyecto.

Al momento de iniciar el proyecto, la comercialización de pergamino seco a las cooperativas era una constante, y esta actividad todavía se realiza en otras zonas cafeteras en el interior del país. Sin embargo, la negociación directa entre productor y comprador, evitando la intermediación, es lo que poco a poco le ha permitido al caficultor nariñense desarrollar capacidades gerenciales en negociaciones comerciales.

Esta transición es fruto de la adopción de procesos industriales normalizados y estandarizados que preservan la calidad del grano y les permiten a los caficultores obtener sobrepuestos justos por un producto de altísima calidad.

Los resultados de la planta han llegado a conocerse en otras zonas del departamento. Grupos tostadores de los municipios de Sandoná, Samaniego, Consacá, Buesaco, La Florida y Nariño han manifestado interés y motivación en esta experiencia, tanto así que el pergamino seco de las fincas de estos municipios se maquiló y aún se sigue maquilando en la planta.

Los resultados sociales finalmente se identifican a través de la apropiación social de la ciencia, la tecnología y la innovación. Una vez ejecutadas las etapas de ideación, discusión, financiación, diseño, construcción y puesta a punto, tras meses de inspección, análisis, mediciones y adecuación de áreas en la finca de la IEDR de La Unión, se logró optimizar el espacio asignado y ejecutar la distribución en planta con las condiciones exigidas por el Invima.

### **Resultados técnico-científicos**

Hoy en día, el campesino del departamento de Nariño, dada su condición de minifundio y la exposición a distintas problemáticas en el cultivo del café respecto a condiciones ambientales, geoposicionales y de altos costos en insumos agropecuarios, está destinado

a trabajar a pérdida cuando el precio del café baja; situación que se agudiza cuando por inadecuados manejos en los procesos de recolección, despulpado, fermentado y lavado, el grano pierde calidad y es comprado a precios inferiores que en ocasiones llegan a \$ 5000 por kilo de café pergamino seco.

Es posible que un campesino que ejecuta de forma eficiente los procesos antes mencionados oferte el producto en el mercado a un precio de \$6900 por kilo de café pergamino seco. Este escenario se logra involucrando al campesino en cualificación permanente, por ejemplo en buenas prácticas agrícolas, que abarca, entre otros aspectos, la recolección adecuada del fruto (únicamente frutos maduros), los tiempos adecuados de fermentación con inspecciones ejecutadas cada hora, y un proceso de lavado y secado que cumpla porcentajes de humedad del 12%. Con estas condiciones iniciales, potencialmente el caficultor nariñense obtendrá rentabilidad en su minifundio.

Un aspecto a lograr con la investigación es incrementar el margen de ganancia del campesino caficultor de Nariño, incluyendo en su quehacer la torrefacción de pergamino seco y buscando precios de venta tres veces mayores en ganancia (kilo café especial tostado a un precio de \$21.000).

Como estrategia empresarial, a fin de obtener los márgenes de ganancia propuestos, se ha planteado la conformación de una Sociedad Anónima Simplificada, en donde intervendrían las asociaciones de productores, la academia y la IEDR.

La planta se ha entregado en comodato a esta institución mediante la modalidad de *spin off*, cuyo convenio sería renovable cada 5 años. El aporte de la Universidad a la sociedad está dado por la Planta de Torrefacción, la transferencia tecnológica y el acompañamiento durante dos años con asesoría y capacitación al personal involucrado en la producción.

Así mismo, se apoyaría la comercialización y la búsqueda de nichos de mercado. Las asociaciones de productores aportarían la materia prima y la IEDR contribuiría con los operarios encargados de la maquinaria.

Hoy por hoy, se ejecutan ejercicios de comercialización, siendo la Universidad Cooperativa de Colombia parte de la población que consume café especial transformado en la planta producto de la investigación. Por otra parte, se han contactado plataformas comerciales regionales y agentes comercializadores internacionales.

Respecto a la torrefacción, se determinó que, dada la capacidad instalada del sistema de producción, equivalente a 6,9 ton/mes, y una mano de obra de tres operarios vinculada al sistema, se genera un costo de manufactura de producto de \$2500/kilo café procesado y empaçado.

El costeo involucra los costos de servicios de producción y embalaje, representados por los costos de las operaciones de recepción, trilla, limpieza, selección, tostión, molienda, dosificado, empaque y embalaje, el consumo energético y el uso de gas líquido propano.

De acuerdo con el costo por kilo de café, el precio de venta del producto estará definido por el nivel de calidad de la materia prima. Por ejemplo, para un café especial con taza de 93 puntos sin torrefactar, en la bolsa de Nueva York el valor de la libra podría alcanzar \$ 100.000 (nivel más alto e ideal). Sin embargo, para un café especial con taza de 85 puntos, en presentación de 500 g tostado o molido, puede asumir en el mercado

un precio de venta de \$21.000, mientras que el valor del kilo como pergamino seco (materia prima) puede asumir un precio de \$5900.

En estas condiciones, una libra de café pergamino seco con un costo de \$2950, al ser transformado, en el mercado podría asumir un precio de venta de \$22.000, generando un margen de \$17.050/libra que, descontando el valor de empaque, etiquetas y logística de transporte y acomodación del producto, obtendría un margen de ganancia de \$13.000/libra.

En capacitación, se fortalecieron las asociaciones de productores cafeteros Minga de Sueños y Asprounión, las cuales cualificaron a 25 caficultores en gestión organizacional, 100 en buenas prácticas agrícolas y generación de valor, 50 catadores Q de café, 200 baristas, 500 en tecnologías de la información y la comunicación, y 50 operarios para el manejo de la planta de trilla y torrefacción de café.

En tecnificación de la producción primaria, se mejoraron las variedades Castillo y Colombia, y se implementaron Buenas Prácticas Agrícolas (métodos fitosanitarios, manejo de cosecha y poscosecha) en 100 hectáreas de fincas de prueba. Se inició la tecnificación del proceso de beneficio del café y estudios para la obtención de cafeína, aceites, extractos y taninos.

Se diseñaron, construyeron, montaron y estandarizaron diez máquinas que conforman la planta industrial modular para la trilla, la selección, la tostión, la molienda y el empaque de café especial. En la ejecución, participaron cuatro docentes, un Catador Q y 40 estudiantes, utilizando el constructivismo como modelo pedagógico de enseñanza-aprendizaje, basado en el enfoque por competencias. A su vez, los estudiantes practicaron los conocimientos impartidos en los cursos: dibujo, CAD, mecanismos, electrotecnia, investigación de mercados, procesos industriales, ingeniería de métodos y tiempos, planificación de la producción, control de la producción, diseño de plantas y gestión de la calidad.

Se estructuró y ejecutó un estudio de mercado para la comercialización de café especial. Además, se desarrollaron y comercializaron cuatro marcas de dicho café, entre las cuales está La Jacoba de Asprounión, producto que actualmente se exporta a Canadá, Argentina y Australia. En proceso se encuentra el registro de marca del café Semilla Dorada, que está siendo comercializado a nivel nacional en la Universidad Cooperativa. Está también Minga de Sueños, perteneciente a la Asociación, comercializado en La Unión, y Buen Futuro, perteneciente a la IEDR, comercializado en el interior del colegio.

En ciencia, tecnología e innovación, se diseñaron y ejecutaron tres curvas de tostión: caramelo, expreso y pasillas. Por otro lado, se obtuvo la patente modelo de utilidad para elevar simultáneamente tres tamaños de café especial trillado sin mezclarlo; y en proceso de patentabilidad están el diseño del sistema de producción y la empacadora.

También en ciencia, tecnología e innovación se realizó el registro de derechos de autor del *software* para la gestión del sistema de producción en planta. Así mismo, se desarrollaron diez proyectos de grado de pregrado derivados de la experiencia.

Por último, gracias a que la planta de trilla y torrefacción se dispuso en la Institución Educativa de Desarrollo Rural y como la institución tiene el café como eje transversal de educación, servirá de apoyo a la docencia a manera de escenario de práctica; además, funcionará como planta industrial para que los productores cafeteros de la zona norte



del departamento trillen y tuesten su café para darle valor agregado al producto, todo esto bajo el acompañamiento directo de la Universidad.

## APRENDIZAJES

Es satisfactorio el interés de la Universidad por el café nariñense. La universidad es el lugar en el que germina la semilla de nuestra sociedad; pero vemos que muy pocas se preocupan por problemáticas reales y vividas en el presente. Colombia es, a consideración de los países industrializados, cultivador de café pero no experto en torrefacción. Así que cuando la academia incursiona en investigaciones tecnológicas, es una noticia esperanzadora (Gabriel Rey, caficultor representante legal de la Planta Integral Cafetera Samarey, socio de Coomerciacafé La Unión).

El mercado internacional de café especial tostado es complejo debido a la fluctuación de precios, la competencia, los monopolios, la intermediación y los costos de comercialización, entre otros aspectos. Amén de las circunstancias, es posible conquistarlo. Los nichos de mercado de café especial son pequeños pero bien recompensados; es a ese segmento al que se espera llegar, amparados en aspectos como trazabilidad, tasas de 85 puntos en adelante y sellos, entre otros.

La mayoría de caficultores nariñenses están amparados en sellos importantes que benefician al pequeño productor en sobrepuestos justos que muchas veces superan un 35% el sobrepuesto normal del mercado.

Para el campesino del café, los paternalismos desaceleran su crecimiento económico; por tal razón, hoy en día es un individuo en apropiación absoluta de su territorio. Su voz en importantes instancias públicas y privadas se ha multiplicado y ha trascendido a otros ejercicios comerciales gracias al trabajo colectivo y asociativo fundado en un proceso metodológico sistemático que les ha llevado casi una década estructurar:

Por lo general, el agricultor no alcanza a cumplir con la escolaridad total y emigra a las urbes a trabajar, en la mayoría de los casos, por ingresos que no superan siquiera el salario mínimo. Las oportunidades deben aprovecharse. Contar con este tipo de recursos tecnológicos e innovadores genera en la comunidad campesina la necesidad de transformar su visión de municipio. Se transforma, igualmente, la visión de la finca cafetera de pequeño minifundio a empresa productiva y sostenible, capaz de comercializar café de alta calidad a sobrepuestos justos. Los agricultores se han apropiado del producto, del concepto de calidad y competitividad. Hoy, sostienen con propiedad que el café de Nariño es el mejor café de Colombia (Diego Chicaiza Burbano, Catador Q ASPROUNIÓN).

El caficultor de hoy trabaja asociado fruto de la comunicación permanente, de la cualificación en metodologías de asociatividad y alianzas, de la entrada y permanencia en espacios de diálogo participativo y, lo más importante, de la pasión por la región. El *marketing* territorial, el posicionamiento, la marca, la industrialización, los sellos, la asociatividad y la gestión son los procesos más relevantes evidenciados en la cadena.

El caficultor padre-abuelo hereda a las nuevas generaciones su conocimiento tradicional, quienes aprovechan esa herencia, fortalecen y perfeccionan el conocimiento,



exploran tecnologías innovadoras y las aplican. La capacitación permanente es una de las estrategias para mantenerse a la vanguardia en procesos industrializados.

A criterio del Catador Q, tecnologías como las de la presente experiencia permiten al cliente conocer de primera mano la materia prima, participar del proceso de transformación del grano, sugerir y obtener un producto final que satisfaga su paladar. Disminuir la intermediación y obtener sobrepuestos que compensen significativamente la labor cafetera nariñense será alcanzable si se trabaja. Hoy, el catador de la zona “sabe a qué sabe su café” y el caficultor comercializa microlotes exclusivos de granos con calidades superiores.

El talento técnico e innato del caficultor fue pieza clave de la experiencia. El acompañamiento permanente de estos expertos desde el análisis físico y sensorial del grano y las arduas jornadas de prueba-error, hasta lograr la estandarización del sistema de producción, permitió contar con un producto final con características organolépticas y físicas de calidad.

Aún faltan oportunidades de inversión nacional y de financiación para el fortalecimiento de la cadena de valor del café; sin embargo, el caficultor, dueño de su tierra y producto, poseedor de excelentes capacidades en siembra, cosecha y catación, está también llamado a invertir en su empresa. Con el consenso de gestores y actores sería posible llegar a escenarios ideales de bienestar y rentabilidad.

La caficultura requiere sincronizar tiempos, en el sentido de equilibrar los espacios de los posibles proyectos productivos con los tiempos de cosecha que en el año se presentan una sola vez. Lo que se espera es aprovechar el alto porcentaje de apetencia del grano nariñense en los mercados, contando con la tecnología para procesarlo exitosamente y así conseguir negociaciones importantes en el justo tiempo.

La autoconfianza del pequeño productor y la tenencia de suelos de calidad le han permitido al catador capacitar en campo al agricultor, propiciando el esfuerzo colectivo e incrementando el entusiasmo en la siembra y el cuidado del cultivo. Si se habla de la cadena del café, las condiciones del territorio han mejorado gracias al conocimiento profundo del grano. Un ejemplo de resultados de este tipo son las negociaciones entre Virmax de Colombia y la Minga de Sueños, las cuales han generado sobrepuestos favorables sin intermediación, en comparación con los obtenidos en el café corriente.

Combinar la comercialización de pergamino seco y café tostado y molido con un valor agregado –curvas de tostión particulares por tipo de consumidor– es un legado de la Planta de Torrefacción. El sistema de producción de la experiencia es una herramienta de competitividad que, sin pretender reemplazar ni competir con grandes tostadores mundiales, busca encontrar puertas abiertas en mercados exclusivos.

A futuro, el estudiante de la IEDR se cualificará en temas relacionados con análisis de taza, procesamiento de grano, cobertura de mercados y emprendimiento. Contar con un sistema de producción completo en las instalaciones educativas pretende mitigar la desocupación de sus egresados, motivándolos a valorar sus fincas al punto de convertirlas en espacios empresariales competitivos:

En el ejercicio de nuestra actividad en torno al café como directivos, docentes y administrativos, hemos adelantado un trabajo en equipo conjuntamente con padres de familia y estudiantes. Estamos plenamente convencidos de que todo aquello que en el presente se ejecute tiene sentido y significado en la medida que genere escenarios que brinden a nuestros estudiantes mejores oportunidades en la construcción de su proyecto de vida (Luis Alberto Suárez Narváez, rector IEDR).

Los estudiantes de la Institución Educativa sienten suya la tierra y, para ellos, el café es un bienpreciado cuidado pacientemente por estas nuevas generaciones, quienes se dedican a investigar en temas específicos como abonos orgánicos, atendiendo las exigencias actuales en buenas prácticas agrícolas y cultivos amigables con el medio ambiente. Para la juventud del municipio, la longevidad no es la misma de antes y la salud de las viejas generaciones se ha visto afectada por las prácticas agrícolas inadecuadas:

Escogí la profesión del café para mejorar mi calidad de vida y la de mi familia. Una vez culmine esta etapa, continuaré con estudios tecnológicos en la misma área. Contar con una planta de torrefacción en nuestras instalaciones sería tener en nuestras manos tecnologías que facilitarían llevar a cabo el proceso de transformación, que podrían combinarse con las investigaciones ejecutadas en esta institución como lo es el análisis de suelo en finca (Yeimy Dayana Urbano Mera, estudiante Técnico Profesional en Café, IEDR).

El docente de las instituciones educativas reconoce el desarrollo humano como eje fundamental de todo proceso de desarrollo sostenible. Se ha especializado en educar, además de los habituales componentes de la educación media, en potencialidades propias del territorio como cultivo y beneficio del café. Su quehacer obedece a los retos educativos actuales de articular la educación media con la educación superior a través de ciclos propedéuticos en programas como Técnico Profesional en Producción de Café, Gestión Profesional de la Finca Cafetera y Comercialización de Café en Mercados Internacionales y en el Tecnológico en Gestión Sostenible del Café.

La planta como modelo de emprendimiento es un medio de sensibilización del agricultor de la región. Con el eslogan “tomar café te hace fuerte”, la Minga de Sueños sensibiliza a los pobladores, incentivando el consumo interno de café. So pretexto de la planta, de la mano de la Universidad y de otros actores estratégicos, el municipio trabaja en varias marcas de café *gourmet* y especiales, diseña programas de maquila y ofrece paquetes completos de servicios y asesoría para quienes deseen conocer la experiencia de producción, comercialización, catación, diseño de curvas de tostión y desempeño de una Planta Torrefactora Modular.

La articulación del gobierno departamental, la academia, empresarios y sector privado se evidencia en esta experiencia. Las voluntades gubernamentales y gremiales están sobre la mesa. Sin embargo, estamentos como la Comisión, por citar un ejemplo, necesitan fortalecerse de forma autónoma financiera y administrativamente para lograr trabajar con los sectores y actores del departamento. La competitividad de una cadena como la del café requiere mayor músculo financiero gubernamental.

La academia ha ampliado su perspectiva y su visión de las problemáticas regionales. Le ha sido posible comprender las problemáticas de la comunidad percibiéndolas de frente y trabajando articuladamente con ellas. La investigación innovadora y aplicada es su nuevo horizonte. Resultados tangibles desde y para las organizaciones sociales, dejando de lado iniciativas individuales, es lo que aspira conseguir el grupo de investigación.

La percepción del pequeño caficultor hoy es distinta, pues para él la rentabilidad es sinónimo de calidad de vida. El temor al fracaso de emprender procesos tecnológicos es un estigma que se desea vencer. Ejercicios investigativos fallidos anteriores han sido la causa de este síntoma colectivo, y el nuevo rol de los gestores de desarrollo es dejar atrás la figuración institucional para dedicar tiempo y esfuerzo a resolver problemas reales de la sociedad:

Saber que la Universidad se ocupa actualmente de investigaciones tangibles y beneficiosas para el pequeño productor me sorprende y emociona. En el municipio, Asprounión, Coomerciacafé, Café Samarey y Progresos del Mañana son empresas procesadoras de café. Contar con una Planta de Torrefacción que blinde las características del café nariñense —aquellas que lo hacen especial y apetecido— es fundamental. Generar valor al grano en la etapa de transformación es lo que necesita la región, puesto que de este proceso depende en gran parte contar con utilidades que suplan y superen la inversión del caficultor (Gabriel Rey, caficultor gerente de Café Samarey, La Unión, Nariño).

El rezago es una circunstancia dejada en el pasado. El enfoque actual es la competitividad desde el mejoramiento del esquema productivo en siembra, beneficio, transformación y comercialización. La crisis del campo y las situaciones adversas que las viejas generaciones han sufrido sin retribución justa es el motor del nuevo papel de las asociaciones de caficultores y demás estamentos del café en el municipio:

En competitividad estamos aprendiendo. Un campeón nacional en catación afirmaba: “Mientras nos tomamos un tinto y hablamos de café, en el mundo se están desarrollando muchos temas y creando otros en torno al grano”. Lo que quiero expresar es que a pesar de haber crecido rodeados de sembradíos de café, de haberlo cultivado y procesado artesanal y técnicamente por generaciones, jamás se terminará de aprender de este tema amplio y apasionante. Organizaciones, empresas, instituciones, entes públicos y privados estamos descubriendo la magia del café de Nariño (Luis Carlos Burbano Gómez, gerente de Asprounión e integrante de la Comisión Regional de Competitividad de Nariño).

En tiempos pasados, calidad, comercialización y consumo de café especial de Nariño eran temas desconocidos. Para el poblador del común, el café no se diferenciaba entre una zona geográfica y otra del departamento y mucho menos del país y otras latitudes. Actualmente, la región ha crecido en saber y hacer, lo que le permite descubrir un producto con distintos matices urgido de tecnología para ser aprovechado en su totalidad.

La participación de las organizaciones caficultoras como actores y beneficiarios principales de este tipo de proyectos les ha permitido ser parte de decisiones departamentales como las de esta experiencia. Creer en el conocimiento del caficultor y aprovechar

sus potencialidades y aptitudes de liderazgo en procesos productivos, organizacionales, agroindustriales y tecnológicos es un aprendizaje claro de desarrollo humano.

Los éxitos, generalmente, se construyen desde las debilidades y los errores, hay que reconocerlo. A continuación, en las conclusiones, se expondrán las dificultades y sugerencias rescatadas de la vivencia de los personajes involucrados en este ejercicio piloto de emprendimiento, con el agrado y la tranquilidad de haber cumplido un propósito que inició como idea, se transformó en reto y se convirtió en un producto innovador replicable.