

Mejores condiciones de vida y de trabajo para los pequeños emprendedores colombianos.

El café de Colombia es apreciado por sus complejos, pero balanceados, perfiles de sabor, así como por la alta calidad de sus granos de arábica.



La reputación de alto nivel del país ha contribuido a que se convierta en unas de las opciones más populares entre los 3.000 millones de tazas consumidas diariamente y en el tercer productor de café más grande del mundo, según la Comisión de Comercio Internacional.

No obstante, las generaciones más jóvenes se están alejando de la producción de café, debido a una variedad de retos sociales, ambientales y económicos. En términos sociales, muchos adultos jóvenes consideran que la agricultura, incluida la caficultura, carece de perspectivas de desarrollo acordes con sus aspiraciones.

Mediante capacitación y formación, un proyecto de 4C adoptó un enfoque integral para dotar a los jóvenes productores del departamento del Magdalena, Colombia, con las habilidades y los conocimientos que requieren para la prosperidad de sus negocios y sus emprendimientos.

El cultivo de café ha dejado de ser considerado un negocio rentable, teniendo en cuenta diversos factores, como la inestabilidad de los precios del café, el acceso limitado a los mercados más lucrativos y a problemas derivados del cambio climático, como las plagas, la baja producción y la pérdida de biodiversidad.

Estos elementos se ven agravados por la falta de acceso a tecnologías modernas y opciones de financiación, así como por la limitada

educación en áreas rurales, que dificultan la capacidad de los jóvenes para mejorar su producción y aumentar su resiliencia ante estos retos.

Para hacer frente a esta preocupante tendencia, 4C se asoció con Melitta Europe GmbH & Co. KG –División de Café– para la ejecución del proyecto de sostenibilidad a tres años, “mejorando las condiciones de vida y de trabajo de los pequeños caficultores en Colombia”, en el departamento de Magdalena.

Más jóvenes



caficultores

“Durante nuestras evaluaciones iniciales, descubrimos que el departamento de Magdalena era el que más necesitaba intervención”, afirmó Kristin Lipps, gerente de sostenibilidad de 4C. “Entre las regiones cafeteras analizadas en Colombia –agregó–, se evidenció que este departamento tiene una de las mayores tasas de pobreza rural, desempleo juvenil y falta de acceso a educación en las zonas rurales. En consecuencia, las generaciones más jóvenes están menos animadas a involucrarse en la caficultura y mantener viva la tradición local. Con este proyecto buscamos hacer que el sector resulte más atractivo para los adultos jóvenes, contribuyendo a la viabilidad económica y ecológica de los pequeños caficultores en el largo plazo”.

Además de mejorar las prácticas agrícolas sostenibles y la aceptación comercial, los socios del proyecto desarrollaron varios cursos con la intención de profesionalizar a los adultos jóvenes entre 18 y 30 años de las comunidades cafeteras de Magdalena, ayudándoles a diversificar su ingreso por medio de actividades no agrícolas.

Magdalena es una región reconocida por la diversidad de sus paisajes, que van desde las amplias llanuras del sur hasta las aguas cristalinas del mar Caribe y, en su corazón, la imponente Sierra Nevada de Santa



Marta. En las exuberantes estribaciones tropicales de estas montañas se encuentran los más de 4.000 caficultores del departamento, de los cuales solo el 4 % son menores de 30 años.

Considerando el potencial del paisaje escénico, combinado con el interés de los visitantes de Colombia por conocer el cultivo y procesamiento del café, el primer curso se centró en el desarrollo de actividades turísticas. Esto con la intención de ofrecer a los jóvenes las alternativas y herramientas para diversificar sus ingresos mediante actividades no agrícolas, mientras también se construye al desarrollo sostenible del sector cafetero en Colombia.

El enfoque del curso fue ecoturismo y se realizó mediante sesiones online durante la primavera de 2022. Se trataron temas como el turismo comunitario y el agroturismo, el desarrollo de productos y el diseño de paquetes, la innovación sostenible, la narración de historias y las estrategias digitales.

Los participantes tuvieron la oportunidad de presentar sus proyectos de turismo ya desarrollados para recibir apoyo en la adaptación de las lecciones a sus necesidades individuales.

Además de ofrecer alojamiento y diversas actividades a los turistas, los adultos jóvenes también tomaron la iniciativa de diversificar su gama de productos. Por ejemplo, algunos crearon su propia marca de café, vendiendo directamente al consumidor el café tostado

4C, en asociación con Melitta Europe GmbH & Co. KG –División de Café–, promueve nuevas oportunidades para que los adultos jóvenes continúen con el legado cafetero en Colombia. En la foto, los participantes del curso de Calidad y Cata de Café en septiembre de 2022.



Gina Alejandra Rodríguez durante el curso Café y Turismo. La joven caficultora, junto a su familia en la finca, presentó un novedoso proyecto de agroturismo, que ofrece servicios de alojamiento, caminatas ecológicas y avistamiento de aves, en paralelo a sus actividades habituales de producción de café.



Adultos jóvenes practican la cata de café durante uno de los cursos llevados a cabo en las zonas cafeteras del departamento del Magdalena.

y empackado, o empezaron a fabricar otros productos a partir de los granos de café, como té, dulces, cremas para untar o, incluso, joyas. Otro producto que están desarrollando es la miel elaborada por las abejas de los cafetales. Estos productos son comercializados en cafeterías locales, donde se ofrece café recién hecho, postres y pasteles.

“El diplomado me ha permitido aprender muchos más aspectos sobre el café y

cómo complementarlo con el turismo, ya que pueden ir de la mano”, dice Gina Alejandra Rodríguez, una cafetera multigeneracional de 22 años.

Durante el curso, Rodríguez presentó un proyecto de agroturismo que está llevando a cabo con su familia en su finca, el cual ofrece servicios de alojamiento, caminatas ecológicas y avistamiento de aves, en paralelo a sus actividades habituales

de producción de café. Gina Alejandra señala que quiere que este proyecto sea “un ejemplo para mi comunidad”, impulsando a otros jóvenes a aventurarse en nuevas iniciativas para mejorar sus medios de subsistencia.

Sumado a eso, los adultos jóvenes participaron en un curso de calidad y catación de café, llevado a cabo en septiembre de 2022, cuyo fin es poder mantener la alta calidad del café colombiano.

Fue una experiencia envolvente para los 60 participantes, en la que se adentraron en el mundo de la evaluación y el análisis sensorial del café. Desde el aprender sobre la evaluación de la calidad y la trilla del café, hasta el reconocimiento de los perfiles de sabor y defectos.

Los participantes conocieron a profundidad los métodos de evaluación física y análisis sensorial. También recibieron material para seguir practicando en casa, así como un curso de autoaprendizaje para perfeccionar sus conocimientos.

Yesenia Gómez Almanza, caficultora de 29 años, cree que los jóvenes son el futuro de la producción del café, debido a que pueden “aportar ideas frescas y renovadas”. Destaca cómo el desarrollo de habilidades, como la evaluación del café, es fundamental para que el sector cafetero crezca, especialmente en Mag-



dalena. “[El curso] fue muy importante, gratificante y enriquecedor, ya que nos permitió aprender cómo el proceso de producción afecta la calidad del café”, afirmó Gómez Almanza.

Otro curso realizado en febrero de 2023 trató sobre el desarrollo de sitios web y estrategias de marketing. Fue un evento presencial de un día, que fue solicitado por quienes ya tenían iniciativas turísticas desarrolladas, luego del curso de ecoturismo.

Actualmente, muchos de los participantes utilizan las redes sociales para publicar sus proyectos, pero quieren colmar los vacíos digitales, aprendiendo a crear y mantener un sitio web para atraer a más clientes internacionales.



El curso final tuvo una duración de dos días y se realizó en febrero y marzo de 2023. Se centró en competencias empresariales y emprendedoras, como el análisis de la cadena de valor, la comprensión de sus modelos de negocio, el desarrollo de futuros planes empresariales y la

exploración de fortalezas y debilidades.

Con estos diversos cursos de formación, el proyecto adoptó un enfoque integral para dotar a los jóvenes caficultores de Magdalena con las habilidades y los conocimientos que necesitan para hacer prosperar sus negocios. ☘

Entre las regiones cafeteras analizadas por 4C en Colombia se evidenció que el departamento del Magdalena tiene una de las mayores tasas de pobreza rural, desempleo juvenil y falta de acceso a la educación en las zonas rurales.



Prácticas sostenibles y mejores rendimientos en la finca

Magdalena es una región reconocida por la diversidad de sus paisajes. Las exuberantes estribaciones tropicales de estas montañas albergan más de 4.000 caficultores del departamento, de ellos el 4 % son menores de 30 años.



El Proyecto –cofinanciado por DEG Impulse gGmbH con fondos del programa develoPPP, iniciativa del Ministerio Federal Alemán de Cooperación Económica y de Desarrollo –BMZ–, concluyó en abril de 2023. Junto con la formación destinada a motivar a unos 250 adultos jóvenes para que sigan siendo parte de un proceso de producción sostenible de café, el proyecto pretende mejorar las prácticas de aproximadamente 500 productores de café para lograr mejores rendimientos de café certificado como sostenible, libre de deforestación y compatible con el clima. Las actividades incluyeron visitas y consultas individuales a los agricultores, así como cursos de formación en grupo sobre diversos temas, adaptados a la estación del año y a las necesidades de los agricultores. Además, durante el desarrollo del proyecto, estos productores obtuvieron la certificación 4C. Asimismo, Mellita Coffee comenzó a abastecerse de los granos producidos por estos caficultores a inicios de 2022; este café hace parte de la Selección del Año 2023.

