

HISTORIAS DE ÉXITO

Con el impulso de ComRural El “cafesazo” de COCAUSAVAL conquista por su calidad

COCAUSAVAL sabe que cuenta con un “cafesazo”, es decir, con un café que está por encima de los 82 puntos de calidad en taza limpia, según criterios establecidos por la Asociación de Cafés Especiales (SCA, por sus siglas en inglés), que califica atributos como la fragancia y el aroma, el sabor, el retrogusto, la acidez y la taza limpia.

“COMRURAL nos abrió las puertas y eso nos ha beneficiado mucho, la cooperativa adquirió una maquina trilladora, un horno para el secado, una despulpadora de café y las oficinas de la cooperativa”, expresó el presidente de la cooperativa.



Vallecillo. La Cooperativa Cafetalera Unión San José Vallecillo Limitada (COCAUSAVAL), es una organización que contribuye con el crecimiento económico y social de Vallecillo, al noroccidente de Francisco Morazán, con apenas 39 años de creación, es uno de los municipios de más reciente fundación del departamento.

El origen de su nombre se debe a que se ubica en un pequeño valle rodeado de una topografía accidentada. Entre sus principales actividades económicas se destaca el cultivo de granos básicos, hortalizas y la caficultura. Precisamente y debido al enorme potencial en la producción de café, un grupo de caficultores formaron en el año 2,000, la COCAUSAVAL con la idea de producir un café más competitivo en los mercados internacionales.

Con esa meta trazada, en el 2018 se reunieron con el equipo técnico del proyecto Integrando la Innovación para la Competitividad Rural de Honduras II (ComRural II), financiado con fondos del Banco Mundial (BM) y ejecutado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), para dar forma al plan de negocios, el cual desde su génesis estaba orientado al fortalecimiento de la capacidad productiva y empresarial de la cooperativa y de sus agremiados, recordó Mario Canizales, presidente de la COCAUSAVAL.

Además, el plan de negocios contemplaba mejoras en el proceso de beneficiado y secado del café cultivado en el municipio. Tras ser aprobado por ComRural, la cooperativa amplió su infraestructura para el beneficio seco e instaló un laboratorio de catación, lo que les ha permitido identificar con mayor precisión las características y el perfil del café que producen.

“COMRURAL nos abrió las puertas y eso nos ha beneficiado mucho”, afirmó Canizales al tiempo que detalló que, con la transferencia no reembolsable del proyecto, la cooperativa adquirió una maquina trilladora, un horno para el secado, una despulpadora de café y las oficinas de la cooperativa.

“A través de este equipo que hemos logrado, han venido de otros lugares compradores interesados en el muestreo de nuestro café, es de gran impacto las visitas y el apoyo que hemos generado”.

La inversión total del plan de negocios fue de cinco millones 995 mil 750 lempiras, de los cuales, dos millones 217 mil lempiras corresponden a la transferencia no reembolsable del proyecto, dos millones 350 mil 750 lempiras proceden de un aliado financiero privado y 528 mil lempiras son fondos de las y los cooperativistas.

Con estos recursos, se edificó un laboratorio de catación de café, una sala de reuniones, se construyeron e instalaron secadoras solares en las fincas cafetaleras y una galera para el manejo de la pulpa. Entre los bienes, se adquirió todo el equipo de beneficiado seco y del laboratorio de catación.

El presidente de la cooperativa manifestó que en la ejecución del plan de negocios participan 42 cafetaleros, entre los cuales hay ocho mujeres productoras, asimismo se han generado unos 20 empleos temporales para trabajar en las fincas y durante el proceso de beneficiado y empaclado del café, además se han creado cinco empleos permanentes.



El “cafesazo” de COCAUSAVAL

De acuerdo con Leonela Velásquez Banegas, administradora de la cooperativa, en el pasado algunos compradores les expresaban que el café que producía la COCAUSAVAL “era un cafesazo”, mientras otros decían lo contrario, sin explicarles las razones para dar esos calificativos.

Ante esa incertidumbre, surgió la necesidad de contar con su propio laboratorio de cata y de mejorar no solo la producción en las fincas, sino también, las instalaciones físicas en el beneficiado y de las oficinas administrativas de la cooperativa.

COCAUSAVAL ha logrado responder a cada una de sus necesidades gracias a la implementación del plan de negocios, que no solo les permitió adquirir bienes y realizar obras físicas, sino también fortalecer toda la cadena productiva del café especial. Este proceso ha impulsado la capacidad empresarial tanto de la cooperativa como de sus asociados, abriéndoles nuevas oportunidades para el posicionamiento y la comercialización de cafés diferenciados en mercados más exigentes.

Afirmó que en la actualidad COCAUSAVAL sabe que cuenta con un “cafesazo”, es decir, con un café que está por encima de los 82 puntos de calidad en taza limpia, según los criterios establecidos por la Asociación de Cafés

Especiales (SCA, por sus siglas en inglés), que califica atributos como la fragancia y el aroma, el sabor, el retrogusto, la acidez y la taza limpia, entre otros.

Asegura que las y los cooperativistas han recibido constantes capacitaciones orientadas a fortalecer cada etapa del proceso productivo en sus fincas, un requisito indispensable para mantenerse competitivos en el exigente mercado de cafés especiales. Desde la elección de las variedades de café hasta las prácticas de cultivo, la recolección selectiva y el tratamiento cuidadoso del grano.

Mediante alianzas generadas a través de ComRural, se gestionó con el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), capacitaciones para fortalecer conocimientos en el tema de renovar sin dejar de producir, lo que ha permitido que las y los caficultores mejoren sus procesos productivos y, por ende, mejoren sus ingresos familiares.

Velásquez Banegas dijo que con el plan de negocios se ha logrado mejorar la producción, procesamiento y comercialización de café pergamino seco certificado con sello de calidad, la venta de servicios de beneficiado húmedo y seco a los socios y otros productores de la zona, la producción de abonos orgánicos y se ha desarrollado e implementado un plan de gestión socio ambiental del negocio.

De la finca a la taza: el arte de revelar los atributos del café

“Entre los atributos del café de COCAUSAVAL destacan el aroma y la fragancia acaramelada y chocolate, con sabores cítricos de fruta madura y con un puntaje de entre 82 a 84, que lo ubica entre los mejores cafés especiales según la SCA”.



Competitividad Rural
SAG -ComRural
Gobierno de la República

La calidad del café de COCAUSAVAL comienza desde la selección de las variedades de café para la siembra hasta la cosecha de la uva. Cada productor o productora es consciente de que para garantizar un café especial debe de mantener suelos sanos y ricos en materia orgánica y dar un buen manejo en las fincas.

Cada mañana, Nury Celeste Cruz, es la encargada de recibir los granos, evaluarlos minuciosamente antes del trillado y tostado, e identificar los atributos que definen su perfil. Su agudo sentido del olfato y del paladar, su buena memoria sensorial y su conocimiento técnico sobre el café, ha hecho que Nury sea la responsable de asegurar la calidad del café, la homogeneidad del sabor y los atributos del café producido en Vallecillo.

La catadora explicó que, al preparar las muestras determina la calidad y las características de café, así como su aroma, la ruptura de la costra, el sabor y la acidez, el cuerpo y el equilibrio, dando una puntuación de cada muestra que recibe.

Su habilidad sensorial le permite identificar el camino que recorrió el café hasta llegar al laboratorio, “a medida que se va probando, vemos todo el proceso que se va haciendo, desde cómo llega en uva, que se hace en el beneficio húmedo y cuando está en taza, vertimos el agua,

probamos su acidez, cuerpo, textura y allí se va identificando que tipo de café es”, sostuvo.

La experta detalló que entre los atributos del café de COCAUSAVAL destacan el aroma y la fragancia acaramelada y chocolate, con sabores cítricos de fruta madura y con un puntaje de entre 82 a 84, que lo ubica entre los mejores cafés especiales según la SCA.

Además, manifestó que desde que comenzó a trabajar en la cooperativa, mejoraron sus ingresos con los cuales mantiene a su familia y recordó que antes de convertirse en catadora de café, se dedicaba a las labores del hogar.

“Siempre me gustó esto del café, pero no pensé tener una oportunidad tan grande, hasta que me dieron la oportunidad y empecé a estudiar sobre el café”, reveló que al ingresar a la cooperativa, la enviaron a Comayagua a sacar un curso de seis meses de duración sobre catación de café.

Sostuvo que aprovecha cualquier capacitación que le ayude a perfeccionar sus cualidades sensoriales para ir aprendiendo más acerca del café, asimismo recomendó a otras mujeres, quienes al igual que ella, anhelan trabajar en el mundo de café, a continuar estudiando y capacitándose y sobre todo a disfrutar del café, “me gusta mucho el trabajo”.

Prácticas Sostenibles

“Con las prácticas climáticamente inteligentes estamos ayudando a reducir un poco la variabilidad climática, estamos usando más productos orgánicos, reforestando y cuidando los árboles, estamos convencidos de que las prácticas implementadas en las fincas contribuyen a disminuir los impactos del cambio climático”.



Competitividad Rural
SAG -ComRural
Gobierno de la República



Por su parte, Edgardo Navarro, tesorero de la junta directiva de la cooperativa, explicó que han implementado tres prácticas climáticamente inteligentes que contribuyen a garantizar la sostenibilidad, factor indispensable para los compradores de cafés especiales.

Entre estas prácticas, destaca el uso de las secadoras solares para obtener un secado más eficiente y controlado, mejorando la calidad del café y reduciendo los costos en el proceso del secado, “es una tecnología de uso bastante económico y nos da un café de gran calidad, limpio”.

El entrevistado explicó que estas secadoras solares proporcionan un ambiente controlado, protegen los granos de la lluvia, la humedad y la contaminación ambiental, factores que pueden afectar negativamente en la calidad del café.

Otra práctica implementada es el uso de abonos orgánicos. Para ello, primero recibieron asistencia técnica en donde aprendieron a fabricar abonos e insumos orgánicos con materiales locales, “desde hace dos años hemos comenzado con esta práctica”, aseveró el entrevistado.

Asimismo, agregó que, para prevenir la roya, enfermedad causada por un hongo que provoca debilitamiento en la planta y caída prematura de la uva, preparan sus propios fungicidas orgánicos mediante una combinación de material prima de fácil acceso en el municipio.

“La mayoría de los productores lo estamos utilizando con materiales locales, poco a poco porque lleva bastante material por área, comenzamos por áreas pequeñas y tenemos ya dos años de estar utilizándolo en las fincas”, reiteró.

La implementación de sistemas agroforestales en las fincas mediante sombra con árboles maderables, como el cedro, la caoba, grevillea y madreño, es otra práctica que implementan las y los caficultores, quienes han adoptado esta práctica de manera positiva.

Para fortalecer esta iniciativa, la cooperativa —en alianza con diversas organizaciones— ha creado su propio vivero, desde donde se promueve activamente la reforestación, especialmente en aquellas fincas con menor cobertura forestal y mayor exposición al sol, detalló el entrevistado.

Los efectos del cambio climático se han hecho visibles ante las múltiples floraciones que se dan en el cultivo de café debido al aumento de la temperatura, a los periodos de verano más cortos o inviernos más largos, apuntó que “tenemos café ya grueso, porque empezó a florear en marzo y con las últimas tormentas han floreado más”.

“Con las prácticas climáticamente inteligentes estamos ayudando a reducir un poco la variabilidad climática, estamos usando más productos orgánicos, reforestando y cuidando los árboles” y apuntó que “estamos convencidos” de que las prácticas implementadas en las fincas contribuyen a disminuir los impactos del cambio climático.

