



CAFE GRANO DE ORO DE BISCOCUY



MERIDA; NOVIEMBRE 2007



# BISCUCUY MUNICIPIO SUCRE

## UBICACIÓN GEOGRAFICA

### UBICACIÓN POLITICA DEL MUNICIPIO SUCRE

El Municipio Antonio José de Sucre, esta situado en el occidente del país al noroeste del Estado Portuguesa, ocupando la parte noroccidental de los llanos.

**NORTE:** Municipio Unda y Estado Lara.

**SUR:** San Genaro de Boconoito y Guanare

**ESTE:** Municipio Guanare

**OESTE:** Municipio Campo Elías.

**ALTITUD:** MAXIMA 1.800 msnm. MINIMA 450 msnm.

**TEMPERATURA MEDIA ANUAL:** 26,5 °C

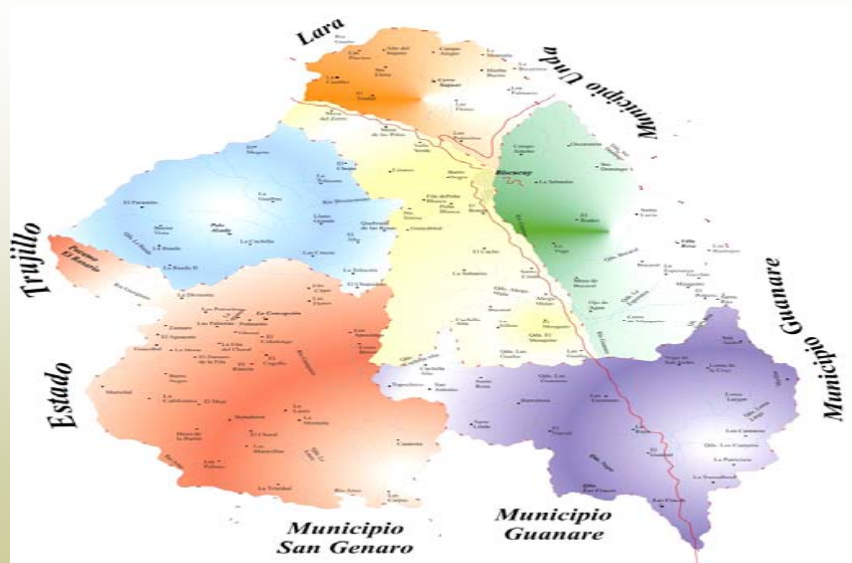
**SUPERFICIE:** 44.983,50 Has.

**HECTÁREAS DE CAFÉ:** 11.632,00

**NUMERO DE HABITANTES:** 41.110.

**AREA RURAL:** 24.666 Hab.

**AREA URBANA:** 16.444 Hab.



MAPA DEL MUNICIPIO SUCRE  
ESTADO PORTUGUESA



# SITUACIÓN ACTUAL DE LA CAFICULTURA EN EL MUNICIPIO SUCRE



**BAJA RENTABILIDAD**



**ALTOS COSTOS DE  
PRODUCCIÓN**



**BAJO RENDIMIENTO**



**POCA POSIBILIDAD DE  
MERCADERO**







# ANTECEDENTES

## CAFÉ GRANO DE ORO



En el 2003 la Alcaldía hace una solicitud a la oficina de cooperación técnica y científica de la Embajada Francesa para producir café orgánico.



Envían una misión al Municipio.



Recomiendan la producción de café de alta calidad..



# INICIO CAFÉ GRANO DE ORO



SE INICIA EN LA COSECHA 2004 CON 15  
PRODUCTORES



CULMINAN EL PROGRAMA 6 PRODUCTORES



SE PRODUJERON 30 QQ



SE COMERCIALIZARON EN ABRIL DEL 2005



A PRECIOS DESDE 350.000 A 450.000 BS EL QQ



# COSECHA 2005 - 2006 CAFÉ GRANO DE ORO



SE INCORPORARON 30 PRODUCTORES



CULMINARON EL PROGRAMA 15 PRODUCTORES



SE PRODUJERON 112 QQ



SE COMERCIALIZO A 500.000 Bs. QQ



# ACTUALMENTE CAFÉ GRANO DE ORO



**PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ A PANADERIAS Y CAFETERIAS DE LA ZONA.**



**SE FORMO UNA COOPERATIVA CON 30 PRODUCTORES QUE SE ENCUENTRAN EN EL PROGRAMA.**



**SE SOLICITO EL REGISTRO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CAFÉ GRANO DE ORO BISCUCUY.**



**SE REALIZARON DOS GIRAS TÉCNICAS A PERÚ Y COLOMBIA CON PRODUCTORES PARA CONOCER EXPERIENCIAS EN CALIDAD DE CAFÉ.**



**PROXIMAMENTE SE INAUGURARAN DOS LABORATORIOS DE CALIDAD DE CAFÉ EN BISCUCUY.**



# PROGRAMA GRANO DE ORO



**LOS CAFETALES DEBEN SER DE LA ESPECIE ARÁBICA Y ESTAR BAJO SOMBRA**



**DURANTE LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ GRANO DE ORO LAS INSTALACIONES DEL BENEFICIO DEBEN SER DE USO EXCLUSIVO (NO MEZCLAR LA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL CON LA DE GRANO DE ORO)**



**LOS EQUIPOS (DESPULPADORA, CRIBA, SECADORA) TIENEN QUE ESTAR TOTALMENTE HIGIÉNICOS (LIMPIARLOS BIEN ANTES DEL COMIENZO Y AL FINALIZAR)**



**LOS TANQUES DEBEN SER DE SUPERFICIE LISAS Y TOTALMENTE HIGIÉNICOS (DESINFECTADOS Y LIMPIADOS CON CEPILLO ANTES DEL USO)**



**LOS PATIOS DE SECADO DEBEN SER MUY LIMPIOS, ESTAR LAVADOS Y SIN PRESENCIA DE ANIMALES. PREFERIBLEMENTE USAR MESAS DE SECADO**





# PROGRAMA GRANO DE ORO

## **Cosecha**

Cosecha del segundo pase (no del primero ni del último) y únicamente las cerezas maduras (máximo 5% verdes, verificado por conteo)

## **Selección**

Retirar manualmente los palos, las hojas, las cerezas verdes.

## **Flotación**

En el tanque de recepción poner las cerezas con agua para sacar el flotante, que corresponde a los granos vanos, brocados, dañados



# PROGRAMA GRANO DE ORO

## **Despulpado**

Despulpado el mismo día de la cosecha (tiempo entre cosecha y despulpado menor o igual a 10h).

## **Selección (con criba o manual)**

Se hace inmediatamente después del despulpado y antes de dejar el café en reposo para la fermentación. Retirar el café sin despulpar, mal despulpado y las conchas.

## **Fermentación**

Fermentar el café por el tiempo necesario. Este no debe ser ni menor ni mayor al necesario. Medir el punto final de la fermentación a partir de las 10 hrs, usando su manera habitual (palo, mano). El tiempo de fermentación dependerá de la temperatura ambiental, de la variedad y de las prácticas culturales. En caso de usar desmucilagadora fermentar por 6 horas después del despulpado.



# PROGRAMA GRANO DE ORO

## **Despulpado**

Despulsar el mismo día de la cosecha (tiempo entre cosecha y despulpado menor o igual a 10h).

## **Selección (con criba o manual)**

Se hace inmediatamente después del despulpado y antes de dejar el café en reposo para la fermentación. Retirar el café sin despulsar, mal despulpado y las conchas.

## **Fermentación**

Fermentar el café por el tiempo necesario. Este no debe ser ni menor ni mayor al necesario. Medir el punto final de la fermentación a partir de las 10 hrs, usando su manera habitual (palo, mano). El tiempo de fermentación dependerá de la temperatura ambiental, de la variedad y de las prácticas culturales. En caso de usar desmucilagadora fermentar por 6 horas después del despulpado.



# PROGRAMA GRANO DE ORO

## **Lavado**

Lavar con agua limpia (que sea del consumo humano). Lavar bien el café, tantas veces que lo necesita, para que sea libre de mucílago o baba. A cada lavado, sacar el flotante.

## **Escurrimiento**

Escurrir el café al sol, en patio o mesa de secado para sacar el agua externa (“seco de agua”). En caso de lluvia, usar el presecado mecánico, con temperatura baja (menos de 50°C)



# PROGRAMA GRANO DE ORO

## Secado

Secar el café preferiblemente al sol sobre mesas de secado o patios. En caso de lluvia, combinar sol y secadora (en este orden de preferencia: sol-secadora- sol, secadora-sol, sol-secadora). No aplicar temperatura mayor de 50 °C en la secadora. Secar hasta exactamente 12% de humedad (usar instrumento para verificar.). Estos sitios de secado deben estar libres de sustancias contaminantes como humo, químicos, combustibles, fertilizantes, animales u otros.

## Almacenamiento

El almacenamiento debe ser en pergamino en sacos de fiques. Almacenar por mínimo 2 meses. Este debe estar separado de la cosecha convencional sobre madera y sin contaminantes (humo, combustibles, fertilizantes, vehículos, animales, químicos ú otros)







# LOGROS ALCANZADOS

- Misión de expertos nacionales e internacionales en materia de producción y calidad de café.
- Estudio de la cadena agroproductiva del café realizado por pasante de universidad extranjera.
- Convenios con el instituto nacional de investigaciones agrícola (INIA) para investigación y desarrollo en materia de café.
- Convenios con universidades nacionales e internacionales.





# LOGROS ALCANZADOS



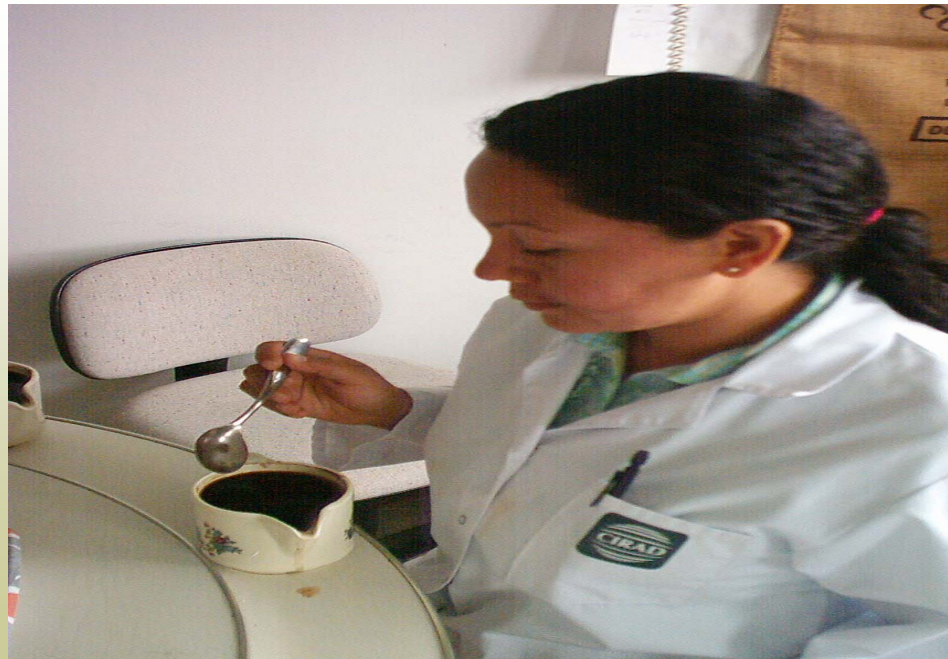
- **Entrenamiento continuo a técnicos y caficultores en el manejo integrado del cultivo de café, la producción de café de calidad.**
- **Dotación de unidades de beneficio ecológico a asociaciones de caficultores.**
- **Financiamiento para el establecimiento, mantenimiento y manejo de plantaciones**
- **Asesoramiento continuo en el manejo de las plantaciones y beneficio de café en función de la calidad**





# LOGROS ALCANZADOS

- Pasantía Sobre calidad, análisis sensorial, torrefacción y conservación del café realizada en el CIRAD Francia
- Perfil sensorial a un grupo de muestras de café de Biscucuy realizado en el CIRAD Francia





# LOGROS ALCANZADOS

- Graduación de caficultores en la producción de café de alta calidad (productores grano de oro).
- Incorporación de un grupo de caficultores del municipio al proyecto: Sistemas de Gestión Agroalimentaria de la Fundación Polar.
- Negociación de un lote de café del Municipio valorizado y pagado como de alta calidad.





# PROXIMAS ACCIONES



■ Gestionar la cooperación del CIRAD y de las instituciones nacionales de investigación para la caracterización del territorio y el producto a proteger. Así como para la definición de los controles de aseguramiento de la calidad, inocuidad y origen del producto.





# PROXIMAS ACCIONES

- Gestionar el financiamiento para la instalación y puesta en funcionamiento del laboratorio de calidad para café.
- Iniciar un proceso de capacitación con los torrefactores locales.
- Iniciar la formación de un grupo de catadores de café del Municipio.
- Realizar Intercambios y/o Capacitación en la producción de cafés especiales con países avanzados en este tema.





# PROXIMAS ACCIONES

- Promocionar el café de Biscucuy en el mercado nacional e internacional.
- Lograr la denominación de origen.
- Gestionar mayor investigación de instituciones nacionales e internacionales en el municipio.





# ANTECEDENTES



- La propuesta de una Denominación de Origen para el café de Biscucuy fue la respuesta de la Cooperación Científica y Técnica de la embajada francesa a la preocupación de los caficultores del municipio Sucre por conservar el ecosistema de esta zona así como del interés de competir con los mejores precios. Esta preocupación fue elevada a través de la Alcaldía del municipio Sucre que inicialmente solicitó asesoría para producir café de calidad y después de la primera misión de un experto del CIRAD-Francia en el año 2003 se hizo mas viable la idea de crear la D.O. Desde entonces se comenzó a recibir asistencia técnica sobre los procedimientos y normas de calidad que se deben seguir y ya Biscucuy produce café de alta calidad cuya base es fundamental para optar por un sello de protección.





# DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Café de Biscucuy

Variedad Arábica.  
Producido de manera familiar con un “saber hacer” tradicional, en altura y bajo sombra en las cuencas de los ríos más importantes del Estado Portuguesa y Barinas. Con características sensoriales ácida y frutada y de tendencia al equilibrio cuerpo-acidez-amargor.





# DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## OBJETIVO

**OTORGAR AL CAFÉ DE BISCUCUY RECONOCIMIENTO Y PROTECCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL BASADOS EN:**

- **LA CALIDAD DEL PRODUCTO**
- **LAS CARACTERÍSTICAS DE LA REGIÓN**
- **LA ACTIVIDAD ECONÓMICA Y CULTURAL DE LA POBLACIÓN.**
- **LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.**
- **LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.**
- **EL DERECHO DEL CONSUMIDOR.**





# BENEFICIOS

- **Mejor Precio.**
- **Fomento de las Inversiones.**
- **Impulso del Turismo agroecológico.**
- **Fama y Reconocimiento.**
- **Impulsar el desarrollo del territorio y la calidad del producto.**





# ESTRATEGIAS

- Gestionar la certificación ante los organismos competentes.
- Caracterizar el territorio a proteger.
- Caracterizar del producto a proteger.
- Fortalecer la cadena agro económica del café en función de un sistema integrado de calidad y competitividad.
- Desarrollar el agroecoturismo.
- Apalancar recursos físicos, técnicos y financieros





# GESTIONAR LA CERTIFICACIÓN ANTE LOS ORGANISMOS COMPETENTES

## ACCIONES

- Revisión del marco legal nacional sobre Denominaciones de Origen
- Solicitud formal de la Denominación de Origen ante el SAPI del Ministerio de Agricultura y tierras.





# CARACTERIZAR EL TERRITORIO A PROTEGER

## ACCIONES

- Delimitar zona de producción
- Describir la zona de producción





# CARACTERIZAR EL PRODUCTO A PROTEGER

## ACCIONES



- Describir el producto.
- Definir variedad a cultivar y condiciones para el cultivo.
- Definir prácticas culturales y técnicas para la cosecha, beneficio, almacenamiento, y comercialización.
- Caracterizar y definir aspectos físicos, químicos microbiológicos y sensoriales del producto.





# FORTALECER LA CADENA AGROPRODUCTIVA DEL CAFÉ

## ACCIONES

- Gestionar e impulsar la investigación en función de las mejoras de los sistemas de producción, beneficio, transformación y comercialización así como en las mejoras de las condiciones de vida de los caficultores.
- Gestionar la capacitación constante del personal técnicos y de los productores.
- Generar programas y proyectos que estimulen la producción de café bajo estándares de calidad.





# FORTALECER LA CADENA AGROPRODUCTIVA DEL CAFÉ

## ACCIONES



- Impulsar la producción de cafés especiales para diferentes nichos de mercado.
- Asistencia técnica constante y oportuna.
- Impulsar la organización y competitividad en la cadena.
- Financiamiento oportuno.
- Promocionar el café a nivel nacional e internacional.





# APALANCAR RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS

## ACCIONES

- Gestionar recursos ante organismos nacionales e internacionales para la consecución de las actividades antes mencionadas





# POR HACER .....

**CREACIÓN DEL REGLAMENTO QUE REGIRA EL CONSEJO REGULADOR, QUE ESTARA INTEGRADO POR PRODUCTORES, PROCESADORES, COMERCIANTES, INVESTIGADORES Y AUTORIDADES, ENTRE OTROS.**

**TIENE COMO MISIÓN: MANTENER, MEJORAR Y DEFENDER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO DENOMINADO, LA ZONA Y TECNOLOGIA DE PRODUCCIÓN, LA POBLACIÓN RELACIONADA CON EL PRODUCTO, ASÍ COMO LA RESPONSABILIDAD DE GARANTIZAR LA CALIDAD DEL MISMO.**









GRACIAS

POR SU ATENCIÓN