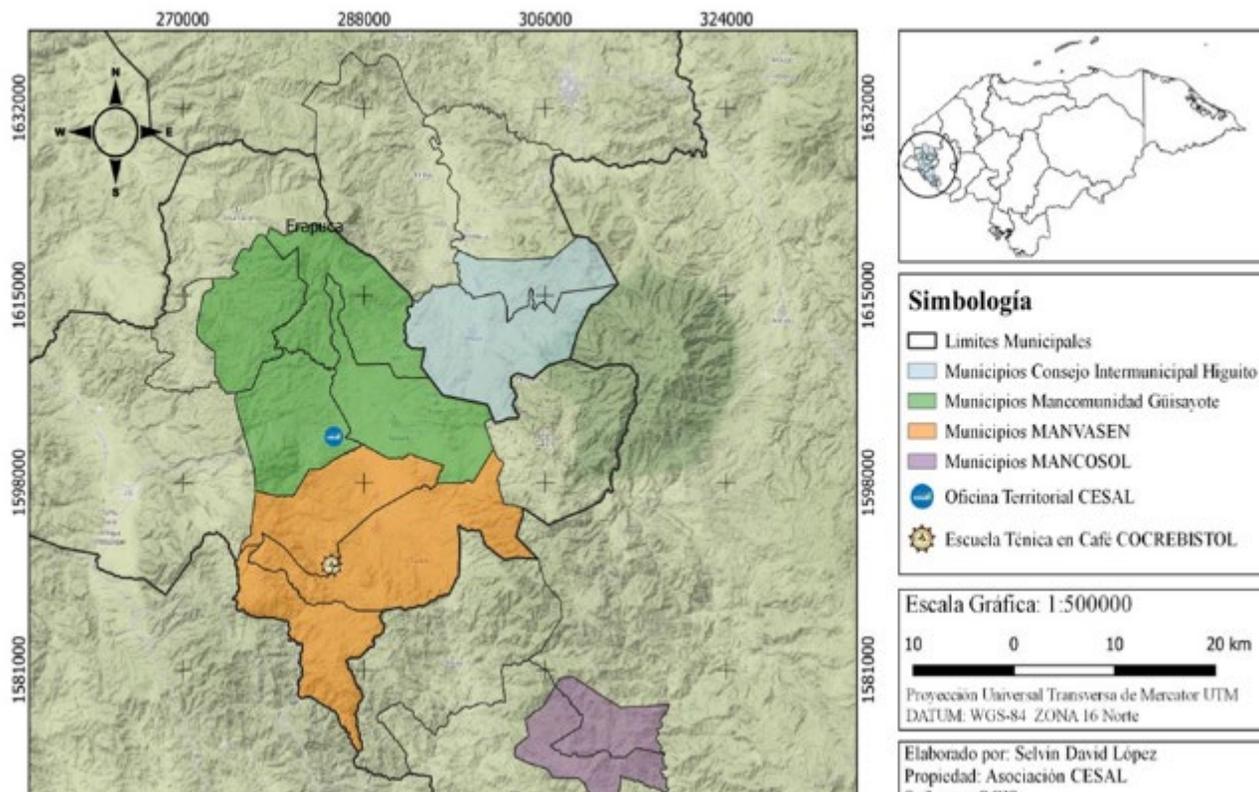


INFORME FINAL TOSTADORES

**PROYECTO:
JÓVENES ESPECIALIZADOS EN CALIDAD DE CAFÉ
/OCCIDENTE DE HONDURAS**



DATOS GENERALES



PAÍS: HONDURAS

MUNICIPIO/ DEPARTAMENTO: SAN FRANCISCO DEL VALLE, OCOTEPEQUE.

ONG QUE EJECUTA: CESAL

CONTRAPARTE LOCAL: AECID, Fundación ETEA, COCREBISTOL

DURACIÓN DEL PROYECTO: Enero- Diciembre del 2022

IMPORTE SUBVENCIONADO: 24,000 €

FECHA DE INFORME: Diciembre 2022.



ANTECEDENTES

El café sigue siendo la primera fuente de divisas por ventas al extranjero del país centroamericano, el mayor exportador del grano de Centroamérica.

El café en la zona es realmente una importante alternativa de generación de ingresos económicos y por ello de sostenimiento de la economía local y familiar.

Es una zona además con excelentes características de altura (1250 a 1650 metros), suelos y humedad para una producción de café de calidad.



Actualmente se están presentando retos como los bajos precios y la poca mano de obra para recolectar el café son los principales desafíos que enfrenta el sector cafetalero del país. Los expertos afirman que la mano de obra «es cada vez menos, lo que de alguna forma tendrá un impacto en algunas regiones del país, por la migración interna que tenemos». «La mano de obra cada año se va disminuyendo la disponibilidad», ya que hay condiciones cada vez más complejas en el aspecto político, económico y social del país, que han agudizado la problemática de la migración y el desplazamiento forzado por violencia, cuya tendencia en vez de disminuir es a un alza sostenida.





ANTECEDENTES

Uno de los retos que tienen es la creación de oportunidades sólidas y eficientes, tanto en recursos económicos como técnicos que a la vez vayan de la mano con el enfoque de derechos para abordar temas que tienen que ver con el acceso a la salud y a la educación de la población.

El proyecto trabajó con jóvenes egresados de proyectos anteriores financiados por Tostadores Reunidos S.A., en los años 2020 y 2021; jóvenes hijos e hijas de productores o jóvenes productores que han participado en procesos de formación básica en Habilidades para la Vida, técnicas en café, además de la especialización en la calidad de café.



Proyecto 2020; Prevención de la migración juvenil mediante el fomento de emprendimientos en café en el occidente de honduras



PROYECTO 2021 "PROYECTO JÓVENES POR LA RESILIENCIA CLIMÁTICA EN LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ EN EL OCCIDENTE DE HONDURAS"

Objetivo General

Impulsar la estrategia de **sostenibilidad de Escuela de Formación Técnica en café** para el funcionamiento adecuado de la formación técnica profesional en Café, como estrategia de **prevención de la migración juvenil en el occidente de HONDURAS.**

Objetivo específico

Continuar con la **formación técnica especializada en Café**, fomentando una **cultura de emprendimiento en jóvenes egresados**, implementar estrategias de sostenibilidad de ETCC.



Resultado 1: DESARROLLO DE OFERTA ACADÉMICA ESPECIALIZADA



BARISMO NIVEL INTERMEDIO



Con el fin de continuar especializando a las y los jóvenes, se implementó curso de "**barismo intermedio**", dirigido a 15 jóvenes (10 mujeres y 5 hombres) a quienes se fortaleció en habilidades avanzadas de un barista. Se incluyeron temas como: calibración del molino manejando variables, preparación de variedad de bebidas con calidad, rapidez y los principios básicos de servicio al cliente; además, del mantenimiento y administración de cafeterías.

CERTIFICACION SCA (Specialty Coffee Association)

Se desarrolló proceso de certificación de Cafés Especiales (Specialty Coffee Association) y barismo básico, en el que participaron 8 jóvenes (7 mujeres y 1 hombre); representantes de siete cooperativas de café. El proceso de certificación se desarrolló en tres días. Durante el día uno se realizó retroalimentación de conceptos básicos de barismo, luego el segundo día se aplicó la primera prueba práctica de "espresso" y "capuchino". Para el tercer día se desarrolló la última prueba escrita en la página oficial de la Asociación de Cafés Especiales (SCA). Se culminó con la aprobación satisfactoria de certificaciones a los baristas, que les permitirá el uso de herramientas educativas y especializadas dentro de la industria de los cafés especiales en diferentes áreas, permitiendo manejar los mismos estándares de calidad entre países productores y consumidores.



Taller de Preparación de Cafés Especiales

Otro taller de capacitación desarrollado fue el de "preparación de cafés especiales", implementado por la empresa Optimum Coffee de El Salvador, con alta experiencia en este tipo de formación. El taller fue atendido por 11 jóvenes (3 mujeres y 9 hombres), representantes de cinco cooperativas de cafés de la zona. Se desarrolló de forma práctica y teórica, con el fin de fortalecer las capacidades de productores y jóvenes para trabajar el valor agregado del café, ofreciendo tazas diferenciadas, con sabores únicos y exóticos y así obtener un mejor precio y mejorar sus ingresos.



Preparación de Cafés Especiales Para la Comercialización a Mercado TAIWAN

Otra capacitación realizada, fue el taller de "preparación de cafés especiales para la comercialización a mercado de Taiwan". El taller se desarrolló en coordinación con la empresa ESTUCAFE, la que tiene conexión directa con el mercado de Taiwan (Justgo Origin). Se logró la participación de 28 jóvenes (19 mujeres y 9 hombres), representantes de 8 cooperativas. El objetivo del taller fue introducir a los participantes en el mundo de la exportación de cafés especiales y los criterios a cumplir, con el fin de motivar a productores en la preparación de micro-lotes de cafés especiales para la comercialización a TAIWAN. Se desarrollaron temas como el análisis físico a llevar a cabo en los cafés especiales, se analizó las evaluaciones físicas como el olor, color y contenido de humedad, densidad en masa y tamaño del café; haciendo uso con nueva tecnología taiwanesa para control de calidad.



Habilidades de Comercialización Café

Se desarrollaron 3 talleres sobre "Habilidades de comercialización de Café" dirigido a 15 (13 mujeres y 4 hombre) jóvenes y productores. Fue facilitado por 3 expertos en comercialización, representantes de diferentes empresas exportadoras. Las y los participantes conocieron las estrategias de comercialización para productores, la dinámica de la bolsa de valores, el mercado internacional, etc. Con la implementación de estos talleres se logrará el crecimiento en la comercialización del café, mejorando con ello los ingresos de socios de las cooperativas de café.





RESULTADO₂: IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD DE ESCUELA TECNICA EN CAFÉ

JÓVENES ESPECIALIZADOS EN CALIDAD DE CAFÉ / OCCIDENTE DE HONDURAS

CONSTRUCCION DE PLAN ESTRATEGICO

De manera complementaria, se desarrollaron de tres talleres para la construcción de Plan Estratégico Institucional de la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL, con el objetivo de organizar y orientar las acciones sean acordes a su misión y asegurar la sostenibilidad de la escuela.

Este plan estratégico tiene una duración de 3 años y su implementación estará a cargo de la Cooperativa COCREBISTOL a través de su oficina de gestión de proyectos. En la construcción del Plan Estratégico involucraron consultores expertos en café, miembros de la junta directiva de COCREBISTOL y jóvenes ex alumnos de la Escuela Técnica, aportando ideas innovadoras y creación de identidad institucional.

Entre las actividades que se desarrollaron: Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA), reflexiones a lo interno y externo, además de la construcción de misión y visión.



PROMOCIÓN DE CALIDAD DE CAFÉ (DIA DE CAMPO)



Con la finalidad de promover el consumo de café de calidad y las actividades de la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL, se desarrolló el evento "días de campo", en el que se ejecutaron diferentes actividades vinculadas al rubro del café, como la competencia de filtrados de café; en la que los expositores fueron jóvenes egresados de la Escuela Técnica.

Estos eventos se dirigieron a 100 personas (58 mujeres y 41 hombres), además, se socializó la propuesta del Programa Formativo de la Escuela para el año 2023.





CELEBRACION DEL DIA DEL CAFÉ

Continuando con el desarrollo del evento "días de campo", se realizó una actividad en conmemoración del "día internacional del café" el 1 de octubre. El evento se implementó en cooperativa COCREBISTOL, socio colaborador del proyecto y contó con la participación de 103 (52 mujeres y 51 hombres) socios productores de la cooperativa COCREBISTOL, procedentes de diferentes zonas de la región cafetalera.

Durante el evento, los productores se dividieron en pequeños grupos que se asignaron a estaciones de trabajo para impartir diferentes temas, enfocados en calidad de café, comercialización y exportación de café.

Además, se invitaron casas distribuidoras de maquinaria para café y mejoras productivas.



SEGUIMIENTOS A EMPRENDIMIENTO

Se brindó asistencia técnica empresarial a 6 emprendimientos, con el objetivo de mejorar la competitividad empresarial. Se logró un mejor desarrollo de las ideas de negocio, fortaleciéndoles en cuanto a la administración empresarial, la formalización legal, la determinación de costos, el manejo de la contabilidad básica de sus ingreso y egresos, el monitoreo de mercado; así mismo el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la resiliencia a las nuevas tendencias del mercado. Estos emprendimientos a la fecha han cumplido un año de operación, alcanzando su punto de equilibrio y están en proceso de constitución formal de su empresa.





LOGROS

JÓVENES ESPECIALIZADOS EN CALIDAD DE CAFÉ / OCCIDENTE DE HONDURAS



CONSOLIDADO DE PARTICIPANTES				
N	FORMACION	M	H	T
1	Barismo Nivel Intermedio	10	5	15
2	Habilidades de Comercializacion	13	4	17
3	Preparacion de cafes especiales para la comercializacion mercado de TAIWAN	19	9	28
4	Certificacion Asociacion de Cafes Especiales (SCA)	7	1	8
5	Preparacion de Cafes Especiales	3	8	11
	TOTAL	52	27	79



FORMACION : 79 jóvenes (52 mujeres y 27 hombres) , representantes de 17 organizaciones; capacitados en barismo intermedio, certificación de cafés especiales, preparación de cafés especiales para la comercialización a Taiwan

EMPREDIMIENTO: Monitoreo y seguimiento a 6 emprendimientos y construcción de planes de negocio, además, la capacitación para mejorar la competitividad empresarial

Involucramiento de 150 socios de las cooperativas COCREBISTOL, COCAMOL, UNIOCASMO Y COCAJUNCAL, PROEXO, COCACENEL; en procesos de capacitación de habilidades de comercialización, control de calidad de café y capacitación en días de campo



Gestión de proyectos con cooperación internacional para la implementación de la sostenibilidad de la Escuela Técnica en CAFÉ

EVENTO DE CLAUSURA 2022

En el marco del proyecto, el ciclo de formación cerró con el evento de clausura de la promoción 2022 "Escuela Técnica en Café COCREBISTOL". Se entregaron reconocimientos a 79 jóvenes (52 mujeres y 27 hombres) que participaron y aprobaron procesos de capacitación (barismo intermedio, habilidades de comercialización y Certificación SCA)

Además, se entregó diplomas de reconocimiento a todos los consultores y facilitadores que colaboraron en el proceso formativo.



HISTORIA DE ÉXITO (TESTIMONIO)



Santa Teresa es una comunidad del municipio de San Francisco del Valle, departamento de Ocotepeque; que se caracteriza por ser una zona agrícola en especial de café. Desde el 2017 soy parte del equipo de la Cooperativa Cafetalera Reservas Biológicas de Santa Teresa Limitada (LTD-COCREBISTOL). Cuando fui contratada por ellos, comencé como asistente en el área de contabilidad. No consumía café, pues no vengo de una familia cafetalera, pero a partir de mi trabajo diario con este grano, fui enamorándome de este mundo del CAFÉ el cual me ha abierto puertas y amistades que son de mucha ayuda en mi vida.



En el 2020 se inauguró la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL-ETCC, donde participamos alrededor de 54 jóvenes de la comunidad y alrededores. Participando en procesos formativos en habilidades para la vida, formación técnica y de la metodología de formación emprendedora "creando nuestro propio negocio", y buscar nuevas estrategias para el desarrollo de la comunidad. Este proceso me permitió optar por una formación de "Catación y Barísmo" y por un capital semilla y **financiamiento** para comprar todo lo que necesitaba, estableciendo mi propia empresa Cafetería GRANISEL el 31 de octubre del 2020, con asesoría durante un año siendo todo un éxito hasta la fecha. En el 2021 continué especializándome en "Barísmo Intermedio", también obtuve la Certificación por la Asociación de Cafés Especiales (SCA) en catación básico. El día de hoy, soy la encargada del área de Control y Calidad de COCREBISTOL, después de haber recibido formaciones de la Escuela Técnica. Mi empresa sigue creciendo y nuestro próximo paso será tener el local propio que es lo que me falta para que sea el éxito total.

Ha sido un camino largo de aprendizaje, pero de esta manera podremos ver oportunidades que otros no ven en nuestras zonas. Agradecida con cada organización que se suma a estos proyectos para que los jóvenes podamos desarrollar nuestras habilidades y formar nuestra empresa.

Gladisel Fuentes

propietaria de Cafetería "GRANISEL"

catadora SCA Sensory y encargada de calidad de café en COCREBISTOL



GRACIAS