

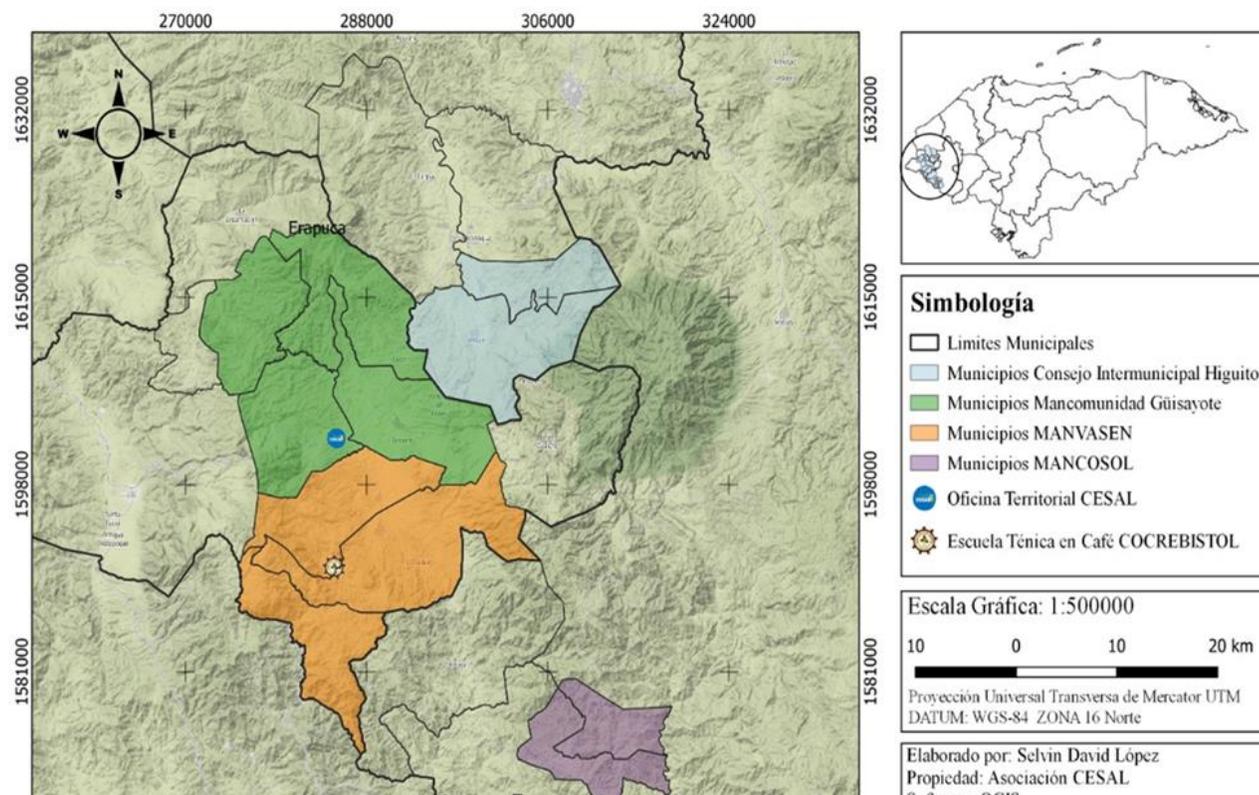
"Proyecto Jóvenes por la resiliencia climática en la producción del café en el Occidente de Honduras"



INFORME FINAL Diciembre 2021

Datos Generales

Área de Intervención



PAÍS: HONDURAS
MUNICIPIO/ DEPARTAMENTO: SAN FRANCISCO DEL VALLE, OCOTEPEQUE.
ONG QUE EJECUTA: CESAL
CONTRAPARTE LOCAL: COCREBISTOL
DURACIÓN DEL PROYECTO: Enero- Diciembre del 2021
IMPORTE SUBVENCIONADO: € 24,000
FECHA DE INFORME: Enero 2022.

Antecedentes



El proyecto se planteó para un grupo meta integrado por jóvenes hijos e hijas de productores y jóvenes productores. Se buscó a través del proyecto el impulso de estrategias para la resiliencia climática y económica relacionadas a la producción y productividad del café, ya que en la zona del occidente de Honduras el café es una importante fuente de generación de ingresos económicos y por ello de sostenimiento de la economía local y familiar.

Todavía en el año 2021 la pandemia covid-19 representó una grave afectación a la oferta y la demanda en el sector cafetero mundial.

Antecedentes



El mayor reto que se presentó en la implementación del proyecto fue la afectación provocada por las tormentas tropical ETA e IOTA en las fincas de café a finales del año 2020, ya que, se registraron pérdidas alrededor de 156.5 mil quintales oro que corresponde al 1.6% de capacidad productiva estimada para la cosecha 2021. Además, se evidenciaron daños colaterales (problemas nutricionales, defoliaciones y presencia de enfermedades) en el cultivo por el exceso de precipitaciones; sumándose a ello la poca disponibilidad de mano de obra para realizar las primeras recolecciones.



El Proyecto

OBJETIVO GENERAL

Incorporar **acciones de adaptación** a la variabilidad climática en fincas de café a fin que **mejoren su productividad y los ingresos** de socios de las cooperativas de café mediante el fortaleciendo de las **capacidades de jóvenes emprendedores**

OBJETIVO ESPECIFICO

Desarrollar capacidades en 100 jóvenes en la cadena de valor del café con énfasis en **adaptación a la variabilidad climática, resiliencia económica, diversificación de fincas y comercialización del café**, y el fortalecimiento a las 4 cooperativas o asociaciones de la zona del valle de Sensenti

RESULTADO 1

Desarrollo de capacidades en adaptación en la variabilidad climática, diversificación de fincas, comercialización de café y transformaciones de mercado para 100 jóvenes

Por medio de procesos de capacitación a jóvenes de primer ingreso 2021 y jóvenes de segundo ingreso así como la promoción 2020 de la Escuela Técnica en Café (COCREBISTOL), se incorporaron acciones de adaptación a la variabilidad climática, diversificación de fincas y crecimiento en la comercialización del café, a fin de mejorar la producción y su productividad.



Manejo de Finca Cafetaleras

Taller de Manejo de Fincas Cafetaleras con el objetivo de desarrollar competencias en los participantes que les habilite a brindar asistencia técnica especializada en la producción de café con prácticas de diversificación de fincas, mantenimiento del cultivo, recolección de los frutos, manejo de esquemas de fertilización adecuados a las necesidades del cultivo, un control de enfermedades y de plagas eficiente y oportuno.



Certificación en Especialización de Manejo de Fincas de Café

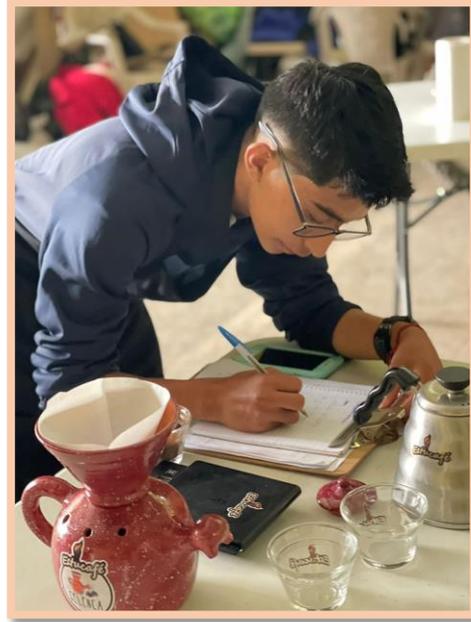
Taller dirigido a jóvenes de segundo ingreso del proyecto Tostadores del año 2020. Este taller permitió desarrollar en los jóvenes capacidades para asistir a las fincas de café en adaptación a la variabilidad ambiental e implementar medidas antes las condiciones climáticas extremas que exceden con mucho de lo normal y su afectación en la producción de café.



Taller de Transformación de Subproductos del Café

Este taller se basó en la capacitación a 8 jóvenes egresados del proyecto tostadores del año 2020, de las áreas de manejo de fincas de café y catación y filtrados nivel básico; para transformar la pulpa de café y subproductos del despulpado (postres a base de harina de pulpa de café). Con ello se ampliaron las oportunidades para la comercialización de café y sub productos.





Especialización Control de Calidad de Café (Catación y Barismo Nivel Básico).

Un curso dirigido a 22 jóvenes para desarrollar capacidades en la evaluación de cafés, desde su calidad general hasta las características individuales (por ejemplo, la acidez o el cuerpo) y las notas de sabor.





BARISMO NIVEL INTERMEDIO.

Este curso fue dirigido a 13 jóvenes (6 mujeres 7 hombre) de segundo ingreso del proyecto Tostadores del año 2020. El nivel de especialización de este taller permitió a los jóvenes el aprendizaje de varias técnicas para la elaboración de bebidas a base de café. La extracción correcta del expresso, la técnica del latte-art con la que dar forma a la espuma superficial; así como las cualidades físicas y químicas de la leche y las diferentes especies de café que existen hoy en día a utilizar en las bebidas frías y calientes.

Taller de Estrategias de Comercialización y Negociaciones de Café



Se desarrollaron tres talleres sobre Habilidades de Comercialización de Café, dirigido a 15 jóvenes de segundo y primer ingreso. En el taller se logró que los participantes establecieran diálogos con los compradores internacionales de café de la Cooperativa COCREBISTOL, permitiéndoles conocer en la práctica los criterios para seleccionar el café a comercializar. Con la implementación de estos talleres se logró contribuir en el crecimiento de la comercialización del café, mejorando los ingresos de socios de las cooperativas de café y el fortalecimiento de las capacidades de jóvenes emprendedores vinculados a las cooperativas o asociaciones (hijos e hijas de productores o jóvenes socios) participantes de la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL.

Elaboración y Financiamiento a Modelos de Negocio

Proceso de capacitación dirigido a 5 jóvenes en iniciativas emprendedoras a través de la metodología CIMAS EMPRENDE, en la que se logró diseñar, planificar e implementar un negocio a partir de una oportunidad. Para ello construyeron modelos de negocios enfocados en miel, café y transformación en subproducto a base de miel y café; los que fueron presentado a defensa ante una terna evaluadora para la selección de la mejor idea de negocio.



Desarrollo de programa de Habilidades Socio Laborales para nuevos jóvenes en la ETCC

Formación en Habilidades para la Vida orientada al emprendimiento de jóvenes de primer ingreso. Esta formación fortaleció las habilidades blandas de los jóvenes y mejoró sus capacidades de cara a nuevas capacitaciones (comercialización de café, manejo de fincas de café, catación y filtrados nivel básico).



CERTIFICACION SCA

Se desarrolló con 4 jóvenes egresados del proyecto tostadores del año 2020. el proceso de Certificación “Specialty Coffee Association” (SCA) Sensory Foundation, en el que se prueban las habilidades sensoriales en la cata de café. Este certificado les acredita como especialistas sensoriales de café con lo que se fortalecen las capacidades en la comercialización de café.



RESULTADO 2

Implementación de las estrategias de adaptación a la variabilidad climática con los productores y cooperativas de café.

Diseño y preparación de parcelas demostrativas para la prácticas de adaptación a la variabilidad climática

Las parcelas demostrativas son áreas de cultivos que se establecen para observar el funcionamiento de nuevas prácticas de producción y sus resultados. Una nueva práctica o tecnología puede tener posibilidad de ser adoptada solamente si ha sido validada localmente y si esta al alcance en este caso de los productores de café.

Se utilizaron como centros de capacitación de campo o para visitas de intercambio, permitiendo a los participantes la observación y experimentación de primera mano sobre los efectos positivos de mejores prácticas en su entorno, documentar las actividades, los costos y algunos indicadores de eficacia específicos (p.ej., control de la broca, retención del suelo o la conservación de la humedad del suelo).





Taller de Tostaduría

Taller en el que se capacitaron 10 jóvenes de segundo ingreso de la Escuela Técnica en Café quienes también formaron parte en la capacitación de Estrategias de Comercialización de Café. Como resultado de esta capacitación se logró la creación de la marca de café empacado de la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL.



RESULTADO 2

Desarrollo de talleres de Adaptación a la Variabilidad Climática para Fincas de café

Jornadas de dos días campo desarrolladas en fincas de café de los socios productores de las cooperativas participantes del proyecto. En estas jornadas participaron 84 socios productores de la cooperativa COCREBISTOL y la Asociación de Productores San Marcos (APROCASAM), en las que los expositores fueron jóvenes integrantes de la escuela técnica en café (ETCC); responsables de socializar temas de la cadena de valor de café. El grupo de productores se subdividieron en estaciones y en esas se compartieron temas diferentes, se demostraron técnicas y se despejaron dudas sobre el manejo agronómico del café, la variabilidad climática y el control de calidad de café.



Fortalecimiento de los Índices de Competitividad Empresarial

Como parte del fortalecimiento de la competitividad empresarial a los emprendimientos que se crearon con el proyecto Tostadores del año 2020 según el plan de fortalecimiento de emprendimiento de CESAL, se realizaron capacitaciones a 9 emprendimientos en temas de registro contable para control de sus ingresos, egresos y utilidades.





POBLACION META ALCANZADA

RESUMEN DE PARTICIPANTES ETCC 2021				
N	FORMACION	M	H	T
1	Manejo de Finca Cafetaleras	7	8	15
2	Catación Barismo Básico	16	8	24
3	Transformación en sub productos de café	8	5	8
4	Formación en Emprendimiento	3	2	5
5	Barismo nivel intermedio	6	8	14
6	Tostaduria de Café	8	3	11
7	Mecánica a beneficiado de café		4	4
8	Certificación en manejo de finca	3	6	9
9	Certificación SCA Sensory	3	1	4
10	Habilidades de Comercialización de café	8	7	15
	Total	62	52	109



LOGROS R1



FORMACION : 109 jóvenes (52 hombre y 62 mujeres) representantes de 17 organizaciones, formados en habilidades para la vida, formación técnica de acciones de adaptación a la variabilidad climática y transformación de café.



EMPLEO: Se identificaron 40 oportunidades de empleo en instituciones vinculadas a la cadena de valor del café a las cuales se vincularon 35 empleos



Infraestructura: Construcción de edificio de aulas para el desarrollo de los cursos en la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL, gestionado por Cooperativa COCREBISTOL con apoyo de CESAL Honduras y otras organizaciones internacionales.





LOGROS R2



EMPREDIMIENTO: Seguimiento a 9 emprendimientos y capacitación a 4 nuevos emprendimientos enfocados en la cadena de valor del café y miel.



Involucramiento de 149 socios de las cooperativas COCREBISTOL, COCAMOL, UNIOCASMO Y COCAJUNCAL receptores de asesoría técnica sobre la competitividad empresarial.



Equipamiento de laboratorio de catación en la Escuela Técnica en Café COCREBISTOL con el objetivo de acondicionar espacios para la realización de evaluaciones de control de calidad de café.



VIDEO TESTIMONIO

Joven: Belkis Mejía
Cursos: Manejo de Finca
Cooperativa: APROCASAM
Lugar: San Marcos,
Ocotepeque

https://youtu.be/eodl0DxUj_c

