

## CALIDAD ANDINA

### Palanca # 3

**Autores:** Karen Maldonado, David Jarrín, Milton Jácome, Cecilia Salazar, Andrés Suárez, Daniel Pérez, José Luis Quiñonez.

#### 1. ¿CUÁL ES LA IDEA?

El proyecto ejecutado por “Calidad Andina” es un anhelo de las personas productoras del café del noroccidente de la provincia de Pichincha que buscan producir de manera correcta, con el cuidado al medio ambiente que represente rentabilidad y mejore la calidad de vida de las personas.

El equipo multidisciplinario de “Calidad Andina” se ha propuesto como objetivo prioritario mejorar los ingresos económicos y la calidad de vida de los productores de café de la provincia de Pichincha. Para conseguirlo se desarrollará un proyecto que mediante capacitaciones, acompañamiento y seguimiento a productores del café **incrementa los estándares de calidad del café producido en esta zona.**

Esta iniciativa incluye como prioritarias las **siguientes acciones:**

- **Desarrollo de talleres de capacitación para los agremiados.** Cada sesión de capacitación estará implementada desde la experiencia empírica de los agremiados hasta llevar a cabo las sesiones vivenciales en campo, estas sesiones les permitirá ejecutar con exactitud los aprendizajes teóricos promocionados por el equipo de “Calidad Andina”. En este detalle es importante mencionar que cada programa de capacitación está compuesto por tres módulos de aprendizaje:

**Módulo 1:** Manejo Agronómico y Cosecha. (5 hrs)

**Módulo 2:** Postcosecha. (6 hrs)

**Módulo 3:** Calidad en la industria. (2 hrs)

- Creación por parte del equipo de “Calidad Andina” de los **canales apropiados** para que los agremiados del café puedan llevar a cabo lo aprendido en los talleres de capacitación en cada uno de sus territorios.
- **Seguimiento y acompañamiento** a los productores en todo el proceso.
- **Establecimiento de convenios, alianzas y acuerdos** con los involucrados de la cadena productiva para generar una relación a largo plazo que permita beneficiar a la industria y los productores del café.
- La generación de valor compartido entre la industria y los productores establecerá un comercio justo para este sector productivo, mejorando la calidad de vida de las comunidades y asociaciones productivas del café.

## 2. ¿QUÉ ERRORES TRATA DE SOLUCIONAR ESTA IDEA?

La calidad del café no cumple con los estándares establecidos por la industria. Se ha identificado que el origen del problema radica en la cosecha y postcosecha del producto. La falta de capacitación de los productores no les permite alcanzar los niveles máximos de calidad que exige la industria.

### Diagnostico:

- Carencia de herramientas para la mejora de las prácticas agrícolas en las etapas de la cosecha y postcosecha.
- Falta de un proceso de co-creación entre la industria y los agremiados productivos del sector.
- Inexistencia de un canal de venta directa entre los productores y la industria.
- Aplicación de conocimientos empíricos en las etapas de cosecha y postcosecha que no permiten mejorar la calidad del café.

### CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTOR DE CAFÉ 2018



## 3. ¿QUIENES SERÁN LOS RESPONSABLES DE GESTIONAR LA IDEA?

- **Equipo responsable** de la guía, acompañamiento, capacitación y seguimiento del proyecto: Karen Maldonado, David Jarrín, Milton Jácome, Cecilia Salazar, Andrés Suárez, Daniel Pérez, José Luis Quiñonez.
- **Beneficiarios:** Asociaciones y agremiados del café del noroccidente de la provincia de Pichincha.

#### 4. ¿QUÉ MECANISMOS DE RENDICION DE CUENTAS O MEDICIONES SE PUEDEN PONER EN MARCHA?

Los informes de gestión, resultados y alcance de objetivos serán realizados en tres etapas:

**Etapas 1:** Levantamiento de información, segmentación de los grupos de trabajo, presentación de plan de capacitación, encuesta de línea base y cronograma de actividades.

**Etapas 2:** Encuesta de satisfacción, registro de actividades realizadas, indicadores de gestión.

**Etapas 3:** Informe de fin de gestión, evidencias en campo, visitas guiadas en territorio, encuesta final, presentación de indicadores de resultados a agremiados y asociados del café.

#### 5. ¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS POTENCIALES DE LA IDEA Y CUÁLES SUS COSTES?

##### 5.1. Beneficios

Los agremiados encontrarán nuevos beneficios de índole económico, organizativo, colaborativo e incluso social. Al ser un programa dirigido a un sector agremiado permitirá que la metodología aplicada tenga un impacto mayor.

- Mejoramiento de la productividad y los estándares de calidad del producto.
- Mayores ingresos económicos para la agremiación de productores del café del noroccidente de la provincia de Pichincha.
- Mejora en las prácticas de producción agrícola en la cosecha y postcosecha del café.
- Creación de la cadena de valor compartido y aprovechamiento del comercio justo entre la industria y los productores del café.

##### 5.2. Costes

- Costes: remuneración del capacitador y manutención cuyo 50% será financiado por la empresa [Café Minerva](#).
- Ingresos: los talleres tendrán un precio de 100 \$ por cada participante.

### 5.3. Riesgos

Cada módulo está pensado en la asequibilidad de los agremiados del sector productivo, pero hemos identificado algunos riesgos que pasamos a mencionar:

- Falta de recursos económicos por parte de los agremiados.
- Problemas asociativos relativos a las estructuras organizativas.
- Que no se aplique lo aprendido en las capacitaciones.

Ante lo mencionado nos anticipamos a los hechos y en nuestro proceso de guía, acompañamiento y seguimiento definimos canales para la solución de estos problemas o posibles riesgos.

## 6. ¿LA IDEA AUMENTARÁ LA INCLUSIÓN ECONÓMICA Y / O MEJORARÁ LA AUTONOMÍA? ¿SI ES ASÍ, CÓMO?

### 1.1. Inclusión Económica

La visibilidad que obtendrán los pequeños productores al ser parte de este proyecto, permitirá conocer el número de beneficiarios de este, contando también que el precio por calidad y alcanzar los estándares del mercado motivará a los productores a capacitarse e implementar los recursos y herramientas obtenidas en este proyecto.

### 1.2. Autonomía

Debido a la asociatividad que realizarán dentro del proyecto los productores podrán medir por si mismos su producción y podrán realizar comparativos entre la fase inicial del proyecto versus la fase del seguimiento.

La posibilidad de expandirnos a otros productos está latente e identificamos otras áreas como: cacao, maíz, patatas y frutas tropicales.

## 7. REFERENCIAS

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca <http://sipa.agricultura.gob.ec/>