

¿COMO INICIA?

La Asociación de pequeños caficultores del Corregimiento de La Marina (**ASOPECAM**), es una organización campesina sin ánimo de lucro creada en 1993 con el apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) con el fin de promover un grupo de familias campesinas dentro del sistema de comercio justo de café bajo el sello Fairtrade. En su primer periodo, la organización fue orientada bajo las directrices institucionales de la FNC generando una fuerte dependencia en los procesos organizativos, de comercialización de café y de representación ante instancias nacionales e internacionales.

En el año 2003 la organización inicia una etapa de fortalecimiento organizativo interno que conduce a definir el cierre de la incidencia de la (FNC) en las decisiones de la organización. Paralelamente, asume la producción agroecológica como una opción para mitigar el impacto negativo que la producción convencional había generado a nivel social, económico, cultural y ambiental. Con estas decisiones se inicia una etapa de transición a nivel organizativo, técnico y comercial que genera empoderamiento y autonomía en la base social de la asociación.

ÁREA DE INFLUENCIA:

Se ubican en el piedemonte de la cordillera central, en el corregimiento de La Marina, municipio de Tuluá, Valle del Cauca. Se encuentran sectorizados en 4 núcleos territoriales (La Iberia, San Lorenzo, Tiboli y La Moralia).



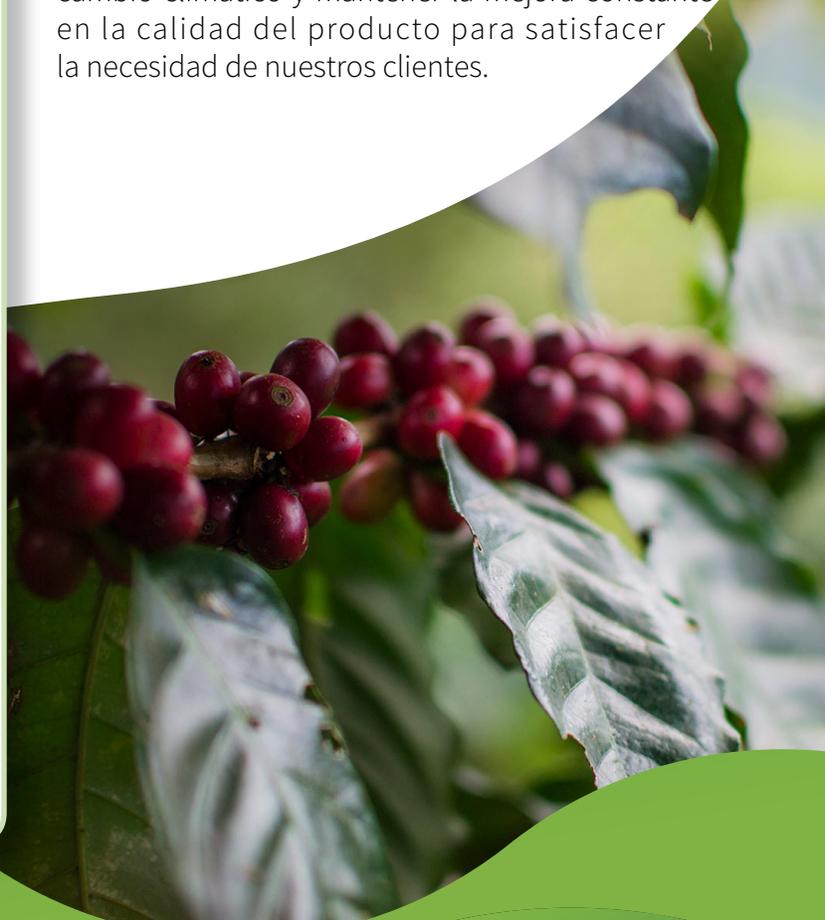
ASOPECAM

MISIÓN:

Nace como un proyecto de vida que busca el fortalecimiento económico y social de la organización contribuyendo al buen vivir de su comunidad. Cuenta con canales de comercialización, bajo los Principios del comercio justo y la economía solidaria. Oferta al mercado nacional e internacional un producto de alta calidad.

VISIÓN:

En el año 2030, ser una marca reconocida a nivel nacional e internacional por su excelente calidad en las diferentes líneas ofertadas al mercado, cuenta con clientes de gran sensibilidad hacia la economía social y solidaria, logrando la sostenibilidad que garantice el buen vivir de nuestra comunidad, Hay gran inversión en el desarrollo de la investigación y la aplicación de tecnologías propias para la resiliencia frente al cambio climático y mantener la mejora constante en la calidad del producto para satisfacer la necesidad de nuestros clientes.





OBJETIVO

Promover en su proceso organizativo, la equidad de género, la producción agroecológica, la conservación del medio ambiente, el intercambio de experiencias y saberes y la participación activa de los jóvenes.

- 
 Desarrollo de pequeñas estrategias para lograr la política ambiental, contenido diferenciador.
- 
 Desarrollo de alianzas institucionales para la investigación biológica.
- 
 Consolidación de un equipo de trabajo mediante la constante formación profesional y el desarrollo personal.
- 
 Implementación y adecuación de infraestructura con materiales de bioconstrucción para el desarrollo de actividades productivas y pedagógicas al interior de la reserva.

EL NEGOCIO

En lo económico la base de los ingresos, la sustenta principalmente la producción, transformación y comercialización de café orgánico para el mercado nacional e internacional como café pergamino seco, café en almendra verde y café tostado en grano y molido en las

líneas: Económica, Clásica, Gourmet y Premium; las cuales se ofrecen bajo la marca Café TINAMÚ que es comercializada en la región.

En lo económico la base de los ingresos, la sustenta principalmente la producción, transformación y comercialización de café orgánico para el mercado nacional e internacional como café pergamino seco, café en almendra verde y café tostado en grano y molido en las líneas: Económica, Clásica, Gourmet y Premium; las cuales se ofrecen bajo la marca Café TINAMÚ que es comercializada en la región.

Respecto al mercado internacional, la asociación cumple con los estándares de calidad exigidos por la certificación de tercera parte (ECOCERT) y que avala la producción orgánica y su comercialización en el mercado Justo (SPP) (SELLO SPG), además de las licencias de exportación para sus distintas líneas de café.



EXPERIENCIA EN PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Para la comercialización del café, es embalado para la entrega a nuestros clientes nacionales e internacionales, donde nos encargamos del proceso de exportación si así lo requieren nuestros clientes.

PROCESO DE PRODUCCIÓN:

ASOPECAM cuenta con un proceso de producción de café orgánico certificado con altos estándares de calidad que comienzan desde la selección y siembra de las semillas, hasta un producto terminado con la marca Tinamú, pasando cada una de las fincas por el cumplimiento de las normas de certificación orgánica por la empresa ECOCERT y la certificación de comercio justo con el sello pequeños productores (SPP).

Se cuenta con el acompañamiento técnico especializado en agro-ecología, realizado por los mismos hijos e hijas de las familias productoras siendo muy importante la trazabilidad del producto en todos los eslabones del proceso. Siembra, cosecha, pos cosecha y transporte hasta la planta de transformación garantizando la calidad orgánica del café.

Ya estando el producto en la sede de ASOPECAM, se procede con la compra y acopio, realizando un análisis en físico y posteriormente un análisis en taza discriminado por calidades.

Luego se almacena el café e en una bodega debidamente adecuada y que cumple con las normas de las certificaciones y el INVIMA. Posterior a este proceso se toman los mejores lotes que son llevados a la planta de torrefacción y empaçado, dependiendo de cada una de nuestras líneas, (Económica, Clásico, Gourmet y Premium), se realiza nueva mente una captación anterior y posteriormente al café tostado, para garantizar así las características de nuestras líneas, en el empaque se especifica cual es el lote del producto el cual es importante para la trazabilidad, día de empaçado y fecha de vencimiento.

MERCADO:

ASOPECAM mantuvo un mercado internacional en el año 2018 con café tostado Premium exportado a Estados Unidos bajo la marca NÍU Orgánico; se encuentran explorando otros mercados en Europa y Sur América.

Se hace parte del emprendimiento colectivo de la tienda especializada de Café GARITTEA, con la Fundación IMCA, la organización ACOC; esta tienda se ubica en las instalaciones de la Universidad Javeriana de Cali.

Adicionalmente, la Asociación cuenta con un mercado agroecológico campesino donde se ofrece a la comunidad de la región otros productos como: yuca, plátano, banano, hortalizas, cúrcuma, miel, chocolate, naranja y otros frutales; además de productos transformados como: pomadas, aceites, champús, cúrcuma en polvo (color), vino de naranja y yogurt. Este mercado facilita la comercialización de productos en fresco y transformados esencialmente producidos por jóvenes y mujeres.

BUENAS PRÁCTICAS Y APORTES A LA CONSERVACIÓN

Promueve diferentes programas técnico - ambientales como la implementación de casetas aboneras las cuales permiten compostar toda la materia prima resultante de las actividades pecuarias, camas lombricomposteras, manejo de cafetales bajo sombrío y coberturas nobles, labranza mínima, siembra de barreras vivas, aislamientos en zonas de amortiguación, adecuación de benéficos húmedos, implementación de pozos sépticos además de la no aplicación de productos de síntesis química dentro de las unidades productivas, todas las actividades y prácticas de mantenimiento y manejo de los cultivos son bajo los criterios de una producción sana libre de agro tóxicos.



LOGROS, IMPACTOS Y LECCIONES APRENDIDAS

Como proceso agroecológico la organización incentiva la implementación de prácticas que promueven la interacción de todos los componentes del sistema finca que le permite al agricultor hacer uso sostenible de los recursos locales mejorando y/o conservando las condiciones ambientales. Como resultado de lo anterior se evidencia un incremento de la biodiversidad facilitando el control natural de insectos y enfermedades, además del incremento de la capacidad de resiliencia de los sistemas productivos.

En el año 2009 obtuvo el premio ambiental “La ruta verde” del Ministerio de Agricultura, en el marco del programa Oportunidades Rurales, por las acciones ambientales desarrolladas dentro de la asociación en pro de la conservación de los recursos naturales del territorio.

En el año 2010 participó en la convocatoria al premio Microempresa Colombia “Gustavo Pulecio Gómez”, en el marco del programa Minicadenas Productivas, liderado por Acción Social de la Presidencia; en éste obtuvo el segundo puesto en la categoría de proyectos productivos.

Trabajo incluyente con mujeres y jóvenes.

PERSPECTIVAS Y RETOS

Nuestras perspectivas son de seguir con un plan de mejoramiento en la calidad de nuestros productos en todo el proceso de producción acopio y torrefacción, para poder brindar a nuestros clientes un café especial de alta calidad. Aumentar nuestra base social para que más familias caficultoras se beneficien de nuestros servicios y de esta manera hacer rentable sus fincas y hacer que perdure la cultura cafetalera, pero con dignidad para nuestras familias asociadas.

LOS RETOS: Mantener una estrategia publicitaria para TINAMÚ, que nos de visibilidad y reconocimiento nacional e internacional como una de las mejores marcas de café especial de Colombia.

Aumentando nuestra base de clientes comprometidos con lo social y ambiental, generando mayores ingresos a nuestras familias. Generar oportunidades para que nuestros jóvenes se queden en el campo y garantizar la permanencia de nuestra cultura campesina cafetalera.

Visibilizar el rol de la mujer campesina en la búsqueda de equidad de género, Posicionar la escuela de cafés especiales de ASOPECAM.

BIBLIOGRAFÍA

Entrevistas telefónicas y comunicación por correo electrónico e información enviada virtualmente.

