



**APO** Colombia  
Agencia  
Presidencial  
de Cooperación  
Internacional  
de Colombia



# FICHA-INFORME OBSERVATORIO



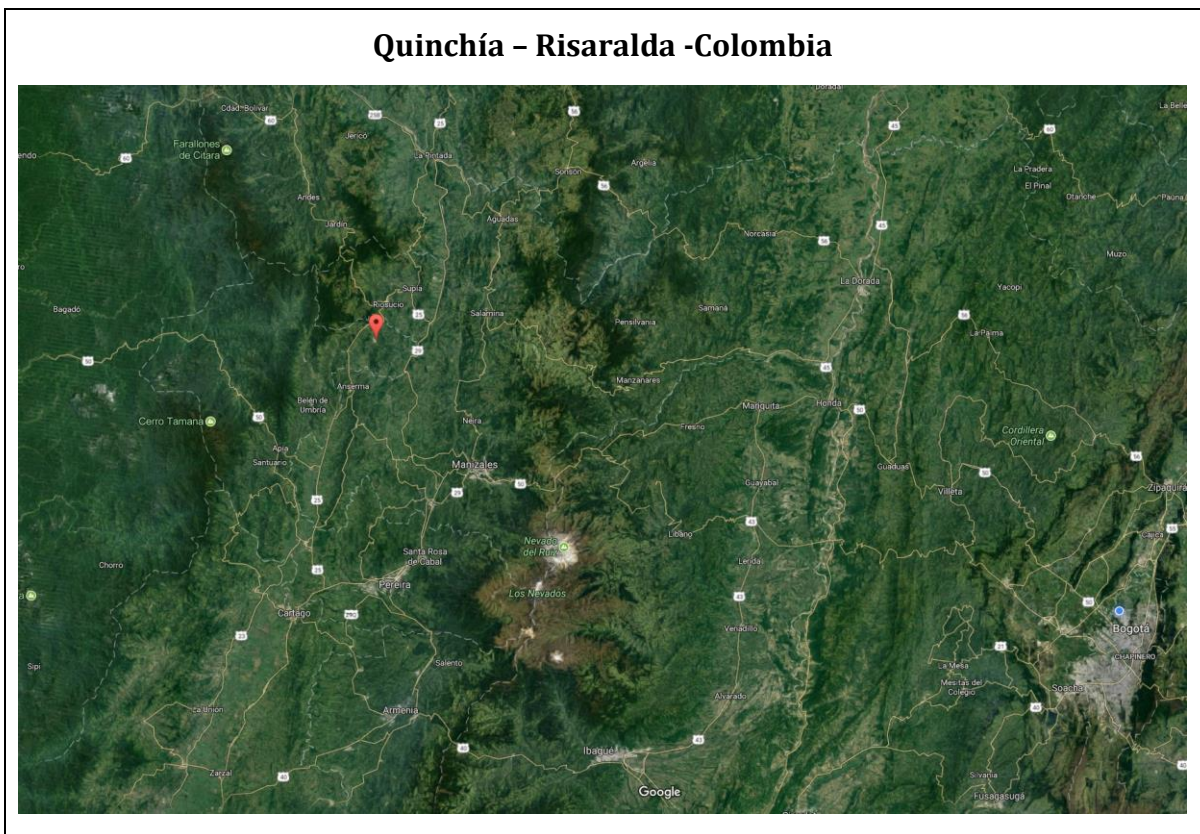
OBSERVACAFÉCAO



# APECAFEQ

## Asociación de Pequeños Productores de Café de Quinchía

### UBICACIÓN



### PEQUEÑA RESEÑA

APECAFEQ es una asociación constituida por 490 productores de los cuales 26 son productores orgánicos, 22 cuentan con certificación orgánica y 4 se encuentran en periodo de transición. Se vende café en verde para exportación a países como Estados Unidos, Canadá y algunos de Europa.



### DATOS DE LA ASOCIACIÓN

1. Razón Social de la empresa	Asociación de pequeños productores de café de Quinchia -APECAFEQ
2. NIT	900129502-6
3. Clasificación según la categorías de Negocios Verdes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bienes y Servicios provenientes de los Recursos Naturales <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agrosistemas sostenibles</li> <li>• Sistemas de Producción Ecológico, Biológico, y Orgánico</li> </ul> </li> </ul>
4. Datos de contacto de la empresa	
Teléfono Contacto	3564134
Dirección	CALLE 7 No 4-09
Ciudad	QUINCHIA
E-mail	apecafeqgerencia@yahoo.es
Página web	N/D
5. Datos de contacto	
Nombres y Apellidos	MARIA DE LOS ANGELES TREJOS
Cédula	25034275
Cargo	Representante Legal
Teléfono fijo	3146932579
Celular	3146932579
E-mail	apecafeqgerencia@yahoo.es
6. Entidades que le han apoyado	Gobernación de Risaralda CARDER SENA DPS
7. Fecha de constitución de la empresa	1994





## DATOS DEL PRODUCTO

- Café especial Villa de los Cerros, el cual cuenta con certificación FAIRTRADE, de las variedades Caturra, Arábigo, Castilla y Colombia.
- Café tostado y molido Villa de los Cerros, vendido en presentaciones de 125, 250, 500 y 1000 gramos para el mercado nacional.
- Café la Cumbre, con un perfil de sabor con acidez media, cuerpo medio y cremoso, sabor dulce pronunciado, con notas de vainilla, caramelo, panela y miel.
- Café de Mujeres, con un perfil de sabor con una acidez media - alta, cuerpo cremoso, sabor dulce pronunciado, con notas frutales cítricas y buen balance.
- Café Orgánico Comercio Justo, la asociación cuenta con 25 productores certificados con el sello orgánico, ellos producen micro lote de café de alta calidad. No emplean productos químicos de síntesis en su producción.

### 8. Breve historia de desarrollo de la idea que permitió constituir la empresa

La Asociación de Pequeños Caficultores de Quinchia (APECAFEQ), fue formada en 1994 cuando los campesinos locales se unieron para ganar mejor acceso al mercado internacional del café y generar mejores condiciones de vida para sus familias. Quinchia está localizada en el centro de la región cafetera de Colombia, con un suelo óptimo para la cosecha de café. Entre su producción, (APECAFEQ) tiene café orgánico de alta calidad, el cual prospera gracias a sus prácticas agrícolas sostenibles que sus miembros realizan.

### 9. Breve reseña del producto

Café pergamino seco o tostado y molido de las variedades Colombia, arábica, caturra y castillo entre otros, cafés que al ser analizados en su esencia natural como físicos y sensoriales, cuentan con un perfil de tasa muy limpio, suave, ácido y muy aromático, con atributos a chocolate y caramelo, el cual comercializan bajo la marca APECAFEQ de Quinchía.

### 10. Potencial del producto

La Asociación de Pequeños Productores de Cafés Especiales del Municipio de Quinchía (APECAFEQ), es un modelo exitoso de emprendimiento; ya que no solo genera renta para las familias asociadas, sino que además tienen un gran compromiso



con el ambiente ya que su producción está catalogada como limpia y tienen responsabilidad social y cultural con la región.

Producto orgánico con certificación Fair Trade.

#### 11. Visión General de los principios de Biocomercio.

1. **Conservación Ambiental:** Hacen uso de bosques protectores de las rondas de quebradas y nacimientos. Técnicas de cultivo orgánicas y labranza mínima.
2. **Uso sostenible de biodiversidad:** Hacen uso de arreglos agroforestales.
3. **Distribución Justa y Equitativa:** Cuentan con certificación en prácticas de comercio justo bajo los criterios de FAIR TRADE
4. **Sostenibilidad socio-económica:** El negocio es rentable y actualmente se encuentran en fase de expansión.
5. **Cumplimiento de la legislación vigente:** Están certificados por la Federación Nacional de Cafeteros, tienen registro Invima y cumplen con toda la cadena de calidad que las ha permitidos llegar a mercados foráneos como Inglaterra y USA.
6. **Cumplimiento de los Derechos Humanos:** No se evidencian contravenciones a los derechos humanos.
7. **Tenencia de la tierra:** La mayoría de los asociados cuentan con escrituras de sus predios.

### DIMENSIÓN SOCIAL – FORTALEZAS ORGANIZACIONALES

#### 12. Perfil de las personas que conforman el equipo de trabajo asociado al producto.

Asociados y asociadas que buscan estar atentos a los cuidados medioambientales, sociales, culturales y económicos de la asociación, conservando la integridad del buen uso de los recursos generados por el comercio justo entre otros, para desarrollar actividades de mejoramiento continuo a corto, mediano y largo plazo.

#### 13. Temas sociales manejados

Tienen como misión el fortalecimiento de la producción y calidad del café, mediante la renovación de los cafetales con el fin de asegurar la certificación y comercialización del café con calidad, bienestar para las familias asociadas, muchas de ellas víctimas de la violencia, desarrollando actividades de mejoramiento continuo y de infraestructura que den bienestar a las familias involucradas, destacando el papel de



la mujer campesina, pionera del trabajo agrario.

La organización tiene programas de capacitación técnica, crédito rotatorio, educación e inversión en capacidad productiva. Cuentan con certificación en comercio justo bajo los criterios de Fair Trade.

#### 14. Evidencias del grado de asociatividad

Son alrededor de 490 asociados de Apecafeq, que buscan crecer en calidad del producto y número de asociados, recibiendo capacitación para la implementación de buenas prácticas agrícolas (BPA), y puntos de control asegurando la calidad del café al 100%. Renovando los cafetales, para tener una caficultura rentable y sostenible, con obtención de mejores ingresos frente a la comercialización, conservación de clientes potenciales y proyectar negocios generadores de valor agregado benéficos a la Asociación y en busca de un mejor futuro para sus hijos y comunidad en general.

### DIMENSIÓN AMBIENTAL

#### 15. Manejo de temas ambientales

Aplican métodos de cultivo orgánico, técnicas de labranza mínima para la preservación del suelo, cultivos mixtos y asociados en sistemas agroforestales. Hacen adecuado manejo de fuentes hídricas, protegiendo los nacimientos y quebradas con áreas de bosque protector y tienen establecidos sistemas sépticos.

#### 16. Nivel de avance frente a la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas-BPA en los productores.

Sus miembros permanecen fieles a su modelo de desarrollo sostenible, siempre promocionando su producción orgánica y cultivo bajo sombra, con certificación de prácticas de comercio justo bajo parámetros de FAIR TRADE desde 1995.



## DIMENSIÓN ECONÓMICA: ASPECTOS FINANCIEROS

<b>17. Información sobre ventas</b>	
Cantidades de ventas mensuales promedio 2015	
Total ventas promedio mensuales del año 2015	
Total ventas promedio mensuales del año 2014	
<b>18. Situación financiera actual de la empresa y el posible apalancamiento para crecer el negocio</b>	
Los ingresos concepto de ventas son suficientes para cubrir los gastos operacionales y generar ganancias, se encuentran en etapa de expansión del negocio. Están renovando los cafetales para aumentar la productividad.	

## PLAN DE MERCADEO

<b>19. Barreras de entrada al mercado que ha tenido que superar o que están por superarse</b>
Les costó tiempo y esfuerzo lograr posicionarse en el mercado por la dificultad para darse a conocer ante los clientes directos.
<b>20. Intercambio de saberes</b>
<b>Generación de Valor a otras organizaciones</b>
Cuentan con laboratorio propio, por lo cual pueden prestar el servicio de análisis de la taza de café a otras organizaciones con el fin de garantizar una taza limpia y con buen perfil.



### **Aprendizajes deseados**

Cuentan con una planta propia de café molido y tostado que incluye laboratorio de análisis y perfilación, la cual ha permitido producir un café con estándares internacionales, siendo este anteriormente uno de sus grandes retos, pero que en la actualidad han logrado superar y con el cual han venido dando valor agregado de acuerdo a las exigencias del mercado. Han tenido la capacidad de amoldarse a las nuevas circunstancias de un mercado altamente competitivo y tener éxito en el posicionamiento de marca.

### **Visibilización**

Cuentan con página web propia a través de la cual están dando a conocer el producto y esperan contactar nuevos compradores. Asimismo, cuentan con fanpage en Facebook a través de la cual dan a conocer su producto a los potenciales consumidores.

### **21. Valores agregados**

#### **Pertenencia a Redes**

No se reporta.

#### **Acciones de fortalecimiento PABE**

##### **Participación en eventos**

Expospeciales, Bogotá, 2016