

El café se pone el traje de la academia



El sector cafetero ha sido por décadas protagonista en la economía de una región que por su tradición se ha identificado para el mundo como el Eje Cafetero. Aquella que le dio renombre a Colombia por poner en la mesa extranjera el Café más suave del Mundo. Hasta el momento esta especie de rubiácea, se ha desarrollado por la sabiduría popular, por los cultivadores que han llevado sus conocimientos de generación en generación. La intervención de la Federación Nacional de Cafeteros se dio inicialmente para atender la comercialización y luego de manera científica a través de Cenicafe, con investigaciones encaminadas a explorar diferentes especies que fueran resistentes a las plagas y que dieran mayor rendimiento en cada cosecha. El componente integral del café no había sido considerado objeto de estudio universitario, es decir que inspirara como programa académico. Es la Universidad Tecnológica de Pereira a partir de las discusiones que se dieron para la creación de la Facultad de Ciencias Agrarias y Agroindustria, la entidad académica que se interesó en abordar el café desde un salón de clases, con un único fin, preparar al ciudadano cafetero para sacarle mayor provecho a una actividad y a un producto que ha generado riqueza y desarrollo social de los territorios donde se cultiva. Desde hace varios meses se adelantan las gestiones ante el Ministerio de Educación Nacional para ofertar un programa de tecnología y una maestría, proceso que culmina con la expedición del registro calificado, que se espera sea antes de terminar el primer semestre del presente año. Jorge Iván Quintero, es el decano de la Facultad de ciencias Agrarias y Agroindustria de la UTP, con él conoceremos algunos detalles de esta nueva oferta académica.

¿En qué momento se piensa en llevar el Café como objeto de estudio académico?

Estamos ubicados en una zona de tradición cafetera, hemos visto que es un sector inexplorado en términos del conocimiento formal, es indudable que hay un gran andamiaje soportado en la cultura que se ha transmitido por generaciones pero no había sido mirado como objeto de estudio en el que se pudiesen exponer formas novedosas para ampliar el espectro de aprovechamiento más allá del café como materia prima. Durante décadas cultivamos café y exportamos café, pero no hacemos transformación, desaprovechando amplias posibilidades de generación de riqueza. Hacemos parte del Paisaje Cultural Cafetero y más allá del tradicional tinto,

el capuchino, el americano, el late o unas galletas, no tenemos otras ofertas con base en el café. Ahora tenemos que ser conscientes que la caficultura está cambiando y que está sometida a graves riesgos. Es hora de buscar otras opciones para que este renglón sea fuerte y se mantenga como uno de los soportes de la economía del país. Esa es la inspiración para llevar al café a nuestras aulas desde la oferta de una Tecnología y a través de una maestría. Hay suficientes estudios científicos que nos soportan el currículum del programa desde lo teórico y la práctica.

¿Cuál es el enfoque del programa de Tecnología?

Bueno se trata de la "Tecnología en Procesos de agregación al Valor del Café", en la que se busca motivar al estudiante a ir más allá de producir y secar el grano, que es lo que hemos hecho hasta el momento. El valor agregado empieza a aparecer desde la tostión de ese grano. Ese valor adicional que genera la transformación no lo ve el campesino, el productor. Esa es nuestra misión, hacer entender que puede haber valor en el mucílago, en la cáscara del café, en nuevas formas de preparación para el campo de la gastronomía. En otros países están deshidratando la cáscara del grano y de allí sacan diversos productos, que pueden ser más rentables, incluso que el grano. También

se extraen antioxidantes y como es rica en contenido cafeínico producen tizanas, por ejemplo. Del mucílago transformado se pueden sacar compuestos nutricionales y texturizantes para la industria de los alimentos. Es muy importante despertar el pensamiento innovador, sobre lo que podemos hacer con el café.

¿Qué se propone en la maestría?

Se trata de la Maestría en Agronegocios del Café, que la trabajamos conjuntamente con las universidades de Caldas y Quindío. Primero debo decir que la discusión sobre ofertar una maestría en este campo, ha sido un proceso complejo y de tiempo. Primero porque debíamos encontrar un punto común entre los productores, los comercializadores y la misma Federación Nacional de Cafeteros, sobre lo que necesitaba el sector. Encontramos que uno de los principales problemas para dinamizar la caficultura era encontrar la forma de hacer de ella un buen negocio para todos, que fuera sustentable con el medio ambiente, que genere mayores dividendos y que mejore las condiciones sociales de los actores del sector. Encontramos entonces que debemos aprender a identificar qué es un buen café, identificar las características que debe tener el café para que me paguen más por ese producto, cómo muevo el café, cómo lo comercializo, dónde están los compradores de café, conocer la normatividad a la hora de exportar etc; es decir todo lo que el cafetero debe conocer para que éste sea realmente un buen negocio. El enfoque va más allá de un concepto científico o técnico, es esa ruta de convertir la caficultura en un verdadero agronegocio, conocer las características de ese nuevo cliente, del nuevo empresario y buscar la manera de adaptar a nuestros campesinos a esos nuevos mercados, a esa nueva demanda. El mercado en este momento es muy definido, la gente ha aprendido a tomar café y demanda ciertos perfiles de taza, entonces es encontrar ese nuevo comprador, es saberle llegar.

La Federación es el principal comercializador del grano ¿cómo ve que la academia entregue herramientas para que hayan más comercializadores?

Es indudable que la Federación tiene un buen negocio y no se verá afectado. Ellos han abandonado su posición radical del pasado y ahora están abiertos a dar apoyo a reco-

nocer las nuevas dinámicas, por ejemplo la de los cafés especiales. Están viendo otras formas de hacer caficultura. En nuestro caso fue bien recibida la idea, incluso participaron en la construcción del programa a través de los comités de cafeteros y eso es positivo para las partes y muy importante para nosotros como academia.

¿Se requiere convencer a la familia cafetera para asumir la transformación del sector?

Si, es la familia cafetera la llamada a que asuma los nuevos retos del sector, con formación, con las herramientas que nos da la academia. Esperamos que nuestros primeros alumnos sean personas que viven la caficultura, creo que son los llamados por el amor que le tienen. Ahora, la construcción de los programas es el resultado del diálogo con el sector, de identificar necesidades y oportunidades para el gremio, eso es muy importante. Estamos convencidos que el conocimiento que hemos acogido para nutrir la oferta académica, abrirá la puerta a la era de los negocios en la caficultura colombiana, que le permita seguir siendo generador de desarrollo económico en la región y transformador del entorno social del país.

La población cafetera se envejeció ¿la oferta académica devolverá el interés por la caficultura?

Es cierto, muchos jóvenes que hacen parte de familias cafeteras no han continuado con la tradición, por muchas razones: Porque no veían otras formas de llevar la caficultura, porque el sector se ha empobrecido, porque no era mostrado como negocio, porque el sector no evolucionaba y se concentraba en una actividad primaria y eso alejó a estas nuevas generaciones que son exigentes a la hora de proyectar sus vidas. Ahora nos corresponde desde la academia demostrar que se puede vivir de la caficultura, con dignidad y con posibilidades de crecimiento económico. Que la caficultura es un buen negocio y que para eso ofreceremos formación. Si desde el sector se les muestra nuevas oportunidades, si ampliamos la oferta de negocios, si generamos riqueza, automáticamente mejoran las condiciones de vida y eso nos permite retener a los jóvenes en el campo, pero con visión, con conocimiento, conectados con el mundo. Incluso se puede pensar en detonar un retorno. Son grandes las expectativas que surgen para el sector caficultor, porque así las cosas, se mueven las fronteras del aprovechamiento hacia la transformación de la materia prima hacia nuevos productos y nuevos negocios.

Colaboración Especial
Javier Ovidio Giraldo Henao.



■ Jorge Iván Quintero Saavedra, es el decano de la Facultad de Ciencias Agrarias y Agroindustria de la UTP.

“Durante décadas cultivamos café y exportamos café, pero no hacemos transformación, desaprovechando amplias posibilidades de generación de riqueza”