Alcaldía municipal
Samaná Caldas
2024-2027

INFORME DE CIERRE DE CONVENIO 23102025-1647

AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA APOYAR LOS PROCESOS DE COSECHA Y POSTCOSECHA DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS DE CAFÉ Y CACAO EN EL MUNICIPIO DE SAMANÁ CALDAS

SECRETARIA DE AGRICULTURA, DESARROLLO RURAL Y MEDIO AMBIENTE

SAMANÁ CALDAS

SAMANÁ- CALDAS

MAYO 2026

INFORME DE ENTREGA DE MATERIALES

1. Proceso de Selección para la adquisición del plástico:

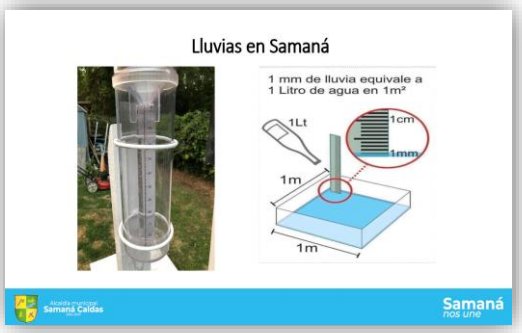
Efectuado el proceso de contratación para la adquisición de plástico tipo invernadero, con las siguientes características: Plástico marquesina calibre 6 (de 1 metros de largo por 6 metro de ancho), se procedió a realizar las entregas a 175 beneficiarios campesinos de Samaná Caldas. Las entregas se realizaron en los cinco corregimientos del municipio y en la cabecera municipal, para veredas cercanas. El convenio estaba estructurado para entregar 1.752 metros lineales de plásticos con las características anotadas con anterioridad. Estos 1.752m cubren la población escogida de 175 beneficiarios.

Se realizó convocatoria abierta para la inscripción de los productore agropecuarios de café y cacao interesados en mejorar la marquesina. A la convocatoria se inscribieron 312 personas. De esta población se seleccionaron 175 beneficiarios priorizando a las víctimas del conflicto armado y las que tuvieran puntajes bajos en el Sisben. Realizada la selección, se presenta en documento Excel anexo a este informe el listado de beneficiarios que recibieron el plástico en el formato de la Gobernación de Caldas. (Archivo Excel: FORMATO BENEFICIARIOS 175.XLX).

2. Capacitación a los 175 beneficiarios en el uso y mantenimiento de marquesinas y aprovechamiento de la luz solar para mejorar la calidad de secado.

Se ha diseñado una capacitación, teniendo en cuenta las variables climatológicas del municipio de Samaná. Se diseñó una temática que fue plasmada en diapositivas para realizar conferencias a los beneficiarios en la cabecera municipal y corregimientos. A continuación, se presentan el contenido de la información de la capacitación. Se hace énfasis en la humedad requerida por los comercializadores para evitar daños biológicos y pérdida de calidad.



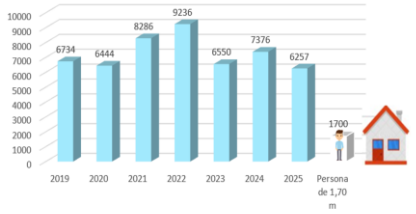


Lluvias en Samaná





LLUVIA en milímetros



NUBOSIDAD



SECADO DEL CAFÉ

1) El flujo de aire es el que seca el grano.

2) El calor del aire acelera el secado.

3) La parábola o curva del secador conserva el calor.

4) No se debe cerrar todo el tiempo la marquesina.



SECADO DEL CAFÉ

5) La capa de granos a secar no debe de ser superior a 1 pulgada.

6) Se debe de voltear permanentemente el café.

7) La marquesina se cierra de noche y cuando llueve.

8) Del 10 al 12% de humedad



Asegurar el plástico con lazos



SECADO DEL CAFÉ

1) Humedad del 7% es la ideal.

2) Proceso físico químico de cambio de color violeta a marrón.

3) Primer día de sol con mucho cuidado, sol en la mañana y en la tarde.

4) No pisos de cemento.

5) Pisos de madera en paseras, casaelbas y camillas.



6) Humedad menor a 9% es la límite de ASOPROASA.

7) Humedad sobre el 9% castiga 1 libra por cada arroba.

8) Humedad de 6,5% a 7,5% bonifica $200 por kilogramo para no asociados. Para asociado bonifica $300 por Kilogramo de grano.



Carrera 9 N° 5-48 - Plaza Principal
Teléfono: 606 865 8281 - Código Postal: 174001
alcaldia@samana-caldas.gov.co
Nit. 890.801.149-5

Contenido de la Capacitación en el uso y mantenimiento de las marquesinas y capacitación en el aprovechamiento de la luz solar para mejorar la calidad del café.

Temas: Uso correcto y mantenimiento del secador y de su plástico. Aprovechamiento de la luz solar para mejorar la calidad del secado de café y cacao.

En la capacitación se presentaron los datos históricos de las precipitaciones en el municipio. Las lluvias superan los 6.000 mm al año, lo cual hace necesario la implementación de infraestructuras de secado y que sean bien manejadas. Se habla de la importancia de la forma parabólica de los secadores para conservar el calor, especialmente en los días poco soleados.

Por el régimen de lluvias, la nubosidad es alta; esta condición hace necesario que los agricultores sepan manejar el secador parabólico. El plástico debe tapar totalmente el área de secado en horas nocturnas o cuando esté lloviendo. En condiciones de pleno sol o con nubosidad, el plástico se debe de levantar en ambos extremos para permitir la circulación de aire tibio que es el que produce el secado. Se recuerda que el flujo de aire tibio es el que produce secado y no el calor sólo.

Se utilizó la metodología de conferencia, usando ayudas audiovisuales de Power Point proyectadas en video beam. Se presentó un modelo de secador parabólico fácil de construir.

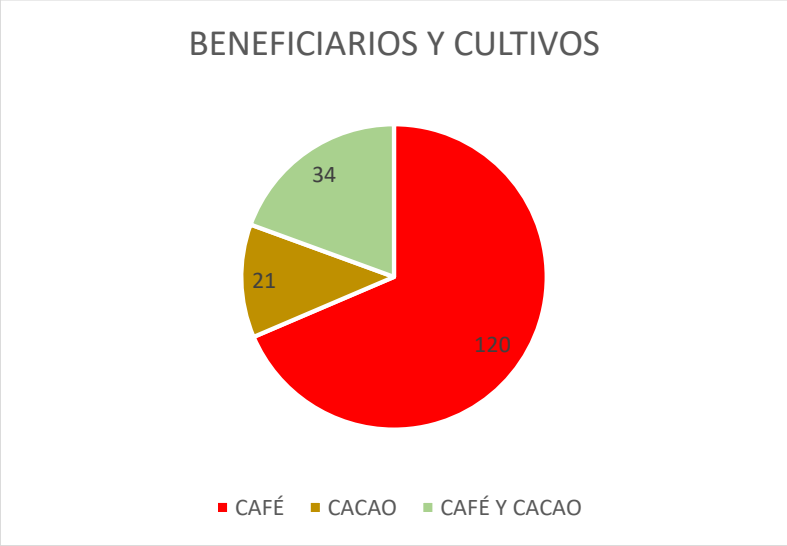
Productores fomentando prácticas de postcosecha sustentables.

En la capacitación presencial realizada a los beneficiarios del proyecto, se le capacitó en el correcto proceso de beneficio del café amigable con el medio ambiente, con la familia campesina y con la rentabilidad del negocio. La postcosecha del café la conforma el despulpado del fruto, la fermentación y el secado. Cada uno de estos procesos requiere de unos cuidados y labores especificas por proceso así:

- Despulpado: Debe de realizarse el mismo día en que se recolecta el fruto. El fruto debe de recolectarse maduro. La despulpadora debe de estar bien calibrada para evitar daños mecánicos. El lavado de la despulpadora se hace diario una vez terminada la jornada de despulpado. La cereza o cascara resultante, se puede compostar y servir de alimento para lombriz roja californiana.
- Fermentación: Es el proceso natural por el cual microorganismos descomponen el mucílago del grano, conocido como la baba del café. Este proceso se hace en seco en tanques; su duración es variable, generalmente dura de 14 a 24 horas. Este proceso termina cuando el mucílago pierde la viscosidad.
- Lavado: Se realiza con agua limpia inmediatamente termina el proceso de fermentación. Se debe ser muy estricto con el uso del agua para evitar contaminación de la misma. El agua debe de recibir un manejo adecuado para no hacer el vertimiento a las fuentes de agua. Las aguas de los primeros lavados se pueden incorporar a la pulpa de café.

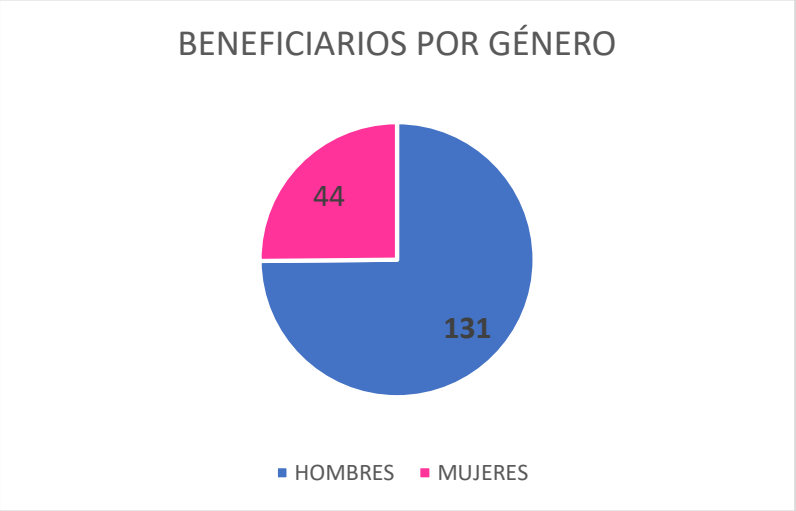
Análisis beneficiarios por cultivo.

De los 175 beneficiarios, 120 son cultivadores de café, 21 cultivadores de cacao y 34 agricultores tienen estos dos cultivos. En La siguiente gráfica se visualiza la información.



Grafica 1. Distribución de los cultivos por usuarios beneficiados.

Análisis beneficiarios por género.
De los beneficiarios seleccionados, 131 son hombres y 44 son mujeres.



Grafica 2. Género de los beneficiarios.

Alcaldía municipal
Samaná Caldas
2024-2027

Evidencias fotográficas de la entrega de plásticos realizada el día 20 de diciembre de 2025 en tarima ubicada afuera de las instalaciones de la Alcaldía de Samaná. Realizaron la entrega el alcalde y los secretarios de despacho.










Carrera 9 N° 5-48 - Plaza Principal
Teléfono: 606 865 8281 - Código Postal: 174001
alcaldia@samana-caldas.gov.co
Nit. 890.801.149-5



Acto Protocolario de entrega de los plásticos, realizado el día 20 de diciembre de 2025.

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=pfbid0jh1dfZETYEPvzeJgbFhWUzSjEVYaYwdGucwJNTCQ8oXo1WNN3xhgqarQFbyn2TChl&id=61555748309874&locale=es_LA




Entregas de plástico en el corregimiento de Florencia




Entrega de pláticos en el corregimiento de Berlín.





Entregas de plásticos cabecera Municipal

BRAYAN CAMILO PALECHOR MOPAN
Secretario de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente de Samaná

Elaboró: Johnny Alexander Díaz Gómez.
Profesional Universitario Grado 4