Centro de Productividad del Tolima

"Solo hay un camino para ser competitivos: la Innovación"

PROYECTO: Fortalecimiento de las capacidades en gestión organizativa y Comercialización de asociaciones agropecuarias lideradas por Mujeres en municipios PDET

Plan de trabajo y Cronograma

Ibagué, octubre de 2026

Centro de Productividad del Tolima

Contenido

1. Objeto General 3

2. Metodología 3

2.1. Alistamiento y contratación del personal para la ejecución del proyecto 3

2.2. Generar capacidades comerciales para acceder a mercados regionales, nacionales o internacionales desde la calidad, el acceso a información y la logística con enfoque de género. 3

2.2.1. Construcción mapa de perfil de taza predial y asociativo 3

2.2.2. Kit de marca (Diseño de logos, códigos de barra y registro de marca). 4

2.2.3. Inscripción de Denominación de Origen, logo de café y/o cacao por asociación 5

2.2.4. Servicio de maquila de café y convenio uso registro INVIMA (trilla, selección, tostión, molienda y empaque). 6

2.2.5. Diseño y dotación de empaques para productos de café y cacao procesados o transformados por cada asociación 6

2.2.6. Diseño de portafolio de productos. 7

2.2.7. Participación en ferias o rueda de negocios locales, regionales o nacionales 8

2.2.8. Asistencia técnica en comercialización 8

2.3. Brindar acompañamiento técnico en BPA y BPM a las productoras en las etapas de postcosecha y selección para la obtención de grano seco de café y cacao, y a las organizaciones para la obtención de productos transformados. 11

2.3.1. Perfil de taza inicial. 11

2.3.2. Capacitación beneficiarios en catación y barismo de café y cacao. 11

2.3.3. Perfil de taza Final 13

2.4. Fortalecer la capacidad de gestión organizativa de las asociaciones en temas administrativos, operativos, logísticos y asociativos con enfoque de género. 14

2.4.1. Acciones de capacitación con enfoque de género basado en el cierre de brechas 14

2.4.2. Estrategias de incidencia en la toma de decisiones. 15

1. Objeto General

Fortalecimiento de las capacidades en gestión organizativa y Comercialización de asociaciones agropecuarias lideradas por Mujeres en municipios PDET "Programas de desarrollo con enfoque Territorial" en la Subregional Sur del Departamento del Tolima, en el Marco del convenio N° 2212 de 2025 entre la Gobernación del Tolima y el Fondo Colombia en Paz y del Proyecto: Innovación y Empoderamiento de las Mujeres en el Departamento del Tolima".

2. Metodología

2.1. Alistamiento y contratación del personal para la ejecución del proyecto

Realizar el proceso de alistamiento, selección, vinculación y contratación del equipo técnico, administrativo y operativo requerido para la ejecución del proyecto, de acuerdo con los perfiles profesionales, la experiencia, las funciones y los tiempos establecidos en la propuesta técnica y financiera. Esta actividad comprende la identificación de necesidades de personal, definición de perfiles y responsabilidades, verificación de requisitos y soportes documentales, selección y formalización contractual del equipo de trabajo. Una vez vinculado el personal, se desarrollará una jornada de inducción y socialización sobre los objetivos, actividades, cronograma, metodología de intervención, responsabilidades y procedimientos de seguimiento y reporte, con el fin de establecer las condiciones necesarias para el inicio de las actividades programadas.

Resultado:

- Un (1) listado consolidado del personal contratado, que incluya nombre, perfil profesional, cargo, funciones asignadas y periodo de vinculación.
- Catorce (14) contratos del personal requerido, debidamente formalizados, con sus respectivos soportes documentales.
- Una (1) jornada de inducción y alistamiento del equipo de trabajo, soportada mediante acta, registro de asistencia y evidencia fotográfica, con participación del 100 % del personal vinculado.

2.2. Generar capacidades comerciales para acceder a mercados regionales, nacionales o internacionales desde la calidad, el acceso a información y la logística con enfoque de género.

2.2.1. Construcción mapa de perfil de taza predial y asociativo

Se elaborarán mapas de perfil sensorial de café y cacao por organización, a partir de análisis físicos y sensoriales. Los resultados se consolidarán en informes técnicos con atributos de aroma, sabor,

acidez, cuerpo, retrogusto y apariencia, acompañados de gráficos de radar para facilitar su comparación.

Esta información servirá para controlar la calidad, desarrollar productos, comunicar requisitos a proveedores y preparar los portafolios, empaques y contenidos comerciales de las asociaciones. Los mapas prediales serán elaborados por los técnicos con apoyo del profesional agrónomo y del ingeniero agroindustrial o de alimentos; los perfiles asociativos estarán a cargo de una empresa especializada.

Resultado:

- Quince (15) documentos con el perfil final asociativo, uno por organización

2.2.2. Kit de marca (Diseño de logos, códigos de barra y registro de marca).

La actividad se realizará con las 15 organizaciones mediante la revisión de sus marcas actuales o propuestas, la consulta de antecedentes marcarios y la preparación y radicación de las solicitudes de registro correspondientes, posteriormente se diseñarán o ajustarán los logos y se gestionarán y verificarán los códigos de barras para 10 presentaciones de producto por organización, con aprobación de los diseños y entrega de los archivos y soportes del proceso.

Con el fin de orientar a las organizaciones en la creación o ajuste de su identidad visual y en los aspectos generales del registro de marca y uso de códigos de barras, se desarrollará un plan de formación virtual de tres horas dirigido a representantes y delegados de las 15 organizaciones beneficiarias.

Plan de Formación:

Bloque	Contenido y metodología
La marca y su importancia comercial	Conceptos básicos de marca, logo e identidad visual, mediante ejemplos y diálogo con los participantes
Diseño y revisión de logos	Características de un logo y su aplicación en productos y empaques, con revisión participativa de ejemplos
Registro de marca	Orientación general sobre antecedentes marcarios, información requerida y etapas del trámite
Códigos de barras	Función comercial y organización de las presentaciones de producto para su gestión
Ejercicio y cierre	Identificación de necesidades por organización, resolución de dudas y acuerdos para el acompañamiento posterior

Resultados:

- Una (1) sesión virtual de 3 horas para las 15 organizaciones
- Quince (15) organizaciones con consulta de antecedentes marcarios documentada.
- Quince (15) expedientes de gestión marcaria con soportes de las solicitudes radicadas, según las marcas definidas por cada organización.

- Quince (15) manuales de identidad gráfica.
- Ciento cincuenta (150) presentaciones de producto con código de barras asignado y verificado, 10 por organización.
- Quince (15) actas de entrega con archivos gráficos, relación de códigos y soportes de gestión marcaria.

2.2.3. Inscripción de Denominación de Origen, logo de café y/o cacao por asociación

La actividad iniciará con la implementación de un plan de formación virtual de cuatro horas para las 15 organizaciones, con contenidos diferenciados para café y cacao sobre denominaciones de origen, indicaciones geográficas, signos distintivos y procedimientos aplicables, posteriormente se desarrollará el acompañamiento individual mediante la revisión documental, el diagnóstico de requisitos y la elaboración de una línea base y un plan de fortalecimiento por organización, finalmente se organizarán los expedientes y se acompañará la radicación de las solicitudes que cuenten con los requisitos completos.

Para las organizaciones cafeteras se orientará la gestión hacia el uso de la denominación de origen existente, según el procedimiento aplicable ante FNC y CAFECERT, mientras que para las cacaoteras se desarrollará el módulo de formación y la articulación con Fedecacao, definiendo una hoja de ruta para futuros reconocimientos de origen, la gestión de registro de logos ante la SIC se coordinará con la actividad de antecedentes marcarios para evitar duplicar trámites y productos.

Plan de Formación:

Bloque	Contenido y metodología
Conceptos y alcance	Explicación de las diferencias entre marca, logo, denominación de origen, indicación geográfica y certificación, con ejemplos de café y cacao y un ejercicio de identificación de las figuras aplicables a la organización
Entidades y procedimientos	Presentación de las funciones de las entidades involucradas y de las etapas de consulta, solicitud, evaluación y autorización, mediante un mapa de trámites por cadena productiva
Contenido diferenciado por cadena	**Café:** revisión de la ruta para solicitar el uso de una denominación de origen existente, requisitos técnicos, origen del producto, trazabilidad y documentación requerida **Cacao:** revisión de signos distintivos aplicables, documentación del origen y características del producto, articulación con Fedecacao y ruta para explorar futuros reconocimientos de origen
Pausa	Descanso
Diagnóstico documental	Aplicación guiada de una lista de verificación de documentos organizativos, producto, origen, procesos, trazabilidad y marca, identificando requisitos cumplidos y pendientes
Plan de fortalecimiento	Ejercicio participativo para priorizar requisitos pendientes y definir acciones, responsables y plazos, como base del plan de fortalecimiento y la hoja de ruta
Evaluación y cierre	Evaluación breve del aprendizaje, resolución de dudas y definición de compromisos para el acompañamiento posterior

Resultados:

- Una (1) sesión virtual de 4 horas para las 15 organizaciones.
- Quince (15) organizaciones capacitadas, con registro de asistencia.

- Quince (15) listas de verificación y líneas base preliminares.
- Quince (15) planes preliminares de fortalecimiento y hojas de ruta.
- Quince (15) registros de evaluación y compromisos.
- Radicación ante CAFECERT y FEDECACAO de las solicitudes que cuenten con los requisitos completos.

2.2.4. Servicio de maquila de café y convenio uso registro INVIMA (trilla, selección, tostión, molienda y empaque).

La actividad se desarrollará mediante la contratación de una empresa procesadora, según los servicios requeridos para café y cacao, iniciando con la identificación de productos, cantidades y presupuesto disponible para cada una de las 15 organizaciones, posteriormente se verificarán las condiciones técnicas y sanitarias del prestador y la documentación aplicable a los productos que se comercializarán bajo las marcas de las asociaciones.

Se formalizará la relación con cada organización mediante un contrato o acuerdo que establezca servicios, especificaciones de calidad, tarifas, cantidades estimadas, entregas, transporte, pagos, uso autorizado de la marca, responsabilidades, solución de controversias y condiciones de terminación, después se programará la transformación por lotes y se registrarán las cantidades recibidas, los rendimientos, las pérdidas, el producto terminado y el saldo presupuestal, hasta ejecutar los recursos asignados dentro del plazo contractual.

La empresa contratada verificará la ruta sanitaria de los productos de las 15 organizaciones y gestionará, según corresponda, la inclusión de sus marcas y presentaciones en una autorización sanitaria vigente.

Resultados

- Quince (15) contratos o acuerdos formalizados con las organizaciones.
- Quince (15) amparos de marca ante el INVIMA.
- Quince (15) informes de cierre con balance de transformación y actas de recibo a satisfacción.

2.2.5. Diseño y dotación de empaques para productos de café y cacao procesados o transformados por cada asociación

La actividad iniciará con la evaluación de los empaques existentes y la definición del producto, tamaño, material, estilo y presentación requeridos por cada una de las 15 organizaciones, de acuerdo con el presupuesto asignado.

Posteriormente se elaborarán o ajustarán los diseños, incorporando la identidad gráfica, el código de barras, la información del producto, las instrucciones de preparación y los datos comerciales, junto con la información obligatoria de etiquetado aplicable a cada producto, los sellos de denominación de origen se incluirán únicamente cuando exista autorización de uso.

Antes de la impresión se realizará la revisión técnica del material y del etiquetado, se validará un prototipo y se obtendrá la aprobación de cada organización, finalmente se gestionará la dotación de empaques para cada organización.

Resultados

- Quince (15) evaluaciones de empaques existentes.
- Quince (15) propuestas de diseño con sus respectivos artes por presentación validados y aprobados por las organizaciones

2.2.6. Diseño de portafolio de productos.

La actividad iniciará con la recopilación de información de los productos de las 15 organizaciones, incluyendo características, presentaciones, fotografías, precios, capacidad de suministro y datos de contacto, con estos insumos se diseñará y validará un portafolio comercial por organización, en formato digital para su envío a compradores y consulta durante la feria.

Posteriormente se desarrollará un módulo virtual de cuatro horas para preparar la participación comercial, seguido de acompañamiento para ajustar la oferta, identificar compradores, agendar reuniones y realizar seguimiento a los contactos y posibles acuerdos.

Plan de Formación

Bloque	Contenido y metodología
Objetivos y compradores	Definición de los objetivos de participación e identificación de compradores según producto, canal y capacidad de suministro, mediante un ejercicio por organización
Portafolio y oferta comercial	Revisión guiada del portafolio, presentaciones, precios, pedido mínimo, disponibilidad, tiempos de entrega y condiciones de pago, identificando ajustes antes de la feria
Presentación del producto	Preparación y práctica de una presentación comercial de dos minutos, con explicación del producto, atributos comprobados y propuesta para el comprador
Pausa	Descanso
Negociación y reuniones comerciales	Simulación de una reunión breve para explorar necesidades, responder objeciones y negociar cantidades, precios, entregas y pagos, registrando compromisos sin exceder la capacidad de la organización
Herramientas digitales	Ejercicio de envío del portafolio por WhatsApp Business o correo, uso de códigos QR y preparación de publicaciones en redes sociales antes, durante y después de la feria
Agenda y seguimiento	Elaboración de una agenda de contactos y aplicación de un formato para registrar interés, compromisos, responsable y fecha del siguiente contacto
Evaluación y cierre	Verificación de la preparación comercial y definición de pendientes por organización

Resultados

- Una (1) sesión virtual de 4 horas para las 15 organizaciones.
- Quince (15) portafolios digitales diseñados y aprobados.
- Quince (15) organizaciones participantes en la formación, con asistencia y evaluación registradas.

2.2.7. Participación en ferias o rueda de negocios locales, regionales o nacionales

La actividad se desarrollará mediante la preparación, participación y seguimiento de las 15 organizaciones en una feria o rueda de negocios, seleccionada de acuerdo con los productos disponibles, el perfil de los compradores y el presupuesto del proyecto.

Antes del evento: se definirán los objetivos comerciales de cada organización, se coordinarán inscripción, transporte, montaje y disponibilidad de productos, se prepararán el stand, los portafolios, las muestras y los materiales promocionales, esta etapa se apoyará en el módulo de formación comercial y en la identificación de compradores para gestionar reuniones previamente agendadas.

Durante el evento: se acompañará a las organizaciones en la presentación de sus productos, degustaciones y reuniones comerciales, comunicando atributos comprobados, origen, procesos y condiciones de venta, cada organización registrará los contactos, intereses de compra, cotizaciones solicitadas, ventas y compromisos adquiridos.

Después del evento: se realizará seguimiento a los contactos para enviar información, presentar cotizaciones y verificar avances en las negociaciones, finalmente se consolidará un informe que compare los objetivos previstos con los resultados obtenidos y registre las acciones comerciales pendientes.

Resultados

- Una (1) Participación en feria o rueda de negocios.
- Quince (15) organizaciones participantes, con soportes de asistencia.
- Quince (15) bases consolidadas de contactos, identificados por organización.
- Un (1) informe consolidado de participación y seguimiento comercial.

2.2.8. Asistencia técnica en comercialización

La actividad se realizará mediante talleres participativos de cuatro horas por organización, dirigidos a máximo cinco delegados, iniciando con la identificación de sus necesidades y la preparación de contenidos, materiales y ejercicios relacionados con su operación, durante cada sesión se combinarán

explicaciones breves, análisis de casos y prácticas guiadas, al finalizar se verificará el aprendizaje y se acordarán acciones para aplicar lo trabajado.

Distribución de las capacitaciones a los centros de acopio

Visita / taller	Temática	Cantidad de organizaciones	Profesional responsable	Soportes de verificación
1	Diagnóstico del centro de acopio para determinar plan de acción y mejora	15	Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria, o profesiones afines o equivalentes en experiencia demostrable en transformación agroindustrial de café y/o cacao.	Plan de acción y mejora a los centros de acopio Listado de asistencia. Informe de Actividad. Registro fotográfico
2	Programa de uso y manejo de equipos y maquinaria industrial: calibración y mantenimiento para los equipos existentes y la trilladora (cuando se dote a las organizaciones)	15	Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria, o profesiones afines o equivalentes en experiencia demostrable en transformación agroindustrial de café y/o cacao.	Protocolo Listado de asistencia. Informe de Actividad. Registro fotográfico
3	Control de la producción para café y cacao tanto de grano seco como productos transformados	15	Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria, o profesiones afines o equivalentes en experiencia demostrable en transformación agroindustrial de café y/o cacao.	Protocolo Listado de asistencia. Informe de Actividad. Registro fotográfico
4	Uso eficiente de la energía para el desarrollo industrial del centro de acopio	15	Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria, o profesiones afines o equivalentes en experiencia demostrable en transformación agroindustrial de café y/o cacao.	Protocolo Listado de asistencia. Informe de Actividad. Registro fotográfico
5	Evaluación de proveeduría de materias primas	15	Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria, o profesiones afines o equivalentes en experiencia demostrable en transformación agroindustrial de café y/o cacao.	Protocolo Listado de asistencia. Informe de Actividad. Registro fotográfico
6	Identificación de maquinaría específica para café tostado y molido; y de chocolatería fina	15	Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agropecuaria, o profesiones afines o equivalentes en experiencia demostrable en transformación agroindustrial de café y/o cacao.	Protocolo Listado de asistencia. Informe de Actividad. Registro fotográfico

Contenidos temáticos de las capacitaciones comerciales

Visita / taller	Temática	Contenido/temática	Cantidad de organizaciones	Responsable	Soportes de verificación
1	Fortalecer las capacidades comerciales y de mercadeo de las organizaciones	Realización de taller de intercambio de experiencias en temas de mercado regional, nacional e internacional - Identificación de la oferta y demanda Internacional y sus herramientas y exigencias de exportación. - Identificación y aprovechamiento de estacionalidades y temporadas especiales. Materiales a utilizar: papelería, salón con equipos audiovisuales, refrigerio y almuerzo	15	Profesional en Administración de Empresas, Negocios Internacionales, Mercadeo, Economía, Ingeniería Industrial, áreas Administrativas o afines o equivalentes en experiencia demostrable con experiencia en comercialización agropecuaria, negociación, acceso a mercados y fortalecimiento empresarial.	Listados de asistencia, protocolo del taller (documento de estudio), registro fotográfico.

2		Taller de nociones básicas del café y cacao: - Tipos de cafés y cacaos - Atributos físicos y sensoriales del café y del cacao. - Identificación de atributos - Mercados del café y del cacao - Identificar los requisitos de compradores de café y cacao.	15	Profesional en Administración de Empresas, Negocios Internacionales, Mercadeo, Economía, Ingeniería Industrial, áreas Administrativas o afines o equivalentes en experiencia demostrable con experiencia en comercialización agropecuaria, negociación, acceso a mercados y fortalecimiento empresarial.	Listados de asistencia, protocolo del taller (documento de estudio), registro fotográfico.
3		Taller de precios del café y del cacao: - Comportamiento de los precios del café y del cacao - Diferenciación de precios para el café y el cacao especiales.	15	Profesional en Administración de Empresas, Negocios Internacionales, Mercadeo, Economía, Ingeniería Industrial, áreas Administrativas o afines o equivalentes en experiencia demostrable con experiencia en comercialización agropecuaria, negociación, acceso a mercados y fortalecimiento empresarial.	Listados de asistencia, protocolo del taller (documento de estudio), registro fotográfico.
1	Realización de talleres de formación con énfasis en manejo de redes sociales y redacción	Realización de taller experiencial de negociación y comunicación verbal y no verbal - Técnicas de negociación y comunicación verbal y no verbal. Materiales a utilizar: papelería, salón con equipos audiovisuales, refrigerio y almuerzo.	15	Profesional en Comunicación Social, Periodismo, Diseño Gráfico, Marketing Digital, Ingeniería de Sistemas, profesional en diseño, Publicidad o áreas afines o equivalentes en experiencia demostrable en generación de contenido digital, comercio electrónico y fortalecimiento de organizaciones rurales.	Listados de asistencia, protocolo del taller (documentos de estudio), registro fotográfico
2		Realización de taller experiencial de negociación y comunicación verbal y no verbal. - Fortalecimiento de capacidades de negociación y gestión de nuevos y mejores mercados para la comercialización Materiales a utilizar: papelería, salón con equipos audiovisuales, refrigerio y almuerzo.	15	Profesional en Comunicación Social, Periodismo, Diseño Gráfico, Marketing Digital, Ingeniería de Sistemas, profesional en diseño, Publicidad o áreas afines o equivalentes en experiencia demostrable en generación de contenido digital, comercio electrónico y fortalecimiento de organizaciones rurales.	Listados de asistencia, protocolo del taller (documentos de estudio), registro fotográfico
3		Realización de talleres de formación con énfasis en manejo de redes sociales y redacción 1. Manejo, estrategia y gestión de redes sociales, canales digitales y creación de contenidos. 2. Capacitación en redacción de copys para redes sociales y creación de cuentas en dos redes sociales para almacenar la información y material visual construido.	15	Profesional en Comunicación Social, Periodismo, Diseño Gráfico, Marketing Digital, Ingeniería de Sistemas, profesional en diseño, Publicidad o áreas afines o equivalentes en experiencia demostrable en generación de contenido digital, comercio electrónico y fortalecimiento de organizaciones rurales.	Listados de asistencia, protocolo del taller (documentos de estudio), registro fotográfico.

Resultados

- Quince (15) planes de acción y mejora para los centros de acopio, uno por organización, con acciones priorizadas, responsables y plazos
- Ciento ochenta (180) informes de ejecución de talleres, correspondientes a doce (12) talleres por cada una de las quince (15) organizaciones, con contenidos desarrollados, resultados, listados de asistencia y registro fotográfico
- Doce (12) protocolos metodológicos de taller, uno por cada tema de taller, con objetivos, contenidos, duración, materiales, ejercicios prácticos y criterios de evaluación.

2.3. Brindar acompañamiento técnico en BPA y BPM a las productoras en las etapas de postcosecha y selección para la obtención de grano seco de café y cacao, y a las organizaciones para la obtención de productos transformados.

2.3.1. Perfil de taza inicial.

La actividad iniciará con la selección de 10 muestras por cada una de las 15 organizaciones, para un total de 150 muestras, cada muestra será codificada y contará con información de organización, productor, predio, lote, variedad, fecha y procesamiento, posteriormente se acondicionará y enviará al laboratorio según sus instrucciones de cantidad, empaque y conservación.

El laboratorio realizará la evaluación mediante catadores entrenados y una metodología diferenciada para café y cacao, registrando los atributos sensoriales, defectos y valoración general de cada muestra, los resultados se consolidarán por organización para establecer la línea base, identificar recomendaciones de mejora y permitir la comparación con la evaluación final, conservando criterios de análisis y trazabilidad comparables.

Resultados

- Ciento cincuenta (150) perfiles sensoriales iniciales con metodología, fecha, descripción de atributos y calificación o clasificación según el método utilizado.

2.3.2. Capacitación beneficiarios en catación y barismo de café y cacao.

La actividad se desarrollará mediante dos sesiones presenciales por cada una de las 15 organizaciones, con contenidos diferenciados para café y cacao, abordando formación sensorial básica, identificación de defectos y evaluación de la calidad, con una duración de dos horas por tema y seis horas por organización.

La actividad estará a cargo de una empresa con experiencia en análisis sensorial y personal idóneo para desarrollar dos sesiones presenciales por cada una de las 15 organizaciones, con contenidos diferenciados para café y cacao, abordando formación sensorial básica, identificación de defectos y evaluación de la calidad, con una duración de dos horas por tema y seis horas por organización.

Las sesiones combinarán explicaciones breves, demostraciones y ejercicios prácticos con muestras de distintas calidades, utilizando los resultados de los análisis iniciales para reconocer atributos, interpretar defectos y definir ajustes en los procesos de beneficio, se incluirán prácticas de preparación de café y comunicación de las características del producto para su presentación comercial, cada sesión contará con materiales, equipos y formatos de registro, al finalizar se evaluará el aprendizaje y se documentarán recomendaciones por organización.

Plan de Formación Asociaciones de Café

Taller	Contenidos
Formación Sensorial Básica (2 horas)	• Qué es el análisis sensorial y por qué importa al productor • Diferencia entre café comercial y café de especialidad (criterios SCA) • Formulario SCA Arábica y sus 10 atributos, escala de puntuación, significado de cada rango y rueda de sabores y aromas • Reconocimiento de defectos sensoriales frecuentes en el territorio (fermentado, fenólico, terroso, sucio) • Interpretación del puntaje SCA como herramienta de diagnóstico y su relación con el valor comercial del lote • Construcción del perfil sensorial individual y asociativo como activo estratégico e introducción al modelo SCA Coffee Value Assessmnt (CVA)
Análisis de Defectos Físicos (2 horas)	• Estructura del café pergamino y verde y su relación con la calidad • Tipología de defectos primarios y secundarios, sistema de equivalencia SCA (defectos plenos) y norma 2V2 de la FNC • Cadena causa-efecto: cómo un defecto físico genera un defecto sensorial • Origen de los defectos (agronómico, de beneficio y de almacenamiento) y acciones correctivas • Control de humedad como variable crítica (rango 10.5–12.5 %), uso de determinadores y consecuencias del sobresecado y del secado deficiente • Análisis granulométrico, factor de rendimiento (conversión pergamino seco a excelso), densidad aparente y documentación del análisis físico como herramienta de trazabilidad.
Evaluación y Calidad de Café (2 horas)	• Definición técnica de café de especialidad (ausencia de defectos primarios, puntaje SCA ≥ 80, trazabilidad verificable y consistencia entre lotes) • Factores de origen que determinan el potencial de calidad (altitud, clima, suelo, genética) y variedades botánicas y su influencia en el perfil sensorial • Procesos de beneficio y su impacto (lavado, honey, natural) y fermentaciones controladas con uso de pH • Variables críticas de la postcosecha (recolección, despulpado, fermentación, secado, reposo y almacenamiento) y riesgos del secado deficiente y del sobresecado • Lectura e interpretación del informe físico-sensorial, mejora continua y consistencia entre lotes, y precio basado en calidad como cierre del ciclo evaluación–acción.

Plan de Formación Asociaciones de Cacao

Taller	Contenidos
Formación Sensorial Básica (2 horas)	• Qué es el análisis sensorial del cacao y por qué importa al productor • Diferencia entre cacao corriente y cacao fino de aroma (criterios de calidad y mercados especiales) • Protocolo de catación de licor de cacao y sus atributos (cacao, acidez, amargor, astringencia, notas frutales, florales, a nuez, a madera/especias, dulzor y defectos): escala de intensidad, significado de cada atributo y rueda de sabores del cacao • Reconocimiento de defectos sensoriales frecuentes en el territorio (sobre-fermentado, moho/humedad, ahumado y notas de subfermentación —pizarroso/violeta—) • Interpretación del perfil sensorial como herramienta de diagnóstico y su relación con el valor comercial del lote • Construcción del perfil sensorial individual y asociativo como activo estratégico.
Análisis de Defectos Físicos (2 horas)	• Estructura del grano de cacao (testa, cotiledón y germen) y su relación con la calidad • Grados del cacao según NTC 1252 (Premio, Corriente y Pasilla) y exigencias de los mercados de especialidad • La prueba de corte como herramienta central: grano bien fermentado, parcialmente fermentado, pizarroso/violeta (subfermentado), mohoso, dañado por insectos, germinado y múltiple • Cadena causa-efecto: cómo un defecto físico (mala fermentación o secado) genera un defecto sensorial • Origen de los defectos (agronómico, de fermentación, de secado y de almacenamiento) y acciones correctivas • Control de humedad como variable crítica (rango óptimo ≤ 7 %), uso de determinadores y consecuencias del sobresecado y del secado deficiente • Índice de grano (peso de 100 granos) y porcentaje de impurezas como indicadores de calidad y rendimiento.

Evaluación y Calidad de Café (2 horas)	• Definición técnica de cacao fino de aroma (perfil sensorial diferenciado, ausencia de defectos, fermentación adecuada y trazabilidad verificable) • Factores de origen que determinan el potencial de calidad (altitud, clima y suelo) y material genético (criollo, trinitario y clones regionales y universales) y su influencia en el perfil sensorial • Procesos de fermentación y su impacto (cajones, montón, días de fermentación, volteos y temperatura) • Variables críticas del secado (secado al sol, marquesinas, espesor de capa, tiempo y humedad final) y riesgos del secado deficiente y del sobresecado • Lectura e interpretación del informe físico-sensorial, mejora continua y consistencia entre lotes, y precio basado en calidad como cierre del ciclo evaluación–acción.

Enfoque Metodológico General

El programa se estructura bajo un modelo de formación por competencias con enfoque teórico-práctico progresivo, fundamentado en principios de aprendizaje experiencial, estandarización de procesos y transferencia tecnológica aplicada al entorno cafetero del sur del Tolima. Cada módulo construye sobre el anterior, avanzando del concepto a la práctica y de la práctica al criterio técnico autónomo del productor.

- Aprendizaje experiencial con equipamiento real: catación bajo protocolo SCA, análisis físico con instrumentos calibrados (determinador de humedad, cribas, balanzas), y uso de plataforma Tastify para registro y trazabilidad de resultados.
- Grupos de trabajo reducidos (máximo 15 participantes) para garantizar participación, retroalimentación individual y apropiación efectiva del contenido.
- Retroalimentación basada en datos: los resultados del análisis físico-sensorial de muestras iniciales se integran directamente a las sesiones formativas como caso de estudio real del territorio.

Resultados

Quince (15) informes de ejecución de talleres, uno por organización, que incluyan los contenidos desarrollados, resultados y registro fotográfico de las dos (2) sesiones, con un listado de asistencia independiente por cada sesión.

2.3.3. Perfil de taza Final

La actividad estará a cargo de una empresa especializada con personal idóneo, iniciando con la recolección de 150 muestras finales, 10 por cada una de las 15 organizaciones, provenientes de los mismos predios evaluados al inicio del proyecto, cada muestra se identificará con un código vinculado a la línea base y contará con registros del lote, fecha, proceso de beneficio y protocolos aplicados.

Posteriormente se realizará el análisis físico y sensorial con metodología diferenciada para café y cacao, utilizando procedimientos y condiciones comparables con la evaluación inicial, los resultados se contrastarán por predio y organización para cuantificar cambios en atributos, defectos y

calificaciones, documentar su relación con las mejoras implementadas e identificar ajustes pendientes, considerando posibles diferencias de cosecha, madurez, procesamiento y almacenamiento que puedan influir en la comparación.

Resultados

- Ciento cincuenta (150) perfiles sensoriales finales con metodología, fecha, descripción de atributos y calificación o clasificación según el método utilizado.

2.4. Fortalecer la capacidad de gestión organizativa de las asociaciones en temas administrativos, operativos, logísticos y asociativos con enfoque de género.

2.4.1. Acciones de capacitación con enfoque de género basado en el cierre de brechas

La actividad se desarrollará a partir de los resultados del ICO inicial y de los planes de acción de las 15 organizaciones, utilizando las necesidades identificadas para priorizar los contenidos de formación y acompañamiento en capacidades legales, administrativas, financieras, de relacionamiento, ambientales, de ciclo de proyectos y técnicas

Se realizarán talleres participativos y ejercicios aplicados a la gestión de cada organización, orientados a organizar documentos, definir responsabilidades, utilizar registros administrativos y financieros, identificar aliados y estructurar iniciativas, incorporando la participación de las mujeres en los ejercicios y decisiones, el seguimiento se realizará mediante las evidencias de aplicación de las herramientas y el cumplimiento de las acciones programadas, sin aplicar un ICO de salida.

Contenidos temáticos de las capacitaciones de gestión organizativa

Visita / taller	Temática	Contenido/temática	Cantidad de organizaciones	Responsable	Soportes de verificación
1	Capacidades legales	Taller que contempla los siguientes temas: -Creación y actualización de los estatutos y reglamentos de la organización comunitaria. -Funcionamiento de la Junta Directiva u Órgano de Administración. Cumplimiento de las normas fiscales y tributarias. Cumplimiento de requisitos de contratación	15 (5 personas por organización)	Profesional sociólogo, trabajador social, economista, administrador de empresas	Listados de asistencia, protocolo del taller (documento de estudio), registro fotográfico.
2	Capacidades administrativas	Taller que contempla los siguientes temas: -Desarrollo organizacional. Gestión administrativa Elaboración y custodia de libros de asociados, archivo y actas. - Gestión del talento humano	15 (5 personas por organización)	Profesional sociólogo, trabajador social, economista, administrador de empresas	Listados de asistencia, protocolo del taller (documento de estudio), registro fotográfico.

Resultados

- Treinta (30) informes de ejecución de talleres, correspondientes a dos (2) talleres por cada una de las 15 organizaciones, con contenidos desarrollados, resultados, listados de asistencia y registro fotográfico
- Dos (2) protocolos metodológicos de taller, uno por cada tema de taller, con objetivos, contenidos, duración, materiales, ejercicios prácticos y criterios de evaluación.

2.4.2. Estrategias de incidencia en la toma de decisiones.

La actividad se desarrollará mediante talleres participativos dirigidos a las organizaciones lideradas por mujeres, tomando como referencia las necesidades identificadas en el ICO inicial, se trabajará en el reconocimiento de problemas que afectan a sus comunidades, el análisis de actores y espacios de decisión, la elaboración de propuestas y la preparación de estrategias de diálogo y gestión ante autoridades y posibles aliados

Durante los talleres se utilizarán casos del territorio, mapas de actores y simulaciones de presentación de propuestas, cada organización formulará una ruta de incidencia con un tema priorizado, una solicitud concreta, los actores a quienes se dirigirá, las acciones previstas, las responsables y los plazos

Visita / taller	Temática	Contenido/temática	Cantidad de organizaciones	Responsable	Soportes de verificación
1	Capacidades en la incidencia de la toma de decisiones	Taller que contempla los siguientes temas: Roles y distribución de tareas en el hogar, autonomía económica. Violencias basadas en género, política pública de género, derechos de las mujeres, derechos sexuales y reproductivos.	15 (5 personas por organización)	Profesional sociólogo, trabajador social, economista, administrador de empresas	Listados de asistencia, protocolo del taller (documento de estudio), registro fotográfico.

Resultados

- Quince (15) informes de ejecución de talleres, correspondientes a un (1) talleres por cada una de las 15 organizaciones, con contenidos desarrollados, resultados, listados de asistencia y registro fotográfico
- Un (1) protocolo metodológico de taller, con objetivos, contenidos, duración, materiales, ejercicios prácticos y criterios de evaluación.

3. Cronograma

ACTIVIDAD	META	Cumplimiento Noviembre	Cumplimiento Diciembre	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	SEM 5	SEM 6	SEM 7	SEM 8	SEM 9	SEM 10	SEM 11
Alistamiento y contratación del personal para la ejecución del proyecto	1 proceso de alistamiento	1												
Garantizar la realización de un (1) mapa de perfil de taza predial y asociativo de cada organización, con información detallada sobre las características organolépticas del café y del cacao, determinando inocuidad, calidad física de los granos, con resultados mediante informes, en donde además de lo anterior, se determinen características como: Aroma, sabor, acidez, cuerpo, retrogusto, apariencia, grafico de araña o radar. 5.1.1	15 asociaciones	15												
Garantizar la consulta de antecedentes marcarios, registro de marca, diseño de logos y códigos de barra para diez (10) presentaciones por cada organización beneficiada. 5.1.2	15 asociaciones	3	12											
Garantizar la realización de un diseño e implementación de un módulo de formación, capacitación y asesoría técnico-legal dirigido a las organizaciones de productores beneficiarias, enfocado en normatividad aplicable, denominaciones de origen, indicaciones geográficas y signos distintivos aplicables a la cadena productiva del cacao. 5.1.3 CACAO	2 asociaciones		2											
Realizar acompañamiento integral a las asociaciones de productores de Café beneficiarias en el proceso técnico, administrativo y de auditoría ante el organismo de certificación autorizado (CAFECERT), de la Denominación de Origen Protegida (DOP) "Café Tolima". El contratista será responsable de la formación, valoración del cumplimiento actual de los requisitos, así como el diseño del plan de fortalecimiento, para avanzar hacia el logro de las denominaciones de origen. 5.1.3 CAFÉ	13 asociaciones		13											
Garantizar el amparo de marca bajo notificación sanitaria INVIMA, realizando todos los trámites necesarios para la certificación: presentación de documentación, registro de marca, notificación sanitaria, realizar acompañamiento en la evaluación, etc. 5.1.4	15 asociaciones		15											
Garantizar el diseño y dotación de empaques para productos de café y cacao procesados o transformados para cada asociación, de conformidad con las normas de etiquetado de INVIMA y demás requisitos comerciales, estableciendo en cada empaque ingredientes, información nutricional, peso neto, instrucciones de almacenamiento, datos del fabricante, y cualquier otra información requerida por la legislación colombiana. 5.1.5	15 asociaciones		15											
Garantizar el diseño de portafolio de productos de las organizaciones beneficiarias, para la preparación en participación en ferias, ruedas de negocios, diálogos o contactos con potenciales compradores locales, regionales, nacionales o internacionales, de acuerdo a los productos que se consoliden durante el proceso de fortalecimiento, ofreciendo acompañamiento y asesoría en el uso de la tecnología, redes sociales, marketing digital y búsqueda de posibles alianzas para el desarrollo de estrategias de comercialización. 5.1.7	15 asociaciones	3	12											

Garantizar la participación en una (1) feria o rueda de negocios locales, regionales o nacionales, realizando actividades antes de las ferias: Planificación estratégica - preparación, Preparación del stand, Capacitación y Networking; Durante la feria o rueda de negocios: Presentación profesional, Networking efectivo, Seguimiento y al finalizar las ruedas o ferias realizar un Análisis de resultados para evaluar la participación en la feria, analizando los contactos generados, las ventas realizadas y las oportunidades futuras. 5.1.9	2 participaciones	1	1												
Garantizar asistencia técnica profesional, a través de talleres participativos - aprendizaje experiencial con sesiones con los delegados de cada organización (máximo 5 personas y con una duración de cuatro (4) horas), donde se tendrán materiales y elementos necesarios para el taller y se tendrán unos soportes de verificación de la actividad desarrollada como respaldo a la ejecución; para garantizar el cumplimiento el contratista deberá realizar las actividades de conformidad con los siguientes requerimientos: 5.1.11														
Capacitaciones a los centros de acopio • Taller 1. Diagnóstico del centro de acopio para determinar plan de acción y mejora • Taller 2. Programa de uso y manejo de equipos y maquinaria industrial: calibración y mantenimiento para los equipos existentes y la trilladora (cuando se dote a las organizaciones) • Taller 3. Control de la producción para café y cacao tanto de grano seco como productos transformados • Taller 4. Uso eficiente de la energía para el desarrollo industrial del centro de acopio • Taller 5. Evaluación de proveeduría de materias primas • Taller 6. Identificación de maquinaría específica para café tostado y molido; y de chocolatería fina	15 asociaciones	15													
Asistencia técnica en comercialización: capacitaciones comerciales • Taller 1. Taller de intercambio de experiencias en temas de mercado regional, nacional e internacional • Taller 2. Taller de nociones básicas del café y cacao • Taller 3 de precios del café y del cacao	15 asociaciones	15													
Talleres de formación con énfasis en manejo de redes sociales y redacción • Taller 7. Realización de taller experiencial de negociación y comunicación verbal y no verbal • Taller 8. Realización de taller experiencial de negociación y comunicación verbal y no verbal • Taller 9. Realización de talleres de formación con énfasis en manejo de redes sociales y redacción	15 asociaciones	15													
Garantizar la realización de ciento cincuenta (150) perfiles de taza inicial de café y cacao, (diez por organización) para establecer la calidad del producto, y establecer la línea base, evaluando aspectos como aroma (seco y húmedo), sabor (acidez, dulzor, cuerpo, amargor), retrogusto y balance general. Para el cacao, se consideran atributos como aroma (chocolate, floral, frutal), sabor (intensidad, amargor, acidez, dulzor), textura y aroma persistente. 5.2.6	150 perfiles de taza	150													

Garantizar tres (3) capacitaciones en catación y barismo de café y cacao para asociaciones beneficiarias del proyecto. 5.2.7. sobre: • Capacitación sensorial básica: En esta etapa, se les enseña a los participantes a identificar y describir los diferentes atributos sensoriales del café y el cacao (aroma, sabor, textura, etc.), utilizando una terminología precisa y estandarizada. Se les familiariza con la metodología de cata y se les proporciona práctica con muestras de diferentes calidades. • Capacitación en el análisis de defectos: los participantes aprenderán a identificar y clasificar los diferentes defectos que pueden afectar la calidad del café y el cacao (defectos de aroma, sabor, textura, etc.). Esto les permitirá evaluar la gravedad de los defectos y tomar medidas correctivas. • Capacitación en la evaluación de la calidad: se les enseña a evaluar la calidad general del producto, utilizando escalas de puntuación o sistemas de clasificación. Se les proporciona práctica con muestras de diferentes calidades para que puedan desarrollar su capacidad de juicio.	15 asociaciones	15												
Garantizar la realización de ciento cincuenta (150) perfiles de taza final de café y cacao, (diez por organización) para establecer y evaluar el impacto de los protocolos de cosecha y las mejoras en la calidad del café y del cacao; el perfil de taza deberá comparar los resultados obtenidos con la línea base establecida al inicio del proyecto identificando qué protocolos fueron más exitosos y cuáles requieren ajustes. 5.2.8	150 perfiles de taza		150												
Garantizar dos (2) capacitaciones de gestión organizativa en cada asociación (5 personas por organización); para garantizar el cumplimiento el contratista deberá realizar las actividades de conformidad con los siguientes requerimientos: 5.3.2 • Taller 1. Capacidades legales • Taller 2. Capacidades administrativas	15 asociaciones	15													
Garantizar una (1) capacitación de gestión organizativa en cada asociación (5 personas por organización); para garantizar el cumplimiento el contratista deberá realizar las actividades de conformidad con los siguientes requerimientos: 5.3.4 • Taller de incidencia en la toma de decisiones	15 asociaciones	15													

TERESA SANTOFIMIO VARON

Directora Ejecutiva

Centro de Productividad del Tolima

NIT 809.004.046-1