



**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ DE ALTA CALIDAD
ASOCAFÉ TATAMÁ
NIT. 900,531.115-1**

La Asociación durante el año 2017, participó de los diferentes eventos organizados por entidades, con el fin de promover y de dar a conocer la asociación e incentivar a los productores y fomentar la importancia de estar organizados y trabajar en equipo para un bien común, buscando mejorar la calidad de vida y bienestar de las familias y así vincular los jóvenes a proyectos de desarrollo integral.

Se ha tenido el acompañamiento de un ingeniero agrónomo el cual trabaja con un programa Raíz, aportando beneficios tanto económicos como técnicos para cada uno de los caficultores, tanto socios como comunidad en general, labor realizada finca a finca.

La Asociación hizo presencia en el evento de Expo especiales en la ciudad de Bogotá, con el fin de dar a conocer el producto de café cultivado en el municipio y además por productores de la asociación, dejando en alto no solo a Asocafé Tatamá sino también al toda la comunidad en general, ya que se llevaron muestras de café para ser degustado por todas las personas participes de tan grandioso evento, allí se realizó negociación de lotes de café de algunos caficultores que por su esfuerzo y dedicación sacan una buena taza en su café y por ende merecen obtener mejores precios en el mercado.

Se logró que un grupo de asociados se capacitara durante el año, en las diferentes áreas que tienen que ver con el proceso del café, las cuales tuvieron acompañamiento de SOCODEVI, Catación, Agente comercial y Agente de calidad, este apoyo fue extensivo a la Junta directiva en los diferentes temas tanto administrativos, comerciales y organizacionales, con el fin de hacer una buena gestión durante su periodo.

Un logro adquirido, la marca registrada Perla Dorada y se está en proceso de conseguir para el laboratorio el registro invima y posicionar el café en una tienda de café especial.

La Asociación cuenta con el apoyo de la Gobernación de Risaralda, dio un aporte en máquinas (Tostadora, Trilladora, Molino, sellador de bolsas), con el fin de lograr hacer un proceso completo del café, y lograr un valor agregado al café especial.

Aún se cuenta con el apoyo de la administración municipal, en cuanto a la sede donde actualmente funciona la Asociación en calidad de comodato y manifiesta estar dispuestos en gestionar recursos para poner un punto en el parque donde se pueda ofrecer el café de la organización y a la vez sea el puesto turístico del municipio.

Se realizó en parte la adecuación del laboratorio, para poder dar continuidad con los procesos de catación y seguir formando por medio del SENA u otras entidades, y así promover y apoyar la producción y darle un valor agregado al café especial, hacer que el mismo productor conozca la calidad de su café.

Allí se reciben los visitantes y se les dictan charlas referentes a lo relacionado con el café.