

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL

(UCI)



PLAN ESTRATÉGICO SOSTENIBLE PARA LA MARCA DE CAFÉ

“1835 COFFEE LAB” Y SU CAFETERÍA DE ESPECIALIDAD

EN SANTA CRUZ - GALÁPAGOS

AUTOR: GINO SORRENTINO MASONI

PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO

PARCIAL PARA OPTAR POR EL

TITULO DE MÁSTER GESTION DEL TURISMO SOSTENIBLE

SAN JOSÉ, COSTA RICA

SEPTIEMBRE, 2018

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de Máster en Turismo Sostenible

Dra. Laura Arguedas Ruiz
PROFESOR TUTOR

Ing. Mario Socatelli
LECTOR No.1

Dra. Marcela Carré
LECTOR No.2

Gino Sorrentino Masoni
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

Este Proyecto Final de Graduación lo dedico con todo el amor del mundo a mi esposa Cynthia Jouvin y a mis hijos Martina y Valentín quienes todos los días me llenan de fuerzas para luchar por la consecución de mis objetivos personales y también nuestros objetivos familiares.

Amada Cynthia gracias por tanta paciencia y por tanto amor, durante todo este proyecto, cuando el camino recién iniciaba lleno de ilusiones, cuando el camino se tornó difícil y cansado, y ahora cuando el camino está por terminarse satisfactoriamente, siempre has estado conmigo inyectándome ánimo y buenas energías, por eso y por el desmesurado amor que siento por ti, te dedico y comparto contigo esta inmensa alegría de realizar este Proyecto Final de Graduación que lleva dentro de sí todo el esfuerzo realizado y todos los conocimientos alcanzados junto a ti durante esta etapa de mi vida.

Martina y Valentín, mis preciosos hijos, su afecto y su cariño son los detonantes de mi felicidad, de mi esfuerzo, de mis ganas de buscar lo mejor para ustedes. Fueron mi motivación más grande para transitar y concluir con éxito este proyecto en mi vida.

Para ustedes tres que caminan junto a mí todos los días y a quienes amo con todas las fuerzas de mí ser va dedicado este logro.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo de tesina realizado en la Universidad de la Cooperación Internacional es un esfuerzo en el cual, directa o indirectamente participaron distintas personas opinando, corrigiendo, dando ánimo y acompañando en los momentos de felicidad y en los momentos de dificultades.

En primer lugar, doy gracias a Dios por haberme dado la fuerza de voluntad para superar este nuevo reto en mi vida, a mi esposa Cynthia y los diamantes de mi vida Valentín y Martina mis hijos. A mi tutora de tesis, Dra. Laura Arguedas Ruiz por su esfuerzo y dedicación, quien, con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en mí que pueda terminar mis estudios con éxito. También me gustaría agradecer a todos mis profesores en particular a mi primer docente Ieoshua Levi que en el comienzo me motivó a superar los primeros eslabones de la Maestría y a todos lo de más que durante toda mi carrera profesional han aportado con un granito de arena a mi formación.

Un gracias a mis colaboradores de trabajo que durante el día a día han soportado mi presencia - ausencia en mis labores diarias debido al tiempo dedicado a la Maestría.

Mis agradecimientos sinceros a mis compañeros de estudios Enrique, Carmen, Helida, Jimena, Sonia, Ale, Blanca, Yurlandy y Emmanuelle que han contribuido a mi crecimiento profesional y personal relacionado a la sostenibilidad y vida personal.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional a las que me encantaría agradecerles su amistad, consejos, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles de mi vida.

Un especial agradecimiento a mi Mamá Filomena y mi Papi Ciro, muy lejos, pero presentes en mis logros diarios y futuros, a ustedes más que gracias, sin importar en donde estén quiero agradecerles por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todas sus apoyos y bendiciones.

Para ellos: Muchas gracias y que Dios los bendiga

INDICE GENERAL

1	INTRODUCCION	14
1.1	Antecedentes	14
1.2	Situación problemática.....	23
1.3	Formulación del problema	32
1.4	Sistema de objetivos	36
2	MARCO TEORICO.....	37
2.2	Marco institucional 1835 COFFEE LAB	48
2.3	Bases Teóricas	56
3	MARCO METODOLÓGICO.....	73
3.1	Método de investigación utilizado.....	73
3.2	Tipo de investigación.....	74
3.3	Fuentes de investigación.....	75
4	DESARROLLO	75
4.1	Descripción del café de Galápagos	75
4.2	Diagnóstico y análisis de la situación actual de 1835 COFFEE LAB	96
4.3	Plan Estratégico Sostenible para la marca de café “1835 COFFEE LAB” y su cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos.....	107
4.4	Importancia de la atención y soporte a los Caficultores de Galápagos.....	154
5	CONCLUSIONES	173
6	RECOMENDACIONES.....	177
	BIBLIOGRAFÍA	180
	ANEXOS	184

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Principios del turismo sostenible</i>	62
Tabla 2 <i>Consumo estimado de café en Galápagos 2017</i>	92
Tabla 3 <i>Productores y hectáreas de sembríos de café en Galápagos</i>	93
Tabla 4 <i>Matriz de perfil competitivo</i>	101
Tabla 5 <i>Matriz FODA</i>	102
Tabla 6 <i>Acciones propuestas en el Acuerdo de cooperación y conservación entre 1835 COFFEE LAB y los caficultores de Galápagos</i>	169

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 <i>Producción de café en Ecuador según región y tipo de grano</i>	19
Ilustración 2 <i>Fotografía Hacienda El Progreso</i>	21
Ilustración 3 <i>Superficie ocupada por monocultivos permanentes en Galápagos (hectáreas)</i>	25
Ilustración 4 <i>Países con mayor producción de café en el mundo</i>	38
Ilustración 5 <i>Logotipo 1835 COFFEE LAB</i>	50
Ilustración 6 <i>Secuencia de Monitoreo</i>	67
Ilustración 7 <i>Turistas que visitan Galápagos por país de origen</i>	89
Ilustración 8 <i>Consumo anual per cápita de café en los principales países de origen de turistas de Galápagos</i>	90
Ilustración 9 <i>Prioridades estratégicas y pilares básicos del Plan Estratégico Sostenible 1835 COFFEE LAB</i>	110
Ilustración 10 <i>Concordancia del Plan Estratégico con los ODS de la ONU</i>	154

INDICE DE ABREVIATURAS

CGG	Consejo de Gobierno de Galápagos
COPGALACAF	Cooperativa de Caficultores de Galápagos
COOTAD	Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización
D.O.	Denominación de Origen
ECOGAL	Aeropuertos Ecológicos Galápagos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación
FCCHD	Fundación Científica Charles Darwin
GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado
IEPI	Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual
IESS	Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social
INEC	Instituto Nacional de Estadísticas y Censos
LOREG	Ley Orgánica del Régimen Especial de Galápagos
MAGAP	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
MINTUR	Ministerio de Turismo
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OIC	Organización Internacional del Café
OMT	Organización Mundial de Turismo
ONU	Organización de las Naciones Unidas
DPNG	Dirección del Parque Nacional Galápagos
SENADI	Secretaría Nacional de Derecho Intelectual
USDA	United States Department of Agriculture
WCED	World Commission on Environment and Development

RESUMEN EJECUTIVO

El extenso y fascinante contexto del café despierta el interés y pasión de millones de personas en el mundo entero; a esto le sumamos Galápagos como uno de los lugares más hermosos y visitados del planeta y obtenemos una combinación perfecta transformada en una gran oportunidad para desarrollar un emprendimiento turístico-gastronómico que potencializado con prácticas sostenibles se visualiza como un proyecto con altas posibilidades de éxito económico, pero sobre todo lo definen como un prototipo comprometido con el desarrollo sostenible de las Islas Galápagos, su entorno natural y la calidad de vida de su comunidad.

Desde su comienzo **1835 COFFEE LAB** consideró a la sostenibilidad como una premisa en sus operaciones. Sin embargo, a lo largo del estudio de la Maestría en Turismo Sostenible, se ha evidenciado la necesidad de plasmar todas las ideas de sostenibilidad en un modelo de gestión que sistematice su aplicación y las transforme en acciones sostenibles planificadas, medibles y eficaces que involucren la participación de la mayor cantidad posible de personas e instituciones relacionadas con la empresa. Bajo estas consideraciones se abre paso a la creación de un plan estratégico sostenible que regule las operaciones de la empresa y se convierta en el punto de partida de una ruta que busca el bienestar de todos quienes se relacionan de una u otra forma con **1835 COFFEE LAB**, bienestar que se logrará a través de la consecución de objetivos de tipo económicos, ambientales y sociales por parte de la marca.

El desarrollo de este documento inicia con información general referente a Galápagos, el café y **1835 COFFEE LAB**. Los lectores podrán descubrir sobre estos tres componentes sus generalidades y breves antecedentes históricos a la vez que tendrán un preámbulo sobre cómo los fundadores de la marca **1835 COFFEE LAB** los relacionaron para conseguir el concepto de cafetería de especialidad con enfoque sostenible.

Seguidamente se describe los aspectos que pueden limitar el desarrollo sostenible de la empresa y de la caficultura de Galápagos en general y se plantean los objetivos que, mediante la consecución de los mismos, permitirán a **1835 COFFEE LAB** superar las barreras existentes para convertirse en un modelo empresarial más competitivo y sostenible.

Previo al desarrollo de las acciones que permitan superar los problemas detectados, se pone en consideración de los lectores una gama de información referente al principal insumo de la empresa “café de especialidad”, a las condiciones actuales de la empresa “marco institucional”, y a toda la teoría relacionada a la “sostenibilidad” que será tomada como base para el diseño de las acciones sostenibles en el desarrollo final de este documento.

En la etapa cúspide de este trabajo se realizan una serie de análisis concernientes a la situación actual de la caficultura de Galápagos, y de la empresa **1835 COFFEE LAB** como tal, para finalmente diseñar una serie de acciones e iniciativas que agrupadas dentro de un Plan Estratégico Sostenible ponen al alcance de todos quienes conforman la empresa una herramienta

que les ayudará a alcanzar los objetivos propuestos y sobre todo les garantizará la perdurabilidad en el tiempo de los beneficios que este innovador emprendimiento puede ofrecer a Galápagos en general.

1 INTRODUCCION

1.1 Antecedentes

1.1.2 Breves aspectos históricos de Galápagos

La primera referencia de su existencia la hacen los historiadores Pedro Sarmiento de Gamboa y Miguel Cabello Balboa, quienes vivieron en la segunda mitad del siglo XVI. Estos cronistas recogen datos de los amautas o encargados oficiales de la tradición incásica, en que se relata la expedición del Inca Tupac-Yupanqui a las islas Ninachumbi (isla de Fuego) y Huahuachumbi (isla de Fuera), que se trata de un viaje al archipiélago de Galápagos. Es preciso tomar en cuenta que esta información sobre la existencia de Galápagos, si bien consta en la historia, estuvo basada en la tradición ancestral, para posteriormente considerarlo un hecho netamente histórico. No sucede así con el descubrimiento en una carta al Emperador, el 26 de abril de 1536 que se conserva en el archivo de Indias de Sevilla. Tomás de Berlanga, de la Orden Dominicana y Obispo de lo que es hoy República de Panamá, partió hacia el Perú en comisión especial enviado por la corona de España el 23 de febrero de 1535. Debido a la súbita presencia de las calmas ecuatoriales, la nave quedó a merced de las corrientes marinas que lo hicieron derivar hacia el occidente, llegando a Galápagos el 10 de marzo del año indicado.

Durante el tiempo transcurrido desde el descubrimiento en 1535 hasta 1831 ningún país declaró soberanía sobre las islas. En 1831, el General José de Villamil, concibe la idea de

colonizarlas y envía una misión exploradora a Galápagos; el entonces presidente de la República del Ecuador General Juan José Flores autorizó al Prefecto de Guayaquil, José Joaquín de Olmedo, tomar posesión del archipiélago en nombre del Ecuador. La expedición comandada por el coronel Ignacio Hernández, zarpó de Guayaquil el 20 de enero de 1832 y arribó a la isla Charles (Santa María) el 12 de febrero; tomó posesión del archipiélago, incorporándolo al patrimonio nacional con el nombre de “Archipiélago del Ecuador”. Le da el nombre de “Floreana” a la isla Charles, en honor al presidente; y, Olmedo a la isla James (San Salvador) en honor al poeta José Joaquín de Olmedo.

En 1835 desde el 15 de septiembre al 20 de octubre, el naturalista inglés Charles Darwin visita las islas, realiza anotaciones y colecciones de fauna, flora y geológicos (datos y estudios lo podemos encontrar en los libros. “Origen de las Especies”, “El Viaje de Beagle” y “Observaciones Geológicas”). En 1875, Teodoro Wolf científico oficial del Gobierno ecuatoriano llegó a Galápagos por primera vez, realizó estudios geológicos, botánicos y zoológicos.

A partir de 1959, año en que las islas fueron declaradas como Parque Nacional, se organizó la Fundación Internacional Charles Darwin para las islas Galápagos y se estableció en Santa Cruz una estación científica, las visitas de científicos, periodistas, fotógrafos y misiones de todo el mundo son numerosas y continuas; desde 1969 el turismo mundial ha tenido un crecimiento significativo.

Durante la Segunda Guerra Mundial, el Ecuador permitió a los Estados Unidos el establecimiento de una base aeronaval en la isla Baltra y estaciones de radar en otros puntos estratégicos.

Otro aspecto histórico se refiere al establecimiento en 1943 de la colonia penal en la isla Isabela que por fortuna se suspendió en 1959, eliminando de esta forma el criterio de que Galápagos debía ser el medio correccional de los enemigos de la sociedad. Desde el 18 de febrero de 1973 el archipiélago es declarado provincia del Ecuador.

Las islas Galápagos fueron declaradas Parque Nacional en 1959. En 1978 la UNESCO las declaró Patrimonio Natural de la Humanidad, y en 1985 Reserva de Biósfera. En 1986 el mar que rodea a las islas Galápagos fue declarado Reserva Marina. En el 2001 la UNESCO adhiere a la declaratoria de Patrimonio Natural de la Humanidad, otros reconocimientos como: Santuario de Ballenas y Reserva de la Biósfera.

1.1.3 El café - generalidades

El café es un producto de origen natural proveniente de la planta denominada cafeto, contiene antioxidantes y otros componentes que mejoran la concentración y otorgan múltiples beneficios a la salud.

El cafeto o planta del café, procede de África de las montañas de Abisinia (Etiopía) pero son los árabes quienes implantan la costumbre de tomar café motivado por la prohibición del islam de tomar alcohol. Son ellos los primeros en extraer los granos, tostarlos, molerlos y mezclarlos con agua caliente. Así fueron los árabes los primeros en extraer los granos del café por lo que es fácil confundirse con el verdadero origen del café ya que antiguas leyendas sobre el cultivo y la costumbre de tomar café provienen de los árabes.

“El café que conocemos no tiene su origen de casualidad, es el fruto del trabajo de plantadores, botánicos, investigadores y genetistas que, gracias a la experiencia, al trabajo variedades, a menudo muy lejos de sus zonas de origen, y hacerlas más resistentes a las enfermedades” (Lagorce, 2008)

De las variedades de café existentes se distinguen dos principales:

Variedad Arábica: Es una planta autógama, es decir, se reproduce por sí sola, dando como resultado cierta unidad genética y una mala adaptación a los cambios, especialmente climáticos; esta variedad es frágil y fácilmente atacada por las enfermedades cuando no se encuentra en su entorno volcánico de altura, más bien fresco y seco. Crecen idealmente entre los 500 y 2000 m.s.n.m. La maduración de estos cafetos es larga, dura entre 60 y 120 días. Sus granos son aromáticos, con una cantidad baja de cafeína.

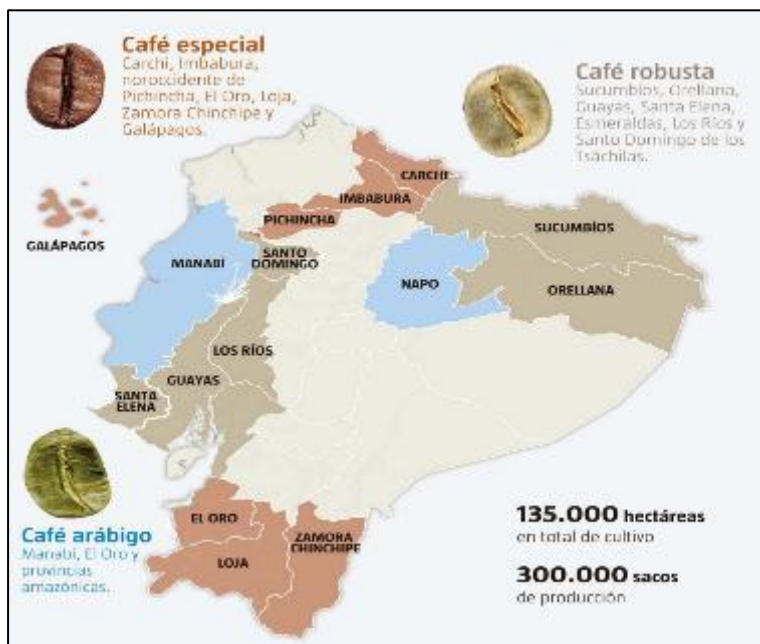
Variedad Robusta o Canephora: Es una planta alógama, es decir, su fertilización tiene lugar mediante los insectos libadores, que realizan una polinización cruzada de las flores, de un arbusto a otro. Cuenta con un número importante de variedades, pero sólo pocas son comestibles. Gracias a su gran disparidad genética, los plantones de robusta son, como su nombre indica, más sólidos y resistentes a las enfermedades. Es muy importante en volumen de cultivo gracias a que sus granos maduran con rapidez, y es bastante fácil de producir, sin embargo; su sabor resulta menos pronunciado y menos sutil que el del arábica, y contiene prácticamente el doble de cafeína. Es muy utilizado para la industria de los solubles.

1.1.4 El café y su presencia en el Ecuador

“Ecuador produce, y casi en exclusividad, café de la especie arábica, siendo uno de los mayores exportadores del mundo de esta variedad. La superficie destinada al sector agropecuario supone casi el 30% del país extendiéndose el cultivo de café por la costa este y el norte del país. De ahí, el gobierno puso en marcha un Plan de Acción Agro, en el período 2003-2015; con la finalidad de impulsar el sector agrario” (Susaeta, 2008).

Ilustración 1

Producción de café en Ecuador según región y tipo de grano



Fuente: Ministerio de Agricultura del Ecuador, 2014

Desde que el café se desarrollara a partir de 1920, ha tenido un impulso considerable en la economía, tanto interior como de exportación. El café arábica que se produce en Ecuador tiene gran calidad y es muy cotizado en todo el mundo.

1.1.5 Llegada del café a Galápagos

En 1836 nació en Cuenca Manuel Julián Cobos, quien sería el pionero de la caficultura en Galápagos. En 1866, decide establecerse en la isla San Cristóbal para iniciar actividades de

comercio y contrabando, formando una sociedad llamada: Empresa Industrial de Orquilla y Pesca. A partir de 1879, en la isla de San Cristóbal, Manuel J. Cobos formó un centro agrícola avanzado, se centró primero en la Orquilla (un lichen utilizado como colorante para telas) y luego en la caña de azúcar y el café como las vías más prometedoras para potenciar su talento emprendedor. Importó semillas de café de las colonias francesas del Caribe a través de Panamá.

“Primero fueron 30 plantas, luego prepararon 40 cuadras para el cultivo de más de 30.000 cafetos...la extensión de los cultivos, según el jefe Territorial, llegaba en 1890 a unas 3.000 cuadras, aunque Alex Mann calculaba en 1905 que los campos de producción superaban los 10.000 acres.” (Latorre, 1989)

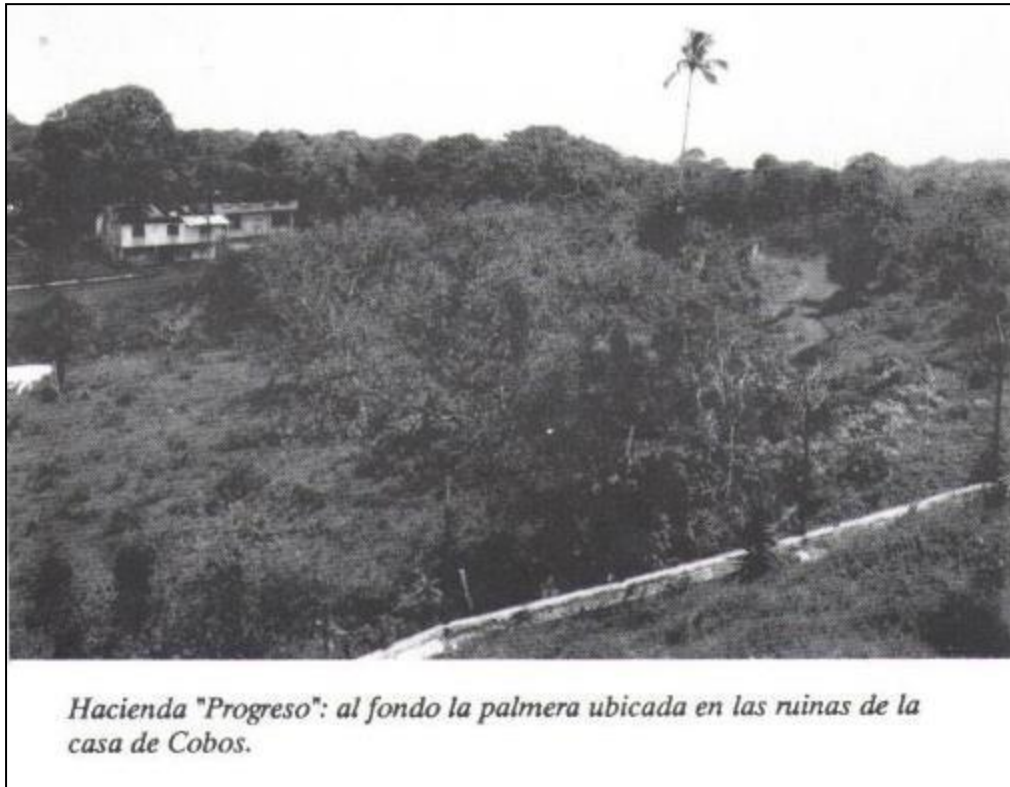
Según la historia, totalmente documentada y comprobada en campo mediante la observación de cafetales de más de 100 años, el origen del Café en Galápagos se da gracias a esta plantación de Arábica Bourbon en la Hacienda "El Progreso", de la isla de San Cristóbal. La plantación se sitúa entre 250 y 400 metros sobre el nivel del mar, lo que equivale a un microclima de 1,000 a 1,200 metros sobre el nivel del mar en el continente. Esta elevación y el clima es ideal para producir un café de alta calidad con buena acidez.

Lamentablemente la Hacienda "El Progreso" se convirtió en una especie de campo de concentración con trabajos forzados donde la voluntad de Cobos era la única ley. Impuso su propia moneda, se tomaron decisiones con respecto a la vida, la muerte o el exilio a las islas aisladas de muchos de sus trabajadores. Manuel J. Cobos fue asesinado por sus trabajadores el 15

de enero de 1904. Posteriormente la Hacienda pasó a otros propietarios y fue abandonada en 1915.

Ilustración 2

Fotografía Hacienda El Progreso



Fuente: Latorre, Octavio, Emperador de Galápagos, 1989

En 1990 la familia González-Duche compró la Hacienda 'El Progreso', bautizándola como "El Cafetal". Intrigados con la historia de la propiedad y al darse cuenta de la oportunidad única presentada por los microclimas particulares, el intenso sol ecuatorial y los dramáticos cambios climáticos que se producen en la Isla. Debido a que apareció el horizonte de café especial en el mundo, la familia González comenzó la renovación de Hacienda "El Cafetal", con muchos

trabajadores locales, convirtiéndola además en una granja ecológica, orgánica y sostenible y de gran atracción turística.

1.1.6 Origen de la marca comercial 1835 COFFEE LAB

El archipiélago de Galápagos, área protegida e icono mundial de conservación y destino turístico de naturaleza representa un enclave idóneo para el desarrollo de iniciativas de sostenibilidad. El turismo en las islas Galápagos representa la principal actividad económica de la provincia y constituye un importante impulsor de desarrollo socioeconómico en el resto del país.

1835 COFFEE LAB, es un proyecto que nace en el Archipiélago de Galápagos, cuenta con una finca de 3 hectáreas con sembríos de cafetales, un laboratorio, un centro de tostado y un primer establecimiento “Cafetería de Especialidad” en la zona costera de la isla Santa Cruz.

1835 COFFEE LAB involucra el cultivo, acopio, procesamiento y comercialización de café arábigo de Galápagos y apoya a la provincia como una de las regiones más significativas de afluencia turística en Ecuador, a través de iniciativas de implementación de un turismo vivencial de degustación, educación y ante todo de conciencia respecto a la producción de café dentro una cultura cafetalera sostenible en la isla Galápagos.

Dado que el turismo ha evolucionado de un turismo de masas a un turismo consciente y amigable con el ambiente, la oferta turística se encamina hacia un modelo de turismo

socialmente responsable y ambientalmente sostenible, donde se privilegia la calidad y los beneficios ambientales sobre la cantidad, por lo que se considera la oportunidad precisa para el fortalecimiento y expansión de la marca comercial **1835 COFFEE LAB**.

1835 COFFEE LAB, pretende desarrollar una cadena de Cafeterías de Especialidad con visión sostenible, enfocada 100% en el café y todo lo que gira en torno a él, usando principalmente café de Galápagos, y de otros orígenes del Ecuador. Como empresa responsable con el ambiente, crea una atmósfera en la que todos se concienticen acerca del cuidado del planeta, por tanto, sus establecimientos son construidos con materiales reciclados, con un diseño innovador que atrapa y envuelve a los clientes con su concepto, para que siempre quieran volver. Además, busca acrecentar la cultura cafetera en las Islas, a través de programas de difusión, acompañamiento técnico de un staff de profesionales que son parte del equipo **1835 COFFEE LAB** basados en la sostenibilidad y responsabilidad social, comprometiéndose con el productor y su producto y toda la cadena de valor, con trato preferencial y justo a los cafetaleros y a todos los eslabones de la cadena.

Gracias a esta historia, evolución, tendencia y la oportunidad del gran aporte del cultivo del café a la sostenibilidad es que nace este proyecto denominado **1835 COFFEE LAB** en honor al año en que Charles Darwin arribó a las Islas Galápagos.

1.2 Situación problemática

Galápagos es un lugar cuya principal fuente de ingresos se basa en las actividades turísticas derivadas del amplio reconocimiento y trayectoria que el Archipiélago cuenta a nivel internacional en tema turismo. Como un efecto normal, desde el punto de vista de aprovechar las oportunidades, la mayoría de emprendimientos, inversiones y esfuerzos productivos en Galápagos se han enfocado en la oferta turística de las islas dejando con una atención minoritaria a segmentos productivos muy importantes como la agricultura. Y es que la agricultura, de manera general, en las estadísticas comerciales es considerada netamente como una actividad económica cuando la agricultura como forma de vida, patrimonio, identidad cultural y celador de la naturaleza, no tiene simplemente un valor monetario, sino que su presencia y mediante su buen manejo aporta de manera preponderante al entorno natural y a la sociedad en general.

Como quedó demostrado en el último Censo de Unidades de Producción Agropecuaria de Galápagos realizado por el Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos “CGREG” en el año 2014 el sector agrícola decreció en relación con el censo realizado en el año 2000. “El número de Unidades de Producción Agropecuaria de la provincia ha aumentado, sin embargo, la superficie rural destinada al aprovechamiento agropecuario ha disminuido en todas las islas, en el año 2000 las Unidades de Producción Agropecuaria ocupaban una superficie de 23.427 hectáreas, mientras que hoy no supera las 19.010 hectáreas. Por lo que el porcentaje de suelo rural de Galápagos que es aprovechado en producción agrícola o pecuaria ha pasado del 94% al 76% en los últimos quince años.” (Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos, 2015, pág. 15)

Lastimosamente en Galápagos el sector agrícola no se encuentra debidamente atendido y es que las autoridades, empresarios y población en general están acostumbrados a abastecerse de alimentos provenientes de la parte continental, unas veces por que prefieren los productos continentales pero la mayoría de veces porque la producción local no abastece la demanda interna.

Ilustración 3

Superficie ocupada por monocultivos permanentes en Galápagos (hectáreas)

N°	Cultivo	UPA	En edad		% Cosechado	
			Plantada	productiva		
1	Café	144	723,0	665,0	474,4	71,3%
2	Guineo (Banano)	140	97,6	92,2	78,5	85,1%
3	Plátano	155	72,2	60,6	56,3	93,0%
4	Caña de Azúcar	30	23,8	21,3	19,4	90,8%
5	Piña	65	22,3	15,7	13,7	87,6%
6	Naranja	23	21,5	17,7	17,5	99,3%
7	Limón	19	5,7	3,9	2,8	72,8%
8	Mandarina	13	4,8	2,9	2,6	92,3%
9	Mango	5	2,8	2,1	0,6	28,6%
10	Aguacate	5	2,4	2,4	1,6	68,6%
11	Otros	32	7,0	6,3	6,0	94,3%
Total		---	983,0	889,9	673,4	75,7%

Fuente: Censo de Unidades de Producción Agropecuaria Galápagos 2014, 2015, pag. 25

Ahora bien, segmentando el análisis exclusivamente al café, este como monocultivo permanente, ocupa el primer lugar en superficie ocupada en las cuatro islas habitadas de Galápagos. Sin embargo, pese a ocupar esta posición privilegiada, el café no cuenta con una planificación técnica, estructurada y organizada en referencia a sus procesos agrícolas sino que su procesamiento se lo lleva a cabo de una manera empírica y basada en la voluntad y disponibilidad de tiempo y recursos de parte de los propietarios de las fincas productoras.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca “MAGAP” es el ente gubernamental que promueve constantemente programas de mejora y apoyo al sector agrícola, sin embargo, dicha presencia y dichas acciones no se ven reflejadas en resultados tangibles en las islas.

Como efecto de la falta de atención al sector caficultor se desprenden los siguientes problemas que hacen del sector cafetero (desde la fase agrícola hasta la fase de servicio en taza) un sector débil y con pocas probabilidades de crecer de manera sostenible:

Poca cultura empresarial asociada al café de alta especialidad: El cultivo de café es visto como una actividad complementaria al turismo ya que un alto porcentaje de los agricultores de las islas gozan de espacios en sus tierras dedicados a actividades turísticas (zonas de observación de tortugas, túneles naturales de origen volcánico, entre otros), actividades que para ellos representan su principal fuente de recursos económicos y por lo tanto, les destinan mucha mayor atención que a las actividades agrícolas, convirtiéndolas en su eje principal empresarialmente hablando, dejando en un segundo plano a las actividades de caficultura, como consecuencia existe un porcentaje significativo de cafetaleros con prácticas empíricas, poco planificadas, con casi inexistentes registros de monitoreo y por tanto con un alto grado de ineficiencia en el manejo de parcelas, cosecha y post cosecha del grano, lo que repercute en la calidad del café que, como consecuencia directa de esta falta de atención sistematizada, se ve afectada considerablemente.

Altos costos de producción: La mano de obra en las islas es costosa, escasa e ineficiente. Además, el valor para la adquisición de insumos es sobre dimensionada. El alto costo para producir café de manera tecnificada frente al precio de venta del grano, sumado a problemas fitosanitarios como el de la roya del café que ha devastado cafetales en los últimos años, genera desestimulo para invertir en cafetales.

Asociatividad, Cooperativa de Producción Cafetalera de las Islas Galápagos “COPGALACAF”, sin servicios tangibles a su base social: “COPGALACAF” nació para ser el único interlocutor ante el antiguamente denominado, Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual “IEPI”, hoy Secretaria Nacional de Derecho Intelectual “SENADI” para el registro y posterior Uso y Administración de la Denominación de Origen del Café de Galápagos. Adicionalmente, otro objetivo de la “COPGALACAF” es aunar esfuerzos para mejorar las condiciones productivas y comerciales del sector productor de café en Galápagos, para esto, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca “MAGAP” como actor preponderante en la creación de esta organización, prometió a los productores que la “COPGALACAF” contaría con un financiamiento por algunos años para la Administración de esta entidad, y con esto poner a caminar a esta organización. Desafortunadamente, por la crisis económica del país, el financiamiento no se dio. Hoy en día la “COPGALACAF” no cuenta con una estructura gerencial, contable y administrativa y sin un equipo técnico para acompañamiento permanente a los productores del grano.

Existe un grupo de dirigentes productores de café que hacen parte del Consejo de Administración y una Gerente sin pago, con buenas voluntades, pero sin el tiempo por sus múltiples compromisos empresariales y personales, para trabajar a tiempo completo para la organización. Al momento no existen acciones o una planificación concreta por parte de la “COPGALACAF” para brindar un panorama de desarrollo sostenible de la producción de café en las islas.

Mal uso de la Denominación de Origen del café de Galápagos: A pesar que los cafés de Galápagos por sus aspectos climáticos, edáficos y con adecuados procesos en la cosecha y post cosecha, son cafés únicos en sus cualidades sensoriales en taza, lo que le permitió obtener el reconocimiento del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual “IEPI”, esto no ha sido suficiente, en razón a que ha primado el trabajo fácil de productores para sacar cualquier café, por tanto, de pésima calidad, con la distinción geográfica de Denominación de Origen Café de Galápagos, lo que ha generado confrontación entre productores que le apuestan a la calidad del grano con aquellos productores que no les interesa y en donde priman para éstos los intereses particulares por sobre los del sector cafetero en general.

Falta de inversión en infraestructura para los procesos de post cosecha del grano: A nivel de finca es tal vez el gran cuello de botella para la obtención de cafés de calidad. No existe la seguridad empresarial y del sector como para que los caficultores opten por inversiones en infraestructura, equipos y mano de obra calificada; y a esto se le suma la falta de gestión ofrecida

por parte de la “COPGALACAF” para promover líneas de crédito con instituciones financieras del Estado.

Fenómenos climáticos adversos (“Fenómeno de la Niña”) y el problema de la Broca del café: En los últimos años se han presentado sequías rigurosas en especial en el primer semestre del año, afectando el estado agronómico de las plantaciones por su estrés hídrico llegando a puntos de debilitamiento de las mismas. Adicionalmente, varios años de verano han ocasionado la reproducción desproporcionada de la Broca del Café (*Hypothenemus hampei*) en un área significativa de cafetales de las Islas, en donde las prácticas culturales para el manejo del insecto no se realizan. La broca del café, como ha pasado en otros países productores, va a poner la caficultura en su lugar, es decir, productores tradicionales que no administran sus plantaciones, van a desaparecer, y aquellos productores que afortunadamente existen, que se esmeran por dar manejo agronómico a su cultivo y realizan prácticas de buena recolección, son los llamados a mantenerse.

A pesar de la problemática expuesta, hay acciones ejemplares de productores que alientan y animan para no desfallecer. Son cafetaleros que aprovecharon el trabajo realizado por la “Minga del Café” promovida por el “MAGAP” en la intervención de sus cafetales, continuaron año tras año realizando buenas prácticas en sus plantaciones, realizando inversiones en infraestructura para el secado, mejorando ostensiblemente los procesos en la recolección y post cosecha del grano, acciones que han permitido confirmar en los análisis sensoriales de las tazas de cafés de estas fincas, que los cafés de Galápagos con buen manejo y adecuados procesos son cafés de

especialidad. Vale la pena mencionar, que el precio pagado por el café de calidad desde el año anterior (2017), fruto de la obtención de la Denominación de Origen del Café de Galápagos (Anexo B), ha sido el generador para impulsar las pocas inversiones en plantaciones y en infraestructura.

Por otro lado, la biodiversidad existente en Galápagos le ha hecho acreedor al reconocimiento mundial como destino turístico de armonía con la flora y fauna. Sin duda este aspecto es muy positivo para la economía de Galápagos en términos macro, sin embargo, esta única visión limita el desarrollo de otros sectores u otras formas de oferta turística como es el caso del agroturismo o el turismo especializado en el café.

Como lo veremos más adelante, Galápagos cuenta con condiciones climáticas y de suelos únicas en el mundo, lo cual le permite desarrollar un café con características totalmente distintas a las de todas las zonas del mundo, pero este factor y otros parecidos, lastimosamente han sido opacados o no se han podido desarrollar plenamente por cuanto la atención de los operadores turísticos se ha centrado en la oferta de Galápagos como un lugar de paisajes, flora y fauna.

Como efecto de lo manifestado en el párrafo anterior, en Galápagos existe muy poco interés en crear establecimientos especializados en el café, sino que la oferta se basa casi en su totalidad en alimentos & bebidas provenientes del mar y en su mayoría acompañados por insumos provenientes de la parte continental como ya se mencionó anteriormente. Al no existir interés en la creación de cafeterías de especialidad, mucho menos ha existido interés en tener personal

profesional capacitado para temas relacionados a la caficultura que van desde los procesos de siembra, cosecha, post cosecha, tueste y servicio en taza.

Si bien es cierto Galápagos cuenta con varios reconocimientos internacionales como un destino sostenible, pues este concepto al parecer se aplica exclusivamente al entorno natural ya que gracias a instituciones como el Parque Nacional Galápagos y Fundación Científica Charles Darwin, al momento existen un sin número de estrategias y acciones que aseguran el cuidado y buen manejo de los ecosistemas de todas las islas. Sin embargo, en cuanto al sector de alimentos & bebidas y mucho menos al sector cafetalero, los conceptos y acciones relacionadas a la sostenibilidad son casi inexistentes ya que los manejos son en su totalidad primarios y buscando intereses o beneficios particulares exclusivos de los propietarios de cada empresa, finca o emprendimiento relacionado. Existe una total falta de educación y concientización a la comunidad en general sobre la importancia de extender la sostenibilidad al campo social y económico y no solo quedarse en el área ambiental.

Adicional a lo expuesto, se suma que Galápagos tiene un serio problema desde siempre, y es que su ubicación geográfica y por la casi nula producción agrícola e industria local, la mayoría de los insumos para cualquier operación provienen desde el continente, y es precisamente toda esta logística, y todas las etapas por las cuales deben pasar los productos, las que los encarecen y conllevan como resultado a tener costos demasiados altos para poder realizar actividades productivas.

1.3 Formulación del problema

1.3.1 Problema

Determinar cuáles son los componentes necesarios para estructurar un plan estratégico eficaz que asegure el fortalecimiento y expansión sostenible de la marca comercial **1835 COFFEE LAB** y su primera cafetería de especialidad en el destino Santa Cruz - Galápagos.

1.3.2 Preguntas de investigación

El problema se estructura en base a las siguientes preguntas de investigación:

- a. ¿Cuáles son las variables críticas que permiten impulsar la competitividad y el crecimiento sostenible de la marca **1835 COFFEE LAB** y su cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos?
- b. ¿De qué manera puede lograrse que la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB** sea considerada como un atractivo turístico alternativo en Santa Cruz - Galápagos?
- c. ¿Cómo transformar las debilidades actuales en fortalezas futuras que aseguren crecimiento con enfoque sostenible de la marca **1835 COFFEE LAB** y su primera cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos?

1.3.3 Justificación de la investigación

La presente investigación se justifica por la necesidad de definir un plan estratégico sostenible y eficaz para **1835 COFFEE LAB** y su primera cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos, con el objetivo de convertirlo en un modelo de negocio más competitivo, de óptima calidad, rentable, sostenible, que aporte al desarrollo sostenible del sector caficultor y que contribuya con la diversificación de la oferta turística de Galápagos.

Galápagos es un destino turístico con gran reconocimiento a nivel mundial, no solo por sus hermosos paisajes y diversidad animal, sino además por su extraordinaria gestión por la conservación del ecosistema del archipiélago. En este sentido es ciertamente necesario e imprescindible que las empresas que operan en las islas empiecen también a delinear sus operaciones bajo un enfoque de apoyo y contribución a la sostenibilidad de este hermoso lugar.

1835 COFFEE LAB es una empresa joven y de la cual sus principales mentalizadores son apasionados por la gastronomía, el turismo y la sostenibilidad; dichos precedentes crean la atmósfera ideal y oportuna para iniciar un proceso de transformación del modelo tradicional de la oferta de alimentos & bebidas en Galápagos por un modelo diferente, un modelo que sea innovador, que involucre a los colaboradores, a clientes a proveedores, a la comunidad local, y sobre todo que sea un modelo responsable y comprometido en trabajar en base a buenas prácticas

que mejoren las posibilidades de alcanzar un desarrollo sostenible del sector gastronómico, del turismo y de la comunidad local en general.

Actualmente para tener una propuesta de desarrollo efectiva es necesario crear modelos de gestión que integren a todos los actores relacionados en dicha propuesta, con el objetivo de mantener niveles atractivos de rentabilidad y sobre todo que represente sostenibilidad de todo el sector involucrado, en nuestro caso de estudio todos los actores del sector cafetalero.

Al tener a todo el sector cafetalero en una línea común donde la calidad y la sostenibilidad de su producción son objetivos comunes, se podrá contar de forma continua con materia prima (café de especialidad), lo cual se convertirá en el arma principal de la marca **1835 COFFEE LAB** en su cafetería de especialidad de Santa Cruz donde podrá ofrecerse un producto de altísima calidad que, acompañado de un adecuado plan de promoción y comercialización y políticas de sostenibilidad, asegurarán al proyecto un crecimiento y fortalecimiento a largo plazo. Es por esto que **1835 COFFEE LAB** pretende diseñar un plan estratégico en el cual los caficultores de Galápagos sean también tomados en cuenta en él.

En este sentido es muy oportuno citar a (Poma, 2015, págs. 25-29) quien acerca de la sostenibilidad de la caficultura manifiesta lo siguiente: “La sostenibilidad de la caficultura se sustenta en los tres objetivos del Plan Bioagricultura para Galápagos”:

“Convertir a la agricultura en la principal actividad humana corresponsable de la conservación del patrimonio natural del archipiélago, particularmente en cuanto al control de especies invasoras, mediante el diseño e implementación de sistemas de producción agroecológicos, altamente eficientes”.

“Contribuir a la sustentabilidad de la economía del territorio, a través de la promoción de mercados locales bajo los principios de la economía social y solidaria”.

“Consolidar un sistema de investigación basado en el intercambio de conocimientos y diálogo de saberes, ampliando las capacidades locales para crear e innova”.

Los productores de café de las Islas enfrentan un gran reto, por un lado, posicionar su producto como un icono de reconocimiento mundial y, por otro lado, lograr ser 100% auto sostenible en el mediano y largo plazo, en el marco del plan de Bioagricultura, siendo la caficultura en sistemas agroforestales el principal aliado de la conservación, donde el manejo adecuado de todos sus recursos garantice una producción sostenible económica, social y ambiental.

El contexto actual es preocupante, se debe hacer frente a un desarrollo agrícola cafetalero con una estructura desorganizada, poca participación de la población y esfuerzos individuales con limitado impacto en la sociedad. Un escenario ideal en este sentido sería el cultivo del café bajo el cumplimiento de buenas prácticas agrícolas y optimización de las áreas cosechadas.

Finalmente es importante considerar que los antecedentes de desarrollo agrícola demuestran que el efecto de la asociatividad entre los pequeños productores es un motor efectivo de la productividad y la competitividad.

1.4 Sistema de objetivos

1.4.1 Objetivo general

Desarrollar un conjunto de acciones estratégicas sostenibles dirigidas al fortalecimiento y expansión de la marca comercial **1835 COFFEE LAB** y su cafetería de especialidad en el destino turístico Santa Cruz - Galápagos.

1.4.2 Objetivos específicos

1. Contribuir con los productores de café de Galápagos a través de una propuesta de unificación de conocimientos y buenas prácticas de todo el sector, derivando estas acciones en mayores posibilidades de competitividad del sector cafetalero de la isla, incluido **1835 COFFEE LAB**.
2. Diseñar nuevas propuestas turísticas relacionadas al café con la finalidad de aportar con la diversificación turística del destino Galápagos y contribuir con la comunidad en general,

compartiendo de manera sistemática los conocimientos sobre sostenibilidad y café de especialidad y su correcta aplicación.

3. Crear un Plan Estratégico Sostenible para la marca comercial 1835 COFFEE LAB y su primera cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos, el mismo que estará compuesto por buenas prácticas sostenibles mediante las cuales se fortalecerá el compromiso de la marca con Galápagos y a la vez le permitirá a la empresa desarrollarse sosteniblemente. Además, este Plan Estratégico Sostenible pretende marcar el inicio de una serie de acciones comunes en favor de la calidad del café y de la sostenibilidad del sector caficultor de las islas, apuntalando a la conservación de la Denominación de Origen con un elevado status de reconocimiento a nivel global.

2 MARCO TEORICO

2.1 Marco referencial

2.1.1 Mercado del café a nivel mundial

El café es la segunda bebida más consumida en el mundo luego del agua. En la última década creció su demanda a nivel mundial, sumó al público joven entre sus consumidores y extendió su

uso a diversos campos. La apertura de nuevos espacios de consumo ha estimulado la cultura del café, ofreciendo nuevos sabores, mezclas y, además, nuevos ambientes para consumir esta bebida. En el mundo se estima que se consumen más de 2.500 millones de tazas por día.

Debido a la gran importancia económica del café, bajo los auspicios de las Naciones Unidas, se creó en 1963, la Organización Internacional del Café (OIC) que integran 77 países miembros (45 exportadores de café y 32 importadores).

Según las estadísticas de la Organización Internacional del Café las exportaciones mundiales de café ascendieron a 9,93 millones de sacos en febrero de 2018, en comparación con los 9,89 millones del mismo mes 2017. Las exportaciones en los primeros 5 meses del año cafetero 2017/18 (octubre 17-febrero 18) han aumentado en 3,2% a 50,98 millones de sacos en comparación con 49,41 millones de sacos en el mismo período en el último año cafetero. (International Coffee Organization, 2018)

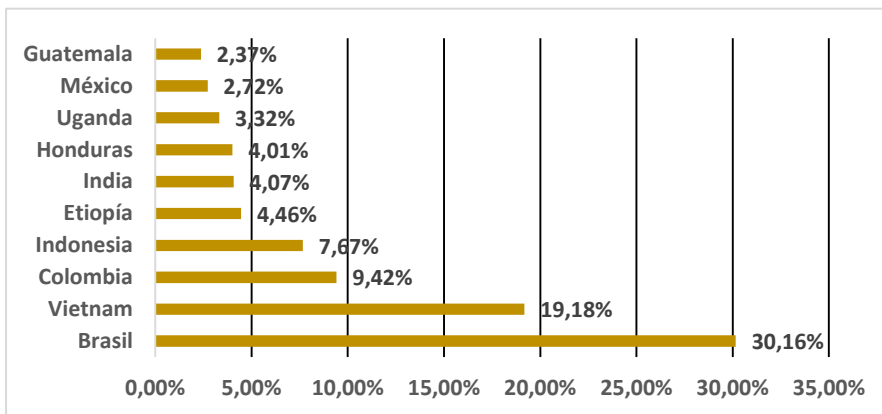
Los diez principales países productores de café a nivel mundial son Brasil (30,16%); Vietnam (19,18%); Colombia (9,42%); Indonesia (7,67%); Etiopía (4,46%); India (4,07%); Honduras (4,01%); Uganda (3,32); México (2,72%); y Guatemala (2,37%).

Ilustración 4
Países con mayor producción de café en el mundo

Fuente: Organización Internacional de Café, 2017

Pero hay una serie de países con producciones de menor volumen, como Perú (2,23%); Nicaragua (1,52%); Costa de Marfil (1,26%); Costa Rica (1,04%); Kenia (0,58%); Tanzania (0,56%); Papúa Nueva Guinea (0,56%); El Salvador (0,53%); Ecuador (0,49%); Camerún (0,40%).

2.1.2 Mercado del café a nivel nacional



En los últimos cinco años, las cosas han cambiado en el país, puede notarse en las principales ciudades con el olor a café, o cuando se visita los campos de las fincas en las montañas, estos, son claros factores de que el café de especialidad ha llegado tanto para productores como para consumidores, influenciado por los siguientes factores:

Clima para el Café: Según (Cisneros , 2017) “Ecuador no es conocido por ser un país productor de café principal ya que sus vecinos Colombia y Perú le han robado siempre esta reputación. Sin embargo, su ubicación en la línea del Ecuador lo convierte en un excelente lugar para cultivar café. Es rico en suelos volcánicos, las temperaturas se encuentran constantemente entre 20°C y 30°C, un promedio de 1.600 milímetros de pluviosidad durante la época de lluvias, y altitudes de más de 6.000 metros sobre el nivel del mar. Esto significa que Ecuador tiene la capacidad de producir cultivos de excelente calidad, los cuales se cosechan y procesan bien y no se ven afectados por plagas, enfermedades o mal clima. Todo lo que se necesitaba era la chispa del café de especialidad.”

Productores Apasionados: En los últimos años, un pequeño número de productores ha incorporado de forma exitosa las prácticas de especialidad. Han estado investigando acerca de las prácticas agrícolas y han invertido en tecnología para el procesamiento, el secado y el almacenamiento del café. También han aceptado asistencia pública y privada de instituciones locales y nacionales del gobierno y de organismos internacionales. Todo esto ha permitido que los productores ecuatorianos mejoren la calidad de sus cultivos y de esta forma ser más competitivos en subastas y competencias internacionales de café de especialidad. De hecho, en abril, Tony Querio ganó el Campeonato de Tueste de los Estados Unidos con una variedad Típica sembrada en la Hacienda ecuatoriana de Juan Peña, La Papaya.

Desde luego, no todos producen café de especialidad. Para la mayoría de los productores, este tipo de inversiones va más allá de su economía y de sus recursos sociales. Sin embargo, el

incremento de mejores métodos de procesamiento es una tendencia que promete y que esperamos que continúe.

Tostadores Locales de Especialidad: El mejor café de Ecuador ya no se envía al exterior. En las ciudades principales como Quito, Guayaquil y Cuenca, los tostadores de café de especialidad comienzan a aparecer y están utilizando máquinas especializadas de empresas como Diedrich, Probat, Topper y San Franciscan Company. Algunos de ellos como Traviesa Coffee Roasters, tuestan en su propia tienda de café, pero la mayoría de ellos trabajan en sus propias instalaciones de producción. Luego venden su café en tiendas y mercados de comida de las ciudades principales. Y aunque son pocos los tostadores, el hecho de que el café de especialidad se está tostando a nivel local, brinda un apoyo al panorama de la tercera ola del café.

Cafés de la Tercera Ola: Cappuccinos con una superficie con micro espuma, y acompañados de un perfecto tulipán o roseta. Las barras de filtrados con Aeropress, Chemex, V60 e incluso un Siphon. Café cold brew perfecto para el calentón de verano. Ahora todo esto se encuentra disponible en el país. Y junto con una selección de increíbles cafés de la tercera ola, estamos viendo algunos equipos de las grandes marcas como: Slayer, Marzocco, Nuova Simonelli, Mahlkönig y Anfim.

Baristas Entusiastas: En Ecuador este es el quinto año consecutivo del Campeonato Nacional de Baristas y el segundo Campeonato Nacional de Aeropress. Solía pasar que los baristas solo cumplían con su trabajo, ahora es común verlos compitiendo emocionados en las

competencias de latte art y brindando recomendaciones a los clientes acerca de sus cafés. A medida que los baristas se interesan más por su trabajo, buscan más conocimiento, tienen más experiencia y se convierten en mejores baristas. Y lo más importante, están incentivando a que los consumidores conozcan quién está detrás de la barra y lo que esa persona les está sirviendo. Los baristas apasionados son el aspecto final de estos cinco que están impulsando la cultura ecuatoriana de café hacia la alta calidad, la innovación y la tercera ola.

2.1.3 Antecedentes locales

2.1.3.1 Situación general

En Galápagos, en octubre de 2009 se inició un proceso altamente participativo que involucro a más de 400 actores de las 4 islas pobladas liderado por el Ministerio de Turismo y la WWF para definir nuevos componentes y estrategias para un nuevo sistema de manejo del turismo identificando al Ecoturismo como el modelo para el futuro desarrollo. Este proceso propino la creación de un nuevo “Plan de Desarrollo Sostenible y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Galápagos / Plan Galápagos 2015 - 2020”.

La elaboración de este plan fue liderado por Consejo de Gobierno del Régimen Especial Galápagos, a través de la Secretaría Técnica del Consejo de Gobierno, conforme al Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), Ley Orgánica de Régimen Especial de la Provincia de Galápagos (LOREG).

Como parte de este proceso inclusivo, en cada isla fueron elegidos los representantes de la Primera Asamblea Ciudadana Provincial, que reunidos en Santa Cruz priorizaron las problemáticas y potencialidades planteadas por la comunidad que destacó la importancia de la conservación de la biodiversidad y de los ecosistemas como base del sustento del buen vivir. Reconociendo que la idea del desarrollo sostenible y buen vivir en Galápagos son realidades en construcción y no conceptos acabados, la participación ciudadana será un elemento clave para dar vida a las metas planteadas en este documento. Es así como el modelo planteado busca aprovechar las potencialidades que ofrece este territorio único y privilegiado para constituirse en referente de sostenibilidad, poniendo a la población como protagonista y actor clave de la construcción de un Galápagos sostenible.

El Plan de Desarrollo Sustentable de Galápagos se desarrolló con el firme propósito de consolidar un modelo integral de desarrollo sustentable, que compagine el progreso económico con la conservación de la naturaleza; promover el buen vivir de los residentes; impulsar la economía del conocimiento, como herramienta que permita a los habitantes dejar su dependencia del turismo, la agricultura o la pesca, generando ciencia e investigación; cambiar la matriz productiva; reducir la dependencia del continente en lo que respecta a energía y alimentación, a través del incentivo y la optimizando de fuentes alternativas naturales como el incremento de torres eólicas y campos fotovoltaicos; y la bioagricultura local.

En otras palabras, lo que se pretendió es integrar en el Plan a todos o a la mayoría de los aspectos que conforman el buen vivir: la inclusión social, el manejo ambiental y el desarrollo

sustentable, controlando además la capacidad de carga de la principal actividad del archipiélago: “El Turismo”, para evitar degradación en los sitios de visita y para otorgar un manejo adecuado a los limitados recursos de Galápagos, además de controlar el ingreso de personas desde el continente.

2.1.3.2 Sector Cafetalero

Los caficultores de Galápagos se encuentran agrupados a través de la Cooperativa de Producción Cafetalera de las Islas Galápagos “COPGALACAF”, entidad jurídica, legalmente constituida en el año 2015, que actualmente cuenta con una base social de 62 cafetaleros de las 4 islas habitadas, posee el Derecho de Uso y Administración de la Denominación de Origen D.O. del café de Galápagos (Anexo A), entregada por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual “IEPI” en el año 2017 (Anexo B).

La “COPGALACAF” fue creada con la finalidad de mejorar la capacidad productiva del sector cafetero de Galápagos además de adquirir mayor poder de negociación con los compradores de café que llegan a las islas año tras año. En su estructura tiene un consejo de administración, conformado por productores de las 4 islas. Además cuenta con una unidad técnico - comercial para ofertar servicios tangibles y atractivos por los productores del grano socios de la Cooperativa.

Los objetivos que inicialmente se trazó la “COPGALACAF” fueron:

- Acompañamiento técnico - productivo a cafetaleros
- Acompañamiento en el desarrollo de procesos en cosecha y post cosecha del grano
- Asesoría para inversiones en infraestructura para los procesos productivos
- Animar y apoyar a productores, para la cosecha de 2018, mediante la conformación de brigadas de cosecheros, traídos del continente
- Perfilación de tazas de café
- Manejo de la central de beneficio en el sector de los Guayabillos
- Comercialización del grano con Denominación de Origen

2.1.3.3 Sector Turístico

Galápagos inicialmente se desarrolló como un destino de crucero para un segmento de mercado determinado, sin embargo, el mercado se ha diversificado. Esta evolución de la demanda favoreció el desarrollo del modelo de turismo en los centros poblados, representando una oportunidad para el crecimiento de la oferta y permitiendo el desarrollo de otras modalidades donde existe mayor participación de negocios locales.

Según (Grenier, 2010), “esta nueva modalidad de turismo consiste en que los visitantes duermen en tierra, consumen directamente bienes y servicios producidos por empresas locales, y mantienen un mayor contacto con la comunidad. Sin embargo, este crecimiento de la oferta en

tierra actualmente posee altos niveles de informalidad, además de poseer bajos niveles de ocupación y calidad.”

El nuevo Modelo de Turismo para Galápagos, aprobado en diciembre 2010 y adoptado por todos los niveles del Estado mediante resolución del Consejo de Gobierno de enero del 2011, se basa en cuatro componentes clave: Gobernanza, Reingeniería del destino, Posicionamiento de mercados y el Observatorio de Turismo de Galápagos, cada uno se ha establecido con distintas estrategias con el fin de alcanzar la visión propuesta de Galápagos como destino de Ecoturismo.

Cuando se adoptó el nuevo Modelo de Turismo para Galápagos, todas las instancias de Gobierno, así como diversos actores del sector privado y sociedad civil han juntado sus esfuerzos para trabajar coordinadamente en la reorientación de la dinámica turística hacia el ecoturismo y su consolidación. En este sentido el ecoturismo adoptado para Galápagos y por ende Santa Cruz destaca entre varios principios, el de generar un mínimo impacto ambiental, fortalecer la cadena de valor del turismo, generar participación y beneficios locales, garantizar la calidad de los productos y servicios, fomentar el reconocimiento y la concienciación del visitante y de la población local sobre el patrimonio natural y cultural.

2.1.4 Tendencia actual del mercado de consumo del café

Las tendencias relacionadas con el café están en constante evolución: desde los mismos consumidores, hasta la forma en que se presenta la bebida más consumida en el mundo después

del agua, año tras año va presentando comportamientos diferentes acordes a los cambios sociales y económicos.

Caitlin Stanley, en su artículo Tendencias del Café 2018: ¿hacia dónde se dirige la industria del café? publicado en el portal revelsystems.com manifiesta:

“El segundo café de la ola fue el movimiento del café como una necesidad para un lujo, que acogió un aumento general en la calidad, así como cafés especiales. Ahora, cuando la industria entra en la "Tercera Ola", se hará un gran énfasis en cómo los consumidores beben y piensan sobre el café”.

“El comercio directo, cuando un tostador compra directamente al productor, verá un crecimiento en 2018. El comercio directo no solo elimina al intermediario, sino que implica un mayor énfasis en la calidad, la sostenibilidad y la experimentación en los métodos de preparación. Y todo esto se venderá a un precio superior a los consumidores”.

“El concepto de servicio al cliente ha evolucionado para centrarse en la experiencia de los clientes y, como respuesta, los tostadores y las cafeterías están convirtiendo 2018 en el año del cliente. Desde solicitar comentarios hasta educar a los consumidores sobre la historia de su café, la tercera ola trata de fomentar una relación entre el consumidor y su taza”. (Caitlin, 2018)

El grupo de consumidores entre los 13 y 16 años conforman el mayor grupo de consumidores potenciales. Esto implica la generación de nuevas presentaciones y nuevas formas de vender el café, como la tendencia de las bebidas más dulces y cremosas alejándose un poco del tradicional y popular café negro. Esta tendencia apunta a la elaboración de productos a base de café con propiedades e ingredientes adicionales que resultan beneficios para la salud y el bienestar de los consumidores.

Todo apunta este año a las extracciones de productos de café en frío (Cold Brew), métodos que reduce la acidez haciéndolo más suave de beber y mucho más fácil de preparar a grandes lotes. No podemos olvidar la moda del café burbujeante, el cual se prepara con agua tónica y espresso.

2.2 Marco institucional 1835 COFFEE LAB

2.2.1 Misión

“Servir alimentos y bebidas enfocados principalmente en el café de especialidad. Destacándonos por nuestra extraordinaria calidad, servicio y precio competitivo, aplicando valores como la máxima profesionalidad e integridad, consciencia ecológica-sustentable y responsabilidad social; basándonos en nuestra experiencia y el conocimiento del sector para mejorar continuamente, brindando experiencias sensoriales integrales, que quedarán grabadas en la memoria de nuestros consumidores”.

2.2.2 Visión

“Convertirnos en una cadena de cafeterías de referencia mundial, aportando e involucrando a las comunidades locales de cada ciudad y cada país para el desarrollo sostenible de la misma, cambiando el mundo, un paso a la vez, a través de nuestra pasión por el café”.

2.2.3 Imagen Corporativa

El logotipo de **1835 COFFEE LAB** es el elemento de identidad corporativa compuesto por cuatro elementos que sintetizan la personalidad de la marca y de su cafetería con sabor isleño. Para ello, se trabajó sobre la historia de las islas Galápagos, puntualmente en la fecha de llegada de Charles Darwin al Archipiélago en el que sobresale en el logotipo el año 1835; y se incluyó además una taza de café que enfatiza gráficamente el giro principal de los establecimientos de la marca “el servicio de café preparado”.

De manera complementaria, se diseñó el nombre con una tipografía Aquatico, que fue modificada por un grano de café para integrar la letra “O” como parte del isotipo. Con esta tipografía en movimiento se enfatizó la personalidad, el dinamismo y la frescura de la marca. Así

mismo, la paleta de colores característica fue definida con el objetivo de transmitir la calidez del servicio.

El logotipo y la marca como tal **1835 COFFEE LAB** han sido debidamente registrados ante el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual “IEPI” (Anexo L) cumpliendo de esta manera con la legalización del registro de la marca.

Ilustración 5

Logotipo 1835 COFFEE LAB



Fuente: Manual de Identidad Gráfica 1835 COFFEE LAB, 2017

2.2.4 Valores

Honestidad: La honestidad es la clave para que nuestros compromisos se materialicen y cobren la importancia que deben tener. Trabajar por la legalidad, impedir cualquier forma de soborno y ser transparente en las informaciones son solo algunas de las medidas acordes con una

conducta empresarial ética. No desarrollar una conducta con estas características puede afectar gravemente a nuestra legitimidad social y nuestra reputación (costosa de conseguir y fácil de perder), minando la confianza y limitando el “largo plazo” de nuestra entidad.

Respeto: El respeto es uno de los valores morales más importantes del ser humano, pues es fundamental para lograr una armoniosa interacción social. Una de las premisas más importantes sobre el respeto es que para ser respetado es necesario saber o aprender a respetar, a comprender al otro, a valorar sus intereses y necesidades. En este sentido, el respeto debe ser mutuo, y nacer de un sentimiento de reciprocidad.

Compromiso: El compromiso logra que la mente y el ser humano trabaje de manera ardua para conseguir lo que se proponga, superando cualquier obstáculo que se presente en el camino hacia su meta, el logro de sus objetivos puede ser de un segundo como de toda una vida, pero lo importante es cumplir con el compromiso o responsabilidad que adquirió sin dejar a un lado u olvidarse de su obligación.

Orientación al cliente: Un servicio de calidad es un servicio orientado al cliente, haciendo el esfuerzo de conocer y comprender sus necesidades, ofreciendo un trato personalizado. Ello conlleva colaboración, eficacia y profesionalidad en cada una de nuestras facetas generando valor para el cliente. Tenemos que sorprender a nuestros clientes a fin de superar sus expectativas y fidelizarlo.

Responsabilidad social y medioambiental: Parte del éxito de nuestra empresa debe integrar aspectos tanto sociales como medioambientales e implica su integración en la definición de nuestras operaciones, generar riqueza tanto material como inmaterial logrando un crecimiento sostenible.

2.2.5 Estructura organizativa

1835 COFFEE LAB, es una cafetería que nace en total apego y compromiso con los preceptos del desarrollo sostenible y la sostenibilidad turística y está orientada a respetar y proteger los ecosistemas de café de las Islas.

Cuenta con un equipo multidisciplinario de la cadena del café, esto es:

- 1 profesional Ingeniero Agrónomo, con experiencia en buenas prácticas de producción en plantaciones de café, instrumentación de Denominaciones de Origen y en temas de fortalecimiento organizacional.
- 1 profesional Q Grader con certificación SCAA, con amplia experiencia en procesos de post cosecha del grano, perfilación física y sensorial del café.
- 2 profesionales baristas, especialistas en la preparación de bebidas y en capacitación relacionada.

Para asuntos comerciales y administrativos **1835 COFFEE LAB** cuenta con:

- 1 profesional Ingeniero en Administración Turística, con vasta experiencia en el manejo y administración de establecimientos de alimentos & bebidas.
- 1 profesional Ingeniero en Contabilidad y Auditoría, con amplia trayectoria y conocimientos relacionados y calificados para llevar a cabo procedimientos contables y tributarios.
- 1 profesional Ejecutivos de Ventas, quien ejerce actividades de comercialización del producto,
- 2 profesionales Asistentes Administrativos, a cargo de actividades administrativas varias.

Adicionalmente, **1835 COFFEE LAB** cuenta con la Asesoría Profesional externa de un equipo de Abogados para asuntos legales y de un equipo de Marketing Empresarial para la promoción de la imagen corporativa de la marca.

2.2.6 Políticas de sostenibilidad

La Política de Sostenibilidad, es el lineamiento principal de **1835 COFFEE LAB**, en cuanto al logro de un desarrollo sostenible del proyecto, teniendo muy en claro que su éxito a largo plazo está profundamente conectado con el desarrollo eficaz del sector caficultor de Galápagos.

Entre todos tenemos que adquirir hábitos orientados hacia la sostenibilidad, buscando el bien común y con un marcado sentido del deber. Debemos ser conscientes de las consecuencias de nuestra actividad y su resonancia en nuestros grupos de interés. La sociedad está cada vez más concienciada de los problemas sociales/medioambientales y se demanda con más fuerza que las empresas no queden al margen de esos retos a los que se enfrenta nuestro entorno.

Todas nuestras operaciones están en la línea de las leyes aplicables, tanto en estándares legales como medio ambientales.

En todos los aspectos laborales, contrataciones, compensaciones y beneficios, entrenamiento, ascensos y terminaciones de contratos, se trata a todos los individuos de manera justa, de acuerdo a sus habilidades y los estándares de sus puestos de trabajo. Ningún trabajador estará expuesto a maltrato o discriminación de ninguna clase. La empresa se asegurará de tener medidas para asegurar que de darse algún caso de este tipo se tomará las medidas correctivas necesarias de manera inmediata.

Principales compromisos:

1. Siendo conscientes de la importancia de mantener un desarrollo sostenible, **1835 COFFEE LAB** se compromete a llevar a cabo una gestión sostenible de sus actividades en cuanto a los aspectos ambientales, socioculturales y económicos.
2. **1835 COFFEE LAB** se compromete a motivar y capacitar al personal con acciones formativas y de concientización sobre los principios de sostenibilidad.
3. La protección a la flora y fauna de Galápagos.
4. Promover buenas prácticas medioambientales enfocadas a la gestión de residuos, ahorro de agua, de energía y utilización de productos químicos biodegradables.
5. Asegurar el cumplimiento de estas políticas mediante procedimientos de seguimiento y monitoreo, de mejora, establecimiento de autoridades y responsabilidades, programas de sensibilización y capacitación al empleado.

Objetivos:

1. **Viabilidad económica:** Garantizar la viabilidad y competitividad, de modo que **1835 COFFEE LAB** pueda continuar prosperando y ofreciendo beneficios en el largo plazo.

2. **Prosperidad local:** Maximizar la contribución del café a la prosperidad económica de la comunidad de Galápagos.
 3. **Empleo de calidad:** Fortalecer la cantidad y calidad de los puestos de trabajos creados.
 4. **Satisfacción de los clientes:** Ofrecer una experiencia segura, grata y satisfactoria a los clientes.
 5. **Riqueza cultural:** Respetar y apoyar la cultura auténtica, las tradiciones y las cualidades distintivas de la comunidad de Galápagos.
 6. **Diversidad biológica:** Apoyar la conservación de áreas naturales, hábitat, y vida silvestre, y minimizar el daño a estas.
 7. **Pureza ambiental:** Minimizar la contaminación y la generación de desechos por parte de
- 1835 COFFEE LAB.**

2.3 Bases Teóricas

2.3.1 Desarrollo Sostenible

En la actualidad vivimos en un proceso a nivel mundial en el cual la reflexión por las consecuencias de nuestras acciones empieza a tener un peso relevante, al punto que se han dado varios encuentros mundiales referentes al control y planificación responsable de las actividades humanas, ya sean con fines productivos o de cualquier índole, para que de esta manera gocemos de un mundo más saludable y equitativo para todos; entonces es, de esta reflexión y preocupación del mismo ser humano por los impactos que el mismo provoca en el medio ambiente y la sociedad, de donde nace el concepto, y más que un concepto, la necesidad de un modelo de gestión denominado desarrollo sostenible.

Dentro de este mismo contexto sobre la toma de conciencia a nivel mundial de la estrecha relación existente entre el desarrollo económico y el medio ambiente, tuvo su expresión en el marco de las Naciones Unidas con la creación por este organismo en el año 1983 de la Comisión de Desarrollo y Medio Ambiente. Precisamente esta comisión, en uno de sus primeros informes define al desarrollo sostenible como: “...está en manos de la humanidad asegurar que el desarrollo sea sostenible, es decir, asegurar que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades.” (World Commission on Environment and Development (WCED) , 1987)

Ahora bien, consideremos primeramente que todo modelo de crecimiento económico, sobre todo aquellos imperantes a nivel mundial, inevitablemente conllevan al agotamiento de los

recursos naturales del planeta, lo que se traduce en consecuencias como la degradación ambiental y aumento de la pobreza. Sin embargo, precisamente mediante acciones planificadas y conscientes se puede desacelerar el agotamiento de los recursos naturales y por ende la reducción de impactos negativos en el medio ambiente y la sociedad presa de estas acciones.

Así pues, mediante el desarrollo sostenible se puede conjugar en forma productiva y “sutil” el medio ambiente y la sociedad con todas las acciones que conllevan a la búsqueda de desarrollo económico como primer objetivo.

2.3.2 Objetivos de Desarrollo Sostenible

Los líderes mundiales en su búsqueda de acciones que aseguren una mejor calidad de vida de las personas, han definido un programa ambicioso a largo plazo, cuya meta principal es el bienestar de todos los pueblos junto a una convivencia sostenible con el medio ambiente. Así fue como el 25 de septiembre del 2015, 193 Estados miembros de la “ONU” aprobaron la “Agenda 2030” en la cual enunciaron 17 objetivos mundiales denominados Objetivos de Desarrollo Sostenible “ODS” que, en la página web de la propia “ONU” manifiesta:

“Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son un llamado universal a la adopción de medidas para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad. Estos 17 Objetivos se basan en los logros de los Objetivos de

Desarrollo del Milenio, aunque incluyen nuevas esferas como el cambio climático, la desigualdad económica, la innovación, el consumo sostenible y la paz y la justicia, entre otras prioridades. Los Objetivos están interrelacionados, con frecuencia la clave del éxito de uno involucrará las cuestiones más frecuentemente vinculadas con otro.”

“Los ODS conllevan un espíritu de colaboración y pragmatismo para elegir las mejores opciones con el fin de mejorar la vida, de manera sostenible, para las generaciones futuras. Proporcionan orientaciones y metas claras para su adopción por todos los países en conformidad con sus propias prioridades y los desafíos ambientales del mundo en general.”

“Los ODS son una agenda inclusiva. Abordan las causas fundamentales de la pobreza y nos unen para lograr un cambio positivo en beneficio de las personas y el planeta.” (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2018)

A continuación el listado de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

- ODS1.** Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.
- ODS2.** Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.
- ODS3.** Garantizar una vida sana y promover el bienestar en todas las edades.
- ODS4.** Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.

- ODS5.** Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas.
- ODS6.** Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.
- ODS7.** Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.
- ODS8.** Promover el crecimiento económico, inclusivo y sostenido, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.
- ODS9.** Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.
- ODS10.** Reducir la desigualdad en y entre los países.
- ODS11.** Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.
- ODS12.** Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.
- ODS13.** Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos.
- ODS14.** Conservar y utilizar en forma sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible.
- ODS15.** Proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar los bosques de forma sostenible, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras y poner freno a la pérdida de la diversidad biológica.

ODS16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, facilitar el acceso a la justicia para todos y crear instituciones eficaces, responsables e inclusivas a todos los niveles.

ODS17. Fortalecer los medios de ejecución y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible.

2.3.3 Turismo Sostenible

En 1995, se celebró en España, la Conferencia Mundial de Turismo Sostenible, donde varios organismos internacionales proclamaron la “Carta del turismo sostenible”, que en su primer punto establece: “El desarrollo turístico deberá fundamentarse sobre criterios de sostenibilidad, es decir, ha de ser soportable ecológicamente a largo plazo, viable económicamente y equitativo desde una perspectiva ética y social para las comunidades locales.” (World Charter For Sustainable Tourism +20, 2015)

Por su parte, la Organización Mundial del Turismo (OMT) concibe al turismo sostenible como “una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacer las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida.” (Organización Mundial de Turismo, 2018)

A fin de resumir las bases del turismo sostenible, se presenta la siguiente tabla que las resume:

Tabla 1
Principios del turismo sostenible

PRINCIPIO	DESCRIPCIÓN
Minimizar los impactos ambientales	El turismo debe considerar tanto los impactos ambientales locales y globales.
Contribuir al logro de resultados en la conservación	El turismo debe favorecer la conservación de áreas naturales, hábitats y la vida silvestre y reducir al mínimo los daños sobre éstos.
Ser diferente	Una de las claves del éxito es lograr un sentido claro de la diferencia respecto a otros destinos competidores.
El logro de la autenticidad	Los recursos con más probabilidades de tener un atractivo exitoso y duradero son aquellos realmente relevantes para la historia local, la industria, la cultura, estilo de vida y los recursos naturales.
Reflejar los valores	Ello significa que debe representar las aspiraciones del pasado,

comunitarios	presente y futuro de la comunidad local de una manera viva y dinámica.
Comprensión y orientación al mercado	Es esencial entender las tendencias generales del mercado y las necesidades y expectativas de los segmentos específicos.
Mejorar la experiencia	La agrupación de los atributos aumenta al atractivo de un lugar y la probabilidad de visitas.
Aumentar el valor añadido	Añadir valor a los atributos existentes logra una experiencia turística más rica y contribuye a la diversidad de la economía local.
Tener un buen contenido	Contar la historia proporciona una experiencia más gratificante y en última instancia, ayuda a conservar el destino.
Proporcionar beneficios mutuos para visitantes y anfitriones	El turismo es una herramienta de desarrollo económico y comunitario y debe tener en cuenta los beneficios que buscan tanto la comunidad acogida como el visitante.
Creación de capacidad local	Los buenos negocios de turismo deben involucrarse con la comunidad y colaborar con otras empresas y con todas las partes

interesadas y ayudar a construir la capacidad local.

Fuente: Sharpley, R., 2009

2.3.4 Sostenibilidad Empresarial

Actualmente existe una nueva tendencia empresarial que consiste en mostrarse como empresas que apoyan y actúan de manera sostenible, es decir se manejan en base a buenas prácticas sociales, ambientales y económicas. Sin embargo, es importante mencionar que esta tendencia, sin desmerecerla en absoluto, ha provocado un fenómeno que consiste en un buen número de empresas utilicen a la sostenibilidad simplemente como una frase o un slogan que les ayude a mejorar o promover su imagen de manera diferente y en beneficio exclusivamente económico y particular de la propia organización.

Ahora bien, lo que si resulta muy positivo es que las empresas y principalmente sus dueños y representantes están tomando conciencia de que sus decisiones y acciones afectan de una u otra manera a toda la sociedad, sea desde el punto de vista social, ambiental o económico. En este sentido, y como consecuencia directa, la sociedad empieza a exigir por su bienestar ya no solo a las entidades públicas sino que también sus exigencias empiezan a dirigirse a las empresas privadas, sobre todo a las grandes corporaciones. Es así como el papel que juegan las empresas entorno a la sostenibilidad de las sociedades y del planeta en general empieza a convertirse en un papel protagónico y de altísima incidencia sobre todo para las generaciones futuras.

Por otro lado, en vista de las consideraciones anteriores es lógico el accionar de los mercados financieros internacionales y de los inversionistas que actualmente muestran un creciente interés por las empresas u organizaciones que fomentan el desarrollo sostenible del sector al cual representan o sobre el cual pueden generar impactos de cualquier índole.

Cuando se habla de sostenibilidad aplicada a la empresa, se habla de algo que va más allá del cumplimiento de las obligaciones que tiene una empresa legalmente; al referirnos a la sostenibilidad de una empresa damos por sentado que dicha empresa invierte recursos no solo con el fin de rendimiento económico sino que también lo hace en busca de mejorar las condiciones y relaciones que tiene con el capital humano y el medio ambiente. Es importante mencionar que el realizar este tipo de acciones dentro de una empresa, no supone por ningún motivo el comprometer la rentabilidad económica de la misma. Todas estas acciones en pro de mejorar las condiciones del capital humano y el medio ambiente muy probablemente en el futuro se convertirán en oportunidades y factores de diferenciación que ayudarán al crecimiento constante de la empresa, por ejemplo, en materia de formación, condiciones laborales o relaciones entre la dirección y los trabajadores, estas acciones seguramente tendrán un impacto directo en la productividad.

Podemos decir que una empresa es sostenible si trabaja en miras de colaborar con el modelo de desarrollo sostenible, es decir se desenvuelve bajo un modelo que no solo trata de compensar parcialmente los impactos negativos que la empresa puede generar principalmente al medio

ambiente, sino que va más allá de la compensación en materia ambiental, ya que el desarrollo sostenible respeta el equilibrio entre las tres dimensiones: económica, social y ambiental. Una empresa es sostenible cuando obtiene beneficios económicos a través de la oferta de productos o servicios que satisfacen necesidades y a la vez mejorar la calidad de vida de sus clientes, trabajadores, proveedores, comunidades locales y demás implicados.

Como lo afirma el Código de Buen Gobierno de la Empresa Sostenible: “Una empresa sostenible es aquella que crea valor económico, medioambiental y social a corto y largo plazo, contribuyendo de esa forma al aumento del bienestar y al auténtico progreso de las generaciones presentes y futuras, tanto en su entorno inmediato como en el planeta en general.” (Fundación Entorno, IESE, PricewaterhouseCoopers, 2002)

2.3.5 Monitoreo e Indicadores de Desarrollo Sostenible

“La teoría de la planificación del desarrollo define el seguimiento o monitoreo como un ejercicio destinado a identificar de manera sistemática la calidad del desempeño de un sistema, a efecto de introducir oportunamente los ajustes o cambios pertinentes para el logro de sus resultados y efectos en el entorno. Con el monitoreo se busca verificar la validez de una hipótesis, retroalimentarla y consecuentemente tomar decisiones estratégicas a fin de brindar mayores oportunidades de efectividad a la hipótesis planteada.” (Valle & Rivera, 2009, pág. 1)

Ilustración 6
Secuencia de Monitoreo



Fuente: Valle & Rivera, 2009, pág. 3

El proceso de monitoreo es cíclico, es decir, rota continuamente en torno a todas sus fases que van desde la recolección de datos hasta la fase de toma de acciones correctivas o de reorientación.

Así mismo, Valle & Rivera definen a los indicadores así: “los indicadores son, sustancialmente, información utilizada para dar seguimiento y ajustar las acciones que un sistema, subsistema, o proceso, emprende para alcanzar el cumplimiento de su misión, objetivos y metas.” (Valle & Rivera, 2009, pág. 3)

Ahora bien, en virtud de que el presente estudio se lleva a cabo para definir acciones que promuevan el desarrollo sostenible de la marca comercial **1835 COFFEE LAB**, es necesario

revisar información sobre indicadores de desarrollo sostenible. En este sentido es importante asegurarse que el tipo de indicadores que se seleccionen para dar seguimientos a las acciones propuestas tengan relación directa y eviten desviaciones o información innecesaria respecto del objetivo primordial del estudio. “La elección de indicadores debe tener una relación directa con la forma en que la empresa aborda la temática del Desarrollo Sostenible, y una estrecha vinculación con su actividad específica. Sólo de esta manera podrán cumplir el doble rol de servir al mejoramiento de una gestión enfocada a la sostenibilidad y de ser vínculos de comunicación con grupos de interés.” (Morejón, Gómez, & Herrera, 2015, pág. 28)

“Los Indicadores de Sostenibilidad, son un instrumento para medir el avance de la empresa hacia la sostenibilidad, en los aspectos ambientales, económicos y sociales (internos y externos) de la organización. Considerando que provienen de las distintas dimensiones de la sostenibilidad, no es asegurable que los mismos estén vinculados entre sí y usualmente conservan en forma individual su perfil sectorial.”

“La tendencia debe ir hacia la producción de indicadores vinculantes, que nos permita tener información rápida y clara de la actividad, en las cuales esté incorporado lo económico, social y ambiental en forma transversal y sistemática. Los indicadores contribuyen a una evaluación objetiva y transparente de desempeño, cumpliendo una cantidad de funciones.” (Morejón, Gómez, & Herrera, 2015, pág. 28)

2.3.6 Asociatividad Empresarial

La asociatividad empresarial es un proceso bastante complejo que posee una considerable gama de posibilidades pero siempre busca lograr el objetivo fundamental de unir recursos y capacidades para alcanzar el éxito conjunto. Para el caso del sector agrícola, sin importar la forma de asociarse, este simple hecho como tal, constituye un elemento primordial del desarrollo de la agricultura y el logro de la competitividad que contribuyen efectivamente en la mejora de la calidad de vida de los pequeños y medianos productores.

Por otro lado, (Elgue & Chiaradía, 2007, pág. 11) manifiestan que: “el asociativismo productivo posibilita salir del aislamiento y el individualismo y potenciar, al mismo tiempo, los recursos técnicos, económicos y humanos, a través de la sinergia del grupo. La escala asociativa permite el acceso a infraestructura, maquinarias y equipos y la optimización de las condiciones de negociación frente a acopiadores e intermediarios, así como también lograr bonificaciones en la compra de insumos y un acceso más fluido a la asistencia financiera.”

Se consideró importante y necesario incluir en este estudio esta base teórica relacionada a la asociatividad productiva por cuanto los caficultores de Galápagos son la base de la cadena de valor del café y solo mediante sus procesos productivos óptimos y eficaces se puede tener materia prima (café de especialidad) de manera sostenible en el tiempo; a esto le sumamos que las capacidades actuales de los productores de café de Galápagos, pese a las bondades del grano en las islas, no les brindan las oportunidades para ser competitivos en el mercado nacional e

internacional, y sobre esto (Tenorio, 2010, págs. 10-11) afirma: “nosotros podemos demostrar que la pequeña agricultura sí es rentable, que los pequeños agricultores sí pueden incorporar tecnologías que usan insumos de bajo costo, y que para bajar sus costos de producción y acceder a mercados dinámicos y rentables lo único que tienen que hacer es asociarse.”

2.3.7 Café y cafeterías de especialidad

Ahora bien, es importante recalcar que la marca **1835 COFFEE LAB**, objeto de este estudio, es una marca de café de especialidad que desde sus inicios fundamentó su existencia en el concepto de ofertar un café de excelentísima calidad y para lo cual se encuentra trabajando en su búsqueda de abrazar todos los procesos que debe seguir un café para alcanzar la categoría de café de especialidad.

El café de especialidad indica que estamos tratando con un producto que no se puede encontrar en todas partes, que cuando se localiza es en pequeñas cantidades, siendo su sabor muy diferente al habitual. El café de especialidad es un café sin defectos: esto suena muy bien, pero está lejos de una percepción generalizada. Debemos relacionarlo con la calidad. Un café de especialidad es un café de alta calidad. No existe una definición de calidad de café a secas, sino que debe relacionarse con las preferencias de gusto y sabor, lo que de nuevo es un concepto personal y no medible.

En la página web (Infusionistas, 2018) nos ofrecen una definición algo técnica sobre el café de especialidad: “Se refiere al café de excelente calidad que obtiene una calificación de 80 puntos o más en una escala de 100 otorgado por catadores profesionales, y que se distingue por su aroma, sabor, personalidad, carácter distintivo y ausencia de defectos.”

Por su parte la página web (Finca Sustentable Jocutla, 2018) nos dan una definición un poco más compleja: “La definición de café de especialidad inicia desde el origen del café, la selección y plantación de una variedad en particular cultivada en una región específica del mundo. El término café de especialidad se refiere a granos de café verde de alta calidad tostados a su máximo potencial de sabor por verdaderos artesanos para después ser preparados adecuadamente bajo estándares determinados.”

Así pues, podemos tener una idea general de que el café de especialidad es un café que ha pasado por todos los procesos del café bajo estrictos estándares de calidad y supervisión técnica, todos con el propósito de lograr un café en su mejor punto de sabor y aroma.

Por otro lado, las cafeterías han evolucionado, cada vez existe más cultura de café, hay más conciencia por la calidad del grano y técnicas de preparación. Hay una transformación y una tendencia de consumo, las cafeterías clásicas siguen existiendo, pero hoy, el consumidor demanda cafeterías de especialidad.

Una cafetería clásica es un espacio donde el café es sólo una bebida más de la carta, cuyo aroma y sabor no es relevante. El personal funciona con una capacitación básica, el costo no es elevado y no cuenta con la mejor calidad de café. La preparación del café es similar, pero hay prácticas dentro de las cafeterías clásicas que no son muy ortodoxas, algunas muelen todo el café para espresso en detrimento a la frescura, otras reutilizan el café que ya utilizaron para preparar una nueva bebida o bien, no limpian la lanceta para espumar la leche y no tienen una filosofía de enseñar al cliente sobre su café.

En las cafeterías de especialidad, el café es el protagonista de todo, hay tuestes, orígenes, procesos, métodos de preparación, el café siempre lo prepara un barista, buen servicio al cliente, y su café es de especialidad y cuenta con accesorios y diferentes métodos de extracción.

“Las nuevas cafeterías de especialidad centran su atención sobre el producto estrella: el café. Toda gira en torno al grano para explotar sus propiedades, desde el origen hasta el servicio. Conocen el suelo donde se plantó, el tostado justo, la molienda adecuada y las máquinas para infusionarlo de la mejor manera. Eslabón fundamental de una compleja cadena de producción, el barista le rinde honores al extraer con su técnica las mejores cualidades del café”. (La Cafeteguía, 2018)

La producción del café se ha diversificado en los últimos años y los cafés de especialidades o “cafés sostenibles” han comenzado a tomar fuerza en el mercado. Estos tipos de cafés incluyen el café orgánico, el del comercio justo, el amigable con aves (“bird friendly”) y el café cultivado

bajo sombra (“shadegrown”). Sin embargo, el espacio que ocupan esos cafés todavía es muy pequeño cuando se analiza el mercado entero.

“En los Estados Unidos, las importaciones de cafés especiales son apenas el 17% de las importaciones del café verde con una venta de 2,5 42 billones de dólares. En cuanto a las ventas, se calcula que los cafés especiales han llegado a ocupar el 40% del mercado, con ventas de 5,4 billones de dólares, aunque esta cifra está discutida. En el 2000, se calcula que las ventas en Norteamérica de cafés con certificación orgánica, de comercio justo y cultivado bajo sombra llegaron a 5.000 toneladas. Un logro del café especial es el crecimiento permanente de entre el 5% y el 20% por año.” (Ponte, 2004, pág. 41)

3 MARCO METODOLÓGICO

3.1 Método de investigación utilizado

Durante este estudio se utilizó un método deductivo con el fin de lograr obtener conclusiones sobre diversas hipótesis, comenzando desde lo general y llegando a lo particular, logrando encontrar información desde el interior de **1835 COFFEE LAB**, y adicionalmente el impacto a nivel local que ha tenido la empresa durante su desarrollo, promoviendo un ejemplo a seguir en las Islas Galápagos.

En primer lugar, se procedió a investigar y revisar aquellos antecedentes y datos relacionados al entorno del mundo del café con la finalidad de entender los por menores y detalles que regulan todo el contexto; en segundo orden se realizó un diagnóstico de la posición actual de **1835 COFFEE LAB** en relación a sí mismo y a la competencia existente en el mercado al que pertenece. Finalmente se relaciona tanto la información que forma parte del contexto general del café y cafeterías de especialidad, así como la información referente a la situación actual de la empresa, con la finalidad de encontrar los puntos clave que requieren del diseño de acciones innovadoras que enmarquen a la empresa en un modelo de desarrollo empresarial sostenible.

3.2 Tipo de investigación

Se desarrolló una investigación cualitativa de tipo “estudio histórico” que lo que pretende es estudiar desde una perspectiva histórica una realidad que se cree importante, recurriendo a fuentes primarias y secundarias para la recolección de la información. La investigación se dirige a la búsqueda de buenas prácticas que maximicen el buen proceder de la empresa desde los puntos de vista social, económico y ambiental. Si bien es cierto las acciones planteadas deberán ser monitoreadas y evaluadas en base a indicadores, sin embargo, los resultados deberán sostenerse y reflejarse en base al nivel de aporte que la empresa brinde a todos los involucrados.

3.3 Fuentes de investigación

Se utilizaron tanto fuentes primarias (libros, revistas, sitios web, informes y documentos oficiales de instituciones públicas) como secundarias (artículos que interpretan otras investigaciones).

4 DESARROLLO

4.1 Descripción del café de Galápagos

4.1.1 Evolución del café de Galápagos

El Café de Galápagos ha evolucionado de una forma compleja, originando cuatro procesos diferentes de implantación del café, que son el origen de los sistemas de producción actuales:

a) **Por fragmentación de las haciendas.** - En San Cristóbal e Isabela, una gran parte de los cafetales vienen de las plantaciones de las haciendas respectivas (del Progreso, como de Santo Tomás, respectivamente), las mismas que fueron repartidas entre los ex trabajadores y los primeros pobladores cuando se dividieron las haciendas. Cada persona disponía de un pedazo de café en su finca, que le aseguraba su ingreso, tan es así que, hasta fines de los 70s, no se vendía casi productos agrícolas, excepto el café.

b) **Por herencias.** - los cafetales pasaron a manos de herederos desde los primeros pobladores, estos muchas veces disponían de otras alternativas laborales. Los herederos generalmente no se dedicaban al cuidado de los cafetales, a pesar de que constituyó siempre una renta permanente hasta la época de la caída de los precios del café por los años 80, resultaron en un fatídico abandono y descuido total.

c) **Por siembra expresa.** - la siembra del café a partir de los 60s, como método de ampliación de las áreas de trabajo de los sistemas de producción. Muchas personas que mantuvieron una doble actividad y poseían a la vez una finca de su propiedad, sembraron café que requería relativamente poco trabajo.

En Santa Cruz, las plantaciones son mucho más recientes, resultado del asentamiento tardío de inmigrantes, han seguido similar lógica, donde los nativos o los más antiguos ya propiciaron la siembra del café. Desde entonces, a través del tiempo se repitieron esos procesos hasta los más recientes (de la zona del Cascajo), donde han iniciado a ponerle esfuerzo al cultivo del café, seguramente porque poseen buenas perspectivas del mercado al que pueden dirigir su producto.

d) **Por pertenencia a la hacienda cafetalera.** - es el caso de la hacienda El Cafetal (familia González), realmente ese sistema guarda tradición ancestral en la Hacienda El Progreso, luego se incrementó de manera significativa las superficies sembradas, quedando por lo menos por dos décadas en condiciones de un progresivo descuido. Posteriormente, nace un nuevo interés junto a

la subida internacional de los precios, y como consecuencia de un mercado muy atractivo para sus productos (café orgánico) que ha creado muchas expectativas.

Intrigados por la historia de la hacienda y tomando en cuenta la oportunidad que se les presentaba de tener microclimas creados por la corriente fría de Humboldt y la corriente cálida de Panamá, la intensidad del sol ecuatorial y los cambios dramáticos en el clima en las Islas dio paso a la creación de un café ecológico especializado.

A nivel mundial el café ha tenido una historia oscura sobre los últimos cinco siglos, incluyendo la conducción del comercio de esclavos, lo que alimentó la deforestación masiva de los ecosistemas nativos, y el desequilibrio de poner las tierras a favor de barones, oligarquías y dictaduras. La introducción del café en Galápagos no fue la excepción.

Aunque un poco de café pudo haber estado presente en Galápagos cuando Charles Darwin visitó las Islas en 1835, el primer registro fiable de cultivo se encuentra en San Cristóbal en el año 1870.

4.1.2 La Denominación de Origen Café de Galápagos

Primeramente, es necesario tener claro lo que consiste la Denominación de Origen para lo cual revisaremos un extracto de la página web del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales del Ecuador que dice:

“Identidad Ecuatoriana en productos propios”

“Las denominaciones de origen, son un tipo de signo distintivo, muy similar a la marca y cuya promoción, difusión y concesión está encargada a las Direcciones Nacionales de Propiedad Industrial y Obtenciones Vegetales. Entendiéndose por Denominación de Origen a una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos”.

“Las denominaciones de origen, como un tipo de signo distintivo, tienen gran importancia porque identifican un país, una región o un lugar determinado donde confluyen los factores naturales y humanos en los procesos de producción, elaboración y / o extracción de un determinado producto. Esa es su característica básica”.

“Un mecanismo de desarrollo y una oportunidad que tiene un país para promover uno o varios productos propios, son las denominaciones de origen. Puede haber muchos productores de tequila en el mundo, pero el tequila es mexicano. Los peruanos pueden reclamar su titularidad sobre el pisco, licor de uva, propio del valle andino del mismo nombre. Igual pasa con el champagne, que es francés, de la zona de Champagne. Los sombreros finos de paja toquilla, común y erróneamente conocidos como “Panamá Hat”, en realidad son sombreros

elaborados en Montecristi, nuestra primera denominación de origen, que ahora está protegida y declarada por el Estado Ecuatoriano que reclama su identidad”.

“Una aspiración del IEPI y de su dirección de Obtenciones vegetales es conseguir que cuando se mencione las palabras: “Sombrero Montecristi” o simplemente “Montecristi”, se Identifique al lugar de origen que es Ecuador. Para conseguir ese objetivo se necesita una gran plataforma de comunicación y difusión que es la que se está construyendo en el país, que tiene muchas aristas como la capacitación a los productores internos y su difusión sumada a las campañas internacionales que deben activarse”.

“Las denominaciones de origen pueden estar relacionadas con la “marca país” pero no tienen el mismo significado. Las denominaciones de origen son productos especiales cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce”.

“Actualmente se tienen tres Denominaciones de Origen protegidas que son: “Montecristi” que hace referencia a los sombreros de paja toquilla provenientes del cantón Montecristi; “Cacao arriba” que protege a la almendra seca y fermentada del cacao tipo Nacional o variedades del Complejo Nacional y “Café de Galápagos” protección otorgada al café pergamino/oro/tostado/molido”.

“Trabajo importante que está a cargo del IEPI, que en conjunto con productores y/o agricultores se encuentra en procesos de socialización y difusión de la importancia de proteger las diferentes denominaciones de origen y el beneficio que estas aportan a la economía familiar, local, regional y nacional”.

“Considerando que el Ecuador es un país megadiverso por naturaleza y la diversidad cultural que presenta en sus diferentes regiones, permiten identificar productos que pueden protegerse bajo este paraguas de Propiedad Intelectual como un mecanismo de desarrollo para las diferentes localidades y/o comunidades”.

“El IEPI ha sentado las bases sobre el manejo de las denominaciones de origen. Para eso se encuentra trabajando coordinadamente con otras instituciones del Estado que tienen responsabilidad con estos sectores productivos generando una red institucional con un solo objetivo en común de proteger este tipo de productos mejorando los procesos de producción, extracción, elaboración y transformación con el afán de mejorar la calidad de vida de sus productores y/o agricultores”.

“Se genera desarrollo local con los productos protegidos por una Denominación de Origen o Marca Colectiva ya que poseen un valor agregado que origina un mejor precio en el mercado”.

“Una vez que se ha realizado la declaratoria de la Denominación de Origen, las personas naturales y/o jurídicas que manifiesten tener legítimo interés en utilizar la denominación de origen protegida, deben realizar una solicitud para pedir la respectiva autorización de uso,

misma que consiste en verificar que el producto cumpla con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la denominación de origen declarada”. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, 2018)

Ahora bien, el café de las Islas Galápagos es un café diferenciado, es decir, es un café especial que se distingue de los demás por un conjunto de factores como la variedad, altitud, condiciones climáticas, calidad de los suelos, nutrición, entre otros factores, que imprimen a la taza de café propiedades organolépticas muy particulares.

Para la Denominación de Origen, el café de las Islas Galápagos además de ser un café diferenciado debe cumplir las siguientes dos características, la trazabilidad y la consistencia.

La trazabilidad se entiende que cada lote debe ser susceptible de ser trazado hasta su origen, es decir, se debe poder comprobar el origen, la variedad, la forma y época de cosecha, etc. Es muy importante documentar minuciosamente cada paso del proceso.

Con respecto a la consistencia, los cafés de especialidad deben ser susceptibles de reproducción, es decir, deben ser iguales o mejores año tras año, esto se logra mediante el seguimiento y análisis de la característica trazabilidad cuando este ha sido debidamente documentado.

La observación y cumplimiento de una serie de pasos denominado “Pliego de Condiciones” por los productores cafetaleros organizados, para la calidad del café de las Islas Galápagos, está encaminado a garantizar que los cafés alcancen dos de las tres características fundamentales de un café de especialidad para la comercialización con el sello de Denominación de Origen (diferenciación y consistencia).

Para este fin, la Cooperativa de Cafetaleros de Galápagos “COPGALACAF”, planteó establecer dos centrales de beneficio húmedo del café, una en la Isla Santa Cruz y la otra en la Isla San Cristóbal, que permita homogenizar los procesos.

En el caso que un productor quiera realizar los procesos de la post cosecha del grano en su finca, esto es: despulpado, fermentado, lavado, secado, deberá cumplir el pliego de condiciones, y a la entrega del café a la Cooperativa con Denominación de Origen, el grano será valorado por el profesional de calidades de la institución.

La “COPGALACAF” adicionalmente al pliego de condiciones, deberá estipular el mecanismo para garantizar la trazabilidad de cada a lote a comercializar con el sello Denominación de Origen.

El pliego de condiciones que debe cumplir un productor cafetalero para vender su café con el sello Denominación de Origen, está dividido en tres partes. La primera parte, hace referencia al cumplimiento de las actividades culturales o agronómicas, mínimas a realizar en el manejo del cultivo. La segunda parte, corresponde al protocolo que inicia desde la recolección del grano

(cosecha), hasta su procesamiento y almacenamiento en café pergamino seco (post cosecha) y la tercera parte, referida al protocolo de tostado y molido del grano.

Es bastante fácil para los catadores reconocer el café proveniente del archipiélago, en base a unos pocos criterios de identificación. Como resultado del proceso de catación, el «Café de Galápagos», cualquiera sea su origen (diferentes islas o alturas), posee características bastante marcadas.

Este café desarrolla una acidez fuerte, acompañado de una amargura, siendo percibida como un elemento de calidad de la catación, creando una sensación agradable y prolongada en la boca.

A nivel aromático este café tiene un carácter permanente, mineral que se aparenta al olor a turba, ceniza, o tierra que acompaña el olor a tostado. Este carácter se complementa con notas frutales, en especial para el café cosechado muy maduro y en zonas altas (350 a 480 msnm). Para el café de las zonas más bajas se observa notas vegetales, tipo olor a bosque húmedo.

Varios estudios realizados, donde se realizaron análisis físicos, análisis sensoriales y comparativos arrojaron como resultados principales que el café de Galápagos por todas sus características es único en el mundo.

Lastimosamente, lo manifestado en esta sección, en relación a las funciones de la “COPGALACAF”, son solo un listado de objetivos trazados en el nacimiento de esta entidad ya

que al momento nada de esto se lleva a cabo, sino que cada caficultor realiza sus procesos de manera independiente sin cumplir ningún tipo de uniformidad o planificación común del sector lo cual si no se toman los correctivos necesarios pone en riesgo la Denominación de Origen obtenida.

4.1.3 Cadena de Valor del café de Galápagos

La cadena de valor del café de Galápagos es una cadena totalmente tradicional puesto que se inicia con los pequeños productores quienes siembran, cuidan y cosechan el café.

A continuación los procesos post cosecha están a cargo de los propios productores, a pesar de la existencia de la “COPGALACAF”, quien en teoría debería ser el encargado de tecnificar y estandarizar estos procesos garantizando así la continuidad de la calidad de los granos en su cadena de valor.

Son pocos los productores de Galápagos que realizan ellos mismos el proceso de tueste del café; estos productores tienen la oportunidad de comercializar el café directamente al consumidor final a través de fundas souvenir (principalmente para turistas) o, para uso profesional en los establecimientos de atención turística de las islas (hoteles, restaurantes, embarcaciones).

En el caso de los productores que no realizan el proceso de tueste, venden el café en verde a intermediarios que llegan desde el continente para adquirir lotes de café que posteriormente lo comercializan a mercados internacionales.

Lastimosamente los productores al no tener una política de asociatividad y criterios comunes de comercialización han perdido el poder de negociación ante estos intermediarios quienes si hacen uso de su poder económico y de negociación para establecer “arbitrariamente” los precios del café (la mayoría de las veces precios injustos).

Ahora bien, sea cual fuere la vía por la cual el café haya sido comercializado, en las islas Galápagos desafortunadamente no existe una cultura de servicio del café, sino que se realiza este último paso de la cadena de valor del café de una manera empírica y nada tecnificada, por lo tanto con muchos errores que afectan las bondades acumuladas de los granos a través de todos los eslabones anteriores de la cadena de valor.

1835 COFFEE LAB, actualmente es el único establecimiento en Santa Cruz que ha tomado muy en serio este último paso del café, mediante la profesionalización de los encargados del servicio del café en taza; la empresa es una total convencida de que en este último eslabón radica gran porcentaje del éxito del café originario de la isla es por eso que no ha escatimado en invertir los recursos económicos necesarios para capacitar a su personal encargado de esta área.

4.1.4 Café de especialidad en Galápagos

“Los sellos de comercio justo generan una cadena de valor agregado desde el productor hasta el consumidor final, por ello su caracterización se da a partir de la diferenciación del producto. Como respuesta a esta necesidad nacen los cafés especiales, los cuales contrarrestan los efectos negativos de las condiciones inestables presentadas en el mercado, pues es una estrategia que otorga un beneficio directo al productor, debido a que tienen un mercado muy reducido y especializado, pues exige calidades excelentes y condiciones específicas de acuerdo a las preferencias del consumidor; ya sean características particulares de taza, cafés que protegen el ambiente y conservan su biodiversidad, que confieren un atributo laboral digno o que estén relacionados con el desarrollo social y cultural de los productores”. (Ospina, 2008, pág. 17)

Ahora bien, pueda que el café no sea una planta exclusiva de Islas Galápagos, pero tiene algo inusual aquí. Ya se sabe que los cafés producidos a mayores alturas son de mejor calidad, especialmente cuando están cerca del ecuador, como este archipiélago. Pero, aun así aquí los cafés con grado de especialidad se producen sorprendentemente a bajas altitudes, desde los 200 a los 300 m.s.n.m.

Aunque el café crece en climas cálidos, el café cultivado a temperaturas más bajas a menudo será de mejor calidad. Esto se debe a que los granos maduran más lentamente, desarrollando más azúcares y complejidad a medida que lo hacen.

En términos generales, cuanto mayor es la altitud, más fría es la temperatura. Sin embargo, esto variará según la latitud del país. Cuanto más lejos está del ecuador, más fría se vuelve la temperatura.

Por esta razón, un café cultivado a menor altitud podría tener más dulzura que en una zona de mayor altura o no podría ya que hay muchos factores que afectan la dulzura, incluyendo especies y variedades de plantas, métodos de producción y procesamiento, y tueste).

Los cafés de altura también se conocen como granos duros, o café denso, y afectará la forma en que los granos se deben tostar. Mientras que los tostadores, baristas y consumidores perciben la altura como una señal de buen café, puede resultar en rendimientos bajos para los productores.

Entonces, dado que las islas Galápagos se sitúan en el ecuador, no debería tener buenas condiciones para la producción de café. Las Islas Galápagos al situarse en el ecuador tienen un sol intenso de 6 a.m. a 6 p.m., con poca variación a lo largo del año. Además tiene baja altitud, por tanto podríamos pensar en un café de mala calidad.

Sin embargo, aunque las islas reciben un sol intenso, no reciben calor intenso. De hecho, el clima es similar a lo que se esperaría a 1,200-1,300 m.s.n.m. Incluso en los meses más calurosos, la temperatura rara vez alcanza los 30/31° C. Y en julio a septiembre, la temporada seca, puede caer por debajo de los 20° C.

La explicación para esto radica en la presencia de la corriente de Humboldt. Corriente oceánica de baja salinidad, esta fluye hacia el norte a lo largo de la costa oeste de Sudamérica desde el Cono Sur hasta el norte de Perú y hacia las Islas Galápagos. Trae consigo brisas marinas frescas que reducen la temperatura de la tierra.

Esta es parte de la razón por la cual el café de baja altitud de las Islas Galápagos puede saber y se puede tostar como el café de altura de otras partes de la América.

El café de las Islas Galápagos es generalmente dulce, con sabor a caramelo, cuerpo medio, alto aroma y buena acidez. Parte de la razón de este delicioso perfil es el microclima único, con la fresca brisa del mar y la corriente del océano. También se puede atribuir a las variedades; por ejemplo, el Bourbon tiende a ser dulce. Luego está el cuidadoso procesamiento y métodos de producción.

La calidad del suelo es otro aspecto clave: las Islas Galápagos se crearon a partir de la frecuente erupción de volcanes a lo largo del tiempo. La estratificación de estos bajo el agua hizo que se acumularan hasta que emergieron del océano. El suelo volcánico es rico en nutrientes, como el nitrógeno, que es particularmente importante para cultivar y cosechar café.

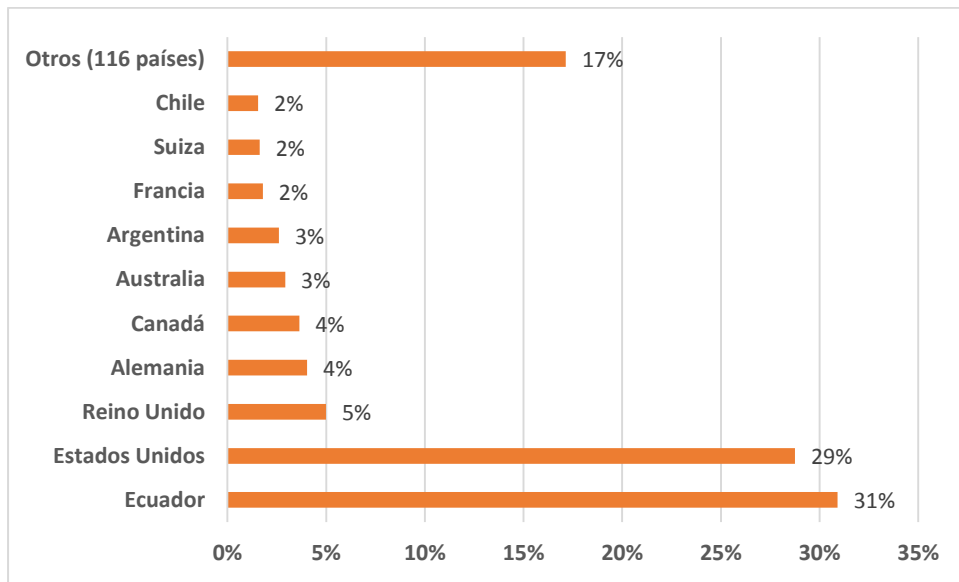
Además, las Islas Galápagos son una de las pocas regiones con dos cosechas de café al año: de febrero a marzo y de noviembre a diciembre. Esto nuevamente es gracias a la corriente de Humboldt.

4.1.5 Análisis de la demanda de café en Galápagos

Para estimar la demanda de café en Galápagos es relevante conocer los dos tipos de poblaciones que habitan la provincia, por un lado tenemos las personas residente de Galápagos que según estimaciones basadas en el último censo realizado por el INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos, Censo de Población y Vivienda Galápagos 2015, 2015) actualmente son cerca de 30.000 habitantes. Por otro lado, tenemos a los turistas que están compuestos de dos subgrupos, los turistas con base en tierra que se asumen como población flotante en los datos del Censo de Población y Vivienda y los turistas de cruceros navegables que no estarían registrados por el Censo. En total en 2017 a Galápagos arribaron 241.800 turistas (Observatorio de Turismo Galápagos, 2018) .

Ilustración 7

Turistas que visitan Galápagos por país de origen

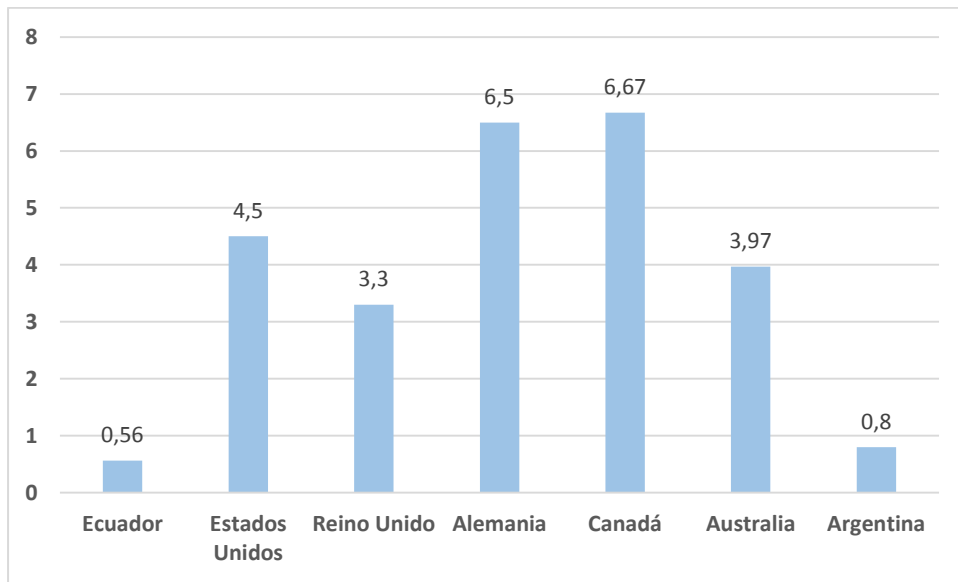


Fuente: Observatorio de Turismo Galápagos, 2018

El consumo de los residentes se da los 365 días del año mientras que el de los turistas solo se da en promedio durante 5.7 días (5 días los turistas de base en tierra y 7 días los turistas de cruceros navegables). Para poder estimar el consumo además de conocer los orígenes de los turistas es relevante considerar los consumos per cápita de café en sus respectivos países.

Ilustración 8

Consumo anual per cápita de café en los principales países de origen de turistas de Galápagos



Fuente: International Coffee Organization, 2018

De esta manera, los turistas presentaron en 2017 un consumo anual de café, en su tiempo de estadía en Galápagos, de aproximadamente 10.500 kilogramos o 176 sacos de café de 60 kg, sin considerar el café que compran como souvenir. Por su parte los residentes, considerando que la mitad de la población consume café con frecuencia y alcance el promedio de consumo per cápita de café del Ecuador, habrían consumido en 2017 alrededor de 8.400 kilogramos o 140 sacos de café.

A estos valores se debería sumar las ventas de café en forma de souvenir. Lastimosamente no existe información de campo en este segmento, sin embargo, por experiencia propia en ventas en la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB**, podemos asumir que el 10% de los turistas compran una funda de 250 gr como souvenir, de esta manera por este rubro se estarían

vendiendo alrededor de 4.700 kilogramos o 78 sacos de café. En total, en 2017, en Galápagos se habrían consumido aproximadamente 23.600 kilogramos o 393 sacos de café.

Tabla 2
Consumo estimado de café en Galápagos 2017

Tipo de consumidor	Kilogramos	Sacos de 60 kg
Residentes de Galápagos	8.400	140
Turistas (consumo de café)	10.500	176
Turistas (souvenir)	4.700	78
Totales	23.600	394

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, 2017 y Organización Internacional de Café OCI, 2017

4.1.6 Caficultura sostenible en Galápagos

“La Caficultura Sostenible es un modelo difícil de agrupar en un único concepto. Su uso de tiempo reciente es quizá la principal razón por la que no hay una definición genérica sobre este. Sin embargo, es preciso indicar que su caracterización responde a los fines del desarrollo sostenible que define al ambiente como un conjunto de recursos comunes, cuyo manejo demanda modificar y construir nuevas formas de organización social, estructuras de precios relativos, mercados, esquemas regulatorios y políticas públicas, integrando un conjunto de principios orientadores para hacer frente al desafío de diseñar un futuro más racional, estable y equitativo. Es decir, satisfacer las necesidades del presente, sin disminuir la capacidad de las

generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades” (Sánchez & Gándar, 2011, pág. 91)

En el archipiélago de Galápagos hay cuatro islas habitadas: San Cristóbal, capital de la provincia, Santa Cruz, Floreana e Isabela. En estas cuatro islas existe producción de café, se estiman alrededor de 719 hectáreas de café y 120 productores del grano.

Tabla 3
Productores y hectáreas de sembríos de café en Galápagos

ISLA	HECTÁREAS DE CAFÉ	PRODUCTORES DE CAFÉ
Santa Cruz	362	63
San Cristóbal	90	43
	260(*)	1(*)
Isabela	5	4
Floreana	2	3
Total	719 hectáreas	114

Fuente: Censo cafetalero de Galápagos, 2014

(*) En la Isla San Cristóbal, la Hacienda El Cafetal, cuenta con 260 hectáreas de café. Es en esta hacienda la primera finca en donde llegó el café (variedad Bourbon) hace más de 100 años.

Los caficultores de Galápagos en su gran mayoría no dependen 100% del café, sino que esta área es complementaria al resto de sus actividades agrícolas, por este motivo principal es que no se tiene una fuerza cooperativa entre todo el sector a fin de obtener beneficios comunes a través de procesos preestablecidos para todos. A pesar de la presencia de la Cooperativa de Cafetaleros de Galápagos no existe una conjunción real de ideas y sobre todo de esfuerzos para llevar al sector cafetalero y sus actividades a un desarrollo sostenible y uniforme para todos los involucrados.

Sin embargo, al ser Galápagos un icono no solo en nombre sino también en acciones en cuanto a temas ambientales y de conservación, por medio de organismos gubernamentales como es el caso del Ministerio de Agricultura y Ganadería MAGAP, ha logrado estructurar un modelo de sistema de gestión para la caficultura de Galápagos. Prueba de ello y con el fin de proteger la producción local cafetalera, el MAGAP gestionó la denominación de origen “Café de Galápagos” ante el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI), cuyo uso y administración fue entregado a la Cooperativa de Producción Cafetalera de las Islas Galápagos “COPGALACAF”. Así también, el MAGAP brinda asesoramiento técnico permanente en el manejo de los cafetales, en el año 2016 rehabilitó 304 hectáreas de café.

Hay mucho por hacer aún, sin embargo, los avances realizados marcan la pauta y el camino hacia una caficultura sostenible sobre todo desde el punto de vista ambiental.

Los cultivos de café en gran parte están en sistemas agroforestales. Entendido como un conjunto de prácticas de cultivo donde interactúan especies arbóreas endémicas e introducidas, en asocio con el café, cuyas bondades son:

- Recuperación, conservación y cuidado de las especies arbóreas endémicas, mediante su incorporación en sistemas agroforestales con café.
- Generar un hábitat ideal para la población y hábitat de petreles. La conservación y protección de estos refugios, a través de un programa de control de especies introducidas y reforestación con especies nativas, con participación de finqueros es imprescindible para garantizar la viabilidad de esta especie en áreas privadas.
- Sirve de lugar de refugio para aves endémicas.
- Aumentar humus y la disponibilidad de nutrientes para el café. Los árboles de sombrío funcionan como bombas de nutrientes debido a que pueden extraer los nutrientes de las capas profundas de los suelos, que luego se depositan en la superficie, en forma de hojas y ramas.
- Control natural del crecimiento de malezas, aumento y mantenimiento de la producción.
- Conservación del suelo, regula la humedad.
- Regular la floración y maduración del grano reduce la alternancia de las cosechas.
- Prolongar la vida útil del cafetal, mitigando las situaciones de estrés (sequía, bajas temperaturas).
- Las plantas nativas son la base de un ecosistema nativo funcional, en un ecosistema con buen equilibrio es posible tener más polinizadores y evitar el apareamiento de plagas.

La caficultura en sistemas agroforestales en las Islas Galápagos es el principal aliado de la conservación, donde el manejo adecuado de todos sus recursos garantiza una producción sostenible económica, social y ambiental.

4.2 Diagnóstico y análisis de la situación actual de 1835 COFFEE LAB

4.2.1 Descripción del negocio

1835 COFFEE LAB es una marca de café que pone a disposición de todos sus clientes y comunidad en general una variedad de productos y servicios de alta calidad en torno al manejo sostenible, responsable y profesional del café.

1835 COFFEE LAB busca formar una cadena de Cafeterías de Especialidad con enfoque sostenible, basadas 100% en el café y todo lo que gira en torno a él, usando principalmente café de Galápagos, y de otros orígenes del Ecuador. Como empresa responsable con el ambiente, ofrece una atmósfera en la que todos se concienticen acerca del cuidado del planeta, por tanto sus establecimientos serán construidos utilizando, dentro de lo posible, materiales reciclados.

1835 COFFEE LAB busca acrecentar la cultura cafetalera en las Islas Galápagos, a través de programas de difusión, basados en la sostenibilidad y responsabilidad social, comprometiéndose

con el producto y toda la cadena de valor, con trato justo a los productores y a todos los eslabones de la cadena.

1835 COFFEE LAB desea que toda la comunidad local y turistas que visitan Galápagos se conviertan en coprotagonistas de una maravillosa experiencia sensorial, al brindarles una gama diversa y equilibrada de sabores y aromas, acompañados de un cuerpo balanceado y un sabor residual que se mantiene en el paladar y la memoria de los consumidores.

1835 COFFEE LAB trabaja siempre con miras en optimizar los recursos, cuidar el medio ambiente, ser responsables con la sociedad y por supuesto extraer el máximo sabor y aroma de cada grano de café para la satisfacción total de sus clientes.

La empresa tiene como objetivo específico a largo plazo crear una marca reconocida a nivel mundial que relacione a Galápagos y el café de especialidad, concientizando a sus clientes sobre la importancia de las acciones sostenibles mediante las cuales desarrolla sus operaciones, evitando impactos negativos a nivel ambiental, social y cultural, generando fuentes de trabajo en la isla, utilizando sus recursos, y sobre todo sin comprometer los de las futuras generaciones.

4.2.2 Oferta actual

El concepto de **1835 COFFEE LAB** como una cafetería de especialidad con enfoque sostenible, incluye un laboratorio para análisis de la calidad del café verde, perfilación, catación

y tueste; una finca con siembra de café que servirá de insumo para la oferta gastronómica; ofrecer diferentes bebidas a base de máquina de espresso y métodos de extracción, utilizando como producto estrella el café orgánico de Galápagos, y de otras regiones de Ecuador Continental, convirtiéndolo en una experiencia sensorial integral, inolvidable en los consumidores.

La oferta de bebidas se complementa con sándwich, elaborados con productos orgánicos del huerto; igualmente los panes se realizan de manera artesanal mediante los conocimientos ancestrales de la comunidad, con derivados del café y otros ingredientes presentes en la isla. Además, se ofrecen exquisitos postres elaborados a base de café de Galápagos proveniente de la finca de **1835 COFFEE LAB**.

La cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB** cuenta con un centro de interpretación del café, donde se expone a través de fotografías, herramientas de cultivo y procesamiento, videos y demás, la breve historia y evolución del café del Ecuador y de la Isla.

Así mismo la empresa está en constante búsqueda de conocimientos, en áreas de innovación para ofrecer bebidas y gastronomía a base del café de la isla. Igualmente se comercializa dos tipos café tostado y molido empacado en presentaciones de 250gr y 1 kilo, café orgánico y no orgánico de Santa Cruz y además café orgánico de procedencia del Ecuador Continental.

El menú actual de la Cafetería de Especialidad de **1835 COFFE LAB** (Anexo C) es un menú bastante completo en cuanto a los diferentes tipos de preparaciones y extracciones del café, de tal forma que los aficionados, amantes, apasionados y conocedores del café puedan disfrutar de una experiencia de aroma y sabor inigualable de acuerdo a sus gustos y preferencias.

4.2.3 Análisis de la competencia

Para el análisis de la competencia se utilizará la Matriz de Perfil Competitivo - MPC, que según (David, 2003, pág. 112): “identifica los principales competidores de una empresa, así como sus fortalezas y debilidades específicas, en relación con la posición estratégica de una empresa en estudio”. Queda entendido entonces que la Matriz de Perfil Competitivo es una herramienta de análisis, que permite calificar a los competidores sobre los factores que se consideran como clave de éxito en la industria en que se encuentran, determinando finalmente quien es el competidor más fuerte dentro de ésta”.

1835 COFFEE LAB tiene tres competidores en las Islas Galápagos, el primero “Café Lava Java”, marca de café originaria de la isla Santa Cruz, donde se realizan visitas turísticas en su finca para conocer el procesamiento del café y al final del recorrido consumen una taza de su café en la finca ya que no cuentan con una cafetería. Se encuentran muy bien posicionados en los principales supermercados de Santa Cruz donde se comercializa el café como souvenir en fundas de 250 gr de presentación. El café marca Lava Java es orgánico con certificación orgánica USDA y certificación Bird Friendly Coffee que es un programa y sello establecido por el Centro

Migratorio de Aves Smithsoniano (SMBC) en Washington DC que busca proteger plantaciones de café con sombras de doseles altas, densas y diversas debido a que esas plantaciones proveen de un hábitat a muchas especies de aves migratorias y nativas.

El segundo competidor ubicado en la Isla de San Cristóbal corresponde a la Hacienda “El Cafetal”, donde se produce el café de la variedad heirloom bourbon, considerado uno de los tipos de café más raros del mundo y que puede ser uno de los más caros, disponible dentro de las presentaciones de Nespresso a nivel mundial. Aunque en esta Hacienda no han creado un recorrido turístico como tal, es un competidor directo para **1835 COFFEE LAB** ya que es muy reconocido a nivel mundial el café producido allí. No cuentan con una cafetería propia.

El tercer competidor es la empresa OMG, marca de café originario de Santa Cruz en donde cuentan con una cafetería muy bien ubicada en la vía principal de Puerto Ayora en donde existe un alto tráfico de turistas y comunidad local. Si bien es cierto la cafetería está muy bien ubicada, sin embargo, no cuenta con las adecuaciones e imagen necesaria para captar la atención de los clientes. Fundamentan sus ingresos en la venta de café preparado aunque cuentan también con café empacado pero su demanda muestra un nivel bajo.

Finalmente, pero no menos influyente, está la presencia del café industrializado proveniente del continente. Este tipo de café abarca una buena porción del mercado de consumidores de tipo profesional de café, es decir los establecimientos de atención a los turistas (embarcaciones, hoteles, restaurantes). Es importante concientizar a los usuarios de este tipo de café en que las

bondades del café de Galápagos se destacan respecto del café industrializado que llega del continente y por sobre todo al preferir café de Galápagos aportan con el desarrollo de la economía local.

Tabla 4
Matriz de perfil competitivo

Factores críticos para el éxito	Competidor Cafetería OMG			Competidor Hacienda El Cafetal		Competidor Lava Java	
	Peso	Puntaje	Peso ponderado	Puntaje	Peso ponderado	Puntaje	Peso ponderado
	Participación en el mercado	0.20	3	0.6	1	0.2	3
Competitividad de precios	0.20	2	0.4	2	0.4	3	0.6
Posición financiera	0.20	2	0.4	3	0.6	1	0.2
Calidad del producto	0.30	2	0.6	2	0.6	3	0.9
Lealtad del cliente	0.10	2	0.2	3	0.3	3	0.3
Total	1.00		2.2		2.1		2.6

Fuente: Elaboración propia

Según el análisis, el competidor principal es Lava Java, marca de café que no cuenta con una cafetería en Santa Cruz, sino que basa su operación en la producción y comercialización del café. Se trata de una marca con una considerable trayectoria y un muy buen posicionamiento en el mercado. Sin embargo, es importante tener en cuenta que por razones que no están a nuestro alcance la marca Lava Java, pese a su buen posicionamiento, no cuenta con una posición

financiera acorde a la demanda de sus productos en el mercado lo cual se transforma en una debilidad de este competidor.

Por su parte OMG cuenta con una ventaja principal que es la ubicación de su cafetería en Santa Cruz, la cual está ubicada a pocos metros del ingreso de Fundación Científica Charles Darwin, sitio de visita “inevitable” para los turistas que llegan a Galápagos. Dicha ventaja no ha sido aprovechada exitosamente debido a una baja posición financiera y a la falta de creatividad para gestionar la comercialización y promoción de la marca.

La Hacienda El Cafetal, al encontrarse en la Isla San Cristóbal, no se constituye como un competidor directo sino que abarca cierto segmento del mercado principalmente embarcaciones turísticas que hacen uso de esta marca de café basados en su calidad pero sobre todo en la costumbre fruto de años de presencia en el mercado.

A pesar de que los tres competidores cuentan con varios años en el mercado, y esto les brinda una ligera ventaja, **1835 COFFEE LAB** avanza a pasos acelerados, y en base a la calidad e imagen de sus productos, hacia el liderato del mercado en este sector.

4.2.5 Matriz FODA

Tabla 5
Matriz FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
-------------------	--------------------

F1. Producto estrella, café de Galápagos con Denominación de Origen	D1. Baja ocupación del mercado por ser una marca relativamente nueva
F2. Manejo completo de la trazabilidad del café utilizado por la empresa	D2. Poca experiencia y capacidad en comercialización del café a nivel internacional (exportaciones)
F3. Única cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos con enfoque sostenible e innovaciones tecnológicas	D3. Excesivos costos de logística y mano de obra
F4. Única cafetería con laboratorio de catación	D4. Bajo poder de dominio de idiomas extranjeros por parte del personal de servicio de la empresa
F5. Excelente ubicación del establecimiento	D5. Pasivos provenientes de inversiones iniciales generan restricciones financieras para implementar acciones sostenibles
F6. Innovador y llamativo diseño de la cafetería, construido casi en su totalidad con materiales reciclables	D6. La caficultura local no es reconocida por los turistas como una actividad o un atractivo turístico de Galápagos
F7. Precios competitivos	
F8. Capital humano altamente calificado en las áreas de agropecuario, procesos post cosecha, catación, tueste, barismo y administrativo	

OPORTUNIDADES

- O1.** Mercado relativamente joven
- O2.** Demanda en constante crecimiento

AMENAZAS

- A1.** Cambio de matriz productiva del gobierno, inestabilidad política

O3. Nueva tendencia turística en busca de experiencias vivenciales	A2. Condiciones climáticas adversas en los cafetales de Santa Cruz
O4. Interés mundial en aumento por el café de especialidad de Galápagos	A3. Falta o pérdida de interés de los productores de café de la isla ponen en riesgo la conservación de la Denominación de
O5. Galápagos reconocido a nivel mundial como ícono en conservación y sostenibilidad	Origen del café de Galápagos
O6. Interés marcado de empresas turísticas grandes por consumir productos locales	A4. Deficiente servicio de internet en el Archipiélago
O7. Interés de entidades vinculadas en la lucha por la sostenibilidad y la conservación de Galápagos	A5. Escases de insumos en determinados periodos del año
	A6. Presencia cercana de una cafetería competidora con un local más amplio que el de 1835 COFFEE LAB

Fuente: Elaboración propia

4.2.5.1 Estrategias para provenientes de la Matriz FODA

F1-F2-O4 vs D2: Al no contar con la experiencia y conocimientos suficientes para comercializar el café en volúmenes grandes (exportaciones), es oportuno aprovechar las características que dan valor agregado al café de Galápagos, la Denominación de Origen y la

trazabilidad; estas ventajas competitivas del café galapagueño deben ser utilizadas como un imán que capte la atención de las empresas internacionales que buscan cafés de calidad y trazabilidad garantizada. Toda vez que la Denominación de Origen y la trazabilidad logren centrar la atención de los compradores internacionales en el café de Galápagos, **1835 COFFEE LAB** podrá exponer todos sus argumentos particulares de calidad, trazabilidad, buenas prácticas y sostenibilidad de su producto a las empresas interesadas. Considérese también que existe un amplio interés de los mercados internacionales por las características particulares del café de Galápagos.

O6 vs D1: Hoy en día la tendencia de consumo de las grandes empresas de operación turística en Galápagos está dada por el interés de adquirir la mayor cantidad posible de insumos de producción local como una forma de apoyar al desarrollo de la comunidad local, y es precisamente este factor el que **1835 COFFEE LAB** debe utilizar como primer método de acercamiento de propuestas comerciales a estas grandes empresas. Cabe señalar que las empresas que prefieran café **1835 COFFEE LAB** como parte de su oferta gastronómica, estarán contribuyendo no solo con la marca sino también con gran parte del sector caficultor de las islas.

F3-F4-F7-F8 vs A6: La presencia cercana de la competencia en un local con mayor capacidad que es una dificultad latente en el día a día de la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB**; sin embargo, es posible reducir este impacto a través de la promoción eficaz de las cualidades diferenciadoras del establecimiento **1835 COFFEE LAB**: única cafetería de especialidad en las islas, amplia gama de métodos de extracción, laboratorio propio de tueste y cata del café, baristas profesionales, precios competitivos.

O3-O5 vs D6: Es oportuno aprovechar la tendencia actual de los turistas que demanda experiencias vivenciales y dan prioridad a sitios como Galápagos que se destacan por su trabajo por la conservación y la sostenibilidad. **1835 COFFEE LAB** ofertará, de manera planificada, actividades turísticas alternativas a las tradicionales, donde los turistas puedan conocer otra faceta de Galápagos y su comunidad, faceta concerniente a la caficultura sostenible en las islas.

O6 vs D5: La lucha por la sostenibilidad de Galápagos es una lucha que puede resultar financieramente limitada si estuviese a cargo de una sola empresa, en este caso **1835 COFFEE LAB**. Ventajosamente existen varias instituciones gubernamentales y ONG'S que trabajan día a día con este objetivo en Galápagos, y precisamente este factor es una oportunidad para **1835 COFFEE LAB** quien a través de la consecución de acuerdos de cooperación con estas instituciones puede suplir las limitaciones financieras que determinadas acciones pro-sostenibilidad pueden implicar; de esta manera por medio la colaboración mutua con otros organismos los objetivos sostenibles se pueden alcanzar con menor dificultad.

O6 vs A3: Con mucho pesar es evidente que un gran número de caficultores han perdido el interés por continuar con sus actividades de producción de café, esto debido principalmente a la falta de apoyo de las entidades públicas que deberían fomentar este tipo de actividades. **1835 COFFEE LAB** busca convertirse en un promotor y nexo entre los caficultores y estas instituciones para que mediante acciones conjuntas el sector caficultor de Galápagos renueve sus expectativas.

4.3 Plan Estratégico Sostenible para la marca de café “1835 COFFEE LAB” y su cafetería de especialidad en Santa Cruz - Galápagos

4.3.1 Prioridades estratégicas y pilares básicos

Estas son las prioridades estratégicas y pilares básicos para promover un modelo de negocio sostenible y responsable que permita a **1835 COFFEE LAB** liderar la sostenibilidad de su negocio y además aportar con el sector cafetero de Galápagos:

Empoderamiento de nuestros colaboradores.- mediante el cual podremos alcanzar el compromiso de nuestro recurso humano para con nuestras premisas y objetivos.

Política de compras sostenible.- una buena manera de mostrar el real compromiso con las buenas prácticas para el desarrollo sostenible es sin duda ser parte de la demanda de aquellos proveedores de productos y servicios alineados con este tipo de acciones.

Participación activa de caficultores locales.- el éxito del primer eslabón de la cadena de valor del café está dado en los procesos agrícolas; si el caficultor se encuentra motivado, capacitado y acompañado existen mejores posibilidades de que los procesos que

al él le corresponden se generen de manera más eficiente y con mejores resultados (calidad del café).

Alianzas estratégicas con instituciones pro-sostenibilidad.- Galápagos como icono de sostenibilidad y conservación cuenta con el contingente de varias instituciones que trabajan con este tipo de fines específicos; este tipo de vínculos nos acercarán cada vez más a los objetivos referentes al apoyo a la sostenibilidad de la isla.

Innovación de ofertas turísticas alternativas.- el extenso y fascinante mundo del café cuenta con el contexto suficiente y a la vez enriquecedor que puede convertirse en una experiencia más, de tipo vivencial, educativa y sensorial, para los turistas que llegan día a día a Galápagos.

Difusión y mercadeo del accionar sostenible de la empresa.- si bien es cierto todas las acciones en función de la sostenibilidad que realiza **1835 COFFEE LAB** son parte de uno de sus ejes principales “la sostenibilidad” (otro eje principal es “el café de especialidad”), es necesario difundir correctamente todo esta participación activa para mejorar la calidad de vida de los involucrados y el respeto al medio ambiente a fin de que esto se convierta en un valor agregado al momento de tomar decisiones de compra de los consumidores y demás potenciales clientes de nuestra empresa.

Profesionalismo y conducta ética.- absolutamente todos los procedimientos que se llevan a cabo para las operaciones de **1835 COFFEE LAB** deben estar enmarcadas dentro de una línea de absoluto profesionalismo y conducta moral y ética asegurando de esta manera estándares de calidad y el apego a normas de buena fe.

Seguridad y salud laboral.- el capital humano es sin duda nuestro principal recurso, el trato y remuneración justa, la equidad de género, el bienestar emocional y físico y otros aspectos relacionados son parte de las premisas de **1835 COFFEE LAB** ya que gracias a esto se puede contar con colaboradores motivados capaces de transformar este estado en eficiencia en sus actividades.

Gestión de calidad.- no solo en la cadena de valor del café, sino también en todos los aspectos del giro de la empresa, a decir, administración, marketing, post-venta, logística. Es decir, asegurar que todos los procesos se lleven a cabo dentro de altos estándares de calidad.

Orientación al cliente.- no existe mayor retribución para **1835 COFFEE LAB** que la satisfacción de sus clientes, y no solo tiene que ver con el gusto y aceptación de nuestro producto principal el café, sino que también su satisfacción por aprender una historia completa que existe detrás de la taza de café servida, una historia que va desde los procesos agrícolas, cosechas, post-cosecha, tueste, perfilación, etc. Además nuestros

clientes tendrán la oportunidad de instruirse y concientizarse acerca de la importancia de la sostenibilidad en el sector cafetalero y el mundo en general.

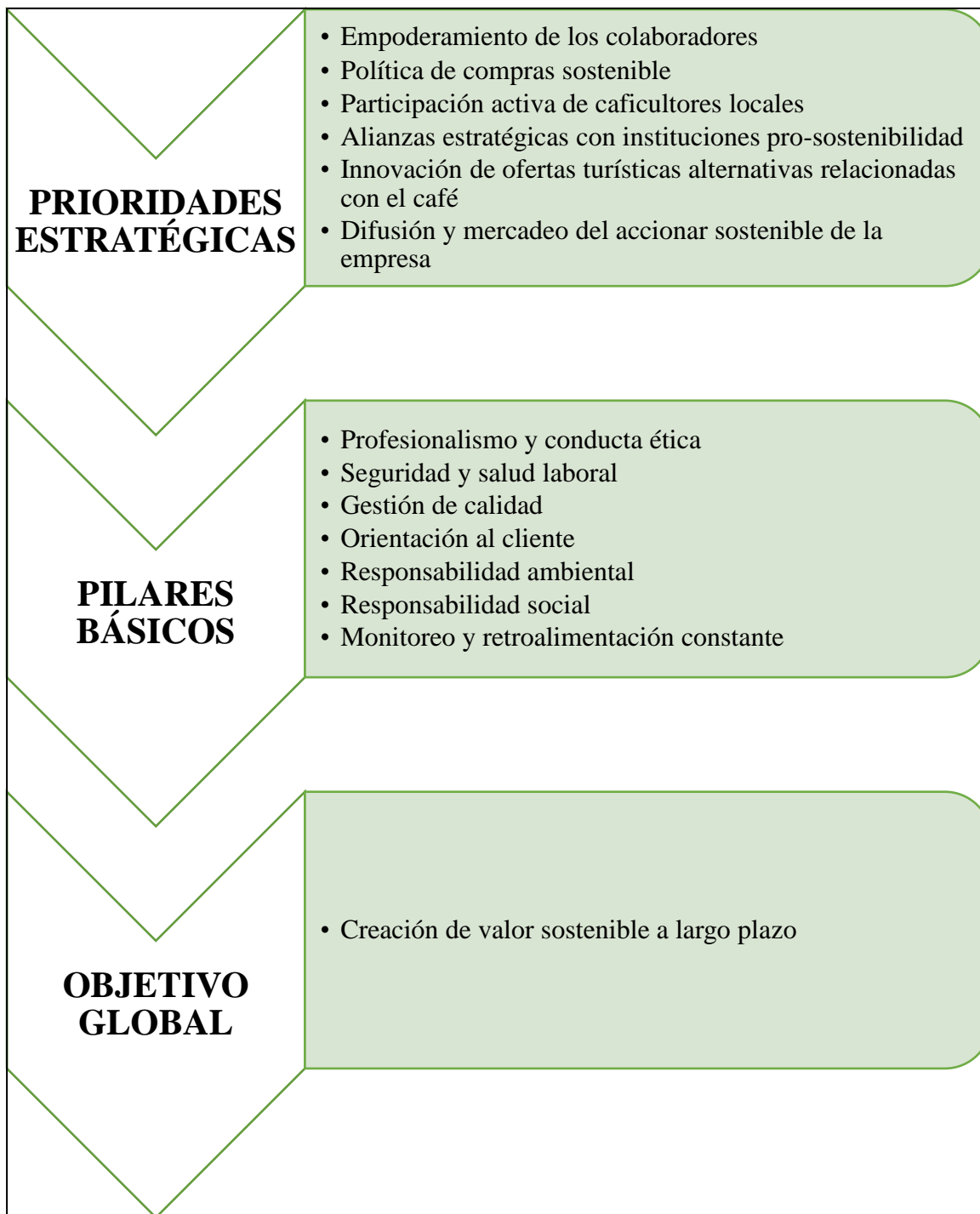
Responsabilidad ambiental.- quizás uno de los factores a los que más hacen alusión todas las empresas y que para **1835 COFFEE LAB** es también un compromiso esencial más aún cuando sus operaciones se desarrollan en uno de los lugares mejor conservados ambientalmente del mundo, Galápagos.

Responsabilidad social.- no solo el aporte a los caficultores forma parte de este tipo de responsabilidad de la marca, sino que también busca intervenir en otros sectores de la comunidad local, principalmente en la juventud a la cual se intenta involucrar activa y responsablemente con este tipo de objetivos sostenibles.

Monitoreo y retroalimentación constante.- ningún proceso, plan o acción parecida tiene resultados óptimos sino es acompañado por un adecuado sistema de monitoreo y retroalimentación que en base a indicadores mide la eficiencia y permite tomar correctivos a tiempo.

Ilustración 9

Prioridades estratégicas y pilares básicos del Plan Estratégico Sostenible 1835 COFFEE LAB



Fuente: Elaboración propia

4.3.2 Planes de acción

4.3.2.1 Empoderamiento de los Colaboradores (E.C.)

Compromiso con el Bienestar Laboral

1835 COFFEE LAB se convertirá en una de las mejores plazas de trabajo para la comunidad de Santa Cruz destacándose por su real compromiso y preocupación por el bienestar de sus colaboradores.

Objetivo E.C.:

Mantener prácticas laborales justas garantizando la participación y colaboración de los trabajadores, además de potencializar las aptitudes de los mismos a través de un programa de capacitación continua tanto en el ámbito profesional como en el eje sostenible de la empresa.

Metas E.C.:

1. Contar con mecanismos claros de comunicación y diálogo con los trabajadores.
2. Establecer una estrategia de promoción de la participación.

3. Analizar e incorporar a la gestión de la empresa las iniciativas propuestas por los colaboradores.

Acciones E.C.:

“Definir e implementar mecanismos de comunicación, diálogo continuo y abierto entre los trabajadores y la empresa.”

- E.C.1** Eliminar el sistema tradicional de comunicación unidireccional por carteleras.
- E.C.2** Crear y utilizar una red social interna que sea la principal forma de relacionarse reemplazando en gran medida a interminables cadenas de emails.
- E.C.3** Utilizar como una de las herramientas de comunicación interna, el video. (Ejemplos: difusión de noticias y eventos de la empresa, crédito a empleados destacados del mes)
- E.C.4** Abrir un repositorio online académico donde los colaboradores tendrán acceso a toda la información y documentos de interés para ellos (solicitud de vacaciones, directorio telefónico, plan estratégico de sostenibilidad, Manual de Sostenibilidad Empresarial, misión, visión, etc.); se implementarán equipos informáticos en las instalaciones de **1835 COFFEE LAB** para uso exclusivo de los colaboradores.
- E.C.5** Utilizar tecnología en la nube, a través del uso de información y archivos pertinentes de manera compartida en la nube, evitando así duplicidad de

información y documentos. Se dictarán capacitaciones referentes al buen uso de esta herramienta.

“Definir, sociabilizar y hacer seguimiento recurrente de los objetivos esperados de los colaboradores de la empresa.”

E.C.6 Implementar en la empresa un sistema de medición, evaluación y “juego” para los empleados, donde el cumplimiento de sus objetivos se convierta en condiciones de victoria que al ser alcanzados les permitirá obtener beneficios tangibles. (Encuestas mediante correo electrónico, evaluaciones en la plataforma académica, medidores de recompensas por alcance de metas a corto plazo).

E.C.7 Diseñar un programa de feedback constante para los colaboradores. Este quizás es uno de los pilares básicos para mejorar la comunicación interna; de hecho, el feedback puede ser “adictivo” y motiva a trabajar más y mejor, aumentando la productividad y la eficiencia.

“Diseñar métodos para promover la participación de los trabajadores a través de estos mecanismos.”

E.C.8 Crear una plataforma de opiniones para proponer y difundir ideas innovadoras. De esta manera se permite a los colaboradores tener el espacio adecuado y la motivación necesaria para exponer sus ideas en beneficio de la empresa.

E.C.9 Diseñar un formato de base para el control de las reuniones y en el cual se garantice el derecho a la participación de los colaboradores además de la claridad y objetividad de las reuniones.

Las reuniones serán de al menos una al mes, su contenido será previamente puesto en conocimiento de los colaboradores a fin de brindarles un espacio de tiempo que les permita pensar, diseñar o modelar alguna idea de acción.

Las reuniones serán de carácter obligatorio, sin embargo, las participaciones serán voluntarias; Administración llevará un registro sobre las participaciones y aportes que cada empleado pueda generar, para una constante evaluación y mejora de los procesos. Los trabajadores con sus aportes registrarán a su haber créditos que les servirán en las evaluaciones de rendimiento anual correspondientes. Los colaboradores que no tuviesen participación no se verán afectados sino que constantemente se les incentivará para que también contribuyan con la empresa.

“Elaborar un plan de capacitación continua para los colaboradores.”

E.C.10 Delegar a los jefes departamentales para que lideren jornadas de capacitación y especialización en las diferentes actividades de cada área.

- E.C.11** Dictar talleres generales a todos los colaboradores en torno a la importancia de la sostenibilidad, todo esto a través del desarrollo de una academia virtual para fomentar, la auto preparación, autoevaluación y mejoramiento continuo.
- E.C.12** Concientizar y sensibilizar a los colaboradores a través de charlas referentes a las acciones sostenibles propias de la empresa.

Indicadores E.C.:

1. Índice de satisfacción de colaboradores
2. Nivel de rotación del personal
3. Nivel de eficacia de los nuevos métodos de comunicación interna
4. Promedio de evaluaciones en rendimiento por puesto de trabajo
5. Promedio de evaluaciones sobre conocimientos en sostenibilidad
6. Cantidad de innovaciones y soluciones propuestas por los colaboradores

4.3.2.2 Política de Compras Sostenible (C.S.)

Compromiso con la red de proveedores locales de Santa Cruz

1835 COFFEE LAB se convertirá en un referente de apoyo a la comunidad local de Santa Cruz - Galápagos mediante su marcada preferencia por el uso de insumos locales para sus procesos productivos y comerciales.

Objetivo C.S.:

Aportar con el desarrollo local de Santa Cruz - Galápagos permitiendo mayor vinculación económica y social de la población de Galápagos mediante la preferencia por insumos de producción local.

Metas C.S.:

1. Generar conciencia social y empresarial sobre la importancia de apoyar a los productores locales.
2. Crear un considerable nivel de estabilidad para los proveedores de la empresa garantizando el pago de precios justos por los bienes y servicios recibidos.
3. Alinear y vincular a los proveedores con las acciones sostenibles de la empresa.
4. Completar una dependencia total del menú de la cafetería por insumos locales.

Acciones C.S.:

“Diseñar una política de compras sostenibles.”

- C.S.1** Elaborar una base de datos sobre bienes y servicios que la empresa puede requerir del mercado local.
- C.S.2** Elaborar una base de datos de los proveedores locales inherentes a las operaciones de la empresa.
- C.S.3** Evaluar la relación costo-beneficio proveniente de la preferencia en el uso de insumos de producción local.
- C.S.4** Establecer parámetros de rendimiento económico mínimo para decidir la preferencia por insumos locales.
- C.S.5** Definir políticas de pago justas para los proveedores.
- C.S.6** Revisar el menú constantemente a fin de vincular al mismo el mayor porcentaje posible de insumos de producción local.
- C.S.7** Definir y requerir a los proveedores relacionados un mínimo de acciones que contribuyan con la sostenibilidad del sector al que pertenecen.

“Fomentar el incremento de relaciones comerciales a largo plazo y de cooperación con los proveedores locales.”

- C.S.8** Fomentar y liderar la creación de una red de proveedores de bienes y servicios locales.
- C.S.9** Crear un medio de comunicación entre la empresa y los proveedores relacionados (grupo watsap) en donde se abordarán temas de interés común.
- C.S.10** Diseñar convenios comerciales a largo plazo.
- C.S.11** Prestar las facilidades necesarias a los proveedores relacionados para que a través de nuestras instalaciones y demás recursos pertinentes (redes sociales, página web, uniformes, etc.) expongan y promocionen sus productos.

“Sociabilizar y concientizar a la comunidad y empresarios locales sobre la importancia de preferir bienes y servicios de procedencia local.”

- C.S.12** Crear una campaña de concientización a la comunidad local sobre los beneficios comunes al consumir productos de origen local.
- C.S.13** Promover espacios de diálogo entre empresarios y productores locales.
- C.S.14** Compartir sistemáticamente (reuniones, emails masivos, charlas, ruedas de negocios) las acciones de compras sostenibles con los empresarios de Santa Cruz - Galápagos.
- C.S.15** Difundir en las redes sociales las buenas prácticas de apoyo a los proveedores locales.

Indicadores C.S.:

1. Porcentaje de proveedores locales vinculados con la empresa
2. Porcentaje de insumos locales utilizados en el menú de la cafetería
3. Índice de proveedores que adhieren a sus procesos prácticas sostenibles
4. Nivel de interacción y aceptación de las campañas de difusión y concientización a la comunidad
5. Índice de empresarios interesados en emular las prácticas sostenibles de la empresa
6. Índice de participantes en la red de proveedores locales propuesta

4.3.2.3 Participación activa de Caficultores locales (P.C.)

Compromiso con los caficultores de Santa Cruz - Galápagos

1835 COFFEE LAB se convertirá en un aliado estratégico de los caficultores de Galápagos ya que promoverá el desarrollo sostenible de todo el sector caficultor de Santa Cruz - Galápagos mediante varias acciones que brindan mayores posibilidades de eficiencia y rentabilidad de sus operaciones.

La cooperación y apoyo que brinde **1835 COFFEE LAB** a los caficultores de Santa Cruz - Galápagos debe verse reflejada en beneficios para ambos actores; para tal efecto es necesario que

exista la voluntad de los caficultores, respaldada bajo convenios y/o acuerdos de cooperación, que garanticen que los beneficios de estas buenas prácticas serán directa y exclusivamente para los caficultores, en los aspectos que a ellos les concierne (agrícolas y económicos), y para **1835 COFFEE LAB** como gestor principal de la comercialización del café cosechado.

Objetivo P.C.:

Crear objetivos comunes para el sector cafetalero de Santa Cruz - Galápagos y promover el cumplimiento de los mismos garantizando la calidad, estabilidad y rentabilidad de la producción del café.

Metas P.C.:

1. Capacitar al sector caficultor de Santa Cruz - Galápagos promoviendo la eficiencia, la calidad y sostenibilidad de las prácticas agrícolas del café.
2. Potencializar los conocimientos de los productores de la isla aportando mayores oportunidades de calidad de la producción.
3. Lograr una comunión participativa entre **1835 COFFEE LAB** y los caficultores de Santa Cruz - Galápagos.

Acciones P.C.:

“Crear vínculos de cooperación con los caficultores de Santa Cruz - Galápagos.”

- P.C.1** Elaborar una base de datos de los caficultores de Santa Cruz - Galápagos.
- P.C.2** Diseñar y promover el funcionamiento de un Acuerdo de Cooperación Integral entre los caficultores de Santa Cruz - Galápagos y **1835 COFFEE LAB**.
- P.C.3** Levantar información directa de los caficultores sobre sus fortalezas y debilidades específicas.
- P.C.4** Promover la reactivación de las operaciones de la “COOPGALACAF”.
- P.C.5** Crear un plan de donación de desechos orgánicos de la cafetería para uso de los caficultores en sus procesos en campo.

“Fomentar el mejoramiento de los procesos agrícolas del café en las islas.”

- P.C.6** Elaborar un Manual de Buenas Prácticas para la Caficultura de Galápagos y ponerlo sistemáticamente al alcance de los caficultores de la isla.
- P.C.7** Dictar periódicamente talleres y capacitaciones referentes a conocimientos y aplicaciones del café y sus derivados.
- P.C.8** Planificar el acompañamiento técnico a los caficultores considerando las necesidades y requerimientos particulares de cada uno.

Indicadores P.C.:

1. Índice de caficultores participantes del Acuerdo de Cooperación Integral
2. Capacidad de operación de los caficultores bajo criterios de buenas prácticas para la agricultura
3. Nivel de conocimientos integrales de los caficultores respecto del café y todo su contexto productivo
4. Reactivación de la “COOPGALACAF”

4.3.2.4 Alianzas Estratégicas con instituciones pro-sostenibilidad (A.E.)

Compromiso de cooperación con todas las instituciones que contribuyan a la sostenibilidad de Galápagos

1835 COFFEE LAB será una empresa reconocida por su alto espíritu de colaboración en todos los proyectos alusivos a prácticas pro-sostenibilidad, para lo cual apoyará a todas las causas e instituciones que promueven este tipo de acciones, convirtiéndose de esta manera en una especie de padrino de todas estas iniciativas sostenibles en Santa Cruz - Galápagos.

Objetivo A.E.:

Ser un miembro activo en la búsqueda e implementación de prácticas sostenibles en Galápagos, para lo cual fomentará iniciativas propias y además contribuirá, en la forma

necesaria, a todas aquellas instituciones que promuevan buenas prácticas ambientales, sociales y/o económicas.

Metas A.E.:

1. Participar de los proyectos de conservación medio ambiental a cargo de instituciones gubernamentales, ONGS o entidades privadas.
2. Ser un facilitador para el desarrollo de emprendimientos ligados a la sostenibilidad del archipiélago de Galápagos en todo su contexto.
3. Difundir todas las iniciativas de buenas prácticas sostenibles a las cuales **1835 COFFEE LAB** tenga acceso y participación.

Acciones A.E.:

“Acercar intenciones de apoyo a las instituciones encargadas de la conservación del medio ambiente y del desarrollo de las diferentes actividades socio-económicas en Galápagos.”

A.E.1 Extender una propuesta específica de cooperación a la Fundación Científica Charles Darwin que consista en aportar económicamente a los diversos proyectos de investigación para la conservación de los ecosistemas que desarrolla periódicamente la Fundación. (Anexo H)

A.E.2 Elaborar cartas de compromiso e intenciones de colaboración al Parque Nacional Galápagos, Consejo de Gobierno de Galápagos, Ministerio de Turismo y Gobierno Descentralizado de Santa Cruz, entidades gubernamentales encargadas de manera general de la planificación, control y desarrollo de las diferentes actividades que se desarrollan en Galápagos.

“Apoyar iniciativas particulares para el desarrollo sostenible de Galápagos y promover el intercambio de conocimientos.”

A.E.3 Asignar un presupuesto económico anual para el apoyo de iniciativas sostenibles en Galápagos.

A.E.4 Participar activamente del Proyecto de No Uso de Materiales Plásticos desarrollado por el Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos mediante el cumplimiento y apoyo en la difusión de la eliminación del uso de sorbetes y fundas plásticas en las operaciones de la cafetería. (Anexo I)

A.E.5 Contribuir con la empresa privada Aeropuertos Ecológicos Galápagos “ECOGAL”, encargada de la Administración del Aeropuerto de Baltra, mediante la asesoría profesional para implementar el montaje y funcionamiento de una mini cafetería bajo parámetros de calidad y sostenibilidad similares a los de la cafetería **1835 COFFEE LAB**. Contrato de Licencia de Uso y Explotación de la marca 1835 COFFEE LAB a favor de Aeropuertos Ecológicos Galápagos “ECOGAL”, (Anexo J)

A.E.6 Proponer un modelo de intercambio de conocimientos sostenibles entre **1835 COFFEE LAB** y las instituciones a las cuales se brinda apoyo en sus proyectos relacionados, en el cual los principales actores sean los colaboradores de las respectivas instituciones.

“Diseñar propuestas innovadoras para apoyar al Ministerio de Turismo en su afán de acrecentar el turismo gastronómico en Galápagos.”

A.E.7 Colaborar con el Ministerio de Turismo en la organización de eventos turístico - gastronómicos relacionados al café (Galapagos Gold cup, concursos de barismo, ferias, subastas de café, eventos de cata, entre otros).

Indicadores A.E.:

1. Índice de participación de **1835 COFFEE LAB** en proyectos de desarrollo sostenible en Galápagos
2. Nivel de reconocimiento del medio local a la empresa como promotor de prácticas sostenibles
3. Nivel de conocimientos nuevos en sostenibilidad adquiridos por los colaboradores de **1835 COFFEE LAB**
4. Reconocimientos públicos por parte de las entidades con las cuales se desarrolle acuerdos de cooperación

4.3.2.5 Innovación de **O**feras **T**urísticas alternativas afines al café (**O.T.**)

Compromiso de apoyo a la diversificación turística alternativa en Santa Cruz - Galápagos

1835 COFFEE LAB será pionero y líder en el diseño de ofertas turísticas alternativas en Galápagos, las mismas que estarán directamente relacionadas con el contexto general del café.

Objetivo O.T.:

Convertir a la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB** y las fincas cafetaleras de Santa Cruz en atractivos turísticos alternativos en Galápagos.

Metas O.T.:

1. Brindar la oportunidad a la comunidad local y turistas de tener experiencias de tipos vivenciales, sensoriales y educativas respecto de todo el entorno del café de especialidad y el aporte a la sostenibilidad de la empresa.

2. Aportar con la diversificación de la oferta turística de Galápagos, brindando a los turistas una alternativa diferente en la cual pueden experimentar de primera mano todos los procesos referentes al café de las Islas.
3. Brindar una oportunidad de crecimiento económico a los caficultores de Santa Cruz mediante la actividad complementaria de tour de visita a sus fincas.
4. Convertir a **1835 COFFEE LAB** en líder y referente de la implementación y desarrollo de productos turísticos relacionados con el café de especialidad y todo su contexto.
5. Mantener un control y retroalimentación constante respecto de la operatividad, los resultados y nuevas oportunidades resultantes del desarrollo de los productos turísticos alternativos diseñados.

Acciones O.T.:

“Crear tours relacionados al café y todo su contexto.”

- O.T.1** Diseñar y promocionar un tour a la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB** en el cual los turistas puedan tener acceso directo a todo el entorno del café de especialidad y al modelo de desarrollo sostenible de la empresa. (Anexo D)
- O.T.2** Motivar a los caficultores de Galápagos para, de manera conjunta, documentada y exclusiva con **1835 COFFEE LAB**, crear una oferta turística alternativa, la cual consistirá, de manera general, en mostrar a los turistas las buenas prácticas

agrícolas de todo el sector cafetero y el resultado en taza de estos procesos planificados. (Anexo E)

O.T.3 Establecer un método sistemático de control del desarrollo de las actividades turísticas alternativas, principalmente en cuanto al contenido educativo del mismo, de la tal forma que se garantice el correcto uso y transmisión de la información a los turistas respecto del contexto y particularidades del café de Galápagos.

O.T.4 Crear una fuente de retroalimentación directa por parte de los turistas en referencia a la satisfacción de los productos turísticos así de sus expectativas o sugerencias nuevas para mejorar los actuales.

Indicadores O.T.:

1. Volumen de turistas que hacen uso del tour a la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB** y al tour de visita a las fincas cafetaleras.
2. Ingresos adicionales recibidos mensualmente por los caficultores provenientes de las visitas de turistas a sus fincas.
3. Volumen de ingresos económicos percibidos por **1835 COFFEE LAB** por concepto de la oferta de productos turísticos alternativos diseñados en conjunto con los caficultores de las islas.
4. Índice de satisfacción de los turistas respecto del uso de los productos turísticos alternativos.

5. Cantidad de ajustes para mejorar los productos turísticos diseñados, así como la cantidad de nuevos emprendimientos resultantes de la retroalimentación de los propios turistas.

4.3.2.6 Difusión y Mercadeo de la gestión sostenible de la empresa (D.M.)

Compromiso de brindar fácil acceso a todas las acciones sostenibles de la empresa para todos los actores involucrados y comunidad en general.

1835 COFFEE LAB se convertirá en una ventana de información para los usuarios que requieran conocer y aprender de las buenas prácticas que la empresa lleva a cabo para su desarrollo sostenible y el de todo el sector cafetero de Santa Cruz Galápagos.

Objetivo D.M.:

Dar acceso a todas las personas e instituciones que requieran conocer acerca de las prácticas sostenibles de **1835 COFFEE LAB** con la doble finalidad de que puedan revisarlas y/o tomarlas como ejemplo para otras iniciativas similares.

Metas D.M.:

1. Ser reconocidos a nivel local, nacional e internacional como una empresa del sector alimentos & bebidas pionera en el uso de buenas prácticas que colaboren activamente con el desarrollo sostenible y conservación de las islas Galápagos.

2. Tener la suficiente participación en medios de comunicación que permita a la empresa ser un referente y fuente de consulta sobre responsabilidad y sostenibilidad empresarial.
3. Alcanzar un alto grado de interacción con todos los actores involucrados en las operaciones de la empresa así como usuarios externos y comunidad en general.

Acciones D.M.:

“Desarrollar información exclusiva en la web y redes sociales sobre las acciones sostenibles de la empresa.”

- D.M.1** Incluir en la página Web de **1835 COFFEE LAB** un apartado exclusivo para difundir las buenas prácticas sostenibles que utiliza la empresa en sus operaciones (blog de interacción). (Anexo K)
- D.M.2** Programar en la página Web una plataforma académica (donde se dispone del uso material informativo que esté ligado a evaluaciones y certificaciones) de interacción entre la empresa y la comunidad en temas relacionados a buenas prácticas empresariales.
- D.M.3** Publicar periódicamente en las redes sociales cada una de las acciones y logros de **1835 COFFEE LAB** relacionados a la sostenibilidad e inducir a la comunidad el aprendizaje de las mismas a cambio de beneficios en la cafetería.

“Realizar exposiciones y charlas estratégicas sobre la importancia de aplicar prácticas sostenibles en las empresas de Galápagos.”

- D.M.4** Fomentar espacios de diálogo en búsqueda de aunar esfuerzos por parte de todo el sector de alimentos & bebidas de Santa Cruz para que las buenas prácticas sostenibles sean un común denominador de los establecimientos de este tipo en la isla.
- D.M.5** Gestionar alianzas estratégicas con los medios de comunicación escritos y radiales de Galápagos, para de esta manera tener espacios suficientes para exponer a la comunidad local sobre el papel que cumple **1835 COFFEE LAB** en torno a la sostenibilidad del turismo en el archipiélago.
- D.M.6** Crear videos institucionales sobre los bienes, servicios y aporte a la sostenibilidad que **1835 COFFEE LAB** promueve, para posteriormente hacer de esta una herramienta de uso masivo en medios de comunicación locales, página Web y redes sociales.
- D.M.7** Crear un Manual de Sostenibilidad Empresarial (Anexo G) de **1835 COFFEE LAB** y ponerlo estratégicamente a disposición de empleados, clientes, proveedores y comunidad en general, con el objetivo de brindar información referente al enfoque sostenible por parte de la empresa.

Indicadores D.M.:

1. Contador de visitas al apartado de sostenibilidad empresarial en la Web de la empresa.
2. Contador de participaciones externas en el Blog referente a las buenas prácticas sostenibles de la empresa.
3. Contador de visitas e interacción en redes sociales en temas relacionados a la sostenibilidad.
4. Nivel de audiencia en los espacios radiales utilizados para difundir las buenas prácticas empresariales de la empresa.
5. Índice de acogida y puesta en marcha de las prácticas sugeridas a otros establecimientos de alimentos & bebidas en Santa Cruz Galápagos

4.3.2.7 **Profesionalismo y conducta Ética (P.E.)**

Compromiso de constancia en las operaciones a todo nivel, bajo principios irrenunciables de conducta ética y profesionalismo, por parte de la empresa y todos sus miembros.

1835 COFFEE LAB continuará con su irrestricta forma de desarrollar sus actividades basado ante todo con ética y profesionalismo, características que lo facultan como una empresa seria y capaz de inspirar y retribuir la confianza de todos los entes quienes se relacionan con ella.

Objetivo P.E.:

Alcanzar un nivel de excelencia en comportamiento ético y desenvolvimiento profesional por parte de toda la empresa, acciones que deben ser evidentes, tangibles y reconocidas por parte de la sociedad en general.

Metas P.E.:

1. Contar con un equipo de trabajo que se destaque ante todo por su conducta ética, profesionalismo y capacidad de superar las expectativas de sus funciones encomendadas y de las requeridas por cualquier usuario interno o externo de la empresa.
2. Estar totalmente libres de cualquier situación anormal que vaya en contra de los principios básicos de la razón, la moral y la ética del comportamiento humano y empresarial.
3. Asegurar a todos los involucrados con **1835 COFFEE LAB** que absolutamente todos los procesos que se desempeñan dentro de la empresa son liderados y gestionados con absoluto profesionalismo y planificación previa sin dejar ningún detalle a la improvisación o el empirismo, garantizando así una actitud responsable con la dimensión externa de la empresa.

Acciones P.E.:

“Asegurar que la conducta ética y el profesionalismo sean patrones de comportamiento continuos tanto del talento humano como de las operaciones a cualquier nivel de 1835 COFFEE LAB.”

- P.E.1** Establecer un cronograma de capacitación y concientización sobre conducta ética a todos los integrantes de la empresa.
- P.E.2** Definir una política de apoyo para contribuir con la formación profesional de los trabajadores de 1835 **COFFEE LAB** en cada una de sus especialidades.
- P.E.3** Crear y difundir una serie de normas de comportamiento que se encarguen de regular la demanda ética por parte de trabajadores y directivos a todos los niveles, exigiendo la puesta en práctica de valores compartidos, normas, regulaciones y evitando las malas prácticas en las operaciones diarias.
- P.E.4** Establecer un sistema periódico de evaluaciones de rendimiento profesional para cada uno de los cargos existentes en la empresa.
- P.E.5** Crear un comité de ética cuyas funciones principales serán la supervisión del cumplimiento de las normas de comportamiento y profesionalismo dentro de la empresa.

Indicadores P.E.:

1. Índice de quejas por comportamiento irregular por parte de los colaboradores de la empresa.
2. Porcentaje de colaboradores calificados profesionalmente para ejercer sus cargos.
3. Promedio de calificación de las evaluaciones de rendimiento profesional al personal.
4. Encuesta realizada externamente para evaluar la perspectiva externa referente al comportamiento general de la empresa.
5. Nivel de coherencia entre el Código de Ética y el comportamiento cotidiano de los colaboradores.

4.3.2.8 Seguridad y salud Laboral (S.L.)

Compromiso de preocupación constante por el bienestar físico y emocional de los colaboradores de 1835 COFFEE LAB.

1835 COFFEE LAB superpone por sobre cualquier factor el bienestar físico y emocional de sus colaboradores razón por la cual implementará una serie de medidas que le permitan garantizar a todos sus empleados las condiciones necesarias para desarrollar sus actividades cotidianas de manera segura para su salud en general.

Objetivo S.L.:

Reducir al máximo los riesgos de accidentes laborales y velar siempre por el bienestar físico y emocional de los colaboradores de la empresa.

Metas S.L.:

1. Brindar asistencia médica preventiva a los colaboradores a fin de ayudarles a mantener buenas condiciones físicas y emocionales permanentemente.
2. Educar a los colaboradores sobre los riesgos y prevención de accidentes laborales.
3. Cumplir con todas las disposiciones legales vigentes en el Código de Trabajo del Ecuador asegurando así los beneficios que a cada trabajador le corresponde.

Acciones S.L.:

“Delegar la salud de los colaboradores de la empresa a profesionales expertos en el tema.”

S.L.1 Contratar un equipo de profesionales especialistas en Seguridad y Salud Ocupacional para diseñar y poner en marcha un Plan de Seguridad Ocupacional que regule las operaciones de la empresa.

“Crear planes y evaluaciones que permitan velar y garantizar el bienestar físico y emocional de los colaboradores.”

- S.L.2** Establecer un calendario permanente de controles médicos preventivos para todo el personal de la empresa.
- S.L.3** Definir un protocolo para identificar malestar emocional de los colaboradores.
- S.L.4** Realizar evaluaciones de riesgo físicos y psicosociales a todos los puestos de trabajo de la empresa.
- S.L.5** Crear e involucrar a los empleados en un Plan de promoción de salud basado principalmente en el fomento del ejercicio, la alimentación saludable y el descanso necesario.
- S.L.6** Disponer de un sistema de gestión y prevención de riesgos laborales e implementarlo de inmediato.
- S.L.7** Dictar charlas periódicas a los empleados sobre seguridad y salud ocupacional.

Indicadores S.L.:

1. Resultados auditorías de Seguridad y Salud Ocupacional por parte del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social “IESS”.
2. Índice de siniestralidad en las operaciones de la empresa.
3. Personas y horas de formación realizadas sobre seguridad y salud ocupacional.

4. Número de situaciones identificadas y canalizadas correctamente.
5. Resultados de encuestas de bienestar emocional de los empleados.

4.3.2.9 Gestión de Calidad (G.C.)

Compromiso de fomento de una cultura organizacional de calidad y excelencia.

1835 COFFEE LAB propicia su crecimiento y solidez propia a través de una serie de prácticas que conllevan a la obtención de altos índices de calidad en todos sus procesos, garantizando de esta manera la satisfacción de sus clientes, proveedores, colaboradores y comunidad en general.

Objetivo G.C.:

Implementar un proceso de mejora continua en todos los niveles operativos, administrativos y comerciales de la empresa, por medio de un conjunto de actividades que propician la gestión de la calidad.

Metas G.C.:

1. Establecer estándares de calidad óptimos acordes a la oferta corporativa de **1835 COFFEE LAB** como un producto de excelencia (café de especialidad).
2. Implementar un modelo de gestión de mejora continua en los procesos de la empresa.
3. Capacitar a los colaboradores de la empresa en Gestión de Calidad.
4. Dotar a los involucrados con todas las herramientas y recursos necesarios para desarrollar sus actividades con garantía de calidad.

Acciones G.C.:

“Identificar los puntos críticos en los cuales se requiere apuntalar a la calidad como un instrumento de garantía de los procesos de mejora continua.”

- G.C.1** Realizar una evaluación para identificar las principales causas de los problemas que afectan o merman la calidad de los productos o servicios que oferta la empresa.
- G.C.2** Determinar las brechas de la empresa que deben abordarse para promover una cultura organizacional de calidad constante.
- G.C.3** Trabajar en conjunto con los empleados determinando los flujos de trabajo para así detectar los posibles “cuellos de botella” que pueden disminuir la eficiencia y la calidad de los procesos.

“Crear un sistema de objetivos que marque el camino y las pautas para la consecución de altos índices de calidad dentro de la empresa.”

G.C.4 Definir objetivos específicos de cada área, departamento o puesto de trabajo haciendo énfasis en el estándar o nivel de calidad requerido.

G.C.5 Realizar un sistema de evaluaciones periódicas respecto del cumplimiento de objetivos de calidad en cada área de la empresa (sistema de bonificaciones mediante objetivos específicos a corto plazo).

“Diseñar un programa de capacitación y formación en gestión de calidad.”

G.C.6 Contratar especialistas para capacitar, evaluar y desarrollar módulos permanentes para todos los colaboradores en sistemas de gestión de calidad.

G.C.7 Hacer un plan de abastecimiento para proveer a todas las áreas de trabajo de todos los instrumentos necesarios para desarrollar sus actividades cotidianas de manera eficiente y con garantía de calidad en los resultados.

G.C.8 Capacitar a colaboradores claves de la empresa para que sean ellos quienes transmitan conocimientos al resto de empleados cumpliendo así el proceso de mejora continua.

Indicadores G.C.:

1. Grado de satisfacción de los conocimientos recibidos por los empleados.
2. Índice de satisfacción de los clientes.
3. Inventario de recursos necesarios para el desempeño de calidad de los puestos de trabajo.
4. Resultados de las evaluaciones de cumplimiento de objetivos de calidad.
5. Encuesta sobre nivel de calidad percibida de los productos y servicios de **1835 COFFEE LAB**.

4.3.2.10 Orientación al Cliente (O.C.)

Compromiso de información veraz y oportuna a los consumidores de 1835 COFFEE LAB sobre todos los aspectos inherentes a su preferencia por la marca.

1835 COFFEE LAB garantiza a sus clientes el acceso a toda la información que requieran en relación a los productos, servicios y procesos que la empresa oferta y desarrolla, todo esto con la finalidad de que los usuarios estén en plena capacidad de decidir en base a fundamentos sobre sus preferencias de consumo.

Objetivo O.C.:

Mantener informado al consumidor sobre los impactos en su bienestar, en el medio ambiente y en la sociedad generados por su elección de compra de nuestros productos y servicios.

Metas O.C.:

1. Ubicar las experiencias de los clientes en el centro de las prioridades de la empresa.
2. Contar con empleados orientados y gestionados en base al cliente, sus necesidades, sus expectativas y la calidad de sus experiencias con **1835 COFFEE LAB**.
3. Escuchar las sugerencias de los clientes, con velocidad de respuesta, así como también conocer su perfil y expectativas respecto de los productos de la marca.

Acciones O.C.:

“Transmitir sistemáticamente información y conocimientos sobre café y sostenibilidad a los clientes de 1835 COFFEE LAB.”

- O.C.1** Diseñar y realizar exposiciones específicas para educar y sensibilizar a los clientes en consumo responsable.
- O.C.2** Establecer procedimientos continuos mediante los cuales los clientes reciban toda la información acerca de nuestra empresa (calidad, sostenibilidad empresarial, buenas prácticas agrícolas).
- O.C.3** Dotar a los empleados la capacidad de transmitir todos los fundamentos técnicos y sostenibles de **1835 COFFEE LAB** a través de entrenamientos especializados.
- O.C.4** Definir canales de comunicación con los clientes.

O.C.5 Protocolizar el procedimiento de respuesta a las consultas y sugerencias de los clientes.

O.C.6 Crear material informativo en el cual se resuma los aspectos generales de la empresa en cuanto a los principales enfoques que rigen sus operaciones. (Anexo M)

Indicadores O.C.:

1. Contadores de visitas en página web y redes sociales.
2. Nivel de aceptación y participación de clientes en las exposiciones programadas.
3. Cantidad de interacciones (sugerencias) por parte de los clientes.
4. Capacidad y velocidad de respuesta y atención de la empresa a las sugerencias y observaciones dadas por los clientes.

4.3.2.11 Responsabilidad Ambiental (R.A.)

Compromiso con el medio ambiente y la protección del entorno.

1835 COFFEE LAB identificará, prevendrá y mitigará los impactos negativos que genera su actividad sobre el medio ambiente, específicamente en el aire, agua, flora y fauna, buscando proteger el entorno y preservar los recursos naturales para las futuras generaciones.

Objetivo R.A.:

Ser un miembro activo en la difícil tarea de preservar el medio ambiente y los frágiles ecosistemas de Galápagos mediante prácticas responsables y respetuosas con el entorno natural.

Metas R.A.:

1. Determinar el nivel de consumo de energía eléctrica y agua derivados de las operaciones normales de la empresa.
2. Fomentar el ahorro del consumo de energía eléctrica y agua en las instalaciones de **1835 COFFEE LAB**.
3. Realizar una correcta clasificación de los residuos a fin de poder reciclar y reutilizar adecuadamente los desperdicios.
4. Reducir costos de compra e impacto ambiental por el uso de plásticos en las operaciones de la empresa.
5. Mostrar a los clientes y comunidad en general que la reutilización es una práctica posible y que agrega valor a este tipo de establecimientos.

Acciones R.A.:

“Promover la reducción del consumo de energía eléctrica y agua en la cafetería 1835 COFFEE LAB”

- R.A.1** Establecer un programa de medición de consumo de agua y de energía eléctrica en la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB**.
- R.A.2** Crear un sistema de estímulo para los colaboradores y clientes de la empresa que los motive a reducir el consumo de energía eléctrica y agua en la mayor medida posible.
- R.A.3** Implementar señalética alusiva a la reducción del consumo de agua y energía eléctrica (eficiencia energética) en los lugares críticos y susceptibles de reducción del consumo.
- R.A.4** Instalar un sistema de captación de agua lluvia para convertirlo en un sistema de goteo para las plantas ornamentales del establecimiento.
- R.A.5** Instalar un panel solar capaz de generar energía eléctrica para los equipos de computación y audiovisuales de la cafetería (eficiencia energética).
- R.A.6** Establecer un calendario de mantenimiento preventivo de los equipos que funcionan con suministro eléctrico en la empresa (eficiencia energética).

“Reducir la contaminación por desperdicios, gestionando y promoviendo el reciclaje, la reutilización y el consumo responsable.”

- R.A.7** Definir una metodología de gestión de residuos bajo el criterio principal de clasificación correcta de los mismos.
- R.A.8** Capacitar a los colaboradores e implementar señalética alusiva para los usuarios externos.
- R.A.9** Crear un programa de reutilización de materiales en el que se incluyen principalmente los envases de vidrio y envases de cartón.
- R.A.10** Eliminar completamente el uso de materiales plásticos en la cafetería reemplazándolos por materiales biodegradables o reutilizables.
- R.A.11** Implementar el uso de botellas de vidrio retornables para el expendió de bebidas envasadas con el debido Registro Sanitario.
- R.A.12** Continuar con la política de materiales reciclables y plantas endémicas para el ornato de la cafetería.
- R.A.13** Educara a los colaboradores sobre los ecosistemas de Galápagos, a fin de que puedan transmitir esta información a los clientes de la empresa.
- R.A.14** Difundir a la comunidad en general que la reutilización es una práctica posible y que agrega valor a este tipo de establecimientos.

“Implementar el uso de productos respetuosos con el medio ambiente.”

- R.A.15** Disponer el uso de productos biodegradables para la limpieza de todas las instalaciones de **1835 COFFEE LAB**.

“Implementar innovaciones tecnológicas en las operaciones cotidianas actuales y en todos los emprendimientos futuros de la marca.”

R.A.16 Para apertura de nuevos establecimientos, realizarlo con diseños arquitectónicos que contemplen el uso de innovación tecnológica que asegure eliminar impactos negativos al medio ambiente.

R.A.17 Reemplazar el sistema de impresoras y comandas escritas por un sistema digital (tablets y monitores).

Indicadores R.A.:

1. Mediciones de consumo de agua en la cafetería.
2. Mediciones de consumo de energía eléctrica en la cafetería.
3. Frecuencia de averías de equipos eléctricos de la empresa.
4. Cumplimiento de la Ordenanza Municipal de Reciclaje emitida y en vigencia por parte del Gobierno Municipal Descentralizado de Santa Cruz.
5. Porcentaje de compras de materiales susceptibles de reutilización.
6. Promedio de compra de envases plásticos.
7. Promedio de compra de suministros de papel para la operación de la cafetería.
8. Porcentaje de materiales reciclados y plantas endémicas que conforman el ornato de la cafetería.

4.3.2.12 **Responsabilidad Social (R.S.)**

Compromiso con la calidad de vida y el desarrollo de la comunidad.

1835 COFFEE LAB reconocerá, respetará y considerará los intereses de la comunidad y responderá a sus inquietudes a través de actividades y proyectos que los vinculen y aporten a mejorar su calidad de vida.

Objetivo R.S.:

Lograr adhesión y comprensión por parte de la comunidad de Galápagos en el afán de **1835 COFFEE LAB** de aportar con el buen vivir y el desarrollo sostenible de toda la población de las islas.

Metas R.S.:

1. Mantener una relación de diálogo y colaboración con la comunidad de Santa Cruz – Galápagos.

2. Atender las solicitudes y/o sugerencias de la comunidad respondiendo rápida y adecuadamente a las mismas.
3. Colaborar con la lucha contra la exclusión social de los grupos vulnerables, y además cumplir con las disposiciones legales relacionadas.
4. Promover hábitos de desarrollo sostenible desde edades tempranas.
5. Apoyar la implementación de iniciativas en el campo académico y social.

Acciones R.S.:

“Establecer canales de comunicación efectivos entre la comunidad y la empresa.”

- R.S.1** Crear un canal de comunicación entre los usuarios externos (comunidad) y la empresa para fomentar la autoeducación y preparación online usando como recurso la plataforma académica de la empresa.
- R.S.2** Desarrollar mesas de trabajo temáticas.
- R.S.3** Levantar encuestas de percepción de la comunidad respecto de la responsabilidad social de **1835 COFFEE LAB**.
- R.S.4** Diseñar un protocolo de respuesta para los requerimientos y/o sugerencias de la comunidad.
- R.S.5** Elaborar un plan de motivación para lograr adhesión de la comunidad con los objetivos de desarrollo sostenible de la empresa.

“Proteger a los grupos más vulnerables de la comunidad de Galápagos.”

- R.S.6** Incorporar al equipo de trabajo de la empresa, personal perteneciente a colectivos vulnerables (personas con capacidades especiales, madres solteras).
- R.S.7** Crear espacios de esparcimiento temático (café, sostenibilidad, medio ambiente, reciclaje, etc.) para los niños de la comunidad.

“Definir criterios de asignación de aportes solidarios en temas de deporte, recreación, desarrollo comunitario, educación y cultura.”

- R.S.8** Asignar un fondo anual de donaciones para actividades que vinculen a la comunidad de Galápagos y aporten a un mejor estilo de vida.
- R.S.9** Auspiciar sistemáticamente eventos deportivos, educativos y culturales desarrollados en Santa Cruz - Galápagos.
- R.S.10** Contribuir con emprendimientos y actividades relacionadas al desarrollo de la niñez y la adolescencia en ámbito comunitario y educativo.

Indicadores R.S.:

1. Número de sugerencias que se adhieren a los procedimientos de la empresa.
2. Porcentaje de integrantes de grupos vulnerables en la nómina de **1835 COFFEE LAB**.

3. Índice de proyectos y emprendimientos de tipo social beneficiados con aportes de la empresa.
4. Nivel de participación de la sociedad en las mesas de trabajo temáticas propuestas.

4.3.2.13 Monitoreo y Retroalimentación constante (M.R.)

Compromiso con el cumplimiento de las metas propuestas a través del Plan Estratégico Sostenible de 1835 COFFEE LAB

1835 COFFEE LAB garantiza el cumplimiento de las metas y objetivos propuestos con el diseño del Plan Estratégico Sostenible, para lo cual utilizará un sistema de medición y control del avance de las acciones planteadas, basados en el análisis del cumplimiento de los índices esperados.

Objetivo M.R.:

Mantener el control de la efectividad progresiva de las acciones sostenibles propuestas a lo largo de todo el Plan Estratégico Sostenible.

Metas M.R.:

1. Asegurar, en la mayor medida posible, la efectividad del Plan Estratégico Sostenible.
2. Detectar oportunamente los puntos críticos que impidan el desarrollo de las estrategias.
3. Brindar espacio de reacción necesaria para realizar las correcciones pertinentes.

Acciones M.R.:

“Contar con un sistema de medición y monitoreo eficaz y participativo.”

- M.R.1** Contar con un plan de medición de objetivos constante.
- M.R.2** Definir procedimientos de medición, control y retroalimentación a lo largo de toda la estructura operativa y administrativa de la empresa.
- M.R.3** Protocolizar la obtención e interpretación de resultados así como la capacidad de respuesta correctiva si fuese necesaria.
- M.R.4** Sociabilizar y capacitar al personal sobre el monitoreo de los prácticas sostenibles.

Indicadores M.R.:

1. Nivel de cumplimiento de objetivos y metas.
2. Capacidad de los colaboradores para gestionar los procesos de control.

3. Índice de errores detectados en el Plan Estratégico Sostenible
4. Cantidad de correcciones efectivas y a tiempo realizadas.

4.3.3 Concordancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS

Ilustración 10

Concordancia del Plan Estratégico con los ODS de la ONU

PLAN DE ACCIÓN / OBJETIVO DESARROLLO SOSTENIBLE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Empoderamiento de los colaboradores																	
Política de compras sostenible																	
Participación activa de caficultores locales																	
Alianzas estratégicas con instituciones pro-sostenibilidad																	
Innovación de ofertas turísticas relacionadas con el café																	
Difusión y mercadeo del accionar sostenible de la empresa																	
Profesionalismo y conducta ética																	
Seguridad y salud laboral																	
Gestión de calidad																	
Orientación al cliente																	
Responsabilidad ambiental																	
Responsabilidad social																	
Monitoreo y retroalimentación constante																	

Fuente: Elaboración propia

4.4 Importancia de la atención y soporte a los Caficultores de Galápagos

Como se puso en evidencia en la estructura organizativa de **1835 COFFEE LAB**, para las operaciones agrícolas, la empresa cuenta con un equipo técnico profesional de primer orden con vasta experiencia en el manejo de los procesos agrícolas del café, equipo que tiene bajo su

responsabilidad el diseño, implementación y monitoreo de varias acciones sostenibles que van en función de brindar soporte técnico en campo a los productores de café de Galápagos.

El café de Galápagos enfrenta una serie de desafíos que limitan su desarrollo y competitividad. Pese a la existencia de la Cooperativa de Caficultores de Galápagos “COOPGALACAF” los productores no se encuentran organizados de forma adecuada y conducen sus fincas de manera tradicional, sin manejo empresarial y sobre todo sin el manejo técnico requerido para esta actividad, lo que repercute en bajos niveles de productividad y calidad. A su vez, plagas y enfermedades, como la "Roya" y la “Broca”, han afectado severamente la producción del café y de a poco han ido descapitalizando a los caficultores de Galápagos.

Por tales motivos **1835 COFFEE LAB** quien, por medio de su finca en la parte alta de la Isla Santa Cruz, es también productor de café en Galápagos, considera necesario para su desarrollo sostenible y el de todo el sector cafetalero de Galápagos el implementar acciones que involucren directamente a los productores del grano en las islas y las cuales se describen y ponen en vuestra consideración y para beneficio de los caficultores de Galápagos.

4.4.1 Creación de un Manual de Buenas Prácticas para la Caficultura de Galápagos

Las Buenas Prácticas para la Caficultura en términos generales comprenden los requisitos y principios sobre la forma como deben efectuarse la producción, el procesamiento, el transporte y

la distribución del café, con el fin de asegurar sobre todo la higiene y calidad del mismo. Este tipo de prácticas van en beneficio de absolutamente todos los involucrados: productores, trabajadores, consumidores, etc.

Ahora bien, esta práctica conlleva a beneficiarse a todos los involucrados en el sector café, y de una u otra forma también beneficia a los competidores **de 1835 COFFEE LAB** puesto que recibirán productos provenientes de las fincas que operarán de acuerdo a las recomendaciones del Manual propuesto por **1835 COFFEE LAB**. Si bien es cierto esto se constituye un riesgo para la marca, sin embargo, ventajosamente se cuentan con una serie de herramientas y recursos que brindan un cierto grado de diferenciación en cuanto a la competitividad que **1835 COFFEE LAB** posee ante sus competidores, herramientas y recursos que cuidadosa y sistemáticamente deben ser bien utilizados para garantizar características diferenciadoras que mantengan a la marca en el liderazgo del sector por su calidad, innovación y sostenibilidad. Un amplio laboratorio de análisis físico y sensorial, máquina tostadora de café propia, profesional Q Grader para la perfilación y catación del café, baristas profesionales calificados y con amplia experiencia y los equipos y accesorios de última tecnología para la extracción y servicio en taza son los principales recursos con los que **1835 COFFEE LAB** cuenta para marcar una diferencia importante en relación a sus competidores. Claro está que, la sola presencia de estos recursos no garantiza la competitividad de la marca sino que es necesario que el uso de estos recursos sea debida y técnicamente planificado, operado y monitoreado para que se conviertan en factores reales que generen diferenciación de **1835 COFFEE LAB** en calidad, precio y enfoque sostenible respecto de sus competidores.

Es tanta la importancia y necesidad de que las buenas prácticas se lleven a cabo en todos los aspectos relacionados a productos de consumo humano que instituciones internacionales como la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación las promueven. Y es que la necesidad de tener procesos que aseguren la calidad y salubridad de los productos alimenticios es tan importante, que la propia Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación afirma y reconoce lo siguiente: “La preocupación de los consumidores por la calidad e inocuidad de los alimentos que consumen, se transformó en los últimos años en un tema de circulación mundial. Las administraciones responsables de los gobiernos incluyendo autoridades del área de salud pública de algunos países comienzan a establecer nuevas normas para determinados alimentos con el fin de asegurar que los mismos, desde la finca del productor, atravesando a toda la cadena agroalimentaria hasta el consumidor final, cumplan con una serie de requisitos y especificaciones técnicas que garanticen su inocuidad”. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, 2004, pág. 13)

De igual manera esta misma institución nos da una definición amplia y analítica sobre las Buenas Prácticas Agrícolas BPA:

“consiste en la aplicación del conocimiento disponible a la utilización sostenible de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad

económica y la estabilidad social. Esta definición se complementa con los siguientes conceptos: En el fondo se trata del conocimiento, la comprensión, la planificación y mensura, registro y gestión orientados al logro de objetivos sociales, ambientales y productivos específicos. Esto exige una estrategia de gestión sólida y completa, así como la capacidad de hacer ajustes tácticos cuando las circunstancias lo requieran. Los buenos resultados dependen de la creación de una base de aptitudes y conocimientos, de mantener registros y hacer análisis continuos del desempeño y de recurrir a la asesoría de expertos cuando haga falta”. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, 2004, pág. 13)

Ahora bien, los estudios que permitieron la acreditación de la Denominación de Origen (D.O.) del café de Galápagos por parte del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual “IEPI”, determinaron que los cafés producidos en las Islas Galápagos mediante un adecuado proceso de post cosecha son cafés únicos y diferenciados y, adicionalmente, los cafés de las Islas son reconocidos como cafés exóticos. Esta particularidad única es dada por factores naturales, biológicos y humanos, destacando los climas particulares de las islas y los suelos volcánicos ricos en minerales que transmiten a la taza de café sus características distintivas y exóticas. Los cafés producidos en el Archipiélago son percibidos a futuro como uno de los cafés más caros del planeta. Es posible que en el mediano plazo esta oportunidad de negocio rentable del café sea una realidad, todo va a depender de los productores en la medida que logren desarrollar estrictos procesos agronómicos en sus parcelas y en la cosecha del grano.

Por las anteriores consideraciones, los productores de café de las Islas Galápagos enfrentan un gran reto, por un lado, posicionar su producto como un icono de reconocimiento mundial y, por otro lado, lograr ser 100% sostenible en el mediano y largo plazo, siendo la caficultura en sistemas agroforestales el principal aliado de la conservación, donde el manejo adecuado (buenas prácticas agrícolas) de todos sus recursos garantice una producción sostenible económica, social y ambiental.

En tal virtud, y ante las condiciones especiales de los ecosistemas de Galápagos, las acciones agrícolas de los caficultores deben estar encaminadas, entre otros objetivos, a:

- Mantener controladas las especies introducidas.
- Contar con un manejo agronómico dentro de las plantaciones de café, para favorecer la coexistencia de especies (endémicas y de cultivo), permitiendo las condiciones de hábitat dentro de los cafetales (refugio de aves, anidación, movilidad de tortugas).
- Aportación de biomasa y conservación de suelos, promoviendo que tengan cobertura.

El “Manual de Buenas Prácticas para la Caficultura de Galápagos” que se ha diseñado en este estudio (Anexo F) busca ante todo dar insumos al productor cafetalero de Galápagos y a los técnicos en café que tengan acceso en las fincas, sobre las principales actividades técnico - productivas que realizadas de manera oportuna y bien hechas, dentro de un plan de manejo de fincas, contribuirá en beneficios económicos para los productores del grano, conservación

ambiental en los ecosistemas de Galápagos y asegurará sostenibilidad del sector cafetero para las futuras generaciones.

Vale la pena mencionar que, para llegar al reto de ser completamente sostenibles, es necesario dar a los productores alternativas biológicas de control viables técnica y económicamente para el control de plagas y enfermedades, así como para solventar la nutrición de las plantaciones desde un planteamiento de “cultivar el suelo”. También, una responsabilidad de los productores al cumplir estas buenas prácticas para con los ecosistemas que, además de propiciar condiciones hacia la rentabilidad económica, es invertir para que el recurso permanezca sin alterar condiciones ambientales.

Como antesala para la revisión del Manual de Buenas Prácticas para la Caficultura de Galápagos (Anexo F), a continuación, se presentan algunas de sus características generales:

- Tiene bases sobre Buenas Prácticas Agrícolas proporcionadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación.
- Se fundamenta en el conocimiento y la experiencia sobre los procesos del café en las fincas de Galápagos.
- Constituye el fundamento principal en el objetivo de aseguramiento de la calidad y trazabilidad del café de Galápagos.
- Sus enunciados constituyen medidas preventivas para evitar dificultades en los procesos de producción y beneficio del café.

- Al aplicarse se transforma en una herramienta para alcanzar una mayor competitividad del café en los mercados nacionales e internacionales.
- Permite generar una cultura de calidad en la producción, procesos post cosecha y consumo de café en las Islas Galápagos.
- Incluye al personal, las instalaciones, los equipos, los procesos y demás aspectos vinculados con el aseguramiento de la calidad del grano.

Así mismo, es importante hacer mención a las principales ventajas y beneficios que el utilizar este Manual de Buenas Prácticas Agrícolas genera a los caficultores de Galápagos. Para tal efecto y en virtud de lo explícitos y contundentes, a continuación, se citan las ventajas que afirma la (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, 2004, págs. 26-27) se obtienen del uso de este tipo de manuales:

“Ventajas”

- “Le permite estar preparado para exportar a mercados exigentes (mejores oportunidades y precios); en el futuro próximo, probablemente se transforme en una exigencia para acceder a dichos mercados.”
- “Obtención de mejor y nueva información de su propio negocio, merced a los sistemas de registros que se deben implementar (certificación) y que se pueden cruzar con

información económica. De esta forma, el productor comprende mejor su negocio y por ende lo habilita a tomar mejores decisiones.”

- “Mejor gestión (administración y control de personal, insumos, instalaciones, etc.) de la finca (empresa) en términos productivos y económicos. Aumento de la competitividad de la empresa. por reducción de costos (menores pérdidas de insumos, horas de trabajo, tiempos muertos, etc.).”
- “Induce al mejoramiento continuo de los procesos productivos, al contarse con nueva información que permite una mejora continua de la gestión.”
- “Permite reducir la cadena comercial (menos intermediarios) al habilitar la entrada directa a supermercados, empresas exportadoras, etc.”
- “Personal comprometido con la empresa, con aumento de la productividad por mayor especialización y dignificación del trabajo agropecuario.”
- “Mejor imagen de la empresa ante sus compradores (oportunidades de nuevos negocios) y por agregación, mejor imagen del propio país.”
- “Desde el punto de vista de las comunidades rurales locales, las BPA representan un recurso de inclusión de las mismas en los mercados tanto locales como regionales o internacionales. Asimismo, constituyen una excelente oportunidad para demostrarse a ellas mismas y a otras semejantes, de que se pueden integrar con éxito, mejorando su calidad de vida y su autoestima, sin dejar de lado sus valores culturales.”

4.4.2 Acuerdo de Cooperación en beneficio de la caficultura de Galápagos.

4.4.2.1 Introducción

En las Islas Galápagos, algunos productores de café mantienen sus cultivos mediante prácticas técnico-productivas de manera oportuna, como limpias, podas, manejo de plagas y enfermedades, nutrición, entre otras prácticas; adicionalmente, vienen realizando ajustes en infraestructura y equipos para las labores de la post cosecha del grano.

Generalmente estos productores son cafetaleros que innovan, adoptan, con el ánimo de optimizar los estándares de productividad en sus plantaciones y mejorar la calidad física y organoléptica del grano.

1835 COFFEE LAB, es una empresa con la apuesta en animar y apoyar a la sostenibilidad de los ecosistemas cafetaleros de las Islas y contribuir al posicionamiento del café del Archipiélago, a través de la compra del grano de calidad a productores, la preparación de bebidas con expertos baristas para el consumo de una excelente taza de café, por parte de población local y el turismo nacional e internacional. Adicionalmente, **1835 COFFEE LAB** cuenta con una plantación de café de alrededor de 1 hectárea, en la cual en su establecimiento y manejo da la importancia a cultivos endémicos que pueden jugar un rol importante en el ecosistema cafetalero y a prácticas agronómicas con beneficios ambientales.

Este primer acuerdo de cooperación y conservación se desarrolla en razón a que los ecosistemas cafetaleros en el Archipiélago son frágiles, y en reiteradas ocasiones producto de las

malas prácticas de manejo de plantaciones por parte de los productores. Se requiere por tanto un esfuerzo de conservación y rehabilitación de estos ecosistemas.

4.4.2.2 Objetivo general

El acuerdo de cooperación y conservación persigue los siguientes objetivos principales:

- Generar un acuerdo entre productores del grano y **1835 COFFEE LAB**, para contribuir al posicionamiento del café de calidad de las Islas Galápagos, mediante el desarrollo de procesos en la cosecha y post cosecha, en fincas de productores que realizan manejo a sus plantaciones y, la realización de un primer ejercicio de venta micro lotes de café de estricta calidad.

4.4.2.3 Objetivos específicos

- Definir entre los productores y **1835 COFFEE LAB** los procesos por adelantar en la post cosecha y las cantidades de café a obtener.
- Motivar e involucrar a los productores de café a participar en los acuerdos y buenas prácticas agrícolas propuestas por **1835 COFFEE LAB**.

- Generar el acompañamiento técnico a cada productor, teniendo como base la elaboración de un plan de manejo de fincas con beneficios ambientales entre el equipo técnico de **1835 COFFEE LAB** y cada productor de café.
- Establecer conjuntamente entre productores y **1835 COFFEE LAB** el mecanismo de preparación de los microlotes y su comercialización.
- Realizar un primer ejercicio de turismo vivencial entre las fincas de productores del grano y **1835 COFFEE LAB**.
- Apalancar financiamiento para inversiones necesarias a realizar en fincas, asistencia a eventos, giras, promoción y comercialización de micro lotes de café, capacitación permanente a productores en acciones técnico-productivas, cosecha y post cosecha.

4.4.2.4 Alcances

Este acuerdo entre productores del grano y **1835 COFFEE LAB**, contará con los siguientes alcances.

- **Un grupo de productores.** Se plantea contar con 5 productores de la Isla Santa Cruz, reconocidos por administrar sus fincas cafetaleras, con adecuaciones básicas en infraestructura para la post cosecha del grano.

- **Procesos a desarrollar. 1835 COFFEE LAB** propondrá a los productores los procesos a obtener en fincas, para analizarlos conjuntamente y tomar decisiones de cuales desarrollar. La idea es desarrollar procesos para cafés naturales, honeys, lavados. Adicionalmente, los productores definirán la cantidad de café de su cosecha que será destinada para estos trabajos. Por ejemplo, si un productor estima obtener 40 qq de café pergamino en la cosecha de 2018, el productor definirá cuanto de este café dejará para trabajar los micro lotes para cada proceso. Para efectos de este trabajo, un micro lote estará en el orden de 0,5 qq a 1 quintal de café ya procesado.
- **Capacitación y acompañamiento.** Una vez definido los procesos y los micro lotes a obtener en cada finca, **1835 COFFEE LAB** capacitará a las personas que los productores designen sobre las particularidades de cada proceso a desarrollar y el manejo de registros para la trazabilidad de cada micro lote. También, el acompañamiento sistemático en finca para monitorear y velar por el buen desarrollo de los procesos y el buen manejo de los registros. En cada visita, el profesional emitirá un informe para destacar lo avanzado y los ajustes a realizar de ser el caso.
- **Preparación de micro lotes para su comercialización.** A definir entre los productores y **1835 COFFEE LAB**. Algunas líneas para la preparación de los micro lotes:

- (i) Cata de cada micro lote por la profesional Q Grader de **1835 COFFEE LAB**. Estas catas tienen la finalidad de ir viendo desde el análisis físico y organoléptico los avances de cada proceso, y de ser el caso tomar correctivos a las anomalías que se puedan ir encontrando, Por ejemplo, si en el análisis sensorial se encuentran muestras con fermento, se procederá de inmediato a la corrección en finca.
 - (ii) Los lotes sobresalientes, se enviarán a una segunda cata en CAFENORTE, Colombia.
 - (iii) **Comercialización de micro lotes.** Bien sea a través de **1835 COFFEE LAB** o la promoción a algún mercado cautivo en el ámbito local, nacional o internacional, el café debe ser más que un producto, debe contar una historia soportada en la calidad de la bebida y apoyada en un discurso que soporte con información real y verás la trazabilidad del mismo, que dé cuenta del trabajo, el esfuerzo y la calidad.
- **Turismo vivencial.** Es la conexión del turista amante del café que llega a las Islas Galápagos y busca una experiencia vivencial. Es una actividad guiada por un profesional con el conocimiento y con la capacidad de transferir de la manera más práctica y simple posible. **1835 COFFEE LAB** diseñó la propuesta de tour denominada: **1835 COFFEE LAB TOUR ORIGEN**, la cual plantea la visita de los turistas a tres (3) fincas de productores para vivenciar el cultivo de café y los procesos de la cosecha y post cosecha (micro lotes), finalizando con la degustación y experiencia sensorial de los micro lotes de café en la cafetería **1835 COFFEE LAB**. Esta actividad contribuirá en:

- (i) posicionar a Galápagos como un destino de turismo vivencial en café y calidad del grano.
 - (ii) ingresos económicos para productores por la visita del turista.
 - (iii) posicionar el origen café de Galápagos de estricta calidad mediante la venta de ediciones especiales de café a precios remunerativos tanto para el productor como para **1835 COFFEE LAB**.
- **Apalancar financiamiento.** Para apoyar a productores en:
 - (i) producir e invertir en infraestructura adecuada en post cosecha.
 - (ii) conocer acciones ejemplares de caficultura sostenible y excelencia en el grano obtenido en finca, en países de la región.
 - (iii) promoción de los cafés de las Islas en el ámbito local, nacional e internacional, como por ejemplo, participación con café de Galápagos en eventos nacionales e internacionales de catas de café o eventos nacionales o internacionales de campeonatos de Barismo.
 - (iv) contar con recursos para el pago a profesionales que presten el acompañamiento técnico a fincas de cafetaleros. Las fincas cafetaleras de las Galápagos deben armonizarse con prácticas agrícolas con beneficios ambientales para los ecosistemas del Archipiélago, pero a la vez con beneficios económicos para los productores del grano.

4.4.2.5 Acciones ambientales sostenibles propuestas

Tabla 6

Acciones propuestas en el Acuerdo de cooperación y conservación entre 1835 COFFEE LAB y los caficultores de Galápagos

Acción	Aporte a la conservación
Brindar directrices de manejo oportuno y adecuado de malezas	<ul style="list-style-type: none"> • Permite mantener controladas las especies invasoras. • Favorece la movilidad de las tortugas en sus proceso migratorios. • No aplicación de herbicidas.
Generar cultura de fertilización orgánica	<ul style="list-style-type: none"> • Minimiza huella de carbono por entrada de fertilizantes. • Reducción del riesgo de introducción de especies invasoras. • Reciclaje de desechos que ocasionan problemas en asentamientos humanos.
Atención y cuidado de los sistemas agroforestales existentes en las fincas (interacción especies arbóreas endémicas e introducidas)	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo y la conservación del suelo y el agua, aumento y mantenimiento de la producción. • Recuperación, conservación y cuidado

	<p>de las especies arbóreas endémicas, mediante su incorporación en sistemas agroforestales con café.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribución al control natural del crecimiento de malezas en plantaciones. • Genera un hábitat ideal para anidación de aves endémicas como los Petreles.
Optimizar el manejo de sub productos del café	<ul style="list-style-type: none"> • Al ser usados como insumos para la elaboración de abonos orgánicos, evita fuentes de contaminación en fincas.

Fuente: Elaboración propia

4.4.2.6 Beneficios

Para los productores:

- Acompañamiento técnico, para manejo de cultivos, cosecha y post cosecha.
- Oportunidad de acceso a mercados remunerados bajo el acuerdo de conservación.

- Mejoramiento de la rentabilidad mediante el incremento de la productividad y la calidad del café.
- Ser reconocidos en el ámbito local, nacional e internacional como pioneros en acuerdos de conservación en los ecosistemas cafetaleros de las Islas Galápagos.
- Posicionamiento local, nacional e internacional de los cafés de Galápagos, a través de la oferta de un producto con un nivel alto de calidad.

Para la cafetería de especialidad 1835 COFFEE LAB:

- Ser reconocidos como la primera cafetería de especialidad en el país y tal vez en la región que implementa acuerdos de cooperación y conservación.
- Garantizar fidelidad de los cafetaleros con su materia prima (café de calidad).
- Oportunidad de acceder a mercados de alta especialidad con micro lotes de café.
- Incremento de la demanda en la cafetería de especialidad por parte de turistas.
- Interés del sector privado (restaurantes, hoteles, operadores turísticos) para apoyar y financiar este tipo de acuerdos.

4.4.2.7 Monitoreo

Es necesario evidenciar que los acuerdos de cooperación y conservación realmente aportan al sector cafetalero y al ecosistema de Galápagos, por lo tanto, el monitoreo será fundamental y se basará en:

- Monitoreo biológico a tortugas, aves silvestres y plantas endémicas.
- Monitoreo del manejo adecuado del café en sistemas agroforestales.
- Beneficios económicos en la comercialización del café de Galápagos.

4.4.2.8 Financiamiento

- Productor aporta 5 centavos de dólar por libra de café comercializada bajo el acuerdo de cooperación y conservación.
- **1835 COFFEE LAB** aporta 10 centavos de dólar por libra de café comprado bajo el acuerdo de cooperación y conservación.
- En la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB**, promocionar el consumo de cafés provenientes del acuerdo de cooperación y conservación. El consumidor de la taza de estos cafés aporta 10 centavos de dólar por cada taza consumida.

4.4.2.9 Metas

Con la finalidad de mantener el control sobre los requerimientos mínimos de participación y producción, se estiman las siguientes metas iniciales:

- Involucramiento inicial de 5 productores de la Isla Santa Cruz.

- Un acuerdo entre productores y **1835 COFFEE LAB** firmado.
- Contar con al menos 5 qq de café en micro lotes por finca (25 qq en micro lotes en 5 fincas de productores). Cada micro lote en cada finca será una edición especial y única de café.
- Obtener micro lotes de café con puntaje de cata superior a 85 puntos.
- Vender ediciones especiales de café en presentaciones de 250 gramos y 450 gramos.
- Realizar al menos 5 experiencias vivenciales (tours) en fincas de productores (Quiman / Romer).
- Gestionar al menos un proyecto de apalancamiento de fondos de inversión.

4.4.2.10 Destino de los ingresos obtenidos

A continuación las acciones principales en las cuales se utilizarán los recursos económicos obtenidos por medio del Acuerdo de cooperación y conservación:

- Contratación de dos profesionales en la rama para y diseñar y brindar acompañamiento técnico a los planes de manejo de fincas con sistemas agroforestales.
- Programar capacitaciones para los caficultores.
- Mantenimiento de equipos comunes bajo tutela de la “COPGALACAF”.

5 CONCLUSIONES

El objetivo fundamental de este documento era desarrollar un conjunto de acciones estratégicas sostenibles que fortalezcan y permitan el crecimiento de la marca comercial y su primera cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB**.

Así pues, la aportación principal de este trabajo consiste en que se han diseñado cuidadosamente una amplia gama de buenas prácticas empresariales, basadas en directrices de sostenibilidad y con un criterio responsable que las convierten en prácticas plenamente ejecutables, y están congruentemente distribuidas dentro de un plan estratégico sostenible que deberá llevarse a cabo por parte de **1835 COFFEE LAB** con la finalidad de asegurar el cumplimiento de los objetivos propuestos en la elaboración de este trabajo.

Para poder determinar los puntos clave donde era necesario reforzar el accionar de la empresa, se hizo una revisión de todo el contexto que abarca tanto el mundo del café, Galápagos y su demanda turística, Galápagos y su sector caficultor, y además fundamentos teóricos sobre buenas prácticas y gestión empresarial sostenible. Con todos estos insumos informativos, se pudo tener un panorama más claro sobre los factores principales en los cuales deberían enfocarse las acciones sostenibles para que **1835 COFFEE LAB** logre proyectarse hacia un crecimiento sistemático, fundamentado y perdurable.

Queda claro que los pilares fundamentales de **1835 COFFEE LAB** desde su creación fueron el café de especialidad y la búsqueda constante del desarrollo sostenible de la empresa, del sector cafetalero y de Galápagos en general. Sin embargo, durante esta investigación se evidenció que

para que estos pilares funcionasen eficazmente era necesario estructurar y protocolizar todas las acciones sostenibles, existentes y aquellas que surgieron durante el desarrollo de este documento, con el objeto de que en conjunto formen un sistema de gestión empresarial planificado, objetivo, responsable y que fomente la sostenibilidad del turismo y la caficultura de Galápagos.

Si bien es cierto, este estudio no se enfoca directamente en impulsar el crecimiento económico de **1835 COFFEE LAB**, sin embargo, en gran medida aportará también para que los resultados financieros de la empresa crezcan paulatinamente a través del tiempo, esto gracias a que la empresa al convertirse en un referente de calidad y sostenibilidad ganará valor agregado y tendrá la atención de potenciales clientes que, bajo la tendencia actual de consumo responsable, buscan proveedores que trabajen bajo políticas de buenas prácticas sostenibles. Entiéndase bien que no se trata de seguir o utilizar la tendencia de la sostenibilidad empresarial con un fin comercial, sino que la sostenibilidad forma parte de la vida misma de la empresa y esto, como consecuencia indirecta, generará mayores posibilidades de crecimiento y desarrollo sostenible de la misma.

Por otro lado este trabajo ha permitido aseverar la necesidad imperiosa de que se sumen la mayor cantidad de instituciones (públicas, privadas o mixtas) a la lucha por potencializar las acciones sostenibles en las Islas Galápagos, acciones que en el ámbito ambiental se encuentran en etapas muy avanzadas pero que en los ámbitos económico y sobre todo social son aún deficientes.

Como se habrá entendido a lo largo de este documento, el éxito de **1835 COFFEE LAB** no depende solo de sí mismo como un ente individualista, sino que está relacionado con todo un

sector conformado por los caficultores de Galápagos. Si los caficultores de Galápagos cumplen con sus actividades agrícolas en buena forma pues se garantiza la calidad del insumo principal de **1835 COFFEE LAB**, el café de Galápagos. Y es por este motivo que al final del capítulo 4 de este trabajo se realiza una ampliación sobre la importancia que tiene el apoyo y acompañamiento a los caficultores de Galápagos; se han diseñado documentos base para sustentar documentadamente el compromiso con los caficultores; sin embargo, quedan abiertas muchas otras alternativas de cooperación mutua para que el desarrollo sostenible sea de todo el sector cafetero de las islas.

Importante recalcar en este espacio que **1835 COFFEE LAB** desarrolla todo este tipo de esfuerzos con la finalidad de aportar con todo el sector cafetalero en virtud de que existe una dependencia extrema principalmente entre los caficultores y sus buenos procesos agrícolas y la calidad del café necesario para que la marca pueda ofertar un producto de especialidad y bajo preceptos de sostenibilidad desde sus procesos agrícolas. Esto como consecuencia produce beneficios también para los competidores ya que ellos también recibirán este mismo producto con dotes de calidad superiores a los que anteriormente recibían. Este último aspecto se puede contrarrestar mediante otros factores con los que **1835 COFFEE LAB** cuenta, que como se manifestaron en secciones anteriores al ser bien utilizados generan una brecha bastante amplia entre el café ofertado por **1835 COFFEE LAB** y el café que ofertan sus competidores.

Mención aparte para el diseño de alternativas turísticas relacionadas con el café de Galápagos que se han diseñado, una tarea bastante delicada y de la cual quizás muchas personas que viven

las islas podrán tener sus dudas debido al tradicionalismo en la oferta turística del archipiélago. Sin embargo, se realizó un trabajo muy profesional que atiende todos los por menores necesarios para poder ofertar un producto turístico de alta calidad con características vivenciales y educativas.

Finalmente queda de manifiesto de que luego de esta investigación y el desarrollo de las acciones sostenibles propuestas, quizás la fase más importante es la que inicia cuando llega la hora de poner en práctica eficientemente todo el plan propuesto, cuando llega la hora de acercarse y trabajar activamente con los caficultores de Galápagos, cuando llega la hora de tocar puertas de los operadores turísticos locales, nacionales e internacionales para que consideren las alternativas turísticas diseñadas por **1835 COFFEE LAB** y los caficultores de las islas, y sobre todo cuando llega la hora de enfrentar todos los obstáculos que pueden presentarse en la difícil tarea de poner en práctica y mantener a lo largo del tiempo este tipo de prácticas.

6 RECOMENDACIONES

- Las acciones sostenibles diseñadas en este documento deben ser consideradas como herramientas de orientación para todos quienes tengan acceso a ellas, de tal manera que se conviertan en un modelo de desarrollo sostenible aplicable en cualquier nivel o actividad.

- El Plan Estratégico Sostenible de **1835 COFFEE LAB** debe insertarse en la empresa bajo una estructura legal e institucional de carácter prioritario, y además debe constituirse como un marco de referencia para una segunda fase del Plan que amplíe su alcance, y para otros proyectos que se adhieran al espíritu sostenible de la empresa.
- Debido a la amplitud del Plan Estratégico Sostenible y en virtud de la considerable inversión de recursos financieros que implica su puesta en marcha total, es necesario hacer una evaluación y priorización de las acciones sostenibles para de esta manera implementar y garantizar el funcionamiento de todas paulatinamente.
- Es importante que **1835 COFFEE LAB** vigile la existencia de una incorporación gradual y sostenida de la comunidad local, instituciones gubernamentales y empresas relacionadas con el modelo empresarial de desarrollo sostenible propuesto en este documento.
- Resulta conveniente la creación de un Comité de Monitoreo del Plan Estratégico Sostenible para que se encargue de observar analíticamente el desarrollo del Plan y proponga en su oportunidad las modificaciones necesarias para no poner en riesgo el desarrollo sostenible de la empresa. Adicional, es importante considerar que el monitoreo y los índices propuestos para medir la eficacia del Plan deben orientarse no solo al control como tal, sino también de manera fundamental como instrumentos de planificación y toma de decisiones.

- Se debe crear conciencia a todo el sector caficultor de Galápagos de que iniciativas como las de **1835 COFFEE LAB** son iniciativas que benefician a todo el sector y por tanto todos deben aportar en la medida posible para que los objetivos comunes incluidos en este documento se alcancen y por ende mejoren las oportunidades de desarrollo de todos quienes están inmersos en el sector cafetalero del archipiélago.
- **1835 COFFEE LAB**, debe asumir su rol de promotor del eje sostenible del sector cafetero de Galápagos y por tanto apoyará toda iniciativa o emprendimiento que se relacione con el desarrollo sostenible del sector.
- Es necesario elaborar programas de capacitación y sociabilización a todo nivel, como mecanismo de incorporación progresiva del pensamiento sostenible en la vida diaria de todos los sectores de la comunidad local, principalmente aquellos vinculados directa o indirectamente con el turismo.
- La evolución constante del entorno demanda un sistema de revisión continua de las acciones sostenibles puestas en marcha, de tal manera que puedan ser constantemente actualizadas evitando así que en algún momento queden obsoletas o crezcan de eficiencia en el cumplimiento de los objetivos para los cuales fueron diseñadas.

BIBLIOGRAFÍA

- Caitlin, S. (20 de Enero de 2018). *Tendencias del café 2018*. Obtenido de <https://revelsystems.com/blog/2018/01/20/2018-coffee-trends/>
- Cisneros , F. (15 de Marzo de 2017). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de <https://www.perfectdailygrind.com/2017/03/5-razones-por-las-que-el-cafe-de-especialidad-esta-emergiendo-en-ecuador/>
- Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos. (2015). *Censo de Unidades de Producción Agropecuaria de Galápagos 2014*. Puerto Baquerizo Moreno: CGREG.
- Consejo Nacional de Planificación . (2013). *Plan Nacional Buen Vivir 2013-2017*. Quito: Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo.
- David, F. (2003). *Conceptos de Administración Estratégica*. México: Pearson Educación de México S.A.
- Dirección del Parque Nacional Galápagos & Observatorio de Turismo de Galápagos . (2018). *Informe anual de visitantes a las áreas protegidas de Galápagos del año 2017*. Galápagos - Ecuador: DPNG & Observatorio de Turismo de Galápagos.
- Elgue, M., & Chiaradía, C. (2007). *Formas asociativas para la agricultura familiar, elementos para el análisis funcional y normativo de las distintas formas jurídicas*. Buenos Aires: Prodernea.
- Epler, B. (2007). *Turismo, Economía, Crecimiento Poblacional y Conservación en Galápagos*. Galápagos: Fundación Charles Darwin, Recuperado a partir de <http://bit.ly/ONOQWU>.
- Finca Sustentable Jocutla. (15 de Julio de 2018). *www.jocutla.com*. Obtenido de [www.jocutla.com: http://www.jocutla.com.mx/que-es-un-cafe-de-especialidad/](http://www.jocutla.com.mx/que-es-un-cafe-de-especialidad/)

Fundación Entorno, IESE, PricewaterhouseCoopers. (08 de 04 de 2002). *Código de Buen Gobierno de la Empresa Sostenible*. España.

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Santa Cruz. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Santa Cruz 2015-2027*. Puerto Ayora: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Santa Cruz.

Grenier, C. (2010). *Del Turismo al Ecoturismo*. Galápagos: Fundación Charles Darwin.

Infusionistas. (14 de Julio de 2018). *Infusionistas*. Obtenido de www.infusionistas.com:
<http://infusionistas.com/cafe-de-especialidad-premium-y-gourmet/>

Instituto Nacional de Estadística y Censos, Censo de Población y Vivienda Galápagos 2015. (2015). *Ecuador en cifras*. Obtenido de www.ecuadorencifras.gob.ec:
http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Poblacion_y_Demografia/CPV_Galapagos_2015/Presentacion_CPVG15.pdf

International Coffee Organization. (Junio de 2018). Obtenido de <http://www.ico.org>

La Cafetegüía. (14 de Julio de 2018). *La Cafetegüía*. Obtenido de www.lacafeteguia.com:
<https://www.lacafeteguia.com/que-son-cafeterias-especialidad/>

Lagorce, S. (2008). *Café*. Francia: Larousse. Recuperado el 6 de Noviembre de 2017

Latorre, O. (1989). *Manuel J. Cobos, Emperador de Galápagos*. . Quito: Fundación Charles Darwin.

Morejón, M., Gómez, A., & Herrera, A. d. (2015). *Buenas Prácticas del Desarrollo Sostenible*. Barranquilla: Coroporación Universitaria Latinoamericana.

Observatorio de Turismo Galápagos. (2018). *Arribos Turísticos Anuales a Galápagos*. Obtenido de <http://www.observatoriogalapagos.gob.ec/arribos-anuales>

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO. (Enero de 2004). *Las Buenas Prácticas Agrícolas*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-ai010s.pdf>
- Organización Mundial de Turismo. (2018). Obtenido de <http://www2.unwto.org/es>
- Ospina, I. (2008). *Evaluación de los programas de certificación en Colombia para cafés especiales*. Bogotá D.C.: Universidad de la Salle.
- Poma, J. C. (2015). *Bioagricultura: Una oportunidad para el buen vivir insular*.
- Ponte, S. (2004). *Estándares y sostenibilidad en el sector cafetero: Una aproximación global a la cadena de valor*. Bogotá: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2018). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <http://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals.html>
- Sánchez, A., & Gándar, A. (2011). *Conceptos básicos de gestión ambiental y desarrollo sustentable*. México: Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (26 de Julio de 2018). Obtenido de <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/denominacion-de-origen/>
- Sharpley, R. (2009). *Tourism Development and the Environment: Beyond Sustainability?* Londres: Earthscan.
- Stanton, Etzel, & Walker. (2004). *Fundamentos de Marketing*.
- Susaeta, E. (2008). *Atlas ilustrado de las infusiones*. Madrid: Susaeta.
- Tenorio, F. (2010). No es cierto que la agricultura a gran escala es la única que tiene opción de éxito. *La Revista Agraria*, 119.

Universidad de Navarra, TECNUM, Escuela de Ingenieros. (2018). *Libro electrónico CIENCIAS*

DE LA TIERRA Y DEL MEDIO AMBIENTE. Obtenido de www.tecnun.es:

<http://www4.tecnun.es/asignaturas/Ecologia/Hipertexto/14PolEcSoc/140DesSost.htm>

Valle, O., & Rivera, O. (2009). *Monitoreo e indicadores*. Guatemala: Instituto para el Desarrollo y la Innovación Educativa.

World Charter For Sustainable Tourism +20. (2015). *Cumbre Mundial de Turismo Sostenible*.

Obtenido de <http://cartamundialdeturismosostenible2015.com/>

World Commission on Environment and Development (WCED) . (1987). *The Brundlandt*

Report. Our Common Future. Oxford University Press.

ANEXOS

Anexo A. Autorización de Uso de la Denominación de Origen Café de Galápagos a favor de la Cooperativa de Producción Cafetalera de las Islas Galápagos “COPGALACAF”



Dirección Nacional de Propiedad Industrial **Título No. 1-2017**

En cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución No. 1 de 16 de marzo de 2017, se procede a OTORGAR el título que acredita el registro de la **AUTORIZACIÓN DE USO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE GALÁPAGOS**, trámite número EPI-2016-92704 de 6 de diciembre de 2016.

PRODUCTO QUE PROTEGE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
"Café, especie arábica con las variedades: Tipica, Bourbon, Caturra, Villalobo, San Salvador, Sachimor, Catmor, Catur, en sus diferentes tipos, de comercialización, ya sea en café, pergamino/oro/tostado o molido."

ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA:
Hemitercio Occidental, Ecuador, islas que forman parte del Archipiélago de Galápagos.

DESCRIPCIÓN:
Consiste en las palabras **DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CAFÉ DE GALÁPAGOS"**, escrita en letras mayúsculas de imprenta, con todas las reservas que sobre ella se hacen.

VENCIMIENTO: 16 de marzo de 2027

BENEFICIARIO: COOPERATIVA DE PRODUCCIÓN CAFETALERA DE LAS ISLAS GALÁPAGOS – COPGALACAF.


DOMICILIO: PARROQUIA BELLAVISTA, CALLE EL CASCAJO S/N, GALÁPAGOS, ECUADOR

Quito, a 16 de marzo de 2017



Hernán Núñez Rócha
DIRECTOR EJECUTIVO

Anexo B. Declaratoria Denominación de Origen Café de Galápagos

 Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual


INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL – IEPI
DIRECCIÓN NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

RESUELVE: 1.- DECLARAR la protección de:

1.A DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CAFÉ DE GALÁPAGOS

PRODUCTO PROTEGIDO: Café, Especie arábica con las variedades: Típica, Bourbon, Caturra, Villalobo, San Salvador, Sachimor, Catimor, Cataai, en sus diferentes tipos de comercialización, ya sea en café pergamino/oro/tostado o molido.

ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA: Hemisferio Occidental, Ecuador, islas que forman parte del Archipiélago de Galápagos.



CARACTERÍSTICAS: Café con acidez fuerte, acompañado de una amargura, que crea una sensación agradable y prolongada en la boca. Aroma permanente, mineral aparente al olor a turba, ceniza, o tierra que acompaña el olor a tostado, complementado con notas frutales (350 a 480 msnm), y para el café de las zonas más bajas notas vegetales, tipo olor a bosque húmedo.

2.- Negar la oposición interpuesta por la **COMPAÑÍA DE ELABORADOS DE CAFÉ ELCAFÉ C.A**

3.- Que la denominación de origen "Café de Galápagos" es de titularidad del Estado Ecuatoriano.

4.- Que la vigencia de la declaración de protección de la denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron.

Av. República 390 y Diego de Almagro - Edificio FORUM 300 Planta Baja, Mezzanine, Piso 1, Piso 3, Piso 5 y Piso 6
Telf.: (593) 3-840000 / 3840001 / 3840002, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 / 3840010
info@iepi.gob.ec

INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL – IEPI
DIRECCIÓN NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

El presente acto administrativo es susceptible de los recursos administrativos establecidos en el Art. 357 de la Ley de Propiedad Intelectual; Recurso de Reposición ante esta misma Dirección en el término de quince días; Recurso de Apelación para ante el Comité de Propiedad Intelectual, en el término de quince días; Recurso de Revisión para ante el Comité de Propiedad Intelectual, en los plazos establecidos en el Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva; o por vía jurisdiccional ante uno de los Tribunales Distritales de lo Contencioso Administrativo. **NOTIFIQUESE.-**



Ab. Javier Freire Núñez
DIRECTOR NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

RAZÓN.- Certifico que el día de hoy, 28 SEP 2016 notifiqué con la providencia que antecede a **PRODUCTORA DE CAFÉ GALÁPAGOS PROCAFE S.A.**, en la casilla IEPI Nro. 11 de la ciudad de Quito; y a **COMPAÑÍA DE ELABORADOS DE CAFÉ ELCAFE C.A.**, en la casilla IEPI Nro. 23, de la ciudad de Quito.



Dra. Soledad De La Torre B.
SECRETARIA

Anexo C. Menú Cafetería de Especialidad 1835 COFFEE LAB



Bebidas a base de café



1835
COFFEE LAB



Bebidas a base de café



1835
COFFEE LAB



Bebidas a base de chocolate



1835
COFFEE LAB

Hot Chocolate



1835
COFFEE LAB

House Hot Chocolate



1835
COFFEE LAB



Bebidas frias a base de máquina



1835
COFFEE LAB

Cold Bombon Coffee



1835
COFFEE LAB

Flavors Frappuccino



1835
COFFEE LAB

Latte Frio



1835
COFFEE LAB

Moka Frio



1835
COFFEE LAB



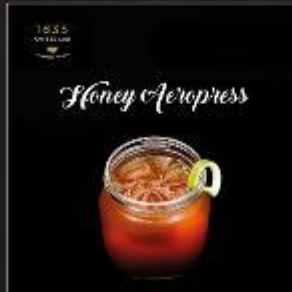
Bebidas frías a base de máquina



1835
COFFEE LAB



Bebidas y cocteles



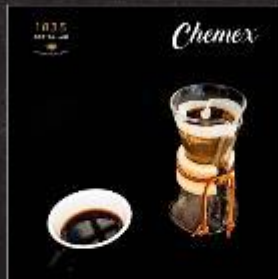
1835
COFFEE LAB



Bebidas y cocteles



Brews



Galleteria



<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Chocolate Chips Cookies</i></p> 	<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Coconut Cookies</i></p> 
<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Dried fruits cookies</i></p> 	<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Jelly Cookies</i></p> 

1835
COFFEE LAD



Panaderia



<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Capuccino Brioche</i></p> 	<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Croissant</i></p> 	<p>1835 COFFEE LAD</p> <p><i>Espresso bread</i></p> 
--	--	--

1835
COFFEE LAD

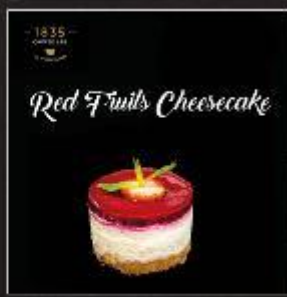




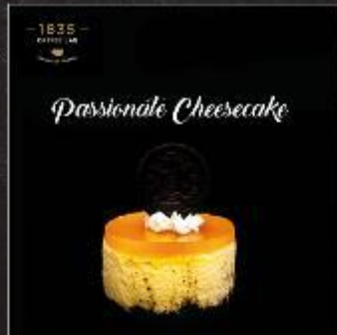
Postres de sal



Postres frios



Postres fríos



1835
COFFEE LAB



Sandwiches



1835
COFFEE LAB





Anexo D. Tour a la Cafetería 1835 COFFEE LAB Sustainable Coffee Experience

- Historia del Café y su llegada a América
- Llegada del Café a Galápagos
- Sabores Básicos que se encuentran en el Café
- Café de Especialidad VS Café Comercial
- Como trabaja **1835 COFFEE LAB** fusionando la Sostenibilidad y el Café de Especialidad
- De la Planta a la Taza
- Introducción breve a los métodos de extracción de Café
- Exposición, participación de los turistas y degustación de Café preparado en distintos métodos de extracción, degustación de Café de Galápagos.
- Café de Especialidad y Sostenibilidad a nivel Mundial vs Galápagos
- Exposición de Arte Latte con la participación de los turistas.
- Entrega de Obsequios.
- Link de acceso a video promocional del tour:

<https://www.youtube.com/watch?v=hI1n3LaV554>

Notas:

- Nuestras exposiciones son realizadas por profesionales en el área de alimentos y bebidas con especialización en Café y cuentan con el dominio del idioma **inglés**.
- Incluye material de Apoyo como Videos y Fotografías.

- Las exposiciones duran entre 30 y 45 minutos.
- Se requiere grupos mínimo de 4 pax y máximo de 16 pax

Nuestras exposiciones aseguran a sus pasajeros una experiencia integral, sensorial y educativa respecto del amplio mundo del café.

SUSTAINABLE COFFEE EXPERIENCE

- Historia del café, su llegada a América y Galápagos. / Coffee history and how it arrived to America and Galapagos.
- Café de la Planta a la Taza. / Coffee from Seed to Cup.
- Café Especial vs Café Comercial. / Specialty VS Commercial Coffee.
- Introducción a los métodos de Extracción. / Introduction to Brewing Methods.
- Comparación y degustación de café de Galápagos y otras provincias del país. / Tasting of Galapagos Coffee as well as main land coffees.
- Demo Arte Latte con la participación de los turistas. / Arte Latte demo with the participation of the tourists.
- Entrega de obsequios. / Gifts.

<https://www.youtube.com/watch?v=h11n3LaV554>



— 1835 —

COFFEE LAB



GALAPAGOS ISLANDS



Anexo E. Tour Ruta del Café Galápagos

El tour será acompañado de un guía bilingüe e inicia con una bienvenida y breve explicación de ¿Qué es 1835 COFFEE LAB?, continuando con la fascinante historia de la llegada del café a las islas encantadas hace más de cien años, y su evolución hasta llegar a la actualidad. El tour continua con un interesante recorrido por las plantaciones de dos generaciones de productores de cafés, Quiman Valle, campesino con más de cincuenta años viviendo en las Islas cultivando el grano de café por muchos años, y su hija, Lucia Valle que junto con esposo Romel Ochoa, una pareja de apasionados por el café que rompiendo el esquema de los jóvenes isleños que prefieren vivir de actividades relacionadas al turismo; se dedicaron a cultivarlo.

En estas fincas se tendrá la oportunidad de conocer parcelas de café ubicadas en sistemas agroforestales, en donde en conjunto con los cultivos, interactúan especies arbóreas endémicas e introducidas, en asocio con el café; continuando con la participación activa del visitante en el proceso de la cosecha con la recolección de cerezas maduras, y la oportunidad de probar una cereza de café, fruto del cafeto “del árbol a la boca” para saborear su gama de sabores y olores que hacen tan distintivos a los cafés del Archipiélago.

Posterior a esto nos involucraremos en las actividades cotidianas de la post cosecha, allí nuestro visitante podrá en caso de desearlo, realizar el despulpado de la cereza, fermentación y lavado del grano, el manejo de los sub productos como la pulpa y las aguas de lavado, que pueden ser transformados en abonos orgánicos para la plantación, finalizando con la actividad

que da el toque final a la calidad del café en la finca del productor, que es el secado, un trabajo delicado y profesional que da la garantía de obtener un “café pergamino” con los mejores estándares de calidad. A medio día se disfrutará de un delicioso almuerzo de la mano del productor local Romel Ochoa.

En la tarde procederemos a visitar una plantación joven de café, en la finca VISTA SORRENTINO, su entorno que, entre flora, fauna, aves de la zona y tortugas; nos muestran otro panorama de las islas encantadas.

A continuación, retorno a Puerto Ayora en taxi privado que garantizará su comodidad, para visitar la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB**, donde finalmente degustaremos el café de las fincas visitadas; además de la comparación del café de Galápagos en distintos métodos de extracción.

DETALLE DEL TOUR:

La duración aproximada del recorrido es de 8 horas distribuidas de la siguiente manera:

- 9:00 Desayuno en el restaurante Il Nuovo Giardino con desayuno tradicional ecuatoriano.
- 9:35 Salida hacia la Finca del productor Quiman Valle y Romel Ochoa
- 10h00: Llegada a la Finca y bienvenida con una bebida de cortesía elaborada en el MNP (Método Nacional de Preparación).

- 10h15: Introducción al café, charla explicativa del proceso existente de la semilla a la taza.
- 11h00: Recorrido guiado por la plantación.
- 11h30: Refrigerio acompañado de una bebida fría a base de café.
- 11h45: Vivencia en el proceso de post cosecha (selección del grano, despulpado, fermentación, secado, trillado, etc.)
- 13h00: Almuerzo en finca de productor de café (incluye entrada, plato principal, bebida y postre).
- 14h00: Visita a la Finca Vista Sorrentino
- 14h30: Salida a Puerto Ayora para visitar la cafetería **1835 COFFE LAB**
- 15h30: Degustación y experiencia sensorial sostenible de café con nuestro profesional del Café Jonathan Yáñez
- 16h30: Finalización del tour, entrega de obsequios y certificado de participación.

NOTAS:

- Nuestras exposiciones son realizadas por profesionales en el área de alimentos y bebidas con especialización en Café y cuentan con el dominio del idioma **inglés**.
- Zona cafetalera para visitar: Noroccidente de Puerto Ayora, Temperatura media: 18-25 grados Celsius, clima húmedo.
- Los tours se realizarán únicamente con reserva de al menos 1 semana de anticipación.
- Sugerimos ropa cómoda para la visita.

- Se requiere grupos mínimo de 3 pax

Nuestras exposiciones aseguran a sus pasajeros una experiencia integral, sensorial y educativa respecto del amplio mundo del café.

TOUR PARTE ALTA/ORIGIN TRIP

- Historia del café, su llegada a América y Galápagos. / Coffee History and how it arrived to America and Galapagos.
- Visita a una finca cafetera tradicional. / Visit to a Traditional Coffee Farm.
- Visita a una finca cafetera joven con enfoque sostenible. / Visit to a Young Coffee Farm with sustainable focus.
- Participación en procesos de cosecha y post cosecha. / Harvest and Post-harvest Processes with participation of the tourists.
- Degustación de café en 1835 Coffee Lab. / Coffee Tasting in 1835 Coffee Lab.

El tour incluye desayuno, almuerzo, snacks, café, acompañamiento de un guía bilingüe y certificado de participación. / Tour includes breakfast, lunch, snacks, coffee, bilingual guide and a participation certificate.



— 1835 —

COFFEE LAB



GALAPAGOS ISLANDS



Anexo F. Manual de Buenas Prácticas para la Caficultura de Galápagos



INDICE

DE LA PLANIFICACIÓN CRONOLÓGICA DE LAS ACTIVIDADES	4
Calendario cafetalero y su importancia	4
DEL PERSONAL QUE LABORA EN LA FINCA	5
Responsabilidades y aptitudes requeridas	5
Seguridad y Salud Ocupacional	6
Normas de higiene personal	6
Capacitación al personal	7
DE LAS INSTALACIONES PARA LOS PROCESOS DEL CAFÉ	7
Áreas para el personal	7
Áreas de beneficio y procesamiento del café	8
Áreas de secado	9
Áreas de almacenamiento de insumos, materiales y agroquímicos	9
Áreas de almacenamiento de café	10
Áreas de manejo de residuos	10
DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	10
Clasificación, limpieza y mantenimiento	10
Capacidad de operación	11
Equipos de fermentación	11
Equipos de secado	11
DE LAS PRÁCTICAS AGRONÓMICAS EN LA FINCA CAFETERA	12
Aspectos Generales	12
Trazabilidad	12
Manejo de malezas	12
Nutrición de cafetales	15
Nutrientes esenciales para las plantas de café	16
PH del suelo	17
Nutrientes esenciales	17
Reciclaje de Nutrientes	18
Sistemas agroforestales con árboles de sombra con alto poder de producción de biomasa	19
Reciclaje de desechos que generan problemas en asentamientos humanos	19
Abono, cantidades de aplicación	22
Abono, fertilización con abono orgánico	22
Aplicación de micro elementos	23



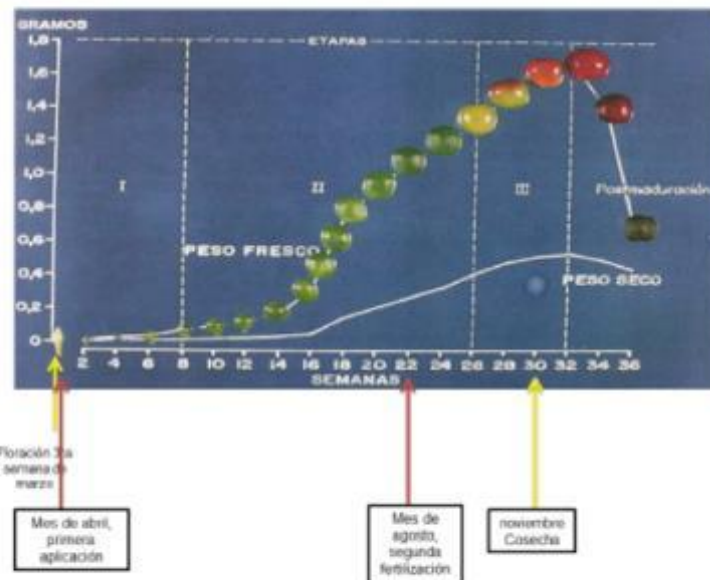
Sistemas agroforestales	23
Plantas de sombra para plantaciones de café	24
Plantas de sombra "endémicas" más presentes en plantaciones de café	25
Importancia del manejo del componente arbóreo	26
Podas de cafetales	28
Manejo de subproductos del café	29
DE LAS ENFERMEDADES QUE AFECTAN LOS CAFETALES	30
Manejo de la roya	30
Fases del desarrollo de la roya	31
Recomendaciones sobre el manejo de la roya	32
Manejo de la broca	33
Hábitos de la broca	33
Recomendaciones para controlar la broca	34
Manejo de hormigas	34
DE LA RECOLECCIÓN DEL CAFÉ	35
DEL BENEFICIO DEL CAFÉ	36
Recibo del café cereza	36
Despulpado	37
Fermentación	37
Desmucilaginado mecánico	38
Lavado	38
Secado	39
DE LA LOGÍSTICA DEL CAFÉ BENEFICIADO	40
Empaque	40
Almacenamiento	41
Transporte	42
DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	42
Análisis y evaluación del café	42
Especificaciones de materias primas y productos	43
Sistema de documentación	43
RESUMEN DE BENEFICIOS POR EL USO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA CAFICULTURA DE GALÁPAGOS	44



DE LA PLANIFICACION CRONOLOGICA DE LAS ACTIVIDADES

Calendario cafetalero y su importancia

- El calendario cafetalero es la principal herramienta de planificación en una finca de café, en el cual, de manera ordenada en el tiempo, se plasman las actividades a realizar durante todo el año, como por ejemplo, la época clave de manejo de la roya y la nutrición, podas de sombrío y de plantaciones de café, entre otras prácticas relevantes.



- La época de floración del café y la época de finalización de la cosecha son tal vez los puntos de atención más importantes a tener en cuenta para plasmar las actividades técnico - productivas en un año cafetalero.
- Las floraciones, porque en base a la calidad y abundancia de estas, se realizan los planes de manejo de roya, broca, nutrición, y se planifica la cosecha.
- La finalización de la cosecha, en razón a que, pasada esta actividad, el productor prepara los cafetales para la nueva floración, por lo tanto, debe podar sus cafés y arreglar el sombrío.
- El calendario debe revisarse entre el técnico y el productor para ajustarlo en base al trabajo a desarrollar por el productor de acuerdo con la condición del cafetal. Por ejemplo, si el productor tiene cafetales envejecidos y desea iniciar un programa ordenado de renovación de cafetales, en el calendario deberá dar prioridad a esas actividades, o si el productor tiene cafetales menores a 10 años, el calendario para el manejo de la plantación prioriza las actividades para tal fin.

- Las floraciones, porque en base a la calidad y abundancia de estas, se realizan los planes de manejo de roya, broca, nutrición, y se planifica la cosecha.
- La finalización de la cosecha, en razón a que, pasada esta actividad, el productor prepara los cafetales para la nueva floración, por lo tanto, debe podar sus cafés y arreglar el sombrío.
- El calendario debe revisarse entre el técnico y el productor para ajustarlo en base al trabajo a desarrollar por el productor de acuerdo con la condición del cafetal. Por ejemplo, si el productor tiene cafetales envejecidos y desea iniciar un programa ordenado de renovación de cafetales, en el calendario deberá dar prioridad a esas actividades, o si el productor tiene cafetales menores a 10 años, el calendario para el manejo de la plantación prioriza las actividades para tal fin.



DEL PERSONAL QUE LABORA EN LA FINCA

Responsabilidades y aptitudes requeridas

- El caficultor y/o el administrador de la finca son los responsables de tomar las medidas y precauciones necesarias para garantizar que se cumplan las Buenas Prácticas con las suficientes medidas y estándares de higiene y seguridad en todas las labores.
- El administrador de la finca así como los responsables del beneficio y secado deben acreditar certificados de capacitación y experiencia para trabajar en la producción de café.
- Los responsables de las labores agronómicas y del beneficio deben saber leer y escribir, para que puedan llevar correctamente los registros correspondientes.

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

- Todo el personal que labora en las actividades de la finca deberá estar afiliado al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS.
- La finca debe contar con un Plan de Seguridad y Salud Ocupacional que garantice el bienestar físico y emocional de todos los trabajadores.
- Todo el personal, sin excepción, cumplirá evaluaciones médicas previas a su ingreso a laborar en la finca, que determine su capacidad de trabajar en las actividades encomendadas.
- Cualquier trabajador que presente enfermedades contagiosas o lesiones de la piel expuestas o infectadas deberá retirarse de las operaciones de productivas del café hasta que la lesión o enfermedad sea subsanada.

NORMAS DE HIGIENE PERSONAL

- El personal debe mantener la higiene personal, usar elementos de protección personal, laborar en plenas condiciones de salud y estar capacitado para realizar las labores de cosecha, beneficio, secado, empaque, almacenamiento y transporte del café, de acuerdo a sus funciones encomendadas en la cadena de producción.
- En la finca se debe contar con un plan de capacitación para todo el personal, que incluya las normas de higiene, el uso de elementos de protección personal, las normas de seguridad industrial, los peligros existentes para el producto, las fuentes de posible contaminación, y además, un plan de entrenamiento específico para el personal según las funciones que le correspondan en relación a los procesos y manejo de equipos.



CAPACITACIÓN AL PERSONAL

- La capacitación y entrenamiento del personal debe ser impartida por instituciones y personal competentes y acreditados. Además, se deben llevar registros de las capacitaciones para así asegurar la calidad de los procedimientos.
- El administrador de la finca debe evaluar constantemente la necesidad de programar capacitaciones para reforzar conocimientos y cubrir deficiencias en los procesos productivos que estime conveniente.



DE LAS INSTALACIONES PARA LOS PROCESOS DEL CAFÉ

Áreas para el personal

- La finca debe contar con áreas exclusivas para el personal, las mismas que deben disponer de baterías sanitarias y duchas suficientemente dotados para facilitar la higiene personal, cuartos para el cambio de ropa, siempre con independencia para hombres y mujeres, anaqueles individuales para resguardo de las pertenencias de los trabajadores.



- Todas las áreas de higiene deben contar con señalética para que el personal recuerde realizar todos los procesos de aseo personal requeridos antes, durante y después de las jornadas de trabajo.

ÁREAS DE BENEFICIO Y PROCESAMIENTO DEL CAFÉ

- Es necesario que el tipo de construcción de las instalaciones donde se procesa el café sea de preferencia con materiales lisos y no absorbentes, de tal manera que facilite las operaciones de limpieza.
- Las instalaciones donde se procesa el café deben contar con una distribución adecuada que disminuya las posibilidades de contaminación del producto y además permita la ubicación en secuencia lógica de los equipos que forman parte del proceso.
- El área de beneficio y procesamiento del café debe contar con la suficiente ventilación, accesos, rejillas para drenaje, iluminación y señalización asegurando con estas características de las instalaciones la circulación segura de las personas y el ambiente idóneo para la conservación del producto.
- Todas las instalaciones de la finca deben permanecer limpias, en pleno funcionamiento, protegidas del polvo, lluvia, animales domésticos, plagas y sustancias contaminantes.
- El área de beneficio, almacenamiento y procesamiento del café deben estar lo suficientemente aisladas de cualquier fuente de contaminación.
- El funcionamiento de todas las áreas de beneficio y procesamiento del café, así como el manejo de las sustancias y los elementos necesarios para el proceso del café en la finca, además de los residuos generados no deben poner en riesgo la salud ni el bienestar de la comunidad en general.



8 ||



ÁREAS DE SECADO

- Las instalaciones y equipos de secado del café al sol, estarán dispuestos separados del suelo y completamente aislados de la presencia de animales.
- Los secadores deben contar con una adecuada ventilación y con acceso directo de la luz solar.
- Los equipos de secado deben ser de materiales resistentes y que sean susceptibles a procedimientos de limpieza constantes.
- Los secadores no podrán ser de superficie de madera ni de metales que se puedan oxidar.
- Las superficies de secado deben diseñarse y construirse con calles o espacios, de tal forma que los granos de café se ubiquen separados según su contenido de humedad o día de lavado-
- Las superficies de secado deben contar con pasos laterales que permitan el cuidado y control del secado por los trabajadores sin que pisén los granos.
- Los secadores mecánicos deben ubicarse adecuadamente y estar señalizados de tal manera que no constituyan riesgo alguno para las personas, el ambiente y el café en proceso.



ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE INSUMOS, MATERIALES Y AGROQUÍMICOS

- Los sitios de almacenamiento de agroquímicos deben estar alejados de los lugares donde habitan personas.
- Los sitios de almacenamiento de agroquímicos deben ser construidos de materiales resistentes al fuego, poseer superficies no absorbentes y deben contar con la ventilación e iluminación adecuada.
- Todos los materiales o insumos deben estar debidamente etiquetados y clasificados, de tal forma que sean de fácil ubicación y que en su etiqueta se describa toda la información necesaria para garantizar su adecuado uso y aplicación.
- Los insecticidas, fungicidas y herbicidas deben almacenarse completamente separados de fertilizantes y de otros insumos.
- Todos los insumos y sustancias agroquímicas serán manipuladas exclusivamente por los operarios capacitados quienes deben estar provistos de los elementos de protección personal pertinentes.
- Los elementos de protección personal deben estar clasificados, en buen estado y al alcance de los operarios.

- Las instalaciones deben contar con avisos alusivos a la importancia y obligatoriedad del uso de los elementos de protección personal.

ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE CAFÉ

- Las áreas de almacenamiento de café deben estar completamente separadas de las bodegas de almacenamiento de agroquímicos y otros insumos.
- Las áreas de almacenamiento de café deben permanecer limpias y ordenadas.
- Las bodegas de almacenamiento de café deben tener piso de cemento, techos altos y ventanas diseñadas para abrirse y cerrarse según las necesidades, garantizando así una adecuada circulación del aire e iluminación natural.
- Las bodegas de almacenamiento de café deben tener un eficiente sistema de señalización y rotulación de tal manera que aseguren el fácil manejo y rotación del café.

ÁREAS DE MANEJO DE RESIDUOS

- Las áreas destinadas para el manejo de residuos deben estar a una distancia mínima de 50 metros de las áreas de beneficio, secado y almacenamiento de café previniendo así riesgos de contaminación de los granos.
- Al igual que todas las otras áreas, el área de manejo de residuos deben contar con señalética que permita un trabajo controlado y seguro por parte de los operarios.

DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Clasificación, limpieza y mantenimiento

- Todos los equipos y utensilios deben estar debidamente clasificados por su uso y relación en los procesos, además deberán contar con una etiqueta que informe sus características o particularidades pertinentes.
- Los utensilios y equipos deben pasar por procesos de limpieza periódica para lo cual deben haber trabajadores responsables de estas acciones.
- Debe existir un cronograma de limpieza y mantenimiento de los equipos y utensilios, el mismo que debe estar debidamente registrado y al alcance de los usuarios correspondientes.
- El mantenimiento y lubricación de los equipos de procesamiento de café debe realizarse antes de procesar los granos, usando sustancias permitidas, no contaminantes y posteriormente asegurarse de que no queden residuos que puedan contaminar el café.



CAPACIDAD DE OPERACIÓN

- Los equipos y utensilios usados para el proceso de beneficio del café deben haber sido probados para su uso con frutos y granos de café.
- Los equipos deben tener la capacidad necesaria para los volúmenes de procesamiento de café, no deben ser sobre exigidos con volúmenes superiores a la capacidad para la cual fueron diseñados.
- En el caso de que se requiera más de una unidad de un equipo, es recomendable utilizar dos equipos de la misma marca a fin de que los procesos sean homogéneos.

EQUIPOS DE FERMENTACIÓN

- Para el proceso de fermentación es recomendable que las fincas posean al menos dos tanques, cada uno con la capacidad suficiente para procesar el café producido en el día de mayor recolección en la cosecha principal (día pico).
- Los tanques de fermentación deben estar dispuestos con una inclinación de al menos 1% para facilitar el drenaje.
- Los tanques de fermentación deben mantenerse sin grietas para lo cual se recomienda recubrirse con enchapes o material liso no absorbente.
- Los tanques de fermentación rectangulares con aristas redondeadas son los más prácticos para este proceso, debido a que mediante esta disposición geométrica son de mayor acceso para su limpieza total.



EQUIPOS DE SECADO

- Los secadores mecánicos deben diseñarse y operarse de tal forma que los combustibles y gases de combustión no contaminen el café.
- Las chimeneas de desfogue de gases de combustión deben estar alejadas de las áreas de secado al sol y de almacenamiento del café y protegerse con filtros para el control de la contaminación del aire.
- Los equipos de secado mecánico del grano deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de la temperatura y el flujo del aire y de las variables relacionadas con el combustible.

DE LAS PRÁCTICAS AGRONÓMICAS EN LA FINCA CAFETERA

Aspectos Generales

- Cada finca tiene sus características propias por lo que en cada una debe realizarse planificaciones acordes a sus condiciones particulares.
- Los aspectos a considerarse en la planificación son: prácticas de cultivo, métodos fitosanitarios, manejo de cosecha y postcosecha. Gracias a una adecuada planificación es posible lograr equilibrio entre los agrosistemas cafeteros y los delicados ecosistemas de Galápagos, la conservación del suelo, protección de las fuentes de agua y la seguridad de las personas.

TRAZABILIDAD

- Uno de los aspectos más importantes para garantizar la calidad del café es la capacidad de marcar correctamente la trazabilidad ya que esta sirve tanto para seguimiento del producto como para controlar los procesos del mismo.
- Las fincas cafetaleras deben contar con un sistema de registro claro, oportuno y que muestre información importante como: origen del café cereza, fuente del agua utilizada, método de beneficio empleado, fechas de los procesos, rendimientos obtenidos, humedad del café, productos aplicados (nombre, fecha, dosis), edad y productividad de los cafetales.
- La trazabilidad del producto exige semillas de buena calidad de procedencia conocida y certificada; es recomendable tener variedades con resistencia a la roya del cafeto.



MANEJO DE MALEZAS

- En plantaciones de café en las Islas Galápagos es común observar malezas agresivas que se caracterizan por ser altas, de raíces abundantes, crecen e invaden fácilmente. Por ejemplo, las gramíneas y la mora.
- También, hay la presencia de malezas nobles o de poca competencia, son de porte bajo o crecimiento rastrero, raíz pobre y superficial. Si se mantiene el plato o corona libre de ellas no compiten con el café y en las calles cubren el suelo, evitando la erosión y con capacidad de sobreponerse sobre las invasoras.
- También, hay la presencia de malezas nobles o de poca competencia, son de porte bajo o crecimiento rastrero, raíz pobre y superficial. Si se mantiene el plato o corona libre de ellas no compiten con el café y en las calles cubren el suelo, evitando la erosión y con capacidad de sobreponerse sobre las invasoras.



Fotos maleza noble "calcio". En la foto de la derecha se observa su capacidad para reproducirse en las calles del cafetal.

- La falta oportuna de control de malezas y en especial las agresivas pueden ocasionar una serie de daños de manera significativa como:
 - Afecta la producción de café en cantidad y calidad.
 - Dificulta el manejo del cafetal y de la cosecha.
 - Envejece rápidamente los cafetales.
 - Pueden llegar a producir paloteo en los cafetales (calda de hojas).
 - Afectan la movilización de animales endémicos, como las tortugas en sus procesos migratorios de las partes bajas a las altas para buscar su alimentación y su regreso para la postura de sus huevos.
 - Las plantas como mora, guayaba y cascarilla son una amenaza para el petrel en terrenos privados, afectando sus colonias de anidación.
 - Desvalorizan las fincas.



En la foto un lote que por falta de manejo oportuno fue invadido por la mora y guayabo. Foto tomada en la zona agrícola, sector el Carmen.

- Las malezas sin embargo no son sinónimo de algo malo en el cafetal, por lo tanto se recomienda promover las malezas nobles, con manejo, por las calles del cafetal. De manera mecánica (moto guadaña) se cortan todas las malezas presentes en las calles de los cafetales. En plantaciones de café es común observar la maleza Calcio (*Tradescantia* spp), considerada como una maleza noble en cafetales.
- Las desyerbas se realizan a una altura de 3 a 5 cm del suelo, no a ras, para no desnudarlo y afectar las raíces que absorben agua y nutrientes para la planta; adicionalmente, se eliminan las malezas presentes en la corona o plato del árbol, guardando una distancia de 10 cm de la base del tallo para evitar causar daños al tronco al momento de la intervención. Esta práctica favorece para que la maleza noble invada a la maleza agresiva hasta que desaparezca, siendo esta acción un beneficio al no ser necesario aplicar un herbicida para eliminar la agresiva.
- Limpia de malezas nobles con la moto guadaña. Por ser una maleza con reducido poder radicular y de porte bajo, esta labor rinde para el productor.
- En el continente, productores de café posterior a eliminar las malezas de la corona o plato del árbol las depositan sobre la misma área para que se descompongan. Esta práctica es importante en razón a que el sistema radicular del café es muy superficial, es decir, se estima que el 80% de los pelos absorbentes o raicillas finas que absorben agua y nutrientes están en los primeros 20 cm del suelo; además, estas raíces pueden desarrollarse hasta alrededor de 1,5 metros desde el tronco hacia sus lados. A continuación una gráfica que ilustra lo anterior.
- Al colocar las malezas sobre el plato o corona del árbol y en la medida que se van descomponiendo, genera un acolchado, garantiza humedad en donde están las raíces, mejora la actividad microbiana, el equilibrio de la planta, y se van convirtiendo en una pequeña fábrica que produce nutrientes para la planta a través del tiempo.
- En plantaciones de café con árboles de sombrero de alto poder en producir biomasa, como el guabo, se observa que a través de los años van desapareciendo las malezas, en razón a que forma "mulch" en todo el área de la plantación de café. También, el modelo de chacra cafetalera, en la que en una parcela de café el productor establece además varios cultivos de subsistencia, como la caña, plátano, banano, yuca, frutales, por citar algunos cultivos, diferentes especies de árboles de sombrero (endémicos e introducidos) y presencia de animales como las gallinas dentro de la parcela, favorece alta producción de "mulch" y las pocas malezas que puedan ir apareciendo, las gallinas las consumen. En las dos actividades, el productor está "cultivando el suelo" por los altos volúmenes de "mulch" que año tras año se depositan.



- En la estructura de costos de producción de café, el control de malezas es tal vez el segundo costo después de la cosecha y post cosecha, en razón a que de manera periódica hay que estar controlándolas tanto en la corona o plato de árbol como en las calles. En las Islas, la mano de obra es costosa, por lo tanto, cualquier práctica que se logre adelantar en la parcela de café como algunas de las mencionadas anteriormente, que permita reducir significativamente la presencia de estas, y que no afecte el potencial de producción de café en sistemas agroforestales, son importantes realizar para la disminución de costos de manejo y por tanto, mejorar rentabilidad de la actividad productiva.

NUTRICIÓN DE CAFETALES

- La nutrición es tal vez la práctica más importante para los productores de las Islas incorporen en sus actividades técnico-productivas, en razón a que la nutrición es un factor de la productividad, permite generar mayor resistencia de la plantación al ataque de la roya y otras enfermedades, y contribuye significativamente en las propiedades organolépticas del grano.



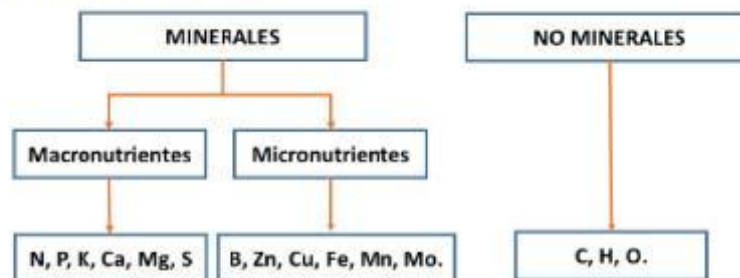
- La fertilización tiene una influencia en la calidad y el volumen de producción. Para el caso de las Islas Galápagos, el reto está en cómo, de manera gradual y en el tiempo, un productor va enriqueciéndolo su suelo con materia orgánica a través de los años, para que también en esa medida, el suelo cada vez ofrezca más nutrientes al cultivo y reduzca paulatinamente la aplicación de fertilizantes de síntesis química.
- Los suelos volcánicos de las Islas Galápagos son suelos con alta fertilidad, ricos en minerales, colores oscuros, altamente porosos, ligeros, permeables y de buena estructura.

NUTRIENTES ESENCIALES PARA LAS PLANTAS DE CAFÉ

- La planta de café requiere 16 elementos que se consideran esenciales para su crecimiento. Estos de acuerdo a su origen pueden clasificarse en minerales (se encuentran en el suelo y son absorbidos por las raíces en sus formas inorgánicas) y los no minerales (lo que provienen de la atmósfera y el agua).
- De acuerdo con la cantidad requerida. Los elementos minerales se clasifican en mayores o macronutrientes y menores o micronutrientes.



NUTRIENTES ESENCIALES PARA LA PLANTA



- La cantidad requerida de nutrientes por la planta varía de acuerdo a la etapa de desarrollo y producción, factores climáticos (principalmente la precipitación, temperatura y luminosidad) y propiedades del suelo (condiciones físicas, químicas, biológicas) y de manejo de la plantación (densidad de siembra, riego, sombrero manejo de malezas, fertilización, etc.).
- En suelos con alta fertilidad, la respuesta de la planta a la fertilización es limitada, razón por la cual se requieren dosis bajas para lograr las máximas producciones, mientras que en suelos con baja fertilidad hay una alta probabilidad de respuesta y por lo tanto demanda mayores dosis de nutrientes. Suelos con mediana fertilidad exhiben un comportamiento intermedio.

PH DEL SUELO

- El cultivo del café tolera suelos ácidos, con pH de 5,5 es posible cultivar café; sin embargo, el nivel de asimilación de los nutrientes para la planta del café no es el óptimo. Se recomienda contar con un margen de pH del 6,5 en cultivos del café, en este margen el 93,8% de los nutrientes del suelo pueden ser absorbidos por las raíces.
- Los análisis de suelos de las Islas indican que el 72% de los suelos están en un rango de pH del 6 al 6,5. Es un porcentaje significativo, que permite a las plantaciones de café establecidas en estos pH asimilar de mejor manera sus nutrientes.
- Un 14% de los suelos están en pH en el rango 5,5 a 6,0. En estos suelos es posible mediante enmiendas ricas en Calcio (Ca) subir los niveles a un rango de entre 6,0 a 6,5.
- Un 14% de los suelos están por debajo de pH 5,5. En estas fincas es necesario realizar correctivos que permitan adecuar los pH en nivel superior a 5.5., la Caldolomítica o la Roca fosfórica podrían ser dos productos a tener en cuenta como correctivos.
- Los análisis de suelos a nivel de parcelas de café cobran mucha validez, ya que es una herramienta que nos permite conocer el estado de los suelos en cuanto a su pH, contenido de materia orgánica, nutrientes mayores y menores para realizar las adecuaciones del caso. Por ejemplo, algunas fincas en donde se tomaron muestras en el marco del estudio de calidades, los pH de sus suelos están bajo el rango de 5.5, lo cual para efectos de optimizar la absorción de nutrientes de la plantación de café, es necesario realizar el correctivo. El técnico juega un papel importante para junto con el productor revisar el análisis de suelo y generar las recomendaciones del caso.



NUTRIENTES ESCENCIALES

- La caficultura en las Islas Galápagos se encuentra bajo diferentes niveles de sombra, este factor en nutrición es tenido en cuenta para determinar las cantidades de nutrientes a aplicar a un cultivo teniendo en cuenta los resultados de los análisis de suelos.
- Nitrógeno (N). Es el elemento más limitante en la producción de café y es el único que nunca debe excluirse de los planes de fertilización. Su principal reserva en el suelo es la materia orgánica, la cual por medio de los procesos de mineralización, suministra a la planta parte de sus requerimientos.

- Cuando los niveles de materia orgánica (M.O.) son bajos (contenidos menores o iguales a 8%), es necesario aplicar las máximas dosis de N. Conforme se aumentan los niveles, se disminuye la respuesta a este elemento y debe reducirse la cantidad del fertilizante.
- El 78,57% de los suelos están por debajo del 8% de M.O. Lo anterior quiere decir que la mayor parte de los suelos requieren de suministros anuales de N.
- Las siguientes las recomendaciones para la fertilización nitrogenada en la etapa de producción del café.

Contenido de materia orgánica (%)	Dosis (Kg/ha/año) de Nitrógeno N.
M.O. < 8	300
8 – 12	280
12 – 16	260
16 – 20	240

Fuente: Fertilidad de Suelo y nutrición de café. FNC – Cencafé.



18 ||

- Tomando como referencia la tabla anterior, la correlación del porcentaje de sombra de cafetales, resultados de análisis de suelos, la cantidad de N requerida por una plantación oscilará desde 225 Kg de nitrógeno para cafetales con niveles de sombra del 35% al 45% a 0 Kg de N para cafetales con niveles de sombra mayor al 55%. El apoyo del técnico de café para analizar estas variables junto con el productor es fundamental.
- Para productores que requieran aplicar N a sus cafetales según los niveles de sombrero, los estiércoles podrían ser una opción para la preparación de composteras; sin embargo, su nivel de aportación de N es baja, 0,5% de N, condicionando por tanto la adquisición de altos volúmenes. A continuación algunas miradas para la sustentabilidad de la nutrición de cafetales.

RECICLAJE DE NUTRIENTES

- En la práctica la aportación de N en los cafetales sólo con abonos orgánicos compostados es inviable, en razón a las elevadas cantidades requeridas de estiércoles, su difícil consecución en la zona agrícola, en fincas, posterior acarreo, compostaje y su aplicación a los cafetales. Por lo tanto, el reciclaje de nutrientes de la misma unidad productiva toma mucha validez, siendo también una manera de retribuir a la tierra buena parte de los nutrientes que se ha extraído con la cosecha.
- Sistemas agroforestales con árboles de sombra con alto poder de producción de biomasa

- Por las anteriores consideraciones, los sistemas agroforestales incorporando árboles con potencial de producción de biomasa como el guabo, contribuyen significativamente en la producción de “mulch” y reciclaje de nutrientes.
- Como se comentó en párrafos anteriores, una planta de café requiere alrededor de 225 kg de N / ha / año (con niveles de sombrero entre el 35 al 45%), la biomasa producida por los 70 árboles de guabo, prácticamente están suministrando un 88% de este elemento mayor.
- En las Islas es común encontrar guabos y porotos como sombrero en plantaciones de café, valdría la pena realizar para el caso del poroto, una valoración con respecto a la aportación de biomasa y nutrientes del guabo en plantaciones de café. Lo anterior en razón a que es necesario buscar salidas viables en nutrición, el sombrero es indudablemente una gran contribución.



RECICLAJE DE DESECHOS QUE GENERAN PROBLEMAS EN ASENTAMIENTOS HUMANOS

- El reciclaje de desechos que generan problemas en asentamientos humanos también podría contribuir en nutrición de cafetales. En el siguiente cuadro se pueden observar los abonos orgánicos y enmiendas usadas en la caficultura orgánica y su composición.

Abono	N (%)	P2O5 (%)	K2O (%)	MgO (%)	Calcio (%)	Materia orgánica	Micro Elementos
Compost	0,5	0,5	0,5	0,3	2,5	10-20	Rico
Lombrabono	1,7	2,1	1,3	0,9	7,6	47,7	Rico
Bokashi	0,9-1,2	0,44 – 0,17	0,4-0,5	0,2	2,0-2,5	20,0	Rico
Purín de orina	0,3	0,06	0,45	-	0,1	4,0	Rico
Purín de estiércol	0,25	0,1	0,35	-	0,1	5	Rico
Estiércol vacuno	0,4	0,2	0,6	0,1	0,5	17-25	Medio
Estiércol de pollo	1,5	1,5	1	-	3	30-35	Rico
Estiércol de caballo	0,5	0,3	0,4	-	0,2	30	Medio
Guano de Islas	11-15	10-12	2,3-2,9	0,6-1	8,9-10,8	39-51	Rico
Ceniza Vegetal	-	2-4	6-10	-	30-35	-	Rico
Roca Fosfórica	-	30	-	1	39	-	Rico
Pulpa de café	1,71	0,10	3,30	0,08	0,26		Rico

Fuente: Guía para la caficultura ecológica. Beatriz Fischersworing, GTZ, 2001.

- En el siguiente cuadro la composición nutricional producto de reciclaje de desechos de un camal.



Abono	N (%)	P2O5 (%)	K2O (%)	MgO (%)	Calcio (%)	Materia orgánica	Micro Elementos
Harina de cuernos	9-14	4-5			6	80-85	Pobre
Harina de sangre	12-15	1,5	0,8		1	60-70	Rico
Harina de huesos	3-5	21	0,2		30	30	Medio

Fuente: Guía para la caficultura ecológica. Beatriz Fischersworing, GTZ, 2001.

- Como se puede observar en los cuadros, las aportaciones de elementos mayores como el N, P y K son bajas en los estiércoles (bovinos, porcinos, equinos) en comparación con la riqueza de estos elementos en desechos de los camales como la sangre, huesos y cuernos. La harina de sangre y de cuernos es una rica fuente de N para los cafetales.
- En algunos países y en el Ecuador continental, hay experiencias que vale la pena conocer relacionadas al reciclaje de desechos de camal (rumen, sangre, huesos, cuernos) que generan problemas en asentamientos humanos al no procesarlos y que pueden contribuir en nutrición de cafetales si estos se manejan adecuadamente para producir compost.
- Los suelos en las zonas cafetaleras de Galápagos, generalmente son:
 - **Adecuados** en Potasio (K), Calcio (Ca), Magnesio (Mg).
 - **Medios** en Nitrógeno (N).
 - **Medios a bajos** de Fósforo (P).
 - **Bajos** en elementos menores como el Boro (B) y el Cinc (Zn).
- Lo interesante del manejo de desechos de un camal está en que

estos desperdicios una vez procesados en abonos orgánicos contienen buenos niveles de Nitrógeno (N) y Fósforo (P), justo los dos elementos mayores que están en contenidos medios a bajos en los suelos en zonas cafetaleras de las Islas.

- La producción de abonos orgánicos producto de los desechos del Camal en la Isla Santa Cruz, podría ser una alternativa para complementar la nutrición de cafetales. Por su riqueza en nutrientes, la cantidad a aplicar por planta será mucho menor comparado a la cantidad recomendada cuando producimos abonos orgánicos con insumos como los estiércoles de bovinos.
- El estiércol de pollo puede ser una fuente rica en este elemento como insumo para las composteras, aporta 1,5% de P₂O₅; sin embargo, el guabo es un buen aportante de este elemento y la harina de huesos en mayor medida que los anteriores.
- **Potasio.** El potasio ocupa el segundo lugar después del nitrógeno en la frecuencia y magnitud de la respuesta del suministro de los nutrientes. Aunque la planta absorbe este nutriente de manera continua a través del tiempo, su demanda se incrementa con el llenado del grano. Investigaciones han demostrado que cafetales a libre exposición solar o con sombrío muy bajo, responden de manera significativa a la fertilización con potasio, cuando sus contenidos en los suelos son menores a 0,2 cmol/kg.
- Solo una muestra de suelo del estudio de calidades está en el nivel inferior al 0,2%. En general los niveles de K en los suelos de las Islas están en el rango de mediano a alto. Los cafetales en sistemas agroforestales con presencia de árboles de guaba son una alternativa viable para el suministro de K. La pulpa de café y las cenizas producidas en finca, son buenas fuentes de este elemento a la hora de preparar composteras del reciclaje de nutrientes dentro de la misma unidad productiva.
- **Magnesio.** Recomendaciones para la fertilización con Mg en la etapa de producción de café con base en los contenidos de Mg en el suelo. Los suelos de las zonas cafetaleras cuentan con medianos a altos contenidos de este elemento.
- **Azufre.** Rara vez se observan las deficiencias de este nutriente en las plantaciones de café. Se ha encontrado que en suelos con muy bajos niveles de S (menor a 6 mg>/kg) los cafetales responden a la aplicación de 50 a 60 kg/ha/año, y en suelos con contenidos medios (6 a 12 mg/kg) se requieren solo 25 a 30 kg/ha/año).
- **Calcio.** Un 14% de los suelos están en pH en el rango 5,5 a 6,0. En estos suelos es posible mediante enmiendas ricas en Calcio (Ca) subir los niveles a un rango de entre 6,0 a 6,5. Lo anterior para corregir los problemas de acidez del suelo y aumentar la disponibilidad de algunos

nutrientes mayores y menores, además de favorecer el establecimiento de los microorganismos benéficos y mejorar algunas propiedades del suelo. Los materiales encalantes poseen una baja solubilidad por tanto deben esparcirse de manera uniforme, espolvoreada, en el área del plato o corona de la planta de café. La superficie del suelo debe estar libre de malezas y hojarasca al momento del encalamiento, pues así, los resultados serán más rápidos y eficientes.

ABONO, CANTIDADES DE APLICACIÓN

- En términos de económicos y de suministro de insumos para la producción de abonos orgánicos, pensar que un productor va a realizar dos o más preparados de composteras al año, va a ser dificultoso.
- La salida en nutrición orgánica es un trabajo de mediano a largo alcance para que el productor adecue su sombrío con árboles con potencial en producción de biomasa y de menor competencia con la plantación de café por agua y nutrientes.
- En este documento se ha referido al concepto “cultivar el suelo”, y realmente esta debe ser la salida para la autosostenibilidad en la nutrición; sin embargo se requiere de las instituciones un trabajo sostenido para validar tecnología sobre el particular.
- Por ahora, la tarea para el productor es reciclar los desechos producidos en la finca cafetalera, en donde el aprovechamiento de la cascara o pulpa de café es clave, por el buen aporte nutricional que suministra.
- Crear cultura de fertilización orgánica -, e iniciar el ordenamiento de su sistema agroforestal. Si un productor logra al menos realizar una aplicación aplicar entre 2 a 3 kg de abono orgánico compostado, planta / año, sería un gran avance.
- Un número significativo de productores cuentan con áreas de café las cuales no logran administrar bien, esto es, no realizan prácticas básicas de manera oportuna sobre manejo de malezas, podas de sombrío y árboles de café, nutrición, entre otras prácticas. La invitación está en analizar con los productores de cuál es el área de café o número de cafetos que es posible administrar bien, teniendo en cuenta las restricciones de mano de obra, el costo de la misma, la dificultad de encontrar altos volúmenes de insumos para la preparación de abonos orgánicos, la presión de enfermedades como la roya, etc.



ABONO, FERTILIZACIÓN CON ABONO ORGÁNICO

- El siguiente ejercicio de fertilización se basa sobre el supuesto de lograr realizar dos aplicaciones de fertilizantes en el año.
- La primera fertilización debe realizarse justo al momento de la principal floración, de tal manera la planta tenga alimento suficiente y oportuno.

tuno en la etapa de llenado del grano, periodo presentado a partir del segundo mes después de la floración.

- La segunda fertilización, dos a tres meses antes del inicio de la cosecha, esta aplicación tiene el objeto de preparar la planta para su próxima floración.

APLICACIÓN DE MICRO ELEMENTOS

- Aplicación de bioles enriquecidos con elementos menores, como Boro (B) y el Cinc (Zn). Para aplicar vía foliar. Se recomiendan tres aplicaciones foliares, la primera dos meses antes del periodo estimado de la floración principal, la segunda pasada la floración y la tercera dos meses después de la floración.



SISTEMAS AGROFORESTALES

- El plan de manejo de las fincas cafetaleras de las Islas Galápagos debe estar cimentado 100% sobre sistemas agroforestales, entendido como un conjunto de prácticas de cultivo donde interactúan especies arbóreas endémicas e introducidas, en asocio con el café, cuyas bondades son:

- (I) Recuperación, conservación y cuidado de las especies arbóreas endémicas, mediante su incorporación en sistemas agroforestales con café.
- (II) Generar un hábitat ideal para la población y hábitat de petreles (La conservación y protección de estos refugios, a través de un programa de control de especies introducidas y reforestación con especies nativas, con participación de finqueros; es imprescindible para garantizar la viabilidad de esta especie en áreas privadas).

(III) Sirve de lugar de refugio para aves endémicas.

(IV) Aumentar humus y la disponibilidad de nutrientes para el café. “los árboles de sombrío funcionan como bombas de nutrientes” debido a que pueden extraer los nutrientes de las capas profundas de los suelos, que luego se depositan en la superficie, en forma de hojas y ramas”.

(V) Control natural del crecimiento de malezas, aumento y mantenimiento de la producción.

(VI) Conservación del suelo, regula la humedad.

(VII) Regular la floración y maduración del grano. Reduce la alternancia de las cosechas.

(VIII) Prolongar la vida útil del cafetal, mitigando las situaciones de estrés (sequía, bajas temperaturas). Atempera las condiciones climatológicas.

(IX) Las plantas nativas son la base de un ecosistema nativo funcional, en un ecosistema con buen equilibrio es posible tener más polinizadores y evitar el apareamiento de plagas. (10)



PLANTAS DE SOMBRA PARA PLANTACIONES DE CAFÉ

- A la hora de tomar la decisión de que de árboles de sombrío introducidos establecer, se recomienda tener en cuenta los siguientes requisitos:
 - Preferiblemente leguminosas por su capacidad de fijar Nitrógeno (N) atmosférico.
 - Rápido crecimiento y larga vida.
 - Amplia ramificación y buena altura.
 - Follaje que permita el paso de los rayos solares.
 - No bote todas las hojas en temporada seca y renueve hojas permanentemente.
 - Raíces profundas para que no compitan con café.
 - No sean susceptibles a plagas y enfermedades que a su vez puedan infectar el cafeto.
- Las plantas de sombra permanente que más frecuentemente se encuentran asociadas con el cultivo del café son:
 - Guaba (*Inga spp.*)
 - Poroto (*Erythrina cf. fusca*)

- Leucaena (Leucaena leucocephala)
- Cedrela (Cedrella odorata).
- Para el caso de los árboles endémicos los siguientes elementos a tener en cuenta, previo a la toma de decisiones de que o cuales árboles endémicos recomendar producir y establecer en una zona cafetalera en particular:



- **Contar con un inventario de especies endémicas en las diferentes zonas cafetaleras.** Para entre otros, determinar qué población existe en las parcelas de café y qué podría faltar para reproducir (mapa georeferencial para ver ubicación de parcelas).
- **No cambiar especies endémicas entre zonificaciones.** El inventario dará elementos para determinar en qué zonas se desarrollan determinadas especies y en cuáles no. Por ejemplo, el Matasarno se podría desarrollar muy bien en una zona en particular, pero en otra zona no, por lo tanto no es recomendable llevar esta especie a zonas en donde no es su habitat.
- Una vez se cuente con la información de inventario y geo-referenciación, **se produce lo que se necesita de acuerdo a la ubicación.** Dos fases por adelantarse: (i) fase de germinación y viveros, (ii) fase de establecimiento.

PLANTAS DE SOMBRA "ENDÉMICAS" MÁS PRESENTES EN PLANTACIONES DE CAFÉ

- Guayabillo (*Psidium galapageium*). Buena germinación, crecimiento muy lento.

- Uña de gato (*Zanthoxylum fagara*). Crecimiento rápido.
- Scalecia (*Scalesia pedunculata*). Crecimiento rápido, vida corta, como sombrío transitorio en café con plátano, banano. La Scalecia es una planta de crecimiento rápido y corta vida, su follaje es menos voluminoso en comparación con otras plantas, específicamente con el guabo, por lo tanto su aporte de nutrientes al suelo es menor. Las ventajas de mantener a la Scalecia y otro tipo de cobertura noble como parte del cultivo del café, aseguran un ecosistema funcional y con mayor cantidad de polinizadores y menores probabilidades de plagas, las cuales tienen un alto costo de manejo.
- Pega pega (*Pisonia floribunda*).
- Matasarno (*Pissidium cartagenensis*). Crecimiento rápido, madera fuerte.

IMPORTANCIA DEL MANEJO DEL COMPONENTE ARBÓREO

• Dentro del plan de manejo de cafetales, el ordenamiento y manejo del componente arbóreo es tal vez la actividad de mayor trabajo y análisis entre el productor y el técnico, en razón a que es necesario revisar una serie de elementos o factores como por ejemplo el análisis de la estructura del componente arbóreo. Por citar algunos elementos de análisis:

- En fincas cafetaleras es común observar sombrío de café con cedrela, árboles de gran desarrollo, normalmente los cafetales con cedrela no se desarrollan óptimamente, existe una competencia fuerte de esta especie de sombrío sobre el café.
- Se observan plantaciones con muy poca sombra y otras con sombrío denso; o cultivos que en su totalidad presenta poca sombra en su inicio o demasiada sombra en estados avanzados de desarrollo de los árboles.
- Frente a esta multiplicidad de factores, en donde cada finca cafetalera tiene su particularidad, obliga a revisar los tipos de sombríos apropiados, la intensidad del mismo (porcentaje de sombra) y la distribución, la cual va a depender de la estructura del árbol, de su arquitectura, de la forma y del desarrollo de las copas, distancias de siembra, número de especies, manejo dado a los árboles y su nivel de competencia con la planta de café.
- Por lo tanto, es requisito básico en los sistemas de cultivo de café con sombrío en el Archipiélago, determinar el denominado "porcentaje de sombrío óptimo" o "grado de sombra adecuado", el cual depende básicamente de la localidad, de la radiación solar anual (cobertura de nubes o nubosidad) y de las necesidades del cultivo, pues éste será el reflejo de las reducciones o incrementos de la producción, al establecer el café con el asociado de árboles.



- Es necesario volver a hablar de la importancia del acompañamiento técnico, ya que lograr contar con una caficultura 100% en sistemas agroforestales adecuados y ordenados, con interacción árboles endémicos e introducidos, son trabajos de largo alcance, constancia, ensayos de productores, con los mejores criterios agronómicos desde la mira del productor y del técnico.



PODAS DE CAFETALES

- La poda de cafetales tiene varias connotaciones en la caficultura de las Islas Galápagos, es una práctica que poco realizan los productores. Una planta con podas de manera regular (una poda al año), favorece la permanencia de pocos ejes productivos pero de buena vigorosidad, beneficia en la circulación de aire en el interior del cafetal, lo que desfavorece para que el hongo que causa la roya germine en las hojas del café; además, la poda de los cafetales bien hechas y de manera oportuna es un factor determinante de la productividad.
- El MAGAP en el marco del proyecto de la Minga del Café, rehabilitó más de 300 hectáreas de café, la cual incluyó dentro de sus actividades la poda de cafetales. Desafortunadamente, son pocos los productores que luego de esta Minga, han continuado realizando las actividades que les realizaron.
- A continuación algunas recomendaciones prácticas en podas de cafetales:
 - **Eliminación de ejes productivos.** Eliminar ejes que van hacia el piso y los improductivos (tallos con ramas secas, sin hojas, tallos débiles o enfermos). Esta práctica permite a la planta concentrar sus nutrientes en pocos ejes, favorece mayor productividad.
 - **Eliminación de chupones.** No hay una regla en general de cuantos chupones eliminar o dejar; sin embargo, para la caficultura de Galápagos, se recomienda mantener alrededor de 2.000 ejes productivos.
 - **Descopa.** Consiste en la eliminación o corte de la copa de los ejes productivos a un máximo de 15 cm de la yema apical. La planta se descopa para que no siga creciendo y para promover que se abra hacia las calles, de esa manera se logra que haya una abundante ramificación secundaria. Debe hacerse lo más alto posible para aprovechar una mayor cantidad de ramas productivas.
 - **Aplicar un fungicida a los cortes de ramas gruesas.** Con el propósito de proteger los cortes producto de las podas. Debe aplicarse una pasta a base de cobre (pasta bordelesa) que brinde protección a las plantas ante la afectación de microorganismos nocivos.



MANEJO DE SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ

- Los subproductos del café como la pulpa, el mucilago y las aguas de lavado, son altamente contaminantes. En general los productores en las Islas no realizan ninguna actividad de manejo de estos sub productos, a continuación algunas recomendaciones de manejo.
- **Pulpa del café.** Es una buena alternativa para la producción de abonos orgánicos. Deben estar bajo techo zinc o plástico negro, para evitar entre en contacto con agua y la entrada de rayos solares. Se recomiendan volteos periódicos para agilizar su descomposición.



- **Mucilago.** Producto del primer lavado del café. Puede ser utilizado como alimento de ganado o chanchos; también, se puede depositar en la pulpa como abono orgánico, además, favorece la descomposición.



- **Aguas mieles.** Lo más práctico es construir una poza de oxidación o un canal a lo largo de la pendiente para favorecer la lixiviación.



DE LAS ENFERMEDADES QUE AFECTAN LOS CAFETALES

Manejo de la roya

- La roya del café es la principal enfermedad que vienen afectando los cafetales en las Islas.
- En la cosecha de café del 2017, en varias fincas el nivel de daño fue considerable, la planta no logró transformar los almidones (fruto verde) en azúcares (fruto maduro), por lo anterior, hubo pérdidas económicas significativas por disminución de la cosecha y porque la planta para recuperarse requiere más de un año.



- La falta de prácticas agronómicas por parte del cafetalero es el principal aliada de esta enfermedad. Las siguientes falencias en el manejo de cafetales:

- Permitir el crecimiento descontrolado de malezas.
 - No realizar podas en café.
 - Nutrición escasa o nula.
 - Sombra excesiva.
 - Aplicación de fungicidas de manera tardía, por fuera de la epidemia.
 - Equipos de fumigación sin calibrar.
 - Utilización de aguas contaminadas o duras.
 - No corrección del pH del agua.
- Desafortunadamente todas estas falencias son habituales en un alto número de productores que cultivan café en el Archipiélago.
- Los productos a base de cobre juegan un papel importante para las fumigaciones de carácter preventivo de la enfermedad. Pueden ser efectivos en la medida que sean aplicados en los momentos oportunos, adecuada calibración de equipos de fumigación y dentro de un plan de manejo de cafetales que contrarreste los errores mencionados en los párrafos anteriores.
- Los siguientes productos recomendados a utilizar: Caldo bordelés, Caldo sulfo cálcico, Hidróxido de cobre. Los dos primeros productos en mención se pueden preparar a nivel de finca. El Hidróxido de Cobre, es posible adquirir en los almacenes de insumos.



FASES DEL DESARROLLO DE LA ROYA

- Un punto también esencial en el manejo de la roya, es el monitoreo de manera periódica que debe realizar el productor para conocer en qué estado o fase de desarrollo se encuentra la roya:

Fase lenta

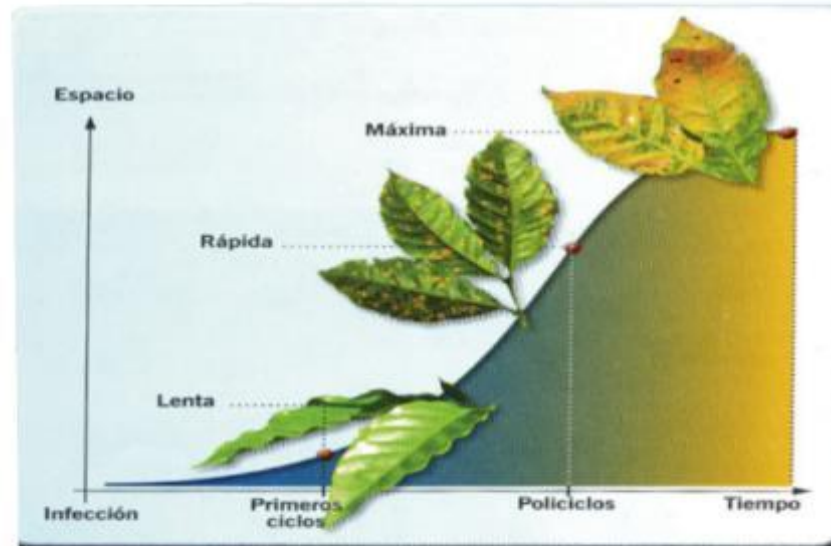
- Infección de unas pocas hojas.
- Durante esta fase las infecciones sólo se observan en menos de 10 de cada 100 hojas en el árbol.

Fase rápida o explosiva

- Durante un período de 2 a 3 semanas la enfermedad puede llegar a estar presente en 30 o más hojas de cada 100 hojas del árbol.

Fase terminal o masiva

- Caída total de hojas (paloteo del cafetal).



32 ||

- En la Islas, por la alta humedad durante todo el año, no hay que dejar avanzar el desarrollo del hongo que causa esta enfermedad. La roya debe mantenerse a raya, tratando que no avance de la fase lenta, en razón a que los productos a base de cobre son de contacto y no tienen capacidad de acción si la enfermedad pasa a la fase rápida. Cuando la roya está en las fases rápida y terminal, es necesario aplicar productos de síntesis química.
- El manejo de la roya en cafetales en plena producción se realiza teniendo como punto de partida las floraciones y ante todo cafetales con manejo. Se recomienda calendarizar las aplicaciones, es decir, aplicaciones fijas sin esperar a que se presente la enfermedad.

RECOMENDACIONES SOBRE EL MANEJO DE LA ROYA

- Bajo el principio que un productor aplica un plan de manejo de fincas en base al calendario cafetalero, a continuación los siguientes aspectos a tener en cuenta para el manejo del hongo que causa la roya:
- Registrar las principales floraciones del café. Debe convertirse en una práctica cotidiana por parte del productor. La fecha de la o las floraciones presentadas en un cafetal y su intensidad, son la base para el manejo oportuno de la roya, la aplicación en el momento adecuado de los abonos, entre otros aspectos de prácticas de manejo importantes. Un productor debe registrar las floraciones en un cuaderno o almanaque, en su finca, teniendo en cuenta:

MB: floración muy buena

B: floración buena

R: floración regular

E: floración escasa.

- Algo importante a tener en cuenta, como se está controlando la roya con productos preventivos a base de cobre, normalmente estos productos se lavan con facilidad con las lluvias, por lo tanto debemos realizar aplicaciones periódicas, más seguidas. Tal vez con tres aplicaciones no es suficiente y si la plantación presenta buen pronóstico de cosecha, será necesario realizar más aplicaciones con la misma periodicidad.
- En cafetales en las Islas, es común observar al hongo *Verticillium* spp, atacando al hongo que causa la roya, *Hemileia* spp. En planes de manejo de fincas, el uso de hongos entomopatógenos son un aporte importante para el manejo de enfermedades y plagas que afectan la caficultura; además, su control contribuyen en menor aplicación de plaguicidas.

MANEJO DE LA BROCA

- En las Islas por los cambios climáticos, se han visto ataques de este insecto en los frutos del café cada vez más severos, por lo tanto, es necesario que los productores conozcan los hábitos y el comportamiento de este insecto para entender su manejo y control.
- Existen fincas de cafetaleros donde existe la broca desde hace un tiempo y el productor aun no los sabe. Lo anterior porque el productor aún no está familiarizado con la forma de atacar de este insecto. Este insecto es catalogado como un parasito obligado, lo anterior quiere decir, que la broca solo se alimenta de granos de café, el producto que un cafetalero debería vender por el esfuerzo de su actividad cultivando café.



- La broca sólo se alimenta del grano del café.

HÁBITOS DE LA BROCA

- **Focos de broca.** La broca tiene el hábito de vivir en focos, es decir, plantas en un mismo lugar con mayor cantidad de la plaga. En el resto del cafetal se observa a la plaga distribuida en una que otra planta. Cuando los ataques ya son severos, la broca se observa en gran parte del cafetal y en este momento poco que hacer en razón a que el insecto ya se ha devorado la cosecha.

- Presencia del insecto en granos verdes, maduros, sobremaduros y secos. La broca puede estar presente en los granos de café en sus diferentes etapas de maduración.

RECOMENDACIONES PARA CONTROLAR LA BROCA

- El principal control de la broca del café es la adecuada recolección de los granos maduros, sobremaduros y secos, la cual debe realizarse de manera oportuna. Si el productor realiza de manera consciente la recolección de estos granos, corta el ciclo del insecto, ya que eliminará cientos de miles de huevos, larvas, pupas y adultos en el proceso del beneficio del café.
- Esta práctica de cosecha del grano tal vez es una de las actividades que más le está costando adoptar a los productores en las Islas, y pasa, por temas de costos de manejo de cafetales frente a la rentabilidad.
- El cafetalero debe tener identificado los focos o lugares del cafetal en donde hay más presencia del insecto.
- Manejo del insecto en los focos. En estos sitios, el cafetalero debe realizar la recolección exhaustiva de granos sobremaduros y secos, y granos brocados en general; además, recoger los granos del suelo. Fundamental utilizar sacos en buen estado para depositar los granos, los cuales deben estar bien amarrado. Terminada la recolección los granos con todo y saco se depositan en agua hirviendo por 15 minutos.
- La recolección del grano bien hecha, evitando al máximo la caída de granos, son la principal actividad para el manejo y control de este insecto.



MANEJO DE HORMIGAS

- Esta plaga afecta considerablemente la realización adecuada de prácticas en cafetales, como las podas, nutrición, recolección de la cosecha, entre otras prácticas.
- A las Islas Galápagos a través del MAGAP y otras instituciones, se han traído expertos internacionales (entomólogos) para entender y conocer los hábitos y dinámicas de vida de este insecto, con la finalidad de ver mecanismos de control. Sin embargo, a pesar de estas visitas y otras acciones desarrolladas en los últimos años, no se ha logrado contar con salidas naturales o biológicas para su control.
- Por lo anterior, es un punto de atención para generar investigación de las autoridades competentes para estos asuntos, de lo contrario, la aplicación de químicos se mantendrá por parte del productor, para su control.

- En otras zonas cafetaleras del continente y de la región, las hormigas en plantaciones de café no son una plaga, tal vez por eso, los organismos internacionales de investigación en café, no tienen dentro de sus estrategias de investigación esta temática.

DE LA RECOLECCIÓN DEL CAFÉ

- Antes de iniciar la cosecha del café se debe evaluar la capacidad y experiencia de los recolectores para realizar la recolección selectiva de frutos maduros.
- Los registros de floración son los indicadores perfectos para planificar los pases de recolección ya que garantizan un mayor porcentaje de frutos maduros en la cosecha.
- La cosecha de los granos maduros debe realizarse uno por uno procurando no destruir el cafetal al realizar su extracción.



- Verificar sistemáticamente que los recolectores no cosechen frutos verdes. Se recomienda un máximo de 20 frutos verdes por cada kilogramo de café cereza recolectado.
- Los frutos verdes detectados deben separarse de la cereza y granos despulpados para no permitir que pasen al tanque de fermentación, ni al secado.
- Los sacos o recipientes donde se acumularán el café cosechado deben estar completamente limpios y libres de cualquier agente que pueda contaminar los granos cosechados.
- Los granos cosechados deben ser entregados al beneficiadero lo más pronto posible luego de haber sido cosechados para evitar que se humedezca, sobrefermente o contamine.
- Si existiesen granos recolectados del suelo, estos deberán ser tratados de forma separada sin mezclarse con los granos recolectados directamente de los cafetales. De ser el caso deberán ser descartados apropiadamente por descomposición, enterramiento, incineración o cualquier otro método efectivo, de tal forma que no proliferen la broca, ni se contamine el café.
- Durante toda la cosecha de café se deben llevar registros sobre el lote del cultivo, variedad, personal recolector, fecha, condiciones climáticas predominantes y cualquier otra inspección o información que el caficultor considere importante.



DEL BENEFICIO DEL CAFÉ

Recibo del café cereza

- El café cereza debe inspeccionarse y clasificarse correctamente antes del procesamiento.
- Al recibir el café cereza se debe evaluar sistemáticamente su madurez, aspecto y frescura.
- Se debe separar los frutos verdes, dañados por insectos, sobremaduros y secos. Este procedimiento gracias a la utilización de zarandas, tanque sifón o cualquier método que permita retirar este tipo de frutos dañados.
- No se debe aceptar el café cereza, se se conoce que contiene contaminantes que no pueden reducirse a niveles aceptables, por el procesamiento y la clasificación normal.
- Es recomendable realizar análisis de plaguicidas en el café cereza en la frecuencia requerida para garantizar su inocuidad.



DESPULPADO

- El café debe despulparse el mismo día de la cosecha, sin sobrepasar 10 horas después de la recolección.
- Luego del despulpado debe usarse una zaranda o cualquier método para retirar pulpas y granos no despulpados, de tal forma que al tanque pasen solo granos libres de pulpas.



FERMENTACIÓN

- Para el proceso de fermentación del mucilago es necesario que se verifique el tiempo requerido según el clima y las temperaturas predominantes en la finca. Para fermentación sin adición de agua usualmente se puede requerir de 10 a 18 horas.

- Después de cada fermentación es necesario verificar que el mucílago de café se desprenda fácilmente antes de su lavado.
- No se deben mezclar en un mismo tanque granos de café de diferentes días de recolección y despulpado.

DESMUCILAGINADO MECÁNICO

- Se requiere verificar que el mucílago haya sido retirado del grano de café en la operación de desmucilaginado mecánico; en caso contrario debe lavarse y frotarse para separarlo o eliminar el mucílago de los granos antes de su secado.



LAVADO

- El café debe lavarse diariamente después de culminada la fermentación. Para el lavado, clasificación y transporte del café pergamino húmedo se debe utilizar agua inocua, limpia y recirculada.
- Es necesario evaluar la calidad del agua usada en la finca, en sus características físicas, químicas y microbiológicas y en la frecuencia requerida para garantizar la inocuidad.
- El agua apropiada para lavar el café es incolora, libre de sedimentos, no tiene olor, ni sabor, presenta PH neutro de 6 a 7, está libre de coliforms fecales, coliforms totales y de hongos.
- De ser necesario, se pueden utilizar procedimientos de filtración, aireación, sedimentación o cloración para mantener el agua inocua para el procesamiento.
- Se debe calcular la cantidad de agua necesaria para el lavado del café, cerca de 150 litros por cada 100 kg de café a lavar y realizar la operación en varios enjuagues, con el fin de efectuar un adecuado lavado de los granos y no malgastar, ni contaminar el agua.

- Es necesario separar flotes y granos vanos de los granos de café lavados antes de su secado.



SECADO

- En la finca debe planificarse el uso de los secadores solares y mecánicos, de tal forma que se aprovechen al máximo las instalaciones y se obtenga un rápido secado del café. Se recomienda una rotulación de las áreas de los secadores disponibles, según su uso por días.
- El secado del café debe iniciarse inmediatamente después del lavado.
- Los granos de café deben moverse con rastrillos limpios frecuentemente para un secado uniforme (3 ó 4 veces al día, o más si es necesario).



- En el secador no se deben mezclar granos de café con contenidos diferentes de humedad.
- Para el secado al sol es recomendable usar capas delgadas de granos, unos 2 a 4 cm, 13 a 25 kg de café pergamino húmedo por metro cuadrado de área de secado; cuando las condiciones climáticas sean más secas, con mayor brillo solar y más viento, pueden utilizarse capas más gruesas.



- El café debe protegerse de la lluvia durante el secado.
- Evite que el pergamino del grano de café se rompa o deteriore durante el secado.
- Se recomienda observar si hay deterioro de los granos de café causado por la broca durante el secado; para esto se pueden colocar trampas o cualquier método para el control de su proliferación y daño, teniendo en cuenta de no afectar el proceso de secado, ni la calidad del grano.
- El contenido de humedad final del grano debe estar entre el 10% y 12% antes de su empaque.
- La humedad del grano debe ser evaluada por el personal capacitado y usando medidores calibrados para el café pergamino. La mayoría de los medidores se calibran para temperatura ambiente, por tanto, se recomienda dejar enfriar los granos antes de medir su humedad.

DE LA LOGÍSTICA DEL CAFÉ BENEFICIADO

Empaque

- Se deben revisar los empaques y asegurar que la operación de empaque se efectúe en condiciones higiénicas.
- Se deben utilizar empaques limpios, secos y en buen estado.

- Los sacos de empaque deben marcarse con etiquetas o rótulos con datos sobre la variedad de café, el lote de cultivo, el peso, la humedad, la fecha de beneficio, fecha de empaque y mantenerse el registro del nombre del operario de empaque.
- Después del secado del café tanto al sol como en secadores mecánicos es necesario dejar que los granos se enfríen a temperatura ambiente, antes de su empaque.



ALMACENAMIENTO

- Se debe verificar la limpieza y condiciones del lugar de almacenamiento.
- El café almacenado no debe estar expuesto a la luz directa del sol, ni almacenarse donde haya Fuentes o equipos que incrementen la temperatura y la humedad.
- El café debe almacenarse sobre estibas limpias y secas, separado al menos 30 cm del piso, paredes y techos.
- El café almacenado debe protegerse de insectos, roedores, animales y separarse de otros productos como vegetales y sustancias químicas.
- Se debe mantener inventarios y registros del café almacenado.
- Controle la humedad del café almacenado entre 10% y 12%. No se debe almacenar café húmedo.
- No almacene juntos diferentes tipos o calidades de café.



TRANSPORTE

- El café pergamino seco debe transportarse en medios higiénicos, separado de otros materiales y sustancias de origen vegetal, animal o químico.
- Durante la carga, el transporte y el descargue se debe evitar que el café no se rehumedezca con la lluvia.



42 ||

DEL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Análisis y evaluación del café

- Para todas las operaciones de procesamiento del café en la finca, cultivo, cosecha beneficio, secado, empaque, almacenamiento y transporte deben establecerse los procedimientos de control y las evaluaciones físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas requeridas en los puntos críticos del proceso, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad del producto o materiales de empaque.
- Deben utilizarse métodos de muestreo y análisis de laboratorio reconocidos, realizados por personal y entidades competentes para asegurar que los resultados sean confiables.



- Las muestras tomadas para las evaluaciones del café a través de toda la cadena del café deben ser representativas del lote.
- Las evaluaciones del café deben incluir la medición del contenido de humedad de los granos, su calidad física, su aspecto, si están sanos, libres de insectos y mohos visibles y que no tengan olores extraños, no propios del producto.



- Se recomienda el análisis de la calidad de la bebida de café, para identificar los sabores y aromas del producto.

ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS

- Las especificaciones deben definir la calidad del café pergamino producido, la calidad de las semillas, la calidad del café cereza y la calidad del agua usados en la finca.
- Estas especificaciones deben incluir criterios claros para su aceptación y liberación o retención y rechazo.

SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN

- En cada finca se debe disponer de un sistema de documentación actualizado de manuales, instructivos, guías, procedimientos y regulaciones que incluyan la siguiente información:
 - Especificaciones y fichas técnicas de los insumos usados en la producción y procesamiento del café.

- Detalles de la operación, mantenimiento y cuidados de seguridad con los equipos e instalaciones utilizados.
- Procedimientos usados para las labors agronómicas, el manejo fitosanitario, la cosecha, el beneficio, el almacenamiento, el transporte.
- Procedimientos de saneamiento.
- Factores de riesgo para la calidad y la inocuidad del café.
- Registro de las mediciones y evaluaciones realizadas en el proceso.
- Métodos de toma de muestras y los procedimientos de laboratorio.
- Certificados de calibración de instrumentos de medición como balanzas, termómetros, medidores de humedad, medidores de flujos, etc.
- Los documentos y registros deben protegerse de la humedad y suciedad, mediante cualquier método como guardarlos en materiales plásticos.
- Los registros se deben conservar durante un periodo que exceda la vida útil del producto, sin embargo, excepto en caso de necesidad específica, no se guardarán por más de dos años.
- Para el seguimiento de la trazabilidad o rastreabilidad del producto, en la finca cafetera se debe implementar un Sistema de codificación y etiquetado que permita la identificación de cada bulto o lote de café producido en la finca. Este sistema debe incluir tanto la identificación de las unidades o lotes de producción como los insumos utilizados y el registro de los procesos.



RESUMEN DE BENEFICIOS POR EL USO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA CAFICULTURA DE GALÁPAGOS

ACCIÓN	APOORTE A LA CONSERVACIÓN
Manejo oportuno y adecuado de malezas	<ul style="list-style-type: none"> • Permite mantener controladas las especies invasoras. • Favorece la movilidad de las tortugas en sus proceso migratorios. • No aplicación de herbicidas.
Generar cultura de fertilización orgánica	<ul style="list-style-type: none"> • Minimiza huella de carbono por entrada de fertilizantes. • Reducción del riesgo de introducción de especies invasoras. • Reciclaje de desechos que ocasionan problemas en asentamientos humanos.

ACCIÓN	APORTE A LA CONSERVACIÓN
Sistemas agroforestales (interacción especies arbóreas endémicas e introducidas)	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperación, conservación y cuidado de las especies arbóreas endémicas, mediante su incorporación en sistemas agroforestales con café. • Generar un hábitat ideal para la población y hábitat de petreles (La conservación y protección de estos refugios, a través de un programa de control de especies introducidas y reforestación con especies nativas, con participación de finqueros; es imprescindible para garantizar la viabilidad de esta especie en áreas privadas).(11) • Sirve de lugar de refugio para aves endémicas. • Aumentar humus y la disponibilidad de nutrientes para el café. "los árboles de sombra funcionan como bombas de nutrientes" debido a que pueden extraer los nutrientes de las capas profundas de los suelos, que luego se depositan en la superficie, en forma de hojas y ramas". • Control natural del crecimiento de malezas, aumento y mantenimiento de la producción, • Conservación del suelo, regula la humedad. • Regular la floración y maduración del grano. Reduce la alternancia de las cosechas. • Prolongar la vida útil del cafetal, mitigando las situaciones de estrés (sequía, bajas temperaturas). Atempera las condiciones climatológicas. • Las plantas nativas son la base de un ecosistema nativo funcional, en un ecosistema con buen equilibrio es posible tener más polinizadores y evitar el apareamiento de plagas. (10)
Producción de hongos entomopatógenos	<ul style="list-style-type: none"> • Control de enfermedades de manera biológica, minimizando la aplicación de productos de síntesis química.
Manejo de sub productos del café	<ul style="list-style-type: none"> • Al ser usados como insumos para la elaboración de abonos orgánicos, evita fuentes de contaminación en fincas.





1835

COFFEE LAB



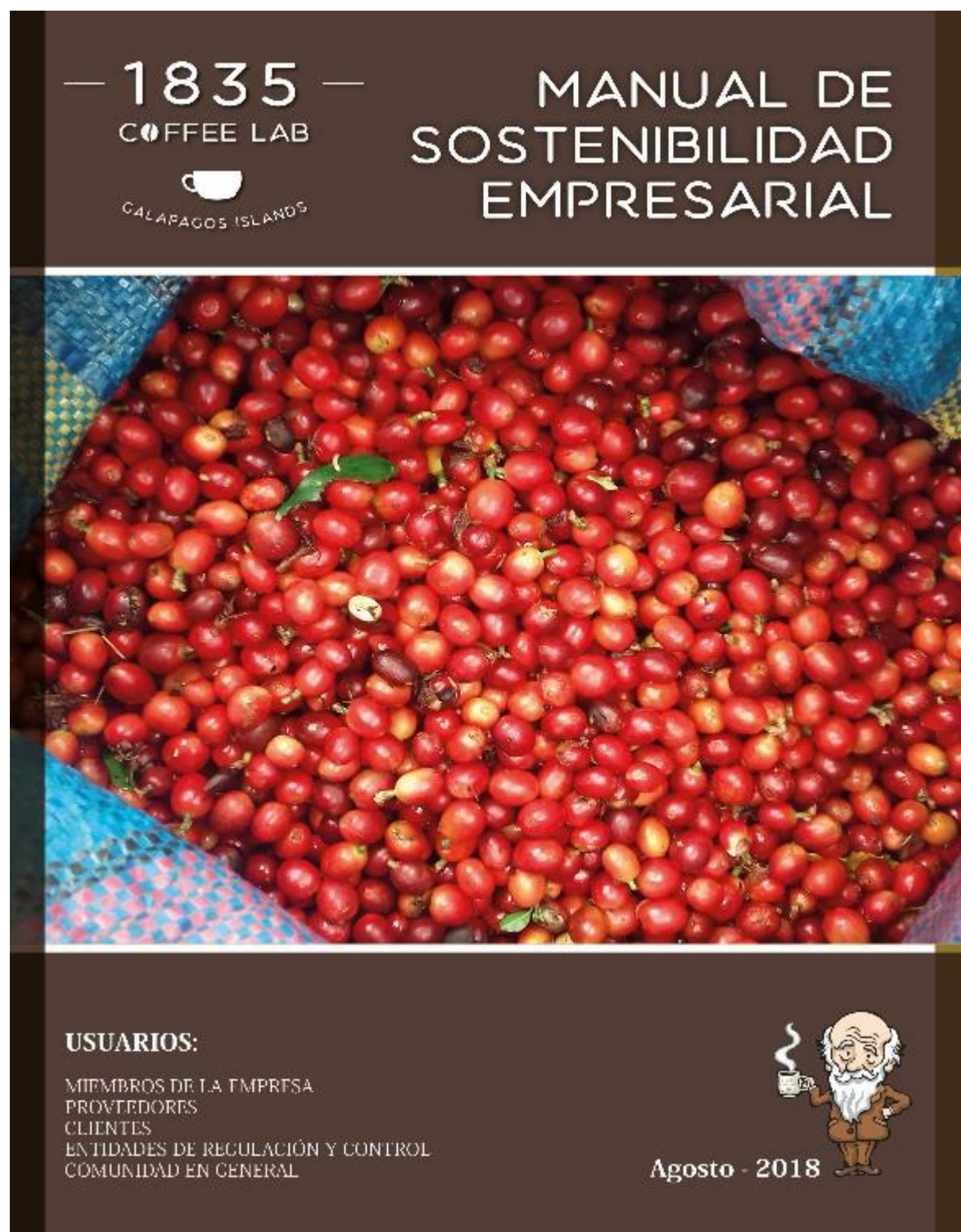
CALAPAGOS ISLANDS

1835 COFFEE LAB
Av. Charles Darwin y Seymour
Puerto Ayora - Ecuador

+593984181658 +593992366424
oficina@1835coffeelabec.com

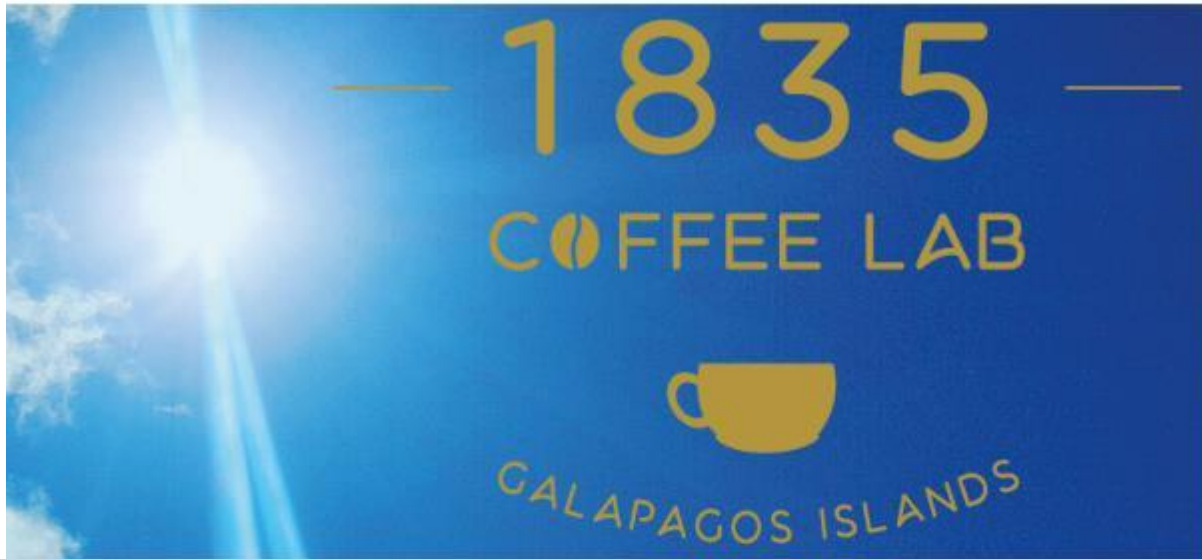
Consulte nuestra web:
www.1835coffeelabec.com

Anexo G. Manual de Sostenibilidad Empresarial 1835 COFFEE LAB





1. INTRODUCCIÓN	4
1.1 Antecedentes	4
1.2 Objetivos	4
1.2.1 Objetivo general	4
1.2.2 Objetivos específicos	4
1.3 Perfil institucional	5
1.3.1 Misión	5
1.3.2 Visión	5
1.3.3 Valores	5
1.3.4 Políticas de sostenibilidad	6
1.3.5 Principales compromisos	7
1.3.6 Objetivos	7
2. PILARES BÁSICOS DE LA EMPRESA	8
2.1 Profesionalismo y conducta ética	8
2.2 Seguridad y salud laboral	8
2.3 Gestión de calidad	8
2.4 Orientación al cliente	9



2.5 Responsabilidad ambiental	10
2.6 Responsabilidad social	11
2.7 Monitoreo y retroalimentación constante	11
3. PRIORIDADES ESTRATÉGICAS	11
3.1 Empoderamiento de los colaboradores	11
3.2 Política de compras sostenible	12
3.3 Participación activa de caficultores locales	12
3.4 Alianzas estratégicas con instituciones pro-sostenibilidad	13
3.5 Innovación de ofertas turísticas alternativas relacionadas con el café	13
3.6 Difusión y mercadeo del accionar sostenible de la empresa	14
4. CAFÉ SOSTENIBLE	14
4.1 Características del café sostenible	14
4.2 Productores de café	15
4.2.1 Rol	15
4.2.2 Beneficios	15
4.2.3 Caficultores de galápagos	15
4.3 Beneficios ambientales	16



1. INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes

1835 COFFEE LAB es una empresa creada con una serie de valores que constituyen los pilares fundamentales de las operaciones y todo el entorno de la empresa (conservación al medio ambiente, comportamiento ético, comercio justo y demás).

1835 COFFEE LAB apoya y se alinea con la **definición de sostenibilidad** desarrollada por parte de la Organización de las Naciones Unidas "ONU" a través de la Comisión de Brundtland y "Caring for the Earth": ***"Satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las del futuro para atender sus propias necesidades."***

1835 COFFEE LAB reconoce que el **desarrollo sostenible** es un **proceso** en lugar de un resultado concreto y para lograr abarcar dicho proceso se crea este documento como ayuda para alcanzar niveles aceptables de gestión sostenible en las operaciones de la empresa.

1835 COFFEE LAB invita a sus colaboradores, a sus clientes, a sus proveedores, a instituciones relacionadas y a la comunidad en general a leer este documento que se considera una guía para poder enmarcarse en el proceso de lograr el **desarrollo sostenible** de todos los sectores involucrados principalmente del sector cafetalero.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Este documento establece un manual o serie de políticas que **1835 COFFEE LAB** se compromete seguir para acercar, en tanto sea posible, el reto de la sostenibilidad. No se debe tomar como una obra final, más bien busca detallar y definir los procedimientos que la empresa va a seguir para introducir el concepto de la sostenibilidad en sus operaciones. En su concepción, el manual se plantea ser una oportunidad para la participación, requiriendo un constante intercambio de ideas, experiencias y filosofías con las personas, instituciones y comunidad en que opera la empresa.

1.2.2 Objetivos específicos

- Crear y establecer normas u objetivos para guiar a la empresa en su transición a un futuro y modelo más sostenible.
- Ayudar a la empresa a tomar decisiones e incrementar la transparencia en la misma.



- Dar la oportunidad a todos los implicados o afectados por la empresa en sus tareas diarias de participar y opinar sobre la papel y los funcionamiento de la empresa.
- Estimular debate en los colectivos en los que opera la empresa sobre cómo definir e introducir la sostenibilidad en el ámbito empresarial.

1.3 Perfil institucional

1.3.1 Misión

"Servir alimentos y bebidas enfocados principalmente en el café de especialidad. Destacándonos por nuestra extraordinaria calidad, servicio y precio competitivo, aplicando valores como la máxima profesionalidad e integridad, conciencia ecológica-sustentable y responsabilidad social; basándonos en nuestra experiencia y el conocimiento del sector para mejorar continuamente, brindando experiencias sensoriales integrales, que quedarán grabadas en la memoria de nuestros consumidores."

1.3.2 Visión

"Convertirnos en una cadena de cafeterías de referencia mundial, aportando e involucrando a las comunidades locales de cada ciudad y cada país para el desarrollo sostenible de la misma, cambiando el mundo, un paso a la vez, a través de nuestra pasión por el café."

1.3.3 Valores

HONESTIDAD: La honestidad es la clave para que nuestros compromisos se materialicen y cobren la importancia que deben tener. Trabajar con la legalidad, impedir cualquier forma de soborno y ser transparente en las informaciones son solo algunas de las medidas acordes con una conducta empresarial ética. No desarrollar una conducta con estas características puede afectar gravemente a nuestra legitimidad social y nuestra reputación (costosa de conseguir y fácil de perder), minando la confianza y limitando el "largo plazo" de nuestra entidad.

RESPECTO: El respeto es uno de los valores morales más importantes del ser humano, pues es fundamental para lograr una armoniosa interacción social. Una de las premisas más importantes sobre el respeto es que para ser respetado es necesario saber o aprender a respetar, a comprender al otro, a valorar sus intereses y necesidades. En este sentido, el respeto debe ser mutuo, y nacer de un sentimiento de reciprocidad.



COMPROMISO: El compromiso logra que la mente y el ser humano trabajen de manera ardua para conseguir lo que se proponga, superando cualquier obstáculo que se presente en el camino hacia su meta, el logro de sus objetivos puede ser de un segundo como toda una vida pero lo importante es cumplir con el compromiso o responsabilidad que adquirió sin dejar a un lado u olvidarse de su obligación.

ORIENTACIÓN AL CLIENTE: Un servicio de calidad es un servicio orientado al cliente, haciendo el esfuerzo de conocer y comprender sus necesidades, ofreciendo un trato personalizado. Ello conlleva colaboración, eficacia y profesionalidad en cada una de nuestras facetas generando valor para el cliente. Tenemos que sorprender a nuestros clientes a fin de superar sus expectativas y fidelizarlo.

RESPONSABILIDAD SOCIAL Y MEDIOAMBIENTAL: Parte del éxito de nuestra empresa debe integrar aspectos tanto sociales como medioambientales e implica su integración en la definición de nuestras operaciones, generar riqueza tanto material como inmaterial logrando un crecimiento sostenible.

1.3.4 Políticas de sostenibilidad

La Política de Sostenibilidad, es el lineamiento principal de **1835 COFFEE LAB**, en cuanto al logro de un desarrollo sostenible del proyecto, teniendo muy en claro que su éxito a largo plazo está profundamente conectado con el éxito del sector cafetalero de Galápagos.

Entre todos tenemos que adquirir hábitos orientados hacia la sostenibilidad, buscando el bien común y con un marcado sentido del deber. Debemos ser conscientes de las consecuencias de nuestra actividad y su resonancia en nuestros grupos de interés. La sociedad está cada vez más concienciada de los problemas sociales/medioambientales y se demanda con más fuerza que las empresas no queden al margen de esos retos a los que se enfrenta nuestro entorno.

Todas nuestras operaciones están en la línea de las leyes aplicables, tanto en estándares legales como medio ambientales.

En todos los aspectos laborales, contrataciones, compensaciones y beneficios, entrenamiento, ascensos y terminaciones de contratos, se trata a todos los individuos de manera justa, de acuerdo a sus habilidades y los estándares de sus puestos de trabajo. Ningún trabajador estará expuesto a maltrato o discriminación de ninguna clase. La empresa se asegurará de tener medidas para asegurar que de darse algún caso de este tipo se tomará las medidas correctivas necesarias de manera inmediata.



1.3.5 Principales compromisos

1. Siendo conscientes de la importancia de mantener un desarrollo sostenible, **1835 COFFEE LAB** se compromete a llevar a cabo una gestión sostenible de sus actividades en cuanto a los aspectos ambientales, socioculturales y económicos.
2. **1835 COFFEE LAB** se compromete a motivar y capacitar al personal con acciones formativas y de concientización sobre los principios de sostenibilidad.
3. La protección a la flora y fauna de Galápagos.
4. Promover buenas prácticas medioambientales enfocadas a la gestión de residuos, ahorro de agua, de energía y utilización de productos químicos biodegradables.
5. Asegurar el cumplimiento de estas políticas mediante procedimientos de seguimiento y monitoreo, de mejora, establecimiento de autoridades y responsabilidades, programas de sensibilización y capacitación al empleado.

1.3.6 Objetivos

- 1. VIABILIDAD ECONÓMICA:** Garantizar la viabilidad y competitividad, de modo que **1835 COFFEE LAB** pueda continuar prosperando y ofreciendo beneficios en el largo plazo.
- 2. PROSPERIDAD LOCAL:** Maximizar la contribución del café a la prosperidad económica de la comunidad de Galápagos.
- 3. EMPLEO DE CALIDAD:** Fortalecer la cantidad y calidad de los puestos de trabajos creados.
- 4. SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES:** Ofrecer una experiencia segura, grata y satisfactoria a los clientes.
- 5. RIQUEZA CULTURAL:** Respetar y apoyar la cultura auténtica, las tradiciones y las cualidades distintivas de la comunidad de Galápagos.
- 6. DIVERSIDAD BIOLÓGICA:** Apoyar la conservación de áreas naturales, hábitat, y vida silvestre, y minimizar el daño a estas.
- 7. PUREZA AMBIENTAL:** Minimizar la contaminación y la generación de desechos por parte de **1835 COFFEE LAB**.



2. PILARES BÁSICOS DE LA EMPRESA

2.1 Profesionalismo y conducta ética

Absolutamente todos los procedimientos y acciones que se llevan a cabo para las operaciones de **1835 COFFEE LAB** deben estar enmarcadas dentro de una línea de absoluto profesionalismo, conducta moral y ética asegurando de esta manera estándares de calidad y el apego a normas de buena fe.

OBJETIVOS:

- Alcanzar un nivel de excelencia en comportamiento ético por parte de toda la empresa, comportamiento que debe ser evidente y reconocido por parte de la sociedad en general.
- Contar con un equipo de trabajo que se destaque por su profesionalismo y capacidad de superar las expectativas de sus funciones encomendadas.

2.2 Seguridad y salud laboral

El capital humano es sin duda nuestro principal recurso, el trato y remuneración justa, la equidad de género, el bienestar emocional y físico y otros aspectos relacionados son parte de las premisas de **1835 COFFEE LAB** ya que gracias a esto se puede contar con colaboradores motivados capaces de transformar este estado en eficiencia en sus actividades.

OBJETIVOS:

- Reducir al máximo los riesgos de accidentes laborales y asegurar el bienestar físico y emocional de los colaboradores de la empresa.
- Brindar asistencia médica preventiva a los colaboradores a fin de ayudarles a mantener buenas condiciones físicas y emocionales permanentemente.
- Cumplir con las disposiciones legales vigentes en el Código de Trabajo del Ecuador asegurando así los beneficios que a cada trabajador le corresponde.

2.3 Gestión de calidad

No solo en la cadena de valor del café, sino también en todos los aspectos del giro de la empresa, a decir, administración, marketing, post-venta, logística. Es decir, asegurar que todos los procesos se lleven a cabo dentro de altos estándares de calidad.



OBJETIVOS:

- Garantizar a todos los usuarios e involucrados con la empresa la calidad tanto de sus productos como de sus operaciones y demás procedimientos inherentes al funcionamiento de la empresa.
- Ser reconocidos y destacados en el medio local, nacional e internacional por los altos estándares de calidad en el servicio a los clientes y usuarios de la marca.
- Nuestros productos, sin excepción, serán comercializados siempre que hayan superado los estrictos controles de calidad que para efectos de su producción se hayan establecido.
- El servicio - postventa quizás es uno de los detalles que al sector cafetero le hace falta en Galápagos, razón por la cual **1835 COFFEE LAB** hará especial énfasis en la calidad de este servicio.

2.4 Orientación al cliente

No existe mayor retribución para **1835 COFFEE LAB** que la satisfacción de sus clientes, y no solo tiene que ver con el gusto y aceptación de nuestro producto principal el café, sino que también su satisfacción por aprender una historia completa que existe detrás de la taza de café servida, una historia que va desde los procesos agrícolas, cosechas, post-cosecha, tueste, perfilación, etc. Además nuestros clientes tendrán la oportunidad de instruirse y concientizarse acerca de la importancia de la sostenibilidad en el sector cafetalero y el mundo en general.

OBJETIVOS:

- Informar al consumidor sobre los impactos en su bienestar y el del medio ambiente de las elecciones de compra de nuestros productos y servicios.
- Ubicar las experiencias de los clientes en el centro de las prioridades de la empresa a fin de que asimilen la mayor cantidad de aspectos vinculantes a **1835 COFFEE LAB**.
- Contar con empleados orientados y gestionados en base al clientes, sus necesidades, sus expectativas y la calidad de sus experiencias con **1835 COFFEE LAB**.
- Escuchar las sugerencias de los clientes así como también conocer su perfil y expectativas respecto de los productos de la marca.



2.5 Responsabilidad ambiental

Quizás uno de los factores a los que más hacen alusión todas las empresas y que para **1835 COFFEE LAB** es también un compromiso esencial más aún cuando sus operaciones se desarrollan en uno de los lugares mejor conservados ambientalmente del mundo, Galápagos.

OBJETIVOS:

- Determinar el nivel de consumo de energía eléctrica y agua derivado de las operaciones normales de la empresa para posteriormente fomentar el ahorro de estos recursos a todos los usuarios in situ.
- Concientizar e inducir a todos los usuarios de estos recursos para que minimicen al máximo el consumo.
- Aprovechar el agua lluvia y reducir el consumo de agua de tubería a la vez que se mantiene un sistema mecanizado de riego para las plantas ornamentales de la cafetería.
- Aprovechar la energía solar a través de la captación en un panel de transformación a energía eléctrica y así reducir el consumo de energía eléctrica proveniente de las redes de suministro público.
- Evitar que los equipos en mal estado generen mayor consumo de energía eléctrica de la que generan en condiciones normales.
- Realizar una correcta clasificación de los residuos a fin de poder reciclar y reutilizar adecuadamente los desperdicios, involucrando y concientizando tanto a usuarios internos como externos.
- Reducir la compra de materiales gracias a la reutilización de otros similares; hacer de esta práctica 100% visible un ejemplo e incentivo para los usuarios de la cafetería (billetteras de cartón, frascos convertidos en vasos de servicio, botellas de vidrio en uso como lámparas).
- Reducir costos de compra e impacto ambiental por el uso de plásticos en las operaciones de la empresa (sorbetes plásticos x metálicos, fundas plásticas x fundas de papel de caña o fundas de tela).
- Diferenciarnos por el no uso de botellas plásticas en nuestros productos de venta.
- Eliminar el uso de papel en las actividades operativas y de servicio en la cafetería.
- Mostrar a los clientes y comunidad en general que la reutilización es una práctica posible y que agrega valor a este tipo de establecimientos.



2.6 Responsabilidad social

No solo el aporte a los caficultores forma parte de este tipo de responsabilidad de la marca, sino que también busca intervenir en otros sectores de la comunidad local, principalmente en la juventud a la cual se intenta involucrar activa y responsablemente con este tipo de objetivos sostenibles.

OBJETIVOS:

- Atender las solicitudes, sugerencias y reclamaciones de la comunidad en general respondiendo rápida y adecuadamente a las mismas.
- Colaborar con la lucha contra la exclusión social de los grupos vulnerables, y además cumplir con las disposiciones legales relacionadas.
- Dar un primer paso hacia una cultura de sostenibilidad empresarial aplicada no solo al medio ambiente sino a todo el contexto de Calápagos.
- Promover hábitos medioambientales saludables desde edades tempranas, para conseguir adultos responsables e implicados con un desarrollo sostenible empezando por su entorno más próximo.
- Potenciar la responsabilidad ciudadana en reciclaje de la ciudad.
- Contribuir con la formación integral de la niñez y adolescencia aportando económicamente para que puedan cumplirse ciertas actividades extracurriculares.

2.7 Monitoreo y retroalimentación constante

Ningún proceso, plan o acción parecida tiene resultados óptimos sino es acompañado por un adecuado sistema de monitoreo y retroalimentación que en base a indicadores mide la eficiencia y permite tomar correctivos a tiempo.

3. PRIORIDADES ESTRATÉGICAS

3.1 Empoderamiento de los colaboradores

Mediante el cual podremos alcanzar el compromiso de nuestro recurso humano para con nuestras premisas y objetivos.

OBJETIVOS:

- Permitir a los empleados expresarse con confianza y seguridad.
- Dar poder y autonomía al equipo de trabajo.



- Asegurar el conocimiento, compromiso y comportamiento sostenible del equipo de trabajo de la empresa.
- Crear una cultura organizacional sólida donde los colaboradores se sientan capaces y complacidos de ejercer sus funciones.
- Estimular a los colaboradores a superar positivamente los límites de sus funciones.

3.2 Política de compras sostenible

Una buena manera de mostrar el real compromiso con las buenas prácticas para el desarrollo sostenible es sin duda ser parte de la demanda de aquellos proveedores de productos y servicios alineados con este tipo de acciones.

OBJETIVOS:

- Inducir e incorporar a otras empresas relacionadas (proveedores) a formar parte de las empresas usuarias de buenas prácticas sostenibles.
- Brindar estabilidad y seguridad a nuestros proveedores, principalmente de café, al no tener que bajar sus precios de manera significativa por variaciones del mercado.
- Aportar con el desarrollo local permitiendo mayor vinculación económica y social de la población de Galápagos.
- Identificar los puntos en los cuales se puede ahorrar y reducir el consumo de recursos naturales.
- Facilitar el alineamiento de los proveedores con las políticas de sostenibilidad de la empresa.

3.3 Participación activa de caficultores locales

El éxito del primer eslabón de la cadena de valor del café está dado en los procesos agrícolas; si el caficultor se encuentra motivado, capacitado y acompañado existen mejores posibilidades de que los procesos que al él le corresponden se generen de manera más eficiente y con mejores resultados (calidad del café).

OBJETIVOS:

- Crear objetivos comunes para el sector cafetalero de Galápagos garantizando la calidad y estabilidad de la producción del café.



- Tecnificar al sector caficultor de Galápagos a través de conocimientos contenidos en este documento, promoviendo así la eficiencia y sostenibilidad de las prácticas agrícolas del café.
- Potencializar los conocimientos de los productores de la Isla aportando mayores oportunidades de calidad de la producción.

3.4 Alianzas estratégicas con instituciones pro-sostenibilidad

Galápagos como icono de sostenibilidad y conservación cuenta con el contingente de varias instituciones que trabajan con este tipo de fines específicos; este tipo de vínculos nos acercarán cada vez más a los objetivos referentes al apoyo a la sostenibilidad de la isla.

OBJETIVOS:

- Ser un miembro activo por la conservación de Galápagos a través del aporte económico que ayuden a financiar los estudios científicos de la Fundación Científica Charles Darwin, institución ícono de lucha y protección de las Islas Galápagos.
- Contribuir con el único aeropuerto ecológico de Latinoamérica mediante la implementación de un sitio de oferta gastronómica relacionada al café que se alinea plenamente con los conceptos de sostenibilidad ambiental y buenas prácticas del aeropuerto.
- Aportar con el medio ambiente de Galápagos y alcanzar el reconocimiento de la comunidad local e internacional por estas acciones.
- Afianzar el turismo gastronómico haciendo de las Islas Galápagos un destino en el cual se desarrollen actividades y eventos que capten la atención de turistas y sectores interesados en el café.

3.5 Innovación de ofertas turísticas alternativas relacionadas con el café

El extenso y fascinante mundo del café cuenta con el contexto suficiente y a la vez enriquecedor que puede convertirse en una experiencia más, de tipo vivencial, educativa y sensorial, para los turistas que llegan día a día a Galápagos.

OBJETIVOS:

- Convertir a la cafetería de especialidad **1835 COFFEE LAB** en un atractivo turístico alternativo en Galápagos, permitiendo por medio de este tour que los turistas tengan una experiencia de tipo vivencial,



sensorial y educativa respecto de todo el entorno del café de especialidad y el aporte a la sostenibilidad de la empresa.

- Aportar con la diversificación de la oferta turística de Galápagos, brindando a los turistas una alternativa diferente en la cual pueden experimentar la forma de trabajo y producción del café de las Islas a la vez que brindan una oportunidad de crecimiento económico a los productores.

3.6 Difusión y mercadeo del accionar sostenible de la empresa

Si bien es cierto todas las acciones en función de la sostenibilidad que realiza **1835 COFFEE LAB** son parte de uno de sus ejes principales "la sostenibilidad" (otro eje principal es "el café de especialidad"), es necesario difundir correctamente toda esta participación activa para mejorar la calidad de vida de los involucrados y el respeto al medio ambiente a fin de que esto se convierta en un valor agregado al momento de tomar decisiones de compra de los consumidores y demás potenciales clientes de nuestra empresa.

OBJETIVOS:

- Dar acceso a los visitantes de la página a Web a un segmento exclusivo relacionado a las prácticas sostenibles de la marca a fin de que puedan conocerlas y/o tomarlas como base para otras iniciativas similares.
- Tener presencia en los principales medios de socialización de la actualidad.
- Aunar esfuerzos por parte de todo el sector de alimentos & bebidas de Santa Cruz para que las buenas prácticas sostenibles sean un común denominador de los establecimientos de este tipo en la Isla.
- Brindar a los clientes de la cafetería la oportunidad de observar en un video resumen las principales prácticas sostenibles que realiza día a día la empresa.

4. CAFÉ SOSTENIBLE

4.1 Características del café sostenible

El Café Sostenible se logra mediante acciones que contribuyen de manera directa a:

1. Mejorar las condiciones de vida de los agricultores
2. Evitar impactos ambientales durante todos sus procesos



3. Permitir una distribución equitativa de los beneficios generados
4. Garantizar un producto de calidad que satisfaga a los consumidores

4.2 Productores de café

4.2.1 Rol

No hay mayores interesados en la salud de las tierras que los agricultores, quienes trabajan artesanalmente sus cultivos mediante conocimientos ancestrales que les permiten trabajar a la tierra con un desarrollo sostenible.

Los granos de café cultivados de forma sostenible, resultan más grandes y menos amargos gracias a una mayor acumulación de carbohidratos, razón por la cual, al utilizarlos en la preparación de la clásica infusión se consigue una bebida de gran calidad.

4.2.2 Beneficios

Al adquirir café sostenible, contribuyes de forma directa a mejorar las condiciones de trabajo de los agricultores, aumentando sus posibilidades de crecer en un sector complejo como es el cultivo de café.

El café sostenible también hace una contribución positiva en términos de empleo para los productores ya que mantiene un empleo considerable y estable para este sector productivo; de esta manera mejora el nivel de vida de los productores de café, en especial de los caficultores en pequeña escala.

4.2.3 Caficultores de galápagos

Los caficultores de Galápagos en su gran mayoría no dependen 100% del café, sino que esta área es complementaria al resto de sus actividades agrícolas, por este motivo principal es que no se tiene una fuerza cooperativa entre todo el sector a fin de obtener beneficios comunes a través de procesos preestablecidos para todos. Los caficultores de Galápagos se han agrupado legalmente a través de la Cooperativa de Producción Cafetalera de las Islas Galápagos "COOPGALACAF".

Al ser Galápagos un icono no solo en nombre sino también en acciones en cuanto a temas ambientales y de conservación, por medio de organismos gubernamentales como es el caso del Ministerio de Agricultura y Ganadería MAGAP, ha logrado estructurar un modelo de sistema de gestión para la caficultura de Galápagos. Prueba de ello y con el fin de proteger la producción local cafetalera, el MAGAP gestionó la denominación de origen "Café de Galápagos" ante el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI), cuyo uso y administración fue entregado a la Cooperativa de Producción Cafetalera de las Islas Galápagos "COPGALACAF".



4.3 Beneficios ambientales

Los cultivos de café en gran parte están en sistemas agroforestales. Entendido como un conjunto de prácticas de cultivo donde interactúan especies arbóreas endémicas e introducidas, en asocio con el café, cuyas bondades son:

- Recuperación, conservación y cuidado de las especies arbóreas endémicas, mediante su incorporación en sistemas agroforestales con café.
- Generar un hábitat ideal para la población y hábitat de petrolos. La conservación y protección de estos refugios, a través de un programa de control de especies introducidas y reforestación con especies nativas, con participación de finqueros es imprescindible para garantizar la viabilidad de esta especie en áreas privadas.
- Sirve de lugar de refugio para aves endémicas.
- Aumentar humus y la disponibilidad de nutrientes para el café. Los árboles de sombra funcionan como bombas de nutrientes debido a que pueden extraer los nutrientes de las capas profundas de los suelos, que luego se depositan en la superficie, en forma de hojas y ramas.
- Control natural del crecimiento de malezas, aumento y mantenimiento de la producción.
- Conservación del suelo, regula la humedad.
- Regular la floración y maduración del grano reduce la alternancia de las cosechas.
- Prolongar la vida útil del cafetal, mitigando las situaciones de estrés (sequía, bajas temperaturas).
- Las plantas nativas son la base de un ecosistema nativo funcional, en un ecosistema con buen equilibrio es posible tener más polinizadores y evitar el apareamiento de plagas.

La caficultura en sistemas agroforestales en las Islas Galápagos es el principal aliado de la conservación, donde el manejo adecuado de todos sus recursos garantiza una producción sostenible económica, social y ambiental.





— 1835 —
COFFEE LAB



GALAPAGOS ISLANDS

1835 COFFEE LAB
Av. Charles Darwin y Seymour
Puerto Ayora - Ecuador

+593984181658 +593992366424
oficina@1835coffeelabec.com

Consulte nuestra web:
www.1835coffeelabec.com

Anexo H. Convenio Fundación Charles Darwin

CONVENIO DE COOPERACION ENTRE LA FUNDACION CHARLES DARWIN Y COFFEE LAB 1835

En Puerto Ayora a los 15 días del mes de septiembre del año 2018, entre los señores Dr. Arturo Izurieta Valery en su calidad de Director Ejecutivo y Representante Legal de la Fundación Charles Darwin con CI # 0500672357, en adelante la FCD, por una parte y por otra, el Sr. Gino Sorrentino Masoni en su calidad de Gerente de 1835 COFFEE LAB con CI # 092786074, en adelante el Cooperante, convienen en suscribir el presente Convenio de Cooperación para auspiciar el proyecto de transporte Ecológico al servicio de los visitantes en las instalaciones de la Estación Científica Charles Darwin y DPNG, contenido en las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTES. –

- La Fundación Charles Darwin, FCD, es una Organización Internacional, sin fines de lucro constituida bajo las leyes de Bélgica, fundada en 1959 bajo el auspicio de la UNESCO y Unión Mundial para la Naturaleza, UICN y establecida en el Ecuador según el Acuerdo con el Gobierno del Ecuador publicado en Registro Oficial No. 181 del 14 de febrero de 1964 y renovado el 14 de noviembre de 1991 mediante publicación en el Registro Oficial No. 812. En base a dicho Acuerdo, la FCD realiza investigación científica a favor de la conservación de las Islas Galápagos y funge como asesor científico del Gobierno Ecuatoriano en todos los asuntos relacionados con la protección del ambiente y la biodiversidad del Archipiélago de Galápagos.

La misión de la FCD es proveer de conocimientos y apoyo científico para asegurar la conservación de la biodiversidad en el Archipiélago a través de la investigación científica y acciones complementaria.

Como parte de su misión, la FCD adquirió un vehículo eléctrico que brindará un servicio de transporte ecológico a los visitantes dentro del área de la FCD y Parque Nacional Galápagos.

- 1835 COFFEE LAB es una entidad debidamente constituida en el Ecuador que tiene como objeto servir alimentos y bebidas enfocados principalmente en el café de especialidad aplicando valores como la conciencia ecológica-sustentable y responsabilidad social.

SEGUNDA: OBJETO DEL CONVENIO. –

Generar apoyo a la FCD y sus trabajos de investigación y acciones complementarias para la conservación a través de otorgarle al Cooperante el derecho de colocar el logo del producto 1835 COFFEE LAB conforme a los términos de este convenio, en una ubicación física dentro del vehículo Ecológico de la FCD, a la cual se le referirá como EcoShuttle, así como la colocación de un pequeño exhibidor con el producto 1835 COFFEE LAB del cooperante en el área de la cafetería FCD, el cual podrá ser exhibido pero no vendido como producto en la cafetería de la FCD, salvo que el mismo pueda ser vendido como café preparado por dicha cafetería y bajo acuerdo con el responsable de la misma.

TERCERA: MODO DE EJECUCION. –

La FCD recibirá un reconocimiento de US 6,000 dólares (seis mil) anuales y de manera anticipada por parte del Cooperante como aporte a los trabajos de la FCD. A cambio y en reconocimiento a dicho aporte, la FCD colocará el logotipo de 1835 COFFEE LAB en

el vehículo EcoShuttle de su propiedad destinado al transporte de visitantes a la Estación Científica Charles Darwin.

Para la adecuada operación, cumplirán las obligaciones que se señalan en este convenio.

CUARTA: HORARIOS DE SERVICIO. –

El servicio de transporte Ecológico EcoShuttle deberá funcionar dentro del siguiente horario durante todo el año, salvo días de mantenimiento y otros por caso fortuito:

DE LUNES A DOMINGO: 08h00 a 12h30
14h30 a 17h30

Este horario podrá ser modificado por la Fundación para atender al flujo de visitantes a la Estación científica Charles Darwin.

QUINTA: OBLIGACIONES DEL COOPERANTE.

- Designar a XXXXX como su representante para la coordinación e implementación del presente convenio.
- Proyectar un video de la FCD proveídos por ésta en el o los establecimientos 1835 COFFEE LAB durante los días y el horario de atención.
- Cumplir con la donación anual conforme los términos del presente convenio.

SEXTA: OBLIGACIONES DE LA FUNDACION CHARLES DARWIN. –

- Designar al Coordinador de Promoción Institucional para la supervisión de la ejecución del presente convenio, quien deberá realizar evaluaciones periódicas del servicio e imagen y remitirá a la Dirección Ejecutiva de la FCD las evaluaciones para su conocimiento y aprobación.
- Diseñar los rótulos de 1835 COFFEE LAB a ser ubicada en el EcoShuttle para aprobación de 1835 COFFEE LAB y satisfacción de la FCD.
- Impresión y ubicación de los rótulos de 1835 COFFEE LAB en el EcoShuttle aprobado por las dos partes.
- Cumplir con todas las obligaciones de orden legal que demande el funcionamiento del EcoShuttle para brindar servicios de transporte ecológico en las instalaciones de la FCD.
- Asumir los costos de electricidad y mantenimiento del EcoShuttle para el cumplimiento del objeto del presente convenio.
- Permitir la colocación de un pequeño exhibidor con el producto 1835 COFFEE LAB del cooperante en el área de la cafetería FCD (ver clausula segunda de este convenio).

SEPTIMA: PLAZO. –

El plazo de duración del presente convenio es de UN AÑO contado partir de la fecha de suscripción del presente documento, sin embargo, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado libremente con un simple aviso escrito previo, entregado por el solicitante a la contra parte con una anticipación de al menos noventa días calendario.

OCTAVA: DONACIÓN. –

El Cooperante en cumplimiento del objeto del presente convenio, entrega como donación a la FCD la suma total de USD \$ 6.000 dólares de los Estados Unidos de América. Valor que será entregado de manera anticipada a la FCD por el Cooperante por el período establecido en este convenio.

La FCD entregará al Cooperante a la entrega total del valor mencionado, un comprobante de cumplimiento del presente convenio.

El Cooperante acepta y declara estar de acuerdo con los términos del presente convenio.

NOVENA: TERMINACIÓN DEL CONVENIO. -

El convenio termina:

- Por cumplimiento del plazo contractual.
- Por mutuo acuerdo de las partes.
- Por resolución del mediador conforme a lo señalado en la cláusula de controversias.
- Por decisión unilateral de las partes previa notificación con al menos 90 días de antelación.

DECIMA. -NATURALEZA CIVIL DEL PRESENTE CONVENIO. -

La naturaleza del presente convenio es civil, por lo tanto, queda expresamente establecido que no existe relación laboral, ni acarreará obligaciones de seguridad social alguna entre el personal que labore para 1835 COFFEE LAB y/o en la FCD.

Además, las partes deberán cumplir de forma independiente con las obligaciones tributarias derivadas de la ejecución del presente convenio, de conformidad con la normativa vigente en la República del Ecuador; sin que pueda existir la posibilidad de efectuar reclamo posterior alguno por este concepto.

DECIMA PRIMERA. - PROHIBICIÓN DE CESIÓN. –

Las partes no podrán otorgar ni ceder derechos de ninguna clase ni parte de lo establecido en este convenio.

DECIMA SEGUNDA. – DIVISIBILIDAD. –

Si cualquier estipulación o grupo de estipulaciones contenidas en este convenio se considerase inválida, nula o sin efecto por cualquier motivo, este hecho no afectará la validez de las restantes estipulaciones de este instrumento. A tal efecto, las partes declaran expresamente que las estipulaciones de este convenio son divisibles.

DECIMA TERCERA: SOLUCION DE CONTROVERSIAS. -

Las partes convienen que toda diferencia sea resuelta de manera amigable de forma directa. De no llegarse a un acuerdo, se comprometen a designar un mediador quien será designado de mutuo acuerdo, y deberá resolver las diferencias, comprometiéndose las partes a acatar la resolución que dicte el mediador. Si no existe acuerdo entre las partes por más de treinta días plazo en la designación del mediador, la FCD de manera unilateral designará el mediador y 1835 COFFEE LAB acepta que así se haga, debiendo

el mediador lograr que las partes resuelvan las diferencias en un plazo no mayor a 30 días.

Para constancia de lo anterior se suscribe el presente documento en tres (3) ejemplares iguales en la ciudad arriba mencionada a los 15 días del mes de septiembre del 2018 anexando cada signatario copia de documentación que los acredite como representantes legales.



DR. ARTURO IZURIETA V.
DIRECTOR EJECUTIVO



SR. GINO SORRENTINO M.
GERENTE 1835 COFFEE LAB

**Anexo I. Reconocimiento Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos –
Campaña “Galápagos por una cultura sin plásticos”**



Anexo J. Contrato de Licencia de Uso y Explotación de la marca 1835 COFFEE LAB a favor de Aeropuertos Ecológicos Galápagos “ECOGAL”

En Guayaquil, el 23 de agosto de 2018.

CONTRATO DE LICENCIA DE USO Y EXPLOTACIÓN DE MARCA

Conste por el presente instrumento un contrato de licencia de uso que se celebra al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OTORGANTES. - Concurren a la celebración de este contrato las siguientes personas:

- 1.1. Por una parte, la asociación en cuentas en participación Darwin Coffee Roasters, con RUC 2091761567001, con oficinas en calle Pública, sector 01, solar 153, Santa Cruz, representada por el señor Gino Sorrentino Masoni, en su calidad de representante legal, (copia de cuyo poder/nombramiento se adjunta al presente contrato), parte a la cual se podrá denominar simplemente “CoffeLab”;
- 1.2. El señor Gino Sorrentino Masoni, con cédula 0927860742 (en adelante, “GSM”); y,
- 1.3. Por otra parte, la compañía Aeropuertos Ecológicos de Galápagos S.A. Ecogal, con RUC 0992598182001, con oficinas en Av. de las Américas S/N, edificio corporativo del Aeropuerto José Joaquín de Olmedo, legalmente representada por Jorge Rosillo Lossa, en su calidad de Gerente General (cuyo nombramiento se adjunta al presente contrato), parte a la cual en adelante se la podrá denominar simplemente “Ecogal”.

CoffeLab, GSM y Ecogal (en adelante, conjuntamente, las “Partes”) se reconocen mutuamente la capacidad legal necesaria para otorgar el presente contrato.

SEGUNDA: ANTECEDENTES. -

- 2.1. Que GSM es el único titular de la marca 1835 COFFEE LAB, en el segmento de alimentación y relacionados. Dicha marca se encuentra registrada en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual bajo el número IEPI_2018_TI_4522 (en adelante la “Marca”). Se adjunta a la presente copia del registro y la Marca autorizada.
- 2.2. Que CoffeLab es una asociación cuyo objeto es la venta de café y productos relacionados.
- 2.3. Que Ecogal es una sociedad que tiene por objeto la operación del Aeropuerto “Seymour” de Baltra y está interesado en que el Aeropuerto cuenta con la presencia de la Marca para lo cual desea obtener una licencia de uso sobre la Marca en los términos y condiciones que más abajo se detallan.
- 2.4. Que, por todo lo expuesto, las Partes han convenido suscribir el presente contrato de licencia de la Marca (en adelante, el “Contrato”).

TERCERA: OBJETO DEL CONTRATO

- 3.1. GSM concede a Ecogal, quien la acepta sin reservas, únicamente durante el periodo de vigencia del Contrato, una licencia de uso y explotación de la Marca, de acuerdo los términos del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS (el “Código de Ingenios”).
- 3.2. La licencia de uso que se otorga a Ecogal bajo el Contrato es un derecho personalísimo que no podrá ser transmitido a ningún tercero y que quedará extinguido en el momento de la resolución del Contrato por cualquier causa y la inscripción en el Registro correspondiente de dicha resolución.

9
A

- 3.3. Las Partes acuerdan que el presente Contrato se registrará con la autoridad competente de conformidad con el artículo 375 del Código de Ingenios.

CUARTA: USO Y EXPLOTACIÓN DE LA MARCA

- 4.1. La licencia objeto del Contrato se concede para la venta de productos y local comercial ubicado en el Aeropuerto de Baltra, sin que pueda Ecogal utilizar la Marca para designar cualquier otro producto o servicio. La venta de productos por parte de Ecogal se realizará siguiendo las directrices de uso de Marca que se adjunta al presente como Anexo A.
- 4.2. Ecogal utilizará y exhibirá la Marca conforme a lo indicado por GSM y respetará todas las indicaciones establecidas por GSM en cualquier material publicitario y promocional elaborado por Ecogal en donde se use la Marca.
- 4.3. El uso y explotación de la marca por Ecogal deberá realizarse de conformidad con la legislación aplicable en Ecuador, en particular y sin limitación, el Código de Ingenios y su reglamento, siendo responsable de las consecuencias derivadas directa del uso de la Marca no conforme con las mismas.
- 4.4. GSM se reserva el derecho a modificar la Marca y/o logotipos mediante un preaviso escrito enviado con 180 días de antelación. Ecogal dejará de utilizar y de exhibir los materiales publicitarios y promocionales que contengan la Marca, tan pronto como sea razonablemente posible, si así se lo indica expresamente GSM. Sin perjuicio de ello, GSM y CoffeeLab mantendrán indemne a Ecogal por cualquier uso indebido de Marca por la falta de notificación.
- 4.5. GSM declara que el presente Contrato y el uso de la Marca por parte de Ecogal constituyen un uso en el comercio permitido de acuerdo a lo previsto en el artículo 367 del Código de Ingenios.
- 4.6. El uso de la Marca por parte de Ecogal conlleva, la siguiente asesoría por parte de GSM, sin costo alguno:
- a) Asesoría en el diseño del local de Ecogal en el Aeropuerto, incluye imagen corporativa 1835 MINI COFFEE LAB.
 - b) Asesoría en el diseño del menú del local en el Aeropuerto.
 - c) Asesoría en adquisición de equipos para preparación de café en el local en el Aeropuerto.
 - d) Calibración de equipos de cafetería del local en el Aeropuerto.
 - e) Preselección de hojas de vida para el cargo de Barista para el local en el Aeropuerto. La selección y contratación la realizará Ecogal. Capacitación y entrenamiento a Barista seleccionado por Ecogal, por siete días en horarios a ser acordados con Ecogal
 - f) Monitoreo mensual (una vez al mes) del área de cafetería, en fechas a ser acordadas con Ecogal.
- 4.7. Adicionalmente, por el uso de la Marca, CoffeeLab podrá proporcionar los siguientes insumos previo acuerdo de condiciones comerciales y económicas (precio, plazos de entrega, forma de pago, entre otros) con Ecogal:
- a) Café en grano y molido en dosis para preparación en máquina de expreso y métodos de extracción.
 - b) Café 250g Souvenir.
 - c) Proveer todos los acompañamientos para el café.

QUINTA: ÁMBITO TERRITORIAL Y TEMPORAL DE LA LICENCIA

- 5.1. En virtud de este Contrato, el Ecogal podrá utilizar la Marca únicamente en el Aeropuerto de Baltra.
- 5.2. La licencia se concede por una duración de 1 año, a contar desde la inscripción del presente Contrato en el registro de la autoridad correspondiente.
- 5.3. Sin perjuicio de lo anterior, el Contrato podrá extenderse mediante prórrogas anuales, previo acuerdo por escrito de las Partes con una antelación mínima de 30 días a la fecha de finalización de la duración inicial del Contrato o de cualquiera de sus prórrogas.

SEXTA: PRECIO

- 6.1. Como total retribución por la licencia de uso y explotación de la Marca otorgada bajo este Contrato, las Partes convienen de común acuerdo que Ecogal deberá satisfacer a GSM b la contraprestación que se establece a continuación:
 - a) Royalties: Ecogal acuerda pagar un royalty anual de USD 20.000 (incluido IVA) que será pagadero mediante la entrega de la estructura publicitada descrita en el Anexo I a este Contrato. El uso anual de dicha estructura publicitaria se encuentra valorado en USD 20.000. La entrega de la estructura se documentará mediante acta de entrega recepción por parte de GSM.
- 6.2. GSM acuerda usar la estructura publicitaria en los términos descritos en el Anexo II a este Contrato.
- 6.3. GSM deberá enviar la correspondiente factura emitida conforme lo determina la legislación ecuatoriana. Ecogal emitirá la correspondiente factura por el uso de la estructura publicitaria.
- 6.4. Ecogal no pagará a CoffeeLab o GSM monto alguno (por honorarios, viáticos, pasajes, hospedaje) por las asesorías descritas en la cláusula 4.6. y 4.7. Sin perjuicio de ello, Ecogal cubrirá los gastos razonables que incurra el personal de GSM en transporte dentro de la isla y en alimentación.

SÉPTIMA: MANIFESTACIONES Y GARANTÍAS

- 7.1. GSM manifiesta y garantiza que:
 - a) La Marca se encuentran válidamente registradas en la Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual. En este sentido, es el legítimo titular y único propietario, sin restricción alguna, de la Marca.
 - b) La Marca se encuentran plenamente en vigor, no están incursas en causas de caducidad, nulidad o reivindicación, o cualquier otra, son plenamente eficaces y oponibles frente a terceros y se encuentran al corriente de pago de renovaciones, tasas, impuestos y exacciones de cualquier tipo que pudieran afectarles.
 - c) La Marca están libres de todo tipo de cargas, gravámenes, retenciones y cualesquiera derechos a favor de terceros y que no ha otorgado ningún derecho de uso a favor de terceros sobre la Marca.
 - d) No tiene conocimiento de que en la fecha de la firma de este Contrato exista oposición, reclamación, judicial o extrajudicial, o en general procedimiento alguno que afecte a la Marca.

OCTAVA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

- 8.1. GSM se obliga al cumplimiento de las obligaciones expresadas en el presente Contrato y en particular a:
- a) Realizar cuantas actividades sean necesarias para conservar en vigor el registro de la Marca, asumiendo los costos devengados de dichos registros.
 - b) Adoptar cuantas medidas sean necesarias para defender la Marca frente a cualquier acción de nulidad, caducidad o cualquier otra que pudiera interponer un tercero que pudiera provocar la pérdida de la Marca por GSM.
 - c) GSM no llevará a cabo ninguna acción que pudiera dañar a la Marca y, en general. En este sentido, GSM deberá informar a Ecogal de cualquier hecho o circunstancia que llegara a su conocimiento y que pudiera afectar a la licencia concedida sobre la Marca.
- 8.2. Ecogal se obliga al cumplimiento de las obligaciones expresadas en el presente Contrato y en particular a usar la Marca licenciada tal y como han sido registrada

NOVENA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO

- 9.1. Este Contrato se extinguirá en los siguientes supuestos:
- a) Por el transcurso del tiempo de duración del Contrato o de cualquiera de sus prórrogas, cuando proceda, sin necesidad de requerimiento previo o aviso legal.
 - b) Por el incumplimiento grave por cualquiera de las Partes de alguna de las obligaciones establecidas en este Contrato, excepto cuando fuese subsanable y se subsanase dentro de los treinta (30) días a partir de la fecha en que se notifique y requiera a la Parte incumplidora para su subsanación. Transcurrido dicho plazo sin que el incumplimiento se hubiese subsanado, la Parte notificante podrá dar por resuelto el Contrato, mediante la notificación por escrito a la Parte incumplidora y reclamarle por los daños y perjuicios causados.
 - c) Por decisión unilateral de Ecogal o de GSM, que debe de ser notificada a la otra parte, con al menos, treinta (30) días de anticipación.
 - d) Por el cierre definitivo del Aeropuerto de Baltra por cualquier causa o por resolución del contrato de concesión de Ecogal, por cualquier causa.
 - e) Uso de la estructura publicitaria contraria a lo previsto en el Anexo II a este Contrato.
- 10.1. En el momento de la terminación del presente Contrato:
- a) Ecogal abonará a GSM todas las cantidades adeudadas, correspondientes al uso de la marca por el periodo previo a la resolución del Contrato.
 - b) Ecogal devolverá a GSM todos los materiales, la información, Marca, patente, derechos de autor, datos, fotografías, muestras, documentación y los materiales de asistencia a promoción de la Marca.
 - c) Con efectos desde la fecha de resolución, Ecogal dejará de utilizar todas la Marca.

DÉCIMA: CONFIDENCIALIDAD

- 10.1. Salvo en lo expresamente previsto en la presente Cláusula, las Partes acuerdan que, durante el periodo de vigencia del Contrato, las Partes no publicarán, revelarán ni utilizarán para ningún fin, salvo en la medida en que esta Cláusula lo permita expresamente, ninguna información que le haya sido facilitada por la otra Parte de conformidad con el presente Contrato y que, por su naturaleza, esté destinada a ser conocida únicamente por la Parte receptora o que, en caso de ser revelada en formato tangible, esté identificada como "Confidencial" o incorpore un distintivo similar, y en cualquier caso, ninguna información

relativa a las operaciones comerciales y financieras de las Partes ("Información Confidencial").

- 10.2. Sin perjuicio de lo anterior, las Partes entienden y acuerdan que la Información Confidencial no incluirá aquella información que, en cada caso y según se acredite por escrito: (i) ya fuera conocida por la Parte receptora antes de la suscripción de este Contrato; (ii) estuviera a disposición del público en general o fuera de dominio público en el momento de su divulgación a la Parte receptora; (iii) pasara a estar a disposición del público en general o a ser de dominio público tras su divulgación sin mediar acción ni omisión alguna por la Parte receptora en incumplimiento del presente Contrato; o (iv) fuera revelada posteriormente a la Parte receptora con arreglo a la ley por una persona distinta de cualquiera de las Partes.

DÉCIMA PRIMERA: DOMICILIOS PARA RECIBIR NOTIFICACIONES

- 12.1. Para cuantos efectos se deriven de la ejecución del presente Contrato, las Partes designan como domicilios para recibir notificaciones y requerimientos los que figuran en el encabezamiento del presente Contrato.
- 12.2. Cualquier modificación de los domicilios o personas a efectos de notificaciones deberá ser inmediatamente y fehacientemente comunicada a la otra Parte.

DÉCIMA SEGUNDA: LEY APLICABLE Y FUERO

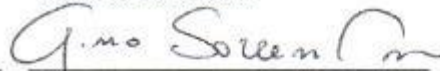
- 13.1. Cualquier controversia surgida de la interpretación o ejecución del presente Contrato o de cualquiera de sus modificaciones, así como cualquier incumplimiento del mismo se sustanciará e interpretará de conformidad con la legislación de la República de Ecuador.
- 13.2. Las Partes acuerdan someterse al fuero de los Juzgados de lo Civil del cantón Guayaquil, y al trámite verbal sumario, y fijan como domicilio el Cantón Guayaquil.

Y EN PRUEBA DE CONFORMIDAD, las Partes firman el presente Contrato en el lugar y en la fecha que se indican en el encabezamiento.

p. Asociación en cuentas en participación
Darwin Coffee Roasters



Gino Sorrentino Masoni
C.I. 0927860742



Gino Sorrentino Masoni
Representante legal
RUC 2091761567001

p. Aeropuertos Ecológicos de Galápagos
S.A. Ecogal



Jorge Rosillo Lassa
Gerente General
RUC 0992598182001

Anexo A
Directrices de uso de Marca

Anexo I
Descripción de la estructura publicitaria

Anexo II
Términos de uso de la estructura publicitaria

1. Obligaciones de GMS en relación a la estructura publicitaria:
 - a. Abstenerse de realizar otras formas de publicidad o campañas publicitarias que no sean la instalación de la publicidad en la estructura publicitaria.
 - b. El contenido de la publicidad que será ubicada en la estructura publicitaria deberá de respetar la normativa aplicable y no deberá de atentar contra la moral o las buenas costumbres, y no tendrá contenido político o religioso. El contenido de la publicidad deberá de contar con las autorizaciones gubernamentales necesarias de conformidad con la normativa aplicable en cada momento.
 - c. Respetar y hacer cumplir los horarios que establezca Ecogal para llevar a cabo la instalación o mantenimiento de la estructura publicitaria.
 - d. Asumir los costos de los riesgos vinculados con pérdidas, robos, destrucción total o parcial, cualquiera sea su origen o causa, incluyendo los siniestros ocasionados por catástrofes naturales o provocadas y los derivados de fuerza mayor o caso fortuito, en caso de que éstos no fueren cubiertos por la compañía aseguradora contratada o en el caso de no contratar los seguros respectivos.
 - e. Asumir los costos que genere el cambio de publicidad en la estructura publicitaria al igual que los gastos que se ocasionen por los diseños, impresión de las vallas, vinilos o lonas, materiales, montaje, así como el desmontaje de las mismas, en caso de que se realice más de un (1) cambio durante la duración de este Contrato.
 - f. Solicitar la aprobación de Ecogal para la instalación de la publicidad en la estructura publicitaria.
 - g. Cumplir y hacer cumplir por sus empleados y dependientes, las disposiciones y medidas de seguridad determinadas por la Dirección General de Aviación Civil, las normas de la "International Air Transport Association" (IATA), así como las regulaciones que dicte Ecogal a través de su Administrador de Aeropuerto, con la finalidad de mantener la seguridad operacional, la seguridad física, el mantenimiento, operación y funcionamiento en general del Aeropuerto.
 - h. Cumplir fielmente con suma diligencia y cuidado, con toda legislación y normativa exigible relacionada con las actividades desarrolladas en el Aeropuerto, incluso en materia de medio ambiente, con el objeto de preservar la seguridad de los pasajeros y usuarios en general del Aeropuerto, cumpliendo además las regulaciones que dicte Ecogal sobre la materia.

- i. Eliminar la basura, desperdicios, deshechos o sobras que genere la instalación y/o modificación y/o mantenimiento de la publicidad colocada en la estructura publicitaria. La eliminación de los desechos se realizará en la forma dispuesta mediante los procedimientos operativos emitidos por Ecogal, por el Parque Nacional Galápagos, el Consejo de Gobierno, la Municipalidad del Cantón Santa Cruz, o cualquier autoridad competente, debiendo cumplir estrictamente la legislación aplicable en materia ambiental y, en especial, la de la Provincia de Galápagos.
 - j. Destinar la estructura publicitaria únicamente para colocar publicidad de GMS o CoffeeLab.
 - k. Cumplir con las disposiciones ambientales previstas en la legislación ecuatoriana; así como aquellas que establezca Ecogal para el cumplimiento de las normas que debe ejecutar conforme el Contrato de Concesión descrito en la cláusula segunda; incluyendo pero sin limitar, las recomendaciones del plan de manejo ambiental.
 - l. Cumplir con la Ley y en especial con las normas legales de carácter laboral y social, respecto de sus empleados, dependientes y en general contratados.
 - m. Los funcionarios, empleados o dependientes de GMS que ejecuten alguna labor relacionadas con la publicidad y la estructura publicitaria dentro las instalaciones del Aeropuerto, cualquiera que sea la figura jurídica que a tal efecto utilice, se desempeñarán en relación exclusiva con GMS y no tienen ni tendrán vinculación alguna con Ecogal. GMS mantendrá indemne a Ecogal por cualquier reclamo de sus empleados, sus herederos o sucesores, de los organismos de la Seguridad Social, sindicales o del Ministerio de Trabajo, que tenga origen en la relación laboral habida entre GMS y sus funcionarios, empleados o dependientes, ya sea que el reclamo se interponga durante la vigencia o luego de concluido el contrato de licencia de uso.
 - n. GMS deberá mantener actualizadas y vigentes las credenciales de circulación aeroportuaria de sus empleados, dependientes y contratistas. Las modificaciones en la nómina del personal y funcionarios de GMS que desempeñen algún tipo de labor en el Aeropuerto deberá de ser comunicadas por escrito a Ecogal de forma inmediata y hasta dentro de los cinco (5) días posteriores al cambio para efectos del correspondiente retiro de credenciales de circulación aeroportuaria.
2. Procedimiento para aprobación de publicidad
- a. GMS deberá remitir a Ecogal para su aprobación previa, la publicidad (y sus modificaciones) que se colocará en la estructura publicitaria, incluyendo, pero sin limitarse a diseños, textos, arreglos, fotografías, previa su colocación en los espacios contratados y previa a su difusión pública.
 - b. Consecuentemente, GMS no podrá modificar la publicidad colocada o las estructuras publicitarias así como publicar, anunciar o presentar ningún tipo de trabajo, elemento o producto que no haya sido previamente aprobado por escrito por Ecogal, tanto en su fondo y forma.
 - c. Ecogal solo permitirá la instalación de los elementos, vinilos y/o lonas con los anuncios que cuenten con su previa aprobación por escrito. En caso de que se instale

publicidad que no cuente con la autorización de Ecogal, esta se desmontará de forma inmediata; el costo de desmontaje de dicha publicidad será asumido por GMS.

3. Reubicación por razones operacionales.
 - a. Ecogal se reserva el derecho de reubicar la estructura publicitaria descritas en el Anexo I por razones operacionales, entendiéndose por tal, aquella que sea requerida por disposición de la Dirección General de Aviación Civil u otro organismo público competente.
 - b. De ser este el caso, Ecogal notificará la reubicación a GMS con treinta (30) días corridos de anticipación a la fecha en que deba realizarse la reubicación. Los gastos que pudieren ocasionarse como consecuencia de la reubicación correrán por cuenta de GMS. Si no existiere espacio físico para la reubicación o GMS no consintiere en la reubicación dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la notificación efectuada por ECOGAL, ésta última podrá dar por terminado el contrato de uso anticipadamente o podrán llegar a un nuevo acuerdo respecto de la forma de pago del mismo.
4. Reubicación por orden de autoridad.
 - a. En caso de que por orden de una autoridad competente, o por cualquier otro inconveniente tuviera que retirarse definitivamente cualquiera de las estructuras publicitarias contratadas, Ecogal se compromete a notificar previamente por escrito a GMS las causas por las que la(s) estructura(s) contratada(s) deba(n) retirarse, en un plazo de treinta (30) días (esta comunicación contendrá el plazo dentro del cual será preciso realizar el desmontaje de la(s) misma(s)).
 - b. En este caso Ecogal propondrá a GMS el traslado de su publicidad a otra área o infraestructura o emplazamiento de similares características debiendo ser aceptada por escrito por GMS.
 - c. En el evento de que GMS no aceptare la instalación de la estructura publicitaria en el nuevo emplazamiento propuesto por Ecogal, se aplicará lo previsto en el punto 3.b. anterior.
5. Reubicación por fuerza mayor.

Si por motivos de fuerza mayor, las estructuras publicitarias fueran obstaculizadas en su visibilidad, de manera que deban ser reubicadas, Ecogal notificará previamente por escrito a GMS, las causas por las cuales la(s) estructura(s) publicitaria(s) deba(n) retirarse así como el plazo dentro del cual será preciso realizar el desmontaje de la(s) misma(s). En este caso se procederá de conformidad con lo dispuesto en el punto 4 anterior.
6. Propiedad Intelectual.

GMS se reserva los derechos de autor y demás derechos industriales o de propiedad intelectual en todo material, textos, y asuntos publicitarios de la publicidad ubicada en la estructura publicitaria. En consecuencia, Ecogal, no adquiere ningún derecho sobre estos ni sobre las de GMS y su utilización, deberá ser siempre autorizada por escrito por GMS.
7. Subarriendo.

- a. GSM no podrá ceder o transferir de cualquier forma, total o parcialmente, ya sea a título oneroso o gratuito, la estructura publicitaria, ni aportarlos a cualquier tipo de sociedad, bajo forma jurídica alguna; así como no podrá entregar en comodato u otro título, total o parcialmente, las estructuras publicitarias entregadas en arrendamiento, sin autorización previa de Ecogal.
- b. De igual manera, y en virtud de que las áreas donde se ubicará la publicidad son de propiedad de la Dirección General de Aviación Civil, GMS no podrá enajenar, pignorar o establecer cualquier tipo de limitación al dominio, gravamen o restricción sobre dichas áreas o infraestructuras.



Anexo K. Manual Uso Blog





Ingresar por el siguiente link:

<http://1835coffeeabec.com/wp-admin/post-new.php>

Iniciar sesión:

Nombre de usuario: admin

Contraseña: adminpass123.

Nombre de usuario o dirección de correo electrónico

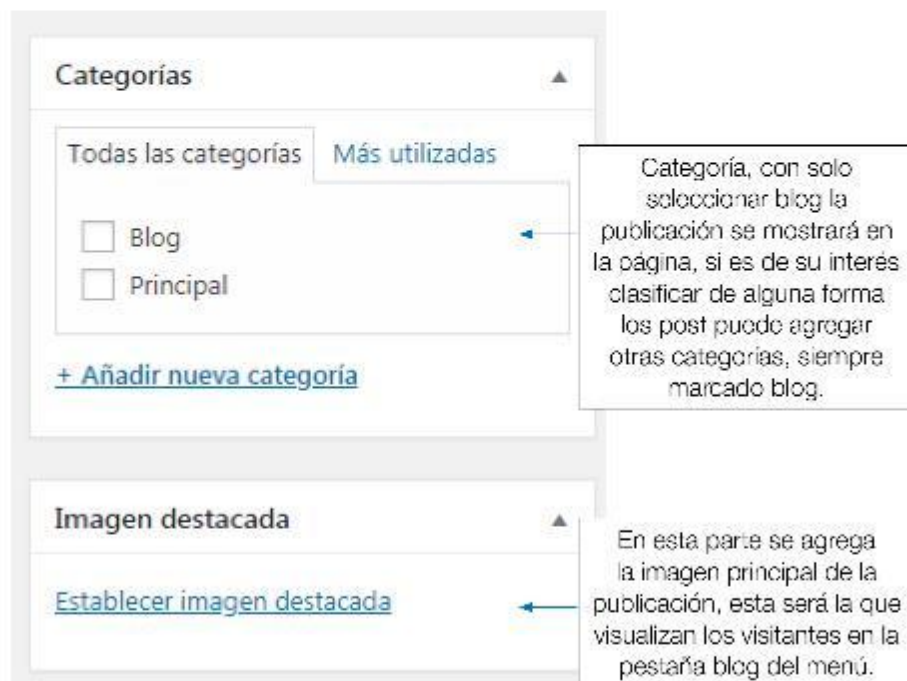
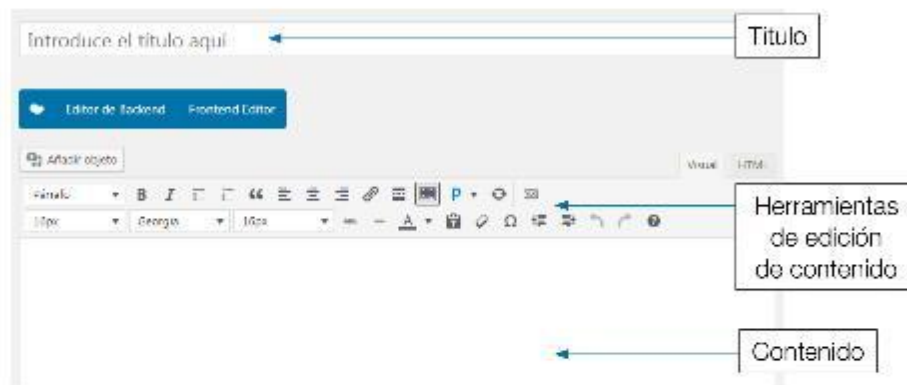
Contraseña

Recuérdame [Acceder](#)

[¿Has perdido tu contraseña?](#)

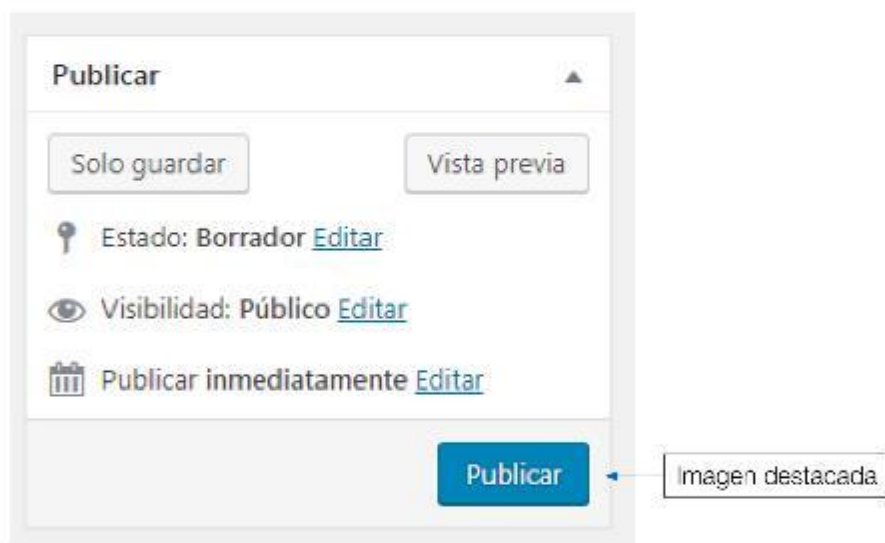
[← Volver a 1835 Coffee lab](#)

Una vez iniciado la sesión estará en el área de publicaciones donde bastará con llenar el formulario que se le presenta y terminado el llevado presionar en la tecla publicar

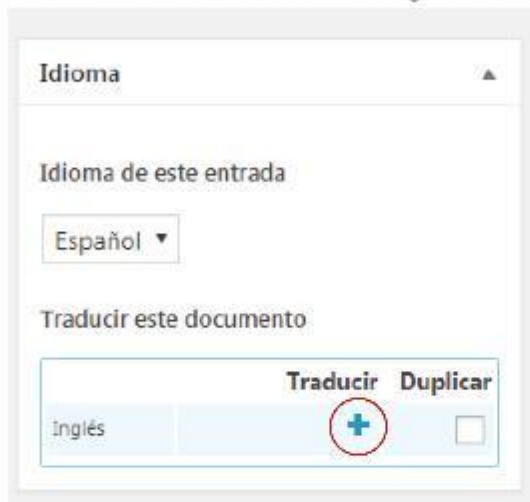




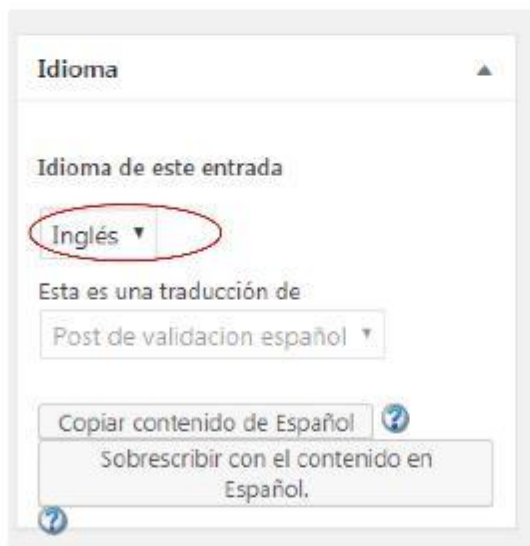
Luego de terminar la publicación solo basta con presionar **Publicar**.



Debido al hecho de tener un sitio multilinguaje es necesario también crear el post en inglés, por lo cual después de publicar presionamos el signo + de color azul



Una vez presionamos el signo nos cargará el editor una vez más, pero para la versión en inglés, se reconoce ya que lo creó en la sección idioma



Solo debe repetir los pasos iniciales y publicar de esta forma su blog estará actualizado tanto en español como en inglés.



— 1835 —
COFFEE LAB




1835 COFFEE LAB
Av. Charles Darwin y Seymour
Puerto Ayora - Ecuador

+593984181658 +593992366424
oficina@1835coffeelabec.com

Consulte nuestra web:
www.1835coffeelabec.com



Anexo L. Registro de la Marca y Logotipo 1835 COFFEE LAB ante el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual "IEPI"

 Instituto Ecuatoriano
de la Propiedad
Intelectual

IEPI_2018_TI_4522
1 / 1

Dirección Nacional de Propiedad Industrial

En cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución No. IEPI_2018_RS_2841 de 27 de febrero de 2018, se procede a OTORGAR el título que acredita el registro MARCA DE SERVICIOS, trámite número IEPI-2017-77334, del 21 de noviembre de 2017

DENOMINACIÓN: 1835 COFFEE LAB MÁS DISEÑO


PRODUCTOS O SERVICIOS QUE PROTEGE:
Servicios de restauración (alimentación); hospedaje temporal. Clase Internacional 43

DESCRIPCIÓN: Igual a la etiqueta adjunta, con todas las reservas que sobre ella se hacen.

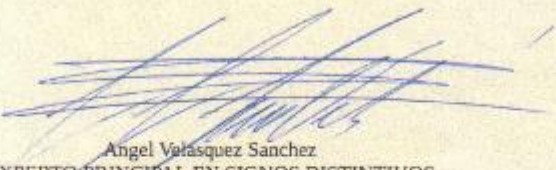
VENCIMIENTO: 27 de febrero de 2028

TITULAR: GINO SORRENTINO MASONI

DOMICILIO: Calle Pública, sector 01, solar 153 (Barrio El Carmen)

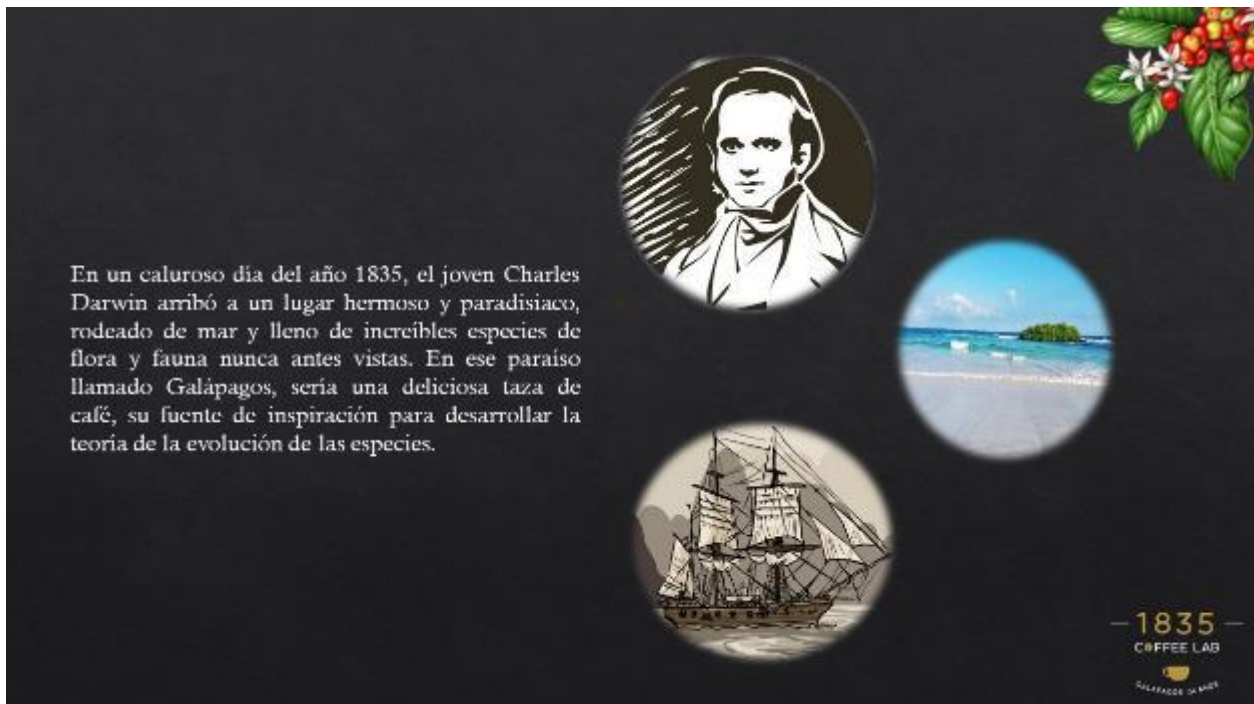
1835
COFFEE LAB


Quito, 3 de mayo de 2018


Angel Velásquez Sanchez
EXPERTO PRINCIPAL EN SIGNOS DISTINTIVOS

DVV

Anexo M. Ejemplo de material informativo que resume los enfoques principales que rigen las operaciones de 1835 COFFEE LAB



¿Quiénes Somos?

Somos una Cafetería de Especialidad Sostenible con visión a convertirnos en una empresa de referencia mundial, aportando e involucrando a las comunidades locales de cada ciudad y cada país para el desarrollo sostenible de la misma, cambiando el mundo, un paso a la vez, a través de nuestra pasión por el café.



— 1835 —
COFFEE LAB
GALÁPAGOS DE MADR

Acerca de Nuestro Café

Las islas Galápagos, debido a sus suelos volcánicos, su microclima, único en el mundo, los manjcos agronómicos a las plantaciones de café, junto con la cosecha y post cosecha, realizadas por manos laboriosas de productoras y productores cafetaleros, contribuyen a resaltar las cualidades organolépticas tan especiales del café de Galápagos, mismas que lo hacen uno de los cafés más exóticos en el mundo.



— 1835 —
COFFEE LAB
GALÁPAGOS DE MADR

Acerca de Nuestro Café

Nuestro café es estrictamente seleccionado y pasa por varios procesos de control de calidad con la finalidad de asegurarles un producto excepcional que seguramente les encantará.



— 1835 —
COFFEE LAB
CALABAZO DE MATE



Porque la vida es eso que comienza después del Café...!!!

— 1835 —
COFFEE LAB
CALABAZO DE MATE

