**QUIENES SOMOS**

Somos una empresa familiar que se dedica a la producción y comercialización de café arábico 100% orgánico.

Recogiendo experiencia tanto nacional como internacional hemos podido especializarnos en la elaboración de los cafés honey, siendo nuestro producto estrella el Café Honey Rojo.

La calidad de nuestra café ha permitido que sea acogida a nivel internacional, y nos exige que haya mayor oferta, para lo cual tenemos que capacitar diariamente a una mayor cantidad de caficultores, lo que hace que logremos objetivos, que no los visualizábamos al comienzo, como son: los de crear cada vez mayores fuentes de trabajo, frenar la migración campo-ciudad, la mayor integración familiar y comunitaria a través de las microempresas familiares en torno a la caficultura.

**NUESTRA HISTORIA**

Por el año 1950 mis padres: Vicente Mateo Córdova Serrano y Amada de Jesús Apolo se constituyeron en la cercanía de la ciudad de Alamor, Cantón Puyango perteneciente a la Provincia de Loja y ahí establecieron su caficultura en un terreno de dos hectáreas; haciéndolo con café arábigo de la especie typica comúnmente llamado café nacional, actividad a la cual se dedicaron por entero, para lograr una alta productividad de hasta 50 quintales por hectárea.

En esa época no se conocían abonos ni otros elementos como fungicidas, insecticidas; de tal manera que se practicaba una caficultura estrictamente natural (posteriormente llamada orgánica).

Mas tarde, por la década de los 80, se comenzaron a introducir en la caficultura, abonos y otros tipos de materiales elaborados y fue cuando empezaron a aparecer diversos tipos de plagas y enfermedades que afectaron gravemente, hasta llegar a casi desaparecerla en todo el Ecuador.

Tan buena era la caficultura para esta época que en la gran hoya de los ríos Matalanga y Puyango no existía casi ganadería porque toda la tierra se la dedicaba al cultivo del café y sus habitantes tenían un nivel de vida muy cómodo y, en general contribuía al desarrollo integral.

Mi padre y todos los caficultores de la zona comercializaban su producto con los intermediarios que llegaban para hacer su agosto, de diversas partes de las provincias de Loja y El Oro.

Hasta 1990 en el Ecuador solamente se hablaba, producía y comercializaba el café natural o también llamado criollo y a partir de este año llego al cantón Puyango una misión agrícola del Ministerio de Agricultura de Bélgica, con suficiente financiamiento y decisión para impulsar la producción de los cafés lavados, posteriormente llamados gourmet.

Este proceso tubo su acogida en un buen porcentaje de caficultores que empezaron a asociarse considerando que, a pesar de un mayor trabajo, se les ofrecía un mercado en el exterior y con mejores precios.

Esto se mantuvo hasta más o menos el año 2013 en que yo, Antonio Córdova me atreví a investigar y a comenzar los procesos honey, lo cual no fue del todo fácil, pues no había información nacional, tampoco internacional sobre este proceso; sin embargo, logré superar este escollo hasta conseguir la elaboración de los honeys: blanco, amarillo, rojo y negro.

Para el año 2018 realizamos nuestra primera venta, junto con el compañero Amarildo Ramón, con un pequeño lote, con destino hacia Alemania.

A partir de allí hemos ido creciendo de tal manera que hasta ahora (2022) somos ochenta caficultores del sur de la provincia de Loja y norte de la provincia de El Oro que nos dedicamos a este tipo de producción. Y aspiramos crecer cada año más debido a la acogida que tiene el café honey tanto a nivel nacional como internacional.

Esto no ha sido fácil. pues exige que nosotros tengamos que capacitar disciplinadamente a los caficultores de la zona para lograr cada día una más alta calidad del producto y así dar respuesta a las exigencias del mercado.

Esta noble actividad me exigió que, junto con mis cinco hijos, conformemos CAFÉ PRIMAVERA y así procurar mantener correctos estándares de calidad.

**VISIÓN**

Lograr un mercado justo para el agricultor a través de cultivos biológicos y amigables con la naturaleza, obteniendo así una armonía entre la Pachamama y la comunidad.

**MISIÓN**

Implementar técnicas orgánicas y biológicas en la producción agrícola, para llegar con productos sanos y de alta calidad al consumidor final, robusteciendo la integración comunitaria y creando fuente de trabajo.

**POLITICAS DE CALIDAD**

Para lograr y mantener los estándares de calidad y responder a la demanda del producto, hemos asumido la responsabilidad de capacitar debidamente a los caficultores que se van sumando al proceso para procurar estandarizar cada uno de los pasos a seguir, ya sea en el tratamiento del producto que comienza desde la cosecha hasta el acopio.

Todo parte desde el tratamiento y fertilización de la planta, para continuar con la correcta cosecha (solamente café maduro), y luego pasar al goyado, lavado, fermentación, despulpado y secado del grano clasificado, en secador solar; en todo este proceso procuramos la menor manipulación del grano consiguiente la mayor inocuidad garantizando así la calidad exigida por el consumidor; para lo cual ejercemos un permanente monitoreo a cada uno de las fincas y de sus instalaciones en donde se procesa.

**PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE PRIMAVERA**

**CAFÉ:**

**Café Natural**: cultivado sobre 1.200 msnm; una vez cosechado se lo somete al boyado para quitar las impurezas; si queremos conseguir un café de alta calidad lo sometemos a un proceso de fermentación para luego de 40 horas ponerlo directamente al tendal para secarlo; posteriormente viene el proceso de trillado y tueste para el consumo

Presentación de 400 gr, 200 gr,100 gr. y 50 gr.

**Café Gourmet:** o lavado, cultivado sobre 1.200 msnm; se lo cosecha únicamente maduro para someterlo luego al boyado en donde se lo depura de malezas para, de inmediato, proceder a despulparlo; allí se lo deja en tanques por el tiempo de 12 horas en donde se fermenta para luego ser lavado y extraerle toda la miel. Una vez lavado se somete al secado, ya sea en tendal marquesina o secador solar hasta dejarlo con humedad del 10 al 11 % posteriormente se lo recoge y deposita en fundas especiales con el fin de conservar el grado de humedad para luego expender

Presentación de 400 gr, 200 gr, 100 gr y 50 gr.

**Cafés Honey:** cultivado sobre 1.200 msnm; cosechado estrictamente maduro para luego someterlo al boyado y fermentación anaerobiga; producimos 4 clases de Honey: blanco, amarillo, rojo y negro de los cuales comercializamos, por ahora, el HONEY ROJO; se caracterizan por que en todos se conserva la miel que contiene el fruto y se diferencian uno del otro por que el Honey blanco es lavado brevemente después de despulparlo y se lo seca en tendal, al aire libre; el Honey amarillo es secado en tendal pero conserva la totalidad de la miel, el Honey rojo es despulpado y secado exclusivamente en secador solar y el Honey negro sigue el mismo proceso anterior, se lo pone al secador solar pero se lo cubre con plástico negro de tal manera que no recibe la luz solar sino solamente el calor

Presentación de 400 gr.

**CHOCOLATE:**

Cacao fino de aroma, se cultiva sobre 400 msnm, llamado común mente cacao Nacional por su alta calidad; quedando en primer lugar en el campeonato mundial del 2021; nos proponemos incentivar el cultivo y producción manteniendo el status que se merece

|  |  |
| --- | --- |
| Chocolate barra 100% Cacao Fino de Aroma | 85 gr |
| Chocolate barra 65% Cacao Fino de Aroma | 85 gr |
| Chocolate barra de Café, 62% Cacao Fino de Aroma | 80 gr |
| Chocolate barra de Maní, 56% Cacao Fino de Aroma | 90 gr |
| Chocolate barra TAZA amargo, 88% Cacao Fino de Aroma | 125 gr |
| Chocolate en polvo sin Azúcar, 90% Cacao Fino de Aroma | 80 gr |
| Chocolate barra 75% cacao, sin azucar Maracuyá | 90gr |
| Chocolate barra 65% cacao, s/azúcar PICUJEN | 90gr |
| Chocolate barra 65% cacao, s/azúcar Frutos Rojos | 50gr |
| Chocolate barra 65% cacao, s/azúcar Maracuyá & Nueces | 50gr |
| Chocolate barra 65% cacao, s/azúcar Mandarina & Nueces | 50gr |
| 3 en 1 Café+Chocolate+Ganoderma s/azúcar, caja 10u | 160gr |

Maní:

También llamado cacaguate, es un cereal nativo de América; cultivado sobre los 600 msnm; si bien existen varias clases como maní rojo, amarillo, negro y caramelo nosotros producimos y comercializamos el maní caramelo que es el de más alta calidad por su gran sabor y alto contenido de aceite; se produce en la zona del cantón paltas, de la provincia de Loja.

PRESENTACIÓN:

Lo comercializamos como: Maní tostado por 400 y 200 gramos.

Maní Dulce por 100 y 50 gramos

Maní salado 200, 100 y 50 gramos

Pasta de maní en ½ y ¼ de litro

Harina de maní en ½ y ¼ de litro

**NUESTROS** **CLIENTES**:

Nuestros productos a nivel internacional se encuentran presente en Alemania, Suiza, Corea y centro América. Internamente en las provincias de Azuay, Guayas, Loja y Pichincha.

**EQUIPO DE TRABAJO**

Presidente Comercialización: Antonio Córdova

Presidente Producción: Yuri Córdova

Gerencia Comercialización: Melania Córdova

Gerencia de Ventas: Pablo Andrés Rea

Comercialización: Luis Voltaire Valarezo

Publicidad y Marketig (Poner su nombre)

**HISTORIA DE CAFICULTORES**

José Avelino Prado Rogel vive en la parroquia Ciano del Cantón Puyango de la provincia de Loja; es un gran líder campesino, sobre todo del sector cafetalero; que trata de hacer una explotación cafetalera utilizando sistemas de cultivo, fertilización y procesamiento para lograr un producto de alta calidad; es un gran aporte para la comercialización de nuestra compañía.

Gumercindo Saca, habitante de la parroquia Vicentino del cantón Pugango de la misma provincia de Loja, tiene 70 años de edad. Junto con la actividad cafetalera también se dedica en gestiones de liderazgo, religioso y deportivo, con lo que logra gran aceptación en la parroquia.

Gonzalo Guerrero, de la parroquia la Victoria del cantón Las Lajas de la Provincia de El Oro; tiene un hogar con cinco hijos, todos profesionales; es fundador y presidente de la Asociación de Cafetaleros de Las Lajas; desde donde ha ejercido liderazgo para sostener e incrementar la caficultura en su cantón.

**QUE NOS DIFERENCIA DE LA COMPETENCIA**

Nuestros productos son exclusivos y de primera calidad, practicando una agricultura amigable con el medio ambiente y reactivando la Pachamama en todas nuestras actividades productivas, nuestra actividad nos permite lograr la integración familiar y comunitaria frenando la migración del campo a la ciudad