



FincaLab®

Un Sistema Portátil de Control de Procesos y Calidad del Café

El Laboratorio FincaLab® es un sistema completo y portátil para el control del proceso que está destinado a productores de café a pequeña o mediana escala. Este sistema proporciona al usuario todas las herramientas y el software necesarios para documentar y gestionar la producción de café y su calidad, desde la recepción del fruto hasta la venta y exportación de café verde empacado en sacos con su código de barras y números de serie rastreables en la Internet.

El FincaLab® está constituido por un laboratorio con plena capacidad formal, empacado en un estuche portátil junto con su software para documentar todos los procesos. El laboratorio portátil contiene todas las herramientas necesarias para tomar las muestras, evaluarlas formalmente y documentar la calidad del café seco, en cualquiera de sus formas, en cereza seca, pergamino, o verde, de acuerdo a las normas de SCAA / Q®. Las herramientas del laboratorio y su software permiten al usuario:

1. Gestionar la distribución del financiamiento de la cosecha y los premios a la calidad.
2. Controlar la recepción del fruto y documentar su origen, incluyendo la impresión de las instrucciones para la recepción y los recibos para los productores.
3. Imprimir reportes de los procesos para los usuarios y para los operadores de los beneficios húmedo y seco.
4. Tener un control de inventarios desde la recepción del café, en cualquiera de sus formas, a través de todos los procesos, incluyendo las ventas dentro y fuera del país.
5. Imprimir reportes y documentar los resultados de la evaluación formal de todas las muestras.
6. Crear mezclas de cafés con certificaciones especificadas o con características tales como de mujeres productoras, comunidades individuales, rangos de altitud y variedades de los cafetos.
7. Mantener la consistencia de calidad en todos los niveles.
8. Emitir órdenes de trabajo de beneficio seco para que el procesamiento de todas las mezclas puedan cumplir las especificaciones del contrato.
9. Imprimir boletos y etiquetas, así como capturar los datos para gestionar el transporte del café entre los puntos de recepción y los de beneficios húmedo y seco.
10. Gestionar el rastreo desde el punto de poder asegurar la transparencia de que todos los productores sean pagados en proporción a la cantidad de café que aporta cada uno o su organización que ha intervenido en cada mezcla.
11. Imprimir etiquetas de código de barras para ser cosidas en los sacos vendidos.
12. Imprimir y emitir certificados calidad del café.
13. Subir los datos sociales, de calidad y de la región geográfica a www.trackyourcoffee.com



El laboratorio portátil FincaLab® puede ser utilizado donde quiera que haya un espacio de piso plano, acceso a un contacto de energía eléctrica y a agua embotellada. El laboratorio consta de una caja para su transporte que se abre para formar una mesa de catación muy bien iluminada de un metro de altura, un metro de ancho y dos y medio metros de largo, provista de un sistema de distribución de energía eléctrica que incluye cuatro terminales con multi-contactos montados en la parte inferior de la mesa abierta. El laboratorio puede ser utilizado ya sea como un laboratorio fijo de evaluación de café con las herramientas certificables SCAA / Q®; o ser llevado directamente a los lugares donde se produce el café para realizar, in situ, las evaluaciones del café en los patios; o también se puede utilizar instalándolo en las aulas para grupos de estudiantes en la formación de la metodología SCAA / Q® y en los procesos de evaluación de café.





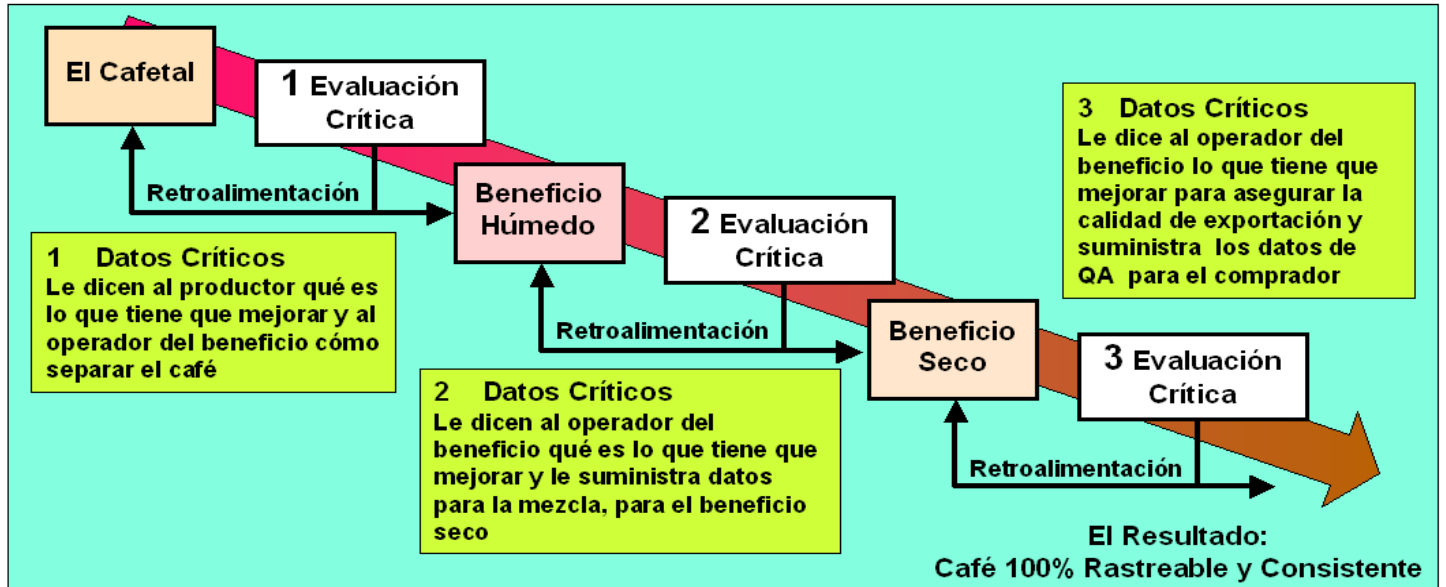
Historia del Sistema FincaLab®

El Laboratorio Portátil FincaLab® fue desarrollado en un lapso de 10 años trabajando con pequeños productores mexicanos de café y de sus organizaciones. Comenzamos concentrándonos en el desarrollo de herramientas para identificar los mejores cafés de cada uno de los grupos con los que estábamos trabajando, haciendo mezclas de estos cafés para maximizar el valor del mismo para los productores, y proporcionar retroalimentación vital sobre calidad y producción a los productores lo antes posible.

Las herramientas y los procesos que desarrollamos para identificar los mejores cafés nos dieron la seguridad de un producto que podía ser vendido con calidad premium y el proceso de controles hizo posible el rastreo para poder comercializar un café de excelente calidad etiquetando el nombre de la comunidad que lo produjo, dando crédito a quien se le debía dar.

Sin embargo, rápidamente nos dimos cuenta que la identificación de los cafés de mala calidad, era tan prioritaria como la identificación de cafés de la mejor calidad, ya que rápidamente se hizo evidente que el mantenimiento y el mejoramiento de la calidad se basaba mucho más en identificar la calidad y no repetir los errores del pasado.

El sistema FincaLab® se basa en procesos de control que a su vez se basan en una secuencia de evaluaciones críticas del café y en la documentación precisa de los resultados registrada en una base de datos que facilita la aplicación tanto de una retroalimentación (feed-back) como de una alimentación ulterior (feed-forward) para mejorar el proceso; la retroalimentación ayuda a mejorar el proceso y no repetir los errores, y la alimentación ulterior ayuda a dirigir los procesos ulteriores utilizando las características del producto que entraron en el proceso.



Resumen:

El Laboratorio Portátil FincaLab® es una relación transparente entre el productor y el comprador que puede proporcionar una respuesta inmediata a los productores para la gestión de calidad y de mejoramiento.

El sistema permite al usuario documentar y rastrear el café desde las fuentes individuales de donde proviene, a través de los procesos de beneficio húmedo y órdenes de trabajo para procesos de beneficio seco para mezclas específicas de cafés con características o certificaciones individualizadas. Se adapta a cualquier tipo de café seco: en cereza seca, pergamino, o verde. Aporta las herramientas para documentar todos los procesos y proporciona una función de análisis que permite al usuario agrupar lotes de cafés según ciertas características seleccionadas, tales como calidad de prueba de taza, (por ejemplo, acidez o sabor que deja) o tipo de defecto (por ejemplo, daño causado por insectos o granos agrios) para definir de la mejor manera posible, mezclas que optimicen el proceso del beneficio seco, tales como poder establecer la secuencia de los procesos del beneficio seco que maximizan su eficiencia.