

Por el Catador Paulo Rivera

Trayectoria y Evolución en la Industria del Café

Una vocación cimentada en el origen

Mi relación con el café es de carácter fundacional, arraigada en mi infancia como hijo de una familia caficultora en Nariño. Las jornadas de cosecha no solo representaron mi primera incursión laboral, sino que forjaron en mí valores de disciplina, trabajo y conexión con la tierra.

Aquellas experiencias, donde el fruto de nuestro esfuerzo se traducía en recursos para nuestra manutención e independencia temprana, constituyeron el primer eslabón en mi comprensión de la cadena de valor del café. Con un profundo agradecimiento a ese legado familiar, que priorizó la educación como vehículo de progreso, inicié mis estudios superiores en Ingeniería Agroindustrial en la ciudad de Pasto en 2013, en la Universidad de Nariño



Formación académica e inmersión en la industria **La práctica empresarial**

El componente práctico de mi formación me permitió integrarme en 2017 a la entonces Cooperativa de Cafés Especiales de Nariño, en el municipio de Buesaco. En este espacio, mi rol se centró inicialmente en el manejo postcosecha en fincas de asociados y clientes. Paralelamente, tuve la oportunidad de desempeñarme como auxiliar en el laboratorio de calidad, donde comencé a desarrollar una memoria sensorial y una sensibilidad gustativa sistemática. Esta dualidad entre el campo y el laboratorio resultó decisiva, ya que, un año después, me asignaron como analista en un proyecto en el municipio de Consacá, marcando el inicio formal de mi carrera en la catación de café.

Consolidación profesional y liderazgo **en contextos de crisis**

El año 2021 representó un punto de inflexión. Con la partida del catador principal, asumí la total responsabilidad del laboratorio de calidad en la empresa. Este desafío se enmarcó en el contexto de la pandemia global, un período que, si bien impuso retos operativos sin precedentes, también catalizó la transformación y crecimiento de la empresa. Contra todo pronóstico, se registraron cifras récord en exportaciones, impulsadas por un aumento en el consumo mundial. Fue en este escenario de consolidación donde nació Procaal, organización que asumió el legado exportador. Mi capacidad de adaptación y liderazgo durante esta crisis fue fundamental, guiado por la filosofía de permitir que el café mismo marcara el camino a seguir.

Registro
fotográfico
Revista M.U.D.

Excelencia y certificación internacional

La búsqueda de la maestría sensorial

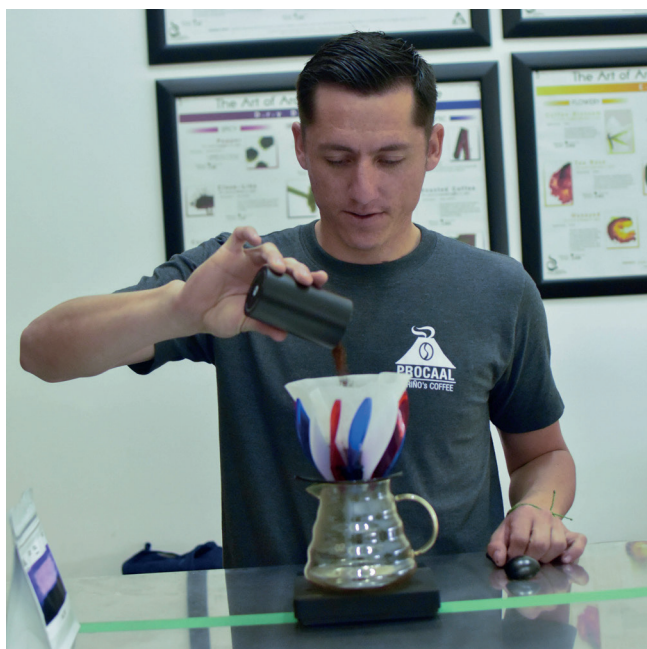
La instalación de la nueva planta de Procaal en Pasto en 2023 me posicionó como Director de Calidad general, un rol que exigía equipararme a los estándares globales. La interacción con expertos e influenciadores internacionales de la industria reforzó la necesidad de validar mis conocimientos mediante certificaciones internacionales. Como reto personal, logré acreditarme como Catador Q Grader, sentando las bases para una continua especialización. Posteriormente, obtuve la certificación de Tostador Profesional SCA y, recientemente, alcancé la distinción más alta en el ámbito de la catación: la de Evaluador Q SCA. Esta preparación me ha permitido competir a nivel nacional, obteniendo el tercer puesto en el Campeonato Nacional de Catadores de Neiva (2023) y el primer puesto en el Campeonato Regional de Nariño (2024), en el marco de la competencia “La Mejor Taza de Nariño”.



Proyección futura, retribución al origen y fortalecimiento de la cadena de valor

Actualmente, me encuentro inmerso en el diseño de un proyecto productivo de café. Esta iniciativa representa un retorno a los orígenes, con el objetivo de aplicar el conocimiento adquirido en un modelo innovador, sostenible y que contribuya al desarrollo de las comunidades caficultoras.

Una de mis mayores gratificaciones profesionales es contribuir al desarrollo de la cultura cafetera en el departamento. Comprendo de primera mano las adversidades del sector, habiendo sido testigo de la precariedad financiera que afecta a productores como mi familia, cuya finca en Nariño fue finalmente vendida para buscar mejores condiciones de productividad en el departamento del Huila.



Como catador, concibo uno de nuestros mayores retos estratégicos, el fortalecimiento del eslabón productor dentro de la cadena de valor. Nuestro rol profesional es crucial para retroalimentar al caficultor con información técnica derivada del análisis de calidad, permitiéndole optimizar sus lotes. Simultáneamente, debemos ser capaces de transmitir al consumidor final el esfuerzo y la trazabilidad inherentes a un café de alta calidad. Para ello, es imperativo mantenerse en constante actualización, buscar certificaciones internacionales y participar en foros de la industria, construyendo relaciones de confianza basadas en la visibilidad y el conocimiento, tanto en el origen como en el destino.

