

Café de

**Ninja**

Agáete

**ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL  
EMPODERAMIENTO MUJERES RECOLECTORAS CAFÉ**

**AGAETE 2022-23**

Café de  
**Mujer**  
Ágáete

The main title 'Café de Mujer Ágáete' is rendered in a 3D, metallic-style font. The word 'Mujer' is the central focus, with each letter filled with a different variety of coffee beans and cherries. The 'M' is filled with green and red cherries. The 'u' is filled with red cherries. The 'j' is filled with dark brown coffee beans. The 'e' is filled with light green coffee beans. The 'r' is filled with dark brown coffee beans. The word 'Café de' is positioned above 'Mujer' and 'Ágáete' is below it. There are also some coffee cherries and leaves scattered around the letters.

*Para mujeres desempleadas de Ágáete*  
[www.aytoagaete.es](http://www.aytoagaete.es)



**ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL  
“EMPODERAMIENTO  
MUJERES RECOLECTORAS CAFÉ  
DE AGAETE 2022-23”**

## **Las fincas, las mujeres y el café de Agaete en un entorno inclusivo y equitativo de reconocimiento social femenino.**

Actualmente según datos de la Organización Internacional del Café (OIC) y la Asociación de Cafés Especiales (SCA Specialty), el setenta por ciento de la mano de obra en el cultivo del café son mujeres, pero sin embargo, sólo el veinte y cinco por ciento, de las fincas cafeteras globales están dirigidas por mujeres.

Del mismo modo se aportan datos, en el que queda de manifiesto una desigualdad de género, siendo las mujeres quienes realizan la mayor parte de las tareas asociadas a esta actividad productiva, pero tienen una posición en segundo plano, privándolas así de un desarrollo personal y profesional.

El principal motivo de esa diferencia era que los hombres contaban con un acceso a recursos que pocas veces están disponibles para las mujeres, entre ellos, la propiedad de la tierra de calidad, educación, tecnología y acceso a financiación.

Desde el siglo XIX distintas familias han cultivado café en el Valle de Agaete, tratándose en un primer momento de una producción escasa, dispar y orientada al autoconsumo, lo que conlleva a plantear desde esta Administración Local, conjuntamente con la Corporación Insular, y la Asociación de Productores de Café “Agroagaete” la recuperación del citado cultivo dado su carácter histórico y arraigo social, estableciendo un conjunto de acciones estratégicas de trabajo para mejorar considerablemente la cantidad y calidad de la producción.

En base al trabajo realizado, el café local se ha convertido en un recurso cultural y turístico importante para el Municipio y la isla de Gran Canaria, repercutiendo positivamente en la actividad económica y la vinculación producto-territorio ha hecho que se convierta en un reclamo principal junto a las riquezas naturales y paisajísticas, que hacen obligada programar a los visitantes una cita casi obligada para conocer el norte de la isla y este cultivo histórico.

Desde este contexto, y en el propósito de estimular nuevos caminos de reconocimiento social femenino, las fincas, las mujeres y el café de Agaete, no son ajenos a esta realidad de desigualdad, siendo su participación muy decisiva en el cultivo, recolección y procesamiento del producto durante muchos años de historia y trabajos de valorización local.

Por ello, la formación ofertada en el presente programa pretende cubrir conceptos y habilidades relevantes para la producción de café local acorde a los requisitos y parámetros de calidad exigidos en la actualidad, teniéndolas a ellas, verdaderas protagonistas de su manipulación y tratamiento, incluyendo aspectos aplicables a su botánica, procesamiento, clasificación, almacenamiento, certificaciones internacionales, con objetivos y actividades de aprendizaje totalmente prácticos que les preparan para examinar más de cerca los principios del cultivo, realizar evaluaciones y procedimientos básicos de análisis de muestras para ofertar a los mercados profesionales un producto final con garantías y de calidad.

Esta dirigido principalmente a mujeres desempleadas y se desarrollará en colaboración con la Federación Española de Universidades Populares (FEUP) y con organizaciones sectoriales que trabajan en el ámbito femenino para contribuir al refuerzo de procesos productivos bajo premisas de competitividad y calidad, generando espacios de cooperación social femenino.

# ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL “EMPODERAMIENTO MUJERES RECOLECTORAS CAFÉ DE AGAETE 2022-23”

## DESTINATARIAS

Desempleadas locales interesadas en mejorar su cualificación profesional en el cultivo y procesamiento de café, y que deseen especializarse para mejorar la calidad del producto acorde a los sistemas de evaluación y puntuación internacionales.

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción será desde el día **20 hasta el 27 de enero** de 2023.

Se realizará un proceso de selección atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo 3 meses inscripción y tarjeta DARDE, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, etc.

Plazas limitadas hasta un máximo de 15 participantes.

**La participación es totalmente gratuita.**

Aquellas personas interesadas podrán formalizar la inscripción en el registro de la entidad local en horario de 9.00 a 13.00

SE REQUIERE LA ASISTENCIA A LA TOTALIDAD DEL MÓDULO/ITINERARIO FORMATIVO, A EFECTOS DE ACREDITACIÓN CON CERTIFICADO O DIPLOMA.

## OBJETIVOS

● Facilitar a las desempleadas locales, adscritas y vinculadas al cultivo, producción y procesamiento de café, con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, de escasa cualificación profesional, mejoras y perfeccionamiento profesional, mediante acciones de formación ocupacional, apoyo al empleo y puesta a nivel acorde a actividades innovadoras, puntos claves para incrementar la calidad de su producto.

● Potenciar el desarrollo de trabajo colectivo y redes colaborativas de las mujeres y fincas de café local, y su capacidad como emprendedoras para que su producto adquiera parámetros de calidad certificada en un entorno inclusivo y equitativo de reconocimiento social femenino.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Captar a un grupo de 15 desempleadas locales, relacionadas con la productividad y fincas de café, para profundizar en el análisis del grupo concreto y sus necesidades de perfeccionamiento personal y profesional.

Dotar a las participantes de técnicas y habilidades básicas de cultivo y procesamiento para producir un café de calidad.

Fomentar un entorno inclusivo y equitativo para la mujer dentro de la comunidad cafetera local, abriendo nuevos caminos de reconocimiento desde la cosecha hasta el consumo de café de fincas o especialidad.

Mejorar las competencias y habilidades profesionales femeninas, generando nuevas oportunidades de especialización para la gestión, manejo de su producto y café de fincas.

Proporcionar a las participantes los principios elementales de las técnicas utilizadas en el análisis sensorial y desarrollar su aptitud para detectar, reconocer y describir los estímulos sensoriales del café.

Promover y favorecer la cooperación e intercambio de experiencias con instituciones públicas o privadas a nivel nacional e internacional para el estudio de casos de modelos de éxito que desarrollen programas y proyectos relacionados con el mundo del café en femenino.

Divulgar y promover experiencias agrícolas y cultura local femenina en torno al cultivo de café.

## CONTENIDOS

### MÓDULO I: Aspectos Botánicos y Fisiológicos (3 horas)

-Descripción Botánica  
-Especies y variedades  
-Fisiología de crecimiento  
-Clima y suelo  
-Técnicas de cultivo  
-Propagación  
-Plantación  
-Sombreado  
-Poda  
-Riego y fertilización  
-Plagas y enfermedades

### MÓDULO II: Recogida y Procesamiento del Fruto (3 horas)

-Cosecha y recogida de los frutos para la optimización del procesamiento.  
-Tipos de Beneficiados: optimización según climatología y taza.  
-Control de secado del fruto  
-Importancia de estados de reposo.  
-Condiciones de almacenaje.

### MÓDULO III: Criba y Análisis de Defectos (3 horas)

-Análisis de defectos (de dónde vienen y como afectan a la taza).  
-Trilla.  
-Criba, humedad y densidad.  
-Almacenamiento de los frutos secos.  
-Sistemas de clasificación.  
-Diferenciación y preparación de muestras según procesos.  
-Cafés de Especialidad y Certificaciones Internacionales.

### MÓDULO IV: Habilidades Sensoriales (1,5 horas)

-Características sensoriales.  
-Atributos negativos y positivos  
-Variedad de métodos y dispositivos de preparación.  
-Pruebas sensoriales de café de fincas o especialidad.

## PONENTES

**Xiomara F. Quiñones Ruiz**  
DRA. EN CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS. INSTITUTO PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE. UNIVERSIDAD AGRARIA DE VIENA (BOKU VIENNA).

**José Manuel Sosa Medina**  
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA. JEFE DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN COMARCAL AGRARIA DE GÁLDAR. CABILDO DE GRAN CANARIA.

**Lucía Nikole Sosa Dámaso**  
PSICÓLOGA GENERAL SANITARIA. INTERVENCIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD.

**Antonio Juan Márquez Beotegui**  
GERENTE FINCA LOS CASTAÑOS. CATADOR Q-GRADER.

**Otilia García Álamo**  
LICENCIADA EN PSICOPELAGOGÍA. COACH Y TÉCNICO EN ORIENTACIÓN LABORAL. FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE LAS PALMAS.

**Iván Pérez Saavedra**  
GESTOR COFFEE SHOP CAFÉ SOL. Q- GRADER PROCESSING. Q- GRADER ROBUSTA.

**Derya Takkali**  
BARISTA EN BERLÍN.

**Víctor A. Lugo Jorge**  
GERENTE FINCA LA LAJA.

## Valle de Agaete

### 2023 PROGRAMA

CASA ROMÁNTICA, CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

#### Lunes, 30 de enero

16:00  
Entrega de documentación y acreditación.

16:15  
ACTO INAUGURAL

A cargo de:  
**María del Carmen Rosario Godoy**  
ALCALDESA-PRESIDENTA .  
ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE AGAETE

**Sebastián Suárez García**  
CONCEJAL DE EDUCACIÓN.  
ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE AGAETE

**Germán Sosa Perdomo**  
COORDINADOR TÉCNICO DE DESARROLLO LOCAL, FORMACIÓN Y EMPLEO.  
ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE AGAETE

16:30  
VIDEOCONFERENCIA  
ACCIÓN COLECTIVA,  
INSTITUCIONALIDAD E  
INTERSECCIONALIDAD PARA EL  
EMPODERAMIENTO DE LAS  
MUJERES A LO LARGO DE LA  
CADENA DE VALOR DEL CAFÉ  
**Xiomara F. Quiñones Ruiz**

17:30  
ASPECTOS BOTÁNICOS Y  
FISIOLÓGICOS DEL CAFÉ  
**José Manuel Sosa Medina**

19:30  
HABILIDADES SENSORIALES  
**Antonio Juan Márquez Beotegui**  
**Víctor A. Lugo Jorge**

#### Martes, 31 de enero

16:30  
COMBATIENDO LA DESIGUALDAD,  
OPORTUNIDADES DE  
EMPODERAMIENTO  
**Lucía Nikole Sosa Dámaso**

17:30  
RECOGIDA Y PROCESAMIENTO  
DEL FRUTO  
**Antonio Juan Márquez Beotegui**

19:30  
VIDEOCONFERENCIA  
HABILIDADES SENSORIALES  
**Derya Takkali**

#### Miércoles, 1 de febrero

16:30  
PUESTA EN VALOR DE LAS  
OPORTUNIDADES PARA EL  
EMPREDIMIENTO FEMENINO EN  
EL SECTOR DEL CAFÉ  
**Otilia García Álamo**

17:30  
CRIBA Y ANÁLISIS DE DEFECTOS  
**Iván Pérez Saavedra**

19:30  
HABILIDADES SENSORIALES  
**Antonio Juan Márquez Beotegui**  
**Iván Pérez Saavedra**

Café de  
**Mujer**  
Agaete

## DESTINATARIAS

Desempleadas locales interesadas en mejorar su cualificación profesional en el cultivo y procesamiento de café, y que deseen especializarse para mejorar la calidad del producto acorde a los sistemas de evaluación y puntuación internacionales.

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción será desde el día **20 hasta el 27 de enero** de 2023.

Se realizará un proceso de selección atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo 3 meses inscripción y tarjeta DARDE, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, etc.

Plazas limitadas hasta un máximo de 15 participantes.

### La participación es totalmente gratuita.

Aquellas personas interesadas podrán formalizar la inscripción en el registro de la entidad local en horario de 9.00 a 13.00

SE REQUIERE LA ASISTENCIA A LA TOTALIDAD DEL MÓDULO/ITINERARIO FORMATIVO, A EFECTOS DE ACREDITACIÓN CON CERTIFICADO O DIPLOMA.

## OBJETIVOS

- Facilitar a las desempleadas locales, adscritas y vinculadas al cultivo, producción y procesamiento de café, con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, de escasa cualificación profesional, mejoras y perfeccionamiento profesional, mediante acciones de formación ocupacional, apoyo al empleo y puesta a nivel acorde a actividades innovadoras, puntos claves para incrementar la calidad de su producto.
- Potenciar el desarrollo de trabajo colectivo y redes colaborativas de las mujeres y fincas de café local, y su capacidad como emprendedoras para que su producto adquiera parámetros de calidad certificada en un entorno inclusivo y equitativo de reconocimiento social femenino.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Captar a un grupo de 15 desempleadas locales, relacionadas con la productividad y fincas de café, para profundizar en el análisis del grupo concreto y sus necesidades de perfeccionamiento personal y profesional.

Dotar a las participantes de técnicas y habilidades básicas de cultivo y procesamiento para producir un café de calidad.

Fomentar un entorno inclusivo y equitativo para la mujer dentro de la comunidad cafetera local, abriendo nuevos caminos de reconocimiento desde la cosecha hasta el consumo de café de fincas o especialidad.

Mejorar las competencias y habilidades profesionales femeninas, generando nuevas oportunidades de especialización para la gestión, manejo de su producto y café de fincas.

Proporcionar a las participantes los principios elementales de las técnicas utilizadas en el análisis sensorial y desarrollar su aptitud para detectar, reconocer y describir los estímulos sensoriales del café.

Promover y favorecer la cooperación e intercambio de experiencias con instituciones públicas o privadas a nivel nacional e internacional para el estudio de casos de modelos de éxito que desarrollen programas y proyectos relacionados con el mundo del café en femenino.

Divulgar y promover experiencias agrícolas y cultura local femenina en torno al cultivo de café.



## CONTENIDOS

### ■ MÓDULO I: Aspectos Botánicos y Fisiológicos (3 horas)

- Descripción Botánica
- Especies y variedades
- Fisiología de crecimiento
- Clima y suelo
- Técnicas de cultivo
- Propagación
- Plantación
- Sombreado
- Poda
- Riego y fertilización
- Plagas y enfermedades

### ■ MÓDULO II: Recogida y Procesamiento del Fruto (3 horas)

- Cosecha y recogida de los frutos para la optimización del procesamiento.
- Tipos de Beneficiados: optimización según climatología y taza.
- Control de secado del fruto
- Importancia de estados de reposo.
- Condiciones de almacenaje.

### ■ MÓDULO III: Criba y Análisis de Defectos (3 horas)

- Análisis de defectos (de dónde vienen y como afectan a la taza).
- Trilla.
- Criba, humedad y densidad.
- Almacenamiento de los frutos secos.
- Sistemas de clasificación.
- Diferenciación y preparación de muestras según procesos.
- Cafés de Especialidad y Certificaciones Internacionales.

### ■ MÓDULO IV: Habilidades Sensoriales (1,5 horas)

- Características sensoriales.
- Atributos negativos y positivos
- Variedad de métodos y dispositivos de preparación.
- Pruebas sensoriales de café de fincas o especialidad.

## PONENTES

**Xiomara F. Quiñones Ruíz**  
DRA. EN CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICAS.  
INSTITUTO PARA EL DESARROLLO  
ECONÓMICO SOSTENIBLE.  
UNIVERSIDAD AGRARIA DE VIENNA  
(BOKU VIENNA).

**José Manuel Sosa Medina**  
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA,  
JEFE DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN  
COMARCAL AGRARIA DE GÁLDAR,  
CABILDO DE GRAN CANARIA.

**Lucía Nikole Sosa Dámaso**  
PSICÓLOGA GENERAL SANITARIA,  
INTERVENCIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LA  
IGUALDAD.

**Antonio Juan Márquez Beotegui**  
GERENTE FINCA LOS CASTAÑOS,  
CATADOR Q-GRADER.

**Otilia García Álamo**  
LICENCIADA EN PSICOPEDAGOGÍA,  
COACH Y TÉCNICO EN ORIENTACIÓN  
LABORAL,  
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DE LAS PALMAS.

**Iván Pérez Saavedra**  
GESTOR COFFEE SHOP CAFÉ SOL,  
Q- GRADER PROCESSING,  
Q- GRADER ROBUSTA.

**Derya Takkali**  
BARÍSTA EN BERLÍN.

**Víctor A. Lugo Jorge**  
GERENTE FINCA LA LAJA.



# Valle de Agaete

2023

## PROGRAMA

CASA ROMÁNTICA. CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PRODUCTO CANARIO

**Lunes, 30 de enero**

●

16:00

Entrega de documentación  
y acreditación.

●

16:15

ACTO INAUGURAL

A cargo de:

**María del Carmen Rosario Godoy**  
ALCALDESA-PRESIDENTA .  
ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE AGAETE

**Sebastián Suárez García**  
CONCEJAL DE EDUCACIÓN.  
ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE AGAETE

**Germán Sosa Perdomo**  
COORDINADOR TÉCNICO DE DESARROLLO  
LOCAL, FORMACIÓN Y EMPLEO.  
ILUSTRE AYUNTAMIENTO DE AGAETE

●

16:30

VIDEOCONFERENCIA  
ACCIÓN COLECTIVA,  
INSTITUCIONALIDAD E  
INTERSECCIONALIDAD PARA EL  
EMPODERAMIENTO DE LAS  
MUJERES A LO LARGO DE LA  
CADENA DE VALOR DEL CAFÉ

**Xiomara F. Quiñones Ruiz**

●

17:30

ASPECTOS BOTÁNICOS Y  
FISIOLÓGICOS DEL CAFÉ

**José Manuel Sosa Medina**

●

19:30

HABILIDADES SENSORIALES  
**Antonio Juan Márquez Beotegui**  
**Víctor A. Lugo Jorge**

●

**Martes, 31 de enero**

●

16:30

COMBATIENDO LA DESIGUALDAD,  
OPORTUNIDADES DE  
EMPODERAMIENTO

**Lucía Nikole Sosa Dámaso**

●

17:30

RECOGIDA Y PROCESAMIENTO  
DEL FRUTO

**Antonio Juan Márquez Beotegui**

●

19:30

VIDEOCONFERENCIA  
HABILIDADES SENSORIALES

**Derya Takkali**

●

**Miércoles, 1 de febrero**

●

16:30

PUESTA EN VALOR DE LAS  
OPORTUNIDADES PARA EL  
EMPREDIMIENTO FEMENINO EN  
EL SECTOR DEL CAFÉ

**Otilia García Álamo**

●

17:30

CRIBA Y ANÁLISIS DE DEFECTOS

**Iván Pérez Saavedra**

■

19:30

HABILIDADES SENSORIALES

**Antonio Juan Márquez Beotegui**  
**Iván Pérez Saavedra**

●

Café de  
**Mujer**  
Agaete

www.aytoagaete.es



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE DERECHOS SOCIALES  
Y AGENDA 2030



POR SOLIDARIDAD

**OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL**



FEDERACIÓN  
ESPAÑOLA DE  
**UNIVERSIDADES  
POPULARES**



AYUNTAMIENTO DE  
**AGAETE**

ORGANIZA:

**Ilustre Ayuntamiento de Agaete  
Universidad Popular  
Agencia de Desarrollo Local**

C/ Antonio de Armas, 1  
35480 – Agaete  
Telf. 928 898002 Ext. 9 208  
Email: [gsosa@aytoagaete.es](mailto:gsosa@aytoagaete.es)

