

Plan Anual Operativo 2016-2017

Julio 2017

Unidad de Industrialización (233) y Control de Calidad (231)

CICAFE - ICAFE

Unidad de Industrialización

ANTECEDENTES

La Unidad de Industrialización ha experimentado una serie de cambios administrativos en los últimos años, que le han dado la estructura actual, que consta de un Jefe de Unidad, un Técnico en Beneficiado y un asistente administrativo. Además cuenta la Unidad con tres funcionarios que se encargan de desarrollar las labores de Beneficiado, necesarias para el cumplimiento de los objetivos. Ocasionalmente se contratan funcionarios para labores específicas de apoyo al Beneficiado.

Se cuenta también con dos funcionarios temporales que realizan labores de Beneficiado de café en las sedes regionales de Coto Brus y Pérez Zeledón en el procesamiento de muestras de rendimientos de Beneficiado, utilizando toda la estructura de control de los procesos que se desarrollan en CICAFE.

Existen dos profesionales técnicos con labores específicas como lo son la investigación en temas Industriales y el apoyo en procesos de normalización ISO. Al momento de la presentación de este PAO el funcionario coordinador del proyecto define renunciar de su puesto por lo que debe ubicarse un nuevo profesional para este periodo.

Una de las principales actividades que desarrolla la Unidad de Industrialización, es el programa de rendimientos de Beneficiado y calidades inferiores en cumplimiento del artículo 46 de la Ley 2762. Otra actividad importante corresponde al procesamiento de la semilla, asegurando la calidad de presentación y limpieza de plagas de las diferentes variedades que se procesan. Además se procesan todas las muestras de proyectos de investigación que desarrollan otras unidades del ICAFE y de las fincas propiedad del ICAFE y de convenio con la UNA.

Se encarga la Unidad de Industrialización de inspeccionar todos los nuevos Beneficios para dar un criterio de capacidad instalada y verificar el cumplimiento con la legislación ambiental y recomendar su inscripción. Además es responsable de dar criterio sobre aspectos industriales en materia de Beneficiado.

Se tiene una relación cercana con instituciones públicas (MINAE, Ministerio de Salud, ICE, CNFL, MAG, etc) que regulan las normas ambientales y energéticas vigentes, para dar el criterio oportuno en materia ambiental y energética que afecta al sector industrial del café.

Además se tiene un contacto cercano con las Universidades Públicas para el desarrollo de actividades de capacitación e investigación necesarias para el sector beneficiador y torrefactor en general.

A partir del año 2011, se está en proceso de implementación de la estructura de gestión necesaria para certificar café con Denominación de Origen y debido a cambios de reducción de personal en el periodo anterior, se ha delegado al Coordinador de proyecto ISO, el seguimiento a este proyecto. Actualmente este proyecto se encuentra en espera de definición de continuar con el mismo.

Finalmente se desarrollan actividades de capacitación en materia de interés para el sector y presentar avances en materia de investigación y solicitar apoyo para validar de ser necesario lo investigado a nivel de laboratorio a un nivel industrial, muchos casos a nivel regional, aprovechando la estructura de las oficinas regionales del ICAFE. Además brinda servicios de medición de variables industriales al sector Beneficiador y torrefactor, tales como mediciones eléctricas, de ruido, de emisiones de gases, de iluminación, etc.

También se participa activamente en comisiones para desarrollar el NAMA café, buscando integrar los conocimientos que se han desarrollado previamente, para que el proyecto finalmente pueda ser replicado a todo el sector, una vez que se hayan obtenido resultados en las etapas de evaluación previa en Beneficios piloto.

Se desarrollan informes trimestrales sobre el cumplimiento y avance de las metas.

MISION INSTITUCIONAL

Promover y facilitar actividades de investigación, transferencia de tecnología y capacitación además de brindar servicios oportunos al Sector Beneficiador y Torrefactor, con el propósito de alcanzar su sostenibilidad, competitividad y rentabilidad, en procura de su bienestar socioeconómico.

Objetivo general

Propiciar el desarrollo integral de la actividad cafetalera a través de la Investigación, Transferencia de Tecnología y servicios oportunos al Sector Beneficiador y Torrefactor.

Objetivo específico

- Investigar necesidades específicas del sector Beneficiador y Torrefactor
- Transferir tecnología al sector cafetalero por medio de actividades grupales y otros medios
- Brindar asistencia y servicios técnicos a Beneficios
- Atención de consultas técnicas
- Realizar estudios y diagnósticos del plantas de Beneficiado
- Efectuar actividades de procesamiento de café
- Apoyar a otras unidades del ICAFE
- Apoyar y ejecutar proyectos especiales del ICAFE.

PROYECTO IMPLEMENTACION DE SISTEMAS DE CALIDAD Y AMBIENTE
241

Debido a la renuncia de funcionario encargado de este proyecto y considerando que la Administración no desea que se continúe con el proyecto con un funcionario de este nivel técnico este proyecto no continúa.

UNIDAD DE INVESTIGACION EN INDUSTRIALIZACION PROYECTO 242

Estrategia de ejecución

Realizar charlas, visitas a Beneficios, demostraciones, seminarios de presentación de resultados

Elaboración y difusión de información técnica, por los medios disponibles

Llevar a cabo evaluaciones en Beneficios y equipos según corresponda.

Desarrollar informes de análisis realizados para el sector.

Ejecutar los proyectos especiales asignados.

Planteamiento del Proyecto	
Nombre del Proyecto:	Investigación en Industrialización
Fecha de Inicio:	Octubre 2016
Fecha de Finalización:	Setiembre 2017
Responsable del Proyecto:	Emmanuel Montero
Unidad Ejecutora:	Industrialización
Objetivo estratégico	Propiciar el desarrollo integral de la actividad cafetalera
Acción Estratégica	
Mejorar los procesos de adopción de la tecnología disponible en pro de una mayor productividad.	
<p>1. Justificación general:</p> <p>La Unidad de Industrialización desarrollará o evaluará para el sector Beneficiador de Café, alternativas técnicas, para optimizar el proceso de beneficiado, acorde con los requerimientos del mercado y con apego de la legislación vigente nacional. Además incursionará en la mecanización de labores de campo.</p>	
<p>2. Objetivo General:</p> <p>Buscar alternativas para el aprovechamiento energético de los subproductos del café y mejorar las eficiencias de combustión de hornos analizados, tanto en operación como en cambios de diseño, buscando minimizar las emisiones de gases.</p>	
<p>Objetivos Específicos:</p> <p>a) Analizar la potencia y eficiencia de hornos de secado de café en beneficios de fuego indirecto, para generar oportunidades de mejora y cumplimiento de Normativa de Emisiones de gases.</p> <p>b) Participar en evaluación de las emisiones de gases de efecto invernadero de diferentes procesos de tratamiento de las aguas y de subproductos del café.</p> <p>c) Trabajar en conjunto con el TEC, en alternativas de mecanización de labores de campo y analizar funcionamiento de equipo CENTRIFLUX.</p> <p>d) Realizar la huella de carbono del Beneficio ICAFE</p>	

Productos o Entregables

Etapa	Entregable	Indicador	Responsable
Objetivo a)	50 Análisis de emisiones 2 modificaciones de hornos	Informes de resultados Planos de modificación	Emmanuel Montero y Jose Alberto Castillo
Objetivo b) y c)	Informe de resultados	2 Informes de pruebas	Emmanuel Montero
Objetivo d)	Obtener la huella de carbono del Beneficio y reducción de la huella	Informes de resultados	Jose Alberto Castillo

PROYECTO DE BENEFICIADO 249 y 244

Estrategia de ejecución

Realizar charlas, visitas a Beneficios, demostraciones e informes de resultados de análisis.

Elaboración y difusión de información técnica, por los medios disponibles

Desarrollar informes de análisis realizados para el sector.

Ejecutar los proyectos especiales asignados.

Planteamiento del Proyecto	
Nombre del Proyecto:	Beneficiado
Fecha de Inicio:	Octubre 2016
Fecha de Finalización:	Setiembre 2017
Responsable del Proyecto:	Rolando Chacón Araya
Unidad Ejecutora:	Industrialización
Objetivo estratégico	Propiciar el desarrollo integral de la actividad cafetalera
Acción Estratégica	
Mejorar los procesos de adopción de la tecnología disponible en pro de una mayor productividad.	
1. Justificación general: Debido a que el ICAFE tiene la obligación legal de generar límites en el rendimiento de Beneficiado y en las calidades inferiores, además de procesar semilla y ensayos de experimentación y convenios de procesamiento con otras instituciones, es necesario tener las condiciones de equipo y fondos económicos para desarrollar esas actividades.	
2. Objetivo General: Brindar el servicio de Beneficiado del café de manera eficiente y oportuna a los usuarios que así lo demanden, además de brindar capacitación y asesoría al sector en temas específicos del mismo.	

3. Objetivos Específicos:

1. Procesamiento de todo el café ingresado.
2. Desarrollo de resultados de Rendimientos de Beneficiado y Calidades Inferiores.
3. Capacitación al sector en temáticas de interés.

Productos o Entregables

Etapa	Entregable	Indicador	Responsable
Objetivo 1	Informe de procesamiento	100% de procesamiento	Rolando Chacón
Objetivo 2	Informe de resultados en el SISBENE. Informe de verificación de 5% de muestras.	Cumplimiento de procesos de control. Informe de resultados	Rolando Chacón
Objetivo 3	Propuesta de capacitación	Desarrollo de 100% de propuesta	Rolando Chacón

Unidad de Control de Calidad

ANTECEDENTES

La Unidad de Control de Calidad e Inspección ha experimentado una serie de cambios administrativos en los últimos años, que le han dado la estructura actual, que consta de un Jefe de Unidad (Industrialización), un coordinador de la Unidad Control de Calidad y dos funcionarios técnicos en labores de control de calidad (uno es catador y el otro es un asistente de laboratorio. Este periodo tendremos un nuevo coordinador debido a que se pensionará el actual, por lo que será necesario realizar ajustes con los actuales funcionarios y contratar uno nuevo.

Una de las principales actividades que desarrolla la Unidad de Control de Calidad, es el análisis organoléptico de diferentes proyectos de investigación. Además del análisis físico de todas las muestras del café de exportación y cualquier otro análisis que requiera una evaluación de calidad de la muestra.

Uno de los principales proyectos que se mantiene en este periodo es el de tener la estructura necesaria para la acreditación de los 5 ensayos que serán necesarios implementar para analizar café con DO e IG, dándole insumo a la Unidad de Verificación para entregar un informe de resultados a la Unidad de Certificación para tener café con DO e IG de manera certificada internacionalmente cuando se requiera.

Se encarga Control de Calidad en dar criterio de muestras analizadas y mantener el inventario de muestras en custodia, para luego proceder a su devolución al sector, una vez analizadas.

Se tiene una relación cercana con el sector exportador de café y cámaras de Beneficiado, Torrefacción y Exportación de café.

Participa activamente en eventos de catación nacional como subastas y SINTERCAFE.

Apoya las labores de desarrollo de normas de café oro y molido.

Además apoya la apertura del Laboratorio Regional de Control de Calidad en los Santos.

Finalmente desarrolla actividades de capacitación en materia de catación, a nivel básico y avanzado, muchos casos a nivel regional, aprovechando la estructura de las oficinas regionales del ICAFE.

MISION INSTITUCIONAL

Promover y facilitar actividades transferencia de tecnología y capacitación además de brindar servicios oportunos al sector cafetalero en control de calidad, con el propósito de alcanzar su sostenibilidad, competitividad y rentabilidad, en procura de su bienestar socioeconómico.

Objetivo general

Propiciar el desarrollo integral de la actividad cafetalera a través de la Transferencia de Tecnología y servicios oportunos a todos los sectores en materia de Control de Calidad.

Objetivo específico

- Investigar necesidades específicas del sector Beneficiador y Torrefactor en materia de control de calidad
- Transferir tecnología al sector cafetalero por medio de actividades grupales y otros medios
- Brindar asistencia y servicios técnicos al sector cafetalero
- Atención de consultas técnicas
- Efectuar actividades de procesamiento de café tostado
- Apoyar a otras unidades del ICAFE
- Apoyar y ejecutar proyectos especiales del ICAFE

Estrategia de Ejecución

Con la formación recibida en temas de acreditación para Laboratorios de Ensayos según la Norma 17025, se espera tener la capacidad de recibir la Auditoria de Certificación respectiva, para acreditar los ensayos que actualmente realiza el Laboratorio de Control de Calidad para analizar la calidad del café.

Además se buscará el logro de los objetivos con las siguientes acciones:

- Realizar análisis de muestras de café en oro de exportación
- Elaboración y difusión de información técnica, por los medios disponibles
- Ejecutar los proyectos especiales asignados.

Proyectos A Desarrollar

Planteamiento del Proyecto	
Nombre del Proyecto:	Mantener sistema de calidad en Unidad de Control de Calidad
Fecha de Inicio:	Octubre 2016

Fecha de Finalización:	Setiembre 2017
Responsable del Proyecto:	Rolando Chacón Araya
Unidad Ejecutora:	Control de Calidad
Objetivo estratégico	Propiciar el desarrollo integral de la actividad cafetalera
Acción Estratégica	
Mejorar los procesos de adopción de la tecnología disponible en pro de una mayor productividad.	
<p>1. Justificación general: Para que internacionalmente se reconozca un café certificado con Denominación de Origen e Indicación Geográfica es necesario que los resultados provengan de un Laboratorio con ensayos acreditados. Además el generar un informe de resultados de muestras de exportación con ensayos acreditados da un reconocimiento internacional sobre los indicadores informados. Finalmente el reducir los tiempos de respuesta</p>	
<p>2. Objetivo General: Establecer parámetros que respondan a la realidad actual en la que se desarrolla nuestra caficultura y contribuya a una mejor comprensión y clasificación de nuestras calidades de exportación y consumo Nacional.</p>	
<p>3. Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar 6 eventos de capacitación en materia de catación en diferentes zonas del país, brindando la oportunidad de obtener un título de aprovechamiento a Curso de Catación. • Participar como jurado calificador en las plataformas internacionales de catación que se desarrollan en nuestro país (Taza de la Excelencia) • Realizar el análisis de la totalidad de las muestras de exportación en materia de humedad y defectos. • Mantener el sistema de calidad para acreditación de las pruebas definidas en Denominación de Origen. • Realizar investigación en tueste y Control de Calidad en procesos de Beneficiado nuevos. 	

Productos o Entregables

Etapa	Entregable	Indicador	Responsable
Acreditación de ensayos	Mantener actualizado manuales de procedimientos	Manual de calidad	Victor Cadenas
Muestreo y Análisis de exportaciones	Resultados de análisis	Un mes después entregar resultados a Unidad de Liquidaciones	Kattia Morales
Investigación en curvas de tueste y en Control de Beneficiado	Informe final de investigación	Informe final de investigación	Victor Cadenas

Profesional Responsable

Rolando Chacón