

Buenas tardes/Buenos días. Reciban un cordial y fraterno saludo:

- Autoridades presentes y profesores de la Universidad Central de Venezuela,
- Autoridades, equipo Técnico y Operativo de Sistemas Tecnológicos Alcaraván,
- Productores e integrantes de la Cadena de Valor del Café
- Familiares y amigos que hoy nos acompañan.

El día de hoy cerramos un ciclo de formación teórica y práctica en el que nos hemos adentrado en diversos tópicos relacionados con la cadena de valor del Café: hemos profundizado en su historia, producción, fermentación, secado, tostado, preparación y comercialización de esta bebida.

Quisiera agradecer especialmente al equipo de trabajo del cual formamos parte (Sistemas Tecnológicos Alcaraván, específicamente la Dirección de Producción y Tecnología de Alimentos) por hacer posible este diplomado, por promover la ciencia e investigación entre todos y todas -sin excepción- quienes integramos cada uno de sus proyectos, y la continua búsqueda de la calidad como vía para alcanzar los más altos estándares.

Asimismo, damos gracias a la Coordinadora del diplomado y al *Staff* de profesores y profesoras que, semana tras semana, compartieron sus conocimientos con este grupo de estudiantes conformados por productores, técnicos, procesadores, tostadores, entre otros; todas y todos interesados en adquirir más herramientas para mejorar, con ciencia y tecnología, nuestra participación en el mundo del café.

A quienes fueron copartícipes de este taller, les agradezco por su esfuerzo y consistencia a lo largo de todas las jornadas, fueron muchas las anécdotas, aprendizajes, sorpresas y emociones positivas experimentadas en esta búsqueda del conocimiento.

Quisiera dedicar unas palabras a esa bebida fragante, de color y sabor característico, que desde un principio ha dejado una impronta en la cultura venezolana, desde aquel año 1786, cuando un grupo de visionarios, rodeados de las familias más principales de la ciudad, se reunieron en un evento fastuoso para beber la Primera Taza de Café en la Hacienda Blandín de Chacao. Como sabemos, impulsado por una demanda mundial creciente, el café llegó a ser el principal producto de exportación de Venezuela luego de la fundación de la república en el siglo XIX, hasta que fue sustituido por el petróleo en el siglo XX; cuando cayó en el olvido y mermó considerablemente su producción. Hoy, en medio de la cuarta ola del café, en la que se fomenta la democratización y escalabilidad del café de especialidad orientándose a la inclusión del consumidor promedio, es imprescindible generar mayor valor agregado en nuestras cadenas de valor y promover una producción sostenible; Venezuela tiene una gran oportunidad en un mercado en donde los paradigmas están cambiando. Si bien aumentar la producción nacional es un reto, es fundamental una mejora de la calidad, tanto del café arábica como del robusta; pero, para ello debemos trascender la exclusividad en el saber, en el consumo. Si bien el café une en la cotidianidad nuestras culturas, estratos sociales, cadenas de producción es un buen vehículo para llevar lo mejor de nosotros para nosotros mismos, y esto puede ser lo que podamos exportar.

Por ello, agradezco finalmente, la iniciativa de la Universidad Central de Venezuela en desarrollar este Diplomado que a la vez que promueve el diálogo de saberes, una mirada detallada, integral y científica al mundo del café; ha sido -y ojalá siga siendo- un espacio de encuentro entre diversos actores relacionados y comprometidos con la democratización del saber.

Juntos podemos endulzar las amarguras del Sambo Manual en su molienda de Café, para hacer el mejor Café! Tostao y Colao! y hacer que llueva café en el campo!

¡Gracias!