

La caficultura convencional, tradicional, especial frente a la nueva tendencia “café de alta calidad con enfoque sostenible” en la zona que comprende el nuevo eje de la caficultura en Colombia: Huila, Cauca y Nariño.

Héctor Fabio Calderón

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente ECAPMA

Programa de Agronomía

06 de octubre del 2021

La caficultura convencional, tradicional, especial frente a la nueva tendencia “café de alta calidad con enfoque sostenible” en la zona que comprende el nuevo eje de la caficultura en Colombia: Huila, Cauca y Nariño.

Autor

Héctor Fabio Calderón

Presentado para optar al título de agrónomo

Director(a)

Mag. María Alejandra Peña

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio Ambiente ECAPMA

Programa de Agronomía

La Plata Huila

2021

Dedicatoria

Quiero agradecer primero a todas las personas que me apoyaron en el desarrollo y culminación de mi pregrado, en especial a mi familia, mi hija Avril Lucia mi hijo Juan Diego y mi esposa Hermencia, por ser mi inspiración y animarme a seguir adelante hasta el final.

Agradecimientos

Agradecimientos, a mis tutores, compañeros de estudio y de trabajo, con los cuales he compartido, y me han permitido crecer como persona e inspirarme como profesional en el desarrollo de actividades en los diferentes procesos, gracias por compartir su sabiduría y aportar de manera significativa a forjar un nuevo profesional en agronomía.

Resumen

La presente monografía se realizó teniendo en cuenta la caficultura de alta calidad en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño localizados al sur occidente de Colombia, con miras a determinar las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia de alta calidad con enfoque sostenible en la zona cafetera que comprende dichos departamentos. Se determinó que tan importante es la caficultura de calidad ya que dicha caficultura se enfoca buenas prácticas agrícolas, sostenibilidad ambiental, social y económica, condiciones particulares del cultivo, la cosecha, beneficio y postcosecha, hasta llegar al producto final para garantizar las características de café especial, encontrando en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño las condiciones necesarias en cuanto a suelo, agua, clima, altitud, mano de obra y cafeteros comprometidos, lo que permite cumplir con los requisitos de caficultura de alta calidad.

Se pretende brindar elementos contextuales que permitan abordar el tema de la caficultura, implicando las formas de producción a sus actores, la conveniencia de cada tipo de producción de café y se estima un logro de punto de equilibrio en cuanto a la producción de alta calidad con enfoque sostenible. Se analiza los diversos motivos y causas por el cual la producción cafetera asume un reto de aceptación frente a las condiciones actuales de cambio de clima, fluctuaciones en el precio, costo de insumos entre otros, para lo cual se seleccionó literatura especializada en el entorno cafetero, específicamente abordando lo correspondiente a la caficultura del Huila, Cauca y Nariño.

Concluyendo se pudo determinar que las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia a café de alta calidad con enfoque sostenible en la zona cafetera que comprende los departamentos de Huila, Cauca y

Nariño, están dadas por las condiciones agroclimáticas de cada región, por la cultura de cada población, ya que la mezcla de campesinos, indígenas, afrodescendientes han aportado sus conocimientos y han hecho de la caficultura de cada región un sello de distinción que compite en calidad; aprovechando la variabilidad climática, los suelos, relieves, cuerpos de agua, conocimientos ancestrales, tradicionales y técnicos.

Palabras Claves: Café, eje cafetero, caficultura, sostenibilidad.

Abstract

This monograph was carried out considering the high quality caficulture in the departments of Huila, Cauca and Nariño located in the southwest of Colombia, with a view to protecting the differential characteristics of conventional, traditional, and special caficulture in the face of the new high-quality trend with a sustainable focus in the coffee area comprising these departments. It determined how important quality caficulture is as such caficulture focuses on good agricultural practices, environmental, social and economic sustainability, particular conditions of cultivation, harvesting, profit and post-harvest, until reaching the final product to guarantee the characteristics of special coffee, finding in the departments of Huila, Cauca and Nariño the necessary conditions in terms of soil, water, climate, altitude, labor and committed coffee makers, which allows to meet the requirements of high quality caficulture.

Se aims to provide contextual elements to address the issue of caficulture, involving the forms of production to its actors, the convenience of each type of coffee production and an achievement of a break-even point in terms of high-quality production with sustainable approach is estimated. It analyzes the various reasons and causes why coffee production assumes a challenge of acceptance against current conditions of climate change, fluctuations in price, cost of inputs among others, for which specialized literature was selected in the coffee environment, specifically addressing the caficulture of Huila, Cauca, and Nariño.

Concluding, it was possible to determine that the differential characteristics of conventional, traditional and special coffee growing compared to the new trend towards high quality coffee with a sustainable approach in the coffee zone comprising the departments of Huila, Cauca and Nariño, are given by the agroclimatic conditions of each region, by the culture of each population, since the mixture of peasants, indigenous people, Afro-descendants have

contributed their knowledge and have made the coffee growing of each region a seal of distinction that competes in quality; taking advantage of climate variability, soils, reliefs, bodies of water, ancestral, traditional and technical knowledge.

Keywords: Coffee, coffee axis, quality, sustainable.

Tabla de Contenido

Introducción	12
Planteamiento del problema.....	14
Justificación	16
Objetivos	18
General	18
Específicos	18
Marco conceptual.....	19
Marco teórico	21
Resumen de caracterización de los departamentos de Huila, Cauca y Nariño	26
Características del departamento del Huila.....	26
Características del departamento del Cauca	28
Características del departamento de Nariño	29
Características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial	32
Caficultura tradicional	32
Caficultura convencional	32
Caficultura especial y de alta calidad.....	33
Nueva tendencia a café de alta calidad	34
Caficultura de alta calidad en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño.....	35
Distinción de la caficultura por departamento	37
Auge de la caficultura en la zona cafetera de Huila, Cauca y Nariño.	41
Influencia específica de la caficultura de alta calidad y su enfoque sostenible.	45

Café de alta calidad sostenible, Huila, Cauca y Nariño	10
Producción, ventajas, desventajas, aporte social, de la caficultura convencional, tecnificada, moderna y de alta calidad.....	47
Sellos de certificaciones en Colombia	55
Conclusiones.....	61
Recomendaciones	64
Referencias bibliográficas.....	65
Anexos	72
.....	72

Índice de tablas y figuras

Tabla 1 Ventajas y desventajas de producción de alta calidad	49
Tabla 2 Categorías del café de alta calidad en Colombia	51
Tabla 3 Sellos de certificación en café	56
Fotografía 1 Caficultura del Huila	72
Fotografía 2 Caficultura del Cauca	73
Fotografía 3 Caficultura de Nariño	73

Introducción

El presente trabajo monográfico muestra un estudio de fuentes secundarias sobre la caficultura de alta calidad en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño; esta investigación se realizó por medio de datos obtenidos a través de fuentes bibliográficas de internet, libros, artículos, informes, de autores e instituciones involucradas en el tema cafetero, principalmente la federación nacional de cafeteros de Colombia (FNC).

El objetivo trazado fue determinar las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia café de alta calidad con enfoque sostenible en la zona cafetera que comprende los departamentos de Huila, Cauca y Nariño. Para lo cual se optó por identificar las diferencias entre los tipos de caficultura en la zona cafetera de estos departamentos (Huila, Cauca y Nariño), para posteriormente precisar la influencia específica de la caficultura de alta calidad bajo su enfoque sostenible, para luego comparar la producción, ventajas, desventajas, aporte social, de la caficultura convencional, tecnificada, moderna y de alta calidad para así dar respuesta al interrogante propuesto: ¿Al determinar las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia a café de alta calidad con enfoque sostenible se contribuye al mejoramiento de la práctica de la caficultura en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño?

Lo cual se logra mediante una caracterización diferencial de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia. Café de alta calidad con enfoque sostenible en la zona cafetera que comprende los departamentos de Huila, Cauca y Nariño. Este objetivo se alcanza identificando las diferencias entre los tipos de caficultura en la zona cafetera de Huila, Cauca y Nariño, precisando la influencia específica de la caficultura de alta calidad y su enfoque

sostenible y comparando la producción, ventajas, desventajas, aporte social, de la caficultura convencional, tecnificada, moderna y de alta calidad.

Planteamiento del problema

El proceso de intensificación de la producción cafetera (tecnificación) cuya finalidad se enfoca en paquetes tecnológicos a base de agroquímicos y abonos sintéticos, variedades de porte bajo avaladas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, densidades de siembra altas, reducción o eliminación del sombrero, condiciones agrologicas estrictas; transformaron la mayoría de cafetales tradicionales que se caracterizaban especialmente por densidades de siembra baja, variedades de porte alto, arboles de sombrero, poco uso de agroquímicos y condiciones agrologicas poco exigentes. Siendo así la caficultura convencional tecnificada una actividad que asegura a corto y mediano plazo producción y rentabilidad, pero a largo plazo se convierte en una amenaza para el agro sistema por el uso excesivo de los recursos naturales y la introducción de agroquímicos (fertilizantes y fitosanitarios) que contaminan el suelo, agua, aire y pone en riesgo la salud de la vida tanto de flora, fauna y humana.

Como lo menciona Guhl La agricultura reemplaza los ecosistemas más diversos y heterogéneos por ecosistemas homogéneos y simples “evidenciando la transformación de paisajes en las regiones tropicales y la intensificación de los monocultivos que ha sido una de las principales causas de pérdida de biodiversidad, heterogeneidad de ecosistemas y cambios en la estructura vegetal, entre otros” (Guhl A. , 2009).

Los cambios en los agroecosistemas por el afán de producir alimentos y materia prima han hecho que:

la agricultura moderna genere impactos ambientales muy serios. Ante este escenario se han fortalecido sistemas productivos que reducen el impacto ambiental y/o que mejoren las condiciones de vida de los productores. Una de estas estrategias es la certificación agropecuaria, que busca una producción más

responsable que involucre uno o más de los siguientes criterios: ambientales, sociales, económicos y de calidad. El cultivo del café bajo sombra es uno de los sistemas productivos más amigables con el entorno (Guhl A. , 2009, p.1).

León & Mora Delgado (2012) añaden que

los sistemas de producción de café convencional indican que, a pesar de su nivel tecnológico, son sistemas que mantienen especies diferentes al café, pero en menor proporción con respecto a los tradicionales. La característica principal para los cafeteros campesinos es el dominio de especies arbóreas, seguidas por arbustivas y, en menor proporción, herbáceas; la finca de café tradicional permite cultivar y sacar varios productos diferentes del café (frutas, madera, leña, materiales de construcción, alimentos para venta y autoconsumo (pág.9)

“El café presenta comportamientos cíclicos y fluctuantes en su precio, lo que genera incertidumbre en el productor, y dificultad de planeación en la actividad productiva. Existen diversas estrategias para hacer frente a dicha situación, principalmente la diferenciación del producto” (Aragón Guzmán, 2016).

El interrogante para responder en este trabajo es ¿Al determinar las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia a café de alta calidad con enfoque sostenible se contribuye al mejoramiento de la práctica de la caficultura en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño?

Justificación

“El desarrollo sostenible de los agroecosistemas se debe tomar como un incentivo para que la comunidad obtenga beneficios de los bienes y servicios que le otorga la naturaleza, y también que contribuya a la conservación de esta” (Rojas Sánchez, Hartman Ulloa, & Almonacid Márquez, 2012). Es necesario implementar el uso de buenas prácticas de manejo en los agroecosistemas cafeteros, con el fin de lograr un desarrollo sostenible para la comunidad.

Colombia se ha especializado en crear mejores técnicas para cultivar el café y sigue siendo un referente del café ante el mundo. El reconocimiento de esta especialidad para Colombia se ha dado por la evolución de los caficultores, aprovechando las condiciones geográficas, por cultivar un café de calidad y de origen (Rodríguez Vargas, 2018, pág. 6)

El modelo de café de alta calidad propone innovar la propuesta de valor, a través de una estrategia de diferenciación incrementando la calidad a través de actividades estratégicas en sinergia con optimización de los recursos y la generación de capacidades que permitan a los productores de café tener una alternativa viable y rentable para su actividad productiva (Aragón Guzmán, 2016, pág. 1)

La actividad cafetera es dinamizadora de primer orden en la economía en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño. Gonzales Acevedo (2015) advierte que dadas las condiciones actuales debido al cambio climático y las fluctuaciones del precio del café es necesario empezar a abordar alternativas que tiendan a disminuir la vulnerabilidad a factores que se evidencian con el surgimiento de enfermedades, plagas, desajustes en el agroecosistema, baja en las ganancias entre otros.

Los alcances de esta investigación bibliográfica son descriptivos y correlacionales, las pretensiones son de carácter informativo como formativo acorde a las exigencias de la actividad

cafetera actual, el impacto del estudio está dirigido al campo de las ciencias agrarias específicamente aportando al tema de la producción de café, analizando los diferentes contextos causales en cuanto a ventajas como a las desventajas de los tipos de producción de café en cuanto al tradicional, convencional, café especial y café de alta calidad.

Teniendo en cuenta la importancia que tiene la caficultura para Colombia es necesario que el productor cafetero se entere de las diferentes posturas que existen en torno a la implementación del cultivo de café, la literatura especializada y científica en la temática cafetera abunda en Colombia y llega hacer un punto de partida que puede generar confianza en la adopción de caficultura de calidad con enfoque sostenible.

Objetivos

General

Determinar las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia a café de alta calidad con enfoque sostenible en la zona cafetera que comprende los departamentos de Huila, Cauca y Nariño.

Específicos

Identificar las diferencias entre los tipos de caficultura en la zona cafetera de Huila, Cauca y Nariño.

Precisar la influencia específica de la caficultura de alta calidad y su enfoque sostenible. Comparar la producción, ventajas, desventajas, aporte social, de la caficultura convencional, tecnificada, moderna y de alta calidad.

Marco conceptual

Cafeto: Los cafetos (*Coffea*) son un “género que contiene diez especies de plantas de la familia de las rubiáceas, nativas del sur de Asia y el África subtropical. Se cultivan extensamente por sus semillas que se emplean, molidas y tostadas, para la elaboración del café” (Boletín Agrario, 2020).

Café de alta calidad: para definir la calidad del café, independientemente de la puntuación que tengan unos granos, lo primero que deberemos hacer, es acotar que es para nosotros un café de calidad, deberemos entender la “relación entre la química del café y la experiencia organoléptica, además de la forma en que se produce dicho café” (Steiman, 2019).

Café especial: “Los cafés especiales son cafés diferenciados por características de origen, preparación o sostenibilidad en su producción” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2020).

Caficultura: “Se le conoce como caficultura a la actividad de producción y comercialización del café” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2015).

Caficultura convencional: “Es un sistema productivo de carácter artificial, basado en el consumo de determinados insumos considerados externos, como es el caso de la energía fósil, herbicidas y pesticidas, abonos químicos que sean sintéticos” (Cenicafé, 2020). “Se basa en la eficiencia para alcanzar una alta productividad. No obstante, una utilización intensiva del método se está demostrando como difícilmente sostenible” (Cenicafé, 2020).

Caficultura tradicional: “Es un sistema que no contempla principios técnicos ni científicos por parte del caficultor. Por el contrario, se basa en conocimientos empíricos, costumbres y hábitos heredados; los sistemas tradicionales de cultivo de café arábigo se establecen bajo sombra” (Mundo Cafeto, 2018).

Reconversión: Proceso de reestructuración o modernización de un sector.

Sostenibilidad: “Atender a las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer las suyas, garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social” (Ecointeligencia, 2013).

Desarrollo sostenible: En el Informe Brundtland de la ONU se define como “aquellos caminos de progreso social, económico y político que satisfacen las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades” (Ecointeligencia, 2013).

Marco teórico

El insumo principal para abordar la temática propuesta en el presente trabajo es el cultivo del café;

El café es un grano obtenido de plantas perennes tropicales o cafetos, cuyo principal uso es la preparación y consumo como infusión mediante lo que se conoce como el proceso del café; el cual consta de la siembra y posterior recolección de la cereza o semilla del café, retirando la pulpa que lo recubre, para obtener con limpieza la almendra o grano, de cuyo proceso húmedo/secado, se obtiene una variación de este que lo dota de un sabor, una textura única (Agudelo Rivera, Fernández Monsalve, Alzate Bedoya, & Marín Botero, 2019, pág. 3).

En Colombia se consideran los siguientes sistemas de producción identificados por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia:

Sistema de producción tradicional, se considera un lote de café con variedad Caturra o Típica, establecido sin trazo, con sombrío no regulado y una población menor a 2.500 plantas por hectárea.

Sistema de producción tecnificado, se considera un lote de café con variedad Caturra o Castillo, el cual ha sido trazado, establecido al sol o con sombrío regulado y una población mayor a 2.500 plantas por hectárea.

Sistema de producción con semisombra, se define en función del componente arbóreo como regulador de la luz solar. Generalmente, se emplean especie arbórea como el guamo, el nogal o el chachafruto, entre otros. Con una densidad entre 20

y 50 árboles por hectárea, o cualquier especie arbustiva semipermanente (plátano o banano) con un número de plantas entre 300 y 750 sitios por hectárea.

Sistema de producción de café con sombra. Está caracterizado por el empleo de cualquier especie arbórea permanente con una densidad superior a 50 árboles por hectárea, equivalente a una distancia 14 x 14 m. También puede darse la regulación de la luz incidente por cualquier especie arbustiva semipermanente con más de 750 sitios por hectárea, la cual puede establecerse con una distancia de siembra de 3,7 x 3,7 m, con un arreglo espacial uniforme (Cenicafé, 2007, pág. 19).

Es importante categorizar los cultivos de café en pro del mejoramiento de la calidad de vida, rendimiento económico y la conservación del medio ambiente;

La FNC define el café especial como; aquel que es valorado por los consumidores gracias a sus atributos consistentes, verificables y sostenibles, por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores, lo que favorece un mayor bienestar de los productores, sus familias y su comunidad. Estas características están dadas por el origen del café (categoría origen), su producción en armonía con el medio ambiente (categorías sostenibles) a su compromiso con el desarrollo social de las comunidades (categoría social) (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2020, pág. 1)

Los cafés sostenibles son cultivados en regiones y comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente, a través de la producción limpia y la conservación de la biodiversidad de sus zonas. También promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen. Los clientes (tostadores y consumidores) los prefieren porque cuidan

la naturaleza y promueven el mercado justo con los países en vía de desarrollo (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2012, pág. 1)

Dussán Lubert, Duque Orrego, & González López (2006) mencionan que, en las diferentes regiones productoras de café en Colombia:

El cultivo se maneja de diversas formas, dependiendo de un conjunto de variables agroecológicas, tecnológicas, sociales y económicas; lo cual permite plantear que una de las características fundamentales de la caficultura en el país es su amplia heterogeneidad.

“El Huila se encuentra ubicado estratégicamente en la región Andina, particularmente su zona sur está situada sobre el piedemonte del Macizo Colombiano, lo que le brinda unas condiciones óptimas para la producción de cafés especiales, diferenciados y alta calidad” (Andrade Navia, Bernal Echaverría, & Silva Rodríguez, 2015). El departamento es el primer productor cafetero del país.

El departamento del Cauca hace parte del llamado nuevo eje cafetero que junto a Huila y Nariño producen granos de inmensa calidad.

Núñez relata que es muy agradable iniciar el descenso ver montañas, parcelas de cultivos, potreros un espectáculo verde que semeja una gran alfombra de pastura con elevaciones, montes imponentes en donde sobresale el volcán de Puracé con sus 4.646 metros de altura sobre el nivel del mar. Decoro sin duda del Parque Nacional Natural Puracé, una joya natural que emerge de la cordillera central, actualmente el Cauca es el cuarto productor nacional de café en Colombia, hace parte no solo de todo un proceso agrícola lleno de inclusión y familiaridad sino de

tejido social y oportunidades por cuanto hay toda una generación de ingresos gracias a un esquema productivo de economía familiar. (Nuñez, 2019, pág. 2)

El departamento de Nariño está ubicado desde los 400 a 2.800 metros sobre el nivel del mar que permiten la variedad de climas: de cálido a templado y frío. “Los cafeteros de Nariño han mejorado la calidad de sus cafés especiales mediante las técnicas y procedimientos para el fortalecimiento de buenas prácticas de producción; manejo adecuado de post cosecha, recolección de frutos maduros, despulpado, fermentación, lavado y secado higiénico” (Acosta, 2017, p.2)

Los departamentos de Nariño, Cauca y Huila suman el 32% de la producción cafetera nacional, pero más que cantidades hay que hablar de calidades del café, que se bautizó como el nuevo Eje Cafetero en donde se avanzó en productividad como también en la exportación de café de muy alta calidad (Nuñez, 2019, pág. 5)

Autores señalan que, en Colombia:

La industria cafetera tiene gran influencia en la estabilidad económica y social del país, en los últimos años, algunos de los principales departamentos cafeteros presentan transformaciones importantes por los retos que enfrentan no solo por los cambios en el mercado, sino también por situaciones como “el cambio climático, la geografía y los escenarios sociopolíticos tanto locales como territoriales que han evolucionado definiendo el entorno para la producción”, teniendo en cuenta lo anterior se identificaron tendencias decrecientes en los años 2010 a 2016 en la producción en los departamentos que conforman el Eje Cafetero colombiano: Caldas, Quindío, Risaralda y Valle del Cauca; en Tolima y en el Eje cundiboyacense; mientras que los departamentos de Huila, Cauca y

Nariño reportan tendencia al aumento de la producción (Ocampo López & Álvarez Herrera, 2017, pág. 7)

“Factores relacionados con la variabilidad climática, el incremento de los costos de producción, la escasez de mano de obra como la volatilidad del precio de venta del café afectan la industria cafetera, y pueden causar tendencias decrecientes en la producción” (Ocampo López & Álvarez Herrera, 2017, pág. 9)

El bloque cafetero que se encuentra conformado por Nariño, Cauca y Huila, presenta fortaleza en aquellos pilares más relacionados con el cultivo del café, como los recursos naturales, mercado laboral cafetero, condiciones de vida, tecnificación, calidad e institucionalidad asociada. En particular, cuenta con especial ventaja en los pilares de mercado laboral y calidad y diferenciación (Lozano & Yoshida, 2008, pág. 14)

Resumen de caracterización de los departamentos de Huila, Cauca y Nariño

Características del departamento del Huila

Ubicación:

El departamento del Huila está localizado al suroccidente del país entre los 3°55'12" y 1°30'04" de latitud norte, con una extensión de 19.800 Km², los cuales representan el 1.74 % del territorio Colombiano, se ubica entre el nacimiento del Rio Riachón, municipio de Colombia y el pico de la Fragua, municipio de Acevedo, y los 74°25'24" y 76°35'16" de longitud al oeste del meridiano de Greenwich entre el Alto de Las Oseras, municipio de Colombia y el páramo de Las Papas, municipio de San Agustín.). Al norte limita con los departamentos de Cundinamarca y el Tolima al sur con los de Cauca y Caquetá, al oriente con los departamentos de Meta y Caquetá, y hacia el Occidente con los de Cauca y Tolima (Gobernación del Huila, 2017).

Relieve:

El departamento está formado principalmente por el Gran Valle del Magdalena encerrado entre las cordilleras central y oriental. El valle diverge dentro de su territorio y luego corre paralelo al norte, lo que le confiere características especiales. Podemos destacar las siguientes áreas geográficas: Cordillera Central, volcán Puracé, nevado del Huila. Cordillera Oriental: Páramo de Sumapaz, Páramo de Las Papas, zona llana del Magdalena. Los rasgos topográficos más destacados de la zona son el mazizo colombiano, cuna de la cordillera oriental, la Sierra Nevada de los Coconucos, parte del Parque Nacional Natural Puracé, que cubre un área de 8,3 kilómetros cuadrados y el Nevado del Huila, la altura más

alta de la Cordillera Central, 5365 metros sobre el nivel del mar, parte del Parque Nacional Natural, ubicado en la confluencia del Huila, Tolima y Cauca (Gobernación del Huila, 2017).

Clima:

La diferenciación que presenta la temperatura en el departamento del Huila fluctúa entre los 28° C experimentados en su parte más baja, predominantemente en el valle de Neiva, región que abarca hasta el extremo norte, atravesando toda el territorio semiárido de Yararaca (Tatacoa). En esta región se encuentran todos los climas y una gran variedad de suelos que facilitan la diversidad y extensión de la producción agrícola y ganadera; predomina el clima templado, con una temperatura media de 24 °C; como puntos extremos están las cumbres montañosas del Nevado del Huila, que forma parte del Parque Nacional Natural que lleva su mismo nombre, donde la temperatura permanece bajo 0 °C y las regiones cálidas de los valles de Neiva, Aipe y Villavieja, donde se encuentra el imponente desierto de La Tatacoa, con 35° C (Gobernación del Huila, 2017).

Economía:

La economía del departamento del Huila se basa principalmente en la producción agrícola como ganadera, la explotación petrolera y el comercio. La agricultura se ha desarrollado alcanzando un incremento en su tecnificación en los últimos años, sus principales cultivos; son café, algodón, arroz bajo riego, frijón, maíz tecnificado, maíz tradicional, sorgo, cacao, caña panelera, plátano, yuca, iraca y tabaco. Los campos de petróleo se encuentran en el norte del departamento y para la distribución de gas está conectado por el gasoducto Vasconia – Neiva en donde

las reservas representan el 1.2% del total nacional. En la cordillera Central se extrae tanto plata como oro, este último se explota en 13 municipios. Otros minerales no preciosos que se explotan son cuarzo, calcita, mármol y azufre. La producción artesanal es muy laboriosa, especialmente la de cerámica y sombreros. La industria fabril está poco desarrollada, no obstante, en Neiva se han instalado fábricas de productos alimenticios, bebidas, jabones, cigarrillos y licores. Los centros de gran actividad comercial son Neiva, Garzón y en menor escala Gigante, La Plata y Campoalegre (Gobernación del Huila, 2017).

Características del departamento del Cauca

Ubicación:

Se localiza en el suroeste del país, cuyos territorios hacen parte de las regiones Andina y Pacífica. Cuenta con una superficie 29.308 Km², lo que representa el 2.56 % del territorio nacional. “Su capital es la ciudad de Popayán y está dividido política y administrativamente en 42 municipios” (Gobernación del Cauca, 2020, pág. 1)

Relieve:

En el Cauca se sitúa el nudo cordillerano andino del Macizo Colombiano, allí nacen las cordilleras central y occidental de Colombia al igual que los dos grandes ríos interandinos colombianos, el Cauca y el Magdalena. Esto hace al departamento del Cauca una de las regiones con más fuentes de agua de Colombia y con mayor potencial para la generación de energía hidráulica. Los valles cálidos de los ríos Patía que desemboca en el océano Pacífico. En la llanura del pacífico, cubierta de selva lluviosa tropical, completan las regiones naturales del

departamento. La mayor parte de la población se asienta en el valle del Río Cauca, entre las cordilleras Central y Occidental (Gobernación del Cauca, 2020, pág. 6).

Clima:

El clima del departamento del Cauca está determinado principalmente por su relieve y posición geográfica, dando como resultado que se presenten todos los pisos Térmicos desde el clima cálido superhúmedo que se encuentra en la costa pacífica caucana hasta las nieves perpetuas del Nevado del Huila. En la vertiente occidental se presentan climas cálidos húmedos y superhúmedos. Hacia la cuenca del Patía el clima es de tipo cálido semiárido. Sobre la parte central predomina el clima templado húmedo y semihúmedo. Los climas fríos se registran a lado y lado de la meseta de Popayán (Gobernación del Cauca, 2020, pág. 11).

Economía:

Su economía está basada principalmente en la producción agrícola, especialmente de fique, caña de azúcar, caña panelera, café, papa, maíz, yuca, frijol, tomate, mora y espárragos. Es también muy importante la ganadería, y sus derivaciones de productos cárnicos y lácteos. Notable desarrollo ha tenido en los últimos tiempos la piscicultura. En la región del litoral Pacífico se encuentra una de las más grandes reservas forestales del país (Gobernación del Cauca, 2020, pág. 7).

Características del departamento de Nariño

Ubicación:

El departamento de Nariño está situado en el extremo suroccidente del país en la frontera con la República del Ecuador. La superficie es de 33.268 kilómetros

cuadrados y limita por el norte con el Departamento del Cauca (franja del territorio en litigio) por el este, con el departamento del Putumayo (franja de territorio en litigio), por el sur, con la República del Ecuador y por el oeste con el Océano Pacífico (Gobernación de Nariño, 2021, pág. 3).

Relieve:

Se distinguen 3 unidades fisiográficas, la llanura de Pacífico, la Región Andina y la Vertiente Amazonica, la llanura de Pacífico se caracteriza por altas temperaturas, abundantes lluvias y exuberante vegetación; se subdividen en el andén aluvial o zona de mangle y la llanura del bosque húmedo, que se extiende hasta las estribaciones de la cordillera occidental. La región Andina es el rasgo más sobresaliente del Departamento al penetrar la cordillera de los Andes forma un nudo de los Pastos, de donde se desprenden dos ramales: la cordillera occidental la cual presenta los volcanes Chiles (4.718 metros), Cumbal (4.764 metros), Azufral (4.070 metros), y una profunda depresión denominada Hoz de Minamá; y la cordillera centro oriental que presenta el altiplano de Tuquerres, Ipiales, el Valle de Atriz y los Volcanes Galeras (4.276 metros) y Doña Juana (4.250 metros). La vertiente amazónica al oriente presenta terrenos abruptos poco aprovechables y está cubierta por bosques húmedos, en ella se encuentra la Laguna de la Cocha (Gobernación de Nariño, 2021, pág. 4).

Clima:

El relieve permite disfrutar de temperaturas cálidas, templadas, frías, y de páramo, las lluvias en el área interandina son superiores a los 3.000 m.m. disminuyendo en el altiplano nariñense donde son inferiores a los 1.000 m.m.; en el Piedemonte

amazónico las lluvias son superiores a los 4.000m.m. en el Departamento se encuentra el Parque Nacional de Sanquianga, los Santuarios de Flora y Fauna, Galeras e isla de la Corota, al igual que 47 áreas de reserva natural, en los municipios de Barbacoas, Chachagüi, Ricaurte, Pasto y Yacuanquer (Gobernación de Nariño, 2021, pág. 5).

Economía:

La economía del departamento de Nariño depende del sector agropecuario, silvicultura y pesca. “A nivel departamental los sectores de mayor importancia son agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca con el 13,95%, construcción con el 10,81%, administración pública y defensa; seguridad social de afiliación obligatoria con el 10,59% y comercio con el 9,62%” (Toda Colombia, 2019).

Características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial

Caficultura tradicional

Los autores Arcila, Farfán, Moreno, Salazar, & Hincapié G. (2007) definen que la caficultura tradicional:

Es el sistema que se ha aplicado por tradición en las regiones cafetaleras. Es un sistema que no contempla principios técnicos ni científicos por parte del caficultor. Por el contrario, se basa en conocimientos empíricos, costumbres y hábitos heredados; que no siempre resultan en beneficio de la productividad. Aunque muchos caficultores cultivan el café en el sistema tradicional; conocen muy bien algunos aspectos sobre la planta, logrando café con una calidad aceptable; también es cierto que en este ámbito existen cafetales establecidos de hace muchos años, que no tienen calles bien definidas con un mantenimiento que ha sido deficiente. En muchos casos, los árboles de sombra no han sido bien cuidados ni regulados; por lo que la misma puede ser inadecuada. de este modo, en los sistemas tradicionales se presentan casi siempre enfermedades y por lo tanto su productividad es no es la mejor (pág.3).

Caficultura convencional

Los sistemas convencionales son los sistemas productivos de café más intensivos, están usualmente asociados a mayores densidades de siembra, cafetales de menor edad y un mayor uso de agroquímicos, lo cual garantiza una mayor productividad por hectárea, son un sistema de producción basado en el alto consumo de insumos externos al sistema productivo natural, como energía fósil, abonos químicos sintéticos y pesticidas. La caficultura convencional no toma en

cuenta el medio ambiente, sus ciclos naturales, ni el uso racional y sostenible de los recursos naturales (Guhl A. , 2009, pág. 6)

Caficultura especial y de alta calidad

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2017) sostiene que:

Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores gracias a alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, al punto que están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café sea efectivamente especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor (pág.1).

Farfán (2007) categoriza como cafés especiales:

Aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación, características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (pág.2).

Peñuela Martínez, Duque Orrego, & Dussán Luberth (2007) indican que café especial:

Es el nombre con el que se conoce a los distintos tipos de café que son valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles, y por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores que redunden en un mayor bienestar para los caficultores, debido a que por tener unas características

que los distinguen del común de los cafés y a que tienen una oferta limitada, obtienen una prima adicional sobre el precio del café convencional (pág.1).

Nueva tendencia a café de alta calidad

Montoya Ferrer & Montoya Vásquez (2011) entienden el concepto de calidad como la:

Condición intrínseca de la caficultura colombiana, que se sustenta en la especie de arábicos, de grano maduro, suave, seleccionado y lavado, en tal sentido los cafés especiales son los que reúnen la más alta calidad, un sabor particular y están cultivados en condiciones de clima, suelo y alturas particularmente favorables. se observa una clara orientación al cliente, en el sentido en que se entiende por especial, la percepción, decisión y disposición de los clientes para pagar un mayor valor a cambio de la excelencia y la calidad del producto (pág.7).

Añade Pérez & Rosero (2012):

El concepto de calidad del café encierra aspectos inherentes a la calidad sanitaria, física, sensorial, química y la esperada por el consumidor la cual es medida por el grado en que el producto satisfaga las necesidades de compradores y consumidores, y cumpla con las características sensoriales y sanitarias del café colombiano (pág.2).

Farfán (2007) categoriza como cafés de alta calidad:

Aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación, características que los distinguen del

común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (pág.1).

Caficultura de alta calidad en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño.

Delgado, Silva, & Sanclemente (2015) describen que:

El departamento de Nariño situado al sur de Colombia tiene 64 municipios de los cuales 41 de ellos se dedican al cultivo del café gracias a que el territorio posee todos los pisos térmicos. Los caficultores del departamento han centrado sus esfuerzos en producir cafés de calidad que les permita alcanzar niveles competitivos altos. El departamento de Nariño se ha caracterizado y ha resaltado su café, por su excelente calidad, siendo sus condiciones climáticas, al igual que sus labores culturales las que han hecho que el café de Nariño sea considerado como un café especial, recibiendo sobrepuestos por su calidad; situación que estimula su producción y que al final se traduce en mejores ingresos para el caficultor (p.2).

Lagos Burbano, y otros (2019) resaltan que el departamento de Nariño:

Cuenta con unas condiciones naturales de suelo y microclimas que dan origen a diversos ambientes adecuados para el cultivo, caracterizados por la variabilidad climática diferenciada, disponibilidad del recurso hídrico, temperaturas óptimas, radiación solar, régimen de vientos apropiados y alta fertilidad de sus suelos debido al origen volcánico que en conjunto le otorgan condiciones particulares al cultivo de café. El manejo de los sistemas de producción en la región sea heterogéneo, lo que lleva a diferencias notables en producción, rendimientos y principalmente en la calidad del grano, atribuidas a las diferentes variedades de

café cultivadas por los productores, entre ellas, Colombia y Castillo variedad regional, que han sustituido progresivamente a las variedades Caturra, Típica y Borbón por su susceptibilidad a roya (pág.13).

Hincapié, Suárez, Henao, Arboleda, & Gartner (2014) son enfáticos en afirmar que:

El departamento del Cauca se caracteriza por poseer una caficultura altamente influenciada por la temperatura. La zona cafetera del Cauca, ubicada en rangos de altura superiores al promedio nacional, es particularmente homogénea al estar rodeada de altas montañas que la aíslan de buena parte de los efectos climáticos que se generan en los valles interandinos. Por esta razón, en la zona cafetera de Cauca se presenta una gran diferencia en temperatura entre la noche y el día, denominada diferencial térmico, que puede alcanzar valores hasta de 12°C y es uno de los mayores diferenciales encontrados comparado con el resto del país. Las características del Café de Cauca, proveniente de los rangos de altitud entre 1.100 y 2.100m, de 29 municipios que conforman la zona cafetera de donde proviene el café de la Denominación de Origen Café de Cauca, localizados en la meseta de Popayán y en las vertientes oriental y occidental de las cordilleras Occidental y Central, comparten cualidades organolépticas derivadas de similares factores humanos, geográficos, de suelos y climáticos (p.5).

La Zona Cafetera del Cauca es una de las regiones más diversas étnica y culturalmente de Colombia ya que “está poblada al nororiente por comunidades indígenas (Incluyendo parte de Macizo Colombiano); el centro y sur por indígenas-campesinos y por colonos; y el valle del Patía y el norte del departamento, por población predominantemente afroamericana” (Hincapié, Suárez, Henao, Arboleda, & Gartner, 2014, pág. 5)

Hincapié, Suárez, Henao, Arboleda, & Gartner (2014) designan el departamento del Huila como:

La zona geográfica que comprende 35 de los 37 municipios del departamento del Huila. El clima del departamento del Huila está influido por las cordilleras y el valle del río Magdalena, tanto en la región del Macizo Colombiano como en el alto Magdalena la temperatura puede variar de acuerdo con la altitud y el relieve de cada lugar, alterada por los vientos y las lluvias. Los períodos de lluvia son en los meses de abril, mayo, y de octubre a diciembre; el resto del año se considera como época seca, aun cuando se presentan lluvias esporádicas. La cosecha principal del Café del Huila comprende dos períodos bien diferenciados, la primera cosecha se presenta en los meses de marzo a junio, y la segunda época entre los meses de agosto a diciembre. Resaltan que ésta es la única región del país con mayor influencia del río Magdalena, en donde el valle que conforma dicho río y que da origen a partir del Macizo Colombiano a las cordilleras Oriental y Central, apenas alcanza, en su punto más ancho, unos 55 km en los municipios de Aipe y Colombia, al norte del departamento, y 20 km entre los municipios de Oporapa y Timaná al sur (pág.8-12).

Distinción de la caficultura por departamento

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) menciona que:

El café del Huila se cultiva en el sur de la Región Andina por comunidades campesinas en 35 municipios, los cuales albergan más de 83.000 familias que cultivan 144.895 hectáreas de café arábico de las variedades Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí, el café huilense cuenta con **‘Denominación de**

Origen' y se caracteriza por tener una impresión global balanceada, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancia y aroma intenso, con sensaciones frutales y acarameladas (p.1).

En cuanto a la caficultura del departamento del Cauca la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) menciona que gracias a:

Su clima, variada topografía, reflejo de las cordilleras Occidental y Oriental que lo atraviesan, unidos a la tradición y pasión de sus gentes, lo convierten en el 4 productor de café a nivel nacional y el primero en número de familias cafeteras, siendo más de 90.000 mil las familias encargadas de cultivar 93.000 hectáreas de café arábico de las variedades Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí, en 34 municipios, cuenta con '**Denominación de Origen'**, definiéndolo como un café de fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, que en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales (p.2).

El departamento de Nariño de acuerdo a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) cuenta con 54.000 familias que cultivan 36.067 hectáreas de café arábico de las variedades Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí. El café cuenta con '**Denominación de Origen'**, definiéndolo como un café de fragancia y aromas muy fuertes y acaramelados, que en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales (p.3).

La caficultura del Huila se encuentra distribuida como indica la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021)

En 7 municipios del centro del Departamento donde se cultivan cerca de 28.973 hectáreas de café, caracterizadas por su alta tecnificación y productividad. Son cafés considerados de altura porque en promedio se ubican a 1.600 msm. **Región norte:** Aquí se cultivan 31.598 hectáreas de café en 13 municipios entre esos la capital Departamento del Huila. Son 16.133 caficultores los que cosechan en esta subregión donde su café se caracteriza en taza por su fragancia y aroma aromáticos y cítricos, sabor con notas cítricas, panela, frutos rojos y chocolate amargo; con una acidez y un cuerpo medios cremoso. **Región sur:** Este café es cultivado y cosechado en 10 municipios, por 39.698 familias campesinas entre el nacimiento del río Magdalena, afluente más importante del país, lo que genera una particularidad en su condición climática. En esta subregión, se encuentran ubicados los dos municipios con mayor área sembrada de café en Colombia, Pitalito y Acevedo. En taza se caracteriza por una fragancia y aroma a chocolate, buen dulzor y frutos rojos, notas frutales, flor de café, acidez media alta y un cuerpo medio balanceado. **Región occidente:** En esta región el café es cultivado y cosechado por 11.880 familias con influencia indígena en 5 municipios del oriente del Departamento, con un área cafetera de 18.053 hectáreas. Esta zona se destaca por tener su cosecha durante el primer semestre del año y por tener una fragancia y aroma cítrico y flora, un sabor con notas agrídulces, cítricas y a frutos amarillos, una acidez media y un cuerpo medio cremoso, balanceado con residual persistente (p.1-3).

La distribución de la caficultura del departamento del Cauca de acuerdo a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) es heterogénea, tenemos:

Café de Popayán: Conformado por 43.000 familias cafeteras en 11 municipios del centro del Departamento que incluyen la Meseta de Popayán, pertenecientes a comunidades campesinas, afrodescendientes e indígenas Nasas y Misak, cultivan cerca de 44.500 hectáreas de café, caracterizadas por su alta tecnificación y productividad. Son cafés considerados de altura porque en promedio se ubican a 1.700 msm, cultivados en suelos derivados de cenizas volcánicas, a sol y semi sombra. **Región norte:** Café con Raíces 17.000 familias de ocho municipios habitados por comunidades afrodescendientes, Nasas y mestizas, ubicadas en las montañas del norte del Departamento, cuyo clima contrasta entre las temperaturas frías y los vientos cálidos provenientes del valle geográfico del río Cauca, son los encargados de producir el Café del Norte. El área cultivada en café comprende 17.000 hectáreas y se caracteriza en taza por su fragancia y aroma intenso, dulce, acidez media-alta, cuerpo medio, taza balanceada, uniforme; sabor suave y dulce. **Región sur:** Café del Macizo. Este café es cultivado y cosechado en 12 municipios, por 22.000 familias campesinas e indígenas Yanaconas, quienes con principios de sostenibilidad cuidan nuestra mayor riqueza ‘el agua’, pues aquí nacen los principales ríos del país (Cauca, Magdalena y Caquetá); el área en café asciende a 21.000 hectáreas. Su topografía, altura y contraste de temperatura se traducen en un café que en taza se caracteriza por su fragancia y aroma pronunciado, dulce; acidez alta, cuerpo medio, taza balanceada, sabor residual agradable, con presencia de notas achocolatadas, frutales y cítricas. **Región oriente:** Café Tierradentro. En esta región el café es cultivado y cosechado por 8.500 familias paéces y campesinas en dos municipios del oriente del

Departamento, con un área cafetera de 8.500 hectáreas enclavadas en la cordillera central con suelos formados por grandes volcanes. Esta zona se destaca por su riqueza cultural y arqueológica, que asociada a su topografía y condiciones ambientales que le incorporan al café fragancia y aroma pronunciado, dulce, acidez alta, cuerpo medio, taza uniforme, balanceada, limpia; con notas cítricas (p.1-5).

La distribución de la caficultura del Cauca de acuerdo con la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) comparte similitudes con la de Nariño, compartiendo incluso una denominación entre municipios de ambos departamentos:

Se indica que el 63% de los municipios son productores de café, la mayor representación se encuentra en **la zona norte** con aproximadamente el 66,63% de predios dedicados a este cultivo, mientras que en el **suroccidente** se encuentra el 33,37% restante. Se registran 54772 fincas, con un estimado de 39423 productores que representan el 7,1% de los productores del país, en un área de 38850 has que equivalen a 3,96% del área total cultivada en Colombia. La caficultura de esta región es minifundista, donde la tenencia de la tierra equivale a un promedio de 0,97 ha por productor (p.1-2).

Auge de la caficultura en la zona cafetera de Huila, Cauca y Nariño.

Colombia cuenta con variabilidad climática, una gran riqueza en cuanto a biodiversidad y suelos se refiere, gente pujante que trabaja el campo, entre otros que conforman un conjunto favorable para el cultivo del café.

Las condiciones climáticas naturales de las regiones cafeteras del país, en muchos casos con una altitud que puede superar los 2.000 metros sobre el nivel del mar, y al proceso de producción local, Colombia cultiva un café 100% de la especie arábica que ha permitido convertir al país en el tercer productor del mundo y el primero de café suave. En Huila, Cauca y Nariño se pueden concentrar hoy en día cerca de la mitad de los cafeteros del país. La disponibilidad de mano de obra sumada al desarrollo de tierras y agricultores nuevos fueron encontrando en el desarrollo de esta actividad en pequeñas parcelas una oportunidad de vida. La producción departamental de café en Huila, Cauca y Nariño ha experimentado un incremento considerable en la última década, al elevar sus áreas cultivadas con café en 49.700, 25.500 y 10.770 hectáreas, respectivamente (Cigüenza Riaño, 2019, pág. 3)

Sandoval Duarte (2011) menciona que:

La abundante mano de obra que, desde Cauca, Nariño y otros departamentos del sur de Colombia llegó hace años al Eje Cafetero (Quindío, Risaralda y Caldas) para cultivar y recoger café en busca de mejores oportunidades, regresó a su tierra por el mismo camino para sembrar el grano lejos de una región que con el paso de los años fue transformando esa vocación cafetera totalitaria que posicionó a Colombia como país mono exportador. Por ejemplo, municipios del Cauca como Balboa, Bolívar, La Vega, La Sierra y Almaguer, donde había siembras de cultivos ilícitos, le abrieron paso a la promesa del café, a tal punto que en el departamento el número de hectáreas sembradas ya asciende a 76.000. Asimismo, en Nariño, poblaciones como La Unión, San Lorenzo, Buesaco y Sandoná siguen

creyendo en los buenos precios internacionales del café y expanden sin tregua el área cultivada. El Huila tampoco se quedó atrás y municipios como Timaná, Pitalito y San Agustín les apostaron a cafés de alta calidad (p.1)

El paisaje cafetero también ha cambiado. “Si se habla tradicionalmente del eje cafetero en referencia a los departamentos de Caldas, Quindío y Risaralda, hace unos años ya que el interés de los compradores ha girado hacía el sur, en los departamentos del Cauca, Huila y Nariño” (Sandoval Duarte, 2011).

Burgos Guerrón (2015) en su opinión

El departamento de Nariño cuenta con un alto potencial en la producción de café de alta calidad tipo Gourmet, con características diferenciadoras en sabor y aroma debidas a las tierras abonadas con cenizas volcánicas y clima ecuatorial en las que se produce; geográficamente Nariño cuenta con cercanía con el puerto de Buenaventura hecho que lo privilegia para activar sus exportaciones bajo los TLC vigentes; Proexport ha identificado los TLC como oportunidades de negocio para Nariño con base en sus ventajas competitivas y potencial, en relación a la exportación de cafés especiales y derivados; siendo de gran importancia la producción de café orgánico, comercio ético sustentado por las buenas prácticas, y certificados que acrediten los valores de calidad, responsabilidad social, ambiental y valores nutricionales de los productos exportados (pág.5)

Villegas Hincapié, Posada Suárez, Pérez Henao, Tabares Arboleda, & Samper Gartner (2014) acuerdan en que el departamento del Cauca:

Se caracteriza por poseer una caficultura altamente influenciada por la temperatura. La zona cafetera del Cauca, ubicada en rangos de altura superiores al

promedio nacional, es particularmente homogénea al estar rodeada de altas montañas que la aíslan de buena parte de los efectos climáticos que se generan en los valles interandinos. Por esta razón, en la zona cafetera de Cauca se presenta una gran diferencia en temperatura entre la noche y el día, denominada diferencial térmico, que puede alcanzar valores hasta de 12°C y es uno de los mayores diferenciales encontrados comparado con el resto del país. El Café de Cauca se desarrolla más lentamente por las temperaturas menores que se observan en la noche, pero de forma más balanceada y consistente. Las características del Café de Cauca, proveniente de los rangos de altitud entre 1.100 y 2.100m, de 29 municipios que conforman la zona cafetera de donde proviene el café de la Denominación de Origen Café de Cauca, localizados en la meseta de Popayán y en las vertientes oriental y occidental de las cordilleras Occidental y Central, comparten cualidades organolépticas derivadas de similares factores humanos, geográficos, de suelos y climáticos (pág.3).

Los autores Villegas Hincapié, Posada Suárez, Pérez Henao, Tabares Arboleda, & Samper Gartner (2014) añaden que la caficultura huilense:

Se caracteriza principalmente por su uniformidad cultural y pujanza, valores que por décadas han contribuido a sobrepasar las barreras geográficas características de la topografía de cordillera. El Café del Huila goza de una combinación de atributos que lo hacen merecedor de su protección como Denominación de Origen Protegida. Estos atributos tienen su origen en factores naturales y humanos, en factores institucionales que han permitido desarrollar instancias de asesoría y control de calidad, así como los elementos que permiten desarrollar instrumentos

de trazabilidad de producto y que, por último, han contribuido a forjar una reputación para el Café del Huila (pág.6)

La diversidad en las zonas agroecológicas donde se produce café en Colombia ha permitido una pluralidad y segmentación en la oferta de café, esto atribuido especialmente a los suelos, el clima y los aspectos culturales, especialmente en regiones como Cauca, Nariño y Huila, que a la fecha han obtenido la certificación de Denominación de Origen, lo cual se convierte en un instrumento de defensa, una herramienta para la captura de valor agregado (Villegas Hincapié, Posada Suárez, Pérez Henao, Tabares Arboleda, & Samper Gartner, 2014, p.8).

Influencia específica de la caficultura de alta calidad y su enfoque sostenible.

Marcela (2011) describe que:

Dada la arraigada tradición familiar y el tamaño promedio de las fincas cafeteras colombianas, las labores de recolección y postcosecha son generalmente realizadas por los mismos cafeteros. De manera similar, son los mismos pequeños productores quienes, al emplearse como recolectores de las fincas de mayor extensión, consolidan la cultura cafetera que se ha desarrollado en las diferentes regiones del país. En consecuencia, gracias a esta interacción, los cafeteros han desarrollado una “obsesión por la calidad” asociada al trabajo duro, casi artesanal, garantía de la obtención de un café sobresaliente (p.11)

“La calidad del café de Colombia es el resultado de muchos factores naturales, biológicos, climáticos, botánicos, humanos, culturales y consecuencia de los procesos que realizan personas en toda su cadena productiva en la finca hasta la exportación y consumo” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia FNC, 2010)

“La expresión cafés especiales se ha convertido en una etiqueta genérica que abarca una gama de cafés diferentes, que consiguen una prima superior a los demás cafés o son percibidos como diferentes de las marcas de café normalmente disponibles” (Bastidas Pantoja, 2017).

Desde el año 2009 el Comité de Cafeteros promociona, a través de su servicio de extensión, la certificación de predios cafeteros en el marco de la caficultura sostenible de acuerdo con las exigencias de sellos como Rain Forest Alliance y UTZ, buscando con ello vincular a los productores en una dinámica mundial que exige la comercialización de productos más amigables con la naturaleza, equitativamente justos y rentables, logrando un leve incremento en el precio de su café si se compara con el precio de los cafés corrientes (Roncancio Arias, 2012, pág.2).

Andrade Betancourt & Ordoñez Ortiz (2020) resaltan que comercializar de manera sostenible el café que se produce en Colombia requiere:

En un mercado volátil y complejo, el establecimiento de estrategias de diferenciación y ascenso en la cadena de valor para la maximización del ingreso. Es así como en los últimos años la Institucionalidad Cafetera ha dedicado grandes esfuerzos a la promoción y posicionamiento del café colombiano; la defensa del origen como instrumento para lograr la lealtad de cliente y consumidores, además de la implementación disciplinada de la estrategia para la generación de valor agregado. Esta estrategia busca crear y capturar mayor valor para el café colombiano, ofreciendo un portafolio de cafés diferenciados, que, por las

condiciones de producción, características en taza y origen, ofrecen propuestas de valor y experiencias diferentes a los clientes y consumidores (p. 21)

Producción, ventajas, desventajas, aporte social, de la caficultura convencional, tecnificada, moderna y de alta calidad.

Gonzales Acevedo (2015) afirma que en el policultivo tradicional el café se siembra bajo el bosque original con otras plantas útiles (frutales y maderables) y se crea así un huerto cafetero. Este sistema tiene una mayor complejidad vegetal y estructural. Bajo este sistema se inició el café en Colombia, y fue adoptado por comunidades indígenas y campesinas que no derivan su subsistencia única y exclusivamente del café. En Colombia existen comunidades ubicadas en la Sierra Nevada de Santa Marta y en el Cauca que utilizan estas prácticas. Añaden que, en el policultivo comercial, los árboles originales del bosque son remplazados con especies de sombrío adecuadas para el cultivo del café. Por lo general son especies útiles, como cítricos, guamos, chachafrutos, es un cultivo sostenible ambiental y económicamente y permite al cafetero suplir con los árboles útiles los requerimientos energéticos de la finca (leña). La mayoría de los cafés orgánicos se encuentran bajo este sistema producción cubriendo nichos especializados en los mercados europeo, asiático, y americano (pág. 17).

Moguel & Toledo (1999) destacan que el sombrío con una sola especie, es un sistema de cultivo caracterizado por utilizar árboles de especies de leguminosas como sombrío (chachafruto o nogal cafetero). Este sistema obedece a un paquete tecnológico instaurado hasta mediados de década del setenta para aumentar la producción de café, para éste ya existe un método de producción muy definido, es predominante el uso de nogal cafetero (*Cordia alliodora*) en este tipo

de sombra. En este esquema la optimización de recursos naturales y económicos son un factor clave que define el sistema de producción.

Moguel & Toledo (1999) enfatizan en el monocultivo no hay sombrío, requiere el más alto nivel de insumos, se cultiva pleno sol y sin otras especies. El sistema inicia a partir de la década de los años setentas para aumentar la productividad del café aprovechando la luz solar como su mayor insumo. Es el sistema de producción que impera en el país con una participación del 33%. El café de este sistema es comercializado con la denominación Café de Colombia y abarca los mercados de Japón, Estados Unidos, Canadá, Corea, Noruega, Francia y España, entre otros.

Gomez Montoya (2015) Una propuesta alternativa que propendan por eliminar o por lo menos minimizar el impacto de las malas prácticas en el cultivo de café , son las que proponen los sellos de certificación de carácter local y mundial para fincas; específicamente en Colombia, que en el fondo buscan las formas para que se apliquen o implementen las buenas prácticas agropecuarias (BPA) y de esa manera obtener valores agregados como la promoción de la sostenibilidad social, ambiental y en última instancia beneficios de carácter económico al obtener productos de mejor calidad y por ende mayor facilidad de comercialización y precio así como la valorización de sus propiedades, entre otros beneficios (p. 15).

Gomez Montoya (2015) añade que Colombia ha ocupado tradicionalmente un papel destacado en el mercado de cafés especiales de alta calidad, gracias a la labor que la Federación Nacional de Cafeteros ha realizado desde hace varios años en materia de promoción y publicidad del consumo de cafés puros colombianos. El objetivo identificar y seleccionar cafés de características excepcionales, provenientes de regiones específicas que

cumplan tres conceptos fundamentales: conservación del medio ambiente, equidad económica y responsabilidad social (pág.20).

Tabla 1

Ventajas y desventajas de producción de alta calidad

Ventajas	Desventajas
<p>Generalmente el tipo de caficultura de alta calidad se enfoca en cuidado del medio ambiente, las áreas sociales y las económicas.</p> <p>Desde la perspectiva social los caficultores tienen la gran oportunidad de recibir asesoría personalizada en temas que fortalecen su unidad familiar y comunitaria.</p> <p>En el ámbito ambiental los productores realizan las actividades productivas, pensando en el cuidado y protección de los recursos naturales que en su entorno tienen.</p>	<p>No todos los caficultores pueden acceder a producir café de alta calidad no solo por todo el tiempo que implica la realización del proceso de reconversión, sino por los altos costos sociales y económicos que esto implica.</p> <p>Desde el componente cultural, como desventaja se muestra que lo que antes era una actividad de disfrute familiar, hoy se ha convertido en una competencia por el poder, el dinero y donde el acto de cultivar café no es una tradición.</p> <p>En el ámbito ambiental es la introducción de especies arbóreas foráneas, al igual que esto sea visto como un negocio de maderables más que una labor de revegetalización.</p>

Ventajas	Desventajas
<p>En cuanto al sector económico, se encuentra que los productores logran entrar a un mercado especializado, por su condición de producción sostenible y de calidad.</p>	<p>El uso de la certificación por terceros ha conducido al desarrollo de una «industria certificadora», con sus propios intereses económicos.</p>
<p>Las bonificaciones económicas respecto a otros café estándares, generan en el productor motivación en continuar con los procesos que le ayuden a sostener su calidad y buenas prácticas.</p>	<p>El sobreprecio promedio para el café certificado de alta calidad por sí mismo no cubre el costo de implementar este tipo de caficultura a corto plazo, se necesita de mucha paciencia y constancia.</p>
<p>Producir café de alta calidad de acuerdo con Cenicafé, 2020:</p> <p>significa reducir la contaminación de aguas, disminuir la producción de residuos y la erosión de suelos, reducir amenazas al ambiente y a la salud humana, proteger la vida silvestre, eficiencia de la finca, mejorar las</p>	<p>Generalmente los medianos y pequeños productores no siempre pueden aspirar a producir cafés de calidad, porque son procesos demorados, costosos y que requieren de una inversión de tiempo significativa, en la que se debe parar la producción y sostenibilidad, para recibir formación en protocolos y buenas prácticas.</p>

Ventajas	Desventajas
condiciones laborales de los trabajadores, la competitividad, la rentabilidad para los caficultores y el reconocimiento del agricultor por la comunidad (p.3).	

Nota. *Fuente: adaptado de (López Girón & Girón Macias, 2015), (Agudelo Rivera, Fernández Monsalve, Alzate Bedoya, & Marín Botero, 2019), (Dussán Lubert, Duque Orrego, & González López, 2006), (Montoya Ferrer & Montoya Vásquez, 2011).

La Federación Colombiana de Cafeteros ha clasificado los cafés especiales colombianos en las siguientes 3 categorías:

Tabla 2

Categorías del café de alta calidad en Colombia

Categoría	Descripción
Cafés de origen	Cafés regionales: “Son aquellos cafés
“Proviene de una región o finca, con cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales. Son vendidos de igual manera	que provienen de una región específica reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor final puros, sin

Categoría	Descripción
<p>al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés provenientes de otros orígenes” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021) Los clientes los prefieren por sus especiales atributos en su sabor y aroma.</p>	<p>mezclar con productos de otros orígenes” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 1)</p> <p>Cafés exóticos: “Son cafés cultivados en zonas determinadas bajo condiciones excepcionales. Por tanto, poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener una taza de altísima calidad” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 2)</p> <p>Cafés de finca: “Cafés producidos en una sola finca, que provienen de un solo cultivo, tienen un beneficio centralizado y ofrecen un producto sobresaliente en calidad, la cual es consistente en el tiempo” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 3)</p>
<p>Cafés de preparación</p> <p>“Cafés con apariencia especial por su tamaño y forma, apetecidos en el mercado internacional. También pertenecen a esta categoría los cafés que se buscan acuerdo a las</p>	<p>Cafés selectos: “Son los cafés que resultan de una cuidadosa selección, realizada por solicitud del cliente, siguiendo un protocolo definido” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 2).</p>

Categoría	Descripción
<p>preferencias de clientes en particular y se acopian para ofrecer un producto consistente” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 2).</p>	<p>Cafés supremos: “Son cafés que se ofrecen de acuerdo a una clasificación granulométrica o tamaño del grano, tales como: Supremos, extra o especial y Europa” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 2)</p> <p>Cafés caracol: “Son cafés cultivados en zonas altas, de los cuales se seleccionan los granos en forma de caracol, que producen una tasa única de alta acidez” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 2)</p>
<p>Cafés sostenibles</p> <p>La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) menciona que son:</p> <p>café cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente, a través de la producción limpia y la</p>	<p>Cafés orgánicos: se caracterizan por la aplicación de los principios de la agricultura orgánica, a partir del respeto y cuidado a los recursos naturales, el uso de sustancias orgánicas no químicas para el control de plagas, enfermedades y para la fertilización del suelo. Este tipo de cafés orgánicos requiere de certificación por parte de terceros independientes.</p>

Categoría	Descripción
<p>conservación de la bio-riqueza de sus zonas. También promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen. Los clientes los prefieren porque cuidan la naturaleza y promueven el mercado justo con los países en vía de desarrollo (p.2)</p>	<p>Cafés de conservación: “Estos cafés son reconocidos por su relación con el medio ambiente y la biodiversidad. Buscan mantener el equilibrio entre la presencia humana y los recursos naturales por medio de prácticas amistosas de cultivo” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 3)</p> <p>Cafés que promueven relaciones sociales: La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) menciona que el enfoque de este tipo de caficultura es el desarrollo social y cultural como el trabajo asociado de varios productores, el compromiso y la solidaridad, el mejoramiento de la calidad de vida y la protección del medio ambiente. “Su comercialización implica mantener una relación entre el</p>

Categoría	Descripción
	<p>cliente y el productor a través de la institución para lograr trasladar al productor el mayor sobreprecio posible y los aportes del cliente, a fin de mejorar las condiciones de vida” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021, pág. 3)</p>

Nota. *Fuente: adaptado de (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021; Gomez Montoya, 2015).

La certificación de la producción agrícola ha surgido como una estrategia de mercados verdes donde hay un grupo de compradores dispuestos a pagar un sobreprecio por bienes producidos con ciertas características. En este sentido, la certificación es definida por la demanda y no por la oferta, y aunque hay consumidores que exigen ciertas características de los productos que adquieren, por principios éticos y morales, por ejemplo, amigables con el ambiente, comercio justo, socialmente responsables, entre otros, en realidad la existencia de este tipo de nicho de mercado responde a una dinámica comercial que trata de aprovechar las características de un público específico (Hoof et al., 2008, p.3)

Sellos de certificaciones en Colombia

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (2021) menciona que:

los sellos buscan generar un serio compromiso con el medio ambiente, propenden por la sostenibilidad en las fincas cafeteras para lograr un beneficio social para los trabajadores y sus familias, y un mejor manejo administrativo de las mismas; restringe el uso de fertilizantes químicos en los cultivos y entrega al caficultor un mayor valor por el café que comercializa (p.1)

Tabla 3

Sellos de certificación en café

Sello	Características generales
Rainforest Alliance	En 2018, Rainforest Alliance y UTZ Mutual World se unieron para establecer una alianza. Su objetivo global es cambiar la forma en que el mundo produce, abastece y consume. Esto está en manos de agricultores, comunidades forestales, empresas y consumidores. Este sello reemplaza las etiquetas Rainforest Alliance Certified TM y UTZ anteriores y se puede usar para empaquetar productos y materiales promocionales relacionados con cultivos y productos forestales con certificación Rainforest Alliance Certified o UTZ a partir del 1 de

Sello	Características generales
	<p>septiembre de 2020. Es más fácil para las personas tomar mejores decisiones.</p> <p>Demuestra al público que los agricultores, los silvicultores y las empresas están tomando medidas para hacer que sus productos sean más sostenibles, creando un futuro mejor para la humanidad y la naturaleza, y representa la visión de un camino de desarrollo sostenible mejorado, creando un futuro mejor para las personas y la naturaleza, al igual representa también una visión de una ruta de sostenibilidad que se basa en la mejora continua, la transparencia y la responsabilidad compartida entre agricultores, silvicultores y empresas (Rainforest Alliance, 2020, págs. 5-8)</p>
Bird friendly	<p>Bird Friendly Coffee (BFC) ayuda a los agricultores, aves, medio ambiente, salud personal y las actitudes de compra hacia los productos. Es un café sostenible, de comercio justo, cultivado a la sombra que proviene de plantaciones de café certificadas por el sello desarrollado por el Smithsonian, que proporciona</p>

Sello	Características generales
	<p>un hábitat valioso para las aves migratorias. BFC brinda a los compradores de café la oportunidad de contribuir a la protección del hábitat mediante la compra de café sostenible.</p>
Fair trade	<p>El comercio justo es una forma de comercio ético basada en dos perspectivas en competencia sobre la equidad, la primera perspectiva está en manos de organizaciones impulsadas por ideologías en mantener relaciones comerciales directas con los productores locales y ofrecer únicamente productos de comercio justo. El segundo punto de vista es sostenido por una amplia gama de agentes de mercado que utilizan los programas de certificación de comercio justo en sus procesos de producción y el surtido de productos. Se destaca por el precio mínimo garantizado para los productores y una prima fija, destinada a programas de desarrollo comunitario, que siempre está asegurada.</p>
Código común para la	<p>4C es el estándar que tiene como objetivo mejorar la sostenibilidad de los productores de café. El enfoque principal de 4C fue la creación</p>

Sello	Características generales
<p>comunidad cafetera</p> <p>4c</p>	<p>de un código de conducta, que involucra su propio sistema de monitoreo 'interno'. En cuanto a la Asociación 4C, los miembros actuales incluyen Aldi, Kraft, Melitta, Nestlé y Tchibo.</p>
<p>C.A.F.E practices</p>	<p>C.A.F.E. Practices (Coffee and Farmer Equity Practices), la cual es creada por Starbucks Coffee Company® y busca dirigir a productores, beneficiadores y proveedores de café hacia la práctica de métodos de producción más sostenibles. “Esta certificación contempla básicamente cuatro aspectos: Calidad del producto, responsabilidad financiera, responsabilidad social y liderazgo ambiental” (Jiménez Abarca, 2010, pág. 16)</p>
<p>Nespresso AAA</p>	<p>El Programa de Calidad Sostenible AAA de Nespresso. Cada 'A' en este programa representa: calidad, sostenibilidad y productividad. Para lograr la primera "A" que es la calidad, Nespresso realiza diversas actividades como utilizar la metodología TASQ y colaborar con FNC. Mientras tanto, en un esfuerzo por lograr la segunda “A” que es la sostenibilidad, Nespresso</p>

Sello	Características generales
	<p>opera estableciendo siete clústeres principales en Colombia y llevando a cabo diversas actividades como inversión, programa AAA Future Farmer y certificación SAN. Finalmente, Nespresso también construyó centros de molienda en Huila y Jardín, e invirtió en áreas de ex conflicto de las FARC para lograr la tercera “A”, es decir, productividad (Alexander, 2020, pág. 6)</p>

Nota. *Fuente: adaptado de (Rainforest Alliance, 2020),

López Girón & Girón Macias (2018) recalca que:

Adoptar las certificaciones que ofrecen los sellos anteriormente mencionados demuestran ventajas a través de las cuales los cafés certificados bajo las normas internacionales, podrán gozar de una producción más sostenible, con un mejor proceso de calidad y un precio más justo. En contraposición tenemos desventajas, como los costos de implementación de la certificación, la cantidad de tiempo y procesos que demandan para los pequeños caficultores, el precio interno que no compensa el trabajo en la implementación de la norma y el reemplazo de cultivos de café por otros productos (p.9).

Conclusiones

Las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia a café de alta calidad con enfoque sostenible en la zona cafetera que comprende los departamentos de Huila, Cauca y Nariño, están dadas por las condiciones agroclimáticas de cada región, por la cultura de cada población, ya que la mezcla de campesinos, indígenas, afrodescendientes han aportado sus conocimientos y han hecho de la caficultura de cada región un sello de distinción que compite en calidad; aprovechando la variabilidad climática, los suelos, relieves, cuerpos de agua, conocimientos ancestrales, tradicionales y técnicos.

Es de aclarar que la competencia por calidad es meramente distintiva; ya que los cafés de alta calidad abren mercados selectos donde las regiones del Huila, Cauca y Nariño aprovechan e ingresan. Mientras el departamento del Huila es el que más produce café, el departamento del Cauca es el que más produce café de alta calidad y el departamento de Nariño es el café que más gusta. Los tres departamentos cuentan con denominación de origen; “Una Denominación de Origen es un signo distintivo consistente en un nombre geográfico específico utilizado para identificar producto(s) que provienen de dicho origen, y cuya calidad está directamente vinculada con ese origen” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021). Esta denominación de origen facilita asegurar a usuarios y clientes que el café que consumen cumple con los procesos y los requisitos de calidad asociados con esa designación acorde con la procedencia de un origen concreto. Así, el cliente (consumidor final, tostador) puede confiar en lo que está comprando, viéndose el caficultor precisamente recompensado por sus esfuerzos en generar en su finca un producto de calidad superior, que cumple los estándares de la designación de origen.

Al identificar las diferencias entre los tipos de caficultura en la zona cafetera de Huila, Cauca y Nariño se evidencia que el departamento del Huila cuenta con el mayor número de

hectareas sembradas, seguido del departamento del Cauca y Nariño, pero la caficultura que mas familias beneficia es la del departamento del cauca, seguida del Huila y Nariño. El departamento del Cauca es el mayor productor de café de alta calidad, el café del departamento de Nariño es el mas apetecido y el departamento del Huila es el que mas café produce.

La influencia específica de la caficultura de alta calidad y su enfoque sostenible esta dada por las condiciones agroecologicas de cada región, predominando variabilidad climatica en los tres departamentos. El aporte distintivo a la calidad de cada caficultura esta dada por el regionalismo cultural, siendo una combinación de saberes ancestrales que aportan los indigenas en su mayoria del departamento del Cauca, los afrodecendientes distribuidos en los tres departamentos al igual que los campesinos, que con su experticia y tradición estan logrando producir café de calidad y lo mas importante proteger su entorno natural.

Al comparar la producción, ventajas, desventajas, aporte social, de la caficultura convencional, tecnificada, moderna y de alta calidad se identifica que un monocultivo de café produce mas pero a costas del deterioro de los recursos naturales y contaminación por uso abusivo en la mayoria de los casos con los agroquimicos, un cultivo de café bajo sombra arborea produce un poco menos pero conserva y mitiga daños en el entorno natural. La caficultura moderna con enfoque sostenible busca mitigar los daños causados por una produccion intensiva haciendo la transición hacia una caficultura amigable con el ambiente; pero sin dejar de lado el desarrollo economico y social; hay que producir, conservar, obtener ganancias y mejorar la calidad de vida. Es de anotar que el café de alta calidad es apetecido por los mercados que estan en una transición a un consumo mas limpio y saludable, tiene una mejor paga, lo cual compensa el sacrificio de nuestros cafeteros.

Es claro que al determinar las características diferenciales de la caficultura convencional, tradicional y especial frente a la nueva tendencia a café de alta calidad con enfoque sostenible se contribuye al mejoramiento de la práctica de la caficultura en los departamentos de Huila, Cauca y Nariño, estas diferencias resaltan la complejidad que ha tenido el desarrollo de la cultura cafetera, sus prácticas de cultivo, lo que los hace diferentes, con una oferta ambiental y de ecosistemas únicos, los cuales repercuten en perfiles de taza y calidad física únicos. Que los ha convertido en acreedores de denominaciones de origen, las cuales les permiten asegurar un mercado, lo que en conjunto con la oferta ambiental descrita, lleva a los caficultores, sus familias y comunidades a realizar la transición de caficultura de la caficultura convencional, tradicional y especial, a una caficultura de producción de café de alta calidad con enfoque sostenible, la denominación de origen lo resalta, el consumidor lo espera y paga por esta connotación, dejando al nuevo eje cafetero de Colombia en el camino de convertirse 100% en productores de café de alta calidad con enfoque sostenible.

Recomendaciones

La caficultura es uno de los renglones más importante por su aporte a la economía del país y que mejor que sea una caficultura sostenible de alta calidad, que proporcione valor agregado y diferenciado a cada región que se esmera por sacar al mercado un producto especial. Los departamentos del Huila, Cauca y Nariño actualmente le apuestan a este tipo de caficultura y se ven favorecidos por su variabilidad climática, calidad de suelos, biodiversidad y recursos naturales abundantes. Por ende, debemos desde el rol de agrónomos propender el buen manejo agroecológico y tratar de que el impacto a la naturaleza sea el menor posible y de haberlo aportar técnicas de mitigación.

Al cultivar café de alta calidad se debe tener en cuenta que esto implica ser muy dedicados, disciplinados, acatar las recomendaciones de las instituciones con el fin de que esto se vea reflejado en un producto más limpio, distintivo, de mayor valor y lo más importante que mejore nuestra calidad de vida, la de nuestros semejantes, y que aportemos al cuidado del medio ambiente.

Muchos caficultores tienen la creencia que cultivar cafés especiales es complicado y costoso, quedándose con las formas tradicionales, parte de nuestra labor es demostrar que se puede ir realizando la transición, disminuyendo el uso de agroquímicos o cuando menos iniciar con un uso adecuado de estos, respetar los cuerpos de agua, implantar sombra donde las condiciones lo permitan dentro del cultivo o como rompeviento, protección de lotes entre otros, el poder hacer un buen beneficio, lo que implica el uso racional del agua y la no contaminación de estas con el manejo de las aguas mieles. En conclusión, no es costoso si se inicia una transición partiendo de lo que ya se tiene, por los puntos de menor inversión que al final representan cambios sustanciales en el proceso.

Referencias bibliográficas

- Acosta, D. (2017). *Cafeteros nariñenses renacen con la paz*. Noticias SENA.
<https://www.sena.edu.co/es-co/Noticias/Paginas/noticia.aspx?IdNoticia=3118>
- Agudelo Rivera, A. D., Fernández Monsalve, A., Alzate Bedoya, L. M., & Marín Botero, M. (2019). Nueva era cafetera y su repercusión en el municipio de Chinchiná. *Universidad Libre*, 1 - 17.
- Alexander, S. C. (2020). *Implementasi Creating Shared Value (CSV) Nespresso terhadap sektor kopi di Kolombia tahun 2004-2018*. Universitas katolika Parahyangan.
- Andrade Betancourt, R. S., & Ordoñez Ortiz, J. vicente. (2020). *Estudio de la línea base del proceso de beneficio del café en fincas de la Asociación de Cafés Especiales de Sandoná Nariño – ASOCAFESAN*. Universidad Nacional abierta y a distancia UNAD.
- Andrade Navia, J. M., Bernal Echaverría, J., & Silva Rodríguez, J. G. (2015). Factores motivacionales que permitieron el surgimiento de los productores de cafés especiales en el departamento del Huila. *Revista De Investigaciones Agroempresariales*, 1 -13.
- Aragón Guzmán, S. E. (2016). *Diseño de un modelo de negocios para café de alta calidad en taza*. México: Universidad de Chapingo.
- Arcila P., J., Farfán V., F., Moreno B., A., Salazar G., L., & Hincapié G., E. (2007). Sistemas de producción de café en Colombia. *Cenicafé*.
- Bastidas Pantoja, M. C. (2017). *Caracterización de las técnicas de manejo en postcosecha para la obtención de cafés especiales*. Pasto: Universidad de Nariño.
- Boletín Agrario. (agosto de 2020). <https://boletinagrario.com>. Obtenido de Cafeto(coffee):
<https://boletinagrario.com/ap-6,cafeto,2777.html>

- Burgos Guerrón, A. J. (2015). *Potencial del sectorcaficultor en Colombia, Nariño y la importancia de la responsabilidad social para su crecimiento económico*. Bogotá: Universidad Nueva Granada.
- Calderón, H. F. (abril de 2021). Caficultura del Huila. La PLata, Huila, Colombia.
- Cenicafé. (2007). *Sistema de producción de café en Colombia*. Chinchiná: Cenicafé.
- Cenicafé. (2020). *Caficultura colombiana*. Chinchiná: Cenicafé. Obtenido de Agricultura Convencional: <https://www.agroptima.com/es/blog/agricultura-convencional/#:~:text=En%20su%20concepto%2C%20la%20agricultura,qu%C3%ADmicos%20que%20sean%20sint%C3%A9ticos%2C%20etc.>
- Cigüenza Riaño, N. (18 de marzo de 2019). Huila es el departamento líder cafetero con 16% del área cultivada. *La República*.
- Coffee behind the scenes. (2018). *Colombia es el tercer país productor de café del mundo. No existe un producto más vinculado a la historia y a la cultura del país*. Coffee behind the scenes.
- Delgado, S., Silva, A., & Sanclemente, O. (2015). *Cadena productiva del café en el departamento de Nariño*. Pasto: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD.
- Dussán Lubert, C., Duque Orrego, H., & González López, J. (2006). Caracterización tecnológica de caficultores de economía campesina, de los principales municipios cafeteros de Colombia. *Cenicafé*, 1 - 20.
- Ecointeligencia. (15 de febrero de 2013). <https://www.ecointeligencia.com>. Obtenido de Las 10 definiciones ecointeligentes que debes conocer: <https://www.ecointeligencia.com/2013/02/10-definiciones-sostenibilidad/>
- Farfán, F. (2007). Cafés Especiales. *Cenicafé*, 233 - 254.

Farfán, F. (2007). Cafés Especiales en Blanecolor Ltda. *Cenicafé*, 233 – 254.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (julio de 2012).

<https://www.cronicadelquindio.com>. Obtenido de Oportunidades de negocios verdes:

<https://www.cronicadelquindio.com/noticia-completa-nota-49649>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2017). *Nuestros cafés especiales*. FNC.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (julio de 2020).

<https://federaciondecafeteros.org>. Obtenido de Cafés especiales:

<https://federaciondecafeteros.org/wp/programas/cafes-especiales/>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia FNC. (2010). *Un café especial*. FNC.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2021a). *Café del Huila, Cauca y Nariño*.

<https://narino.federaciondecafeteros.org>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2021b). *Denominación de origen, café de*

Colombia. <https://www.cafedecolombia.com/particulares/denominacion-de-origen-cafe-de-colombia/>

Gobernación de Nariño. (22 de agosto de 2021). <https://sitio.narino.gov.co>. Obtenido de Historia

del departamento de Nariño: <https://sitio.narino.gov.co/historia/>

Gobernación del Cauca. (2020). *Pérfil del departamento del Cauca*. Popayán: Gobernación del

Cauca.

Gobernación del Huila. (11 de agosto de 2017). <https://www.huila.gov.co>. Obtenido de

Identificación del departamento:

<https://www.huila.gov.co/publicaciones/144/identificacion-del-departamento/>

Gobernación del Huila. (10 de junio de 2017). <https://www.huila.gov.co>. Obtenido de Relieve y

Clima: <https://www.huila.gov.co/publicaciones/5180/relieve-y-clima/>

Gobernación del Huila. (10 de octubre de 2017). <https://www.huila.gov.co>. Obtenido de Economía: <https://www.huila.gov.co/publicaciones/148/economia/>

Gomez Montoya, H. (2015). Ventajas Y Desventajas De La Certificación Con Sellos De Calidad Para La Producción Café. Caso De Estudio San Francisco, Cundinamarca. *Biomass Chem Eng*, 49(23–6).

Gonzales Acevedo, A. (2015). *Factores de sustentabilidad para la caficultura en un ambiente de cambio climatico* (Issue June 2010) [Universidad de los Andes]. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3134.0240>

Guhl, A. (2004). Café y cambio de paisaje en la zona cafetera colombiana entre 1970 y 1997. *Cenicafé*, 55, 29–44.

Guhl, A. (2009). Café, bosques y certificación agrícola en Aratoca, Santander. *Revista de Estudios Sociales*, 1 - 12.

Guhl, A. (2009). Café, bosques y certificación agrícola en Aratoca, Santander. *Revista de estudios sociales*, 114 - 125.

Hincapié, A., Suárez, H., Henao, C., Arboleda, C., & Gartner, L. (2014). *Regionalización de la calidad del café de Colombia. Denominaciones de origen como estrategia de valor agregado*. Manual del cafetero Colombiano.

Hoof, B. van;, Monroy, N., & Saer, A. (2008). *Producción más limpia: paradigma de gestión ambiental*. (Universida).

Jiménez Abarca, M. (2010). Análisis comparativo de la certificación C.A.F.E. Practices de Starbucks en Coopetarrazú R.L. Costa Rica: Instituto tecnológico de Costa Rica.

- Lagos Burbano, T., Criollo Escobar, H., García Alzate, J., Muñoz Belalcarzar, J., López Gómez, J., Benavides Arteaga, D., & Dulce Delgado, J. (2019). *El Cultivo del Café (Coffea arabica L.) en Nariño*. San Juan de Pasto: Universidad de Nariño.
- León, J. A., & Mora Delgado, J. (2012). Evaluación de la sustentabilidad de cafetales en Caldas Colombia. *Agroforestería Neotropical*, 1 - 11.
- López Girón, H. a., & Girón Macias, O. J. (2015). Ventajas y desventajas de certificación cafetera. *Univida*.
- Lozano, A., & Yoshida, P. (2008). Índice de competitividad regional cafetero. *Revista Ensayos sobre economía cafetera*, 103 - 131.
- Marcela, U. G., Nidyan, P. R., Alexandra, R. C., & Luis, S. G. (2011). *Sostenibilidad Acción*.
- Moguel, P., & Toledo, V. M. (1999). Biodiversity conservation in traditional coffee systems of Mexico. *Conservation Biology*, 13, 11–21.
- Montoya Ferrer, J., & Montoya Vásquez, V. (2011). Café especial alternativa para la caficultura de Risaralda. *Revista Académica e Institucional*, 93 - 105.
- Mundo Cafeto. (23 de mayo de 2018). <https://mundocafeto.com>. Obtenido de Sistema Tradicional: <https://mundocafeto.com/sistemas-de-produccion/sistema-tradicional/>
- Nuñez, G. E. (13 de octubre de 2019). Café bendito del Cauca, un sacrilegio no tomarlo. *Diario la economía*.
- Ocampo López, O. L., & Álvarez Herrera, L. M. (2017). Tendencia de la producción y el consumo. *Apuntes CENES*, 1 - 28.
- Peñuela Martínez, A. E., Duque Orrego, H., & Dussán Luberth, C. (2007). Impacto económico del proyecto de café especial “La Vereda”, en el municipio de Riosucio, Caldas. *Cenicafé*, 1 - 20.

Pérez, T., & Rosero, C. (2012). *Procesos de aseguramiento de calidad en la producción y comercialización de café la Jacoba en el municipio de la Unión departamento de Nariño*.

Pasto: Universidad de Nariño.

Rainforest Alliance. (2020). *Comunicación al consumidor acerca del nuevo sello*. Nueva York:

El equipo de marketing de Rainforest Alliance.

Rodríguez Vargas, K. D. (2018). *Evolución de la producción de café y su competitividad durante el periodo*. Bogotá: Universidad Católica de Colombia.

Roncancio Arias, D. F., Roncancio Arias, W., & Rendon restreopo, J. (2012). *Caficultura y desarrollo sostenible en el municipio de Córdoba Quindío*.

Rojas Sánchez, Á., Hartman Ulloa, K., & Almonacid Márquez, R. (2012). El impacto de la producción de café sobre la biodiversidad, la transformación del paisaje y las especies exóticas invasoras. *Ambiente y desarrollo*, 93 - 104.

Sandoval Duarte, H. (19 de abril de 2011). El sur, la otra historia del café. *El Espectador*.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (06 de julio de 2015). <https://www.gob.mx>.

Obtenido de ¿Qué es la caficultura?: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/que-es-la-caficultura>

Steiman, S. (2019). El café de calidad y el sistema de evaluación de los 100 puntos. *Fórum*

Cultural del Café, 1 -10.

Toda Colombia. (21 de febrero de 2019). <https://www.todacolombia.com>. Obtenido de Economía

Departamento de Nariño: <https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/narino/economia.html>

Villegas Hincapié, A. M., Posada Suárez, H. E., Pérez Henao, C., Tabares Arboleda, C., & Samper Gartner, L. F. (2014). *Regionalización de la calidad del café de Colombia*. Chinchiná: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Anexos

Fotografía 1

Caficultura del Huila



Nota. Fuente: (Calderón, 2021)

Fotografía 2

Caficultura del Cauca



Nota. Fuente: (Calderón, 2021)

Fotografía 3

Caficultura de Nariño



Nota. Fuente: (Calderón, 2021)