

**COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE LA UNIÓN  
NORTE DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO AÑO 2017.  
TRANSFORMACIÓN EN CAFÉ DE CONSUMO.**

**ALEJANDRO EMILIO MOLINA URBANO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE ECONOMÍA  
SAN JUAN DE PASTO  
2018**

**COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE LA UNIÓN  
EN EL NORTE DEL DEPARTAMENTO DE NARIÑO.  
TRANSFORMACIÓN EN CAFÉ DE CONSUMO 2017.**

**ALEJANDRO EMILIO MOLINA URBANO**

**Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de  
Economista**

**“TITULACIÓN EXITOSA”**

**Asesor:  
Mg. CARLOS BENITES GONZALEZ**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS  
PROGRAMA DE ECONOMÍA  
SAN JUAN DE PASTO  
2018**

## **NOTA DE RESPONSABILIDAD**

Las ideas y conclusiones aportadas en este Trabajo de Grado son responsabilidad de los autores.

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanado por el Honorable Concejo Directivo de La universidad de Nariño.

Nota de Aceptación:

Los Directores y los Jurados han leído el presente documento, escucharon la sustentación del mismo por su autor y lo encuentran satisfactorio.

---

---

---

---

---

---

---

---

Firma del Presidente del Jurado

---

Firma del Jurado

---

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, Mao de 2018

## **RESUMEN**

En la industria cafetera nacional, existen empresas de mucho peso, que procesan café calidad, en enormes cantidades; empresas multinacionales que venden café procesado, en el país y exportan. Varias de ellas, se calibran por la cantidad de tiendas y cafeterías que han establecido en las 32 principales ciudades del país. Las cuatro principales cadenas grandes de café, vendieron 558.421, millones de pesos en Colombia. El número de tiendas, cafés restaurantes, barras expendedoras de café suman 870 locales y pertenecen a estas cuatro cadenas cafeteras. Solamente tres cadenas emplean a 3.699 personas; (de una no hay información); solamente una de ellas reporta 68 millones de tazas de preparaciones de café servidas en los últimos 5 años.

## **ABSTRACT**

In the national coffee industry, there are high-weight companies that process quality coffee in huge quantities; multinational companies that sell processed coffee, in the country and export. Several of them are calibrated by the number of stores and cafeterias that they have established in the 32 main cities of the country. The four main large coffee chains sold 558,421 million pesos in Colombia. The number of shops, cafes restaurants, coffee vending bars total 870 stores and belong to these four coffee chains. Only three chains employ 3,699 people; (of one there is no information); only one of them reports 68 million cups of coffee preparations served in the last 5 years.

## CONTENIDO

|                                     | Pág. |
|-------------------------------------|------|
| INTRODUCCIÓN .....                  | 10   |
| 1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA .....   | 12   |
| 2. JUSTIFICACIÓN.....               | 18   |
| 3. OBJETIVOS.....                   | 21   |
| 3.1 OBJETIVO GENERAL .....          | 21   |
| 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....      | 25   |
| 4. MARCO DE REFERENCIA.....         | 33   |
| 4.1 MARCO TEÓRICO .....             | 33   |
| 4.2. MARCO CONTEXTUAL.....          | 35   |
| 4.3. MARCO LEGAL .....              | 36   |
| 4.4 MARCO CONCEPTUAL .....          | 37   |
| 4.5 POBLACIÓN Y MUESTRA .....       | 41   |
| 5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS ..... | 43   |
| 6. CONCLUSIONES .....               | 58   |
| 7. RECOMENDACIONES.....             | 61   |
| BIBLIOGRAFÍA.....                   | 65   |

## LISTA DE GRAFICAS

|                                                   | Pág. |
|---------------------------------------------------|------|
| Grafica 1. Resultado Pregunta 1.....              | 43   |
| Grafica 2. Resultado Pregunta 2.....              | 44   |
| Grafica 3. Resultado Pregunta 3.....              | 45   |
| Grafica 4. Resultado Pregunta 4.....              | 46   |
| Grafica 5. Resultado Pregunta 5.....              | 47   |
| Grafica 6. Resultado Pregunta 6.....              | 48   |
| Grafica 7 y 8. Resultado Pregunta 7 y 8. ....     | 49   |
| Grafica 9. Resultado Pregunta 9.....              | 50   |
| Grafica 10. Resultado Pregunta 10.....            | 51   |
| Grafica 11. Resultado Pregunta 11.....            | 52   |
| Grafica 12. Resultado Pregunta 12.....            | 53   |
| Grafica 13. Resultado Pregunta 15.....            | 55   |
| Grafica 14 y 15. Resultado Pregunta 17 y 18. .... | 57   |



## LISTA DE ANEXOS

**Pág.**

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ANEXO A. MAPA EVOLUCIÓN DEL ÁREA SEMBRADA EN CAFÉ 1970-1980, 1980-1977.....                                      | 71 |
| ANEXO B. PORCENTAJE DE MUNICIPIOS CAFETEROS DONDE EL ÁREA EN CAFÉ AUMENTA, DISMINUYE O PERMANECE SIN CAMBIO..... | 72 |
| ANEXO C. PRINCIPALES INDICADORES DE LA CAFICULTURA COLOMBIANA.....                                               | 73 |
| ANEXO D. PRINCIPALES MERCADOS DEL CAFÉ COLOMBIANO.....                                                           | 74 |
| ANEXO E. TABLA PRECIO INTERNO DE REFERENCIA PARA COMPRA DE CAFÉ PERGAMINO SECO POR CARGA DE 125 KG.....          | 75 |

## INTRODUCCIÓN

El análisis económico de las estructuras cafeteras; en producción, comercialización, transformación en café de consumo; es escrita por famosos doctores de ciencias económicas y técnicos cafeteros, desde hace varios años.

Enseñan la magnitud de un producto natural cultivado por 30 millones de familias en el mundo. Manos humildes que derivan el sustento de ese trabajo.

Por varios años ha sido mal pagado y el único que se beneficia y se lucra es el intermediario tostador final. Ese producto natural básico, caracterizado por una alta volatilidad en el precio es el segundo renglón de exportaciones de Colombia. Es el trabajo que mantiene a más seiscientas mil familias en el país; es el primer generador de empleo básico primario en Colombia.

Siempre ha sido el precio del café un engaño, nunca el agricultor cafetero ha podido interferir en él; otros encorbatados son los que lo imponen, porque se mantienen con la comercialización.

Los precios en los primeros meses de este año 2018, no han sobrepasado, un dólar con dieciocho centavos; anuncian desastres en las cafeteras, porque no hay dinero para darle beneficio a esa agricultura.

El consumo cafetero mundial se acerca a los 100 millones de sacos de 60 kilos; producción excesiva de oferta, que los países pobres mantienen a los países ricos; situación que no parece cambiar debido a que la producción es de subsistencia en el campo y en todas las regiones del país. Situación que da origen para que los agricultores campesinos abandonen las practicas cafeteras y se dediquen a prácticas de productos perseguidos como ilícitos.

La producción cafetera en la cosecha pasada año 2017, que Colombia exporto, estuvo por los 14 millones de sacos de 60 kilos. Hay una producción marginal que se queda en Colombia para café de consumo; producto de mínima calidad que comercializan intermediarios comerciantes tostadores. Es el producto que más utilidades produce en la industria cafetera nacional.

El precio del café de consumo con esos materiales, es muy costoso en el país; esos materiales denominados pasillas son muy abundantes; en Colombia todo lo que se produzca como café, así sea de mínima calidad, no se desperdicia ni se pierde, se procesa como café para consumo.

Hay empresas cafeteras multinacionales que procesan café para consumo en el país con café de calidad, materias primas de primera; establecidas recientemente; el producto terminado es bastante costoso. Tiendas cafeteras y cafés restaurantes

que venden el café en tazas servidas para consumo inmediato, como existen en importantes ciudades de varios países del mundo. Ese sistema, factura muchísimos millones de pesos cada año y ha mejorado las cantidades de café de consumo en el país; cadenas de grandes empresas cafeteras que además dan empleo a varios cientos de personas en importantes ciudades de Colombia.

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El mercado cafetero realizado entre productores y comerciantes compradores, en la cosecha principal mayo – julio, y en la segunda, también denominada **Mitaca**; noviembre – diciembre; durante el año 2017; en el municipio de La Unión del norte del Departamento de Nariño; empresas comerciales y personas naturales, compradores; unas establecidas desde muchos años, otras que llegan a comprar solamente en tiempo de cosechas; y el campesino agricultor, productor agrícola cafetero; desarrollan un mercado durante estas dos épocas del año, todos los años.

El municipio de La Unión es base fundamental para el comercio cafetero en el norte del Departamento de Nariño; todos los municipios de la provincia del norte de Nariño – 16 en total son cafeteros y comercian en café en La Unión. Allí llegan a vender café, varios municipios del Departamento del Cauca, y municipios de otros departamentos. En esa ciudad están establecidos los más grandes compradores y comerciantes del café, en el sur occidente de Colombia. También en la ciudad de La Unión se han establecido, comerciantes compradores, especializados en varias calidades de café del territorio colombiano.

Desde esa ciudad sale el café que compran las cooperativas de cafeteros para la Federación Nacional de Cafetero F.N.C. y es trasladado a la ciudad de Pasto, donde existen almacenes de depósito de **Almacafé**, otros compran para las empresas tostadoras más importantes del país. Muchos compran para exportar; recogen en ese lugar el café de mejor calidad, aun pagando mayor precio; luego lo trasladan a otros lugares de Colombia y lo mezclan para dar mayor calidad al café que quieren mejorar para exportar. En café, como con ningún otro producto natural; hay calidades, variedades, sabores y aromas en varias cantidades<sup>1</sup>.

Desde la aparición del café en Colombia en el siglo XVIII, se convirtió en bebida indispensable de consumo en muchos hogares colombianos; así fue que los campesinos sembraban solo para consumo en el hogar; pasados muchos años y en el siglo XIX, el café se convirtió en producción comercial; ahora se produce para venderlo y en los hogares campesinos donde se cultiva, se consume únicamente, el imperfecto el de mala calidad, la pasilla, el que tiene poco valor, el que no lo compran.

El café se procesa, tuesta y muela, de una manera artesanal en los hogares, en ollas de barro y en fogones de leña; y se vende en pueblos y ciudades; costumbre que perdura hasta hoy. Desde que apareció el comercio del café de esa calidad. El precio es muy bajo, en esas regiones y en esas poblaciones; una libra de café

---

<sup>1</sup> GARCIA, Julian. Evolución de la distribución de las fincas cafeteras. En: F.N.C.C. Revista No. 19. 2003.

tostado y molido, hoy diciembre de 2017, cuesta dos mil pesos, libra de 500 gr, empacado en una bolsa plástica sencilla.

El comercio de estos materiales, en la presente investigación, denominados **café de consumo**; hoy lo realizan vendedores (los agricultores cafeteros) y compradores (comerciantes e intermediarios) procesadores de café de consumo tostado y molido, empacado en bolsas plásticas de lujo, con mucha propaganda. La cosecha produce café bueno y un pequeño porcentaje de mala calidad; sino se descuida la producción la pasilla es escasa<sup>2</sup>.

La calidad de producción cafetera, se mide, en el porcentaje de producción de pasillas y en las técnicas de beneficio de producción en la cosecha; esto depende siempre del factor humano.

El comercio de café imperfecto, pasillas, es exigente; porque hay varias clases y categorías de ellas; además, el productor cafetero, conoce ampliamente la categorización de pasillas y el precio. La venta de las pasillas en los hogares, siempre llegan a los bolsillos de los mandos medios; el ama de casa y los muchachos del hogar.

Según las encuestas realizadas para esta investigación, el precio que pagan los comerciantes a los campesinos encuestados, está en una escala desde mil pesos el kilogramo, hasta mil seiscientos el kilogramo. Al tabular las encuestas el promedio del valor que queda establecido es de, mil trescientos sesenta pesos el kilogramo, o sea diecisiete mil pesos la arroba.

El comerciante que compra y recoge el café pasilla en los hogares campesinos, lo traslada a las bodegas en La Unión, y lo vende a un precio promedio de mil novecientos veinte el kilogramo; o sea veinticuatro mil pesos la arroba.

El comerciante de la bodega de La Unión, traslada este producto, las pasillas compradas, hasta la ciudad de Pasto y las vende en las bodegas de los tostadores a un precio promedio de tres mil pesos el kilogramo.

Los tostadores de café o procesadores de consumo de café humano en la ciudad de Pasto, después de tostado, molido, lo empacan en bolsas lujosas y con mucha propaganda en tamaños de media libra, una libra, y en otros tamaños más; lo entregan para la venta final a tiendas, graneros, supermercados y almacenes de cadena; estos comerciantes finales, lo venden al público a un valor promedio de ocho mil pesos la libra de quinientos gramos.

---

<sup>2</sup> NARANJO D. John. Comercialización del Café Colombiano: Políticas de Mercadeo y Plan de comercialización. Bogotá: Ensayos Sobre Economía Cafetera, s.f.

Desafortunadamente, hay pasillas extranjeras que llegan al país a competir con el café colombiano. Algunos países asiáticos producen café, 50 % más barato que el café de Colombia, pero es un producto de ínfima calidad, que no se puede comparar con el café del país “En el último año cafetero entraron a Colombia más de 500 mil sacos de café de sesenta kilos provenientes de países asiáticos <sup>1</sup>”.

Este producto asiático llegó a Colombia debido a importaciones realizadas por empresas multinacionales existentes en el país; empresas tostadoras que procesan café de consumo en Colombia, para venderlo en varios países del mundo, como café de Colombia; mucha de esa producción de café de consumo, la venden en territorio colombiano. Este es el peor daño que le pueden hacer a la producción cafetera nacional y a la economía del país.

El café “es el segundo producto de las exportaciones colombianas; después del petróleo; en Nariño es la primera producción agrícola de exportación y el municipio de La Unión, es el primer productor y comercializador de todo tipo de café en el suroccidente colombiano.

La producción agrícola cafetera nacional y la industria cafetera; es el primer generador de empleo en todo el territorio nacional; en ese renglón están empleados más de 600 mil familias en todos los lugares del país. De la producción, comercialización y transformación del café, devengan el sustento más de 2 millones de colombianos. De cada dólar que generan las exportaciones colombianas, el 95 % llegan al bolsillo de los productores agrícolas cafeteros. El café es el mejor promotor social en todo el territorio nacional”.<sup>3</sup>

En el municipio de La Unión hay varios fenómenos; unos sociales, otros económicos, otros políticos, otros culturales y otros más; casi todos están vinculados y enmarcados en la producción, comercialización y transformación del café y de los insumos de producción del café.

“Según datos oficiales de la F.N.C. el municipio de La Unión tiene 45 veredas cafeteras; 4330 caficultores; 6110 fincas cafeteras; 4582 hectáreas en producción cafeteras; existen más hectáreas en café, pero no están en producción”.

Según las encuestas realizadas para este trabajo de investigación, a trescientas personas; el área que trabajan agricultura cafetera son, 883 hectáreas, lo que nos dan un promedio de 2,7 hectáreas por agricultor; de los encuestados; 57 no son propietarios de las tierras que trabajan; dichas propiedades pertenecen a los abuelos, padres, tíos, o hermanos; los 243 restantes si son propietarios de las fincas que trabajan.

---

<sup>3</sup> FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. “Café, Instituciones y Desarrollo Económico.” 2016. Bogotá: Común Presencia Editores.

La tierra que trabajan los cafeteros en el municipio de La Unión es muy costosa; se puede decir que es supremamente cara; varios propietarios muy viejos, prefieren ceder el cultivo a hijos, nietos u otros familiares, y no venden las fincas y las parcelas.

En la ciudad de La Unión existe un alto porcentaje de habitantes, que se han tomado la ciudad; provenientes de muchas partes del país; compran las viviendas, los locales comerciales o alquilan a precios extremadamente caros, para tener un local comercial o una bodega; unos para comprar café de cualquier clase y otros con el fin de establecer un negocio comercial; llegan mercancías de toda procedencia; nacionales y extranjeras; en un alto porcentaje de contrabando, otras legales. Los que se dedican al comercio del café - (**peones**), los han enviado comerciantes de café – (**patrones**), de otros lugares del país y compran café durante todo el año y lo despachan<sup>4</sup>.

Según estadísticas de la misma F.N.C., en la misma página de internet, el municipio de La Unión está en capacidad de producir 400 mil sacos de café tipo exportación de 60 kilos. Solamente el sector oficial que compra para exportar, para la F.N.C y las empresas que exportan directamente y que dejan constancia de café de origen, comprado en La Unión, en ambas cosechas del 2017, compraron un millón de sacos de 60 kilos. Lo que es difícil establecer, es las cantidades de café comprado por los comerciantes particulares que puede ser mayor en un alto porcentaje, de lo cual no hay datos estadísticos.

Los excedentes de producción, de café que entra y sale, en La Unión, provienen de los municipios vecinos; porque todo ese café no es del municipio de La Unión. Sin contar y sin estadísticas del café que no se exporta, que se queda en Colombia, para café de consumo. De acuerdo a las apreciaciones y a las estadísticas anunciadas es bastante dinero el que circula en la ciudad de La Unión, contando que el kilo de café tipo exportación, cruzo la barrera de los 8 mil pesos el kilo en la cosecha del año 2017. De acuerdo a lo expuesto no es raro que ocurran esos fenómenos en la ciudad de La Unión y que la gente quiera vivir en una ciudad fenomenal.

Es de considerar que el género femenino, en todos los lugares del campo colombiano, participa activamente en la producción agrícola cafetera ;no solamente como ayuda del hombre, en trabajos domésticos; sino además como jornalera labrando la tierra y en todas las fincas como recolectoras de café. En el municipio de La Unión hay varias mujeres propietarias de fincas cafeteras, que han aprendido con mucha eficacia a desempeñar el trabajo de **Patronas**. De la encuesta realizada, 36 son propietarias de grandes fincas; llevan contabilidad y en ocasiones pormenorizadas notas, de todo trabajo realizado y por realizar, producción y desarrollo; dan órdenes y les obedecen; un día faltó el varón y en lugar de vender la finca, tomaron el mando, varias de ellas de la tercera edad.

---

<sup>4</sup> Ibíd.

En algunas fincas el propietario es de hasta 15 años; el abuelo o el padre en lugar de vender la finca, por incapacidad, le dio poder al muchacho descendiente para que trabaje la finca y lo mantenga con el producido. En la encuesta, 4 son de hasta 15 años. También hay personas que nunca se cansan de trabajar y producir; de la encuesta, 28 son de hasta 80 años, hay 6 personas mayores de 80 años; este fenómeno sucede porque no hay un sucesor hábil para el remplazo del abuelo.

En el municipio de La Unión casi todo el territorio es cafetero; 45 de las veredas son cafeteras, el clima es apropiado y la altura sobre el nivel del mar - 2100 msnm es la mejor.

La ciudad de La Unión, durante muchos años fue paso obligado de entrada y salida al Departamento de Nariño desde el norte del país; hasta que se construyó la carretera panamericana; eso lo ha hecho un municipio privilegiado para toda clase de comercio. La ciudad de La Unión es conocida en la historia como **venta quemada**; el gentilicio de los habitantes de esa ciudad es **venteños**.

Las estructuras familiares de los hogares las conforman personas jóvenes en una gran mayoría. Las fincas o las parcelas, donde se realizan las labores agrícolas cafeteras, están dotadas de mucha comodidad, que logran cuando el café alcanza buen precio y logran una buena cosecha. En la encuesta manifestaron 57 ser solteros y menores de 30 años, con varias personas a cargo, que generalmente son los padres y hermanos menores; 213 felizmente casados, es la pareja y hasta con 4 hijos; 21 personas en unión libre, y también hasta con 4 hijos; 9 separados o viudos, pero no solos. Una cosa fundamental en estos hogares campesinos cafeteros, es la necesidad de mano de obra de cualquier edad; allí se desempeñan y hay trabajo, desde el niño hasta el anciano; cada uno tiene trabajo y debe ganarse la comida; el que está estudiando cuando llega al hogar, el trabajo que se le ha asignado le espera y sin mucha presión lo realiza, eso es norma.

Existe un trabajo que les da dinero todos los días y es el **mototaxismo**; en cada uno de estos hogares campesinos, hay una o dos motos para cada persona; los días de mercado en La Unión que casi son todos los días, hasta el domingo; salen a trabajar y emplean el tiempo libre para levantar en pocas horas suficiente dinero para todos los gastos; el mototaxismo cubre todas las veredas.

Es necesario mencionar, según las encuestas que en esos lugares hay trabajo para todo género de personas, que tenga conocimiento o habilidad para realizar obras y trabajos especiales.

Todos son agricultores cafeteros, especializados algunos en mecánica de motos, mecánicos automotores, mecánicos en herramientas agrícolas, técnicos en electrodomésticos, albañiles constructores, técnicos agrícolas, técnicos en peluquería, técnicos carpinteros, especializados en cerrajería, técnicos sanitarios,



técnicos veterinarios, técnicos cafeteros, técnico artesanales, electricistas, zapateros, sastres, modistas. Todos han realizado un curso en el SENA o en otros centros de formación. Para todas esas personas indispensable es la comunicación, varios tienen más de una empresa de comunicación, en los hogares abundan los celulares, así como el transporte.

El grado de educación en la comunidad, es en un alto porcentaje sobresaliente; de la encuesta solamente 2 personas realizaron el primero de primaria, son personas de bastante edad, en esos tiempos no había oportunidad de prepararse, se conformaron con aprender a leer y a escribir; 66 cursaron quinto de primaria; 158 cursaron grado once; en la encuesta 26 son profesionales, algunos pensionados; los que cursaron grado once, algunos realizaron la modalidad de bachillerato acelerado, por ciclos, o estudios del SENA.

Es importante destacar que la encuesta solamente se realizó, con personas que manifestaron ser agricultores cafeteros.

El comercio cafetero para café de consumo, es el renglón de la economía que más dinero produce en la industria cafetera en la región; al mezclar pasillas en el proceso de tostar el que más come de la torta es el que empaca el producto tostado y molido en bolsas plásticas de media y una libra y lo vende a 8 mil pesos la libra y a 4 mil pesos la media libra; el cafetero agricultor vende las pasillas a 17 mil pesos una arroba. La encuesta nos da a conocer que cada hectárea en producción cafetera produce un promedio de 4983 kilos de café para la venta tipo federación o de exportar y 254 kilos de pasilla en promedio, equivalentes al 5 % de la producción cafetera. Para el agricultor cafetero, la pasilla es lo más detestable que puede tener en la producción, pero para los comerciantes y tostadores intermediarios es una bendición. En el municipio de La Unión se comercia toda clase de café y toda clase de pasillas; las pasillas se procesan para café de consumo industrial, ese proceso se lleva a cabo en Pasto y en otras ciudades del país. En La Unión, en las veredas y municipios vecinos se procesa artesanalmente y en pequeñas cantidades<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> CUELLAR BOADA, Fidel. El Papel del Crédito en las Instituciones Cafeteras Colombianas." FNC. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2003.

## 2. JUSTIFICACIÓN

En la ciudad de La Unión, está establecida una comunidad de personas naturales que comercializan café en todos los municipios del norte de Nariño, veredas, regiones y lugares; visitan casa por casa todas las regiones donde haya producción cafetera; estos particulares compran solamente café imperfecto y toda clase de café pasilla; café que resulta supremamente barato; lo comercializan con compradores que tienen las bodegas de compra en La Unión, solamente para esa clase de productos o materiales; estas bodegas comercializadoras llenan vehículos de gran capacidad de carga y lo transportan a la ciudad de Pasto, donde lo venden a las empresas tostadoras que procesan y lo transforman en café de consumo humano. Estos materiales, lo mismo, son transportados y vendidos a otras empresas tostadoras de varias ciudades del país donde lo preparan y transforman en café de consumo humano.

¿Por qué se procesan las pasillas? ¿Por qué es abundante ese material en la producción cafetera?. ¿Por qué en la preparación de café de consumo humano se emplea esas materias primas?. ¿Por qué es costoso el café procesado como café de consumo?. ¿Por qué es importante esta investigación?.

En la industria cafetera, más exactamente, en la preparación de café de consumo; las materias primas que utilizan algunas empresas tostadoras, se denominan pasillas; materiales que se producen conjuntamente con el café de calidad y el de exportación. En el campo, el agricultor cafetero, en la cosecha, obtiene varias clases de pasillas que debe seleccionar y apartar del café.

En el proceso de selección que realizan las empresas exportadoras, después de trillar el café para exportar, obtienen también un alto porcentaje de café pasilla. La pasilla es una producción cafetera de muy poca calidad; café de ínfima calidad, se recoge y se guarda aparte; tanto las pasillas que obtiene el cafetero agricultor en el campo, que son varias clases y calidades; y las que obtienen los comerciantes exportadores; como la Federación Nacional de Cafeteros, F.N.C; después de trillar el café de exportación, apartan esa producción de mala calidad. Ese producto denominado pasilla, se recoge en grandes cantidades, después de las cosechas y después de alistar el café de exportación. Son millones de kilos que en definitiva, no se desperdician porque con esas materias primas algunas empresas tostadoras, procesan en Pasto y en otros lugares del país, café de consumo humano tostado y molido.

Todos los comerciantes de café pasilla actúan y desarrollan el comercio individualmente, no tiene asociaciones ni representaciones; hasta que las materias primas llegan y son entregadas en las bodegas y en las fábricas procesadoras y tostadoras de café.

Las empresas tostadoras y procesadoras de café para consumo, si tienen asociaciones y también representaciones, porque son empresas organizadas; cumplen con lo requerido por el gobierno; Cámara de Comercio, Registro Mercantil, Patentes Sanitarias, reglamentos de trabajo de los empleados, registros y controles de la DIAN y otros. Estas empresas que transforman café para consumo y que mezclan todas las clases de café con pasillas, son empresas regionales.

En ninguna región del país está prohibido mezclar varias calidades de café; no existe legislación taxativa, que indique o reglamente esa industria, de tostar y moler las pasillas para la venta; eso lo realizan como auto regulación. Por tal motivo en zonas y regiones apartadas del país, y en galerías de mercados; procesan café de mínima calidad y lo venden barato, trabajo que realizan como medio de subsistencia.

“Las cuatro cadenas cafeteras son: Procafecol (Juan Valdez) llamada tienda de los caficultores colombianos. Restacafe (oma) de, Meso Foods, firma costarricense. Estrella Andina (Franquicia de la estadounidense Starbucks en Colombia). BBI Colombia (Tostao)”.<sup>6</sup>

El consumo interno total de café en Colombia fue de 1.4 millones de sacos de sesenta kilos, promedio anual según la Organización Internacional del Café, OIC y que, de acuerdo con analistas especializados se ha mantenido estable los últimos cinco años.

El proceso del café para consumo, lo inicio el campesino productor cuando apareció el cultivo en el país; de una forma artesanal y en pequeñas cantidades; ahora que es cultivo intensivo se produce como un renglón económico, llegando a ser el segundo renglón de exportaciones; se exporta únicamente el mejor, el de mayor calidad.

En la producción agrícola cafetera, hay un café de poca calidad, pero llega en la cosecha en cantidades abundantes; según la encuesta realizada, cada hectárea produce 223 kilos de café imperfecto, pasilla; se procesan estas pasillas en forma industrial y en grandes cantidades en todo el territorio colombiano por que genera riqueza a la cadena de comerciantes, intermediarios y tostadores. Se recoge en todos los lugares de las áreas cafeteras porque es barato. Es un producto que tostado y molido se puede consumir, porque el mal aspecto desaparece pero el sabor es desagradable.

---

<sup>6</sup> NARANJO OJEDA, Luis. Cadenas cafeteras. [en línea] [citado 2018-03-05] Disponible en internet: [www.losdatos.com](http://www.losdatos.com)

Esa clase de materias primas no reciben un tratamiento adecuado de salubridad en la producción y en la cosecha. El único beneficio que recibe es el secado; después de muchos días de la cosecha. No se puede botar porque es dinero, muy poco para el agricultor cafetero pero sí en gran cantidad para la cadena que lo comercializa. Ese café procesado es costoso, pero es el más barato en el mercado de la industria cafetera, en café de consumo; comparado con el café de buena calidad que se vende en el mercado nacional el cual cuesta cinco veces más.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GENERAL**

Hacer una descripción de la manera como se produce el café; para transformarlo en, tostado y molido para el consumo. Municipio de La Unión Nariño 2017.

El café es un ser vivo (árbol), que necesita cuidado como tal; dentro de la genética, tiene varios nombres; dentro de la clasificación es perecedero; se lo reproduce por semilla. La semilla es el mismo producto que se arranca del árbol cuando está listo para la cosecha. Para producir un árbol de buen café es necesario establecer, varios factores que intervienen; clima, humedad, altura a.s.n.m, clasificación del terreno, época de siembra, distancia de siembra, sombrío, etc.

La semilla se debe seleccionar en el mismo árbol, se arranca los frutos mejores y maduros; se despulpan con la mano el mismo día de la cosecha y el mismo día se lavan con agua limpia y abundante; se ponen a secar a la sombra, nunca al sol; varios días.

Se prepara el germinador, con materiales apropiados; guadua, arena lavada de río; una malla tornasol negra y un plástico; con esto se busca la máxima asepsia.

El germinador se construye, de un tamaño apropiado, que aparente ser un cajón; a una altura del piso de cincuenta centímetros; se llena el cajón con la arena y hasta la mitad; luego se riega la semilla en la superficie de la arena y se trata que entre una y otra semilla, haya una distancia aunque sea mínima; se cubre las semillas con otro poco de arena, tratando que sea dos centímetros de espesor. Luego se cubre el germinador que contiene la semilla, con la malla negra para que los rayos del sol no hagan daño a las semillas cuando nazcan; por último se cubre el germinador con el plástico, tratando de formar un sistema que cuando llueva el agua no penetre en el germinador si no que corra.

El germinador, se debe regar con agua limpia, muy limpia; con un regador que produzca riego bastante pequeño o con una bomba de fumigar; se debe regar todos los días sin exceso. Estas semillas salen aproximadamente en cincuenta días. Con bastante anticipación, se prepara la tierra con la cual se ha de llenar las bolsas, donde están las chapolas que nacen en el germinador y permanecerán en las bolsas; cuatro o cinco meses. La tierra se prepara con un buen material limpio; libre de impurezas; se la cierne en una malla para que quede muy suelta; se agregan abonos orgánicos en buena cantidad; estiércol de ganado, de cuy, de gallina, humus de lombrices; esa tierra con los abonos orgánicos, se los está volteando frecuentemente, con una pala o palendra, para que se mezcle; a la tierra, se la riega con agua suficiente, para que los materiales se descompongan;

a esa tierra preparada, se le agrega cal viva para que los elementos vivos - gusanos, lombrices, cucarrones -, que en ella se encuentren, se mueran y no lleguen a las bolsas a dañar el árbol. La tierra se la prepara y se la mueve un mes; luego se llenan las bolsas de polietileno negras con cuatro huecos para que drenen y expulsen el agua en exceso; la bolsa se debe apretar de tierra suficientemente, se debe esperar un tiempo hasta que se compacte, regándolas con agua cada semana. Cuando se pone la semilla en el germinador, se comienza a preparar la tierra y llenarla en las bolsas; ese es el tiempo suficiente, para que las bolsas con tierra reciban la chapola, cincuenta días.

Cuando la semilla brota en el germinador, se espera que tenga un porte de cinco centímetros por encima de la arena. Un día se sacan las semillas convertidas en chapolas y se procede a seleccionarlas, convenientemente, desechando las que no sirven; las que tengan defectos se eliminan; las que han sido seleccionadas se las coloca en un recipiente con agua para que no se marchiten. Para sembrarlas en la bolsa con tierra se construye una estaca de palo, de un centímetro de gruesa; se hace un hueco en la tierra de la bola; se introduce en ese hueco la chapola y se apreta la bolsa para que la tierra abraza y detenga la chapola; luego con mucho cuidado se alza un poco la chapola para que la raíz no quede torcida y se pierda, luego se apreta nuevamente la bolsa con la mata para que quede compacta; la mata sembrada debe quedar con un espacio como el que tuvo el tallo cuando germinó. Con esas bolsas con la siembra, se hacen surcos convenientes, para estar regando con agua cada dos días los surcos, para estar abonando, con abonos foliares y limpiando la siembra de materiales que pueden nacer en forma de hierba. Esa siembra luego se llama semillero. El semillero en la bolsa, permanece de tres a cinco meses y hay que estar cuidándolo, para que se desarrolle bien.

Todo el cuido, cuidado y manejo que se hace al café, desde que se obtiene la semilla, se hace el germinador, se traslada a bolsas, se siembra, comienza a producir, se cosecha y se vende, se llama beneficio.

La siembra del árbol, en el sitio donde permanecerá definitivamente se realiza de la siguiente manera. Se prepara el terreno escogido para el cafetal, quitando toda maleza, removiendo la tierra, con palas o azadones, luego se marcan las distancias; para las cuales hay varios conceptos; se puede sembrar, a un metro y sesenta centímetros; o a uno con cincuenta; distancia entre uno y otro árbol; se abre los huecos con un palin, huecos de 20x20x20, 30x30x30, de 40x40x40, centímetros; gusto o concepto, que depende del agricultor. La apertura de los huecos, se debe hacer con suficiente tiempo, para desinfectarlos, llenarles abono orgánico, para que se descomponga. El día de siembra en el hueco definitivamente, se remueve nuevamente los materiales que tiene el hueco y se siembra convenientemente, tratando de que no quede espacio vacío, donde se estanque el agua. A su debido tiempo se comienza a abonar, a limpiar el terreno, a fumigar, en síntesis definitiva a darle beneficio.

El árbol de café, comienza a producir, después de dos años de sembrado, o después de tres años; todo depende del beneficio; al principio poco, luego más, luego más; produce dos veces en el año; puede producir cinco años o más; todo depende del beneficio.

Cuando el café, notablemente deja de producir después de una cosecha, lo cortan a quince centímetros de la superficie de la tierra, con una motosierra; allí comienza un nuevo proceso; el corte se denomina zoquear; el tronco que queda en la tierra se denomina zoca. Si a ese tronco se le aplica beneficio, comienza una producción nueva. La cosecha cafetera, se realiza dos veces en el año; una produce más. Siempre comienza produciendo poco, aumenta proporcionalmente; así mismo disminuye hasta que se termina; todo depende de los factores naturales. El campesino cuando está necesitado, vende lo que cosecha en la misma forma que obtiene la producción; café fresco sin secarlo, en una medida que sea establecido y se llama taza; tres tazas de café fresco, cuando se seca pesan dos kilos. Con ese dinero solventa gastos, en jornales, en remesas de alimentos y otros más. Al comienzo la producción es buena sin materiales obsoletos, no aparece la pasilla. En la cosecha, el factor más importante es la mano de obra; el valor del jornal se quintuplica, nadie trabaja el día a precio de jornal; todos los jornaleros ayudan a cosechar, si se contratan pagándoles un precio por un kilo cosechado. También hay otras medidas existentes; la lata, es una medida que puede pesar quince kilos; el coco plástico, medida que puede pesar diez kilos. Así el trabajo de cosecha, lo llama, trabajo kiliao, latiao, coquiao. El jornalero cobra lo que quiera, el productor paga lo que le cobren. La cosecha, es el único trabajo, que no da espera; si no se le echa mano el café se cae; el café cuando se cae al suelo pierde calidad; se convierte en pasilla; varios, del suelo no lo recogen.

El café cosechado debe despulparse el mismo día, se lo recoge en un tanque construido en cemento, forrado con azulejo, o en cualquier recipiente limpio y apropiado; se lo hace permanecer cubierto con agua limpia; al otro día se quita esa agua y se lo sigue lavando con agua limpia, hasta que dé aspecto de café limpio; se lo recoge y se coloca en parcelas donde comienza a secarse. Para secar un café de cosecha se necesitan tres o cuatro días completos de pleno sol. Cuando el café se está secando se comienza a retirarle todo el producto que se observe está dañado. Cuando está seco se procede a pasarlo por una zaranda. El producto separado con la zaranda o con la mano se denomina pasilla de manos. El café seco se guarda cuidadosamente en lugares apropiados donde no se contamine. Algunos productores cafeteros lo llevan a vender al precio que este para no correr riesgo que se dañe; otros esperan que tenga buen precio y lo venden, varios completan toda la cosecha para venderlo.

El café que ha caído al suelo lo dan a los cafeteros mitad y mitad para recogerlo y muchas personas cuando ha terminado la jornada de trabajo se ganan esa mitad recogiéndolo.

Bastante café se seca en el árbol y es un gran problema cosecharlo debido a que hay varias clases en el árbol y algunos esperan hasta que se cae al suelo.

El único café que no recibe atención ni beneficio es el café pasilla; a medida que aparece o se recoge, se coloca o guarda en cualquier sitio donde no haga estorbo, hasta que aparezca el comprador de pasilla que siempre llega a las casas y lo compra y se lo lleva. Ese comerciante lo vende en las bodegas de la Unión. Los comerciantes de las bodegas lo venden en Pasto y en otras ciudades del país donde lo tuestan y lo muelen. Los tostadores industriales lo empacan en bolsas de varios tamaños y lo venden al público.

El café para consumo siempre es procesado con materias primas de ínfima calidad ¿Que pasa con los millones de kilos de café pasilla que produce una cosecha cafetera en la región?. Se revuelven en el cilindro para tostar y moler el café de consumo los colombianos. Se mezclan todas las pasillas para que quede uniforme y se tuesta, se muele y se empaca; y se vende.

Algunas empresas lo procesan de forma industrial amparados por la ley. Porque no hay legislación que prohíba tostar y moler, empacar y vender, café pasilla.

El objetivo general es contribuir para que el proceso que realizan de forma industrial en las capitales, lo pueda realizar artesanalmente el campesino en el hogar. Motivar al productor cafetero para que de una forma higiénica procese la producción y la venda en forma tostado y molido. Como no hay una ley taxativa que prohíba el trabajo de comercializar café en la forma y manera de café de consumo; es fundamental demostrar que el café es un elemento como cualquier producto natural, que se produce en el campo para consumo humano, ejemplo: la papa, plátano, maíz, frijol, banano, yuca, panela, leche. Establecer el mercado cafetero con el campesino, procesado para el consumo; sin ningún impedimento. Apoyado por crédito de dinero oficial, para comprar maquinaria y equipo de trabajo. Así las materias primas no pierden valor en manos del campesino; el resultado es: trabajo productivo y organizado, el café no pierde valor; la producción se vende más barata, las materias primas no abandonan los lugares, no se desperdician, se incrementa el consumo interno del café. La fuente productiva le da buenos dividendos al agricultor de café. Que se necesita además; una entidad sin ánimo de lucro como la Universidad de Nariño para que prepare al campesino en producción industrial de café de consumo.



### 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

**Analizar** Las características del proceso de comercialización del café de consumo. Municipio de la Unión norte del Departamento de Nariño. 2017

En el proceso de comercialización, para producir café de consumo, el municipio de la Unión presta la cancha. Los municipios vecinos, con varios del Departamento del Cauca y del Departamento del Huila, hacen las apuestas. Se juega el partido entre compradores y vendedores. Los compradores son, los comerciantes de todo tipo y de toda clase de café establecidos en el municipio de la Unión; los vendedores son los campesinos agricultores cafeteros. El partido se juega dos veces al año, entre mayo y julio y entre noviembre y diciembre de cada año; todos los años.

Así son las características del proceso de comercialización, del café de consumo; similares a un encuentro de un partido de fútbol.

Por el municipio de la Unión, transitan las materias primas; todas las clases y variedades de café, que se producen en una basta región del sur occidente del país. No todas son producidas en el municipio de La Unión; ese lugar, progresivamente se estructuró y modernizó; se fue convirtiendo en un centro de acopio; donde se recibe y despacha; compran y trasladan a diferentes lugares del país, las cosechas cafeteras. Toda la producción cafetera realizada en las cosechas, tiene comercio y destino; sin ninguna excepción. En La Unión se comercializa materias primas cafeteras, para muchos destinos y para varios procesos industriales. En La Unión no hay fabricas tostadoras procesadoras de café de manera industrial; esas fábricas se encuentran en grandes ciudades del país.

Hay empresas que procesan materias primas excelentes de café, en importantes ciudades del territorio colombiano; para venderlo empacado en diferentes formas y tamaños y lo distribuyen para la venta en toda la nación. Al procesarlo emplean técnicas de la mejor calidad; el producto final es sofisticado y así mismo el precio de venta al público consumidor, es muy elevado. Preparan importantes cantidades; para venderlo en tazas para consumo inmediato en sitios que se denominan tiendas de cadenas, acompañado muchas veces con pasteles, pan, galletas, biscochos y otros más.

En esos lugares se ofrece y consume café preparado con materias primas de primera calidad, café de exportación. Las estadísticas enseñan datos, de consumo promedio anual de los últimos cinco años de 1.4 millones de sacos de café de 60 kilos. De solamente cuatro empresas de cadenas, de tiendas procesadoras de café, disuelto en agua para consumo inmediato; empresas multinacionales establecidas en Colombia; solamente una de ellas reporta 68 millones de tazas de preparación de café servidas en los últimos cinco años.

Las cuatro principales cadenas de café vendieron el año pasado, 558.421 millones de pesos en Colombia. El número de tiendas, cafés restaurantes, cafeterías, barras expendedoras de café suman 870 locales y pertenecen a estas cuatro cadenas cafeteras. Este reporte del consumo interno anual de café de 60 kilos en Colombia, es de la Organización Internacional del Café OIC.

En varias partes de este estudio se menciona una presentación de empaque cafetero (saco de 60 kilos) esa presentación se refiere, a la cantidad de café, trillado, que puede empacarse en un costal de cabuya (saco), para exportarlo fuera del país.

“Existen en Colombia, muchas más cadenas cafeteras que preparan café de consumo, para servirlo y venderlo en tazas. El crecimiento en el número de tiendas por parte de las marcas y el buen consumo interno, tienen a las grandes cadenas de café facturando a buena velocidad”<sup>7</sup>

En segundo lugar aparecen cadenas de fábricas tostadoras de café en Colombia, para vender café tostado, molido y empacado de muchas formas y tamaños; esas empresas regionales procesan café en Colombia de todas las calidades, con diferentes categorías de café que empacado el producto se hace imperceptible. Cadenas multinacionales que además importan café de países donde la producción es más barata; del Perú, del Ecuador, de Venezuela y de varios países asiáticos; estas cadenas buscan materias primas y las traen al país para procesarlas y exportarlas desde Colombia, como café de nacionalidad colombiano. Traen materias primas de poco valor y la mezclan con producciones nacionales luego salen del país a muchas partes del mundo, con el nombre de café de Colombia. El producto resultante les duplica la inversión. Lo que vende en el mundo cafetero es café de origen; la nacionalidad de donde es la factura. El proceso es tan antiguo como el café; a las altas esferas del gobierno no les importa el juego que realizan; para el sistema es importante los impuestos que pagan al entrar a territorio nacional y los impuestos que abonan al salir. Es un negocio que paga doble por apuesta.

Desde los años 80's, los precios del café han disminuido sustancialmente, los precios tanto reales como nominales han sido volátiles; las materias primas aparecieron en los mercados financieros; el país centra sus exportaciones significativamente en productos primarios. El comercio del café está en manos de los intermediarios que son los que manejan los precios por la excesiva oferta.

Desde el rompimiento del pacto cafetero en 1989; ese mismo impacto en el comercio mundial del café, los sufren los agricultores cafeteros en el país. En el mercado nacional cafetero el gobierno asegura al agricultor la compra, pero no asegura el precio. En la industria cafetera nacional existe una marcada

---

<sup>7</sup> Ibíd.

competencia de precios; vende más, el que vende más barato; vende más barato, el que compra barato, el café barato es el café de mínima calidad. La comunidad administrativa no puede seguir siendo indiferente ante esta tragedia.

Desde 1997 se ha desatado un derrumbe de los precios internacionales y una caída sin precedentes de los ingresos de los 30 millones de familia campesinas que viven del cultivo del grano en cincuenta países del mundo.

Esta crisis tiene su origen en los procesos de ajuste de la caficultura mundial desatados por la ruptura del acuerdo internacional del café 1989. A pesar de los incansables esfuerzos de los países productores, la incomprensión de los países consumidores desembocó en que se eliminaran los instrumentos de manejo del comercio mundial del grano que hasta ese entonces habían permitido un desarrollo ordenado y equilibrado del mercado internacional del café. El que fuera el más exitoso modelo de cooperación económica, Norte-Sur desapareció para dar paso a un mercado libre regido por el egoísmo, la insensibilidad y la voracidad de un grupo cada vez más pequeño de intermediarios y tostadores.

Ese mismo entorno abrió las compuertas para que en varios países productores, alentados en algunos casos por los propios consumidores y por las instituciones financieras internacionales, se desatara una expansión improvidente del área cultivada.

Desde ese entonces, en vez de compensar el reingreso perdido a raíz de la caída en los precios, a lo que se llegó más bien fue a un exceso crónico y estructural de oferta que se tradujo en más poder negociador, más capacidad de imposición, más concentración y mayores márgenes para la industria en los países consumidores. La característica internacional de un mercado con exceso de oferta estructural, ha modificado abrupta e inequitativamente el poder relativo de los actores del mercado a favor de los tostadores y comercializadores, en detrimento de los productores y los consumidores apalancándose en su poder de mercado, los tostadores y supermercados se han encargado de que el beneficio de los precios bajos solamente se traduzca en un aumento de sus márgenes y utilidades.

Esto ha generado el empobrecimiento de más de 30 millones de familias cultivadoras del grano en el mundo, la gran mayoría de ellas provenientes de los países más pobres del planeta. Los libros que defienden la competencia se escriben en unos países pero para que se apliquen en otros. En Colombia hay más de 600 mil fincas cafeteras que venden su café a un mercado cuya comercialización está concentrada en tres agentes. No sorprende que la repartición de las rentas sea 9% para los primeros y 91% para los segundos.

En un perverso criterio de especialización los países productores del sur se especializan en altos niveles de miseria y en asumir riesgos; los países desarrollados se especializan en comercializar con coberturas plenas. O sea,

no solo los mercados no funcionan, si no que la relación riesgo-retorno, que tantos premios nobel ha producido, termino invertida. A menor riesgo mayor ganancia.

Va a ser necesario inventarse una nueva teoría económica para explicar un modelo de desarrollo, donde las especializaciones no sean exactamente por dotación de factores si no por dotación de posiciones dominantes. Va a ser necesario inventarse una teoría económica que determine que a menor riesgo mayor retorno.

**Analizar** las características del proceso de transformación del café de consumo, municipio de La Unión 2017.

Desde el año 1989, cuando la estructura mundial cafetera se derrumbó, por el rompimiento del pacto mundial cafetero, el precio del café disminuyo catastróficamente; de un precio que alguna vez tenia de seis dólares la libra, en pocos meses los productores agrícolas cafeteros, vendían a ochenta centavos de dólar la libra, obligados para no perderlo o botarlo. La agricultura cafetera colombiana se destruyó, todos los campesinos olvidaron la producción, las fincas se volvieron potreros. La producción que tuvo Colombia por esa época de más de 20 millones de sacos de 60 kilos, en pocos años termino en 8 millones de sacos de 60 kilos. Nunca se ha podido levantar las estructuras para que la producción cafetera mundial se acomode; lo mismo ha sucedido con la producción nacional en idéntica forma. El precio llega hasta un dólar con cincuenta centavos, pero en pocos días regresa a un dólar con veinte centavos; en repetidas ocasiones baja mucho más. En la producción agrícola cafetera permanecen los campesinos que no tienen otra forma de subsistencia. La producción algunos años alcanza 12 millones de sacos de 60 kilos. La producción agrícola cafetera se realiza de una manera descuidada sin ninguna preocupación; si se da, bien.

Por todo lo que sucede, las instituciones y organizaciones cafeteras nacionales se han dedicado a promover el café para consumo nacional. El café de consumo en el país se modernizo; hay establecidas en algunas ciudades del país cadenas de tiendas, cafeterías restaurantes, barras cafeteras que ofrecen café en taza para consumo inmediato; hasta la presente hay más de 870 de cuatro empresas que venden café por taza. El café de consumo en los últimos años tiene un promedio definido por año; café de máxima calidad tipo exportación que se vende en dichas tiendas cafeteras y en cafeterías y restaurantes de las cuatro cadenas.

Nadie dice nada, no analizan, no hay estudio del café de mínima calidad que se produce en el campo por manos del agricultor cafetero; las pasillas que producen la cosecha cafetera dos veces en el año, producción que se obtiene según la encuesta realizada para este trabajo de investigación de 223 kilos por cada hectárea sembrada en producción cafetera. La cantidad de hectáreas sembradas en territorio nacional en producción cafetera son millones de hectáreas; la cantidad de kilos de café pasilla que producen esos millones de hectáreas, son varios

millones de kilos, que necesariamente se procesan, tuesta, muele, empaca y se vende para consumo humano.

Hay otro género de pasillas que producen las empresas exportadoras de café; el café para exportarlo se trilla y allí en el producto trillado aparecen unos granos de café imperfectos, que necesariamente se deben retirar para dar calidad al café de exportación. Esos materiales se denominan –pasillas de trillas. La medida que se emplea para determinar la cantidad de café bueno y café malo en la trilla se denomina –factor de rendimiento. Esos millones de kilos de café pasillas producidos en la trilla y la producción agrícola cafetera por el agricultor, son transformados en café de consumo en Colombia. El café pasilla de trilla una empresa exportadora lo vende a los tostadores colombianos en tres mil pesos el kilogramo y en sacos de 60 kilos.

Según la encuesta realizada para este trabajo se estableció un precio promedio de diecisiete mil pesos la arroba, que le pagan y el agricultor cafetero recibe. La compra venta de café pasilla de trilla para café de consumo la realiza, los exportadores de café; antes de exportar trilla en el café. Entre varios exportadores esta la FNC, estos trilladores en la compraventa, se denominan los vendedores y los compradores son las empresas procesadoras de café de consumo, establecidas en todo el territorio nacional en las principales ciudades.

Aquí se demuestra que el proceso de producir café para consumo, con pasillas, es muy viejo; está aprobado, esta institucionalizado, es legal. Pero el transformador el que tuesta, muele y empaca para vender al público café de consumo, utiliza también sin ninguna excepción y restricción pasillas generada por el agricultor cafetero, a las que no les da ningún beneficio. Esa producción marginal que se realiza con la producción cafetera y se recoge en las cosechas, la vende el cafetero a diecisiete mil pesos la arroba, es un precio muy bajo por tal motivo el agricultor no le da importancia y en la cosecha no recibe ningún beneficio esa pasilla.

Todo lo que produce la cosecha cafetera el campesino vende, por que la producción cafetera es de minifundio. Con recursos productivos muy limitados, apenas estableció producción agrícola de pan-cogere; para solventar necesidades en el hogar complementa con jornales en la región y en varios lugares del país a donde se desplaza después de las cosechas. En la encuesta realizada para este trabajo a trecientas personas encuestados, noventa y dos son jornaleros en la región, de aquellos, veinticinco viajan a otros lugares a trabajar en la misma forma.

El proceso de transformación de café de consumo no tiene ninguna legislación, en pequeñas cantidades lo realizan en los hogares campesinos, de una forma artesanal, en una olla de barro y en un fogón de leña; utilizan pasillas de poca calidad algunos procesan para venderlo; el mismo proceso con café de baja calidad lo procesan en forma industrial las tostadoras de las grandes ciudades.

Las pasillas que recogen en el municipio de La Unión los pequeños comercializadores de café de consumo les aporta una forma de vida para sus familias.

**Analizar** los problemas que afrontan los transformadores y comercializadores de café de consumo. Municipio de La Unión 2017.

Es necesario establecer como fuente de trabajo organizado la producción y transformación de café consumo, aún en pequeñas cantidades. La Universidad de Nariño puede formar personas, enseñándoles metodologías de procesos de producción cafetera de consumo; a los comercializadores y transformadores y agricultores cafeteros que se dedican a ese trabajo.

Todos los desaciertos que cometen los productores y transformadores de café de consumo, lo realizan por ignorancia y por desconocer las técnicas de manejo de los materiales naturales perecederos. El gobierno y las estructuras cafeteras están apoyando en el país el consumo interno de café. Así se organiza de manera definitiva esa industria.

El proceso es similar al curso de enfermería que dictan, manejan y vigilan, La Universidad de Nariño en La Fundación Hospital San Pedro de Pasto. Curso de auxiliar de enfermería que siempre tiene cupo completo y lo realizan en un año. Las personas que lo hacen y lo practican, solucionan una forma de empleo para los hogares humildes. Obtienen un diploma para ejercer la profesión. Para el campesino agricultor cafetero, para trabajar en el campo pueden expedir una licencia de funcionamiento vigilada con caducidad y renovación temporal a los locales. Ese sistema produce una gran cantidad de empleo y la gente campesina no abandona el campo. El precio del café para el campesino cafetero sube, el precio del café de consumo baja.

La agricultura cafetera y la producción de materias primas tanto para el exportador como para consumir en Colombia, el Departamento de Nariño ocupa los primeros lugares, en producción y calidad del café; el primer renglón de explotación agrícola en el Departamento de Nariño es el café. El Departamento de Nariño carece de fábricas de producción industrial, generalizadas. Solamente produce materias primas, que salen de Nariño y regresan procesadas, tal es el caso del café de consumo. El café que procesan las tostadoras en Pasto no lo venden en Cali, Bogotá, Medellín, o en la Costa Atlántica; pero el que procesan en esas ciudades si lo venden en Pasto y en varias ciudades de Nariño. Es necesario enseñar a la comunidad para que las materias primas se procesen en Nariño.

Para formar personas en técnicas de producción y transformación cafetera La Universidad de Nariño, tiene muchísima gente profesional que puede desempeñarse impartiendo unos conocimientos fundamentales en varias áreas del saber comenzando en conocimientos básicos de, economía, administración de

empresas, contabilidad, salud, agronomía, medio ambiente, relaciones humanas, técnicas de producción agropecuarias, técnicas sanitarias, preservación de las especies, técnicas acuícolas, mantenimiento y conservación de fuentes de agua, reproducción forestal, manejo de productos químicos, fertilizantes y otros químicos. Diez horas semanales. De todos esos conocimientos básicos el productor agrícola cafetero carece y los desconoce. Sería fenomenal observar en La Universidad de Nariño campesinos agricultores cafeteros realizando y participando de una formación que La universidad les debe, porque una vez intentaron ser parte de ella y no lo lograron. La única entidad que puede hacerlo es La Universidad de Nariño por que todos los profesionales los han formado y los tiene. Estos profesionales pueden dictar ese curso adhonore; dos horas diarias de seis y media de la tarde u ocho y media; quince materias indispensables. Valen mucho hacerlo por el principal producto de exportación que tiene Nariño el café; repetirlo cada año o cada dos años.

Los antioqueños fundaron la FNC y varias instituciones más los nariñenses debemos defender las materias primas de mejor café de Colombia.

**Proponer** alternativas de solución a los problemas que afrontan los transformadores y comercializadores de café de consumo. Municipio de La Unión 2017.

El sistema de comercialización del café, tiene dos frentes que trabaja de diferente forma. El comercializador que vende, que es el productor cafetero y el comercializador que compra que es el que tiene necesidad de la mercancía, así debe ser. La oferta y la demanda son dos palabras con las cuales se escribe economía. La oferta es imperiosa y no da espera, sobre todo tratándose de un producto perecedero que llega para no quedarse y que así como llega se va; se produce para satisfacer necesidades, el productor cafetero no puede detener el producto en las manos porque debe cumplir compromisos adquiridos durante el tiempo que se demoró la cosecha. Lo importante sería cosechar y guardar hasta que haya una gran demanda y el precio sea bueno, entonces vender.

El agricultor cafetero asociado a la cooperativa tiene esta misma alternativa, que es, cosechar y entregar la cosecha en –deposito -- para realizar la venta cuando haya buen precio pero eso casi nunca lo logra porque lo tienen “marcado” y si lo realiza, un día llega a la empresa y aburrido de esperar tiene que venderlo, si espera más sigue perdiendo por que el precio baja y hay necesidad de dinero porque todo lo que recibe por la venta de la mercancía no es del él, es dueño solamente del 16% de la venta, lo demás son costos de producción, hay agricultores que trabajan por el 5%, algunos trabajan a pérdida. Esperan un año para cobrar los jornales que invirtió durante la producción. El comercializador que compra y que necesita la mercancía solamente espera, es quien demanda y aprovecha la necesidad de la oferta. Si hay bastante oferta y ha hecho cálculos de las cantidades que necesitara, si el precio en el mercado es bueno acude a los

bancos y aumenta los inventarios con dinero prestado; el fiador del crédito son los inventarios, de las materias primas.

Existe un sistema de comercialización que lo emplean los cafeteros, principalmente la FNC; es la venta a –FUTURO, con plazos o fechas de entrega fijadas en el contrato o convenio y con precios pactados. Ese convenio lo realizan los exportadores colombianos con el tostador o destino final. Ese convenio lo realizan las cooperativas con la FNC, la Federación por medio del fondo nacional del café entrega a las cooperativas todo el dinero que pidan para que compren las cosechas y lo devuelvan en café a medida que realizan las compras. Dinero prestado, precio establecido, fecha de entrega a futuro; magnifico negocio.

Ese mismo convenio debería existir entre el gobierno, las empresas territoriales, cooperativas de cafeteros con el cafetero agricultor; comprarle la cosecha y pagársela, el cafetero entregar la cosecha en una fecha fija y a un precio pactado; que maravilloso bien y gran satisfacción recibiría el campesino agricultor. Otra alternativa sería venderle los abonos para que el cafetero los pague con la cosecha. Otra alternativa sería prestarle dinero suficiente, con intereses parecidos a los que paga la banca cuando recibe dinero en ahorros. Otra alternativa sería establecer un precio de compra fijo durante toda la cosecha. Esas soluciones son imposibles, sería como ir a luna a pie; pero eso es lo único que puede ayudar. Al agricultor cafetero le pasa todo lo contrario, el precio es volátil, se demora bastante tiempo en subir y al otro día baja (cuando las bodegas de los compradores para la FNC está vacía el precio es bajo hasta que se llenan y cuando se llena sube; estos venden por internet, todo el inventario, al otro día baja; es una obra de teatro que la presentan varias veces en la cosecha)

El comercio cafetero lo manejan los intermediarios así sucede en el mercado mundial. El mercado mundial cafetero lo manejan cuatro empresas intermediarias, que compran el 76% de toda la producción mundial; una de esas empresas es la dueña de la empresa que dijo que vende 3 millones de tazas de café por minuto en todo el mundo (revista N. 20 F.N.C). Hay problemas que si se pueden solucionar en las regiones cafeteras de Nariño. Autorizar con licencia de funcionamiento vigilada, con caducidad y renovación temporal para que el campesino construya un local adecuado para procesar de forma industrial café de consumo en las regiones donde hay producción cafetera. Financiarle con créditos blandos, maquinaria y equipo. No establecerle obstáculos para que realice un trabajo, que se hacen en las ciudades y que lo pueden hacer de la misma forma en el campo. Las materias primas se quedan en el mismo lugar donde se producen. El campesino tendría fuente de trabajo de calidad. El valor de los servicios públicos es barato. El precio de las materias primas mejora. El precio del café de consumo baja. Se mejora la manera de producción artesanal que realizan. La fábrica emplea varias personas se aumentan el consumo interno del café que es lo que pide el gobierno. Se procesa café de calidad haciendo énfasis al café de la región. Aumentan las fábricas industriales y hay progreso en la región.



## 4. MARCO DE REFERENCIA

### 4.1 MARCO TEÓRICO

#### Principales mercados del café colombiano<sup>8</sup>.

A finales de la década de los ochenta del siglo anterior, se venía discutiendo las participaciones de los países productores de café; sobre todo de aquellos que la producción de países nuevos era excesiva, pero no tecnificada. Se había desarrollado la producción cafetera en base a la calidad, variedad, olor y sabor. Temas que Colombia se había aprendido de memoria y que al país le eran propias por la diversidad de climas; características de los terrenos, variedades de semillas, que el país había desarrollado y tenía sembradas; posición geográfica de cordilleras y tierras volcánicas sin par; fuentes de agua, ríos, quebradas, riegos. Se produce el mejor café del mundo; era el primer país productor de café en el mundo.

En la producción agrícola cafetera colombiana aparecieron diferentes variedades de café, que tecnificaron los campesinos; unos de gran durabilidad y producción como el borbón; el typica; el catuai; el híbrido catimor. Otros de gran producción y durabilidad como el caturra, villasarchi, mundonovo. Además las grandes innovaciones colombianas conocidas como **Variedad Colombia**.

**VARIEDAD COLOMBIA.** En varios laboratorios colombianos se vienen haciendo investigaciones de todo tipo en materia cafetera; se habían establecido relaciones, entre diferentes investigadores de universidades y CENICAFE.

Las investigaciones comenzaron en 1959. Quienes investigaban eran científicos relacionados con las universidades; pero el que tenía la plata era La Federación Nacional de Cafeteros F.N.C

**CENICAFE.** Fue cuando en el IX, Congreso Nacional Cafetero en 1938, para investigaciones científicas de producción cafetera crean este centro de investigaciones y ponen a funcionar los laboratorios.

**LA ROYA. *Hemileia Vastatrix*.** Es un hongo cuyas denominaciones las determino el laboratorio de Cenicafe. Se observó su primera aparición en el estado de Bahía de Brasil, en el año 1970. En donde como primera medida se incineraron varios cafetales (Becker; Moraes; Quijano, 1991).

---

<sup>8</sup> CURRIE, L. La Industria Cafetera en la Agricultura Colombiana. Bogotá: Fundación Para el Progreso de Colombia, 1962.

Colombia fue el último país en verse afectado en Centro y Sur América, por esta enfermedad; debido a las fuertes medidas sanitarias adoptadas, control que se conserva hasta hoy. Así fue como el 27 de septiembre de 1983 se detectó por primera vez en Colombia.

La roya afecta el follaje de la planta, invadiéndolo progresivamente, induciendo la caída temprana de las hojas. La roya es un patógeno del cual se conocen más de 36 razas o variedades; varias de ellas presentes en el país. (Castillo; Moreno, 1988); la roya afecta la duración de la vida productiva de la planta.

**VARIEDAD CATURRA.** La variedad caturra apareció en el Brasil en 1937; ingreso a Colombia en 1952 y se comenzó a difundir en 1960; procedente del estado de Bahía.

Es un árbol de porte pequeño, los entrenudos de las ramas son más cortos; es un árbol de gran producción, todas las variedades se conocen 40 en total, son muy productivas.

Utilizando germoplasma de Café Caturra susceptible a La Roya y germoplasma de una avanzada Variedad Colombia se han producido otras cantidades y variedades relacionadas como son las 56 conocidas Variedad Colombia. La Variedad Caturra es apetecida por su calidad de producción, abundantes cosechas, grano pesado y de buen sabor. Susceptible a La Roya.

**CAFÉ ARÁBICO.** Son variedades y germoplasmas muy antiguos existentes en Colombia. Debido a varios cruzamientos se han adaptado en el país formando nuevas variedades los cafés arábigos son procedentes las semillas de países árabes que llegaron a Latinoamérica hace aproximadamente 400 años.

Esta combinación de varios cafés de procedencia oriental se conoce como Cafés Arábigos. Aquí en este equipo de arábigos se encuentran: el borbón, el typica, el catimor, el catuai, y otros más. Esta es la gran familia que conforman los cafés arábigos en Colombia.

**ARÁBICO LAVADO.** El proceso de transformar el café en Colombia generalmente es lavado; se cosecha, se despulpa, se lava, se seca y se empaca; ese es el proceso de un café lavado en Colombia.

**ARÁBICO SIN LAVAR.** Es el proceso de café sin lavar. El café se cosecha cuando está seco en el árbol; se cosecha por varios medios, se termina de secar en paceras, en patios y en tendidos, al sol. Cuando está completamente seco se trilla, se selecciona y se empaca, se presenta en lugares especiales para la venta. Es una sustancia diferente a la demás, porque se han establecido varios procesos que no se implementan como en el café lavado. El café sin lavar transcurre del árbol a la trilla y de ahí a lugares especiales para la venta. Se ahorra un poco de

trabajo en varios procesos, generalmente se utiliza máquinas para cosecharlo; se realiza este proceso en países donde el terreno es plano como en el Brasil.

**CAFÉ ROBUSTA.** Es un café de calidad especial; es un café ácido, amargo sin precedentes; producido de una forma rudimentaria; el proceso es parecido al café sin lavar.

El café robusta se produce en varios países del mundo; la manera es rudimentaria, el café es un producto sin mucho sabor y clase. Se seca completamente en el árbol y se cosecha con máquinas, se termina de secar en el piso y en paceras. Después de cosecharlo lo presentan a empresas que se encargan de trillarlo y después de trillarlo lo examinan y pagan el respectivo valor al campesino, se deja únicamente la semilla verde.

La producción total de los 40 municipios cafeteros de Nariño durante la cosecha 2017, fue de 40 millones de kilos. el precio estuvo entre un dólar y 18 centavos, abril 2018.

#### **4.2. MARCO CONTEXTUAL**

Las características que sobresalen en esas regiones cafeteras son propias de la caficultura colombiana. La zona cafetera del norte del Departamento de Nariño, donde se encuentra enmarcado el municipio de La Unión; tiene abundancia de bosques y montañas, arborización de madera natural, en un alto porcentaje que el campesino conserva, protege y defiende, debido a la necesidad que tiene de mantener fuentes de agua para producir humedad, lluvias y utilizar dichas fuentes: ríos, quebradas, riachuelos, humedales; para construir acueductos y fuentes de producción de agua para el proceso de producción cafetera. La región está caracterizada por altos cerros montañosos, abundantes en todas las vertientes de agua todo el año de donde nacen acueductos; no falta el agua en ninguna época. Abundan los acueductos para consumo humano; acueductos para riego de plantas.

La temperatura promedio esta entre 18°C y 30°C en invierno o en verano. La altura sobre el nivel del mar está entre 1600 y 2600 m.s.n.m. El clima es seco y húmedo, en épocas del año se caracteriza por bruma abundante y pasajera. Es característico por la abundancia de climas. La luminosidad es de hasta 14 horas. Las características especiales del municipio de La Unión es la biodiversidad; se cultiva todo género de productos agrícolas para consumo humano y animal; aprovechando en las fincas en las parcelas, el abono que se utiliza en la producción agrícola cafetera. En el municipio de La Unión existen todas las variedades de café que se cultivan en Colombia. Existen varias fincas experimentales.

La ciudad de La Unión fue paso obligado vía terrestre desde Colombia hacia los países del sur del continente Americano; desde Nariño hacia el resto del país. Se construyó la carretera panamericana y el municipio de La Unión quedó separado. La infraestructura carretable; por la carretera central mejoró notablemente, con la pavimentación de la carretera, Pasto La Unión. La infraestructura vial para las veredas y municipios vecinos no es muy adecuada carece de asfalto o cemento. En el área rural del municipio hay un faltante de alcantarillado en un 20%, existen letrinas y pozos sépticos. La energía eléctrica cubre todo el territorio rural y urbano del municipio. Las estructuras educativas son abundantes en escuelas y colegios; planteles o extensiones universitarias; el SENA hace presencia con varias tecnologías, CORPONARIÑO, tiene una extensión cultural. Hay cuatro entidades bancarias. Hay un hospital de primera categoría que da asistencia médica a las poblaciones de varios municipios vecinos. El parque automotriz es abundante en carros y motocicletas. El comercio es abundante todos los días, aun los domingos y festivos. La ciudad de La Unión es el lugar o patria chica del poeta colombiano Aurelio Arturo.

#### **4.3. MARCO LEGAL**

##### **Organización cafetera colombiana<sup>9</sup>**

Las estructuras sociales, administrativas, organizacionales, de dirección; sobre las que gira la caficultura colombiana; sobresalen asociaciones creadas por los cafeteros; por lo mismo particulares, sin ánimo de lucro a nivel nacional, departamental y municipal. Apoyados por los gobiernos, nacional y regional. Algunas que sobresalen.

F.N.C creada en 1927 con aportes de cafeteros colombianos. Durante el segundo congreso nacional de cafeteros, es creado el sistema administrativo más alto en las estructuras cafeteras de Colombia. Al gerente general de La Federación Nacional de Cafeteros lo nombra el Congreso Nacional de Cafeteros.

Fondo Nacional del Café (F.N.C) fundado en 1940, es una entidad privada sin ánimo de lucro; administra los fondos de reserva que dejan las exportaciones de café, regula el precio del café en el territorio colombiano. Compra excedentes de producción, ese fondo lo administra la F.N.C.

Almacenes Generales de Depósito (A.G.D) creados en 1930. En estos lugares se recibe y guarda las compras de café que realizan las cooperativas de cafeteros para la Federación Nacional de Cafeteros, para exportar. Cuando hay exceso de

---

<sup>9</sup> NARANJO D. John. Comercialización del Café Colombiano: Políticas de Mercadeo y Plan de comercialización. Bogotá: Ensayos Sobre Economía Cafetera, s.f.

producción o el café baja en los mercados internacionales, allí permanece el café hasta venderlo o exportarlo.

“Centro Nacional de Investigaciones del Café – CENICAFE-. Creado en el IX congreso cafetero en 1938. Realiza asistencia técnica cafetera a los cafeteros del país, de las investigaciones ha realizado un café denominado Variedad Colombia, resistente a la roya, hallazgo realizado en 1980. Control biológico de la broca, mediante estudios realizados en 1997”<sup>10</sup>.

Organización Cafetera de Los Colombianos- JUAN VALDES-. Creado para publicitar en todo el mundo la calidad del café colombiano; existen en Colombia y en varios lugares de otros países, tiendas y cafeterías donde se vende café colombiano en varias presentaciones y en tazas servidas para tomar.

El marco legislativo de la Organización Cafetera Colombiana está constituido por los ciudadanos cafeteros colombianos a los que se les ha expedido la cedula cafetera. En segunda instancia está el Comité Municipal de Cafeteros. En tercera instancia está el Comité Departamental de Cafeteros. En cuarta instancia está el Comité Nacional de Cafeteros. En quinta instancia está el Comité Ejecutivo que lo nombra el Comité Nacional de Cafeteros. En última instancia está el Congreso Nacional de Cafeteros.

El Comité Municipal es un organismo creado para establecer en las regiones cafeteras municipales, la representación sectorial y veredal y conformar una representación a nivel municipal. Se elige por voto popular, votan los productores cafeteros que tengan cedula cafetera que sean del municipio y que sean colombianos. Que no estén incurso en faltas contra la sociedad. De ese comité municipal y por votación de los elegidos nombran uno para conformar el comité departamental de cafeteros. El comité departamental está conformado por los representantes de cada municipio cafetero, la votación se realiza cada cuatro años, son elegidos por una sola vez.

#### 4.4 MARCO CONCEPTUAL

La producción agrícola y la industria cafetera tienen términos muy conocidos que se emplean para señalar las acciones, trabajos, formas de entender calidades, categorías, sustancias, sabores y terminologías en transacciones económicas y financieras, algunas son:

**Alta calidad.-** Un café de alta calidad es el que reúne y cumple todas las exigencias que se conocen en producción y procedimiento industrial café

---

<sup>10</sup> NARANJO, John. Comercialización del café colombiano: políticas de mercadeo y plan de comercialización. Bogotá: F.N.C, Ensayos sobre Economía Cafetera, 1996. p.30.

producido de calidades excelentes y de varias clases, variedades; a esto agregamos que debe tener buen beneficio, sabor, olor, tamaño, color, humedad, secado de forma excelente, para eso existen grados y formas de obtenerlos.

**Avinagrado.-** En la industria cafetera, el café avinagrado es aquel que recibió un daño irreversible, irreparable, no lo despulparon el mismo día de la cosecha, no lo lavaron antes de 24 horas de haberlo despulpado, o no lo secaron inmediatamente después de lavarlo y adquiere un sabor fuerte que le hace perder el sabor de café, el color no es uniforme y aparecen varios colores, el olor es fuerte a podrido o a chicha fuerte; olor, sabor y color lo caracterizan como tal, cuando un café recibe un daño como los nombrados no se puede reparar es irreversible el daño, es irreparable.

**Barista.-** Es el profesional especializado en manejar sustancias de alta calidad en el café; que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte.

**Beneficio.-** El café para que tenga buena calidad, mucho valor y sea exquisito en toda clase de olores y sabores, hay que cuidarlo toda la vida; esto se llama beneficio o beneficiarlo. Desde cuando es semilla hay que seleccionarla muy bien, cuando es chapola escoger la mejor para sembrar en el lugar definitivo, donde crecerá, vivirá y morirá. Cuando está en producción, hay que abonarlo cumplidamente, si esta escaso de agua establecer riego artificial; cosechar en el tiempo exacto y cumplidamente; despulpar el mismo día que se cosecha; lavarlo antes de 24 horas; secarlo inmediatamente; conservarlo en lugar fresco seco y adecuado, que no le caigan contaminantes ni sustancias extrañas; almacenar y transportarlo muy bien; escogerle los cafés malos o defectuosos para que no le de mala presentación, todo eso es beneficio.

**Café de consumo.-** El café es un producto natural que se produce por medio de plantas o árboles. En general todo el café que producen los árboles es de consumo humo. Hace referencia al café que se procesa para consumo humano en diferentes lugares, regiones y en los principales lugares del país; las grandes tostadoras que procesan todo tipo de café y toda clase maneja estas sustancias tostándolo y moliéndolo. Hay empresas que procesan café de consumo de alta calidad y los precios también son muy altos y difíciles de consumir toda la población. Hay empresas que procesan café de baja calidad, revolturas que les dan muchas ganancias. Ese es el café de consumo que se procesa en Colombia.

**Calidad.-** La calidad del café la da lo que hemos denominado beneficio; que consiste en dedicarse con el mayor cuidado y tiempo posible a elaborar la producción, empleando todos los conocimientos y sistemas conocidos en la preparación; si en algo falla el agricultor se nota en el material producido. Los

resultados y análisis los descubren con facilidad los comerciantes, que son en primer lugar los que saben y conocen como clasificarlo y luego los catadores que son los químicos experimentados con los sentidos del olfato y el gusto. La calidad del café la da la clase, algunas calidades son:

**Averanado.-** Son producciones descuidadas que castigo el verano, o el clima.

- **Cereza:** Recubrimiento del café cuando llega del árbol y para poderlo procesar hay que despulparlo; café sin despulpar, con cascara.
- **Verde:** Café sin madurar. Otro café trillado listo para exportar.
- **Trillado:** Café sin el cisco, listo para procesar, tostar y moler. Café para exportar.
- **Pintón:** Café sin terminar de madurar.
- **Lavado:** Producto que ha recibido el proceso de limpieza total, que no tiene mucho sabor, insípido.
- **Robusta:** Café que ha recibido todo el proceso de maduración en el árbol, cuando se lo cosecha está seco; producción cafetera brasilera, café sin mucha calidad y sabor.
- **Caturra:** Café originario del estado de Bahía, porte pequeño muy productivo, se ha establecido muy bien en Colombia.
- **Variedad Colombia:** Se conoce varias clases, más de 20, muchas de ellas características por ser resistentes a la roya. Semilla transgénica descubierta en el centro de investigaciones Cenicafe, en Chinchiná Caldas. La producción cafetera colombiana está basada en esta semilla, por ser resistente a varias plagas, se la sembró por primera vez en 1989 y se ha extendido por todo el mundo. Se le denomina variedad Colombia por que sus genomas fueron encontrados y descubiertos por laboratorios colombianos; son investigaciones colombianas.

**Catador.-** Es la persona que ha desarrollado los sentidos del gusto y el olfato de una manera prodigiosa, con mucho ejercicio de probar en la boca y relacionar con el olfato sabores y olores característicos que tiene el café. Durante varios años ejercitan los sentidos y son capaces de determinar cualquier tipo de olor y sabor que contenga una muestra de café; para realizar este trabajo la persona debe tener una buena salud. Es un trabajo que no harán las maquinas jamás.

**Clases de café.-** Las clases de cafés se pueden explicar de varias maneras: las que tienen involucrado los sabores: expresso, dulce, ácido, achocolatado, cuerpo, espumado. Las clases que determinan el olor; fuerte, suave, natural, orgánico, achocolatado, avinagrado, podrido. Las clases en la presentación: trillado, verde, maduro, pintón, lavado, picado, descafeinado, averanado, media cara, cereza, despulpado. Las clases que expresan calidad: café AAA, café AA, café pergamino, café tipo federación, café pasilla, café sobre secado, café húmedo, café bola, café gourmet.

**Cosecha.-** La cosecha es el tiempo más delicado, importante, esperado, de todo el año, los jornales en la cosecha triplican el valor; se debe hacer en las fechas exactas y con todas las características conocidas para sacar producción de buena calidad, todos los materiales e insumos suben y vuelven a su valor normal cuando termina la cosecha. Con la cosecha se compran insumos para la siguiente producción de todo un año, se paga los préstamos, se pagan las remesas, todo queda a paz y salvo. La cosecha se realiza en el Departamento de Nariño, en dos épocas del año; en mayo, junio y julio y en octubre, noviembre y diciembre, todos los años.

**Excedentes de producción.-** En la producción cafetera que realiza el agricultor; hay algunos granos de café de mala calidad que desmejoran la producción y hay que escogerlos y retirarlos del café de mejor calidad, del café para la venta, ese excedente de producción o producción marginal se procesa a parte, porque desmejora la buena calidad; hay excedentes de producción que le quedan en la cosecha al caficultor. Hay unos excedentes que retiran los comerciantes después de trillarlo para exportarlo y se denominan excedentes comerciales de trilla; estos productos marginales son los excedentes de producción. PASILLAS

**Factorización.-** Si tomamos 100 gramos de café de una cosecha, lo trillamos y lo limpiamos y a ese café limpio le retiramos todas las impurezas, luego se vuelve y se pesa esa nueva medida o peso, es el factor café bueno limpio; generalmente ese nuevo peso esta entre 88 y 90 gramos, se determina que ese café es factor 88 o 90. Esta forma de calificarlo se denomina factor de rendimiento en pesa.

**Pasilla.-** Es café de muy poco valor, de muy poca clase y de muy poca calidad. A toda la cosecha se le saca el café bueno, el que sirve para vender como café de calidad; los demás excedentes de la producción son pasillas; se venden bien pero el precio es mínimo. La nota sobre saliente en las pasillas es que el caficultor las trata con desaseo, descuido, antigénicamente. En la producción cafetera lo que más dinero produce es la pasilla, pero únicamente al intermediario y a las tostadoras, que tostado y molido lo venden como café bueno. Toda clase de café imperfecto es pasilla. Es imperfecto por sabor, olor, color, tamaño, presentación.

Otra nota sobresaliente de como un café bueno se puede convertir en una pasilla: el café exportación seleccionado para sacarlo del país se lo trilla; el café trillado se daña en corto tiempo y por ese motivo debe ser exportado en menor tiempo posible y llegando al país de destino debe ser tostado, molido y empacado en el mínimo tiempo posible. En algunas oportunidades ese café es rechazado por cualquier motivo de parte de los compradores en las bodegas donde llego no le dieron buen tratamiento, perdió calidad y perdió su clase; al regreso al país ha pasado mucho tiempo en viajar y devolverse cuando se lo recibe en Colombia solo sirve para pasilla y ha perdido el 95% del precio. Otra nota sobresaliente es: en Colombia una libra de café de excelente calidad, café de exportación en la cosecha de abril a junio costaba U.S \$ 1.25 dólar, un dólar con veinticinco



centavos la libra de 500 gramos, el dólar \$3.000 , hoy diciembre 2017, con una libra de café tostado y molido se preparan 50 tazas de café; en una Coffee Shoop de una ciudad de E.U.A, la taza de café- un tinto- cuesta U.S \$ 3.00 dólares, tres dólares un tinto; el único que se beneficia en la producción cafetera es el intermediario, tostado y productor de café de consumo, en Colombia o en cualquier lugar del mundo.

#### **4.5 POBLACIÓN Y MUESTRA**

En la investigación se procedió a realizar una entrevista a cuatro grupos de asociaciones cafeteras campesinas, todos los socios viven en el área rural, en las veredas del municipio de La Unión. Esta entrevista se realizó durante el mes diciembre 2017 y enero 2018.

Están conformados por género femenino y masculino; de diferentes edades. Con diferentes grados de educación. Todos son agricultores cafeteros, las parcelas están en producción; todas con variedades reformadas, café nuevo. Unos trabajan en terrenos propios, otros no. Unos son jornaleros en la región y otros lugares de Colombia, otros no.

En la vereda El Sauce se conformó una asociación que tiene cuarenta y cinco miembros, algunos viven en la ciudad y pertenecen a otras veredas. En la vereda La Pradera hay una asociación con ochenta asociados, con las mismas características de la anterior, varios viven en la ciudad de La Unión, varios pertenecen a otras veredas. En la vereda El Guabo se conformó una asociación de cafeteros con noventa y seis miembros con características similares a las anteriores, varios viven en la ciudad de La Unión y en otras veredas. En la vereda La Caldera hay una asociación conformada por setenta y siete miembros, varios viven en la ciudad de La Unión y también en otras veredas.

El mismo cuestionario de la entrevista realizada a los campesinos de estas veredas, se presentó a seis pequeños tostadores de café que tienen el taller de trabajo en las veredas. El mismo cuestionario se le realizó a tres comercializadores con grandes bodegas en La Unión. El mismo cuestionario de la entrevista se realizó a quince pequeños comerciantes de varias clases de café en el municipio de La Unión norte del Departamento de Nariño.

La entrevista hace referencia a la producción cafetera de las dos cosechas del año 2017. Mayo – julio y noviembre- diciembre.

“Según información de la F.N.C en La Unión hay 45 veredas cafeteras; 4.330 caficultores; 6.110 fincas cafeteras; 4.950 hectáreas cafeteras. Existen más hectáreas cafeteras pero no están en producción.”<sup>11</sup>

Para determinar la muestra se procedió a aplicar la siguiente formula:

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot P \cdot Q}{(N - 1) \cdot e^2 + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

N= 4.330

N-1= 4.329

Z<sup>2</sup> = 3.8416

P.Q= 0.25

e<sup>2</sup>= 0.0036

El total de los encuestados es de 300 personas.

Teniendo en cuenta a tostadores, grandes comerciantes y pequeños comerciantes y a los campesinos de las veredas mencionadas.

Las entrevistas se realizaron durante el mes de diciembre del 2017 y enero de 2018.

---

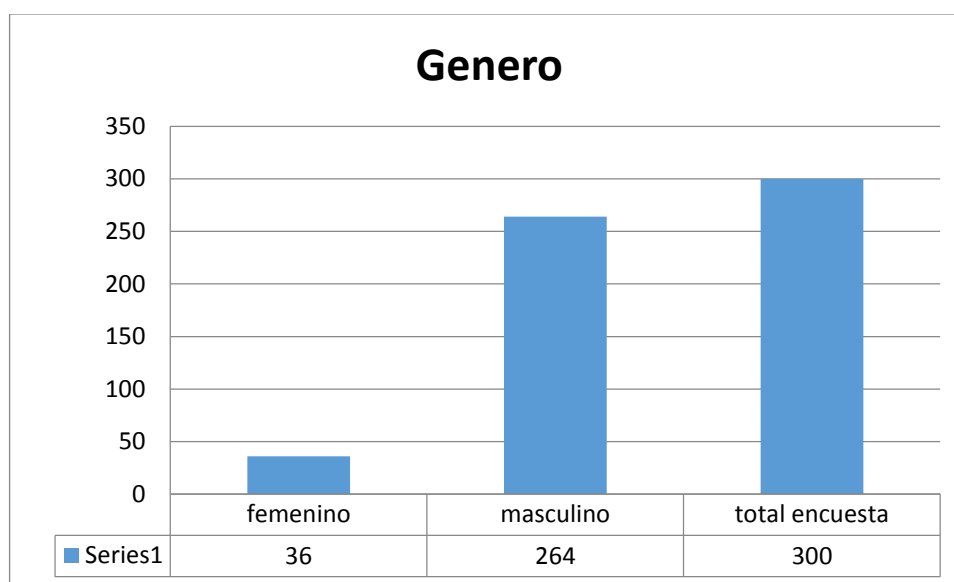
<sup>11</sup> VEREDAS CAFETERAS. [en línea] [citado 2018-03-05] Disponible en internet: [www.federaciondecafeteros.org.-\(prensa.F.N.C\)](http://www.federaciondecafeteros.org.-(prensa.F.N.C))

## 5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

La tabulación de los resultados nos da una información sobre la cual se hace la presentación de dieciocho preguntas, realizadas personalmente por el investigador.

**PREGUNTA No. 1. GENERO.** La encuesta se realizó a 300 personas, productores agrícolas cafeteros, los que resultaron. 36 género femenino y 264 de género masculino. Fecha. Diciembre 2017. Enero 2018.

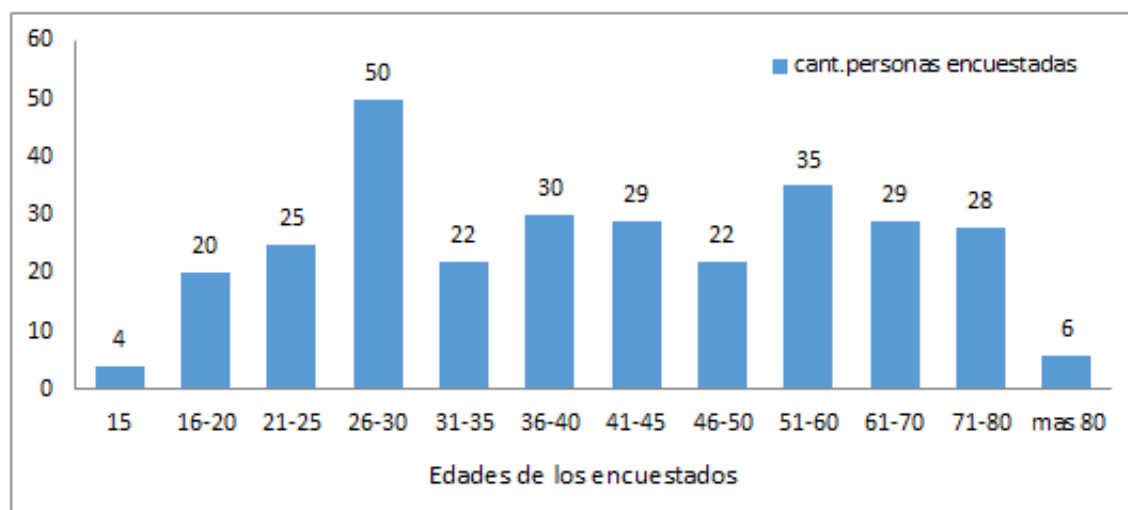
**Grafica 1. Resultado Pregunta 1.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 2. EDAD.** (Años cumplidos). En la edad se puede determinar que el trabajo agrícola cafetero comienza a una temprana edad, aunque en pequeñas cantidades y en pocas proporciones. Así mismo en la edad de adulto mayor no abandonan el trabajo; por necesidad en los hogares; por necesidad de supervivencia, estas personas son las que realizan de la mejor manera el trabajo de producción; el tamaño de la finca no sobre pasa las dos hectáreas, con esto aseguran el vestido y la manutención, las necesidades son personarles y no de toda una familia. Fecha encuesta diciembre 2017.enero 2018

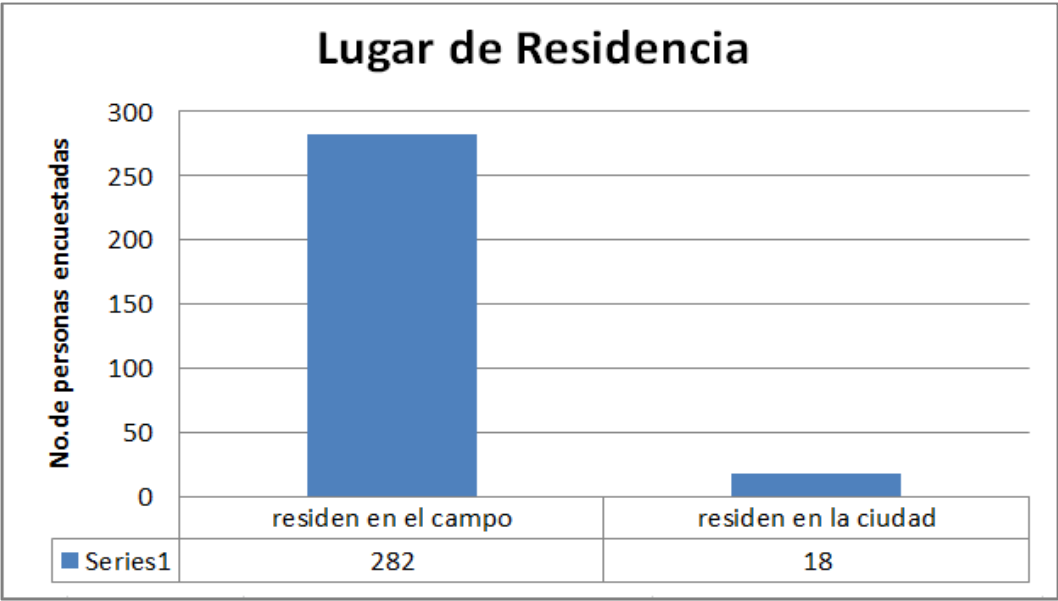
**Grafica 2. Resultado Pregunta 2.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 3. CUÁL ES EL LUGAR DE RESIDENCIA.** El lugar de residencia preferido de un agricultor cafetero es en el campo; donde tiene la parcela y en la ciudad no tiene nada que hacer. Los que contestaron la ciudad son comerciantes que cuidan el negocio, grande o pequeño, y el hogar en la ciudad; visitan la finca cuando hay trabajo o cuando están cosechando o realizando labores de caficultura; y de paseo con la familia.

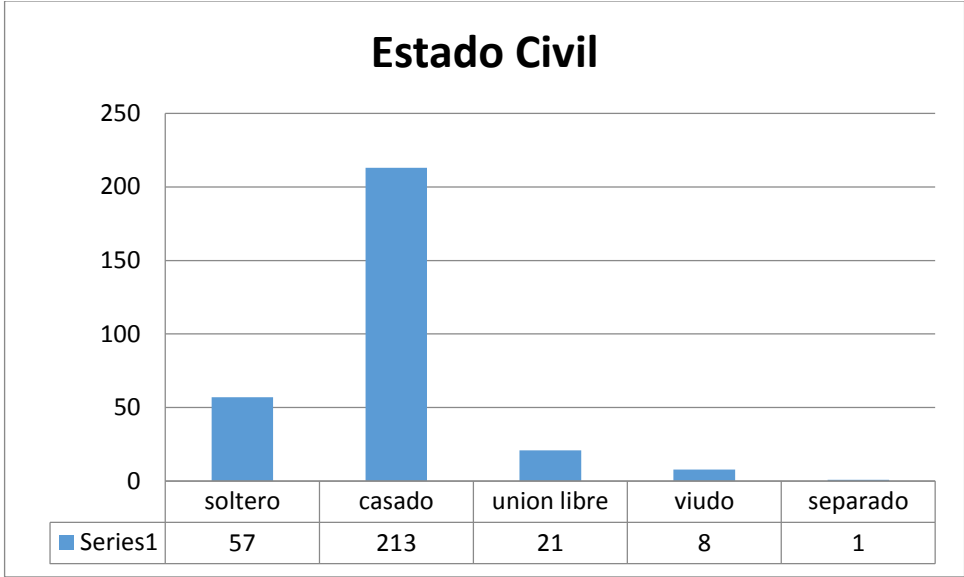
**Grafica 3. Resultado Pregunta 3.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 4. ESTADO CIVIL.** Cuando las personas tienen continuidad con los hogares paternos no se preocupan por el estado civil; son solteros y son muy jóvenes; pero cuando hay familia de por medio hijos y ancianos; solucionan el estado civil casándose; entonces los clanes son: soltero, casado, unión libre, viudo, separado.

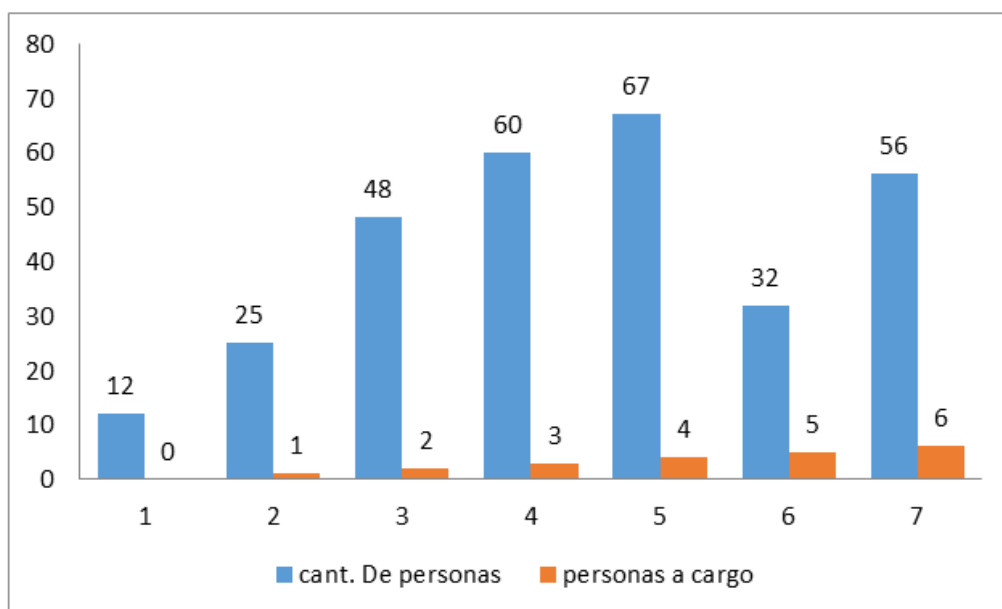
**Grafica 4. Resultado Pregunta 4.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 5. UNIDAD FAMILIAR, PERSONAS A CARGO.** En la agricultura cafetera la mano de obra es muy importante; hay trabajo para todas las personas, desde el pequeño hasta el mayor o de la tercera edad, hay necesidad de personas hasta para cuidar la casa; por eso los hogares campesinos son abundantes en personas; donde se alimentan dos se pueden alimentar cuatro, esa es la fórmula. En esa proporción se habla.

**Grafica 5. Resultado Pregunta 5.**

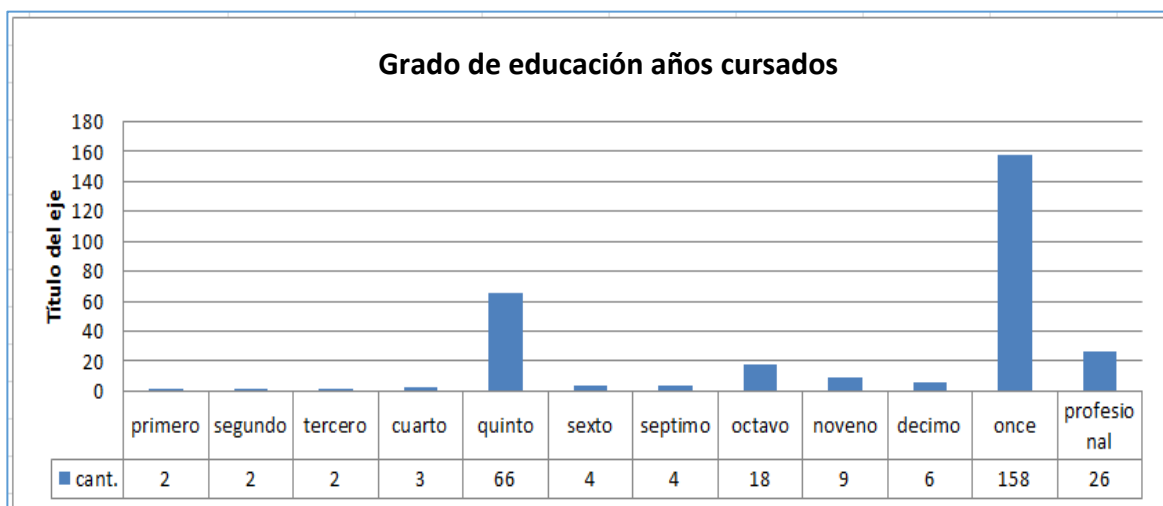


Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 6. GRADO DE EDUCACIÓN. AÑOS CURSADOS.** Se caracteriza esta encuesta por la formación que han tenido las personas cafeteras que se dedican a esas labores. Hay profesionales sobre todo pensionados que se refugian en el campo; para cambiar de una vida monótona y agitada, a una vida tranquila. Además el campesino se esmera para adquirir conocimiento.

Otra nota muy importante es que hay hijos de campesinos estudiando en la ciudad, por eso en la encuesta se manifiesta que así como hay personas con altos grados de estudio laborando, del mismo hogar hay personas en la ciudad preparándose. Hay algunos que no pudieron prepararse porque en esos tiempos no había medios.

**Grafica 6. Resultado Pregunta 6.**

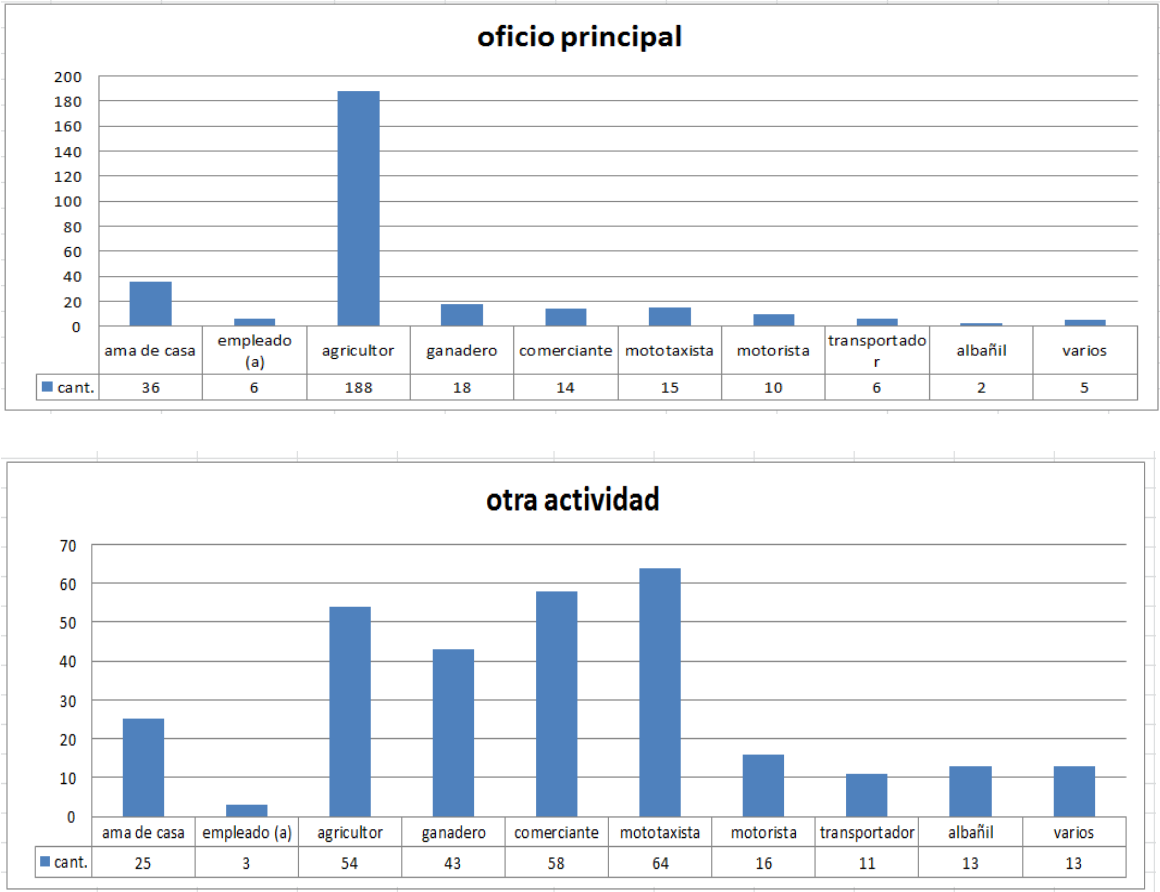


Fuente. Este estudio



**PREGUNTA No. 7 – 8. OFICIO PRINCIPAL- OTRA ACTIVIDAD.** En esta pregunta el campesino agricultor cafetero, se encarga de mostrar que en el campo en la parcela, en la finca; se desempeña en varias funciones y que no es únicamente un simple agricultor; todos tienen más de una función. Hay personas que se desempeñan en varias funciones y muchos hay que las desempeñan todas. En el campo hay bastante trabajo y faltan manos siempre. La remuneración cada uno se la consigue. Hay épocas que algunos trabajos deben esperar sobre todo cuando hay que cosechar; ese trabajo esta sobre todos los trabajos, no da espera. Se madruga bastante y se descansa tarde.

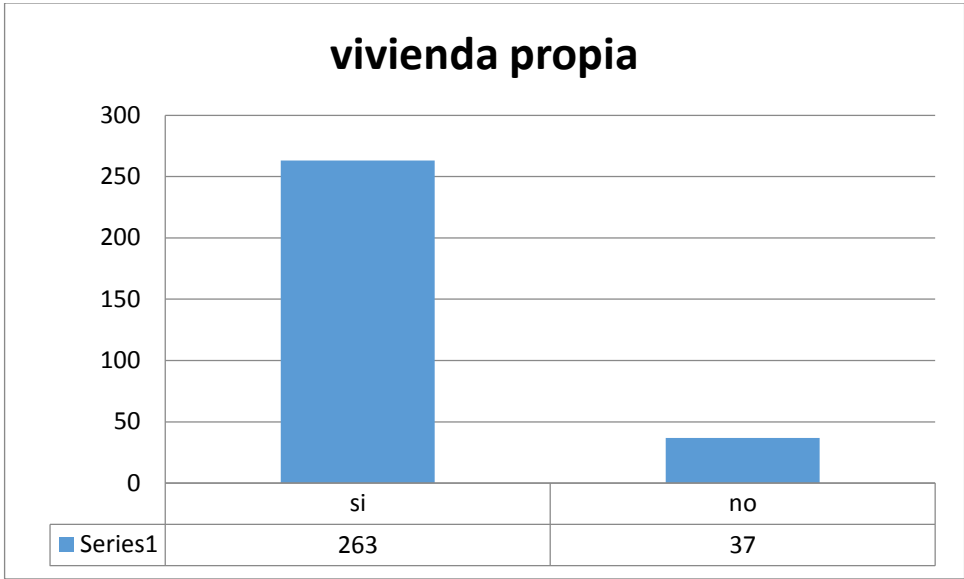
**Grafica 7 y 8. Resultado Pregunta 7 y 8.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 9. LA VIVIENDA ES PROPIA.** Esta pregunta es fundamental, para el campesino. Cuando no tiene vivienda propia es una persona que apenas llega al lugar; puede ser que habita en la casa de los padres; es una persona que no es de lugar y cuida una propiedad; es una persona que está de paso.

**Grafica 9. Resultado Pregunta 9.**

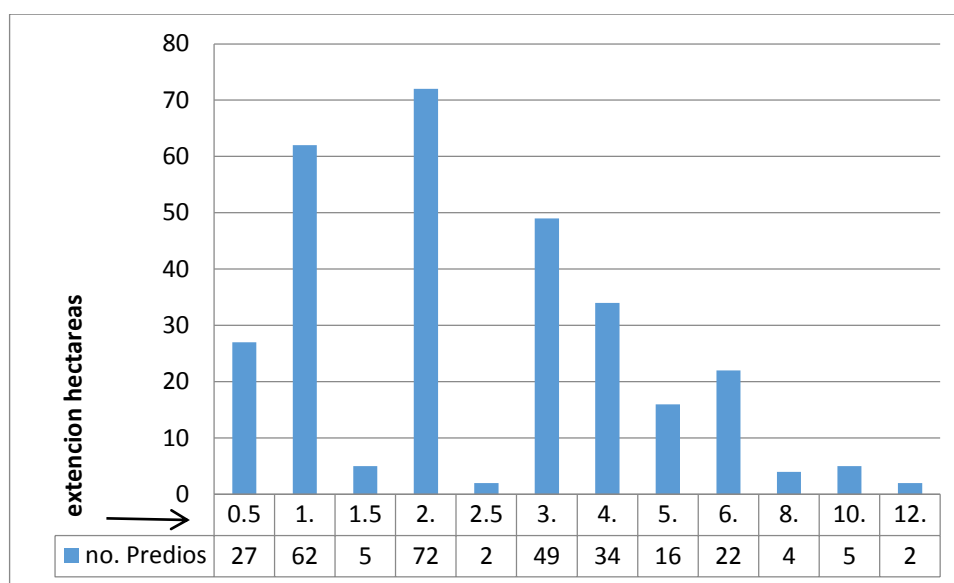


Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 10. HECTÁREAS CULTIVADAS EN CAFÉ.** El agricultor prepara y trabaja en la parcela que es capaz y eso también depende de las personas que le ayuden. También depende de la capacidad monetaria que tenga; los terrenos cafeteros son muy caros.

Existe otro motivo que determina la extensión del terreno sembrado en café hay personas que varias veces han perdido en la producción, se tienen que reducir en extensiones; unos abandonaron y convirtieron en potreros; porque debido a las grandes extensiones no laboran en la finca adecuadamente

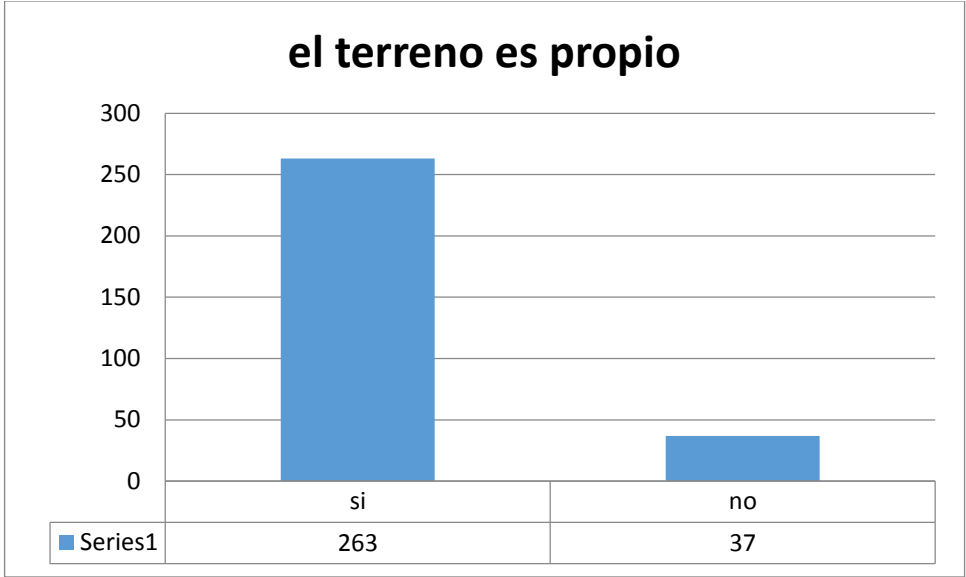
**Grafica 10. Resultado Pregunta 10.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 11. EL TERRENO ES PROPIO.** El terreno es el lugar que labran y donde labora el agricultor, puede ser propio o no. Varios agricultores, laboran en terrenos prestados, porque son a medieros, son propiedades prestadas por familiares, y el producido lo reparten. Pueden ser cuidadores de las fincas, pero no son dueños.

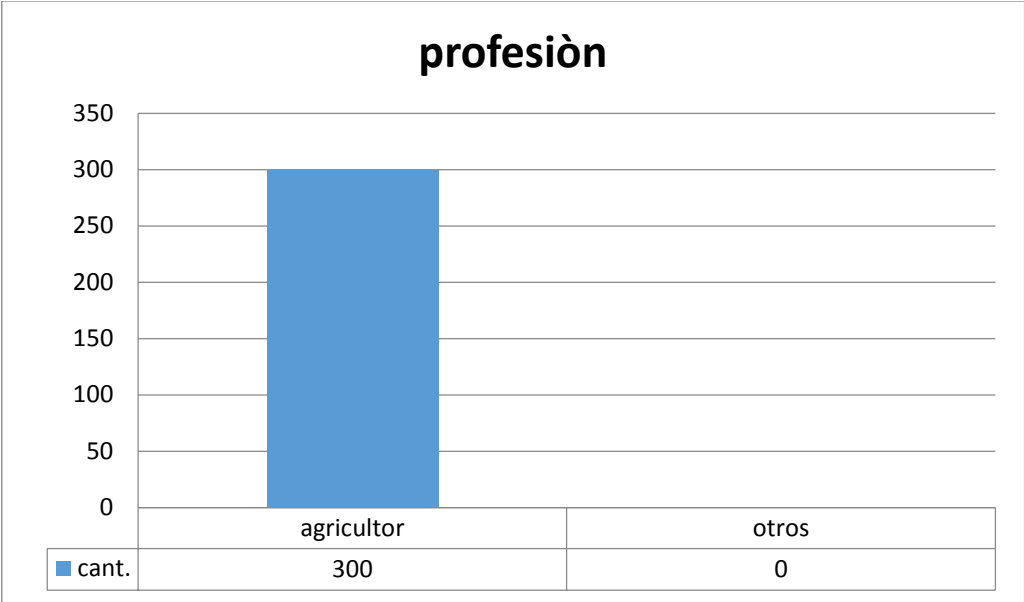
**Grafica 11. Resultado Pregunta 11.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 12. CUÁL ES SU PROFESIÓN.** Esta encuesta se hizo con personas que manifestaron que su principal profesión era cafetera. Algunos vienen emigrando de otras profesiones y de otras actividades; como las personas que se han pensionado y necesitan permanecer activas. Otros en un 97% son agricultores cafeteros de profesión.

**Grafica 12. Resultado Pregunta 12.**



Fuente. Este estudio

**PREGUNTA No. 13. PRODUCCIÓN DE CAFÉ COSECHA 2017.**

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| <b>total hectáreas en producción</b>         | <b>883</b> |
| <b>total kilos por hectárea</b>              | 4983       |
| <b>total kilos producción según encuesta</b> | 4.400.300  |
| <b>total veredas encuestadas</b>             | 34         |

La cosecha cafetera 2017 fue notable, por la producción de aproximadamente 14 millones de sacos de 60 kilos en todo el país, no existe estadísticas de la producción cafetera en el municipio de La Unión. El precio fue el más malo de los últimos tiempos. Comenzó estable en la cosecha principal pero al finalizar el año termino pagando la libra a un dólar 18 centavos; diciembre 2017.

El precio es controlado por instituciones gubernamentales que mantienen al caficultor siempre al borde del desastre. Sube el precio únicamente cuando hay heladas en el Brasil y cuando hay bonanza en la producción cafetera nacional; pero allí mismo con esos dos fenómenos que ocurren uno cada treinta años, o el otro cada cuarenta años los entes gubernamentales, cuando hay gran producción establecen regímenes atropelladores para el agricultor cafetero, impuestos descomunales. Aportes como impuestos para frenar el dinero circulante y evitar la inflación. Retienen el dinero del precio del café a los agricultores con la teoría de robustecer las instituciones corporativas administrativas; Fondo Nacional del Café y federación Nacional de Cafeteros; y muchas oficinas más que se inventaron para mantenerse. El precio baja cuando Nariño está en la cosecha y sube cuando cosechan los paisas.

La producción cafetera en el municipio de La Unión en la encuesta a los 300 caficultores nos dio los siguientes resultados:

- Total hectáreas en producción: 883.
- Total kilos producidos: 4.400.300.
- Total kilos por hectárea: 4.983.35.
- Total veredas encuestadas: 34.

#### **PREGUNTA No. 14. TODA LA COSECHA LA VENDIÓ?**

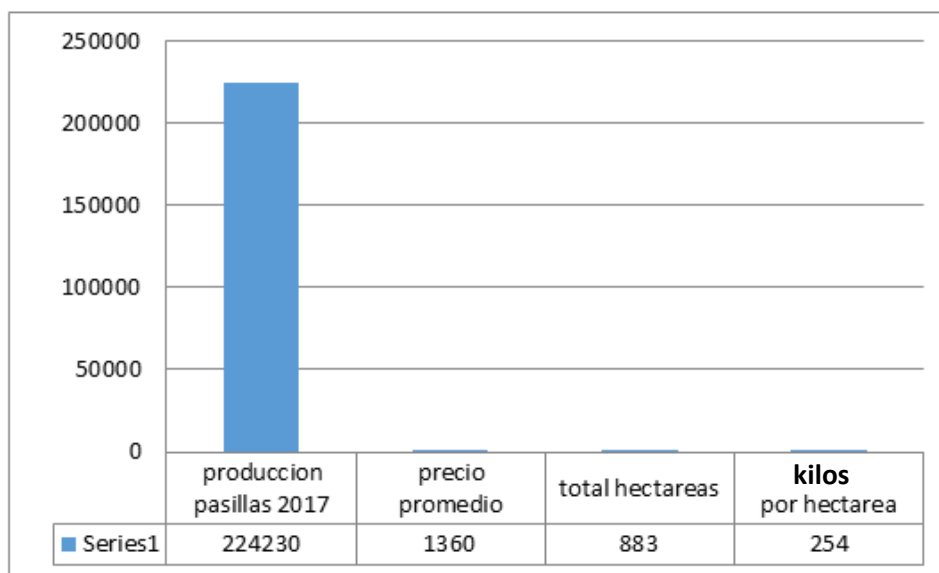
Si. El 100%

La encuesta tiene una pregunta adicional a la pregunta anterior. ¿Toda la cosecha la vendió?

Muchos productores cafeteros guardan parte de la cosecha hasta que haya buen precio, en ocasiones les funciona; pero esta vez anunciaban bajas en el precio hasta que terminó la cosecha de ambas épocas, todo el mundo vendió la cosecha hasta terminar.

**PREGUNTA No. 15. PRODUCCIÓN TOTAL DE PASILLAS.** La producción de pasillas es un material que ningún productor cafetero desea obtener, porque es una señal de mal beneficio; de mala atención a la finca, es descuido, por tal motivo no le ponen atención debida, no la procesan higiénicamente, se deja en lugares inadecuados, en el cafetal.

**Grafica 13. Resultado Pregunta 15.**



Fuente. Este estudio

Los jornaleros después de la cosecha que se realiza en un día y cada quince días, se dedican a recoger en el cafetal el café que se ha caído al suelo, el café que se separó en la despulpada, después de lavarlo, café que se quedó en el árbol y se

secó; café de cientos de daños que no sirven para la venta de selección sino para pasillas.

Reúnen todo ese café en mal estado y proceden a secarlo al sol en los patios de las casas; luego de secarlo lo empacan y esperan al comprador que siempre llega a la casa.

La producción de pasilla de los 300 encuestados, de las 883 hectáreas; dio una cosecha de 224.230 kilos; para un promedio de 253.94 kilos por hectárea.

El precio que les pagaron a los agricultores en la finca porque allá la recogen los comerciantes, esta entre \$1.000 y \$1.600 el kilo. Para ese material se tiene establecido una medida de peso que es la arroba.

El precio promedio que queda relacionado en la cuenta es de \$17.000 la arroba. Queda establecido el precio de un kilo en \$1.360.

Por tal motivo en las fincas algunos agricultores la regalan. El producto- pasilla- es muy liviano pesa poco. En un buen costal lleno no alcanza a pesar más de 20 kilos.

**PREGUNTA No. 16.** SE VENDIÓ TODA LA PASILLA. Todos vendieron las pasillas y desocuparon los lugares. La producción de pasillas parece poca; en la respuesta a la pregunta de la pasilla, contestaron que la regalaron, que no la recogieron y que no vendieron. Por tal motivo la producción de pasillas en esa encuesta es escasa.

Si, el 100 %

**PREGUNTA No. 17.** TRABAJA DE JORNALERO EN LA REGIÓN.

**PREGUNTA No. 18.** TRABAJA DE JORNALERO EN OTRAS REGIONES.

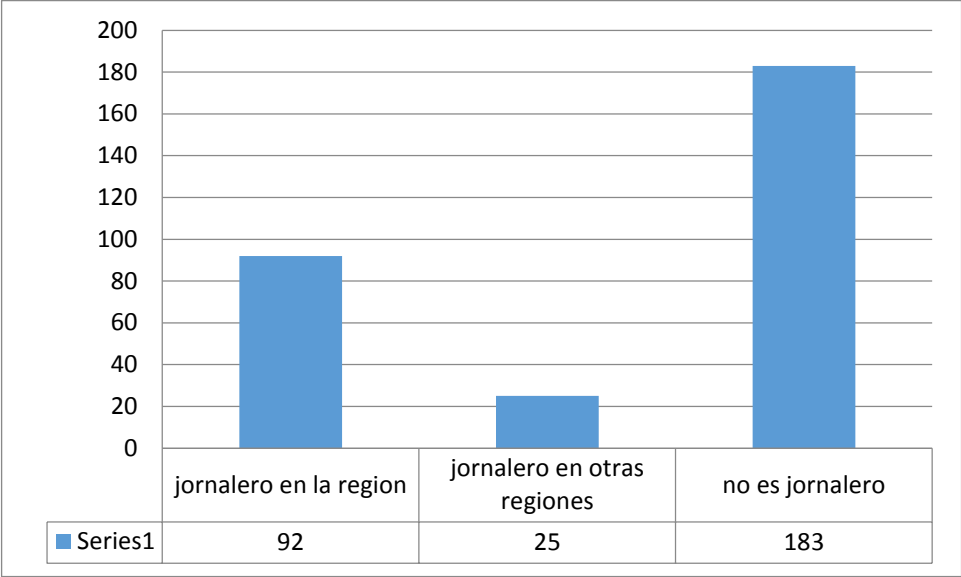
Es la pregunta obligada que se hace en esta encuesta. Por ella se determina que la producción cafetera para personas pobres con poco cultivo de café, no les da para solventar las necesidades básicas en hogares humildes. Por tal motivo semanalmente busca trabajo algunos días y puede que haya en esos hogares más personas que lo hagan. Terminada la cosecha en la región viaja a otros lugares cafeteros del país donde lo esperan, porque lo conocen, y según las apreciaciones le pagan bien. El jornal a donde se dirige es mejor que en la región.

En todas las regiones del país este trabajo necesita jornaleros experimentados que conozcan esa profesión y por tal motivo son solicitados en todas las producciones cafeteras del país. En un 90% la producción se hace con jornales y el único que no paga jornales es el jornalero; pero da la casualidad de que su finca



es pequeña y por ese motivo tiene que completar sus necesidades trabajando de jornalero. Esa ocupación en Colombia es conocida como el arriero; las chapoleras.

**Grafica 14 y 15. Resultado Pregunta 17 y 18.**



Fuente. Este estudio

## 6. CONCLUSIONES

La investigación del presente estudio está centrada en las formas y maneras de comercializar el café de todo tipo, en el municipio de La Unión del norte del Departamento de Nariño. Se realizó la investigación con agricultores cafeteros, productores y comercializadores de fincas y parcelas cafeteras en producción; activos en dos cosechas en el año. 2017

Se realizó el trabajo con entrevistas personales. Las conclusiones analizadas demuestran que el caficultor no depende únicamente de la agricultura y producción cafetera. Para solventar las necesidades familiares y del hogar, tiene que realizar otros oficios como el mototaxismo, el transporte regional; varios deben trabajar como jornaleros en la región y en otros lugares del país. Trabajan además realizando oficios especializados que han adaptado y perfeccionado con la práctica y con el tiempo.

El índice de educación es sobre saliente según se demuestra en las encuestas. La edad promedio indica que el trabajo de agricultura cafetera se realiza en un alto porcentaje, de 25 a 40 años. Algunos están por fuera de esas edades pero para realizar el trabajo de agricultura cafetera, únicamente dirigen y mandan y pagan por el trabajo.

Los comerciantes compradores en un alto porcentaje son personas de otros lugares del país que llegaron para comprar producción cafetera y despacharla para otras regiones del país. Las tres cooperativas de cafeteros existentes en la ciudad compran producción para La Federación Nacional de Cafeteros y la entregan en la ciudad de Pasto en ALMACAFE.

Los comerciantes compradores independientes realizan ese trabajo para otros comerciantes de diversos lugares del país que lo mezclan para exportarlo. Los agricultores cafeteros después de realizada la venta de la cosecha, compran los abonos que necesitan en la producción de la próxima siguiente cosecha; así aseguran que el árbol de café permanezca en producción. Con el dinero que les queda pagan en segundo lugar las deudas contraídas en la cosecha y cuando están a paz y salvo comienzan a pedir fiado nuevamente. Hay un alto porcentaje trabajan produciendo a destajo. También hay varias mujeres cafeteras propietarias de grandes fincas en producción, realizan el trabajo así o mejor como lo realizan los hombres, por supuesto pagando jornaleros.

El precio es controlado en el país por organizaciones como la F.N.C, por instituciones creadas que mantienen mucha burocracia, como los comités de cafeteros, El Fondo Nacional del Café, los comités departamentales y municipales. De estos dependen otras organizaciones cafeteras que se mantienen con los impuestos creados y establecidos con el nombre de contribuciones del agricultor

cafetero a los organismos creados para defensa y ayuda al cafetero. Estas organizaciones mantienen al caficultor siempre al borde del desastre.

Sube el precio en Colombia cuando hay heladas en el Brasil, eso sucede cada veinte años. Sube el precio en Colombia cuando hay una bonanza cafetera en el país, eso sucede cada treinta años. Las últimas heladas en el Brasil sucedieron 1987. La última bonanza cafetera en Colombia sucedió en 1992. Para contrarrestar ese buen precio esos organismos creados por el estado, inventaron una retención extraordinaria al caficultor, para robustecer el Fondo Nacional del Café; el F.N.C es administrado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – F.N.C.C.

El argumento que emplearon y cada vez que hay un alza del café, siempre emplean ese argumento, es que hay que frenar el dinero circulante porque en manos de la agricultor cafetero produce inflación; pero en manos de los corbatas no. En esas manos produce bienestar, en manos del cafetero le produce inflamación ¿en dónde será?

Esos argumentos los emplean los vivos, engañadores, creadores y manejadores de esas organizaciones, lucran y mantienen algunas regiones del país a las que pertenecen. Nunca ha tenido el Departamento de Nariño un gerente en la F.N.C desde la creación de ese organismo en 1927, hace 91 años. No ha tenido un gerente en el Fondo Nacional del Café desde la fundación en 1938. No ha tenido un presidente del Comité Nacional de Cafeteros desde su creación.

Cuando los departamentos del eje cafetero y los del centro del país recogen la cosecha, (octubre – diciembre) de cada año, el precio del café esta un 20% más alto. Cuando el Departamento de Nariño recoge la cosecha, (Mayo- Julio) de cada año, el precio baja en un 20%; eso ocurre siempre todos los años. Para demostrar lo expuesto – (adjunto anexos de ambas épocas de los precios de la cosecha 2017).

El Departamento de Nariño, no tiene quien reclame en esos estrados. Los nombrados para representar a Nariño se conforman con comerse la mermelada que les ofrecen.

La misma suerte que el Departamento de Nariño tienen otros departamentos pobres y regiones olvidadas de Colombia; cosechan en la misma época del año que el Departamento de Nariño.

El precio del café en lo que va corrido del año (abril 2018) no ha sobrepasado un dólar dieciocho centavos la libra. Se puede entender que es porque se aproxima la cosecha de Nariño y de los departamentos y regiones pobres de Colombia.

La cosecha cafetera del norte del Departamento de Nariño; en el municipio de La Unión, cada año se la pelean cooperativas de la F.N.C y comerciantes particulares. Ambos comerciantes trasladan el café comprado a otros lugares del país y lo mezclan y lo revuelven con la producción cafetera de esas zonas, de esas regiones, con el fin de mejorar en calidad el café que exportan. Porque el café de Nariño es mejor.

Las materias primas, pasillas, que utilizan las tostadoras del país; las compran las bodegas en La Unión; las trasladan a varias ciudades del centro del país donde procesan café para consumo en Colombia; esa pasilla tostada y molida regresa a todas las regiones y ciudades de Nariño, donde con mucha propaganda se vende como café de calidad certificada

Ninguna empresa nariñense procesadora de café para consumo, vende café tostado y molido en otras ciudades y regiones del país; pero de esas ciudades si llegan a vender a todas las regiones de Nariño el café que ellos procesan; materias primas compradas en el municipio de La Unión Nariño.

A mediados de la década de los años sesenta del siglo pasado se constituyó un convenio entre países productores y consumidores que duro hasta finales de 1989. En aquella época de finales de los ochenta, existió un pacto cafetero. Para todo un año se pactaba cuotas y precios.

Por intervención de Estados Unidos y en común acuerdo con Brasil se rompió ese pacto cafetero, que se había suscrito desde 1965. Desde ese entonces la calidad no importa; ninguno de los atributos que se pueden encontrar en el café colombiano tiene mucho fundamento. Ahora vende el que vende barato. Hay empresas comercializadoras en el mundo, tostadores intermediarios, que compran cualquier clase de café mezclan, revuelven, procesan y venden. Así mismo hacen algunas empresas colombianas que tuestan y muelen revolturas de café. El proceso es el mismo desde la antigüedad, en el mundo cafetero no ha desaparecido. Hay empresas comercializadoras en todo el mundo que mantienen el buen prestigio y transforman café de buena calidad, pero ahora a un precio diferente; un precio que les resulta regalado porque en Colombia no pagan el precio correctamente. En aquella época una libra de café colombiano llego a costar seis dólares; ahora cuesta un dólar dieciocho centavos, precio del dólar 2800 pesos, abril 2018. Colombia sigue anclada en el mismo tema; pregonan y difunden en el mandamiento: buena calidad, buenas prácticas, buen beneficio, buen sistema de producción. El precio el mismo y además volátil. ¿Qué quiere decir volátil? Hoy un precio, mañana otro, pasado mañana otro; pero para el campesino. Para el comerciante, cooperativas; hasta que llenar las bodegas es el precio. Cuando están llenas las bodegas sube un día al máximo, las bodegas venden y entregan. Al otro día el precio el mismo de siempre. Esta es una confabulación de la Federación Nacional de Cafeteros para mantener en la pobreza al campesino agricultor cafetero.

## 7. RECOMENDACIONES

El sistema de precios establecido en la industria cafetera nacional, no aparece por ningún lado referenciado el precio sobre el café denominado pasilla. No hay una referencia para establecer comparaciones, no existe ese tema a nivel producción, comercialización y transformación del café de consumo. El precio es un convenio entre el comercializador y el agricultor. Ese acuerdo lo realizan solamente dos veces en el año; no hay nada que discutir.

Para el agricultor es benéfico porque desocupa el lugar en la casa y desaparecen los malos olores, además recibe un dinero que no había esperado. Esas materias primas en la industria cafetera nacional es el producto que más da dinero al transformarse en café tostado y molido, empacado para tomar como café de consumo. Al consumidor le hacen creer que el café que empacan en una bolsa lujosa con mucha propaganda es café de calidad certificada.

El sistema de comercialización del café, tiene dos frentes que trabaja de diferente forma. El comercializador que vende, que es el productor cafetero y el comercializador que compra que es el que tiene necesidad de la mercancía, así debe ser. La oferta y la demanda son dos palabras con las cuales se escribe economía. La oferta es imperiosa y no da espera, sobre todo tratándose de un producto perecedero que llega para no quedarse y que así como llega se va; se produce para satisfacer necesidades, el productor cafetero no puede detener el producto en las manos porque debe cumplir compromisos adquiridos durante el tiempo que se demoró la cosecha. Lo importante sería cosechar y guardar hasta que haya una gran demanda y el precio sea bueno, entonces vender.

El agricultor cafetero asociado a la cooperativa tiene esta misma alternativa, que es, cosechar y entregar la cosecha en –depósito -- para realizar la venta cuando haya buen precio pero eso casi nunca lo logra porque lo tienen “marcado” y si lo realiza, un día llega a la empresa y aburrido de esperar tiene que venderlo, si espera más sigue perdiendo por que el precio baja y hay necesidad de dinero porque todo lo que recibe por la venta de la mercancía no es del él, es dueño solamente del 16% de la venta, lo demás son costos de producción, hay agricultores que trabajan por el 5%, algunos trabajan a pérdida. Esperan un año para cobrar los jornales que invirtió durante la producción. El comercializador que compra y que necesita la mercancía solamente espera, es quien demanda y aprovecha la necesidad de la oferta. Si hay bastante oferta y ha hecho cálculos de las cantidades que necesitara, si el precio en el mercado es bueno acude a los bancos y aumenta los inventarios con dinero prestado; el fiador del crédito son los inventarios, de las materias primas.

Existe un sistema de comercialización que lo emplean los cafeteros, principalmente la FNC; es la venta a –FUTURO, con plazos o fechas de entrega

fijadas en el contrato o convenio y con precios pactados. Ese convenio lo realizan los exportadores colombianos con el tostador o destino final. Ese convenio lo realizan las cooperativas con la FNC, la Federación por medio del fondo nacional del café entrega a las cooperativas todo el dinero que pidan para que compren las cosechas y lo devuelvan en café a medida que realizan las compras. Dinero prestado, precio establecido, fecha de entrega a futuro; magnifico negocio.

Ese mismo convenio debería existir entre el gobierno, las empresas territoriales, cooperativas de cafeteros con el cafetero agricultor; comprarle la cosecha y pagársela, el cafetero entregar la cosecha en una fecha fija y a un precio pactado; que maravilloso bien y gran satisfacción recibiría el campesino agricultor. Otra alternativa seria venderle los abonos para que el cafetero los pague con la cosecha. Otra alternativa seria prestarle dinero suficiente, con intereses parecidos a los que paga la banca cuando recibe dinero en ahorros. Otra alternativa seria establecer un precio de compra fijo durante toda la cosecha. Esas soluciones son imposibles, sería como ir a luna a pie; pero eso es lo único que puede ayudar. Al agricultor cafetero le pasa todo lo contrario, el precio es volátil, se demora bastante tiempo en subir y al otro día baja (cuando las bodegas de los compradores para la FNC está vacía el precio es bajo hasta que se llenan y cuando se llena sube; estos venden por internet, todo el inventario, al otro día baja; es una obra de teatro que la presentan varias veces en la cosecha)

El comercio cafetero lo manejan los intermediarios así sucede en el mercado mundial. El mercado mundial cafetero lo manejan cuatro empresas intermediarias, que compran el 76% de toda la producción mundial; una de esas empresas es la dueña de la empresa que dijo que vende 3 millones de tazas de café por minuto en todo el mundo (revista N. 20 F.N.C). Hay problemas que si se pueden solucionar en las regiones cafeteras de Nariño. Autorizar con licencia de funcionamiento vigilada, con caducidad y renovación temporal para que el campesino construya un local adecuado para procesar de forma industrial café de consumo en las regiones donde hay producción cafetera. Financiarle con créditos blandos, maquinaria y equipo. No establecerle obstáculos para que realice un trabajo, que se hacen en las ciudades y que lo pueden hacer de la misma forma en el campo. Las materias primas se quedan en el mismo lugar donde se producen. El campesino tendría fuente de trabajo de calidad. El valor de los servicios públicos es barato. El precio de las materias primas mejora. El precio del café de consumo baja. Se mejora la manera de producción artesanal que realizan. La fábrica emplea varias personas se aumentan el consumo interno del café que es lo que pide el gobierno. Se procesa café de calidad haciendo énfasis al café de la región. Aumentan las fábricas industriales y hay progreso en la región.

Ese café pasilla de mínima calidad, por arte de magia se convierte en un buen café de consumo. El agricultor puede procesarlo en la misma forma como lo hacen industrialmente los tostadores en las ciudades importantes y comercializarlo sacando permiso para realizar ese comercio.

Es posible que uno solo no lo pueda realizar, pero pueden unirse varios hasta que lo puedan lograr. Lo pueden hacer con café bueno de calidad que se puede comprar en los mismos lugares; café procesado higiénicamente. Producen y tienen lo más importante que son las materias primas.

En la región cafetera en estudio no existe una fábrica que procese en forma industrial café para consumo. Todo se realiza en pequeñas cantidades de manera artesanal, las personas que habitan esas regiones y esos lugares, pueden consumir la producción; comercializándolo en tiendas, graneros y supermercados. Pueden hacerlo en un principio a un precio rebajado y cómodo; a un precio barato; hasta que se siembre, se conozca y la comunidad lo acepte.

Es necesario que una entidad sin ánimo de lucro como es el Almamater Universidad de Nariño, prepare al campesino agricultor cafetero, en buenas prácticas cafeteras; enseñando el gran valor que tienen las materias primas, que hay que defender y procesarlas en Nariño. Crear industrias cafeteras en varias regiones y lugares en donde abunda el café, no solamente pasillas, si no café de buena calidad.

Enseñarle al cafetero nariñense a exportar café procesado, como lo realizan otros tostadores en varias regiones y ciudades de Colombia. Es únicamente hasta que aprenda y arranque. El agricultor cafetero no conoce que es exportar: que es una licencia de producción y funcionamiento; que es una licencia de exportación. Esos temas no lo conoce sino la DIAN, el DANE, El Banco de La Republica. Pero si los puede impartir, la Universidad de Nariño Almamater; ¡Manos a la obra! Vamos a trabajar.

Es necesario establecer como fuente de trabajo organizado la producción y transformación de café consumo, aún en pequeñas cantidades. La Universidad de Nariño puede formar personas, enseñándoles metodologías de procesos de producción cafetera de consumo; a los comercializadores y transformadores y agricultores cafeteros que se dedican a ese trabajo.

Todos los desaciertos que cometen los productores y transformadores de café de consumo, lo realizan por ignorancia y por desconocer las técnicas de manejo de los materiales naturales perecederos. El gobierno y las estructuras cafeteras están apoyando en el país el consumo interno de café. Así se organiza de manera definitiva esa industria.

El proceso es similar al curso de enfermería que dictan, manejan y vigilan, La Universidad de Nariño en La Fundación Hospital San Pedro de Pasto. Curso de auxiliar de enfermería que siempre tiene cupo completo y lo realizan en un año. Las personas que lo hacen y lo practican, solucionan una forma de empleo para los hogares humildes. Obtienen un diploma para ejercer la profesión. Para el campesino agricultor cafetero, para trabajar en el campo pueden expedir una

licencia de funcionamiento vigilada con caducidad y renovación temporal a los locales. Ese sistema produce una gran cantidad de empleo y la gente campesina no abandona el campo. El precio del café para el campesino cafetero sube, el precio del café de consumo baja.

La agricultura cafetera y la producción de materias primas tanto para el exportador como para consumir en Colombia, el Departamento de Nariño ocupa los primeros lugares, en producción y calidad del café; el primer renglón de explotación agrícola en el Departamento de Nariño es el café. El Departamento de Nariño carece de fábricas de producción industrial, generalizadas. Solamente produce materias primas, que salen de Nariño y regresan procesadas, tal es el caso del café de consumo. El café que procesan las tostadoras en Pasto no lo venden en Cali, Bogotá, Medellín, o en la Costa Atlántica; pero el que procesan en esas ciudades si lo venden en Pasto y en varias ciudades de Nariño. Es necesario enseñar a la comunidad para que las materias primas se procesen en Nariño.

Para formar personas en técnicas de producción y transformación cafetera La Universidad de Nariño, tiene muchísima gente profesional que puede desempeñarse impartiendo unos conocimientos fundamentales en varias áreas del saber comenzando en conocimientos básicos de, economía, administración de empresas, contabilidad, salud, agronomía, medio ambiente, relaciones humanas, técnicas de producción agropecuarias, técnicas sanitarias, preservación de las especies, técnicas acuícolas, mantenimiento y conservación de fuentes de agua, reproducción forestal, manejo de productos químicos, fertilizantes y otros químicos. Diez horas semanales. De todos esos conocimientos básicos el productor agrícola cafetero carece y los desconoce. Seria fenomenal observar en La Universidad de Nariño campesinos agricultores cafeteros realizando y participando de una formación que La universidad les debe, porque una vez intentaron ser parte de ella y no lo lograron. La única entidad que puede hacerlo es La Universidad de Nariño por que todos los profesionales los han formado y los tiene. Estos profesionales pueden dictar ese curso adhonore; dos horas diarias de seis y media de la tarde u ocho y media; quince materias indispensables. Valen mucho hacerlo por el principal producto de exportación que tiene Nariño el café; repetirlo cada año o cada dos años.

Los antioqueños fundaron la FNC y varias instituciones más los nariñenses debemos defender las materias primas de mejor café de Colombia.



## BIBLIOGRAFÍA

AKIYAMA, TAKAMASA y PANAYOTIS, N. El Impacto de Cuotas de Exportación del Acuerdo Internacional del Café sobre el Mercado Mundial del Café. Bogotá: Ensayos de Economía Cafetera, 1989.

AKKERMAN, A. y VAN BAAR, X, El Café Orgánico: Lo Sostenible de un Grano de Oro. Costa Rica: Centro de Estudios Para el Desarrollo Rural; Free University of Amsterdam. San José, 1992.

AVELLANEDA, R y RAMIREZ, J. Estudio de la Caficultura en Colombia. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 1995.

BANCO MUNDIAL. Estudio del Sector Cafetero en Colombia. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2002.

BEJARANO, Jesús A. El Fin de la Economía Exportadora y los Orígenes del Problema Agrario. En: Cuadernos Colombianos. No. 6-7:1975.

BEJARANO, J. Economía de la Agricultura. Bogotá: IICA, y Tercer Mundo Editores, Universidad Nacional, 1998.

BERRY, A. La Agricultura Colombiana en los Ochenta. México: Fondo de Cultura Económica, 1991.

CARDENAS G, Jorge. Tendencia de la Economía Internacional del Café. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 1989.

CARRIAZO, Fernando; URIBE, Eduardo y LEE HUETH, Darrell. Modelo de Auto-Selección Para la Migración de Trabajadores hacia la Región Central Cafetera de Colombia. Bogotá: Ensayos en Economía Cafetera, 2002.

C.C.E. COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS. Cadenas de Productos Básicos Agrícolas, Dependencia y Pobreza. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2004.

CENICAFE. Centro Nacional de Investigaciones de Café. Doce maneras de mejorar los ingresos de las fincas cafeteras. Avance Técnico No. 255. 1998.

CEPAL. CENTRO DE ESTUDIOS PARA AMERICA LATINA. Impacto Socioeconómico del Terremoto en el Eje Cafetero. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2011.

CHRISTOPHER, L y WOUNTER ZANT, Gilbert. Restaurar el balance con otros usos o destrucción del café- en el Mercado Mundial. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2002.

CLAVIJO, Sergio; LEIBOVICH, José y FERRUFIÑO, Adriana. Análisis del Comportamiento de las Variables Cafeteras Fundamentales. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2004.

CORREA, Claudia. El desarrollo de la caficultura en los departamentos de Cauca y Nariño- División de planeación. Bogotá: FEDERACAFE, 1990.

\_\_\_\_\_. Cien años de la caficultura. 1989. División de Planeación. Bogotá: FEDERACAFE, 1990.

CRECE. Centro Regional de Estudios Cafeteros y Empresariales. "Cuantificación impactos micro- macro económicos y sociales de la crisis cafetera en Colombia." Bogotá: Ensayos sobre economía cafetera, 2002.

CUELLAR BOADA, Fidel. El Papel del Crédito en las Instituciones Cafeteras Colombianas." FNC. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2003.

CURRIE, L. La Industria Cafetera en la Agricultura Colombiana. Bogotá: Fundación Para el Progreso de Colombia, 1962.

DEL HIERRO, Jose Elias. Caja de Crédito Agrario." Su origen, su organización, su obra. Bogotá: Banco Agrario, 1967.

DIAZ, Zamira. La fuerza de trabajo en el Cauca Grande. 1810-1830. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura, 1986.

DOMINGUEZ, Juan Carlos. Los 3 sectores del agro que están acorralados por los bajos precios. En: Periodo EL TIEMPO. 20 de marzo 2018.

ERRAZURRIZ, M. La Bonanza Cafetera y los Productores. En: Economía Colombiana. Volumen 179. Pg. 46-50.

ESCOBAR, O.L. y FERRO, G. Cultura del hombre cafetero. Pereira: Banco de la Republica – área cultural, 1991.

FAJARDO, Dario. Haciendas campesinas y políticas agrarias en Colombia. Bogotá: Ed. Oveja Negra, 1983.

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. "Café, Instituciones y Desarrollo Económico." 2016. Bogotá: Común Presencia Editores.

\_\_\_\_\_. "La heterogeneidad de las zonas cafeteras de Colombia." Bogotá: Mimeo, 1986.

\_\_\_\_\_. Manual del encuestador del sistema de información cafetera. Bogotá: s.n., 1993.

\_\_\_\_\_. Atlas Cafetero de Colombia. Bogotá: s.n., 1975.

GARCIA, Julian. Evolución de la distribución de las fincas cafeteras. En: F.N.C.C. Revista No. 19. 2003.

GARCIA CARDONA, Julian. y RAMIREZ VALLEJO, Jorge. Sostenibilidad económica de las pequeñas explotaciones cafeteas colombianas. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2002.

GUZMAN, Julio. Impactos ambientales de la producción e industrialización de café. Washington D.C.: s.n, 2002.

ICAFE. Departamento de Estudios Agrícolas y Económicos. Boletín No. 44. 1988.

JARAMILLO, Carlos Felipe. El Mercado de Futuros y el Manejo de Riesgos en el Sector Cafetero. Bogotá: Ensayos de Economía Cafetera, 1989.

JUNGUITO, Robert y PIZANO, Diego. Producción de Café en Colombia. Bogotá: Fedesarrollo- Fondo Cultural Cafetero, 1991.

JUNGUITO, Robert. y PIZANO, D. El Comercio Exterior y la Política Internacional del Café. Bogotá: Fedesarrollo y Fondo Cultural Cafetero, 1993.

LEIVOVICH, J. y BARON, A. Determinantes de la productividad cafetera en finca. Santa Fe de Bogotá: Documento, CEDE, 1997.

LEIVOVICH, Jose. La inestabilidad de los precios internacionales del café y el mercado de futuros. Bogotá: Ensayos de Economía Cafetera, 1989.

LIBREROS D, Eduardo. Bolsa de Futuros de Café: Principales Características. Bogotá: Ensayos de Economía Cafetera, 1989.

L.M.C., O.I.C., Banco Mundial. Políticas comerciales y sistemas de comercialización de nueve países productores de café.", Ensayos Sobre Economía Cafetera. Año 11. No. 14. 1997.

LODDER CELSIUS, A. Las nuevas orientaciones del mercado cafetero y el papel que le corresponde a la Organización Internacional del Café. Bogotá: Ensayos Sobre Economía Cafetera, s.f.

LOPEZ TORO, Álvaro. Migración y marginalidad urbana en países subdesarrollados. Bogotá: Uniandes, CEDE, 1970.

LOZANO, Nancy. La Prima de Colombia en el Café Verde. Bogotá: Ensayos en Economía Cafetera, 2002.

LOZANO GARZON, Rolando. Así es en números, la guerra que desató TOSTAO. En: Periódico El Tiempo 25 de marzo de 2018.

MACCHIONE S, Maria y NAKAZONE, Douglas. Estudio de competitividad de las cadenas integradas en el Brasil. Brasil: Campinas, Universidad de Campinas, 1998.

MACHADO, Absalon. Políticas agrarias en Colombia 1900-1960. Bogotá: Centro de Investigaciones para el desarrollo, 1986.

\_\_\_\_\_. El café, de la aparcería al capitalismo. Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1988.

MACHADO, A. y SUAREZ, M. El mercado de tierras en Colombia. Bogotá: IICA y Tercer Mundo Editores, 1998.

Mc. GREEVERY, Paul. Historia Económica de Colombia. 1985-1930. Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1988.

MONTENEGRO, Santiago. y FERRUFIÑO, Adriana. El Nuevo Mercado Mundial del Café. Bogotá: Documento de la Oficina de Asesores del Gobierno en Asuntos Cafeteros.”, 1996.

NARANJO D. John. Comercialización del Café Colombiano: Políticas de Mercadeo y Plan de comercialización. Bogotá: Ensayos Sobre Economía Cafetera, s.f.

ORTIZ, Sutti. La estructura de la toma de decisiones entre los Indios de Colombia. Bogotá: F.C.E., 1974.

PALACIOS, Marco. El café en Colombia. 1850-1970. México: El Ancora Editores, 1983.

PEREZ, Silverio. Los propósitos de la industria cafetera Colombiana. 1850-1986. Bogotá: F.N.C.C., 1987.

PONTE, Stefano. Estándares y sostenibilidad en el sector cafetero. Bogotá: Ensayos Sobre Economía Cafetera, 2004.

POWELL, Andrew. Riesgos de Tasas de Interés, Tasas de Cambio y Productos Básicos en Colombia. Bogotá: Ensayos de Economía Cafetera, s.f.

PUYANA, Alicia; THORP, Rosemary. Las políticas sectoriales en el marco de una bonanza externa. Bogotá: Ensayos Sobre Economía Cafetera, s.f.

RAMIREZ, Maria Jose. Utilización del mercado de futuros para la estabilización de los ingresos de los exportadores de café. Bogotá: Ensayos de Economía Cafetera, 1989.

RIAÑO, Juanita. El mercado de futuros y la volatilidad del precio internacional del café. Bogotá: Ensayos sobre Economía Cafetera, 2010.

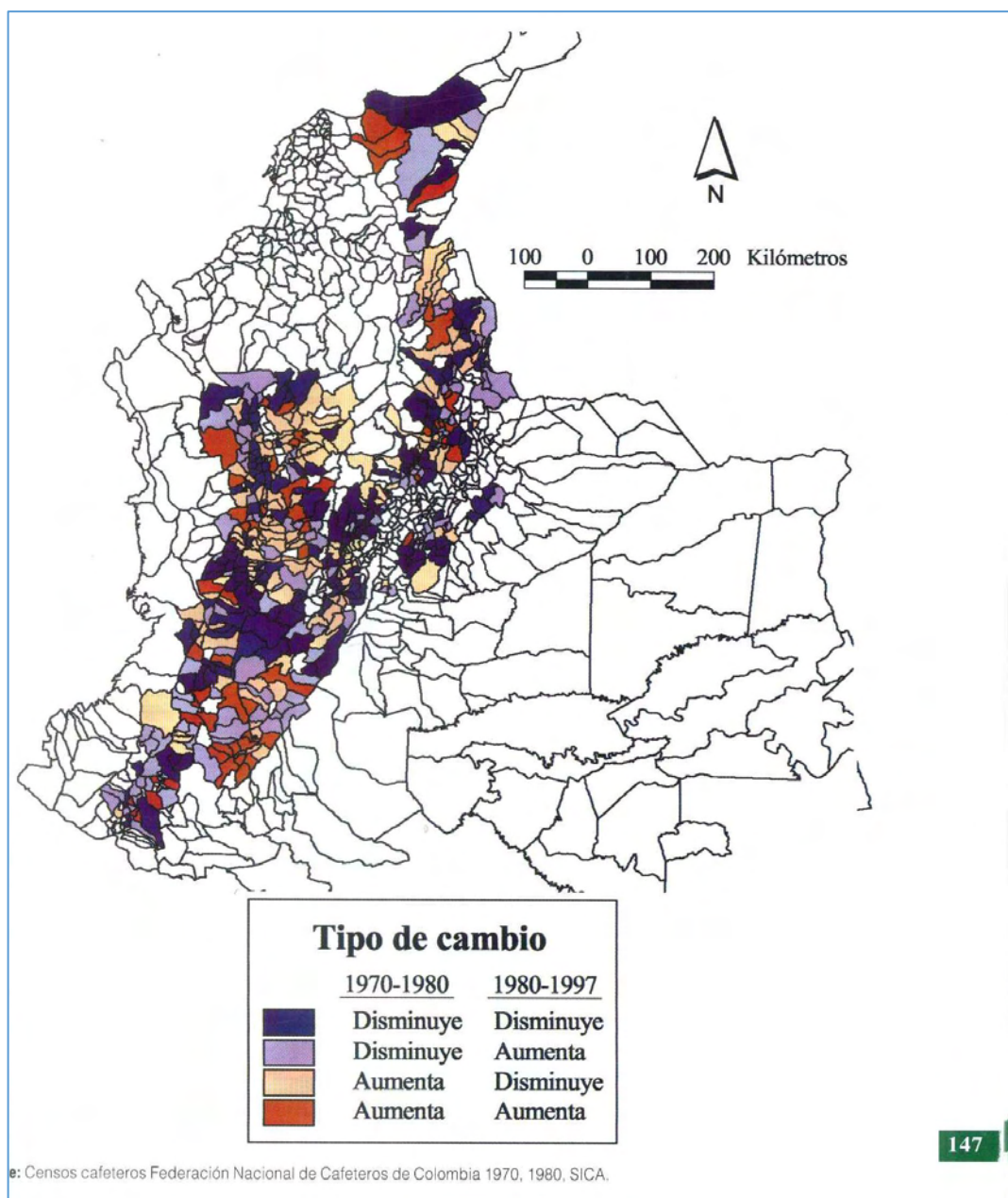
SEN, A. Sobre la desigualdad económica. Barcelona: Editorial Crítica, 1979.

S.I.S.D. 26 Coyuntura económica e indicadores sociales. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación, 2000.

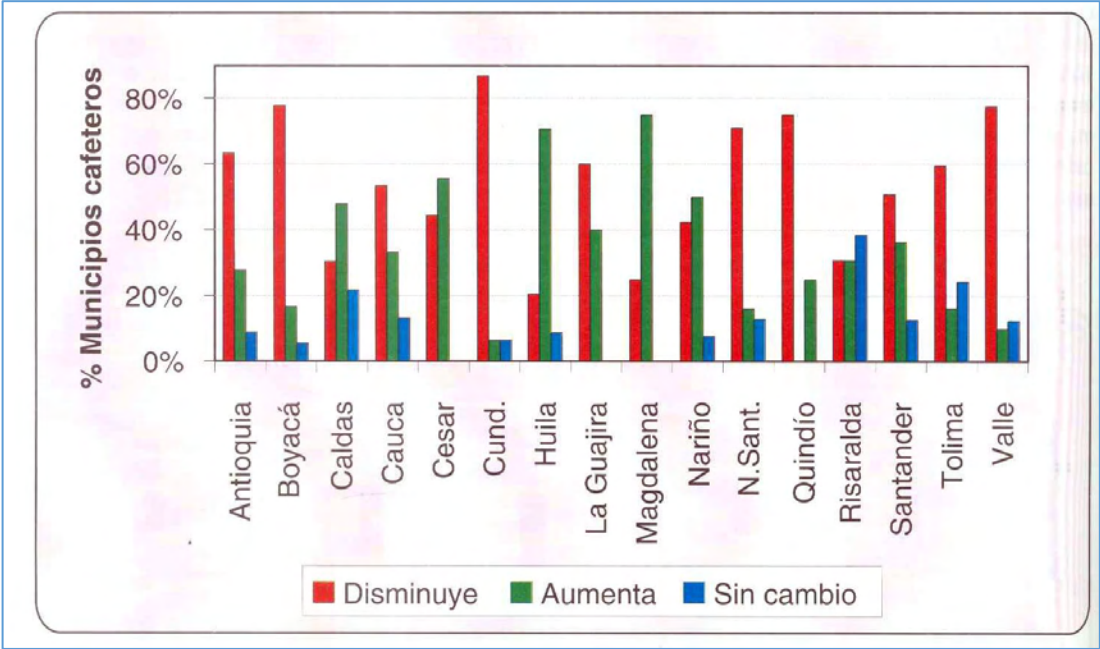
ZAMBRANO, Hernan. Tendencias de la caficultura colombiana. En: Economía Colombiana. 1(2):1986.

# **ANEXOS**

# **ANEXO A. MAPA EVOLUCIÓN DEL ÁREA SEMBRADA EN CAFÉ 1970-1980, 1980-1977**



**ANEXO B. PORCENTAJE DE MUNICIPIOS CAFETEROS DONDE EL ÁREA EN CAFÉ AUMENTA, DISMINUYE O PERMANECE SIN CAMBIO**





## ANEXO C. PRINCIPALES INDICADORES DE LA CAFICULTURA COLOMBIANA

Promedio 2015-2016

|                                  |                                                                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Municipios cafeteros</b>      | <b>619 (total país, 1123 municipios)</b>                                                        |
| <b>Población permanente</b>      | 4.05 Mills personas (9% de la población colombiana)                                             |
| <b>Fincas cafeteras</b>          | 794 mil                                                                                         |
| <b>Área fincas cafeteras</b>     | 4.3 Mills Has                                                                                   |
| <b>Área con café</b>             | 1.09 Mills Has (21%del área agrícola nacional)                                                  |
| <b>Tamaño de la finca</b>        | 94.7 % Hasta 5 Has. en café                                                                     |
| <b>Producción</b>                | 14.3 Mills s/s 60 Kg (14% del mundo)                                                            |
| <b>Productividad</b>             | 15 s/s 60 kilos verde/Ha                                                                        |
| <b>v/r producción</b>            | 2.6 Billones de 2015 (US\$ 900 Mills de 2015)                                                   |
| <b>Exportación</b>               | 10.1 Mills s/s 60 kg (15% del mundo)                                                            |
|                                  | Principales Mercados: Alemania 24%, Estados Unidos 20%                                          |
|                                  | Colombia 12%, Japón 9%, Bélgica 4% y Holanda 4%                                                 |
| <b>v/r exportación</b>           | US \$ 1.515 Mills (19% del mundo)                                                               |
| <b>Aporte al empleo</b>          | En labores agrícolas: 800 mil personas (37% del empleo agrícola del país)                       |
|                                  | Con trilla y otros servicios de la industria: 1.0 Mills personas (8% del empleo total del país) |
| <b>Aporte al café a:</b>         |                                                                                                 |
| <b>v/r exportaciones totales</b> | 14.7%                                                                                           |
| <b>PIB total</b>                 | 4.3 %                                                                                           |
| <b>PIB agropecuario</b>          | 9.8 %                                                                                           |
|                                  |                                                                                                 |

Fuente. OIC y FEDERACAFE – Federa café – Estudios especiales mayo de 2017

## ANEXO D. PRINCIPALES MERCADOS DEL CAFÉ COLOMBIANO 2015-2016

Miles de sacos de 60 kilos

| <b>PAÍSES</b>         | <b>2015</b> | <b>2016</b> |
|-----------------------|-------------|-------------|
| <b>Estados unidos</b> | 3059        | 3081        |
| <b>Alemania</b>       | 2890        | 3039        |
| <b>Colombia</b>       | 1621        | 1620        |
| <b>Japón</b>          | 1316        | 1210        |
| <b>Bélgica</b>        | 421         | 701         |
| <b>Holanda</b>        | 40          | 506         |
| <b>Francia</b>        | 421         | 460         |
| <b>Suecia</b>         | 474         | 390         |
| <b>Canadá</b>         | 401         | 411         |
| <b>España</b>         | 390         | 388         |

Fuente. OIC y FEDERACAFE – Federa café – Estudios especiales mayo de 2017

## ANEXO E. TABLA PRECIO INTERNO DE REFERENCIA PARA COMPRA DE CAFÉ PERGAMINO SECO POR CARGA DE 125 KG

### TABLA PRECIO INTERNO DE REFERENCIA PARA LA COMPRA DE CAFÉ PERGAMINO SECO POR CARGA DE 125 Kg.



10 de noviembre 09 / 2016

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ofrece a todos los cafeteros la **garantía de compra**, mediante la publicación de un precio base de mercado que se calcula de acuerdo con la cotización de cierre en la Bolsa de Nueva York del día, la tasa de cambio del día y el diferencial o prima de referencia para el café colombiano.

Se adicionarán las bonificaciones para programas de cafés especiales.

#### PRECIO EXTERNO

|                                               |        |           |
|-----------------------------------------------|--------|-----------|
| Cierre primera posición contrato C Nueva York | 170.10 | USCent/lb |
| Cierre segunda posición contrato C Nueva York | 173.80 | USCent/lb |
| Cierre tercera posición contrato C Nueva York | 176.10 | USCent/lb |

#### PRECIO INTERNO DE REFERENCIA

|                                                    |           |     |
|----------------------------------------------------|-----------|-----|
| Precio total por carga de 125 Kg de pergamino seco | 1,020,000 | COP |
| Precio total de pasilla contenida en el pergamino  | 2,900     | COP |

Tabla de precios

| ALMACAFE    | PERGAMINO \$  |       |         |
|-------------|---------------|-------|---------|
|             | Carga (1) (2) | Kilo  | Arroba  |
| Armenia     | 1,020,500     | 8,164 | 102,050 |
| Bogotá      | 1,019,250     | 8,154 | 101,925 |
| Bucaramanga | 1,018,875     | 8,151 | 101,888 |
| Buga        | 1,021,250     | 8,170 | 102,125 |
| Chinchiná   | 1,020,375     | 8,163 | 102,038 |
| Cúcuta      | 1,018,375     | 8,147 | 101,838 |
| Ibagué      | 1,019,625     | 8,157 | 101,963 |
| Manizales   | 1,020,375     | 8,163 | 102,038 |
| Medellín    | 1,019,625     | 8,157 | 101,963 |
| Neiva       | 1,018,750     | 8,150 | 101,875 |
| Pamplona    | 1,018,500     | 8,148 | 101,850 |
| Pasto       | 1,018,500     | 8,148 | 101,850 |
| Pereira     | 1,020,375     | 8,163 | 102,038 |
| Popayán     | 1,020,625     | 8,165 | 102,063 |
| Santa Marta | 1,022,125     | 8,177 | 102,213 |
| Valledupar  | 1,019,750     | 8,158 | 101,975 |

| TABLA DE PRECIOS DE REFERENCIA SEGUN FACTOR DE RENDIMIENTO EN TRILLA |                                                |                                    |                                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Factor de rendimiento                                                | Pesos por carga de 125 kilos de café pergamino | Pesos por arroba de café pergamino | Pesos por kilo de café pergamino |
| 90                                                                   | 1,065,375                                      | 106,538                            | 8,523                            |
| 91                                                                   | 1,053,625                                      | 105,363                            | 8,429                            |
| 92                                                                   | 1,042,125                                      | 104,213                            | 8,337                            |
| 93                                                                   | 1,031,000                                      | 103,100                            | 8,248                            |
| 94                                                                   | 1,020,000                                      | 102,000                            | 8,160                            |
| 95                                                                   | 1,009,250                                      | 100,925                            | 8,074                            |
| 96                                                                   | 998,750                                        | 99,875                             | 7,990                            |
| 97                                                                   | 988,500                                        | 98,850                             | 7,908                            |
| 98                                                                   | 978,375                                        | 97,838                             | 7,827                            |

1. Para café pergamino con factor de rendimiento 94.00

2. Las cooperativas de caficultores cubrirán, con cargo al precio, todos los costos relacionados con el servicio de acopio de café al productor.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - Oficina de prensa  
Calle 73 No. 8-13 Torre B Piso 12 - Teléfono: 3136600 ext. 1790-1752 Directo: 2352262  
Bogotá - Colombia  
www.federaciondecafeteros.org

# **ABLA PRECIO INTERNO DE REFERENCIA ARA LA COMPRA DE CAFÉ PERGAMINO ECO POR CARGA DE 125 Kg.**



10 / 2017

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ofrece a todos los cafeteros la **garantía de compra**, mediante la publicación de precio base de mercado que se calcula de acuerdo con la cotización de cierre en la Bolsa de Nueva York del día, la tasa de cambio del y el diferencial o prima de referencia para el café colombiano.

adicionarán las bonificaciones para programas de cafés especiales.

## **PRECIO EXTERNO**

|                                               |        |           |
|-----------------------------------------------|--------|-----------|
| Cierre primera posición contrato C Nueva York | 126.25 | USCent/lb |
| Cierre segunda posición contrato C Nueva York | 128.60 | USCent/lb |
| Cierre tercera posición contrato C Nueva York | 132.15 | USCent/lb |

## **PRECIO INTERNO DE REFERENCIA**

|                                                    |         |     |
|----------------------------------------------------|---------|-----|
| Precio total por carga de 125 Kg de pergamino seco | 838,000 | COP |
| Precio total de pasilla contenida en el pergamino  | 3,900   | COP |

Tabla de precios

| ALMACAFE    | PERGAMINO \$  |       |        |
|-------------|---------------|-------|--------|
|             | Carga (1) (2) | Kilo  | Arroba |
| ARMENIA     | 838,500       | 6,708 | 83,850 |
| BOGOTA      | 837,250       | 6,698 | 83,725 |
| BUCARAMANGA | 836,875       | 6,695 | 83,688 |
| BUGA        | 839,250       | 6,714 | 83,925 |
| CHINCHINA   | 838,375       | 6,707 | 83,838 |
| CUCUTA      | 836,375       | 6,691 | 83,638 |
| IBAGUE      | 837,625       | 6,701 | 83,763 |
| MANIZALES   | 838,375       | 6,707 | 83,838 |
| MEDELLIN    | 837,625       | 6,701 | 83,763 |
| NEIVA       | 836,750       | 6,694 | 83,675 |
| PAMPLONA    | 836,500       | 6,692 | 83,650 |
| PASTO       | 836,500       | 6,692 | 83,650 |
| PEREIRA     | 838,375       | 6,707 | 83,838 |
| POPAYAN     | 838,625       | 6,709 | 83,863 |
| SANTA MARTA | 840,125       | 6,721 | 84,013 |
| VALLEDUPAR  | 837,750       | 6,702 | 83,775 |

| TABLA DE PRECIOS DE REFERENCIA SEGUN FACTOR DE RENDIMIENTO EN TRILLA |                                                |                                    |                                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Factor de rendimiento                                                | Pesos por carga de 125 kilos de café pergamino | Pesos por arroba de café pergamino | Pesos por kilo de café pergamino |
| 90                                                                   | 875,250                                        | 87,525                             | 7,002                            |
| 91                                                                   | 865,625                                        | 86,563                             | 6,925                            |
| 92                                                                   | 856,250                                        | 85,625                             | 6,850                            |
| 93                                                                   | 847,000                                        | 84,700                             | 6,776                            |
| 94                                                                   | 838,000                                        | 83,800                             | 6,704                            |
| 95                                                                   | 829,125                                        | 82,913                             | 6,633                            |
| 96                                                                   | 820,500                                        | 82,050                             | 6,564                            |
| 97                                                                   | 812,125                                        | 81,213                             | 6,497                            |
| 98                                                                   | 803,750                                        | 80,375                             | 6,430                            |

1. Para café pergamino con factor de rendimiento 94.00

2. Las cooperativas de caficultores cubrirán, con cargo al precio, todos los costos relacionados con el servicio de acopio de café al productor.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - Oficina de prensa  
Calle 73 No. 8-13 Torre B Piso 12 - Teléfono: 3136600 ext. 1790-1752 Directo: 2352262  
Bogotá - Colombia  
[www.federaciondecafeteros.org](http://www.federaciondecafeteros.org)