

Universidad del Rosario



Análisis del posicionamiento estratégico del café del Huila y el desarrollo de los cafés especiales

Trabajo de grado

Juan Fernando Trujillo Gaita

Sebastián Rengifo Moreno

Bogotá D.C

Diciembre 2015

Universidad del Rosario



Análisis del posicionamiento estratégico del café del Huila y el desarrollo de los cafés especiales

Trabajo de grado

Juan Fernando Trujillo Gaita

Sebastián Rengifo Moreno

Ivarth Palacio Salazar

Administración de Empresas

Bogotá D.C

Diciembre 2015

AGRADECIMIENTOS

A Dios por ser nuestro fiel amigo y confidente que nos da fuerzas para emprender nuestros proyectos. A nuestros padres y hermanos por siempre estar a nuestro lado guiándonos y apoyándonos y acompañándonos en todos nuestros proyectos.

Agradecemos al profesor Ivarth Palacio Salazar por el tiempo dedicado en nuestra vida universitaria y por sus generosos consejos a nivel personal y profesional. Asimismo, a cada uno de los profesores que hicieron parte del proceso académico y a nuestros compañeros de carrera que de una u otra manera hacen parte de este logro.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	8
<i>Palabras clave:</i>	8
ABSTRACT	9
<i>Key words:</i>	9
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	10
1.1 Problemática Central.....	12
1.2 Pregunta Central.....	12
1.3 Subpreguntas.....	12
1.4 Objetivo General.....	12
1.5 Objetivos Específicos.....	13
1.6 Justificación	13
CAPITULO II: MARCOS DE REFERENCIA	14
2.1 Marco antropológico.....	14
2.2 Marco contextual	14
2.3 Marco teórico	17
2.4 Marco conceptual.....	19
CAPÍTULO III: ORÍGENES Y DESARROLLO DE LA CULTURA CAFETERA	20
3.1 Evolución del café Colombiano:.....	21
3.2 Exportación de café Colombiano:.....	26
3.3 Precio del café.....	28
3.4 Área cultivada y surgimiento del café en el Huila.....	31
CAPÍTULO IV: CAFÉS ESPECIALES.....	33
4.1 Cafés especiales en Colombia.....	34

4.2 Códigos de conducta y/o certificaciones.....	36
4.3 Cafés especiales en el Huila.....	37
4.4 Denominación de origen café Huilense	37
4.5 El agricultor en cafés especiales	38
4.6 Ventajas y beneficios de producir cafés especiales	38
4.7 El Gobierno y su gestión en el proceso de cafés especiales	40
4.8 Estrategias para insertar más caficultores en el proceso de cafés especiales.....	41
RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	44
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	48

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Municipios del Departamento del Huila.....	15
Tabla 2 Producción mundial de café, año 2009 - 2015.....	22
Tabla 3 Porcentajes de producción, año 2009 - 2015	22
Tabla 4 Cantidades exportadas de café por principales países exportadores, año 2010 - 2014 ..	24
Tabla 5 Porcentajes de exportación de los principales países productores.....	24
Tabla 6 Cantidades exportadas por Colombia, durante el año 2000 y 2014.....	26
Tabla 7 Precio mundial de café por categorías	29
Tabla 8 Hectáreas cultivadas de café en principales regiones cafeteras. Años 2007 – 2014	32
Tabla 9 Cafés especiales de origen en Colombia.....	34
Tabla 10 Cafés especiales de preparación en Colombia.....	35
Tabla 11 Cafés especiales sostenibles en Colombia	35

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa del Departamento del Huila.....	14
Figura 2 Países de la Unión Europea	16
Figura 3. Mapa de los países miembros de la Unión Europea.....	16
Figura 4. Participación en el mercado internacional de las especies Robusta y Arábica	20
Figura 5. Cantidades producidas de café a nivel mundial, en miles de sacos de 60Kg.....	23
Figura 6. Cantidades exportadas de café a nivel mundial, miles de sacos de 60Kg.....	25
Figura 7. Fluctuación del precio del café suave Colombiano. Año 2007 -2014.....	30
Figura 8. Precio del café Colombiano durante el año 2015, Meses: Enero - Julio.....	31
Figura 9. Certificaciones internacionales de café	36

RESUMEN

El proyecto de grado titulado “Análisis del posicionamiento estratégico del café del Huila y el desarrollo de los cafés especiales” tiene el objetivo general de estudiar y hacer públicas las ventajas de producir café de alta calidad en el departamento del Huila, puesto que existen algunas zonas del departamento que no tienen una producción de calidad certificada, lo cual ha generado cuellos de botella en relación a la demanda potencial y real con la Unión Europea.

En la investigación se busca la manera de incrementar la zona productora de cafés especiales para satisfacer el mercado Europeo que es gustador del tipo de café que se cultiva en la región Huilense por la suavidad, aroma, entre otras variables influyentes.

El desarrollo de este proyecto en esta región del país, se sustenta por la mayor producción de café a nivel nacional. Asimismo, también porque es el abanderado en cafés especiales y cuenta con la mayoría de fincas certificadas con algún sello de conducta en Colombia. Lo anterior, se ha alcanzado con la aplicación de buenas prácticas para la sostenibilidad del cultivo, la gran labor de renovación de cafetales y al don cafetero que tiene la gente del Huila debido a que es el negocio agrícola más importante.

Palabras clave: Colombia, Unión Europea, TLC, Cafés especiales, Departamento del Huila, Denominación de origen, Café colombiano, Certificaciones.

ABSTRACT

The entitled project "Analysis of the strategic positioning of coffee in Huila and development of special coffee beans" has the overall objective to study and publicize the advantages of producing high quality coffee in the department of Huila, Colombia; Due to there are some areas in which the department does not have a certified quality production, which leads to a failure on the demand and supply in relation to the potential and the actual demand from the European Union.

The research seeks ways to increase special coffee production areas in order to satisfy the European market which is the leading consumer of the coffee cultivated in the region of Huila, Colombia, due to its softness aroma, among other major influential variables.

The development of this project in this region is sustained because it is the major coffee production nationwide. Furthermore Huila is the leader producer of special coffee beans and has been certified by the legal standards of Colombian farming which follows international guidelines. It has been achieved by the implementation of good practices for sustainability of the crop, the great work of renovation of coffee plantations and the gifted agricultural ability of the people from Huila because of this is the most important agricultural business.

Key words: Colombia, European Union, Free trade agreement, Special coffee beans, Huila, Denomination, Colombian coffee, Certificati

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

Las exportaciones de un país son de gran importancia para su economía así como también para la balanza comercial que este presente, sabiendo lo anterior, es importante tener aliados comerciales para poder facilitar estos procesos y aprovechar adecuadamente el comercio por ambas partes.

Colombia es un país que con el pasar del tiempo ha venido trabajando en el desarrollo de tratados de libre comercio con diferentes bloques y países, esto con el objetivo de ampliar su comercio exterior y aprovechar diferentes oportunidades en el mercado. Uno de esos aliados comerciales es la Unión Europea, bloque con el cual se empieza a radicar un acuerdo comercial en el año 2012 para finalmente firmar el acuerdo el 26 de junio de ese mismo año y empezar así la aplicación de este en julio del 2013.

Según la OMC (Organización Mundial del Comercio) la Unión Europea “Es uno de los principales importadores y exportadores de bienes en el mundo, así como también su PIB representa aproximadamente el 26% del PIB mundial” (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2015).

Uno de los productos insignia en Colombia es el café, el cual ha tomado fuerza a nivel internacional debido a la suavidad y calidad con el que se produce y/o desarrolla en la región Colombiana. “Colombia es un país con muchas ventajas para llevar a cabo diferentes cultivos y el café no es la excepción, teniendo varias regiones adecuadas a lo largo del país con condiciones especiales de altitud, latitud y clima; Además, la caficultura cuenta con un atributo fundamental que es la calidad de la tierra que en su mayoría se caracteriza por ser derivados de cenizas volcánicas denotando un alto contenido orgánico y excelentes características físicas para la producción” (Federación Nacional de Cafeteros, 2010).

“Una de las regiones y hoy en día la más importante tanto en producción como en calidad del café es el departamento del Huila que tras el pasar de los años se ha convertido en el nuevo eje

cafetero ganando posicionamiento estratégico gracias a las diferentes atribuciones con las que cuenta el café”. (Federación Nacional de Cafeteros, 2012)

En efecto, el café Colombiano y particularmente el producido en el departamento del Huila ha logrado estándares de calidad considerándolo como uno de los mejores a nivel mundial. Sin embargo, este tipo de cafés especiales no se produce en toda la zona del departamento, lo cual ha generado unos cuellos de botella con relación a la demanda potencial y la demanda real particularmente con los países que pertenecen a la Unión Europea.

Cabe resaltar, que la Superintendencia de Industria y Comercio en el año 2013 declaró la denominación de origen protegiendo al café del Huila bajo la resolución 17989”¹. Esta garantía con la que cuenta el café Huilense es de vital importancia para los intereses de cada uno de los caficultores del departamento, porque brinda seguridad y confianza en la comercialización de los cafés especiales. Además, según Luis Genaro Muñoz (Exgerente de la Federación Nacional de Cafeteros) el precio del café especial del Huila ha generado un efecto diferenciador en el precio, por cuanto, es vendido hasta 3,4 veces por encima del precio del mercado, siendo una motivación para los caficultores huilenses.

Por consiguiente, el objetivo general de esta investigación es estudiar y hacer públicas las ventajas de implementar estrategias adecuadas para incrementar las zonas productoras de café de alta calidad en el departamento del Huila, para así satisfacer el mercado con la Unión Europea y a su vez hacer que los productores de café de la región se inserten en el proceso de cafés especiales y obtengan una utilidad mayor debido al diferenciador de precios que hay en el mercado gracias al buen nombre que tiene el café Huilense.

La metodología se basará en las entrevistas que se realizarán tanto a personas pertenecientes al Comité de Cafeteros del Huila, líderes cafeteros y productores de café en la región Huilense. Además, se tomará como base, datos estadísticos de la Federación Nacional de Cafeteros,

¹ Café de Colombia, “Café del Huila ahora es una denominación de origen”. En línea: http://www.cafedecolombia.com/bb-fnc-es/index.php/comments/cafe_del_huila_es_ahora_una_denominacion_de_origen_protegida

Comité Departamental de Cafeteros del Huila y estudios realizados por diferentes entidades privadas.

1.1 Problemática Central

Existen algunas zonas del departamento del Huila que no tienen una producción de calidad certificada, lo cual ha generado cuellos de botella en relación a la demanda potencial y real con la Unión Europea.

1.2 Pregunta Central

¿Qué estrategias se deben implementar para incrementar las zonas productoras de cafés especiales de forma tal que se pueda satisfacer el mercado de la Unión Europea?

1.3 Subpreguntas

¿Cuáles son las variables necesarias para generar un café de máxima calidad?

¿Cómo aprovechar la situación del diferenciador de precios, para motivar a otros productores a que entren en el proceso de cafés especiales?

¿Qué beneficios y qué oportunidades le genera a los caficultores producir un café de excelente calidad?

1.4 Objetivo General

Estudiar y hacer públicas las ventajas de producir café de alta calidad en el departamento del Huila.

1.5 Objetivos Específicos

1. Analizar las variables para generar un café de calidad y cada una de sus etapas en el proceso de producción.
2. Distinguir los beneficios y posibilidades que tienen los caficultores al producir un café de alta calidad.
3. Diseñar una serie de estrategias que motiven a los productores de café, para que se inserten en un proceso de alta calidad.

1.6 Justificación

El proyecto está inscrito en la línea de Realidad - Programa de Internacionalización. En este proyecto se analizará el posicionamiento estratégico del café del Huila y el lucro del tratado de libre comercio con la Unión Europea. En la investigación se busca la manera de incrementar la zona productora de cafés especiales para satisfacer el mercado Europeo que es gustador del tipo de café que se cultiva en la región Huilense por la suavidad, aroma, entre otras variables influyentes.

Este proyecto está relacionado con el proyecto principal “Análisis de los TLC’s y sus efectos sobre el comercio exterior de Colombia)”, toda vez que, se analizará una región específica del país Colombiano y la exportación de cafés que se producen en esa región a la Unión Europea, así entonces se evidencia la relación existente y cómo se podría mejorar las exportaciones del país a la Unión Europea, aumentando así la balanza comercial y fortaleciendo el comercio exterior.

Respecto a lo anterior, se espera aplicar y desarrollar cada uno de los conocimientos y teorías adquiridos por los estudios de Administración de Empresas en lo hasta ahora recorrido de la carrera, así como también las experiencias y noción de la realidad proporcionada por los distintos profesores que revisan, estudian y avalan el presente proyecto.

“El departamento del Huila está localizado al suroccidente del país entre los 3°55’12” y 1°30’04” de latitud norte (entre el nacimiento del Rio Riachón, municipio de Colombia y el pico de la Fragua, municipio de Acevedo), y los 74°25’24” y 76°35’16” de longitud al oeste del meridiano de Greenwich (entre el Alto de Las Oseras, municipio de Colombia y el páramo de Las Papas, municipio de San Agustín.)” (Gobernación del Huila, s.f.)

Según el Instituto Geográfico Agustín Codazzi, la superficie del Departamento es de 19.900 Km2 que representa tan solo un 1.8% de la superficie total del país.

Los límites del departamento del Huila son:

- Al norte: Cundinamarca y Tolima
- Al sur: Cauca y Caquetá
- Al oriente: Meta y Caquetá
- Al Occidente: Cauca y Tolima

En la parte administrativa del departamento, el Huila cuenta con 37 municipios donde Neiva es la capital. Sus municipios son:

Tabla 1
Municipios del Departamento del Huila

MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA				
Neiva	Acevedo	Agrado	Aipe	Algeciras
Altamira	Baraya	Campoalegre	Colombia	Elías
Garzón	Gigante	Guadalupe	Hobo	Iquirá
Isnos	La Argentina	La plata	Nataga	Oporapa
Paicol	Palermo	Palestina	Pital	Pitalito
Rivera	Saladoblanco	San Agustín	Santa Maria	Suaza
Tarqui	Tesalia	Tello	Teruel	Timana
Villavieja	Yaguara			

Fuente: Propia

Es de importancia resaltar que 35 de los 37 municipios son cafeteros, es decir que el 95% del departamento del Huila se dedica al negocio del café. Sus dos municipios donde no se cultiva este cultivo son Villavieja y Yaguara (Municipios que se aprecian en rojo en la tabla)

Por otro lado, La Unión Europea está conformada por los siguientes países:

	Austria		Alemania		Países Bajos
	Bélgica		Grecia		Polonia
	Bulgaria		Hungría		Portugal
	Croacia		Irlanda		Rumania
	Chipre		Italia		Eslovaquia
	República Checa		Letonia		Eslovenia
	Dinamarca		Lituania		España
	Estonia		Luxemburgo		Suecia
	Finlandia		Malta		Reino Unido
	Francia				

Figura 2 Países de la Unión Europea
Fuente: Página oficial de la Unión Europea.



Figura 3. Mapa de los países miembros de la Unión Europea
Fuente: <http://www.saberespractico.com/estudios/paises-y-capitales-de-la-union-europea/>

La Unión Europea es un importador de café Colombiano a gran escala y de ahí la importancia del mercado, puesto que es el segundo destino a nivel mundial del café con un total de 3,508.000 sacos de 60kg al 2014, que representa el 32% de las exportaciones totales. El primer destino es

Estados Unidos con 4,595.000 con una representación del 41,94% y el tercer lugar es Japón con 1,063.000 sacos de 60 kg con el 9,7%. El 16,4% restante se envía a otros destinos, cabe resaltar que el volumen total de exportación de Colombia es de 10,957.000 sacos al cierre del 2014.

2.3 Marco teórico

Es de vital importancia entender que en la actualidad los procesos de innovación y los estándares de calidad están presentes en la mayoría de empresas, puesto que uno de los objetivos de las compañías es buscar aumentar la calidad para así poder mejorar el producto y por ende aumentar los beneficios económicos.

Guash, Racine, Sánchez y Diop (2007), en su libro “Sistemas de calidad y estándares hacia la construcción de una ventaja competitiva”, hablan de los estándares de calidad de un producto y dicen: “Los estándares definen las características o desempeño, reúnen información, o proveen de un medio de comunicación, son usados por entidades públicas y privadas y permiten que los gobiernos cobren impuestos con justicia y eficiencia, a partir de una medida de producción económica o la cantidad de los bienes comercializados” (Guash, 2007). Según los anteriores autores, producir con estándares de calidad adecuados genera ventajas competitivas y hace que se pueda cobrar un precio justo y eficiente por el producto que se está produciendo.

Lo anterior, genera una base para la exportación del café Huilense en precios justos debido a la calidad y reconocimiento que este ha conseguido durante el auge del nuevo eje cafetero en el sur Colombiano. Ventaja competitiva que no todos los caficultores han conseguido porque no cuentan con los recursos económicos suficientes para alcanzar los estándares mundiales del café especial.

La diferenciación del café Huilense por altos estándares de calidad frente a otros productores de café puede generar un efecto positivo en la comercialización del producto, según Michael

Porter, la diferenciación de un producto se debe a múltiples factores de la singularidad³ y uno de estos factores es el de la oportunidad. Este factor se explica como “el momento en que una firma empieza a realizar sus actividades y consigue ser la primera en adoptar una imagen del producto e impide que otras lo hagan para garantizar la singularidad (Porter, 2009).

Este factor de oportunidad se lleva al contexto del café por medio de la denominación de origen, la cual fue adjudicada en el año 2013 por el trabajo tanto del departamento del Huila como de cada uno de los caficultores de la región con ayuda de la Federación Nacional de Cafeteros, y gracias a esto, el café Huilense ha logrado una diferenciación a nivel Nacional y Mundial por la calidad del grano obteniendo varios reconocimientos.

Según Gregory Mankiw, el comercio permite a cada persona especializarse en las actividades que mejor realiza, generando interacción entre familias con objetivos de negocio distintos, pero cultivando un círculo para el crecimiento mutuo. Si las familias o las personas se aíslan entre sí, cada agente tendría que producir o fabricar sus alimentos, productos y/o suplir sus necesidades. Así entonces, el intercambio de bienes y servicios entrega un beneficio incalculable entre las partes y hace una conexión como socios y como competidores al mismo tiempo. Por tanto, países como Brasil, India, Indonesia, Honduras y Vietnam son competidores de Colombia, mientras que Estados Unidos, Japón, y los miembros de la Unión Europea pueden ser considerados socios comerciales.

Finalmente, Paul Krugman en su libro “Fundamentos de Economía”, habla sobre la escasez de los recursos con los que cuenta la sociedad para producir bienes. “Estos recursos se denominan factores productivos, los cuales son:

- La tierra: incluye el suelo, y también, todos los recursos que proporciona la naturaleza (agua, petróleo, minerales).

³ Porter Michael, “La singularidad es el motivo fundamental por el cual una actividad es única”. Libro: Ventaja competitiva, pág. 124.

- El trabajo: constituido por los recursos humanos y capacidad para prestar los servicios correspondientes (capacidad física, mental, cualificaciones y formación).
- El capital: formado por la maquinaria, instalaciones o infraestructuras (bienes que han sido producidos y sirven, a su vez, para producir)” (Krugman, 2015)

Tomando lo dicho por Krugman, la sociedad debe decidir cómo asignar estos recursos dado que se pueden combinar de formas distintas para obtener cosas diversas. Así, el caficultor combina tierra, agua, trabajo, semillas, fertilizantes, maquinaria y herramientas, entre otras, para conseguir una cosecha de café; pero la escasez de algunos recursos no deja prosperar de manera correcta las ilusiones de algunos caficultores. A lo anterior, se suma el conflicto armado que ha desplazado a cientos de familias colombianas desperdiciando tierras netamente cafeteras y reemplazando la actividad de siembra de café por ganadería.

2.4 Marco conceptual

- **Cafés especiales:** “Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café sea efectivamente especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor” (Federación Nacional de Cafeteros, 2014)
- **Marcas de certificación:** “Signos que les aseguran a los consumidores que el producto al que se aplican cumple con unos estándares de calidad previamente definidos en normas legales, técnicas o reglamentos” (Federación Nacional de Cafeteros, 2010).
- **Ventaja competitiva:** “Lograr diferenciación significa que una firma intenta ser única en su industria en algunas dimensiones que son apreciadas extensamente por los compradores” (Porter, 2009).

CAPÍTULO III: ORÍGENES Y DESARROLLO DE LA CULTURA CAFETERA

El mercado internacional del Café es una actividad que ha crecido notoriamente en los últimos años gracias al surgimiento de empresas multinacionales y al desarrollo de países productores de café quienes abastecen gran parte de la demanda internacional de este.

En el mundo se reconocen un total de 103 especies de café, pero únicamente 2 especies son las que se comercializan en el mercado mundial, estas especies son:

- *Coffea arabica* (Arábica)
- *Coffea canephora* (Robusta)

Cada una de estas especies tiene características especiales, así como también entre ellas se reparten el porcentaje de participación en el mercado internacional, dicha representación de cada una de estas se puede ver en la siguiente figura:

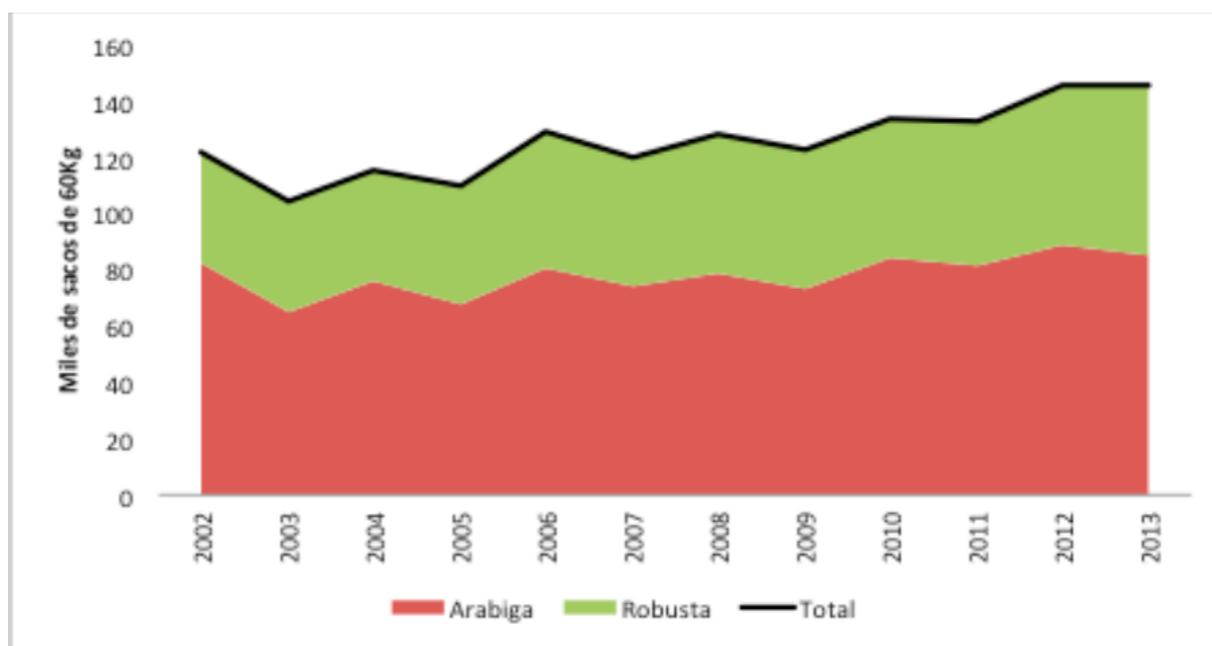


Figura 4. Participación en el mercado internacional de las especies Robusta y Arábica
Fuente: Estudio Universidad del Rosario, Mercado del café.

En la actualidad la especie de café Robusta tiene una participación del 40% de consumo a nivel mundial, es una especie que principalmente se encuentra en el continente africano y se cultiva a altitudes que estén por debajo de los 1000 metros sobre el nivel del mar, además es una especie no muy comercial pero que en los últimos años ha venido creciendo y tomando cada vez más fuerza en el mercado internacional.

Por otro lado, la especie que más comercio tiene y en la cual se centran la mayoría de los países es la Robusta, cuya participación en el mercado internacional supera el 60%, cabe destacar que esta especie de café se cultiva en zonas templadas que oscilen entre los 18 y los 23 grados centígrados, así como también se tiene en cuenta que el cultivo de esta se encuentra por encima de los 1.000 m.s.n.m.

El café Colombiano es un café Arábigo el cual se produce en diferentes regiones situadas entre los 1.200 y 1.800 m.s.n.m, se lo reconoce en el mercado internacional por la calidad y la suavidad que este posee, tal y como se afirma en la Federación Nacional de Cafeteros “Surge de la particular combinación de diversos factores correspondientes a la latitud y altitud de la tierra del café en Colombia, sus suelos, el origen botánico de la especie y variedades de café producidas, el clima caracterizado por el doble paso de la Zona de Convergencia Intertropical, la cambiante topografía, la luminosidad, rango favorable de temperaturas, una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año y unas prácticas culturales comunes que incluyen procesos de recolección selectiva y de transformación del fruto mediante su beneficio, lavado y secado. Estos factores, de manera conjunta, conducen a la producción de café sobresaliente, suave, de taza limpia con acidez relativamente alta, cuerpo balanceado, aroma pronunciado y un perfil sensorial de excelente calidad” (Federación Nacional de Cafeteros, s.f.)

3.1 Evolución del café Colombiano:

La historia del café en Colombia se remonta aproximadamente al año de 1835, año en el cual después de una época de producción se realiza la primera exportación de café hacia Venezuela, una exportación de 2.592 sacos de 60 kg que fueron exportados desde Cúcuta (Norte de Santander) y posteriormente enviados por el puerto de Maracaibo.

Desde entonces Colombia se ha caracterizado por la exportación de café tradicional a diferentes mercados internacionales, principalmente a Estados Unidos y a la Unión Europea quienes con el pasar del tiempo han incrementado la importación por parte del café tradicional que se produce en las diferentes zonas del país. Cabe destacar que en la actualidad se está hablando de un nuevo tipo de café denominado cafés especiales por parte de la Federación Nacional de Cafeteros y que se produce únicamente en algunas zonas del país y bajo ciertas circunstancias específicas. De este tipo de cafés se hablará posteriormente.

Para un mejor análisis de la evolución del café en Colombia, a continuación se puede observar la producción de café a nivel mundial de los países que son potencia con respecto a la producción de café tradicional en el mundo.

Tabla 2

Producción mundial de café, año 2009 - 2015

	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
Brasil	39.470	48.095	43.484	50.826	49.152	45.342
Vietnam	17.825	20.000	26.500	25.000	27.500	27.500
Colombia	8.098	8.523	7.652	9.927	12.124	12.500
Indonesia	11.380	9.129	7.288	13.048	11.667	9.350
Guinea	6.931	7.500	6.798	6.233	6.527	6.625
India	4.806	4.728	4.921	4.977	5.075	5.517
Honduras	3.603	4.331	5.903	4.537	4.568	5.400

Nota: Los datos en la tabla se encuentran en miles de sacos de 60Kg.

Fuente: Estadísticas Organización internacional de café (OIC)

Tabla 3

Porcentajes de producción, año 2009 - 2015

	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14	2014/15
Brasil	32,1	36,0	31,8	34,4	33,5	32,0
Vietnam	14,5	15,0	19,4	16,9	18,7	19,4
Colombia	6,6	6,4	5,6	6,7	8,3	8,8
Indonesia	9,2	6,8	5,3	8,8	7,9	6,6
Guinea	5,6	5,6	5,0	4,2	4,4	4,7
India	3,9	3,5	3,6	3,4	3,5	3,9
Honduras	2,9	3,2	4,3	3,1	3,1	3,8

Fuente: Estadísticas Organización internacional de café (OIC)

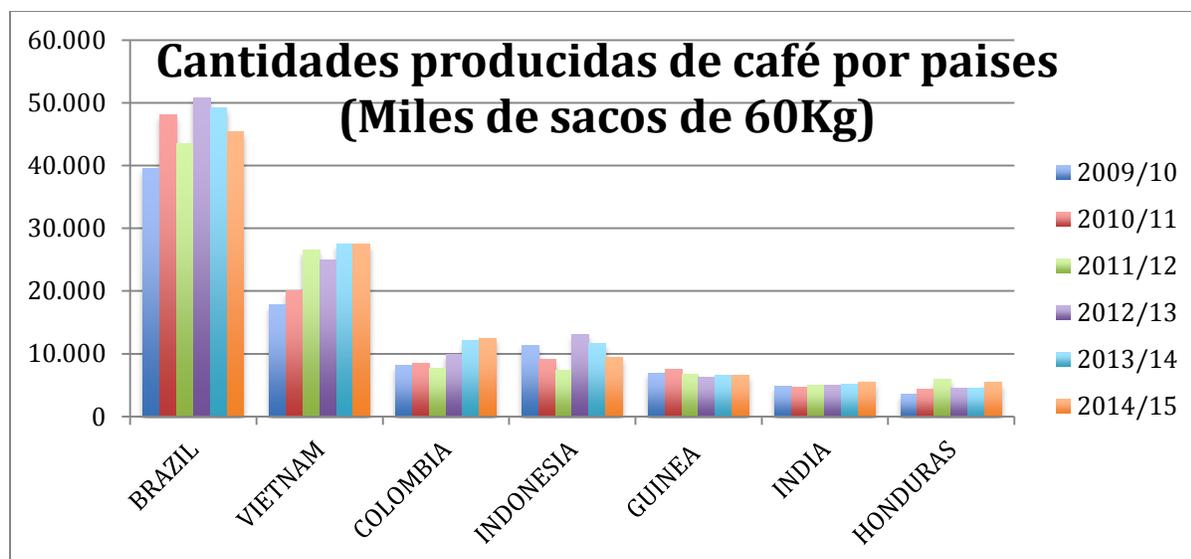


Figura 5. Cantidades producidas de café a nivel mundial, en miles de sacos de 60Kg
Fuente: Estadísticas Organización internacional de café (OIC)

Al analizar las tablas anteriores, se tiene que la producción mundial de café se encuentra liderada por Brasil. Su participación en el mercado mundial supera el 30 por ciento, lo cual hace de Brasil una país potencial en la producción de este, cabe destacar que esta gran producción del café brasilero se centra principalmente en el estado de Sao Paulo, en donde se encuentra el primer puesto cafetero del mundo. Esta gran ventaja respecto a la producción de Brasil tiene que ver con la gran mano de obra que ellos tienen y que se dedican a esta labor, así como también el mismo Brasil genera un consumo interno de café bastante elevado, lo cual hace que la producción no solo sea para las exportaciones sino que también tenga un consumo interno dentro del país.

Algo curioso al analizar estas tablas es ver a Vietnam ocupando el segundo lugar de producción de café mundial, puesto que históricamente le pertenecía a Colombia, pero unos años atrás Vietnam superó la producción Colombiana y se ratificó en este lugar, cabe destacar que este país en el año de 1987 ocupaba el puesto número 31 de producción a nivel mundial, pero en los últimos 20 años se situó en el segundo puesto gracias a una política fomentada por el Banco Mundial, gracias a esto se logró que su participación en el mercado mundial aumente y hoy en día tenga un porcentaje del 19,4% en producción.

En el tercer lugar de la producción se tiene a Colombia, puesto que se recuperó el anterior año porque se encontraba situado en el puesto número cuatro siendo superado por Indonesia, la tabla muestra cómo la producción de Colombia ha venido creciendo desde el 2009 en un ritmo constante, pasando de una participación del 6.6% en 2009 al 8,8% en el 2014, aumentando así un total de 4.402.000 sacos de 60 Kg. Mientras tanto Indonesia que tenía una buena participación en el mercado ha disminuido su producción y actualmente su participación en el mercado se encuentra en un 6,6%, reduciendo así en un 2,2% desde el año 2009.

Por otro lado los países que siguen (Guinea, India y Honduras) se han mantenido en su producción, variando así en porcentajes muy pequeños en los últimos años. Se tiene que Guinea tiene aproximadamente un 5% de la participación mundial, y Honduras e India tienen aproximadamente el 4% de la producción mundial. Lo anterior muestra que la producción mundial de café desde años atrás está liderada por cuatro países principales (Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia) quienes contribuyen la mayor cantidad de sacos al mundo.

Tabla 4

Cantidades exportadas de café por principales países exportadores, año 2010 - 2014

	2010	2011	2012	2013	2014
Brasil	33.052	33.512	28.324	31.550	36.420
Vietnam	14.229	17.717	22.864	21.681	25.298
Colombia	7.822	7.734	7.170	9.670	10.954
Indonesia	5.489	6.159	10.722	10.882	5.977
India	4.647	5.414	5.044	4.963	5.131
Honduras	3.349	3.947	5.508	4.185	4.252
Total Mundial	96.953	104.141	110.635	112.282	113.894

Nota: Los datos en la tabla se encuentran en miles de sacos de 60Kg

Fuente: Organización Internacional de Café. (OIC)

Tabla 5

Porcentajes de exportación de los principales países productores

	2010	2011	2012	2013	2014
BRASIL	34%	32%	26%	28%	32%
VIETNAM	15%	17%	21%	19%	22%
COLOMBIA	8%	7%	6%	9%	10%
INDONESIA	6%	6%	10%	10%	5%
INDIA	5%	5%	5%	4%	5%
HONDURAS	3%	4%	5%	4%	4%

Fuente: Organización Internacional de Café. (OIC)

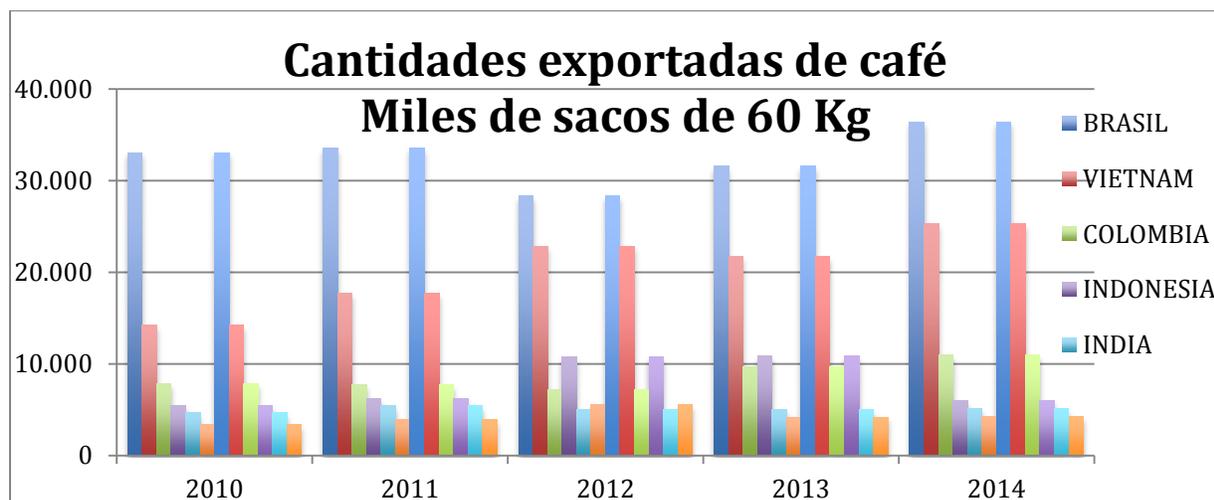


Figura 6. Cantidades exportadas de café a nivel mundial, miles de sacos de 60Kg

Fuente: Organización Internacional de Café. (OIC)

Las anteriores tablas muestran un aumento en las exportaciones a nivel mundial, esto gracias al consumo y las importaciones de café que realizan los países consumidores encabezados principalmente por Estados Unidos y el bloque de la Unión Europea. Se puede ver que el principal exportador de café es Brasil quien con un 32% encabeza la lista de los países que más exportan, si se analiza el último año tanto de producción como de exportación de Brasil, se tiene que este exporta el 80% de su producción total, permaneciendo así el 20% que equivale a un total de 8.922.000 sacos de 60 Kg en territorio Brasileiro. Lo anterior muestra que Brasil es un gran productor de Café, pero a su vez es un gran consumidor de este mismo. El porcentaje de sus exportaciones supera el 30% del mercado mundial, cifra de gran importancia dentro de este mercado.

Por otro lado, tanto Vietnam como Colombia exportan casi la totalidad de su producción, se tiene que en el año 2014 las exportaciones de Vietnam fueron el 92% de su producción total, mientras que para Colombia fue el 88% de su producción, esto equivale a un total de 1.546.000 sacos de 60 Kg para el consumo nacional.

Se puede ver que la participación de Colombia no ha descendido del seis por ciento en los últimos años, así entonces en los último dos años la producción ha subido por ende su porcentaje

de participación en las exportaciones ha aumentado también. Asimismo, el consumo nacional de café ha aumentado en los últimos años, especialmente en el año 2012 y 2013, años en los cuales se quedaron un total de 2.757.000 y 2.454.000 bultos de café respectivamente, en el año 2010 y 2011 el consumo nacional no superó el millón de sacos.

Los otros países exportadores son Indonesia, India y Honduras, países que actualmente tienen un 5% del mercado mundial cada uno, cabe destacar que India y Honduras han aumentado su producción en los últimos años y a su vez han mantenido su porcentaje de participación, mientras que Indonesia está disminuyendo su producción y a su vez el porcentaje de participación en el mercado mundial cayó notoriamente en el último año.

3.2 Exportación de café Colombiano:

Tabla 6
Cantidades exportadas por Colombia, durante el año 2000 y 2014

Año	Federación Nacional de Cafeteros	Particulares	Total
2000	3326	5.887	9.212
2001	3620	6.365	9.985
2002	2.777	7.519	10.296
2003	2.718	7.571	10.289
2004	2.754	7.509	10.263
2005	2.932	7.939	10.871
2006	2.925	8.021	10.945
2007	2.629	8.671	11.301
2008	3.004	8.081	11.086
2009	2.297	5.597	7.894
2010	2.041	5.780	7.822
2011	1.828	5.906	7.734
2012	1.853	5.316	7.169
2013	2.394	7.278	9.672
2014	2.410	8.547	10.957

Nota: Los datos en la tabla se encuentran en miles de sacos de 60Kg.

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros.

La tabla anterior muestra como ha sido la evolución de los últimos 14 años con respecto a la exportación de sacos de café de 60 Kg, por un lado se tiene la exportación que realiza la Federación Nacional de Cafeteros, y por otro lado la exportación por parte de los productores particulares.

En el año 2000 la exportación total por parte de Colombia fue de 9.212.000 sacos de café, una cifra que con el pasar de los años empezó a aumentar notoriamente hasta llegar al año 2008, año en el cual se ha tenido la cifra máxima de exportación con un total de 11.086.000 sacos de 60 Kg, se tiene que durante estos años hubo un aumento de 1.874.000 sacos de 60 Kg. Pero en el año 2009 esta exportación pasó a los 7.894.000 disminuyendo así en 3.192.000 sacos de 60Kg en un solo año las exportación se redujeron casi el doble del aumento que se había logrado desde el año 2000 al año 2008, así entonces la pregunta es ¿Qué aconteció durante el 2008 para que se frenaran tanto las exportaciones Colombianas?

El principal motivo de esta gran reducción en las exportaciones fue la crisis económica mundial del año 2008, crisis que empieza en Estados Unidos, y posteriormente se expande a la mayoría de países del mundo, afectando así sus economías y su producto interno bruto. En resumen esta crisis empieza en Norte América debido a un gran incremento que tuvieron los precios de las materias primas las cuales se veían afectadas por la inflación mundial que se presentaba en el momento, así entonces importantes bancos de este país empezaron a declararse en quiebra afectando así a gran cantidad de países incluyendo la Unión Europea y muchos otros países desarrollados que sintieron este problema.

No solo fueron afectados los gigantes mundiales, sino que también países en desarrollo como Colombia que sufrió esta crisis, es así cómo durante finales del 2008 y principios del 2009 el PIB Colombiano se redujo en aproximadamente 1,6%, el empleo nacional se redujo en 7%, siendo así el comercio y la agricultura los sectores más afectados en esta crisis.

Así entonces a finales del 2008 y a principios del 2009 la caficultura Colombiana pasaba por un periodo complicado, la producción se vio afectada debido a los altos costos de los fertilizantes, los altos costos del petróleo, y también a una época de lluvias que afectaba las

cosechas del grano, es por esta razón que para este año la producción del grano se reduce en gran cantidad, así entonces las exportaciones se ven afectadas y la Federación Nacional de Cafeteros empieza a tomar medidas y a realizar distintos ajustes para evitar la mayor pérdida posible, a pesar de sus esfuerzos, durante esta época se pasó de unas ganancias de 173 mil millones a únicamente 128 mil millones de pesos.

3.3 Precio del café

Un tema de suma importancia es todo lo relacionado con el precio de venta del café. El café Colombiano conocido en el mundo como “Suave Colombiano”, ha tenido fluctuaciones en su valor, pasando así por épocas complicadas en donde el precio se ha visto bastante afectado llegando a tener los precios más bajos de la historia.

Una situación en donde se evidencia lo anterior es en 1989, año en el cual se rompe el Pacto mundial del café⁴, el objetivo principal de este pacto era establecer los precios de exportación mediante un sistema de cuotas obligatorias que debían cumplir los países productores del grano, así entonces con este pacto se controlaba la oferta mundial de café y se favorecía el mercado internacional tanto para los grandes productores como Brasil y los países que no eran potencia con la exportación del grano.

Todo lo anterior se derriba en el año de 1989, en el cual se cita en Londres a los países pertenecientes a la OIC⁵, tras una serie de reuniones y diferentes propuestas por parte de los países, se decide llegar a un acuerdo de ruptura del pacto mundial de café, quedando así liberado el comercio mundial de este. Con esto la oferta no tenía ninguna restricción, por ende los grandes países productores como Brasil se veía favorecidos y saldrían al mercado a ofrecer las grandes cantidades que eran capaces de producir generando una sobre oferta y por ende una gran caída en los precios mundiales de café.

⁴ Pacto mundial del Café: Acuerdo multinacional creado en 1962, creado tanto por los países productores como los países consumidores de café a nivel mundial.

⁵ Organización Internacional del Café: Organización intergubernamental conformada tanto por los países productores como los principales países importadores de Café, está conformada por un total de 43 países exportadores.

Todo lo anterior afectó en gran medida a Colombia, siendo el principal problema el precio que se empezó a pagar por éste, así como también la oferta que se ponía en el mercado por parte de Colombia, todo lo anterior se confirma con las palabras dichas por Jorge Cárdenas Gutiérrez ex gerente de la Federación Nacional de Cafeteros y quien representó a Colombia en esta importante reunión “De un día para otro quedaron disponibles en el mercado 25 millones de sacos de café. En 1990, menos de un año después de la noticia, el café colombiano se pagaba a US\$0,69 la libra, el peor precio en la historia reciente”. (Gutierrez, s.f.)

A pesar de los diferentes problemas y escenarios a los que se ha tenido que afrontar el país, hoy en día se encuentra muy bien en el ranking de precios que a su vez compite con otras denominaciones de cafés como el Brazilian naturals y/o Robustas.

Tabla 7
Precio mundial de café por categorías

Año	ICO	Suaves Colombianos	Otros	Naturales Brasileños	Robustas
2007	107,68	125,57	123,55	111,79	86,60
2008	124,25	144,32	139,78	126,59	105,28
2009	115,67	177,43	143,84	115,33	74,58
2010	147,24	225,46	195,96	153,68	78,74
2011	210,39	283,84	271,07	247,62	109,21
2012	156,34	202,08	186,47	174,97	102,82
2013	119,51	147,87	139,53	122,23	94,16
2014	155,26	197,95	200,39	171,59	100,43

Nota: Los precios en la tabla se encuentran en centavos de dólar por libra.

Fuente: Organización Internacional del Café

La anterior tabla muestra las fluctuaciones que ha tenido el precio del café desde el año 2007 hasta el 2014. El café suave colombiano a 2014 era el segundo mejor pago después de otros suaves con \$1,98 US y \$2,00US por libra. Hay un precio a lo largo de estos años expuestos y es el del año 2011 en suaves colombianos, registrando un precio de venta de \$2,83US, el precio más alto en la historia del café negociado hasta entonces.

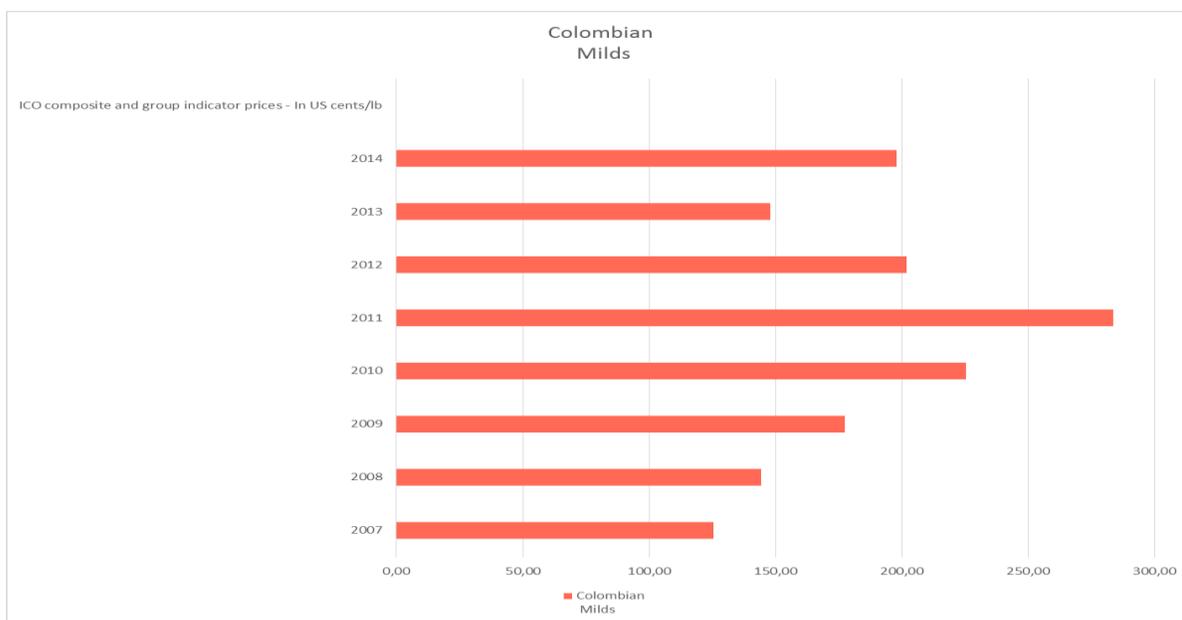


Figura 7. Fluctuación del precio del café suave Colombiano. Año 2007 -2014

Fuente: Organización internacional del café (OIC)

A lo corrido del presente año (2015), el precio externo del café suave Colombiano ha tenido una pequeña reducción debido a múltiples variables y una de ellas según el director de la OIC fue el buen tiempo que tuvo Brasil y la producción masiva que generó una fuerte presión al vender el grano.

Esta disminución del precio del café Colombiano trae consigo ciertos problemas internos entre la Federación Nacional, Comités Departamentales y caficultores debido a que en los últimos años han existido diferencias por el precio interno y por la falta de ayudas para con ellos en la parte de subsidios en temas como fertilizantes.

La siguiente figura, muestra la reducción del precio externo del café colombiano en lo transcurrido del año 2015. Precio que inició en enero a \$185,82 US centavos por libra y que a julio del mismo año se fijaba en \$145,95 US centavos.

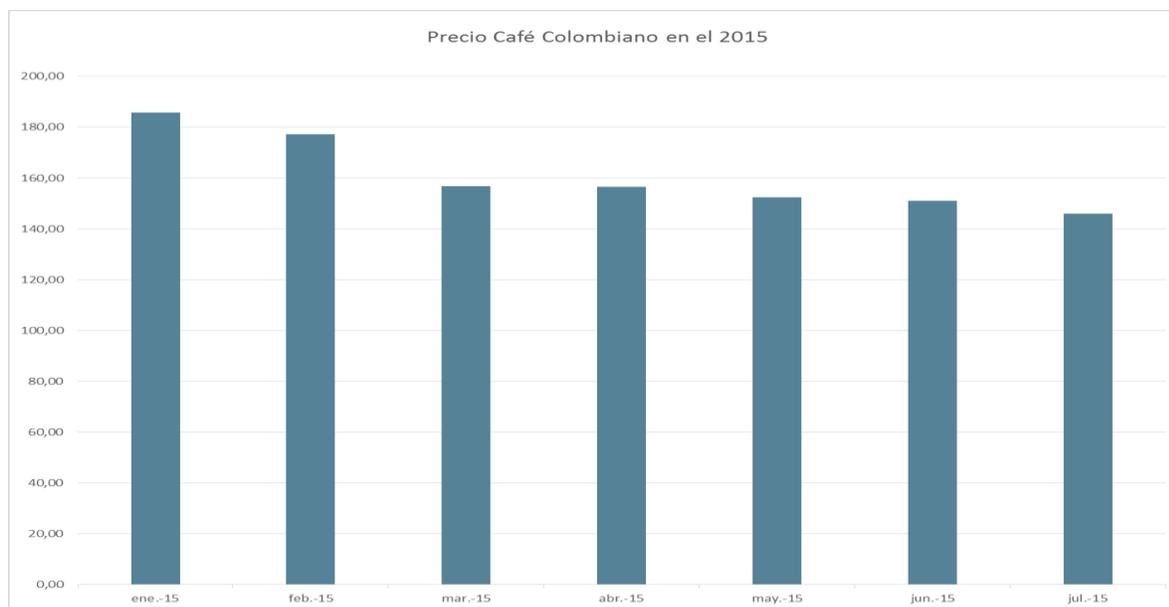


Figura 8. Precio del café Colombiano durante el año 2015, Meses: Enero - Julio
Fuente: Federación Nacional de Cafeteros.

3.4 Área cultivada y surgimiento del café en el Huila

Por muchos años Colombia ha sido identificada como el país cafetero alrededor del mundo ganando respecto y admiración gracias a la suavidad y otras variables del café. Este reconocimiento se ha dado en gran proporción al excelente café producido en el eje cafetero⁶ que fue por gran tiempo la base de la producción Colombiana y que a su vez es una región netamente cafetera. Es llamativo e importante el surgimiento de un nuevo departamento como lo es el Huila, que no solamente es el mayor productor de Colombia hoy en día sino que también es la región con la más alta calidad gracias a sus cafés especiales.

Cuando se dice surgimiento de la región Huilense como nuevo eje cafetero de Colombia es porque los datos y resultados lo demuestran. A diciembre de 2014, es el departamento con más área cultivada con un total de 154,98 hectáreas, seguido por Antioquia con 130,99 hectáreas (primer y segundo productor de café respectivamente en Colombia).

⁶ Departamentos de: Antioquia, Caldas, Quindío, Risaralda y Norte del Valle.

Tabla 8*Hectáreas cultivadas de café en principales regiones cafeteras. Años 2007 – 2014*

AREA CULTIVADA DE CAFÉ								
	2007	2008	2009	2010	2011*	2012*	2013*	2014*
Antioquia	127,34	129,09	130,57	131,12	131,17	133,61	137,13	130,99
Huila	97,55	102,46	102,92	117,84	129,15	139,14	154,49	154,98
Quindío	43,45	42,41	39,20	43,47	31,07	30,18	28,88	27,67
Risaralda	55,48	54,43	54,00	52,88	52,56	52,32	52,27	51,03
Cauca	68,00	69,73	73,34	76,19	81,17	84,06	91,61	88,83
Tolima	104,29	102,81	103,91	106,79	109,86	109,86	119,63	117,18

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros.

Según la Federación Nacional de Cafeteros, el Huila logró lo imposible en referencia de haber desplazado a departamentos insignias como Quindío, Risaralda y al mismo Antioquia. Esta evolución se ha dado en menos de 10 años con un gran compromiso de los casi 79.000 caficultores que cuentan con un aproximado de 96,202 fincas cafeteras y que cada una tiene una extensión promedio de 1,5 hectáreas.

El gran secreto de la región Huilense para obtener el puesto número uno en Colombia en café se debe a la gran labor de renovación de cafetales y al don cafetero que tiene la gente del Huila, debido a que es el negocio agrícola más importante.

Según el director ejecutivo del comité departamental del Huila, el señor Héctor Falla, la actuación sobresaliente de los caficultores del Huila también se debe a que casi un 96% son cafeteros pequeños (no más de una hectárea y media sembrada) y que esto favorece al cuidado y al control diario sobre los cultivos para generar la calidad y generar el valor agregado del Café Huilense.

CAPÍTULO IV: CAFÉS ESPECIALES

Los cafés especiales cuentan con un mercado menor al del café tradicional en el mundo, pero a la vez es atractivo para los caficultores gracias al beneficio del sobreprecio a nivel mundial. Así entonces la Federación Nacional de Cafeteros define los cafés especiales como: “Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café sea efectivamente especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor” (Federación Nacional de Cafeteros, 2014)

Para entender el origen de este tipo de cafés se debe hablar de Estados Unidos y se debe entender que es una potencia mundial que influye en el mercado internacional del café, siendo así uno de los principales países consumidores del grano y que tiene unos consumidores exigentes que necesitan productos de calidad para su consumo. Así entonces, gracias a la exigencia de los consumidores Americanos se empieza a hablar de cafés especiales y se empiezan a crear lugares para consumir este tipo de cafés diferentes a los que normalmente se estaba acostumbrado a consumir.

Debido a esta nueva necesidad de mercado se crea en Estados Unidos la Sociedad Americana de cafés especiales (SCAA) cuyo objetivo principal es el de discutir asuntos relacionados con los cafés especiales y fijar la calidad y características que deben tener este tipo de cafés.

Según una investigación realizada por Cenicafé acerca de los sistemas de producción de café en Colombia, las características que debe cumplir un café para que sea considerado especial son cuatro básicamente:

1. Propiedades Físicas (Tamaño, Forma, apariencia, Humedad)
2. Sensoriales (Olfativas, Visuales, Gustativas)
3. Prácticas culturales (Recolección, lavado y secado)
4. Procesos finales (Tostón, Molienda, preparación)

Lo anterior debe ser realizado de forma adecuada y los procesos de producción deben ser realizados bajo ciertos criterios para que el café logre pasar los controles de calidad y los seguimientos a los cuales son sometidos.

4.1 Cafés especiales en Colombia

En Colombia la Federación Nacional de Cafeteros ha creado un programa especial para la producción de este tipo de cafés, favoreciendo así a los caficultores colombianos e incentivándolos para la producción de estos cafés, cabe destacar que la Federación Nacional De Cafeteros ha dividido los cafés especiales que se producen en Colombia de la siguiente manera:

Tabla 9
Cafés especiales de origen en Colombia

CAFES DE ORIGEN		
Café regional	Café Exótico	Café de Finca
		
Proviene de una región específica y se ofrecen sin mezclas	Se cultiva en condiciones micro climáticas, agroecológicas y socioculturales delimitadas geográficamente	Se cultivan en una finca con producción mayor a los 500 sacos de 60 kg

Fuente: Cenicafé – Federación Nacional de Cafeteros.

Tabla 10
Cafés especiales de preparación en Colombia

CAFES DE PREPARACIÓN		
Cafés selectos	Cafés supremos	Cafés Caracol
		
Este tipo de cafés resultan de la combinación balanceada de varios tipos de cafés.	Se ofrecen de acuerdo a una clasificación granulométrica, es decir por el tamaño del grano.	Son unos cafés que se cultivan en zonas altas y se seleccionan los granos en forma de caracol.

Fuente: Cenicafé – Federación Nacional de Cafeteros.

Tabla 11 Cafés especiales sostenibles en Colombia

CAFÉS SOSTENIBLES		
Cafés orgánicos	Cafés amigable con aves	Café Precio justo o social
		
Se producen sin agroquímicos, deben tener un certificado especial que lo da una firma autorizada.	Se cultivan a la sombra de una cubierta arbórea, estos cafés son amigables con el medio ambiente.	Se producen bajo una asociación de productores y que tienen un precio mínimo de compra establecido

Fuente: Cenicafé – Federación Nacional de Cafeteros.

4.2 Códigos de conducta y/o certificaciones

En paralelo con la oferta de cafés especiales expuestos anteriormente, surgen los cafés certificados los cuales cuentan con estándares a nivel internacional definidos por agencias o entidades independientes a las federaciones pero que ayudan al proceso de alta calidad del café.

Estos cafés certificados involucran directamente a los cafés sostenibles, puesto que estos cumplen o se someten a los diferentes códigos de conducta de las certificaciones. Asimismo, dichas certificaciones se llevan a cabo teniendo un nicho de mercado en especial.

Algunas de las certificaciones más solicitadas en el mercado nacional son:

- UTZ
- Rainforest Alliance.
- FLO (Fair-trade labeling Organization).



Figura 9. Certificaciones internacionales de café

Fuente: Federación Nacional de Cafeteros

Según la Cenicafé, el 100% del área cultivada de cafés especiales sostenibles cuenta con algún sello de certificación. Cabe resaltar, que el objetivo principal de las certificaciones mencionadas elevan el buen nombre de la finca cafetera y entrega beneficios representados en mejores precios, garantías de compra, asistencia técnica, controles de calidad y apoyo logístico para los caficultores. (Cenicafé, 2012)

4.3 Cafés especiales en el Huila

En el departamento del Huila se evidencia la mayor producción de café a nivel nacional, pero también es el abanderado en cafés especiales y cuenta con la mayoría de fincas certificadas con algún sello de conducta en Colombia.

Según el Comité de Cafeteros del Huila, alrededor de 700.000 sacos de café de la producción total del departamento (dos millones de sacos) son de alta calidad (especiales), es decir un 35% del café de la región está inmerso en el proceso de cafés con las mejores garantías en el mercado.

Una de las empresas insignias tanto a nivel departamental como nacional en cafés especiales es Coocentral, ubicada en el municipio de Garzón y con más de 4.000 asociados. Esta entidad ayuda y supervisa el proceso de comercialización y exportación y entrega varios beneficios a los caficultores para mejorar la calidad de vida.

4.4 Denominación de origen café Huilense

Para cualquier producto agrícola es satisfactorio tener protección y reconocimiento sobre características que representan a la región, debido a que genera un posicionamiento estratégico frente a sus competidores y esto fue lo que logro la FNC y el Comité de Cafeteros del Huila.

“Desde el 16 de abril de 2013, la Superintendencia de Industria y Comercio declaró la denominación de origen protegida Café del Huila bajo la resolución 17989 cobijando al café cultivado en todos los municipios del departamento”⁷. Esta protección con la que goza el departamento genera seguridad entre el gremio cafetero gracias a la reputación y al buen nombre del café Huilense que ha venido creciendo y ocupando los mejores puesto en calidad a nivel mundial. Una prueba de esta reputación es la obtención de varios certámenes de la “taza de la

⁷ Café de Colombia, “Café del Huila ahora es una denominación de origen”. En línea: http://www.cafedecolombia.com/bb-fnc/es/index.php/comments/cafe_del_huila_es_ahora_una_denominacion_de_origen_protegida

excelencia”⁸ que sin duda alguna se materializa por la esencia de los terrenos de la región y los factores naturales y humanos que se combinan en el proceso de producción.

4.5 El agricultor en cafés especiales

Sin duda alguna, para la obtención de un café de alta calidad la labor del agricultor es fundamental y es para eso debe aplicar buenas prácticas que conlleven al objetivo.

La atención y supervisión al cultivo es la base para cualquier productor de café. Es decir, mantener sus cafetales libres de roca y roya que son la amenaza latente a nivel nacional, pero que con el tiempo y gracias a las investigaciones encabezadas por Cenicafé se han ido superando por variedades resistentes. Lo anterior va complementado por la fertilización a tiempo como método preventivo para el control de plagas y mantener estándares calificados y certificados.

La recolección uniforme y el buen trato del café en el proceso de lavado y secado ejercen una relación directa en la calidad. Por tanto, contar con equipos, maquinaria adecuada y con el conocimiento en el proceso es pieza clave para cualquier productor.

Por último, la adaptación de la finca cafetera cumpliendo estándares altamente competitivos para lograr una certificación de un sello y generar un valor agregado a los cafetales. Esto se logra cumpliendo cada una de las labores anteriormente mencionadas.

En el departamento del Huila estas buenas prácticas y la labor del agricultor se facilitan por el tamaño los cafetales porque son en su mayoría pequeños y la mano de obra utilizada es realizada por el mismo dueño de la finca.

4.6 Ventajas y beneficios de producir cafés especiales

⁸ Taza de la excelencia: certamen organizado por la Federación Nacional de Cafeteros y la organización internacional The Alliance for Coffee Excellence.

La calidad y la sostenibilidad han generado ventajas competitivas enmarcadas por la Federación y los Comités de Cafeteros para que genere un valor agregado reflejado en el sobreprecio de estos cafés en el mercado. Dicho sobreprecio transmite confianza y lealtad al proceso, debido a que los caficultores toman sentido de pertenencia y ven en los cafés especiales la mejor retribución a su labor.

El café Huilense ha obtenido los mejores sobreprecios en cafés especiales debido a sus características plenamente certificadas en varios mercados mundiales. Según directivos del comité del Huila, es tan la magnitud que ha logrado venderse hasta 3,4 veces por encima del precio.

Lo anterior se debe a varios procesos que lidera la FNC con ayuda de los comités locales. Uno de los procesos es la renovación de cafetales que es la aplicación de buenas prácticas para la sostenibilidad del cultivo. Según la FNC, entre enero y agosto de 2015 fueron renovadas alrededor de 40.000 hectáreas a nivel nacional (16% más que el 2014); solo en el departamento del Huila fueron 6.021 hectáreas renovadas en el mismo periodo.

El beneficio que otorga la FNC en renovación de cafetales ha incrementado la productividad de los cafeteros Huilenses, que tienen como ventaja principal que sus cultivos tienen de promedio entre una o una hectárea y media, lo que genera facilidad para el control de plagas y una planificación adecuada por parte de las instituciones encargadas del proceso de renovación. Este proceso ha sido desarrollado con variedades resistentes y mejor preparadas para la variabilidad climática.

Asimismo, el servicio de extensión que se presta a los caficultores ha fortalecido al sector cafetero en la utilización de buenas prácticas agrícolas. Esta unidad de apoyo al cafetero cuenta con 1500 personas a nivel nacional y tienen como objetivo elevar la productividad, facilitar el acceso a mercados y que los productores escalen en la cadena de valor. (Cenicafé, 2015)

El tema educativo en cada uno de los programas ofertados a los caficultores por parte de la FNC es fundamental, porque mediante la capacitación en temas de interés en las áreas cafeteras

profundizan en la creación de valor agregado dependiendo al sello que pertenezcan y transmiten un modelo visionario y sostenible que perdure en el tiempo puesto que las inversiones son significativas.

Conjuntamente, la facilidad en la obtención de créditos para la mejora y control de los cultivos ha ayudado a los cafeteros en la evolución de sus cafetales adecuándolos de manera satisfactoria y preparándolos hacia el futuro.

Al mismo tiempo, el eje social es fundamental en todo el negocio cafetero porque si se aumenta y se mejora cada vez los índices de producción, exportación y calidad, también se debe mejorar la calidad de vida de las familias caficultoras. Calidad de vida que se refleja en la inversión en vías terciarias, infraestructura comunitaria, viviendas, seguridad social y educación.

Lo anterior se sustenta en la cultura visionaria contemplada por la FNC en cuatro ejes estratégicos:

- | | |
|-------------|-----------------|
| ✓ Económico | ✓ Ambiental |
| ✓ Social | ✓ Institucional |

4.7 El Gobierno y su gestión en el proceso de cafés especiales

La intervención del Gobierno Nacional en el auge de cafés especiales ha venido desarrollando y ejecutando grandes proyectos para el beneficio de los cafeteros a nivel nacional, pero en el Huila se ha evidenciado el compromiso y responsabilidad hacia los productores del grano.

Uno de estos proyectos es la Escuela Nacional de Calidad del Café⁹ ubicada en Pitalito - Huila e inaugurada en el presenta año (2015) con una inversión superior a los 3.000 millones de pesos. El objetivo de esta escuela es fortalecer la cadena productiva del café, apoyar las

⁹ Alianza estratégica entre el Gobierno Nacional, Federación Nacional de Cafeteros, Comité de Cafeteros del Huila y el SENA.

investigaciones sobre cafés especiales manejadas por Cenicafé y hacer capacitaciones sobre temas de interés para los cafeteros.

En la misma línea se encuentra la central de secado en Garzón – Huila, otro proyecto ejecutado y puesto en funcionamiento para los Huilenses. Esta planta tuvo una inversión de 2.500 millones de pesos y se convirtió en la más moderna y grande de Colombia con capacidad para procesar 250 toneladas semanales.

La entrega de fertilizantes es una ayuda ejecutada por el Ministerio de Agricultura con ayuda de la Federación y comités locales. Según el Ministerio, el proyecto involucra a 67,446 pequeños cafeteros de los 35 municipios del departamento. Es decir, que tiene una cobertura del 85% del total de los caficultores del Huila. (Ministerio de Agricultura de Colombia, 2015)

4.8 Estrategias para insertar más caficultores en el proceso de cafés especiales

Se sabe que el departamento del Huila lidera la producción cafetera en Colombia y además es el abanderado en cafés especiales gracias a su locación y a los atributos de sus tierras.

Alrededor del 35% de la producción total del departamento del Huila es café de alta calidad que se ha venido desarrollando en los últimos años con ayuda de la FNC y comités locales.

Hay un notable crecimiento en la demanda de los cafés especiales Huilenses a nivel mundial generando un cuello de botella en la relación oferta – demanda. Por tanto, la FNC y comités locales deben motivar a sus caficultores para que se inserten en el proceso de cafés especiales y lograr cerca de un 50% de su producción total en cafés de alta calidad debidamente certificada con algún sello de conducta.

Lo anterior ayuda a establecer las siguientes estrategias:

Campañas promocionales para concientizar a los productores sobre los beneficios de cultivar cafés de alta calidad.

Estas campañas deben ser lideradas por miembros de la Federación Nacional de Cafeteros en conjunto con caficultores que ya se encuentran en el proceso para generar un sobrepeso y validez a las charlas que naturalmente deben ser puerta a puerta. Es decir, visitar cada una de las fincas que no están certificadas para transmitir las bondades que ofrecen los cafés especiales como el sobreprecio y mayores ingresos que obtendrán, renovación de sus cafetales por variedades resistentes a plagas, obtención de créditos, servicio de acompañamiento en el cultivo y conocimiento de buenas prácticas agrícolas para una mejor cosecha.

Incentivos para una mejor calidad de vida.

El Gobierno Nacional en compañía de la FNC debe intensificar las ayudas para generar una calidad de vida constante y duradera en el tiempo.

Muchas de las familias cafeteras no tienen acceso a la educación y mucho menos a seguridad social porque no cuentan con la infraestructura suficiente. Al entrar a un proceso de cafés de alta calidad los beneficios son sostenibles en el tiempo y los incentivos son reflejados en la inversión en mantenimiento de vías terciarias, comunicación y puntos de apoyo para las familias cafeteras, atención básica sanitaria, educación y vivienda.

Claro está que Huila como máximo productor de café en Colombia y eje fundamental del sector, tiene poder de exigir mejoras que conlleven al desarrollo de la población.

Charlas informativas sobre las oportunidades de negocio en la Unión Europea y demás.

Por medio de Procolombia¹⁰ transmitir y concientizar a los caficultores de las muchas oportunidades de negocio que existen en la Unión Europea y demás lugares del mundo para los cafés especiales.

¹⁰ Procolombia: Entidad encargada de promover el Turismo, la Inversión Extranjera en Colombia, las Exportaciones no minero energéticas y la imagen del país.

Por medio de encuentros de los comités locales de cada municipio del departamento del Huila y en alianza estratégica con los gobiernos municipales enriquecer a los caficultores sobre los procesos de internacionalización de su producto gracias al buen nombre con el que goza el Huila.

De la misma manera, hacer uso de entidades locales como el SENA para generar mayor proximidad y hacer uso de infraestructura diseñada para mejorar y avanzar en temas de calidad como la Escuela de la calidad del café.

RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Colombia es un país que se ha caracterizado y destacado por ser gran productor de café y que a su vez ha brillado por su calidad en diferentes mercados internacionales. Históricamente se considera a Colombia como un país cafetero, el cual con el pasar de los años ha incrementado su producción y su exportación a diferentes potencias mundiales, aunque algunas épocas no han sido las mejores para el sector, su café siempre se ha buscado alternativas innovadoras, lo cual conlleva un valor agregado.

En Colombia han existido diferentes regiones cafeteras, las cuales han aportado siempre al crecimiento y a las exportaciones de café colombiano, regiones tales como Antioquia y toda la zona cafetera se han dedicado siempre a la producción de café. El surgimiento del departamento del Huila, es sin duda el acontecimiento que ha marcado la pauta y ha generado garantías gracias a su excelente volumen de producción y al desarrollo de sus áreas cultivadas.

En el mercado internacional del café se han creado nuevos tipos de cafés, los cuales son muy atractivos para los caficultores y asimismo demandan procesos idóneos de producción y certificación de calidad diferentes al café tradicional. Esta nueva categoría es la de los cafés especiales, los cuales son un producto ejemplar y que Colombia es el abanderado por producir con alta calidad.

Es así como el departamento del Huila se ha visto inmerso en este proceso de cafés especiales y se ha dedicado a la producción de este tipo de cafés en algunas de las zonas cafeteras que existen en la zona. El café especial del Huila ha conseguido diferentes reconocimientos a nivel mundial debido a su calidad y a su suavidad, lo cual ha generado un reconocimiento y por ende el sobreprecio por estos cafés genera incentivos, elevando los beneficios de los caficultores de la zona.

Si bien es cierto que en algunas zonas del departamento se produce un café especial de alta calidad, en otras zonas de la región no se produce este tipo de cafés, lo cual genera un cuello de botella con respecto a la demanda exterior.

Por tanto, se han realizado diferentes acciones para mejorar esta producción y se han tenido resultados tales como la renovación de hectáreas a nivel nacional, pero específicamente el departamento del Huila tuvo una renovación de muchas áreas de cultivo lo cual fue favorable para la producción. También el Gobierno ha sido un actor importante para la mejora en la producción de este tipo de cafés, es así como se han realizado en el departamento dos proyectos de inversión que ayudan en gran proporción al crecimiento del departamento con respecto al café. Dentro de estos dos proyectos se tiene la creación de la Escuela nacional de Café, localizada en Pitalito – Huila, y la construcción del centro de secado más grande del país ubicado en el municipio de Garzón – Huila.

Todo lo anterior ha ayudado a que el departamento tenga una buena infraestructura y esté preparado para crecer con respecto a cafés especiales pero en muchos casos los caficultores aun no están preparados para dedicarse a la producción de estos cafés especiales y certificar sus fincas para contribuir con este proyecto.

Así entonces se considera importante dar a conocer a los caficultores los beneficios de esta producción, realizando así campañas promocionales en donde se explique adecuadamente todo este proceso y las certificaciones necesarias para ser parte de ello, de la mano a esto debe ir una estrategia de incentivos por parte del gobierno nacional para respaldar a esos productores que en muchas ocasiones simplemente no deciden producir este tipo de café debido a su precio o a diferentes factores que se podrían solucionar con los incentivos y las ayudas por parte de la Federación.

Otro punto importante a destacar es el desconocimiento en ocasiones de muchos caficultores con respecto a temas de exportación y de los países que demandan el producto, así entonces es necesario realizar charlas informativas por medio de entidades tales como Pro Colombia o el Sena en donde se dé a conocer que países actualmente demandan los productos Colombianos,

que alianzas se tienen con diferentes países, que beneficios trae esta exportación, los aranceles que se cobrarían o diferentes temas que el caficultor en la mayoría de veces desconoce, ya que únicamente se dedica a la producción del grano.

Está claro que el departamento del Huila es el eje cafetero de Colombia gracias a su volumen de producción y al auge de alta calidad en su café en los últimos años. Por tanto, el Huila tiene autoridad y poder de decisión en el gremio para los destinos y desarrollo del café Colombiano.

La alta calidad del café ha generado un gran impacto y apertura de mercados a nivel mundial y está demostrado en el crecimiento de las preferencias en Europa, Estados Unidos, Asia y demás.

La integración de los cafeteros del departamento del Huila a su vez ha demostrado las capacidades para afrontar los nuevos retos cafeteros y la evidencia es el mejor café especial del mundo, cumpliendo varias expectativas y certificaciones con los diferentes códigos de conducta por entidades independientes que ayudan a la comercialización en diferentes partes del mundo.

Un punto relevante es la participación cafetera que tiene el Huila en casi todos sus municipios; 35 de los 37 municipios son productores, aunque unos ejercen y/o predominan en su producción como los municipios de Pitalito, Garzón, Isnos y otros del sur del departamento.

La labor del Gobierno Nacional y la Federación Nacional de Cafeteros con sus propuestas claras y concisas frente a la revolución del café especial certificado y avalado a nivel mundial son notorias en diferentes puntos como:

- Renovación de cafetales y mejoras en variedades resistentes a plagas.
- Entrega oportuna de fertilizantes a los cafeteros
- Servicio extensionista para la ayuda y atención a los productores
- Facilidad para obtener créditos
- Inversión en vías terciarias, infraestructura comunitaria y educación.

Asimismo, el cambio de mentalidad que hoy en día tienen los caficultores es positivo y visionario, creando expectativas para el desarrollo de sus cafetales y adecuándolos para mejores producciones venideras. Sin duda alguna, la facilidad con la que cuentan los cafeteros del Huila es ventajosa por el tamaño, localización y experiencia en sus cafetales.

Los cafés especiales están revolucionando la agricultura colombiana y en especial la Huilense, porque el compromiso de los productores frente a posibilidades en sobrepuestos incentiva a estar en un proceso continuo de mejoramiento.

Básicamente, el Comité de Cafeteros del Huila debe ejecutar el plan estratégico en su cabalidad basado en una comunicación efectiva, debido a que los productores son campesinos sin educación alguna y que todo lo que saben sobre la producción del grano es gracias a la experiencia y a que es una actividad ejemplar en el departamento por encima de la ganadería y demás.

El buen nombre que ha conseguido el Huila por su alta calidad del café y su consagración en mercados internacionales tiene que seguir en alza y los encargados de seguir consagrando el éxito son los cafeteros apalancados con una administración bondadosa por parte del Gobierno y Federación Nacional.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Cenicafé. (2012). *Sistemas de producción de café en Colombia*.

Cenicafé. (Septiembre de 2015). *Al Grano*. Obtenido de http://www.federaciondecafeteros.org/algrano-fnc-es/index.php/comments/servicio_de_extension_fortaleza_cafetera_frente_a_otros_sector_s_agricolas/

Federación Nacional de Cafeteros. (2010). *Café de Colombia*. Recuperado el 26 de 03 de 2015, de http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/la_tierra_del_cafe/regiones_cafeteras/

Federación Nacional de Cafeteros. (2010). *Café de Colombia*. Obtenido de *Café de Colombia* :http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/indicaciones_geograficas/Marcas_de_Certificacion/

Federación Nacional de Cafeteros. (22 de 11 de 2012). *Huila, eje del nuevo mapa cafetero colombiano*. Recuperado el 26 de 03 de 2015, de http://huila.federaciondecafeteros.org/buenas_noticias/huila_eje_del_nuevo_mapa_cafetero_colombiano/

Federación Nacional de Cafeteros. (2014). *Nuestros Cafés Especiales*. http://www.federaciondecafeteros.org/clientes/es/nuestra_propuesta_de_valor/portafolio_de_productos/nuestro_cafe_especial/

Federación Nacional de Cafeteros. (s.f.). *Café de Colombia*. Recuperado el 07 de 08 de 2015, de http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/

Gobernación del Huila. (s.f.). *Huila Competitivo*. Obtenido de <http://www.huila.gov.co/conoce-el-huila/informacion-del-departamento.html>

- Guash, R. S. (2007). *Sistemas y estándares de calidad hacia la construcción de ventaja competitiva*. Bogota, Colombia: Mayol ediciones .
- Gutierrez, J. C. (s.f.). *Dinero*. Recuperado el 07 de 09 de 2015, de <http://www.dinero.com/edicion-impres/caratula/articulo/el-fin-del-pacto-cafetero/182429>
- Krugman, P. (2015). *Fundamentos de Economía*. Editorial Reverté, S. A.
- Ministerio de Agricultura de Colombia. (2015). *MINAGRICULTURA*. Obtenido de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/entrega-de-fertilizantes-para-peque%C3%B1os-caficultores-del-Huila.aspx>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (25 de 03 de 2015). *Ministerio de Comercio, Industria y Turismo*. Recuperado el 2015 de 03 de 26, de <http://www.mincit.gov.co/publicaciones.php?id=6797>
- Porter, M. (2009). *Ventaja Competitiva: Creación y sostenimiento de un desempeño superior*. México: Grupo Editorial Patria.