Aroma de desarrollo:

UN ANÁLISIS INTEGRAL

DEL CLÚSTER CAFETERO DE NARIÑO

2018 - 2023

CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO

OBSERVATORIO ECONÓMICO
CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO

Universidad de Nariño

JUNTA DIRECTIVA 2023 - 2026

REPRESENTANTES DE LOS COMERCIANTES

PRINCIPALES

MARITZA DEL CARMEN ROSERO

JAIME GUSTAVO PARRA

VICENTE SEBASTIÁN VALLEJO

FABIO ESPERIDION LOPEZ INSUASTI

VIVIANA ANDREA ENRIQUEZ CABRERA

ANDRES EDUARDO LOPEZ ERASO

PRESIDENTE EJECUTIVO

ARTURO ALEXÁNDER ORTEGA CORNEJO

CONSOLIDACIÓN INFORME

DIRECTOR PROGRAMA DE ECONOMIA

LUIS HERNANDEZ PORTILLO

DOCENTE DEL PROGRAMA DE ECONOMIA

ANGELA MARCELA CASTILLO

DEPARTAMENTO DE PLANEACIÓN INSTITUCIONAL Y CONTROL DE GESTION.

YANETH DEL PILAR BENVIDES RIVERA

OBSERVATORIO ECONOMICO CAMARA DE COMERCIO DE PASTO

WILSON RICARDO TORRES VALENCIA

ESTUDIANTES PASANTIA.

JASBECK RAMIREZ OBANDO

ANGELA GINETH GARCIA CABRERA

Editado por: Cámara de Comercio de Pasto

Hecho en Colombia/ Printed in Colombia

Programa de Economía

2024

Contenido

Introducción 5

1. Diagnóstico del clúster cafetero del departamento de Nariño incorporando el mapeo y la dinámica actual (2018-2024). 6

1.1 Mapeo sector cafetero Nariño. 6

1.1.2. Distribución Geográfica por Subregiones 10

1.2. Dinámica del sector cafetero en el departamento de Nariño. 13

1.2.1. Caficultores en el Departamento de Nariño 2018-2023. 14

1.2.2. Clasificación de productores por tamaño 15

1.2.3. Asociatividad del sector. 16

1.2.4. Análisis de los municipios pioneros en la actividad cafetera del Departamento de Nariño. 18

2. Demostrar mediante datos relevantes el nivel de la producción de café en el Nariño, para determinar el aporte del producto en la economía del departamento (2019-2023) 31

2.1. Aspectos generales 31

2.2. Nariño productor de café 31

2.3. Análisis de datos anuales sobre la producción de café en Nariño 35

3. Realizar un análisis de las tendencias de las exportaciones nariñenses, identificando los destinos correspondientes, durante el período 2018-2023. 43

3.1. Aspectos generales 43

3.2. Nariño exporta café 44

3.3. Cifras de Exportación de Café Nariñense 45

3. Identificación y Análisis de Empresas que Participan en la Cadena Productiva del Café en Nariño con Registro Formal en Cámara de Comercio 57

3.1.Productores, Comercializadores y/o Transformadores de Café Especial 57

3.2.Cooperativas, Asociaciones y Federaciones 63
3.3.Empresas con acceso a mercados internacionales 66
3.4. Innovación, Investigación y Turismo Cafetero 67
4. Identificar los cafés especiales y su valor agregado en el departamento de Nariño (2023). 69
4.1. Conceptualización: Diferenciación entre Cafés de calidad y Cafés Especiales 69
4.1.1. Definiciones técnicas: 69
Escalas de Puntuación SCA 70
4.1.2 Certificaciones: Café de calidad en Nariño 70
4.1.3. Esquema de diferenciación de conceptos 76
4.2. Cafés especiales del departamento de Nariño 77
4.2.1. Estrategias implementadas por los productores de cafés especiales 80
5.Cadena de Valor del Café Nariñense 81
5.1. Cadena De Valor De Porter 81
5.2. Cadena de Valor del Café 82
1.1.1. Producción: 83
5.3. Transformación: 90
5.4. Comercialización: 93
5.5. Mapa de la Cadena de Valor del Café Nariñense 94
6. Ruta turística cafetera y las necesidades del clúster en el territorio Nariñense (2023). 95
6.1. Antecedentes 95
6.2. Identificación ruta potencial turística 97
6.3. Elaboración Matriz DOFA e identificación de las necesidades del sector ... 103
Conclusiones 107
Recomendaciones 110
Referencias Bibliográficas 113

Aroma de desarrollo: Un análisis integral del clúster cafetero de Nariño (2018-2023)

Introducción

El departamento de Nariño, ubicado en el suroccidente colombiano, emerge como un territorio estratégico para la producción cafetera, consolidándose como un referente nacional en la generación de cafés especiales de extraordinaria calidad. Con una geografía privilegiada que comprende 42 municipios dedicados a la producción cafetera distribuidos tanto en zonas andinas y de montaña. Esta red de municipios conforma un ecosistema productivo que contribuye significativamente a la economía regional y nacional.

La producción cafetera nariñense se caracteriza por su alta calidad, resultado de factores como alturas entre 1.500 y 2.300 metros sobre el nivel del mar, suelos volcánicos y un microclima que genera granos con perfiles sensoriales únicos. El café ha sido históricamente fundamental tanto para la economía del país como para su identidad cultural, representado una fuente significativa de ingresos, generación de empleo, y desarrollo rural en muchas regiones. La caficultura es una fuente vital de empleo, especialmente en las zonas rurales, donde más de 500.000 familias dependen directamente de su producción, lo que hace de este sector un pilar en la economía rural (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2021). La cadena productiva del café genera empleos que van desde el cultivo y la cosecha hasta el procesamiento y exportación, dinamizando la economía en muchas regiones del país, especialmente en departamentos como Nariño, Caldas, Antioquia y Huila.

En cuanto a las exportaciones, estas son un pilar fundamental para el desarrollo económico global, ya que promueven el crecimiento, mejoran la calidad de vida y generan bienestar social. Los países que se enfocan en la exportación tienden a crecer más rápidamente. Entre los beneficios del comercio internacional se destacan el aprovechamiento de economías de escala, la especialización basada en ventajas comparativas y la adopción de mejores prácticas empresariales. Además, las exportaciones impulsan la productividad, reducen costos y fomentan la innovación tecnológica (Espinosa y Villegas, 2000).

Con el fin de resaltar la importancia del sector cafetero en la economía Nariñense es vital realizar un estudio completo y metódico para brindar información a los habitantes del departamento y a todos los interesados. Para darle un adecuado desarrollo se utilizaron diversas fuentes como: Federación Nacional de Cafeteros, UMATAS Municipios Nariñenses, DANE, Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), Evaluaciones Agropecuarias Municipales (EVA), a su vez, la información obtenida se procesó en programadores como R studio, Python y QGis.

1. Diagnóstico del clúster cafetero del departamento de Nariño incorporando el mapeo y la dinámica actual (2018-2024).

1.1 Mapeo sector cafetero Nariño.

1.1.1. Distribución geográfica por municipios.

El Departamento de Nariño, ubicado en la región suroccidental de Colombia, abarca una extensión de 33.268 km2, el cual se encuentra subdividido en 64 municipios. (TodaColombia, 2019). De igual forma se distingue por su biodiversidad manifestada en una amplia paleta de colores mostrando la riqueza de todos sus paisajes desde la costa Pacífica hasta la imponente cordillera de los Andes predominando la fertilidad de los suelos característicos del territorio nariñense. Según

el (DANE) Para el año 2023 las tres actividades económicas principales teniendo como base el Producto Interno Bruto (PIB) son: Administración pública y defensa con 4.210 miles de millones, seguido de comercio al por mayor y detal con 2.918 miles de millones y en tercer lugar Agricultura con 2.010 miles de millones. Por lo anterior se afirma que la agricultura es una de las actividades que dinamiza la economía Nariñense, con diversos productos entre los cuales se destaca el café teniendo un gran valor económico y cultural a lo largo del territorio. (DANE, 2024)

La producción cafetera de Nariño se extiende a lo largo y ancho de 42 municipios, representando una proporción sustancial del territorio, específicamente la plantación de café ocupa el 39,9% de la extensión total del departamento con una superficie de extensión de 13.281Km2. (Federación Nacional de Cafeteros, 2024).

Para una compresión más detallada de la distribución geográfica se realizó el mapa adjunto con el propósito de ilustrar de manera precisa la localización de los municipios.

Ilustración 1

Mapa Municipios cafeteros del departamento de Nariño 2024

Nota: "El gráfico presenta los municipios cafeteros del Departamento de Nariño, según información proporcionada por la Federación Nacional de Cafeteros (2024). Es importante señalar que estos municipios representan la totalidad de los municipios productores de café en el departamento."

Tabla 1

Lista de municipios cafeteros del departamento de Nariño 2024

Albán	El Rosario	La Unión	San Bernardo
Ancuya	El Tablón	Leiva	San Lorenzo
Arboleda	El Tambo	Linares	San Pablo
Belén	Fúnes	Los Andes	San Pedro de Cartago
Buesaco	Guaitarilla	Mallama	Sandoná

Chachagüí	Iles	Nariño	Santa Cruz
Colón	Imúes	Pasto	Sapuyes
Consacá	La Cruz	Policarpa	Taminango
Cumbitara	La Florida	Providencia	Tangua
El Peñol	La Llanada	Ricaurte	Túquerres
		Samaniego	Yacuanquer

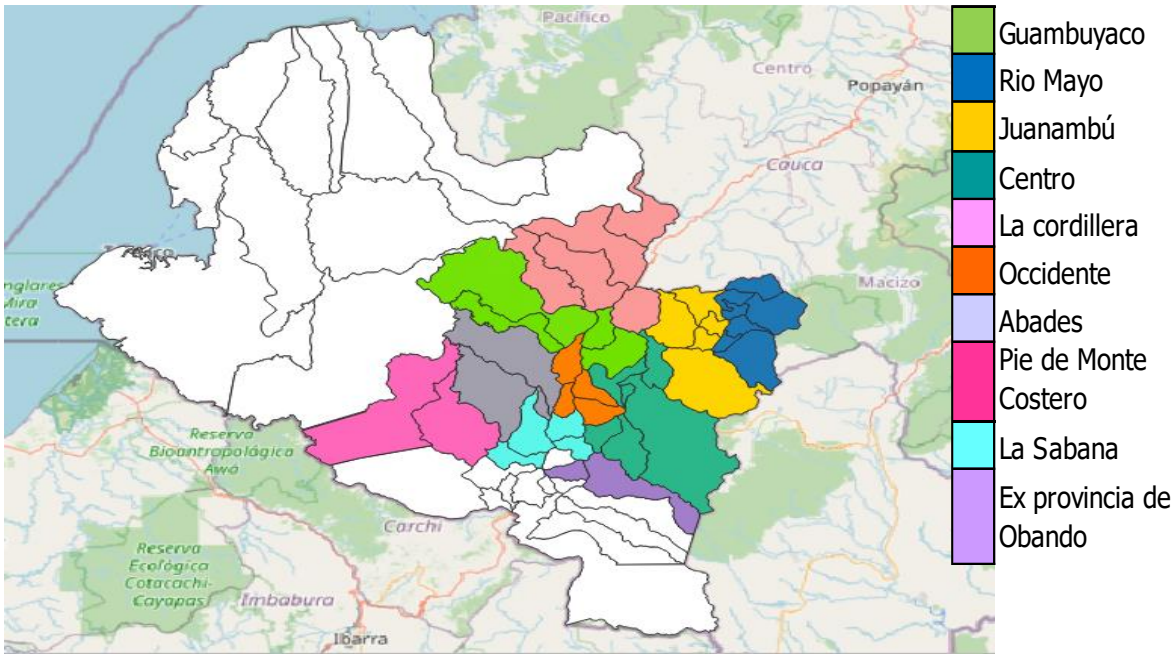
Como se puede observar la producción cafetera se concentra en la región oriental del Departamento de Nariño. Esta zona se caracteriza predominante por sus climas tropicales, que ofrecen condiciones optimas para el cultivo del café, es decir goza de una temperatura que oscila entre 18°C y 22°C acompañado de un alto nivel de humedad que fluctua entre el 70% y 80% ; Al mismo tiempo los cafetales prosperan por las caracteristicas del suelo, para este caso los suelos son de textura franca los cuales se distinguen por un equilibrio de arena, limo y arcilla proporcionando propiedades hidricas ideales con una capacidad de retención de agua y drenaje eficiente.

1.1.2. Distribución Geográfica por Subregiones

A su vez, el territorio Nariñense, además de su división politico administrativa en municipios presenta una organización más amplia integrada por trece subregiones, de las cuales diez se distinguen por tener vocación cafetera resaltando la importancia del cultivo, cabe mencionar que ocho de estas subregiones se dedican en su totalidad a la producción de café. En la misma linea las subregiones que se caracterizan por la especialización completa en la caficultura son: Guambuyaco, Río Mayo, Juanambú, Centro, La Cordillera, Occidente, Abades, Pie de Monte Costero y las subregiones que se dedican en parte a dicha actividad son: La Sabana y Ex provincia de Obando.

Ilustración 2

Subregiones Cafeteras del departamento de Nariño 2024



Nota: En el gráfico se presenta el Departamento de Nariño dividido por subregiones resaltando las subregiones cafeteras.Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Federación de Cafeteros (2024).

Tabla 2

Subregiones cafeteras nariñense

SUBREGIÓN	MUNICIPIOS	EXTENSIÓN(Km2)
Guambuyaco	Los Andes	907
	La Llanada	265
	El Tambo	282
	El Peñol	121
Rio Mayo	El Tablón	255
	Albán	83
	San Bernando	70

	Belén	48
	Colon	63
	La Cruz	237
	San Pablo	108
Juanambú	La Unión	147
	San Pedro de Cartago	60
	San Lorenzo	267
	Arboleda	63
	Buesaco	682
Centro	Pasto	1131
	Nariño	50
	La florida	143
	Yacuanquer	115
	Tangua	239
	Chachagüí	148
La Cordillera	Taminango	254
	Policarpa	467
	Cumbitara	365
	El Rosario	566
	Leiva	316
Occidente	Sandoná	97
	Linares	146
	Consaca	132
	Ancuya	73
Abades	Samaniego	765

	Santa Cruz	555
	Providencia	42
Pie de Monte Costero	Ricaurte	2422
	Mallama	531
La Sabana	Tuquerres	227
	Imues	86
	Guaitarilla	131
	Sapuyes	133
Ex providencia de Obando	Iles	82
	Funes	407

Nota: En la siguiente tabla se presenta las subregiones cafeteras los municipios que hacen parte de cada subtregion y la extensión de cada municipio.Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Federación de Cafeteros (2024).

1.2. Dinámica del sector cafetero en el departamento de Nariño.

El sector cafetero en Nariño ha experimentado transformaciones significativas durante el período 2018-2023, marcadas por desafíos climáticos, fluctuaciones en los precios internacionales y esfuerzos de modernización. Según Federación Nacional de Cafeteros (2022), la región ha mantenido su importancia como productor de café, Sin embargo, la producción ha disminuido considerablemente, pasando de 38.830,11 toneladas en 2019 a 27.283 toneladas en 2023 (Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA, 2024) , debido a factores climáticos adversos como lluvias intensas y a problemas económicos derivados del aumento de los costos de insumos y la pandemia de COVID-19. A pesar de estos desafíos, la calidad del café nariñense ha permitido una leve recuperación.

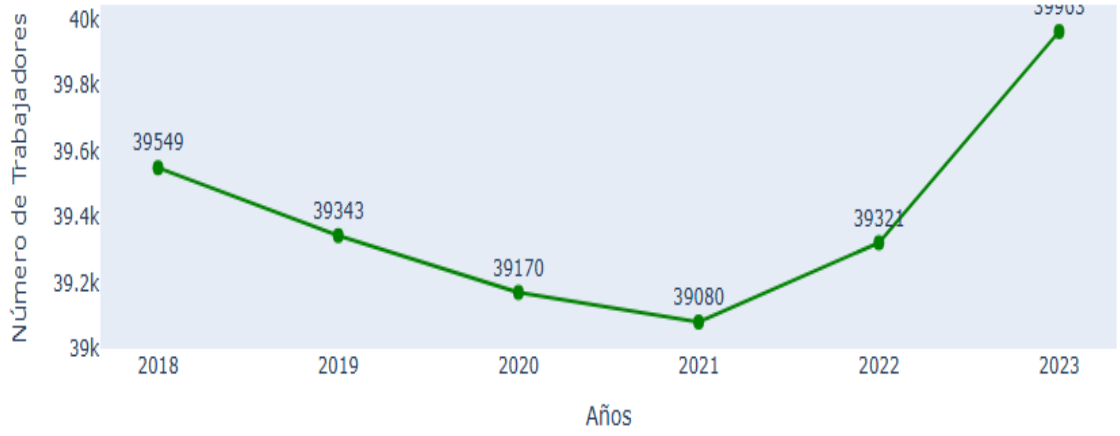
1.2.1. Caficultores en el Departamento de Nariño 2018-2023.

Dentro de la dinámica es importante conocer el número y tipo de productores que hacen parte del sector cafetero. Según estadísticas de La Federación Nacional de cafeteros el cultivo de café ha tenido gran alcance sobre el territorio colombiano contando con 552.814 personas dedicadas a esta actividad, para el Departamento de Nariño son 39.963 caficultores, representando el sustento para 109.201 personas de los hogares cafeteros Nariñenses. (Federación Nacional de Cafeteros, 2024).

Durante los años 2018-2023 el número de caficultores han presentado diversos cambios. Desde 2018 a 2021 se puede evidenciar un comportamiento descendiente siendo el punto mas bajo el año 2021 con 39.080, a partir de ese punto se observa nuevamente el crecimiento del número de productores.lo descrito anteriormente se puede evidenciar en el siguiente gráfico.

Ilustración 3

Variación número de caficultores 2018-2023



Nota: En la siguiente figura se presenta la variación del numero de caficultores en en el departamento de Nariño.Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Federación de Cafeteros (2024).

1.2.2. Clasificación de productores por tamaño

Para la federación Nacional de Cafeteros (FNC) los productores cafeteros se dividen en tres grupos:

1. **Productores pequeños:** menos de 3 hectáreas

Para el año 2023: 36.967 Caficultores

2. **Productores medianos:** 3 hectáreas a 10 hectáreas

Para el año 2023: 1.072 Caficultores

3. **Productores grandes**: 80 más de 10 hectáreas

Para el año 2023: 42 Caficultores

Ilustración 4

Distribución de productores Cafeteros 2023.

Nota: En el gráfico presente se puede observar la distribución de productores en Nariño .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Federación de Cafeteros (2024).

Con la anterior clasificación se puede evidenciar que la distribución de productores cafeteros en Nariño revela una estructura predominante minifundista donde el 97,1%, son pequeños productores es decir cultivan en menos de 3 hectáreas, seguido por un 2,82% de productores mediamos que trabajan entre 3 y 10 hectáreas y un porcentaje muy pequeño del 0,11% de grandes productores con más de 10 hectáreas. (Federación Nacional de Cafeteros, 2024); lo que sugiere una alta fragmentación de la tierra, representando desafíos en la capacidad de implementación tecnológica y la producción a escala, sin embargo, presenta grandes oportunidades para el desarrollo de cafés especializados debido a que los caficultores aplican mayor dedicación a cada etapa del ciclo cafetero.

1.2.3. Asociatividad del sector.

La agencia de desarrollo rural de Colombia (2023) define la asociatividad como las estrategias de cooperación entre los actores de la cadena productiva con el fin de alcanzar objetivos comunes planteados por las empresas, sociedades y organizaciones productivas rurales. Por otro parte, para Liendo y Martínez (s.f) el modelo asociativo permite solucionar los problemas comunes a través de la cooperación, debido a que algunas empresas por su tamaño presentan grandes adversidades como el poco acceso a la tecnología y la dificultad para darse a conocer en nuevos mercados, sin embargo, trabajar en colectivo incrementa los niveles de competitividad y posibilita desarrollar proyectos de manera más eficiente.

En la misma línea los productores cafeteros Nariñenses se agrupan en búsqueda de mejores beneficios permitiendo la constitución de asociaciones, distribuidas en el departamento con el objeto social de Producción y comercialización de café entre las cuales resaltan:

Tabla 3

Asociaciones departamento de Nariño 2023

ASOCIACIÓN	MUNICIPIOS
Asociación de productores agropecuarios Aso Galeras	CONSACÁ
Asociación Agropecuaria Campo Alegre	
Asociación de Cafeteros Galeras	
Asociación Batalla de Bombona	
Asociación Agropecuaria Circunvalar Expo galeras	
Asociación Manos Campesinas	
Asociación Agropecuario Campesino Yarumo	
Asociación productora de café nueva esperanza Rosapamba	LA FLORIDA
Asociación de productores de café especial de duarte	
Asociación de productores de café especial de Matituy	
Asociación victimas agro mujer	
Asociación de caficultores del Tintal de Buesaco Nariño	BUESACO
Asociación Agropecuaria de San Juan Bosco	
Grupo Asociativo progresar vereda Medina Orejuela	
Asociación de caficultores de Ortega Los corrales	
Asociación de Gestión de cafeteros vereda Santa Cruz	

Nota: En la tabla se evidencia las asociaciones del departamento de Nariño .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Umatas Municipios (2024).

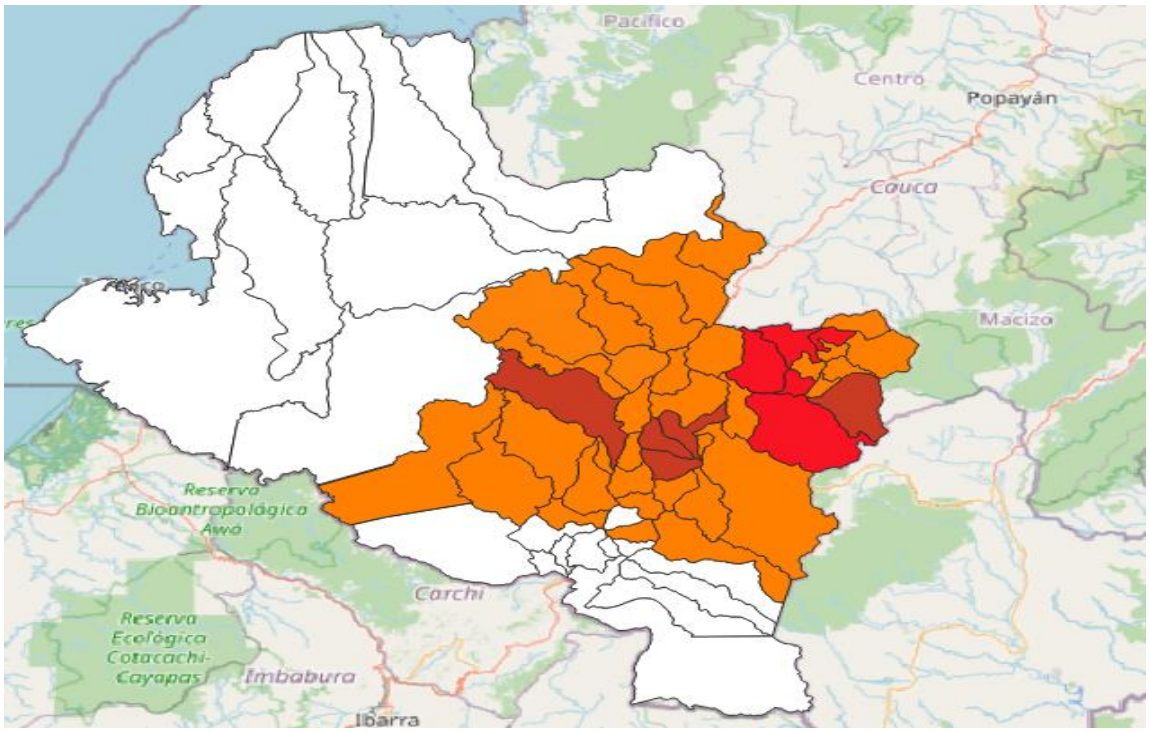
1.2.4. Análisis de los municipios pioneros en la actividad cafetera del Departamento de Nariño.

En el desarrollo de la actividad cafetera en el departamento de Nariño existen municipios que se destacan por mayor área sembrada por hectáreas, mayor producción en toneladas y mayor rendimiento en toneladas/hectáreas, los municipios que cuentan con las características mencionadas son: Arboleda, Buesaco, Colón- Génova, La Unión, San Lorenzo, a su vez se resalta los municipios pioneros históricamente dentro de la producción de café donde se incluye: Consacá, El Tablón, La Florida, Samaniego y Sandoná.

Ilustración 5

Mapa de calor municipios cafeteros

Departamento de Nariño

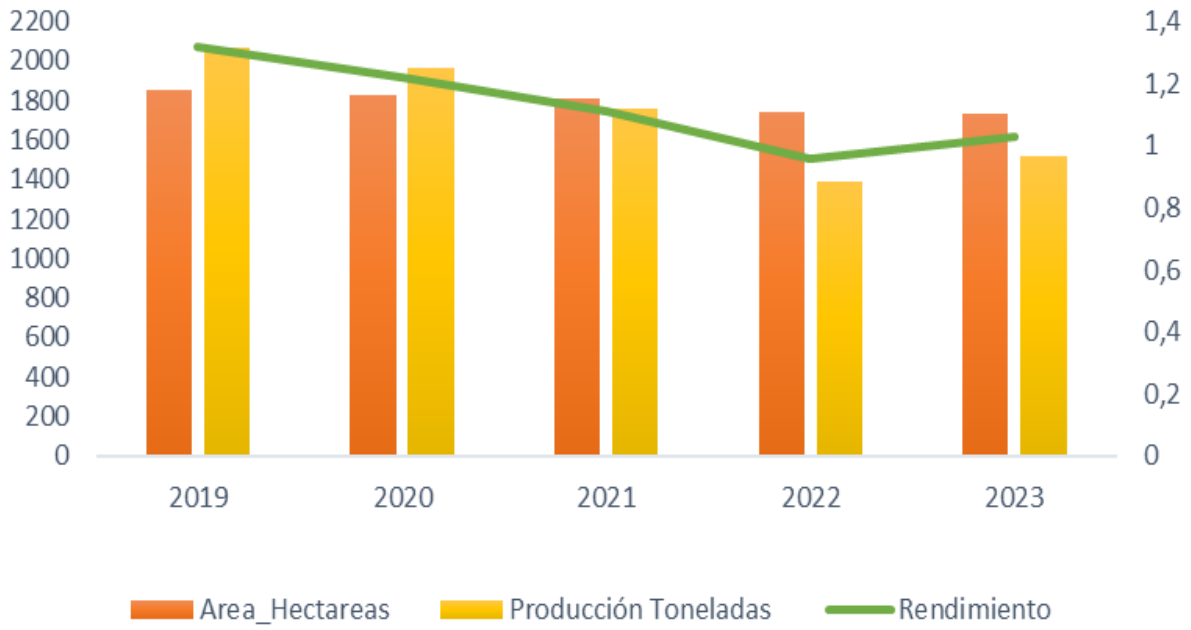


Nota: En el gráfico se presenta el Departamento de Nariño dividido por municipios resaltando los diez municipios pioneros en la producción cafetera.Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Federación de Cafeteros (2024).

Teniendo en cuenta los municipios más representativos de Nariño es pertinente realizar un análisis del área sembrada, producción y rendimiento por cada municipio con el propósito de conocer el comportamiento de los factores mencionados durante el periodo de tiempo 2019-2023.

Ilustración 6

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio Arboleda 2019-2023

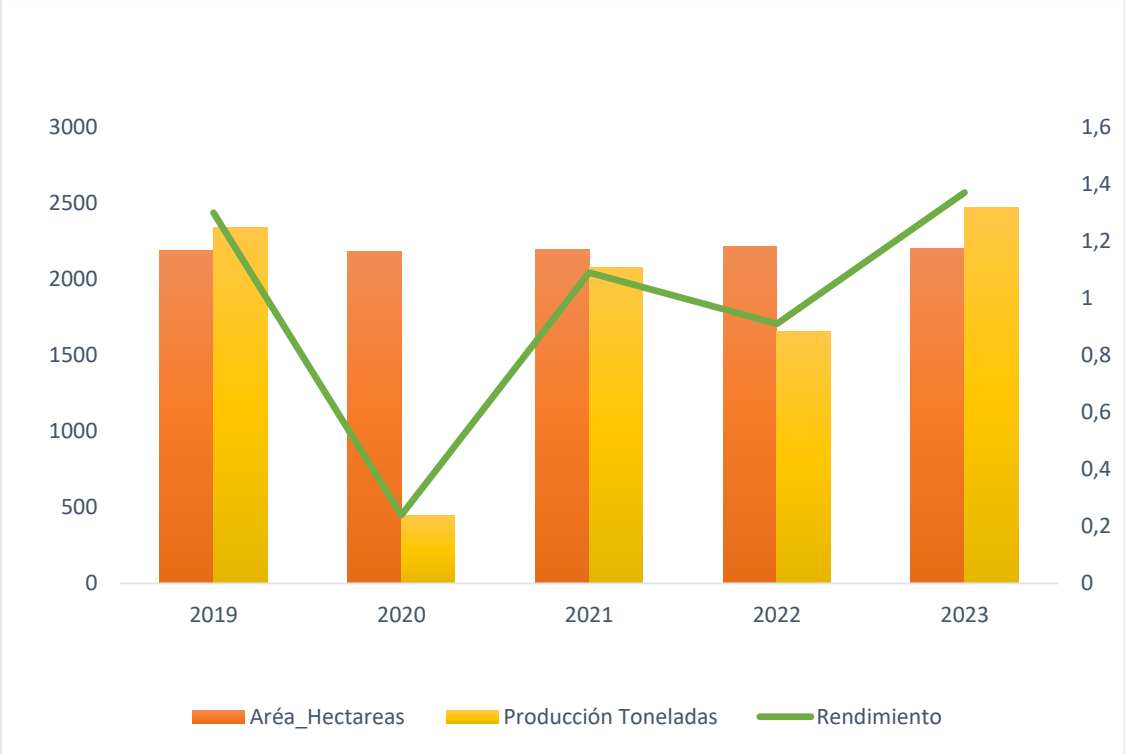


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Arboleda.Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

De acuerdo con el grafico anterior en el municipio de Arboleda durante los años 2019-2023, se puede observar un comportamiento decreciente en la producción y en el rendimiento, mientras que el área sembrada presenta una variación mínima, para el año 2019 el municipio alcanzó su punto más alto en la producción: aproximadamente 2.069 toneladas y un rendimiento de 1,32 toneladas/hectáreas, sin embargo, para el año 2023 se evidencia que la producción descendió a 1.516,7 toneladas con un rendimiento de 1,03 toneladas/hectáreas a pesar de mantener un área sembrada constante durante los últimos cinco años.

Ilustración 7

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio Colón- Genová 2019-2023

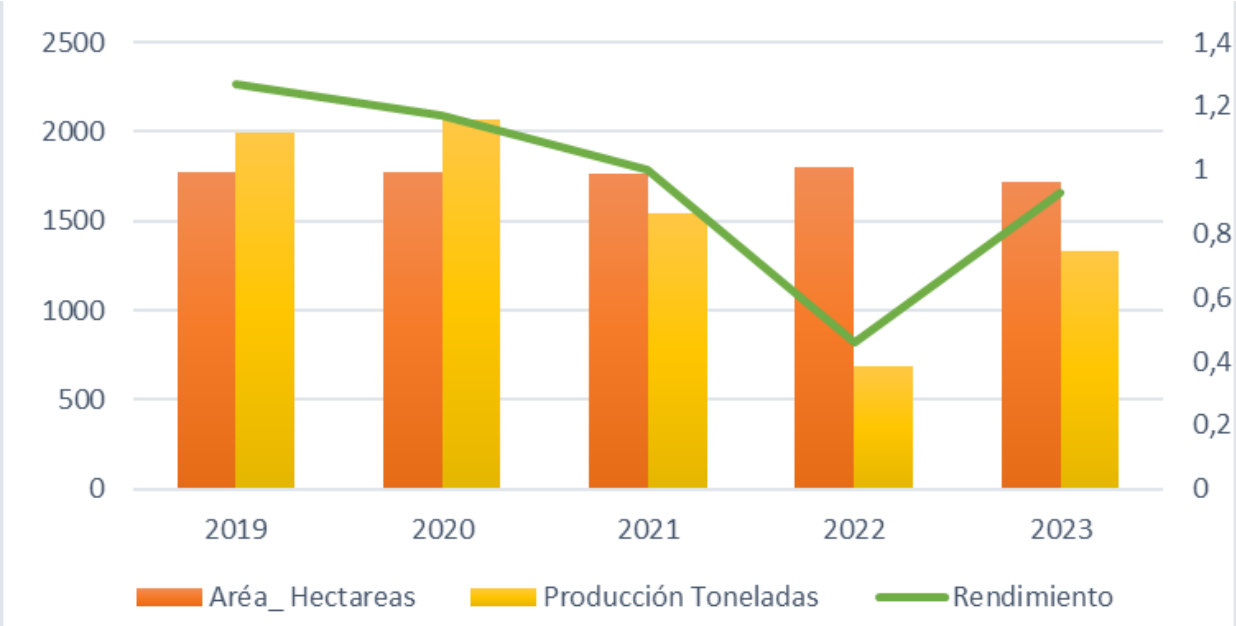


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Colón- Genóva .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

El gráfico del Municipio Colon-Génova durante el período 2019-2023 muestra un comportamiento más volátil y distinto al anterior municipio. El área se ha mantenido relativamente estable alrededor de las 2.000 hectáreas durante todo el período. En caso contrario, la producción en toneladas muestra fluctuaciones dramáticas, particularmente una caída severa en 2020 donde la producción se desplomó a 448,2 toneladas, para luego mostrar una recuperación significativa en los años siguientes, alcanzando su punto más alto en 2023 con 2.470,04 toneladas.

Ilustración 8

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio Consacá 2019-2023

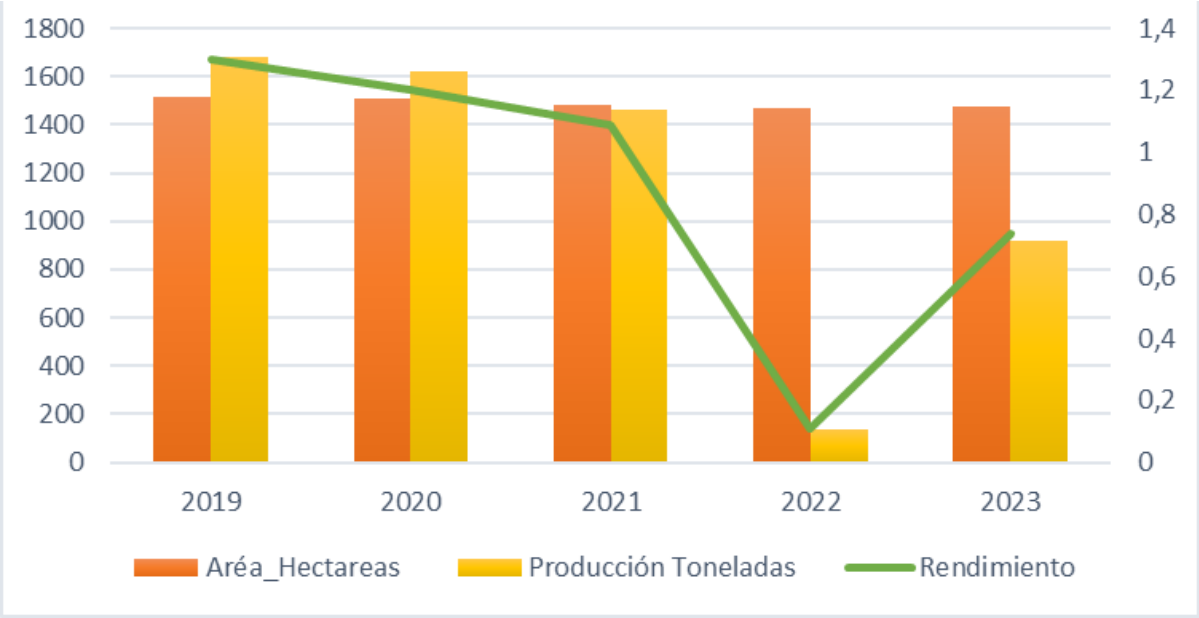


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Consacá. Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

Para el grafico del Municipio Consacá durante el período 2019-2023, se muestra un comportamiento bastante irregular en su producción agrícola. El área cultivada se ha mantenido relativamente estable alrededor de las 1.700 hectáreas, con ligeras fluctuaciones. Sin embargo, la producción en toneladas muestra una tendencia muy variable, comenzando con aproximadamente 2.000 toneladas en 2019-2020, para luego experimentar una caída dramática hasta alcanzar su punto más bajo en 2022 con apenas 686,18toneladas, seguida de una recuperación parcial en 2023 hasta aproximadamente 1.330,91 toneladas. El rendimiento refleja esta volatilidad, mostrando una tendencia descendente desde 2019 con 1.27 toneladas/hectáreas hasta 2022 con 0.46 toneladas/hectáreas, donde alcanza su punto más bajo, para luego mostrar una recuperación significativa en 2023.

Ilustración 9

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio de Samaniego 2019-2023

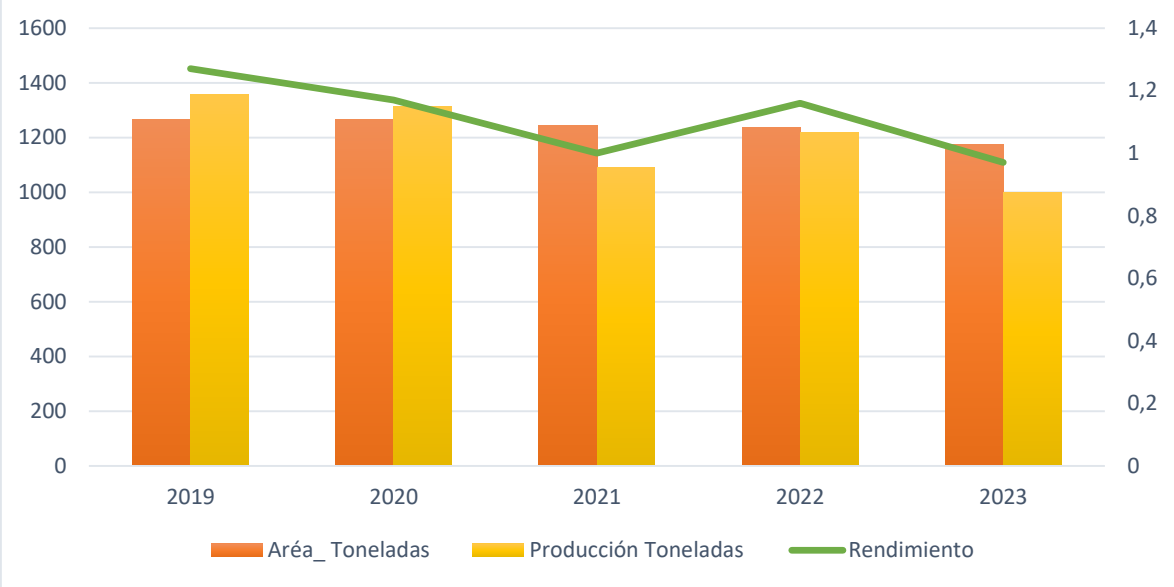


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Samaniego .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

El gráfico del Municipio de Samaniego durante el período 2019-2023 se observa que el área cultivada se ha mantenido relativamente estable alrededor de las 1.500 hectáreas, con ligeras variaciones. Sin embargo, la producción en toneladas muestra cambios dramáticos, comenzando con aproximadamente 1.679 toneladas en 2019, manteniendo niveles similares en 2020, para luego experimentar una caída catastrófica en 2022, llegando a apenas 138,72 toneladas, seguida de una recuperación parcial en 2023 hasta aproximadamente 921,57. El rendimiento refleja esta crisis, mostrando una caída abrupta en 2022 y una posterior recuperación en 2023, aunque sin alcanzar los niveles iniciales.

Ilustración 10

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio La Florida 2019-2023

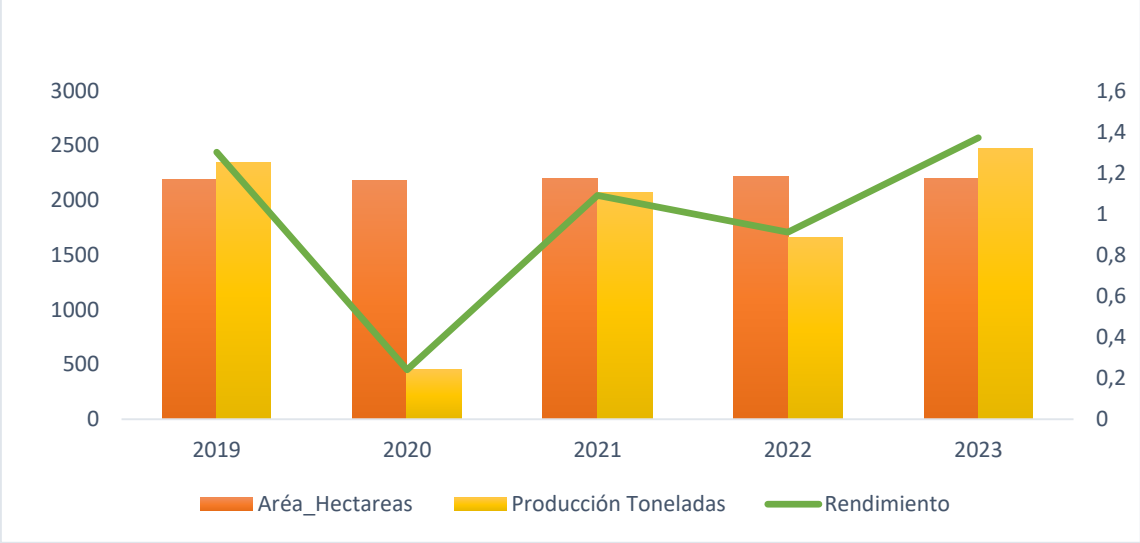


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Consaca .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

El gráfico del Municipio La Florida durante el período 2019-2023 el área cultivada se ha mantenido constante alrededor de las 1.200 hectáreas, con pequeñas fluctuaciones a lo largo del período. La producción en toneladas muestra una tendencia general a la baja, partiendo de aproximadamente 1.300 toneladas en 2019 y descendiendo gradualmente hasta aproximadamente 1.000 toneladas en 2023, con una leve recuperación en 2022. El rendimiento ha experimentado algunas fluctuaciones moderadas, mostrando una disminución inicial desde 2019 hasta 2020, seguida de una recuperación en 2021-2022, para luego volver a descender en 2023.

Ilustración 11

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio San Lorenzo 2019-2023

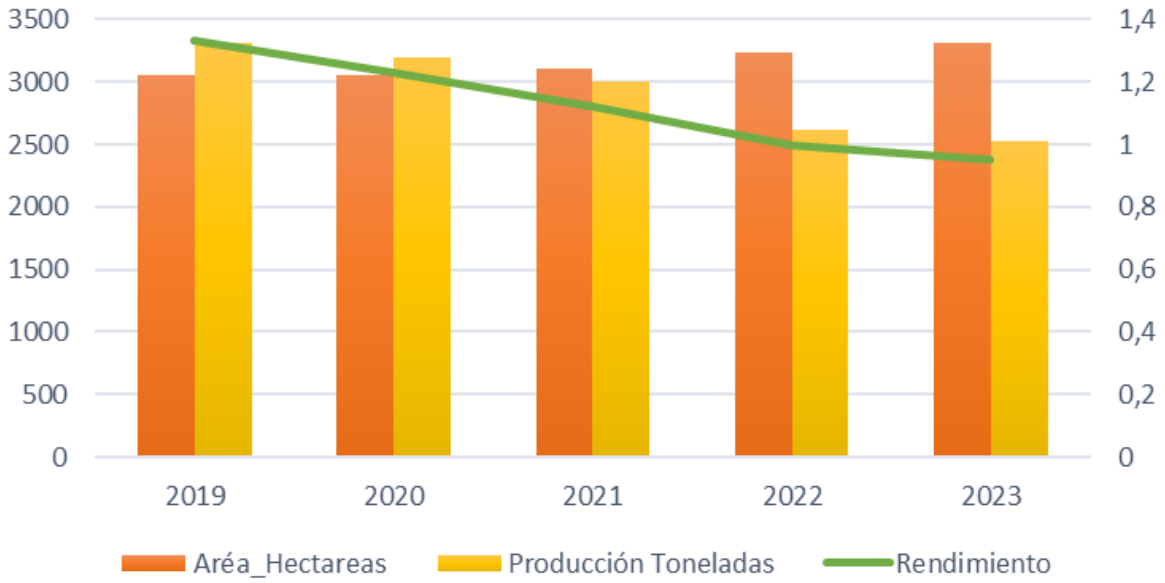


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de San Lorenzo .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

El anterior gráfico muestra la evolución agrícola del Municipio San Lorenzo durante el período 2019-2023 donde se evidencia que mientras el área cultivada se ha mantenido relativamente estable alrededor de las 3.500 hectáreas, la producción ha experimentado una disminución constante, pasando de aproximadamente 3.719 toneladas en 2019 a 2.543,06 toneladas en 2023. Esto se refleja en el rendimiento, que muestra una caída significativa desde 2019 hasta 2021, estabilizándose en niveles bajos durante 2022 y 2023.

Ilustración 12

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio Buesaco 2019-2023

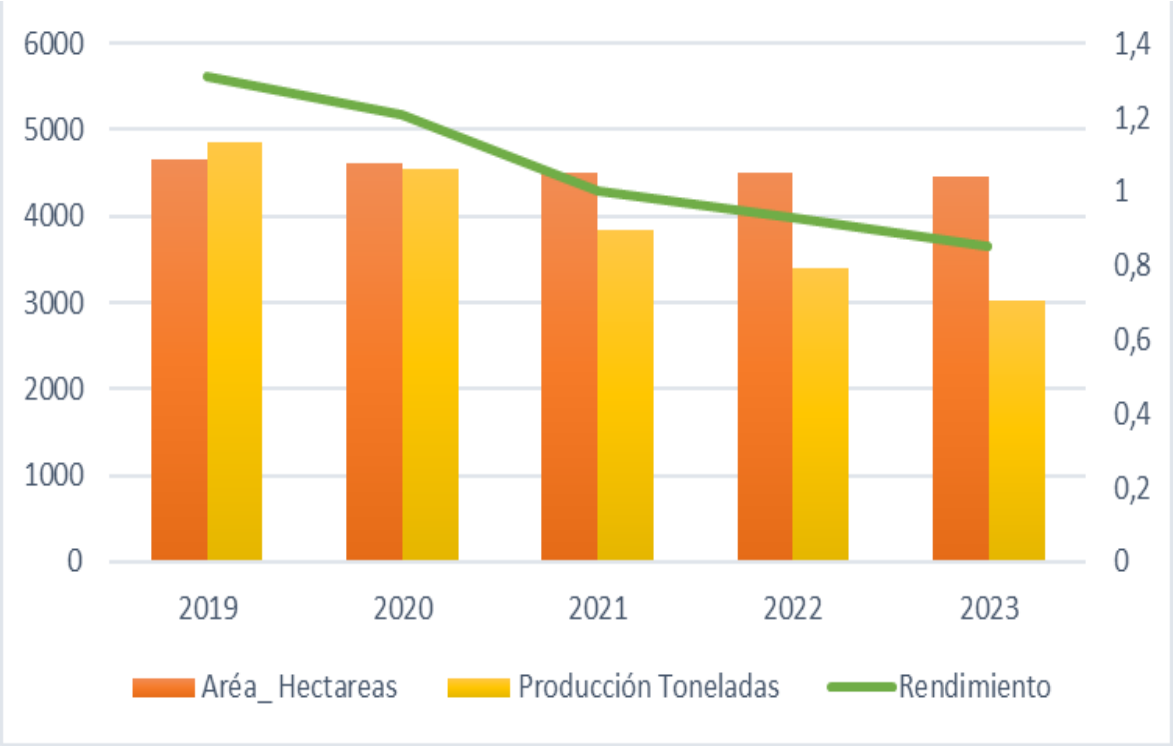


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Buesaco. Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

En este gráfico, se observa un incremento en el área cultivada que inicia aproximadamente con 3.053 hectáreas en 2019 hasta 3.310,5 hectáreas en 2023, No obstante, a pesar de este aumento en la superficie cultivada, la producción en toneladas ha experimentado una tendencia descendente, disminuyendo desde 3.315 toneladas en 2019 hasta 2.525,12 toneladas en 2023, es decir a lo largo de los 5 años ha disminuido la producción en 789,88 toneladas. El rendimiento muestra una clara tendencia a la baja durante todo el período, lo cual es especialmente preocupante considerando que el área cultivada ha aumentado.

Ilustración 13

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio La Unión 2019-2023

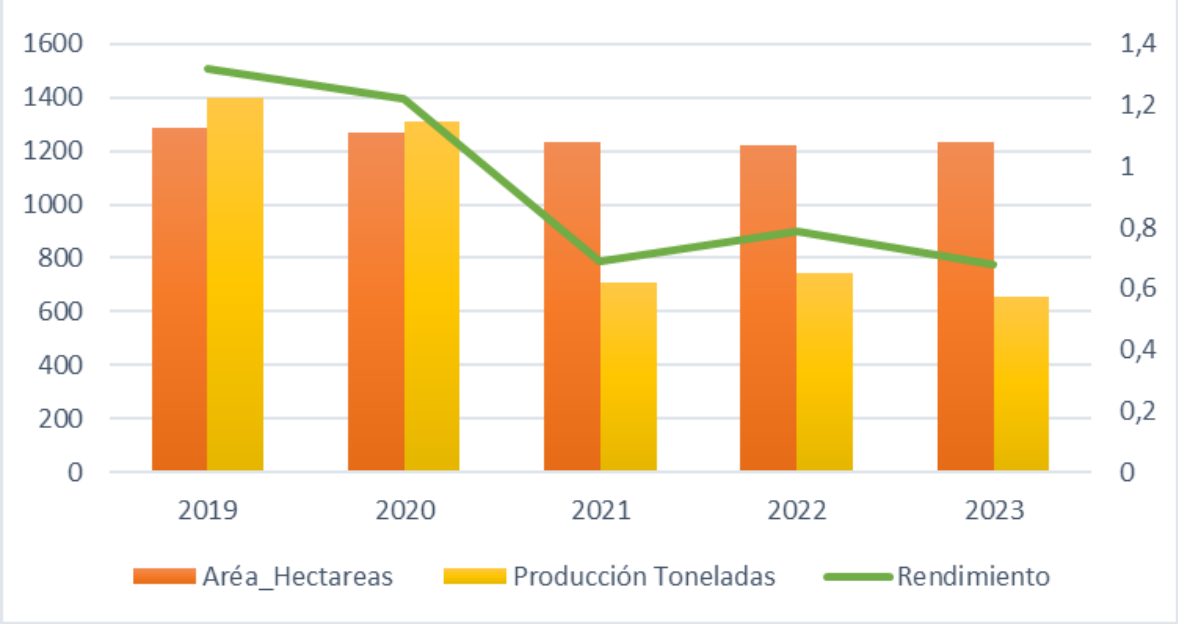


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de La Unión .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

El gráfico del Municipio La Unión durante el período 2019-2023 muestra una tendencia preocupante en su producción agrícola. A pesar de mantener un área cultivada relativamente estable alrededor de las 4,500 hectáreas, se observa una disminución constante y significativa en la producción de toneladas, pasando de aproximadamente 4850 toneladas en 2019 a solo 3028 toneladas en 2023, lo que representa una caída de casi el 40% en la producción. El rendimiento también muestra una tendencia descendente consistente a lo largo de todo el período, indicando una pérdida progresiva de productividad por hectárea.

Ilustración 14

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio Sandoná 2019-2023

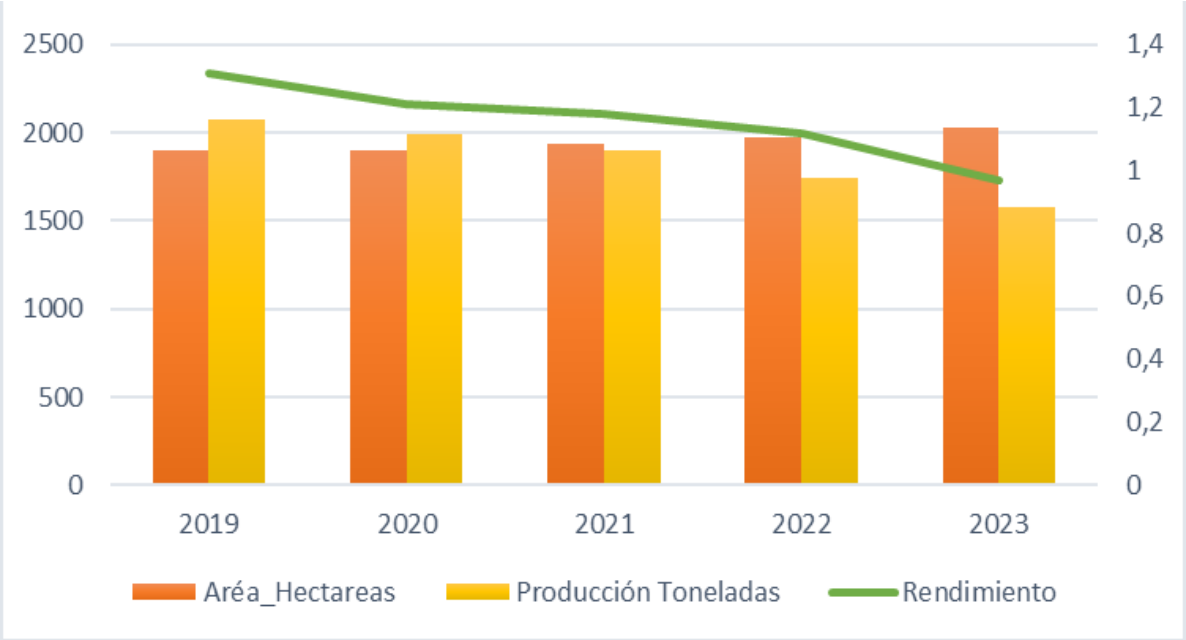


Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio de Consaca .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

En este gráfico el Municipio de Sandoná durante el período 2019-2023 se evidencia que el área cultivada se ha mantenido relativamente estable alrededor de las 1.200 hectáreas, la producción en toneladas ha experimentado una disminución drástica y constante, pasando de aproximadamente 1.396 toneladas en 2019 a solo 658,05 toneladas en 2023, lo que representa una reducción de más del 50% en la producción. El rendimiento también muestra una tendencia descendente significativa, especialmente pronunciada entre 2019 y 2021, con una ligera estabilización en niveles bajos durante 2021-2023.

Ilustración 15

Área sembrada, Producción y Rendimiento Municipio El Tablón de Gómez 2019-2023



Nota: En el gráfico se presenta el area sembrada, la producción y el rendimiento del municipio El Tablón de Gómez .Elaboración propia a partir de los datos suministrados por la unidad de planificación rural agropecuaria(2024).

El gráfico del Municipio El Tablón de Gómez durante el período 2019-2023 muestra una situación con tendencias decrecientes en su producción agrícola. Se observa un ligero incremento en el área cultivada que va desde aproximadamente 1903 hectáreas en 2019 hasta 2028,43 hectáreas en 2023. Sin embargo, a pesar de este aumento en la superficie cultivada, la producción en toneladas ha experimentado una disminución constante, pasando de aproximadamente 2075 toneladas en 2019 a 1573,6 toneladas en 2023.

A partir de los anteriores gráficos, se enfatiza que, para los municipios de Arboleda, Colón- Génova, Consaca, Samaniego, San Lorenzo y la Florida es notoria la resistencia y recuperación de la caficultura durante los años 2019-2023, Particularmente la situación de Colón-Génova que en año 2020 presento una caída dramática en rendimiento de 0,24 toneladas/hectáreas que en su mayoría tiene su

raíz en la pandemia COVID-19 logrando el rendimiento más alto de 1,37 toneladas/hectáreas. La Florida y Arboleda son los municipios que se han acercado a la estabilidad sosteniendo sus niveles de producción y rendimiento, mientras que Consacá y Samaniego se enfrentaron a una caída significativa en el año 2022 y han demostrado una recuperación gradual para el año 2023. dicha recuperación se debe al desarrollo e implementación de estrategias efectivas para enfrentar las adversidades estableciéndose como ejemplos de adaptabilidad y resistencia del sector cafetero en el departamento de Nariño.

En la misma línea se puede evidenciar que los últimos cuatro municipios es decir, Buesaco, La Unión, Sandoná y El Tablón de Gómez durante los años 2019-2023 muestran una tendencia generalizada del deterioro de la producción cafetera, presentando un comportamiento decreciente del rendimiento; para La Unión con mayor área sembrada su rendimiento pasa de 1,31 a 0,85 toneladas/hectáreas, se evidencia el mismo patrón para los otros municipios, Buesaco de 1,33 a 0,95 toneladas/hectáreas, El Tablón de Gómez de 1,31 a 0,97 toneladas/hectáreas y Sandoná sufrió una caída más severa de 1,32 a 0,68 toneladas/hectárea. Es notoria la caída abrupta del rendimiento en estos municipios donde para el año 2023 están por debajo de 1, lo preocupante de esta situación es que el área sembrada para los anteriores municipios se mantiene constante o con variaciones muy pequeñas, con lo anterior se afirma que la disminución de la producción va más allá de la extensión y se debe a otros factores críticos como el impacto del cambio climático y el deterioro propiedades del suelo.

2. Demostrar mediante datos relevantes el nivel de la producción de café en el Nariño, para determinar el aporte del producto en la economía del departamento (2019-2023).

2.1. Aspectos generales

En 2011, la UNESCO declaró el "Paisaje Cultural Cafetero" colombiano como Patrimonio de la Humanidad, reconociendo no solo la belleza del entorno sino también la herencia cultural asociada a la producción de café (UNESCO, 2011). Esto incluye prácticas tradicionales, conocimientos y saberes que han sido transmitidos a lo largo de generaciones, lo que fortalece el sentido de pertenencia y la identidad nacional. Además, el café colombiano es ampliamente reconocido por su sabor, calidad y procesos de producción sostenibles, lo que lo hace un embajador cultural en el extranjero (Ocampo, 2020).

Así mismo, en el departamento de Nariño, la producción cafetera tiene gran reconocimiento a nivel nacional, como en el exterior, pues la cualidad de sus granos predomina en su alta calidad; las plantaciones de café se encuentran en alturas superiores a los 1.700 metros sobre el nivel del mar. Estas altitudes, combinadas con un clima de días soleados y noches frías, permiten que el café madure lentamente, aumentando la concentración de azúcares en el grano y brindándole un perfil de sabor dulce y balanceado con notas cítricas y frutales. (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2009). La caficultura en Nariño es trascendente para la economía y el desarrollo de la región, favoreciendo a alrededor de 39,000 familias, lo cual convierte al café en una fuente clave de ingresos para los hogares rurales (Gobernación de Nariño, 2024).

2.2. Nariño productor de café

Los niveles de producción de café Nariñense han variado a través de los años, el promedio entre los años 2019 a 2023 fue de 31.865,62 toneladas, con una tendencia de disminución, pues, para el primer año analizado se alcanzaron a

producir 38.830,11 t, mientras que, para el 2023 se contabilizaron 27.283 t. La explicación que se puede atribuir a estas reducciones, están vinculadas a factores climáticos, económicos y la pandemia, aunque este caso no solo fue para Nariño, la misma tendencia ha cobijado al Huila, uno de los lugares donde la producción de café es muy destacada, como se puede observar en la figura 16. Un dato importante de mencionar, es que, según las Evaluaciones Agropecuarias Municipales (EVA), el ciclo del café producido en Nariño, es permanente y su estado físico es pergamino o seco de trilla

2019 fue un buen año, pues se venían promoviendo planes importantes para impulsar la caficultura desde el 2018. Con el objetivo de impulsar el desarrollo de las comunidades productoras, se implementaron proyectos de asociatividad en Nariño y Valle del Cauca. Estos proyectos ofrecieron apoyo técnico y empresarial a las asociaciones, permitiéndoles mejorar sus procesos productivos. En el año 2018, más de 24 mil productores se vieron beneficiados por estas iniciativas. Otro caso, fue la introducción de un nuevo modelo de compra de café de cosecha tardía (Late Harvest) en la región por parte de Nespresso para Cauca y Nariño. Este café, de mayor calidad, es utilizado para producir las cápsulas "Master Origins Colombia" y garantiza la calidad con pruebas de taza en los puntos de compra, pagándose a un precio adicional a los productores que cumplen con los requisitos. En 2018, más de 3.000 productores se beneficiaron de este programa, recibiendo pagos adicionales por un valor total de más de 2 mil millones de pesos (Federación Nacional de Cafeteros, 2018).

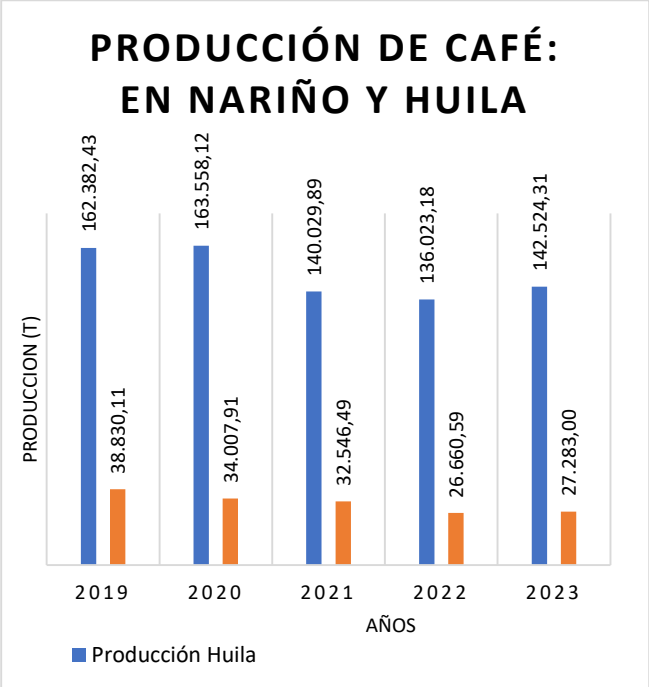
A lo largo de los años, se han implementado diversas estrategias para elevar la calidad del café nariñense y mejorar los ingresos de los caficultores, siempre priorizando prácticas sostenibles. No obstante, la producción cafetera ha enfrentado numerosos desafíos. La pandemia de 2020, en particular, obligó a replantear las prácticas tradicionales y a adaptar las cadenas de suministro para garantizar la

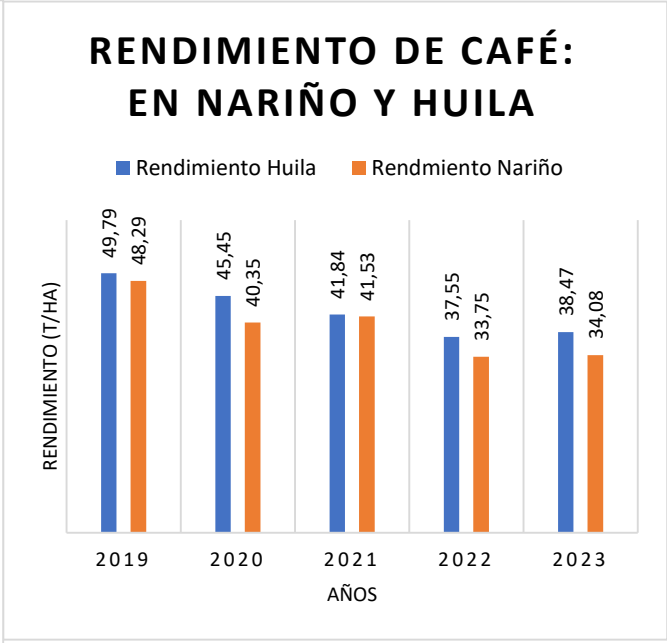
continuidad del negocio, sin comprometer la salud y la seguridad de las personas involucradas. A pesar de los desafíos sin precedentes que enfrentó la economía mundial, en 2021 la resiliencia demostró ser un factor clave, en donde la pandemia, puso a prueba la capacidad de respuesta de las personas e impulsó una adaptación acelerada y la búsqueda de nuevas formas de hacer negocios.

En 2023, la producción de café de altura en Nariño ha enfrentado dos grandes desafíos, según Braulio Salcedo, representante de una de las principales acopiadoras de café en la región y de la Fundación Ecotrópico, que agrupa a 840 familias productoras. El primero ha sido el impacto de las fuertes lluvias en la floración, lo que ha provocado la caída prematura de los granos, impidiendo su maduración adecuada. Por otro lado, Jairo Gaviria, de Dignidad Cafetera, señala que los altos costos de insumos como los fertilizantes, impulsados por la guerra en Ucrania y Rusia, han triplicado los precios, obligando a los caficultores a reducir la cantidad de fertilizante utilizado, lo cual también afecta la calidad del café, la caída en el precio de venta ha puesto en riesgo la sostenibilidad económica de los productores (García, 2023).

Ilustración 16

Comparación de la producción y el rendimiento de café nariñense y huilense (2019-2023).





Elaboraciones propias a partir de datos obtenidos de las Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA.

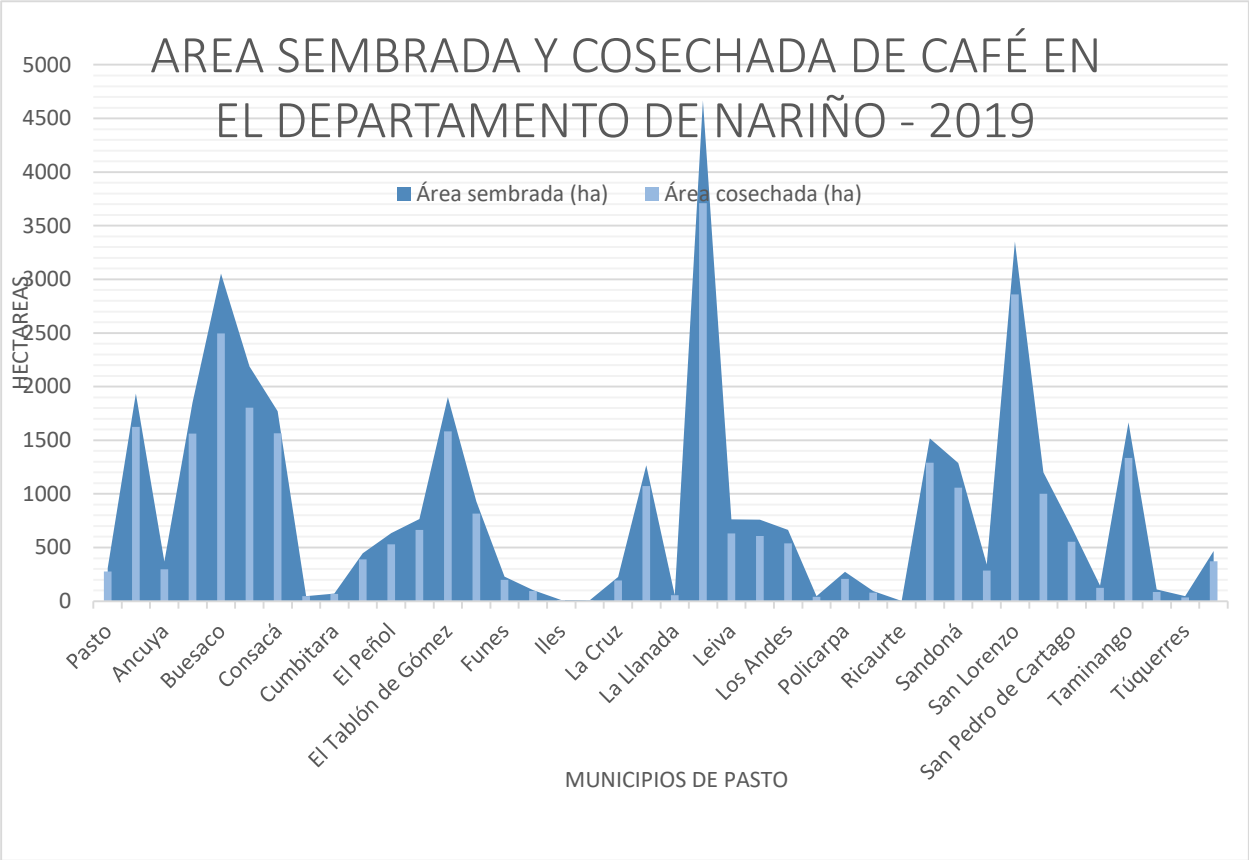
En general, la producción huilense es considerablemente más alta que en Nariño en todos los años analizados, puesto que, tal como le menciona Mosquera (2024), el Huila es el departamento con mayor número de hectáreas de café sembradas que tiene Colombia, con 148.188 hectáreas sembradas, seguido de Antioquia, con 114.312. Además de la superioridad en la extensión de área cultivada, también este territorio posee condiciones climáticas favorables, con una altitud que oscila entre los 1.200 y 1.800 metros sobre el nivel del mar. Otro factor que hizo competente y líder a este departamento fue la unión de cooperativas y asociaciones para compartir conocimientos y experiencias (Rojas, 2023).

A pesar de la diferencia en la producción entre ambos departamentos, el rendimiento, medido en términos de la eficiencia productiva no difiere en gran medida, e igualmente tiene una tendencia hacía la disminución del rendimiento. Los motivos predominantes son los cambios climáticos; el exceso de lluvias y sequias impactan de manera negativa el rendimiento de los cultivos y alteran el ciclo de café. Otro factor influyente, es la antigüedad de los cafetales; las plantas de café, al envejecer, disminuyen su capacidad de producir frutos, lo que contribuye a la baja en el rendimiento. Aunque existen programas de renovación de cafetales, el proceso es costoso y no todos los agricultores pueden acceder a ellos (Cenicafé, 2021). Existen otras problemáticas como las plagas; la roya del café es una de las principales amenazas para la producción en Colombia y el control de estas puede ser complicado y con precios altos. La escasez de mano obra, también afecta, pues paulatinamente, las personas, sobre todo los jóvenes, se desinteresan por el trabajo agrario, y deciden migrar hacía la ciudad.

2.3. Análisis de datos anuales sobre la producción de café en Nariño

Ilustración 17

Área sembrada y área cosechada (en hectáreas) de café en Nariño según municipios del departamento – año 2019



Elaboración propia a partir de datos obtenidos de las Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA.

Durante el año 2019, la producción de todo el departamento fue de 38.830,11 toneladas, la cifra más alta entre los años 2019-2023. Mediante la figura 17 se observan variaciones significativas entre el área sembrada (en color azul cian) y el área cosechada de café en los distintos municipios (con barras de colores por municipio), alcanzando diferencias mínimo de 0% y máximo de 28%. La discrepancia en las hectáreas de estas dos áreas evidencia que las condiciones climáticas, económicas, y disponibilidad de mano de obra en cada municipio, afecta la cosecha.

Municipios como La Unión, Buesaco, y San Lorenzo destacan con las mayores extensiones tanto de área sembrada como cosechada, aproximándose a las 3000 hectáreas. Así mismo, las toneladas de producción fueron las más altas en

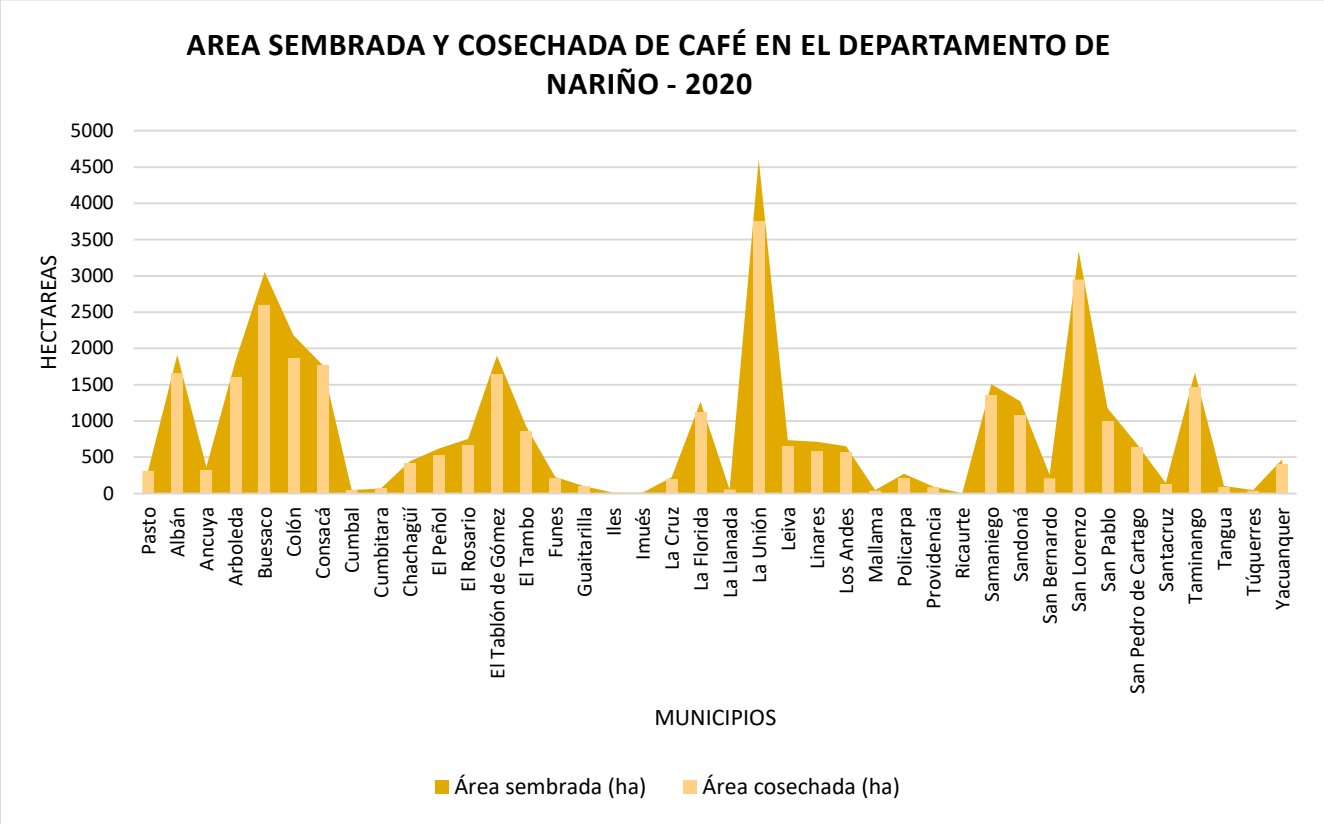
comparación con otros municipios, alcanzando 11.884 t entre los tres. Lo que sugiere que estos municipios tienen condiciones superiores, tanto en aspectos climatológicos, recursos, infraestructura y demás.

Hay también, municipios que producen una cantidad muy pequeña, al poseer extensiones cortas, tal es el caso de Ricaurte, Imués e Iles, que siembran en promedio 7 ha. Esto les facilita el cuidado, recibiendo cosechas con el mismo número de hectáreas sembradas, sin embargo, es un número realmente bajo, que puede mejorar y expandirse.

En términos generales, el área sembrada es ligeramente mayor que el área cosechada en la mayoría de los municipios, lo cual es común en la agricultura debido a factores como la pérdida de plantas por enfermedades, condiciones climáticas adversas, y/o la falta de mano de obra durante la época de cosecha.

Ilustración 18

Área sembrada y área cosechada (en hectáreas) de café en Nariño según



municipios del departamento – año 2020

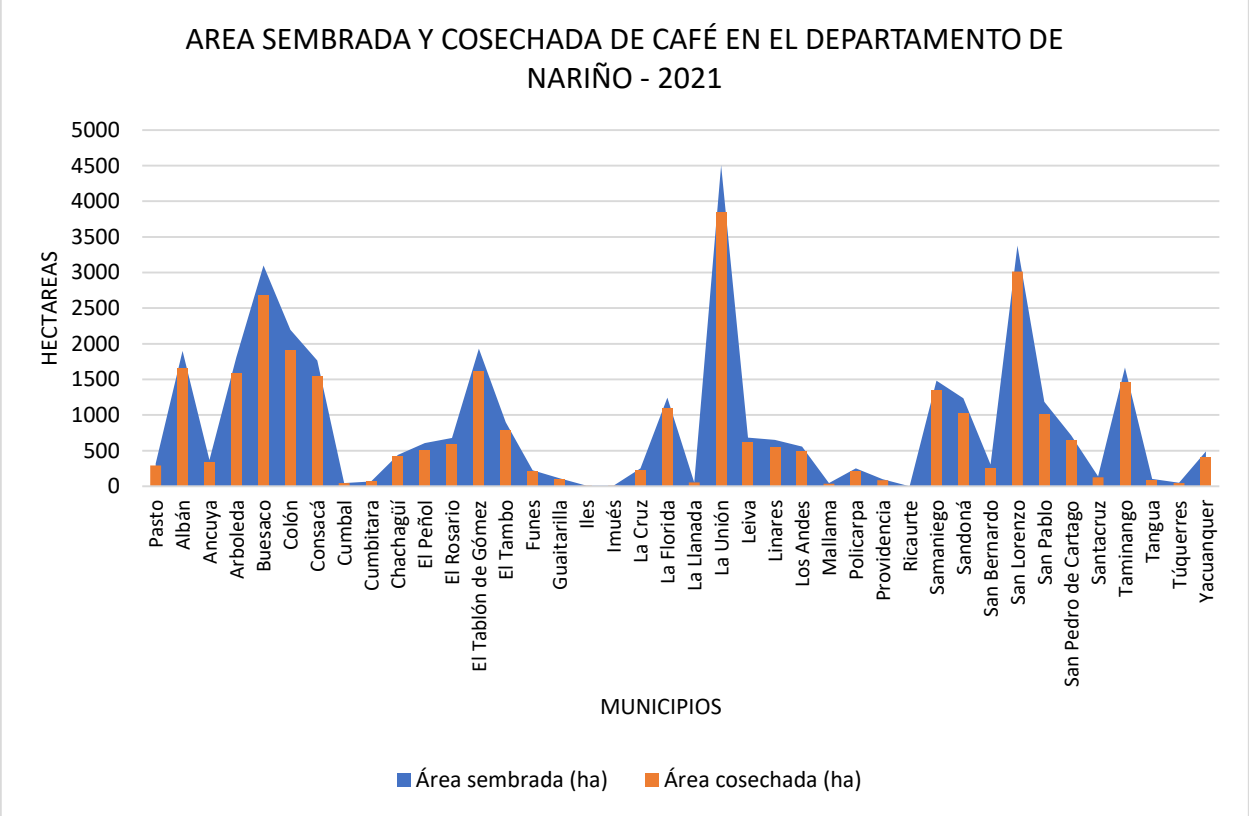
Elaboración propia a partir de datos obtenidos de las Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA.

Para este año los municipios lideres continuaron siendo Buesaco, La Unión y San Lorenzo, con valores similares a los del año pasado; 3.056 ha sembradas en Buesaco y de ese total, un 85% cosechado, en los otros dos municipios fue de 4.604 ha con un 81,4% de cosecha, y 3.341 ha con un 88,2% de cosecha, respectivamente. Sin embargo, a pesar de que las hectáreas sembradas y cosechadas para estos municipios son similares, y que el total de hectáreas en el departamento fue incluso superior al del 2019, la producción se redujo en 4.822,19

t, cifra inferior que fue causada principalmente por la pandemia por Covid-19. La pandemia generó una disminución en la actividad productiva, afectando especialmente a los sectores de comercio y agricultura, que son fundamentales en la región. Esto repercutió en altos niveles de desempleo y una creciente inseguridad alimentaria, especialmente en comunidades rurales y zonas vulnerables (Hidalgo, Rodríguez, Rocha y Urrego, 2022).

Ilustración 19

Área sembrada y área cosechada (en hectáreas) de café en Nariño según municipios del departamento – año 2021



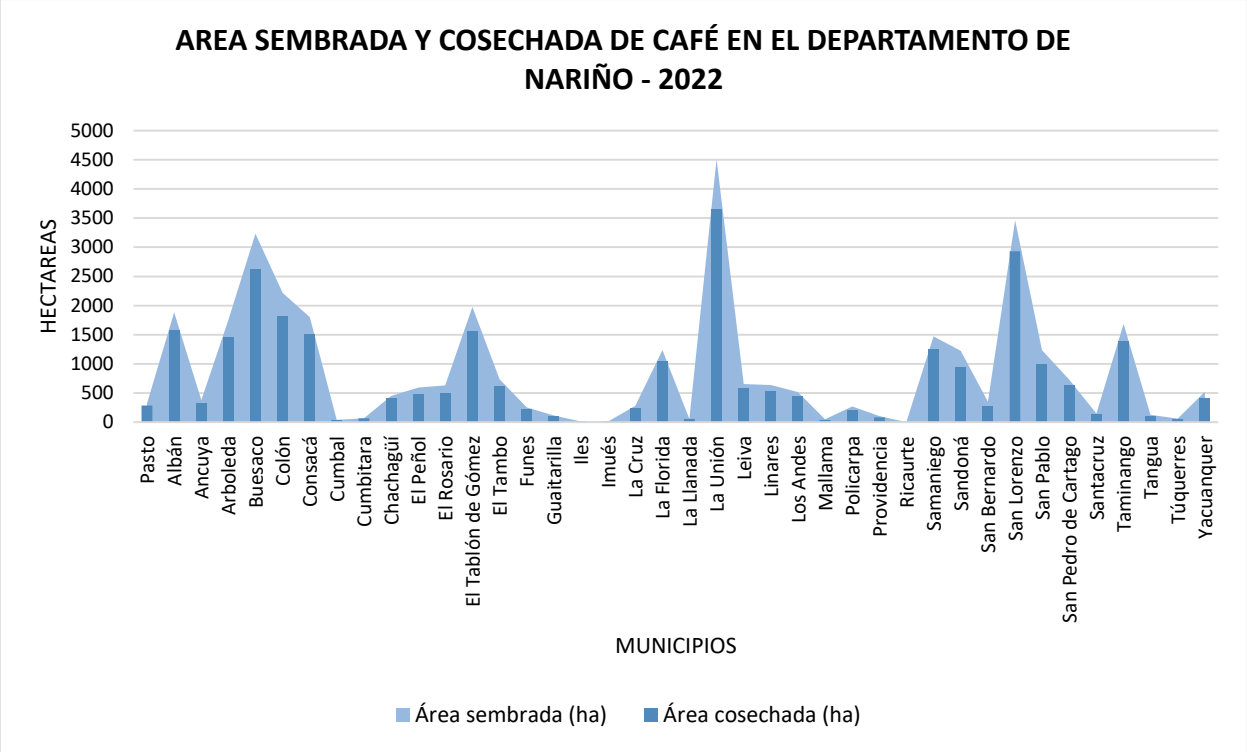
Elaboración propia a partir de datos obtenidos de las Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA.

El área sembrada para este periodo fue de 35.588,01 ha en todo el departamento, de las cuales, se cosecharon 30.987,53 ha y la producción total cerró en 32.546,49 t. El número de hectáreas se mantuvo prácticamente igual en cada uno de los municipios, sin embargo, la cantidad producida siguió recayendo, para este caso 1.461,42 t menos respecto al año anterior. La mayor parte del territorio nariñense obtuvo una producción menor, tan solo en unos pocos municipios sucedió lo contrario, uno de los más significativos fue Colón, el cual, para 2021 se recuperó, alcanzando 2.075,13 t, después de que en 2020 sus números se vieran tan afectados, ya que, solo pudo producir 448,2 t.

Los cultivos de café tuvieron una disminución en la producción comparada con el año anterior, justificada por los cambios en el clima y a la reactivación gradual del mercado postpandemia. Pues, para Nariño el 2021 fue un año en donde se trabajó la capacidad de adaptación, hubo estrictas restricciones por bioseguridad y retos que llamaron a la resiliencia.

Ilustración 20

Área sembrada y área cosechada (en hectáreas) de café en Nariño según municipios del departamento – año 2022



Elaboración propia a partir de datos obtenidos de las Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA.

En este año, el área cosechada total fue de 29.495,25 ha, es decir, 5% menos de lo que se alcanzó en el 2021, aunque los resultados no variaron en gran medida, el año cerró con 26.660,59 t, es decir, el 2022 fue el año que tuvo el peor rendimiento respecto a los 5 años comparados.

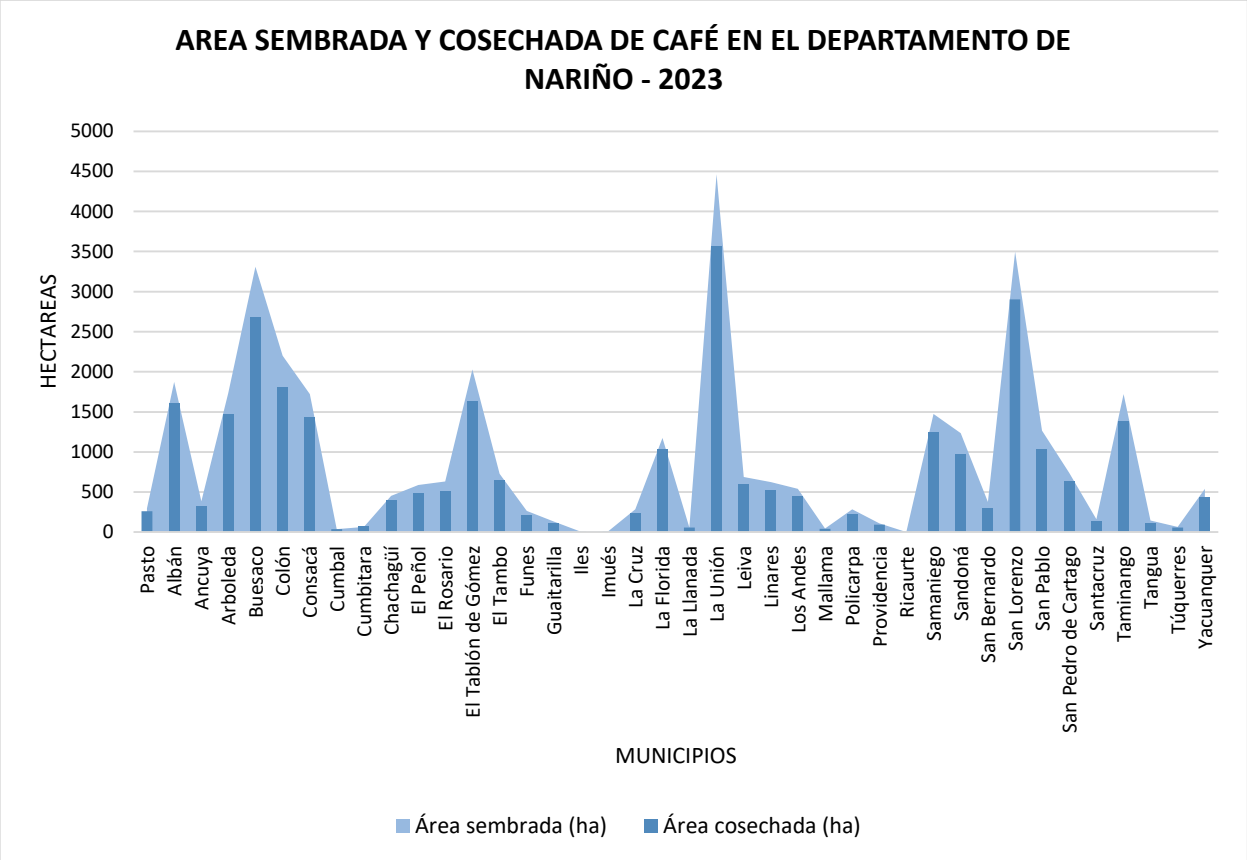
Según un informe presentado por la federación nacional de cafeteros a finales de este mismo año, "El año cafetero 2021/22 reportó una escasez de 7,15 millones de sacos debido a la caída de la producción mundial por condiciones climáticas adversas en los mayores países productores", además de que la invasión rusa a Ucrania y la inflación mundial crearon un entorno económico desafiante que dejó una profunda huella en el sector cafetero este año. Para el caso colombiano, la producción se disminuyó en 12,8%, pasando de 13,4 millones de sacos de 60 kg

a11,7 millones de sacos. El Huila, uno de los departamentos más destacados en la caficultura, también llegó a su punto mínimo en este año entre el 2019-2023.

Por lo tanto, esta crisis no solo afectó al departamento nariñense, sino que también al país, e incluso a otros territorios internacionales cafeteros.

Ilustración 21

Área sembrada y área cosechada (en hectáreas) de café en Nariño según municipios del departamento – año 2023



Elaboración propia a partir de datos obtenidos de las Evaluaciones Agropecuarias Municipales – EVA.

El año 2023 no tiene una gran oscilación entre los valores del área sembrada y cosechada respecto a los años anteriores, sin embargo, tal como se esperaba, la producción se empezó a recuperar, después de haber atravesado los efectos negativos de la inflación, la guerra entre Ucrania y Rusia y la incertidumbre económica sobre la demanda mundial.

La producción llegó a las 27.283,00 toneladas, lo que significa que aumentaron 622,41 t respecto al año inmediatamente anterior. Aunque no es la cifra más alta, estos números dan fe de que la caficultura nariñense se está fortaleciendo y creciendo paulatinamente.

3. Realizar un análisis de las tendencias de las exportaciones nariñenses, identificando los destinos correspondientes, durante el período 2018-2023.

3.1. Aspectos generales

Para Colombia, las exportaciones de café son de particular relevancia. El café es uno de los principales productos agrícolas del país y un símbolo cultural. A nivel económico, según, Orus, 2024., Colombia es el tercer mayor productor de café en el mundo, y la exportación de este producto genera ingresos vitales para cientos de miles de familias que dependen de su cultivo. En 2024, las exportaciones de café han mostrado un crecimiento significativo, con 5,74 millones de sacos exportados solo en el primer semestre del año, lo que representa un incremento del 15% en comparación con el año anterior (Más Colombia, 2024).

Para exportar café desde Colombia, es necesario cumplir con la normativa vigente, registrarse como exportador ante la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) y acceder al Portal Cafetero. Las exportaciones pueden realizarse por vía marítima, terrestre, aérea o mediante servicios de Courier para pequeñas cantidades. (Federación Nacional de Cafeteros, s.f). La resolución 05 del 27 de junio del 2018

establece lineamientos para garantizar altos estándares de calidad del café de exportación de Colombia a los mercados internacionales. La cual se basa en estrategias de calidad; donde se adoptan medidas de promoción, educación, monitoreo y control, lideradas por la FNC para asegurar el cumplimiento de las normas de calidad en la cadena del café. Se contemplan criterios de prevención y control; que incluyen estrategias para analizar la adecuación del uso de agroquímicos y su cumplimiento, control de calidad en toda la cadena de suministro, así como la coordinación entre el sector público y privado para prevenir problemas de calidad. Las comisiones son otro componente importante, la interna es para estudios permanentes de control de calidad dentro de la FNC, la externa para coordinar acciones de prevención con otras entidades, como ministerios, ICA, INS, gremios exportadores y productores de agroquímicos.

Gracias a los estrictos controles de calidad y a las prácticas sostenibles que se promueven en el sector, Colombia exporta un café de altura reconocido mundialmente por su sabor suave y complejo, resultado de las características únicas del terroir. Se destacan departamentos como Nariño, Cauca, Huila y Tolima en la comercialización y exportación de cafés especiales.

3.2. Nariño exporta café

Según Delgado, Silva y Sanclemente (2014), el 98% del café producido en Nariño es considerado especial, puesto que, la zona cafetera del departamento destaca por sus condiciones únicas que permiten cultivar café de alta calidad a grandes alturas (2.300 metros sobre el nivel del mar). La combinación de abundante radiación solar, ciclos de lluvia regulares, suelos fértiles y bajas temperaturas (alrededor de 16°C) crea un ambiente ideal para el cultivo de café. Estas condiciones favorecen un desarrollo más lento de la planta, lo que resulta en granos con mayor acidez, dulzor y sabores frutales más pronunciados. Asimismo, la baja temperatura

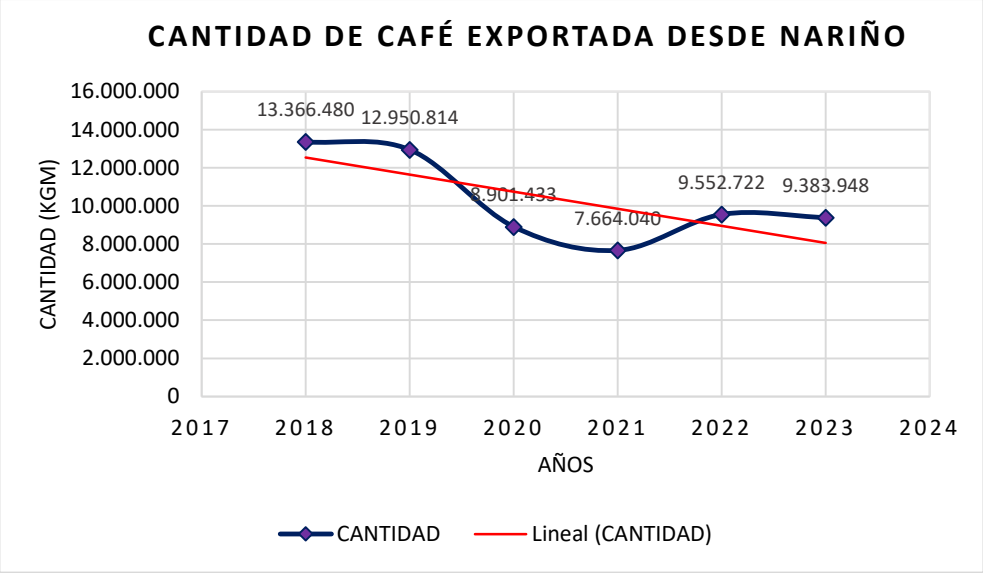
beneficia a otros cultivos, aumentando su acidez y contenido de azúcar (Latiendadelcafe, s.f).

La combinación de factores favorables, como las condiciones únicas, la tradición cafetera y los rigurosos controles de calidad, convierten al café colombiano en un producto atractivo para los compradores internacionales. Estos adquieren el grano en diversas presentaciones, desde el grano verde hasta el molido, para satisfacer las preferencias de un mercado global cada vez más exigente y diversificado. A continuación, se analizará el nivel de exportaciones que ha tenido el producto entre los años 2018 y 2023, utilizando datos de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN), con el fin de identificar los principales destinos, la cantidad en kilogramos y el valor FOB de dichas exportaciones.

3.3. Cifras de Exportación de Café Nariñense

Ilustración 22

Evolución de las exportaciones de café nariñense entre los años 2018-2023



Elaboración propia a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

En la figura 22 se puede identificar que la línea de tendencia (en rojo) muestra una disminución constante en el total de exportaciones desde 2018 hasta 2023, con ciertos periodos de fluctuación. Pues en cada periodo existen condiciones singulares que pueden favorecer o perjudicar dicha comercialización en el extranjero.

En el 2018, las exportaciones alcanzaron el nivel más elevado dentro del periodo analizado, con un total de 13.366.480 kilogramos. Esto gracias a los esfuerzos por mejorar la calidad del café a través de programas de tecnificación y la participación en mercados de café especial como una estrategia importante para la región. Algunos casos fueron la introducción de un nuevo modelo de compra de café de cosecha tardía (Late Harvest) en la región por parte de Nespresso para Cauca y Nariño, pproyectos de asociatividad y la inauguración de una central de beneficio comunitario para mejorar la calidad del café, entre otras. En consecuencia, dichos eventos dieron efectos más adelanta, pues el total de exportaciones para el año 2019 fue aproximadamente de 13 mil kg.

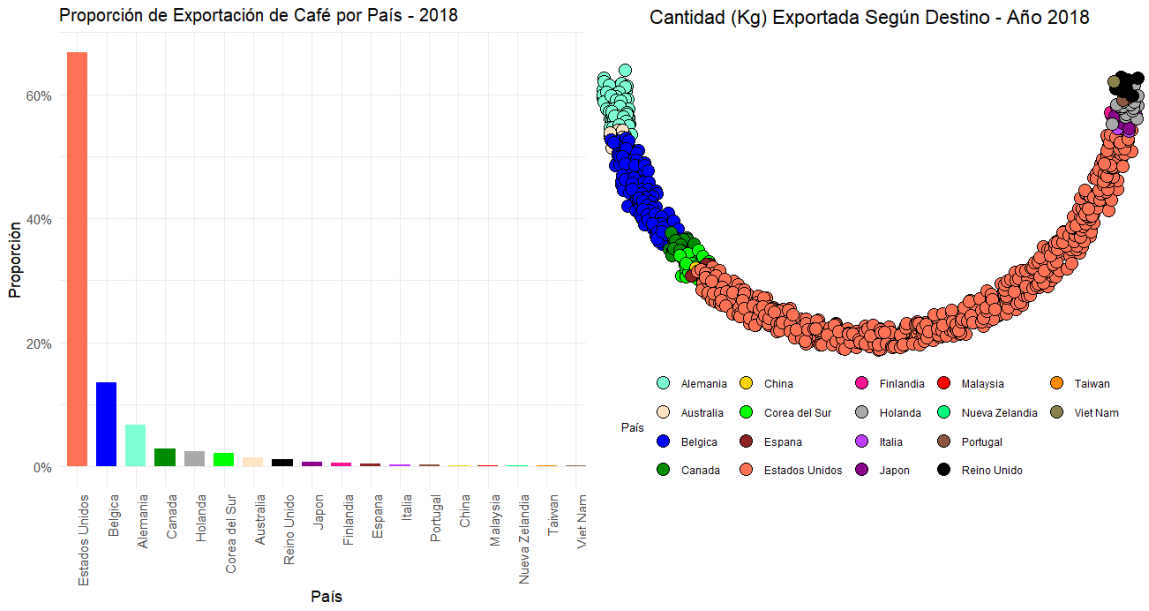
Los puntos más bajos se dan en el 2020 y 2021, esto podría deberse a Efectos de la pandemia de COVID-19 en 2020, que afectó tanto la producción agrícola como las cadenas de suministro a nivel global. En el año 2020, las exportaciones de café desde Nariño, al igual que en otras regiones de Colombia, enfrentaron una reducción significativa en comparación con el año anterior. En el departamento, la exportación de café tuvo una disminución del 31.3% respecto a 2019, atribuida principalmente a una baja en la producción (Minagricultura, 2021).

En el 2021 se comercializó en el exterior 7.664.040 kg, que representó una caída del 13.9% respecto al año anterior, la producción de café cayó en parte por el proceso de adaptabilidad y secuelas del Covid-19, y por factores climáticos como el exceso de lluvias y el estrés hídrico, que impactó negativamente la cantidad de café recolectado. A pesar de esta reducción, se destacó la alta calidad del café nariñense, con un perfil de taza que alcanzó entre el 90% y el 92%, lo que fue muy valorado por compradores internacionales como Nespresso, ayudando a compensar la caída en producción (Núñez, 2021).

En 2022 y 2023 destaca una recuperación en la cantidad exportada, que se justifica con la reactivación económica post-pandemia, el esfuerzo de los caficultores por mantener la calidad del grano, el impulso de eventos como ferias para impulsar el comercio, apoyando la cadena de valor de este producto, que permite sustentar y desarrollar la industria cafetera nariñense. La recuperación de los niveles de exportación es un proceso, que depende de múltiples factores, por ejemplo, el 2023 se redujo un poco (1.8%), producto de factores climáticos y económicos. Las fuertes lluvias han afectado la floración y el desarrollo del grano, reduciendo la producción y comprometiendo la calidad del café. Paralelamente, el aumento exponencial en los costos de los fertilizantes, impulsado por la crisis en Ucrania y Rusia, ha reducido los márgenes de ganancia de los productores (García, 2023).

Ilustración 23

Exportaciones de café nariñense según destino (2018).



Elaboraciones propias a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

A partir de los gráficos mostrados (figura 23), se puede comprobar que Estados Unidos es, por un amplio margen, el mayor destino de exportación de café en 2018, tanto en términos de proporción como de cantidad. La dispersión en el gráfico de puntos muestra una concentración clara de exportaciones a EE.UU., representando una cantidad total de 8.908.309 kg, mientras que después hay una distribución más equitativa entre otros países, como Bélgica y Alemania, con 1.811.028 kg y 898.404 kg respectivamente. Consecutivamente, el gráfico de barras

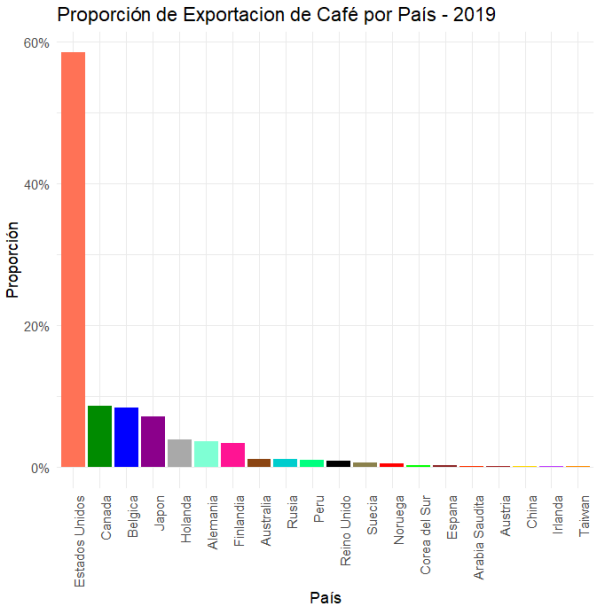
indica la proporción de exportaciones de café por diferentes países. Estados Unidos representa el 66.7% de la proporción total. Lo que refleja la alta demanda de café en EE. UU., las relaciones comerciales sólidas con Colombia, y la vinculación que poseen ambos en el Tratado de Libre Comercio (TLC), lo que facilita el comercio bilateral y reduce los aranceles sobre productos colombianos, incluyendo el café. Pues, esto mejora la competitividad del café colombiano en el mercado estadounidense al reducir costos de exportación.

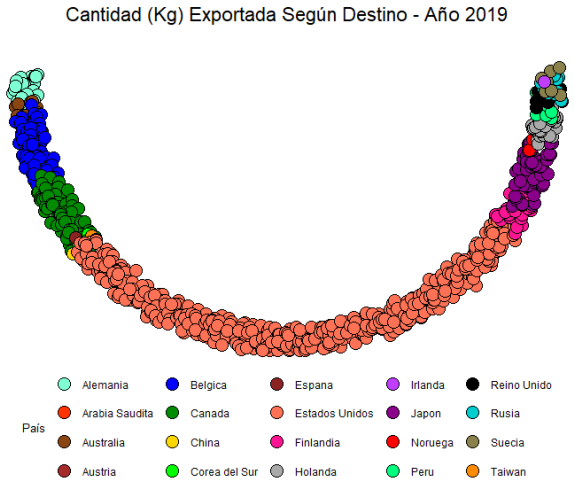
Bélgica es el segundo mayor destino, su proporción es del 13.5%. Alemania, Canadá y Holanda también tienen una participación significativa, pero notablemente menor comparada con Estados Unidos. Las razones que justifican estás cifras están relacionadas con las preferencias de destinos de compra, los costos y competencia que tienen otras regiones en este producto, los acuerdos bilaterales que haya entre países, etc.

Finalmente es importante mencionar que para este año el único tipo de café exportado fue "Demás cafés sin descafeinar" identificado con la subpartida 119000. Este caso es singular, pues más adelante se evidenciará que los países compran a Nariño, Colombia, el café en otras presentaciones, pero en una menor proporción.

Ilustración 24

Exportaciones de café nariñense según destino (2019).



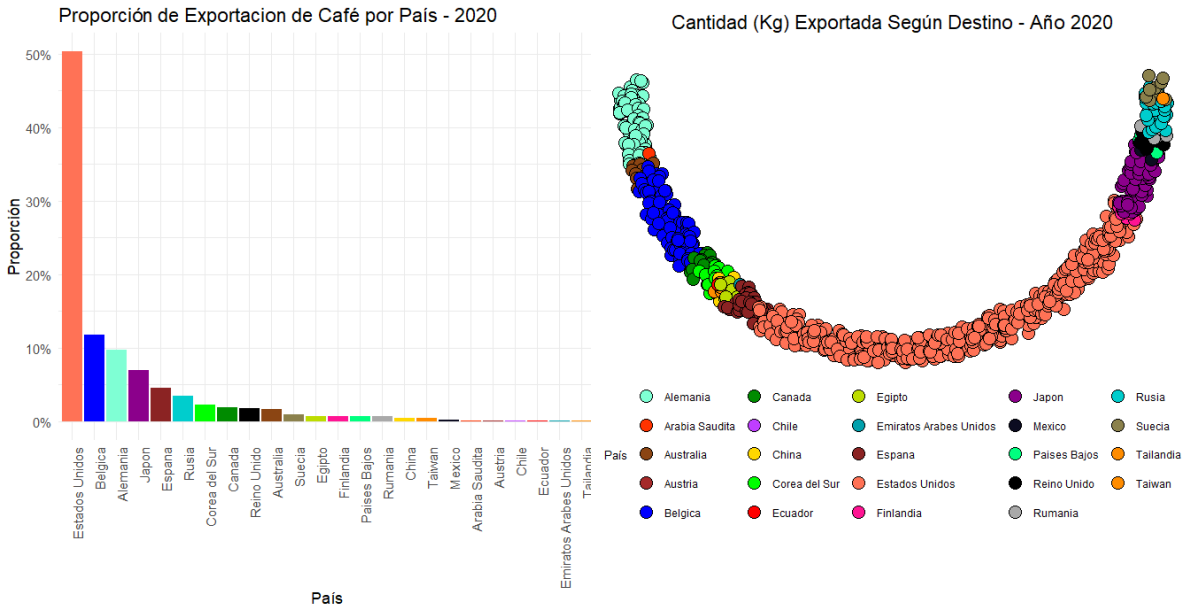


Elaboraciones propias a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

En 2019, la cantidad que adquirió Estados Unidos es superior a todos los demás, como lo constatan las gráficas. Este país representa un 58.5% de la proporción total de las exportaciones de café que hizo el departamento para este año, la cantidad fue de 7.592.191 kg, dividida entre 7.591.991 kg de "Demás cafés sin descafeinar (subpartida 119000)" y 200 kg de café "en grano (subpartida 211000)". El 8.7% del total de exportaciones de café fue dirigido a Canadá, y el 8.4% a Bélgica, ambos adquirieron una cantidad similar y el mismo tipo de café (subpartida 199000).

Ilustración 25

Exportaciones de café nariñense según destino (2020).



Elaboraciones propias a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

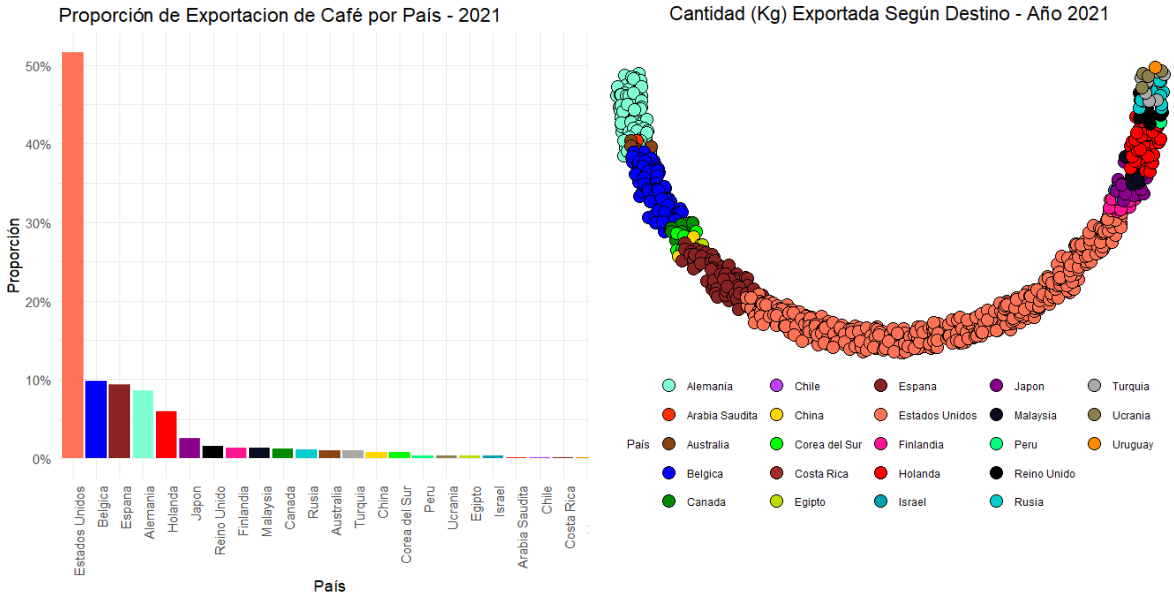
En 2020 el color coral es el que más resalta, le pertenece a Estados Unidos, que continúa liderando con un 50.4% de la proporción total, adquirió 4.486.123 kg, con una notable disminución respecto a los dos años anteriores, que reflejan las problemáticas que enfrentó el mundo debido a la crisis de la pandemia por Covid-19. Bélgica fue el segundo destino del café nariñense, y si se compara con la cantidad del año inmediatamente anterior la reducción fue del 0.04%, lo que indica que a pesar de los retos que se atravesaba durante esta etapa, Nariño pudo cumplir satisfactoriamente a esta demanda. Por otra parte, a Alemania se destinó 865.013 kg, cambio que responde a las dinámicas de mercado específicas para cada país, combinadas con las circunstancias globales de 2020.

Otro hecho interesante es que, en este año, se hicieron exportaciones de café molido (subpartida 212000) a Chile, Ecuador y Reino Unido, café descafeinado

(subpartida 120000) a Australia y en grano (subpartida 211000) a Reino Unido, aunque fueron cantidades muy pequeñas entre 200 kg y 4.210 kg.

Ilustración 26

Exportaciones de café nariñense según destino (2021).



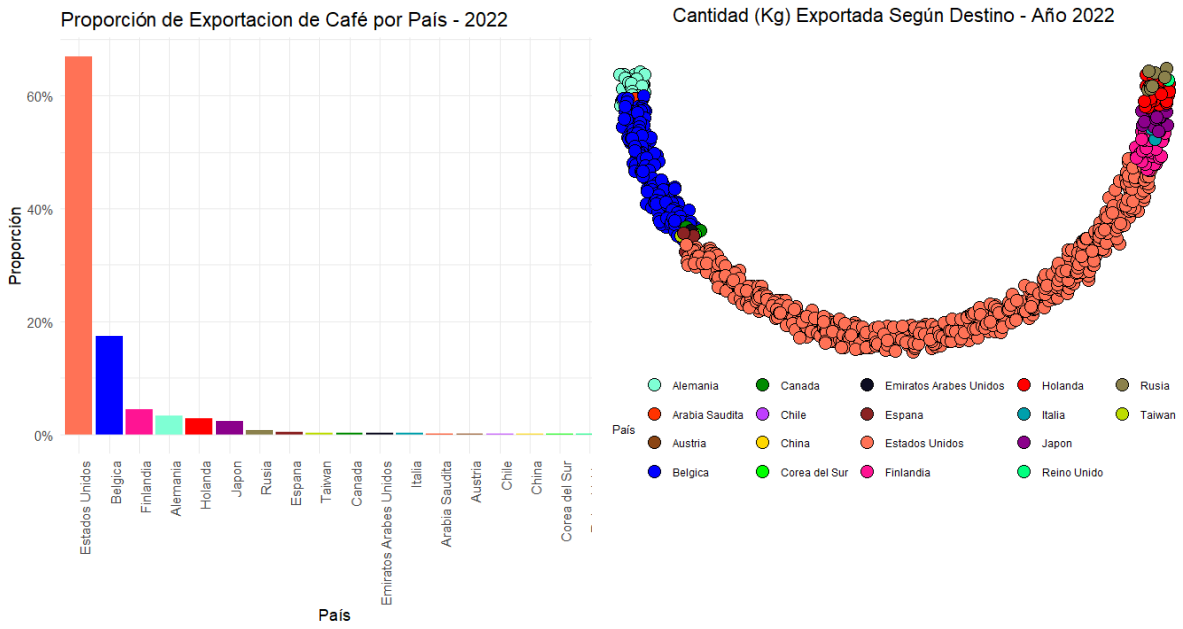
Elaboración propia a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

En general, las exportaciones de café del departamento para este año no fueron las mejores, los países que más compraron fueron los mismos de los anteriores años, como se observa en las gráficas, sin embargo, las cantidades no son las mismas si se comparan con los años anteriores. A Estados Unidos se destinaron 516.861 kg menos que en 2020, así como 291.732 menos para Bélgica y 199.466 para Alemania. Un caso diferente fue el de España que pasó de 400.675 kg a 720.699 kg, lo que significa que para 2021 incrementaron las cantidades en un 44.4%, asimismo Holanda, que importó a Nariño, 460.896 kg, es decir, aumentaron en un 85.8% los kilogramos de café comercializados respecto al 2020. Los demás

países contribuyeron de manera más limitada, comprando mayormente café que está catalogado en la subpartida 119000 (demás café sin descafeinar), únicamente Estados Unidos compro 7.648 kg de café descafeinado (subpartida 220000). Sin embargo, es apreciable el hecho de que alrededor de todo el mundo es conocido y preferido este grano.

Ilustración 27

Exportaciones de café nariñense según destino (2022)



Elaboraciones propias a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

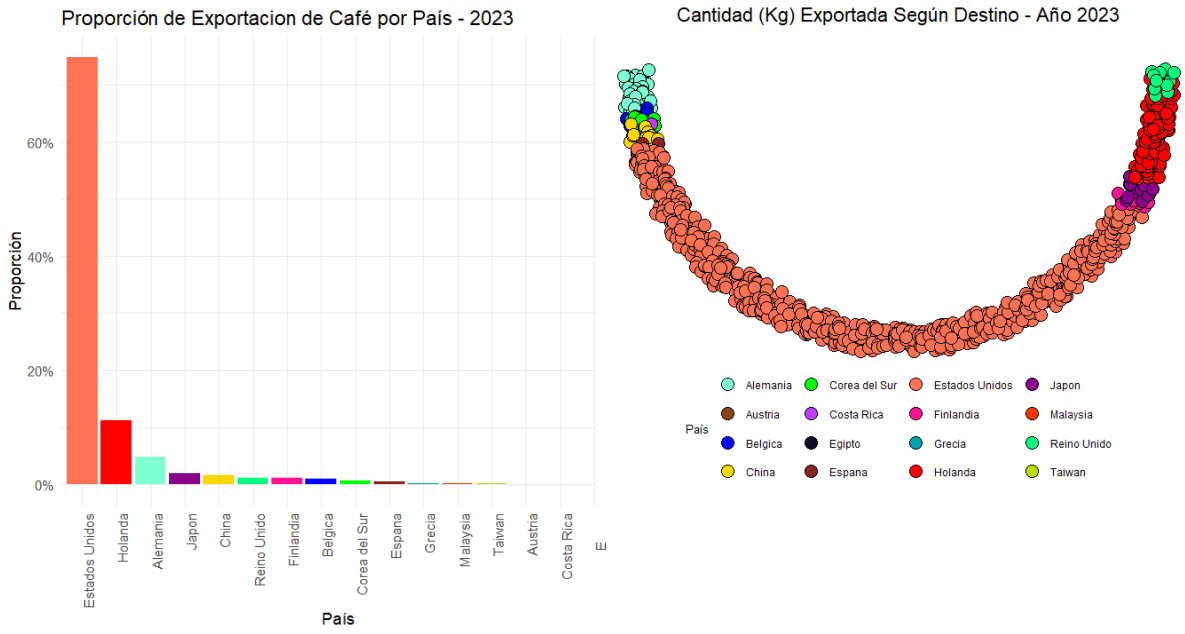
Para el año 2022 hubo una recuperación adecuada, las cantidades que se destinaron a Estados Unidos fueron de 6.405.755 kg, lo que representa un incremento del 38% respecto a las cantidades que adquirió este país en el 2021. A Bélgica llegaron 1.674.676 kg de café del departamento ubicado al extremo suroeste

de Colombia, e impone una cifra significante. Y Finlandia, con un total de 419.168 kg, digito semejante al que tuvo en 2019 (440.536 kg).

De acuerdo a los datos obtenidos del SIEX DIAN, y la pertinente clasificación arancelaria que se le da al café, la preferencia que predomina son los "demás cafés sin descafeinar", esto a través de los años y también en cantidad, aun así, para el 2022, también se vendió café descafeinado, molido, en grano, y otros. Por supuesto, es en una proporción pequeña, pero que vale la pena destacar.

Ilustración 28

Exportaciones de café nariñense segú



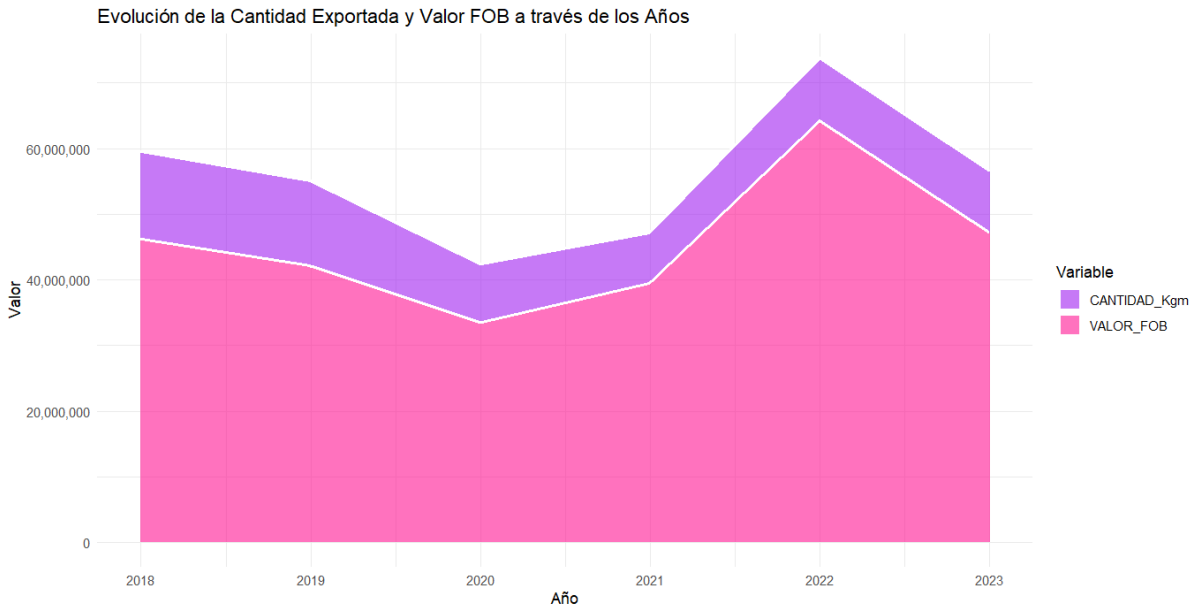
Elaboraciones propias a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

En 2023, las exportaciones continuaron siendo significativas, de la cantidad total comercializada al exterior (9.383.948 kg), a Estados Unidos le perteneció el 74.8%, de este porcentaje, el 0.18% fue para café descafeinado y el 74.6% para

los demás cafés sin descafeinar. Holanda fue el segundo país que más importó el café del territorio nariñense, pasando el millón de kilogramos (1.052.776 kg), siendo el dato más alto que alcanzó dicho país dentro de los años analizados (2018-2023). Alemania por su parte, incrementó los kilogramos para este periodo, en 134.255 a comparación del 2022. Los demás países, en su mayoría pertenecientes al continente europeo y asiático, se abastecieron de café nariñense en una proporción menor, pero que finalmente, es parte del proceso de dar a conocer y ganar paulatinamente clientes internacionales.

Ilustración 29

Evolución del valor FOB respecto a las cantidades exportadas (Kg) a través de los años (2018-2023)



Elaboración propia a partir de datos del Sistema Estadístico de Comercio Exterior - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales.

Este gráfico hace un análisis comparativo de áreas apiladas entre la evolución de dos variables a lo largo de los años; la cantidad en kilogramos exportada (color lila) y el valor FOB en usd (color rosa).

Antes de analizar más a profundidad la figura, es necesario apropiarse del término "valor FOB"; Este valor es útil para medir el valor de las exportaciones sin tener en cuenta los costos adicionales de transporte o seguro, lo que permite una comparación más directa entre los países y las mercancías exportadas. Un caso podría ser cuando un productor de café en Colombia exporta su café a Alemania bajo un contrato FOB, el valor FOB sería el precio del café una vez cargado en el barco en el puerto colombiano. A partir de ese momento, el comprador alemán asume el costo de transportar el café desde el puerto de Colombia hasta Alemania, incluyendo seguros y cualquier otro gasto adicional.

Ya interiorizado el término, se comprende un análisis comparativo entre la cantidad exportada y el valor FOB, el cual muestra que, aunque ambas variables están correlacionadas, pues a medida que se incrementaron o redujeron las cantidades también lo hizo el valor, las variables no siempre crecen o disminuyen al mismo ritmo.

Durante el período 2022, cuando ambas variables alcanzan su punto más alto, se observa que el valor FOB aumenta más pronunciadamente en comparación con las cantidades exportadas. El año más próspero en cuanto a exportaciones de este producto fue el 2018, posteriormente hubo una recesión que terminó en 2022. En el primer año analizado aquí (2018) el valor FOB de 13.366.480 kg de café cerró en $46.211.695,54 usd, mientras que, para el 2022 el valor FOB fue de $64.225.656,27 usd para 9.552.722 kg, lo que significa que los precios por kilogramo de los productos exportados también se incrementaron en ese año. Pues, a pesar de que en 2022 se exportaron casi un 30% menos productos, el valor total de las exportaciones fue un 39% mayor.

En los primeros años (2018-2020), el valor FOB parece mantenerse en una tendencia ligeramente descendente, siendo que, el valor aproximado para cada kilogramo fue de 3.5 usd, pero a partir del 2021, se observa un incremento significativo que alcanza su punto más alto en 2022 con 6.7 usd por kg, seguido de una ligera caída en 2023, ya que, cada kilogramo cerro con un valor de 5.04 usd.

3. Identificación y Análisis de Empresas que Participan en la Cadena Productiva del Café en Nariño con Registro Formal en Cámara de Comercio

En el departamento de Nariño, Colombia, hay una gran diversidad de organizaciones, asociaciones y empresas dedicadas al sector cafetero. Algunos de los actores involucrados en la cadena productiva del café son: asociaciones de caficultores, cooperativas, empresas productoras, comercializadoras y tiendas especializadas en café. Esto evidencia un ecosistema dinámico que impulsa el desarrollo económico y social de Nariño a través del café. El sector cafetero de la región destaca por su enfoque en la producción de cafés especiales y de alta calidad, con un importante componente de sostenibilidad e innovación. Además, el creciente interés por la investigación, la formación y el turismo cafetero refuerza el posicionamiento del café nariñense en el ámbito nacional e internacional. A continuación, se presenta una contextualización sobre estas entidades según su función dentro del proceso productivo del café:

3.1.Productores, Comercializadores y/o Transformadores de Café Especial

Esta es la principal sección, pues la mayor parte de los empresarios se dedican a estas actividades, aquí se encuentran empresas o asociaciones que se encargan del cultivo y producción de café en diferentes modalidades, incluyendo café convencional, café especial y agroecológico. También participan en su procesamiento y comercialización, destacándose en la producción de cafés

especiales con altos estándares de calidad. Incluso, algunas empresas se dedican a procesar el café, desarrollando funciones de: lavado, molienda, tueste, y creación de nuevos productos a partir del café (como el licor de café). Asimismo, se identificaron cafeterías que dentro de sus actividades incluyen procesos de transformación, ofreciendo preparaciones de diferentes perfiles y procesos de café.

Es indispensable tener en cuenta que, en el departamento de Nariño, la caficultura se caracteriza por ser minifundista, esta estructura de pequeñas parcelas indica que la mayoría de las unidades productivas en el sector cafetero de Nariño son microempresas, además de que, dentro de la encuesta aplicada a los empresarios, una buena parte de ellos, manifestó tener entre 1 a 10 trabajadores, aunque en tiempos de cosecha, se necesitan más personas, quienes trabajan de manera temporal e informal.

Debido a que la mayoría desarrollan estas actividades (a excepción de Kahuari Travel y Fundación Ecotrópico, de los cuales se tratará más adelante), se ha diseñado un mapa y una tabla de referencia, para conocer la ubicación de la mayor parte de empresarios que se dedican ya sea a producir, comercializar y/o transformar café y que tienen registro en Cámara de Comercio. En tonalidad roja (Pasto y Chachagüí) se ubican las empresas de la subregión del centro, las empresas de los municipios con tonalidades verdes se encuentran en la zona norte, en azul las de la zona occidente del departamento, y en rosado la zona sur.

NOMBRE	MUNICIPIO
Federación Nacional De Cafeteros	Pasto
Café Occidente Limitada	Pasto
Café Sobre Ruedas	Pasto
El Obraje Cafés Especiales	Pasto
Conosur Café	Pasto
Kafyh Cafés Especiales	Pasto
Incafen S.A.S. - Morasurco	Pasto
Café Fe Premium	Pasto
Altamaria Coffee S.A.S Bic	Pasto
Bye S.A.S	Pasto
Promotora Café De Altura	Pasto
Fundación Ecotrópico	Pasto
Café 50 Tienda Taller	Pasto
Kahuari Travel	Pasto

Miescafe	Pasto
Pks Coffee	Pasto
Café Mujeres De Colombia Bic S.A.S	Pasto
Coffee Trade Nariño	Pasto
D&J Company Sas	Pasto
Coffee Master	Pasto
Arabicá Coffee Roastery	Pasto
Villa Loyola	Chachagüí
Dulce Montaña	El Tambo
Fundación Soto	Sotomayor
Fincafe	Buesaco
Cooperativa De Cafés Especiales	Buesaco
Café Especial "Mirador De Los Ríos"	Buesaco
Café De La Finca	Buesaco
Finca Villa Carolina	Buesaco
El Café De Buesaco S.A.S	Buesaco
Finca El Carmelo	Buesaco
Café De Buesaco	Buesaco
Cabúa Café Especial	Buesaco
Café Doña Clarita	Buesaco
La Cabaña D'maria	Arboleda
Robustto	La Unión
Asprounion	La Unión
Planta Integral Cafetera Samarey	La Unión
Coomerciacafe	La Unión
Asociación Asomayito	La Unión
Glomar Café De La Unión Nariño	La Unión

Enigma Café	La Unión
Fundación Agraria Y Ambiental Para El Desarrollo Sostenible	San Pedro de Cartago
Renacer Manos Al Agua	San Lorenzo
Mikafé	San Lorenzo
Cerro Blanco	San Lorenzo
Café Curiquingue	Taminango
La Rosareña Café	El Rosario
Asociación Nuevos Horizontes De Policarpa	Policarpa
Aromas Del Viento	Colón
Cooperativa Gestores De Trabajo Para Colombia Ltda.	San José de Albán
Asociación AAA	San José de Albán
Cafecito De La Huerta De Don Joselo	San José de Albán
Sociedad Jhernandez S.A.S (Sarcoffee)	San José de Albán
Finca Villa Sol	Tablón de Gómez
Condor Especial Coffee	Tablón de Gómez
Asoprocaffe	Tablón de Gómez
Café Alto	San Pablo

Asociación De Caficultores De Origen Microcuenca Del Mayo	San Pablo
Café Perla De Mayo San Pablo	San Pablo
Café Adelyta	Consacá
Soul Foods Colombia	Consacá
La Portada	Consacá
Ci Agroindustrial La Joya	Sandona
Café Del Guaico	Sandoná
Tawiles	Linares
Federación Abades	Samaniego
Origenes Coffee	Ipiales

Al observar la ubicación de las empresas, se destaca los municipios productores del norte en mayor proporción, pero se puede notar que hay en la ciudad de Pasto hay establecimientos que se dedican a diversos procesos del café.

En la zona Centro, la ciudad de Pasto sobresale por poseer bastantes establecimientos que se dedican a diferentes actividades referentes al café. En el Norte, los municipios de Buesaco y La Unión destacan por los principales productores del departamento, además de que se presencia cooperativas y asociaciones de productores, lo que evidencia un modelo de trabajo colaborativo que fortalece la competitividad de la región en el mercado del café especial. Por otro lado, en la zona Occidente, presentan una menor concentración de empresas en comparación con el Centro y el Norte, dejando notar que en esta zona hay oportunidad de crecimiento. Finalmente, en la zona Sur, específicamente en Ipiales, se ubicó una empresa, pues está zona no es productora precisamente de café, sin embargo, cada vez más municipios implementan el café dentro de sus cosechas, lo cual indica que este producto es valioso y tiene potencial económico.

3.2.Cooperativas, Asociaciones y Federaciones

Las cooperativas, asociaciones y federaciones de caficultores desempeñan un papel fundamental en la producción y comercialización del café en Nariño. Estas organizaciones agrupan a pequeños productores, asegurando buenas prácticas, condiciones justas y sostenibilidad en la cadena productiva. A continuación, se presentan algunas de las entidades más representativas en el departamento:

- **Asoprocaffe:** Ubicada en el municipio de El Tablón de Gómez, barrio El Jardín, esta asociación fue creada en el año 2020 y actualmente cuenta con tres colaboradores. Está conformada por 79 miembros y dos socios jurídicos (la Alcaldía Municipal de El Tablón de Gómez y la Institución Educativa Rural La Victoria), su objetivo es fortalecer capacidades y promover la participación local en la consolidación de sistemas sostenibles de producción cafetera.
- **Asociación Renacer Manos al Agua:** la información que se conoce sobre está asociación es que está registrada como una entidad sin ánimo de lucro dedicada a la producción de cafés especiales ubicada en el municipio de San Lorenzo.
- **Asprounión:** Es una asociación sin fines de lucro conformada por pequeños agricultores de café de alta calidad. Su creación fue en el 2001 y surgió como resultado de una reflexión sobre la mejor manera de participar en la cadena de valor del café, comenzando en la vereda Juan Solarte Obando de La Unión y formalizándose dos años después en la cabecera municipal.
- **Coomerciacafé:** La Cooperativa Multiactiva de Cafeteros de Nariño tiene como objetivo acopiar los mejores cafés de la región, promoviendo la calidad, trazabilidad y comercialización nacional e internacional. Su enfoque está en mejorar la productividad y rentabilidad de las fincas cafeteras, fomentando el desarrollo social y ambiental en la región. Se ubica en la unión y fue conformada en el año 2003.

- **Cooperativa de Caficultores de Occidente de Nariño Ltda.** Fundada en 1977 por 50 caficultores de Sandoná y Pasto, esta cooperativa se estableció para facilitar la compra de café, asegurar precios justos y contribuir al bienestar de los productores. Hoy cuenta con más de 2,100 asociados, 20 puntos de compra y 10 almacenes de provisión agrícola en 13 municipios.
- **FUDAM (Fundación Agraria y Ambiental para el Desarrollo Sostenible):** Con sede en San Pedro de Cartago, esta organización sin ánimo de lucro apoya a los productores agropecuarios con servicios de asistencia técnica, transformación y comercialización de café, promoviendo el desarrollo sostenible. La primera asamblea de constitución de la Fundación fue celebrada en el 1999.
- **Asociación Asomayito:** Ubicada en la Unión, esta asociación sin ánimo de lucro, nació como respuesta a la crisis económica, fue constituida en un principio por 12 caficultores, pero tras un notable progreso, se han sumado más miembros, hasta consolidar un grupo de 72 familias dedicadas a la producción de café especial; 14 mujeres cabeza de hogar y 58 hombres que basan su sustento en la producción del café. No se tiene dato sobre su fecha de conformación.
- **Asociación AAA:** Fundada en San José de Albán hace aproximadamente 10 años, dentro del Programa Familias Guardabosques, cuenta con 529 asociados y 530 hectáreas de café en producción. Destaca por la producción de café especial "Café Albanita"; La especialidad de su café procesado ha recibido un puntaje mayor a 75 puntos en prueba de taza, según la escala establecida por Specialty Coffee Association of America -SCAA.
- **Cooperativa de Cafés Especiales:** Constituida en el año 2012 y ubicada en Buesaco, esta cooperativa fue fundada por 25 caficultores interesados en obtener un precio justo, puesto que venían produciendo un café de muy buena calidad sensorial, pero sin poder venderlo de manera diferenciada.

- **Fundación Soto:** Es una entidad social sin ánimo de lucro constituida en el año 2020, ubicada en los Andes Nariño, apoya el desarrollo económico y social de comunidades vulnerables. Además de dedicarse a la producción, lavado, tostado y comercialización.
- **Cooperativa Gestores De Trabajo Para Colombia LTDA:** Organización del sector solidario enfocada en el desarrollo laboral de los caficultores. Es una sociedad limitada, se encuentra en San José de Alban, y comercializa café pergamino seco y subproductos
- **Sociedad Jhernandez S.A.S (SARCOFFEE):** Esta empresa fue constituida como Sociedad Por Acciones Simplificada, se dedica a producir y comercializar café, participando en toda la cadena productiva, fue constituida en el año 2020 y se ubica en San José de Alban
- **Asociación de Caficultores de Origen Microcuenca del Mayo:** Entidad sin ánimo de lucro en San Pablo, con registro formal en el año 2006, se enfoca en la producción de café especial y tradicional.
- **Asociación Nuevos Horizontes de Policarpa:** Fue conformada en 2003 por 96 caficultores y caficultoras, se dedica a la producción y comercialización de café especial y tradicional, contando con servicios de acopio, laboratorio y procesamiento.
- **Café Mujeres De Colombia BIC SAS:** se conoce que esta empresa tiene sede en Pasto, fue constituida en el año 2018, es una Sociedad por Acciones Simplificada, y se dedica a la producción y comercialización de café especial.
- **Federación Abades:** Ubicada en Samaniego, esta federación agrupa asociaciones de pequeños productores independientes que han fortalecido su capacidad de comercialización colectiva del café tras el proyecto Borderlands de Catholic Relief Services. La federación Abades es una entidad sin ánimo de lucro

- **Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC):** Entidad sin ánimo de lucro que representa a los caficultores colombianos y gestiona programas en beneficio del sector. Esta federación nace en 1927 tras la unión de cafeteros colombianos. Es considerada una de las ONG rurales más grandes del mundo, trabaja por el bienestar y el desarrollo de los productores. En la ciudad de Pasto, se encuentra el Comité Municipal de Cafeteros que actúa como vocero de los productores, apoyando campañas y programas para el desarrollo del sector cafetero en la región.

3.3.Empresas con acceso a mercados internacionales

Varias empresas y asociaciones en Nariño han jugado un papel crucial en la promoción y exportación del café de la región. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ha sido un actor principal, al impulsar el café colombiano en el mercado nacional e internacional. En la misma línea, las empresas han implementado alianzas estratégicas para la consecución de proyectos de impacto, en donde, además de dedicarse a la producción y exportación de este apreciado producto, ya sea de manera directa o con intermediarios, algunas también buscan generar turismo dentro del territorio, tal es el ejemplo particular de Kahuari Travel, una agencia que ofrece paquetes de turismo en el departamento, incluyendo visitas a fincas cafeteras, esta empresa trae personas de otros departamentos del país, y visitantes extranjeros.

Dentro de los empresarios de café que poseen registro formal con Cámara de Comercio, se pudo identificar que al menos 18 empresarios participan en mercados internacionales, a continuación, se puede visualizar cuales conforman este grupo:

- Coomerciacafe
- Asprounión
- Fundación Agraria Y Ambiental Para El Desarrollo Sostenible
- Asociación Asomayito

- Café Sobre Ruedas
- Fincafe Región
- Condor Especial Coffee
- Cabúa Cafe Especial
- Kafyh Cafés Especiales
- Federación Abades
- Promotora Café De Altura S.A.S
- Kahuari Travel
- Robustto
- Café Mujeres De Colombia Bic S.A.S
- El Café De Buesaco S.A.S
- Coffee Trade Nariño
- Aromas Del Viento
- Café de Buesaco S.A.S

3.4. Innovación, Investigación y Turismo Cafetero

En el departamento de Nariño, los empresarios y otras entidades han implementado diversas estrategias de innovación, tecnificación e investigación para fortalecer el sector cafetero. Estas iniciativas buscan mejorar la productividad, sostenibilidad y competitividad de los caficultores nariñenses. Siendo así que, en los últimos años, se han destinado recursos significativos para dotar a los caficultores de Nariño con tecnologías avanzadas. Por ejemplo, se han invertido alrededor de 3.000 millones de pesos en el sector, con el objetivo de fortalecer la calidad del café y promover la reactivación económica de la región (Caracol Radio, 2021).

Por su parte, el cuidado ambiental y la investigación también son esenciales dentro de la caficultura, es por eso que la **Fundación Ecotrópico** se dedica a la

investigación para la conservación y manejo de biodiversidad en cafetales, por medio de construcción de estrategias y la participación de diferentes actores. Para el desarrollo del sector cafetero en Nariño, La Universidad de Nariño (2020), a través del Grupo de Investigación en Producción de Frutales Andinos (GPFA), ha estudiado los sistemas productivos de café en la región. Estos estudios proporcionan información valiosa sobre las prácticas agrícolas locales y ofrecen recomendaciones para optimizar la producción y calidad del café.

Además, algunas empresas han centrado su atención en convertir el café en una experiencia ofreciendo diversos servicios, algunos casos son: **Coffee Trade Nariño** que ofrece talleres, cursos de cata y barismo. **Coomerciacafe** que brinda capacitaciones en análisis físico y sensorial del café, adicionalmente brinda formación en catas y barismo. **Origenes Coffee** no solo hace increíbles preparaciones de café, sino que también, tiene una escuela de café. **Café Sobre Ruedas** por su parte, ofrece preparaciones con diferentes perfiles y procesos de café nariñense, pero lo hace recorriendo la ciudad de Pasto, lo que la hace particular, conjuntamente, tiene una estación donde también se puede disfrutar sus servicios. **Kahuari Travel** es especial, pues ofrece paquetes turísticos enfocados en la cultura del café, trabajando con aproximadamente 5 fincas cafeteras. Por último, pero no menos importante**, La Cabaña D'María** que ofrece alojamiento rural y comercialización de café, lo que convierte esta visita en una aventura con aroma a café.

En general, las estrategias de innovación, tecnificación e investigación implementadas en el sector cafetero de Nariño han fortalecido la calidad y competitividad del café producido en la región. La colaboración entre instituciones gubernamentales, académicas y organizaciones de caficultores ha sido fundamental para impulsar el desarrollo sostenible y la excelencia del café nariñense en los mercados nacionales e internacionales.

4. Identificar los cafés especiales y su valor agregado en el departamento de Nariño (2023).

4.1. Conceptualización: Diferenciación entre Cafés de calidad y Cafés Especiales

En el contexto de la industria cafetera, existe la necesidad de establecer una diferenciación con claridad entre los conceptos de "café especial" y "café de calidad". Esta distinción es importante para la identificación de los cafés de calidad y cafés especiales del departamento de Nariño.

4.1.1. Definiciones técnicas:

Café de calidad:

Se caracteriza por una combinación de atributos organolépticos distintivos que incluyen propiedades como aroma, cuerpo, acidez y fragancia. Estos se deben a factores específicos como el origen geográfico, el entorno y las técnicas de cultivo. No obstante, estos cafés, pese a las características sobresalientes no cuentan con una calificación superior a 80 puntos en la evaluación establecida por la Specialty Coffee Association (SCA). (Bonka, 2023)

Café especial:

De acuerdo a los parámetros establecidos por la Specialty Coffee Association (SCA) un café especial se distingue por atributos excepcionales que le confieren un valor diferencial en el mercado. Para obtener esta denominación debe alcanzar una puntuación superior a 80 puntos dentro de la evaluación establecida por la SCA la cual incluye dos dimensiones de análisis:

1. **Escala vertical**: Evalúa la intensidad de los componentes sensitivos específicos: Aroma, Fragancia, Acidez, Forma y cuerpo.
2. **Escala horizontal**: incorpora la valoración experimental del catador.

La integración de ambas escalas determina la puntuación final, clasificando la calidad del café como cafés de especialidad y no especialidad como se observa en la siguiente figura

Ilustración 30

Escalas de Puntuación SCA

Total de puntos SCA en la Clasificación de Calidad		
90 – 100	Excepcional	Cafe de Especialidad
85 – 89.99	Excelente	
80 – 84.99	Muy bueno	
Menor que 80	No es Café de Especialidad	No Café de Especialidad

Nota: En la tabla se observa la clasificación de la puntuación SCA. Elaborado por Benardes (2020)

4.1.2 Certificaciones: Café de calidad en Nariño

El departamento de Nariño se distingue por tener ambas categorías café especial y café de alta calidad consolidando su posición a través de importantes reconocimientos y certificaciones; La Denominación origen (DO) "Café de Nariño", otorgada mediante la Resolución 69902 de 2013, constituye un reconocimiento formal de las características excepcionales del café producido en esta región. Complementariamente la producción cafetera nariñense ha obtenido diversos sellos internacionales que certifican sus prácticas sostenibles y responsables. Los sellos mencionados anteriormente son:

- 4C CÓDIGO COMÚN PARA LA COMUNIDAD CAFETERA: Garantiza prácticas sostenibles en la producción.
- NESPRESSO AAA: Certificación que avala estándares superiores de calidad y sostenibilidad.

- FAIR TRADE USA: Reconoce prácticas de comercio justo y desarrollo comunitario
- Rainforest Alliance (RFA): Certifica el compromiso con la preservación ambiental.

Estas certificaciones constituyen un respaldo fundamental a la calidad y sostenibilidad de la producción cafetera nariñense agregando valor significativo al producto.

La certificación DO (Denominación de Origen) del territorio Nariñense fue un reconocimiento emitido por la superintendencia de industria y comercio con el propósito de designar un producto originario de una zona geográfica determinada y cuya calidad, reputación, se deben exclusivamente al medio geográfico, los factores naturales y humanos.

En la Resolución 69902 de 2013 [Superintendencia de Industria y Comercio] se evidencian los siguientes factores naturales, la zona geográfica delimitada a la que se produce esta comprendida entre 1300 y 2300 msnms, además el café arábico que crece en la zona se caracteriza por ser un café de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, suave y aroma muy pronunciado dichos atributos fueron identificados por la Federación Nacional de Cafeteros desde el año 1969, a su vez tiene una distribución mono-modal con un periodo seco lo cual implica practicas en el crecimiento y comportamiento agronómico del cultivo y en la calidad del café.

Así mismo, esta zona geográfica esta cerca a la línea ecuatorial y a La Cordillera Andina manteniendo unas temperaturas optimas altas de 19.3 °C y bajas de 9.3 °C esta oscilación de temperaturas ha demostrado que existe una correlación positiva con la alta retención de ácidos y azucares, dentro del factor topográfico los suelos del territorio Nariñense son derivados de cenizas volcánicas los cuales generan una alta productividad con alfisoles, entisoles y algunos oxisoles, los imponentes volcanes que

rodean la zona productora de Café en el departamentos de Nariño son: Volcán Galeras Zona Occidente y Volcán Doña Juana zona norte.

Las características sensoriales del café de Nariño tienen compuestos químicos como la cafeína, trigonelina y ácidos clorogénicos que brindan el aroma, cuerpo y acidez a la taza de café brindándole la calidad al producto, siendo aclamada a nivel nacional y atractivo para exportación. Los factores humanos que resaltan son los caficultores nariñenses que se caracterizan por su amor a la tierra brindando especial cuidado en el proceso de producción, donde prima el trabajo comunitario y familiar remontándose desde los tiempos ancestrales.

En la misma línea, para acreditar la calidad del café Nariñense es vital tratar las certificaciones internacionales que la avalan. Además, promueven el comercio justo y garantizan practicas ambientales sostenibles, entre los sellos más destacados se encuentran:

Sello 4C- The Common Code for the Coffee Community

El sello 4C representa un estándar integral de sostenibilidad en la industria cafetera que abarca múltiples dimensiones del proceso productivo. Esta certificación respalda estrategias sostenibles mediante la implementación de un conjunto riguroso de buenas prácticas que integran aspectos sociales, económicos y ambientales. Un aspecto importante dentro de este sello es su compromiso con la preservación de los ecosistemas naturales, garantizando, que la producción cafetera no promueva la perdida de la diversidad, A su vez, se promueve la implementación de prácticas agrícolas avanzadas que aseguren la conservación de los recursos naturales vitales como el suelo, el agua y el aire. (ECOCERT, s,f)

NESPRESSO- Programa AAA Sustainable Quality

El programa AAA, lanzado en el año 2003, representa una innovadora colaboración entre Nespresso y la ONG Rainforest Alliance. Esta iniciativa estratégica surgió con el objetivo primordial de garantizar un suministro constante de café de calidad superior, mientras implementa prácticas sostenibles en toda la cadena de producción. Este programa integra exitosamente la experiencia técnica de Nestlé en agricultura sostenible con el conocimiento especializado de Rainforest Alliance en estándares de sostenibilidad ambiental y social, creando un modelo integral de producción cafetera responsable. (NESPRESSO, s.f)

FAIR TRADE -USA

La certificación Fair Trade USA representa un compromiso significativo con el comercio justo y equitativo en el sector cafetero. Esta iniciativa se destaca por su apoyo a productores y trabajadores, facilitando el acceso al mercado estadounidense bajo condiciones justas y precios favorables, estableciendo un sistema que promueve relaciones comerciales más equitativas y sostenibles, asegurando que los productores reciban una comprensión justa por su trabajo y producto. (FAIR TRADE CERTIFIED, s.f).

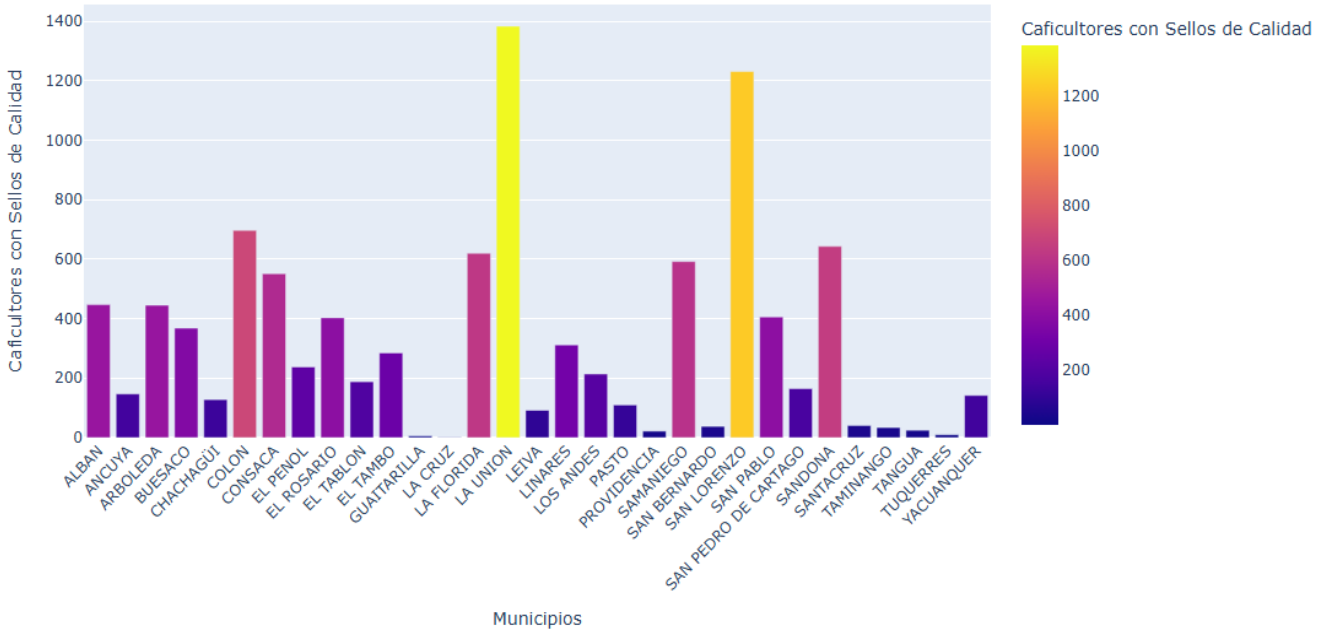
RAINFOREST ALLIANCE

La certificación Rainforest Alliance se distingue por su enfoque holístico en la sostenibilidad agrícola, este sello establece criterios rigurosos que deben cumplir las fincas participantes, con el objetivo de generar un impacto positivo, teniendo en cuenta dos aspectos importantes: mejorar el bienestar económico de los productores por medio de la optimización de sus operaciones y proteger los recursos naturales mediante las prácticas agrícolas sostenibles, bajo estos estándares se garantiza una producción cafetera rentable y ambientalmente responsable.(Rain Forest Alliance, 2024)

Según La Federación de Cafeteros para el año 2023 el departamento de Nariño cuenta con 9.939 caficultores quienes obtuvieron alguno de estos sellos distribuidos principalmente en los siguientes municipios cafeteros San José de Alban, Ancuya, Arboleda, Buesaco, Chachagüí, Colon, Consacá, El peñol, El Rosario, El Tablón de Gómez, Guaitarilla, La Cruz, La Florida, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes Sotomayor, Pasto, Samaniego, San Lorenzo, San Pablo, San pedro de Cartago, Sandoná, Santacruz, Taminango, Tangua, Tuquerres Yacuanquer.

Ilustración 31

Número de caficultores con sellos de calidad 2023



Nota: En el gráfico se presenta el numero de caficultores con sellos de calidad por municipios.Elaboración propia a partir de los datos suministrados por Federación de Cafeteros (2025).

En la ilustración No 31 se representa el número de caficultores con sellos de calidad en el departamento de Nariño durante el 2023, se puede observar una distribucción heterogénea, el municipio de La Unión se destaca notablemente como lider en los selllos de calidad albergando 1.383 caficultores certificados. Esta cifra sugiere que es uno de los municipios más fuertes debido a la presencia de asociaciones y un ecosistema productivo que favorece los estándares de calidad, seguido del municipio de San Lorenzo que cuenta con alredor de 1200 caficultores certificados.

Un segundo grupo de municipios como San Pablo, Cólon Génova, Samaniego, Ancuya y San José de Alban se encuentran entre un rango de 400 y 700 sellos, seguido de municipios como Arboleda, Consaca, El Tablón de Gómez, Buesaco, Linares y Los Andes Sotomayor con una presencia moderada entre 200 y 400 sellos de calidad, en último lugar en color azul podemos evidenciar los municipios como Taminango, El Peñol, Yacuanquer, Tangua y Guaitarilla con menos de 200 sellos.

Por medio de una encuesta realizada a los empresarios que conforman el clúster cafetero del departamento de Nariño, se evidencia que los caficultores, en su constante busqueda por mantener la calidad superiror de su café y fortalecer su posición en el mercado implementan diversas estrategias innovadoras y sostenibles.

En primer lugar, los empresarios se han enfocado en mejorar continuamente el servicio al cliente, ofreciendo un producto excepcional y un servicio diferenciado que permite relaciones duraderas con sus compradores. La atención personalizada ha demostrado ser fundamental para fidelizar clientes, fortaleciendo los vinculos comerciales.

La sostenibilidad también es otro pilar estratégico, procurando la reducción del uso de quimicos implementando insumos de mayor calidad, de esta forma se

contribuye con el medio y se brinda un producto más puro aclamado por sus consumidores.

Los caficultores han innovado en la transformación de una taza de café, es decir no solo se enfocan en la taza de café sino en brindar una experiencia integral elevando el producto y conviertiendolo en un café distinto y exclusivo en el mercado.

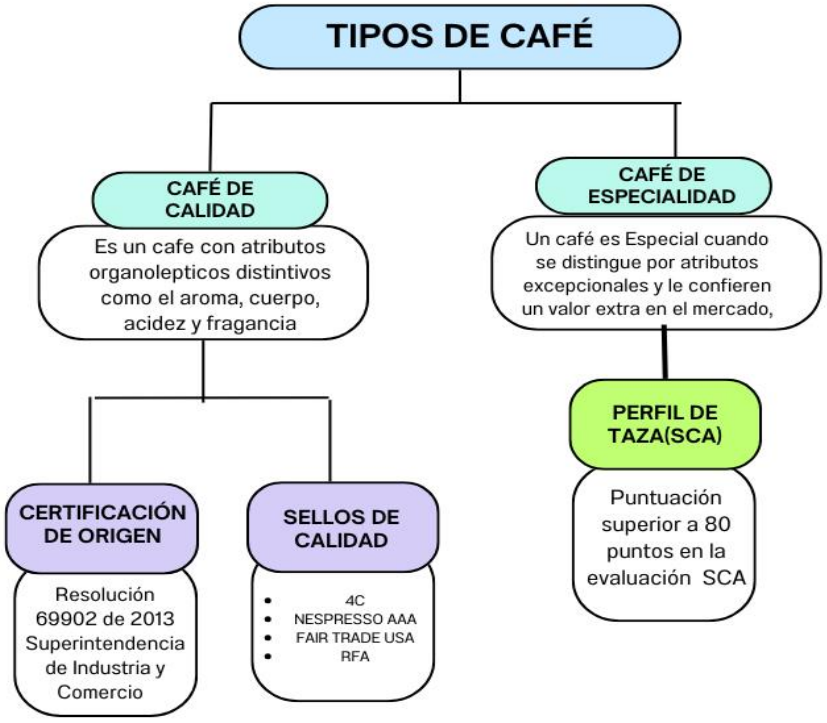
Una de las ventajas competitivas del territorio Nariñense es la producción a escala pequeña permitiendo una observación y control riguroso en cada etapa de la cadena productiva, lo que es atractivo para nichos de mercado específicos que valoran la exclusividad.

4.1.3. Esquema de diferenciación de conceptos

Con el propósito de sintetizar la clasificación y características distintivas de los cafés producidos en el departamento de Nariño, se ha elaborado un esquema comprehensivo que permite visualizar claramente la diferenciación entre café de calidad y café de especialidad, junto a sus respectivas certificaciones

Ilustración 302

Esquema de diferenciación tipos de café en el departamento de Nariño (2023)



Nota: En el esquema anterior se evidencia la clasificación de los tipos de café que existen en el departamento de Nariño.Elaboración propia a partir de la información recolectada (2025).

4.2. Cafés especiales del departamento de Nariño

Una vez establecida la distincion de los conceptos de "café de calidad" y "café especial" , y analizando el panorama de la producción cafetera en Nariño, es crucial profundizar en la categoria de cafes especiales, es importante recapitular que un café es catalogado como especial cuando alcanza una puntuación superior a 80 puntos en la rigurosa evaluación de perfil de taza.

Para obtener un diagnóstico preciso sobre la presencia y las caracterísitcas de los cafés especiales del departamento, se llevo a cabo una encuesta a los empresarios que hacen parte del clúster lo que reveló hallazgos significativos sobre el panorama actual evidenciados en la tabla presentada a continuación

Tabla 3

Cafés especiales en el departamento de Nariño (2023)

MARCA DE CAFÉ	**UBICACIÓN**	**PUNTUACIÓN**	**CATEGORIA**
COFFEE TRADE NARIÑO	Pasto	87	EXCELENTE
La Cabaña D Maria	Arboleda -Rosa florida	85	EXCELENTE
Finca Villa Carolina	Buesaco	86	EXCELENTE
FINCAFE REGIÓN	Buesaco Santa María	87	EXCELENTE
CAFE ABADES	Samaniego	85-87	EXCELENTE
SARCOFFE	San José de Albán	80-87,5	MUY BUENO/EXCELENTE
AMANDA	Pasto	88	EXCELENTE
AROMAS DEL VIENTO SAS	Cólon Génova	84-86	EXCELENTE
DOMA	Santa Rosa	87-89	EXCELENTE

Nota: En la tabla anterior se observa los cafes especiales del departamento de Nariño, las marcas y ala categoria que pertenecen. Elaboración propia apartir de los datos recolectados en encuesta.(2025)

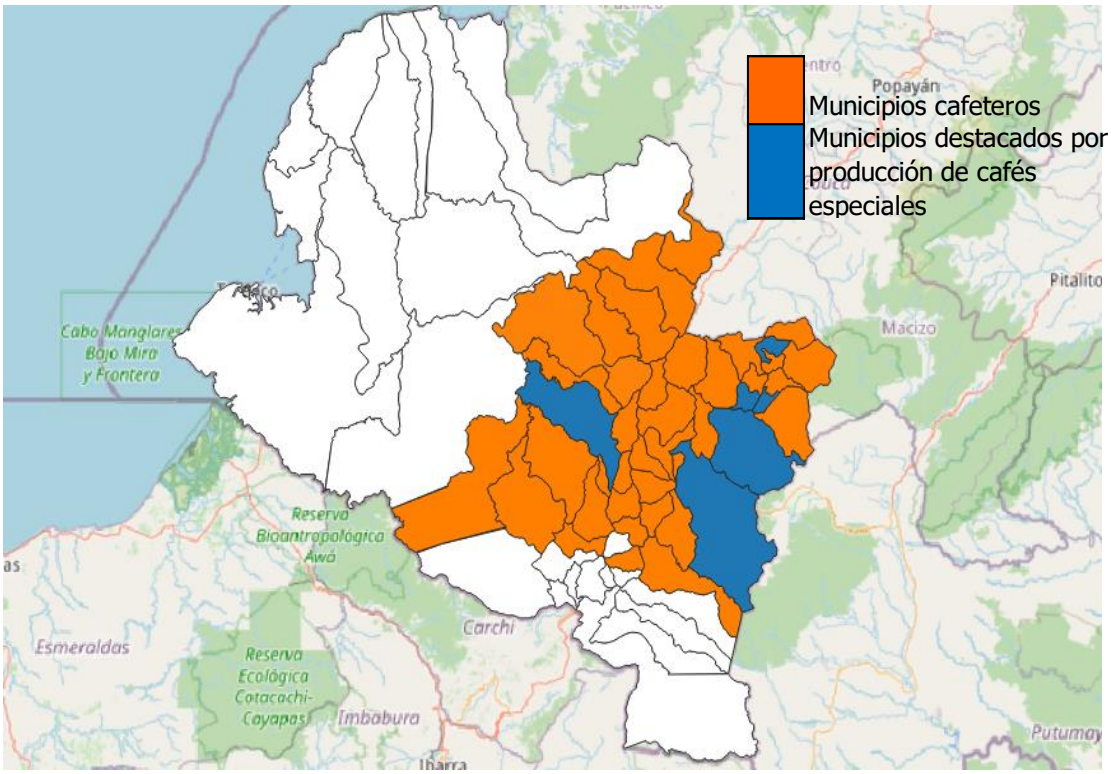
En la anterior tabla se puede observar que los cafés especiales del departamento de Nariño se posicionan en la categoría de excelencia, particularmente se destaca la marca DOMA en Santa Rosa, que ha logrado las puntuaciones más altas del grupo alcanzando entre 87-89 puntos, ubicando a esta marca como la más sobresaliente del sector cafetero, Las puntuaciones obtenidas

son superiores a 80 puntos y alcanzan el máximo de 89 puntos confirmando la categorización de "Excelente" convirtiendo a Nariño en un productor de cafés excepcionales.

La distribución geográfica de los cafés especiales se da en los municipios de Pasto, Arboleda, Buesaco, San José de Alban, Samaniego y Colón Genová, estas zonas se caracterizan por tener temperaturas que oscilan entre 16.7 °C y 20.3°C y una humedad relativa entre 81% y 82%, Para tener mayor claridad espacial de los municipios que producen cafés de excelencia se elaboró el siguiente mapa:

Ilustración 33

Municipios productores de cafés especiales departamento de Nariño (2023)



Nota: En el mapa se observa los municipios cafeteros y los que producen cafés especiales. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos en la encuesta. (2025)

Realizando un análisis detallado de las distribuciones geográficas, se evidencia que, en la ciudad de Pasto, se encuentran las marcas Coffe Trade Y Amanda, que han alcanzado puntuaciones sobresalientes de 87 y 88 puntos ubicándolas en la categoría de excelentes, Además en el municipio de Buesaco sobresalen dos productores notables: Funca Villa Carolina con 86 puntos y FINCAFE REGIÓN con 87 puntos. En la zona de Arboleda la Cabaña D María mantiene un estándar de excelencia con 85 puntos mientras que, en Samaniego, Café Abades demuestra una consistencia remarcable con puntuaciones entre 85 y 87 puntos, seguido de SARCOFFE con un rango de puntuación entre 80 y 87.5 puntos, por último resalta Aromas del viento SAS EN Colon Génova con una puntuación entre 84 y 86 puntos.

4.2.1. Estrategias implementadas por los productores de cafés especiales

Los productores de cafés especiales han desarrollado un conjunto de estrategias para fortalecer su posición en el mercado y garantizar la excelencia del producto, La primera estrategia es establecer un riguroso Sistema Integrado de Gestión de Calidad (SIGC) que supervisa cada etapa del proceso productivo, desde la siembra hasta la comercialización, asegurando la producción de café especial.

La segunda estrategia se basa en el control meticulosos de la calidad del cultivo, realizando un seguimiento detallado de variables como la temperatura y la madurez del grano, implementando prácticas apropiadas en el abono y recolección del café, Para lograr mantener la calidad se capacita el equipo de trabajo. Garantizando la uniformidad en los procesos.

Como tercera estrategia los empresarios se esfuerzan por crear un producto diferenciado como es el caso de la marca "Aromas del Viento", resaltando las características únicas del café de altura Nariño incorporando procesos innovadores de fermentación y tostado resaltando los sabores y aromas distintivos de su café.

La cuarta estrategia se enfoca en la educación y promoción del producto, a través de la participación activa en ferias especializadas, a su vez buscan una concientización en los consumidores de café tratando de comprender y apreciar los perfiles de sabor de los cafés especiales

La quinta estrategia involucra el establecimiento de alianzas estratégicas, forjando relaciones con exportadores y proyectos comunitarios que fortalecen el tejido social de la producción cafetera, estas alianzas no solo contribuyen en la producción sino en la asociatividad del sector cafetero en el departamento de Nariño.

Finalmente, como sexta estrategia los empresarios han implementado precios diferenciados en el mercado lo que refleja la calidad y diferencia de su café. Esta estrategia se sustenta debido a la calidad excepcional de producto y el valor agregado que tiene su producto.

5.Cadena de Valor del Café Nariñense

5.1. Cadena De Valor De Porter

El modelo de la Cadena de Valor de Porter permite analizar la ventaja competitiva de una empresa a partir de dos estrategias fundamentales: liderazgo en costes y diferenciación. Estas ventajas surgen de actividades que la empresa realiza de manera exclusiva o más eficiente que sus competidores, generando un valor percibido por los clientes.

Para maximizar la ventaja competitiva, se debe analizar cómo se interrelacionan estas actividades, ya que una puede afectar los costos o resultados de otra. La identificación de estas conexiones permite optimizar procesos, reducir costos innecesarios y fortalecer la propuesta de valor de la empresa en el mercado.

Para lograr esta ventaja, Porter propone dividir las actividades de la empresa en tres elementos clave:

1. Actividades Primarias: Son aquellas directamente involucradas en la producción y comercialización del producto o servicio, como:

✓ Logística interna: recepción y almacenamiento de materias primas.
✓ Operaciones-producción: transformación de materias primas en productos finales.
✓ Logística externa: almacenamiento y distribución del producto terminado.
✓ Ventas y marketing: estrategias para atraer clientes y facilitar la compra.
✓ Servicio posventa: garantías, soporte técnico y mantenimiento.

2. Actividades de Apoyo: Respaldan las actividades primarias y optimizan la eficiencia del proceso productivo. Incluyen:

✓ Infraestructura: gestión general, planificación, contabilidad y finanzas.
✓ Investigación y desarrollo: mejoras tecnológicas y de diseño.
✓ Recursos humanos: contratación, formación y desarrollo del personal.
✓ Abastecimiento: compra de insumos y materiales esenciales para la producción.

3. El Margen: Representa la diferencia entre el valor generado y los costes asociados a la ejecución de las actividades. Cuanto más eficiente sea la cadena de valor, mayor será el margen de rentabilidad de la empresa.

5.2. Cadena de Valor del Café

Al ser la cadena de valor del café una actividad agrícola, esta inicia desde la creación de la materia prima. Por ello, a partir de la teoría de la cadena de valor de Porter, se han identificado tres actividades primarias esenciales que aportan valor agregado al café: la producción, la transformación y la comercialización. Sin embargo, dentro de estas tres actividades primarias, se desarrolla un ecosistema completo y complejo, en el que también están presentes las actividades de apoyo y el margen.

La cadena de valor, según Porter, permite analizar cómo cada eslabón del proceso contribuye a generar valor en un producto o servicio. En el caso del café, su producción agrícola, su procesamiento industrial o artesanal, y su llegada al consumidor final forman una estructura en la que cada etapa se complementa con actividades secundarias que optimizan la eficiencia, la calidad y la competitividad del producto. A lo largo de este documento, el lector podrá identificar cómo se van cumpliendo los principales elementos que menciona Porter en su teoría y cómo estos se aplican al sector cafetero en el departamento de Nariño.

1.1.1. **Producción:** la Federación Nacional de Cafeteros en la guía ambiental para el sector cafetero abarca los siguientes factores dentro de la producción:

• Construcción del germinador: El germinador es una estructura utilizada para la primera etapa del desarrollo de semillas antes del trasplante definitivo, con un tiempo de dos meses en esta fase y seis meses en el almácigo. Se puede construir con materiales locales como madera, guaduas y arena lavada de río. Existen de tipo aéreo y de piso.

• Construcción del almácigo: El almácigo es fundamental para el desarrollo y selección de plántulas antes de su trasplante definitivo. Se utilizan bolsas de polietileno negro (7x23 cm) con perforaciones, llenas de una mezcla de tierra y pulpa de café descompuesta (proporción 3 a 1). Se organizan en eras con drenaje adecuado y bajo una penumbra construida con materiales locales.

• Preparación del terreno, trazado ahoyado y siembra: aquí se define un sistema de siembra y se realiza un trazado adecuado con herramientas sencillas como estacas y piolas. En sistemas bajo sombra, se utilizan especies como guamo y plátano. Además, es necesario insumos como fertilizantes, abonos orgánicos y herramientas básicas.

El ahoyado debe ser de 30 cm de ancho por 40 cm de profundidad, con paredes irregulares y fondo bien repicado para evitar encharcamiento. Para una siembra exitosa, se deben seleccionar árboles sanos y vigorosos, trasplantarlos antes de que las raíces se deformen y realizar la siembra en temporada de lluvias. Adicionalmente, se debe esperar entre 3 a 4 años para obtener la primera cosecha.

• Cosecha: cuando las cerezas alcanzan el punto óptimo de maduración, se hace la recolección del café. Para el caso de Nariño, la floración de café se da durante todo el año, pero la principal cosecha se realiza entre mayo a agosto. El principal método utilizado para realizar este proceso en el departamento, es el Método Picking, que consiste en una recolección manual en la que únicamente se seleccionan las cerezas maduras, dejando en la planta aquellas que aún no han completado su desarrollo. Según la FNC y CENICAFÉ (2004), algunas de las recomendaciones para recolectar adecuadamente son: sostener el fruto antes de arrancarlo, tomarlo con los dedos índice y pulgar, asegurarse de no arrancar el pedúnculo, y dejar caer los frutos a la canasta.

Ilustración34 Cereza de Café

Elaboración propia

• La fertilización: Según Gómez (2024), la fertilización del café depende de la producción esperada, la densidad de siembra y el análisis de suelos. Los cultivos productivos requieren nitrógeno, fósforo y potasio en cantidades proporcionales a su rendimiento, mientras que aquellos con baja producción o bajo sombra necesitan menos fertilización.

Antes de fertilizar, se debe corregir el pH del suelo con cal, aplicada dos meses antes del trasplante, evitando mezclarla con fertilizantes químicos. Al

trasplantar, se recomienda añadir micorrizas, roca fosfórica y materia orgánica para fortalecer el desarrollo radicular.

Durante la etapa inicial del cultivo, se aplican mayores cantidades de nitrógeno y fósforo para favorecer el crecimiento. En la etapa productiva, la fertilización varía según la edad del cafeto y la producción esperada.

Los cultivos bajo sombra requieren hasta un 50% menos de fertilizantes nitrogenados, gracias a la fijación de nitrógeno por árboles leguminosos. En cultivos orgánicos, la fertilización se basa en materia orgánica, compost y corrección del pH con encalado, evitando fertilizantes químicos y garantizando una nutrición sostenible del cafetal.

• Control de arvenses: El establecimiento de coberturas vegetales es clave para la conservación del suelo en cafetales, ya que protege contra el impacto de la lluvia, reduciendo la erosión.

Tradicionalmente, en zonas de ladera, los agricultores han utilizado herramientas manuales y herbicidas para eliminar la vegetación, dejando el suelo expuesto y vulnerable. La implementación de coberturas nobles ayuda a mitigar este problema, favoreciendo la sostenibilidad del cultivo.

• Control de plagas: El manejo de plagas en el cultivo de café se basa en un enfoque integral que combina controles culturales, biológicos, mecánicos, naturales y químicos, priorizando prácticas sostenibles para minimizar el impacto ambiental.

La broca del café es la principal plaga que se maneja principalmente mediante el método RE-RE, que consiste en la recolección exhaustiva de todos los frutos, evitando así su reproducción y propagación. Este método ha sido clave para mantener los niveles de infestación en Colombia por debajo del 2%.

El control biológico utiliza organismos naturales como el hongo Beauveria bassiana y avispas parasitoides (Prorops nasuta, Phymastichus coffea y Cephalonomia stephanoderis), mientras que el control químico se emplea de manera focalizada, con insecticidas de baja toxicidad recomendados por la Federación Nacional de Cafeteros.

• Manejo de enfermedades: El manejo de enfermedades en el café debe considerar factores ambientales y prácticas preventivas. La roya del cafeto, la principal enfermedad en Colombia, se controla con variedades resistentes como Colombia y Castillo, y con aplicaciones racionalizadas de fungicidas de baja toxicidad según el porcentaje de infección. Además, es recomendable la renovación progresiva de cultivos susceptibles.

Ilustración 35
Roya del café y fertilizantes

Elaboración propia

• Renovación de cafetales: Existen dos métodos para renovar los cafetales; renovación por zoca y renovación por siembra, enfocados en mantener una caficultura joven y productiva. La renovación por zoca reutiliza los tallos en la finca, mientras que la renovación por siembra facilita la planificación del sombrío y la mejora del suelo.

La renovación tiene un impacto ambiental positivo, ya que reduce la incidencia de plagas y enfermedades, optimiza el uso de insumos y permite implementar prácticas de conservación del suelo. Además, el uso de cultivos intercalados en lotes en renovación enriquece el suelo con materia orgánica. Los residuos maderables de la zoca también aportan nutrientes y protegen el suelo.

Ahora bien, una vez conocidos los pasos que se realizan como norma general para la producción de café, es imprescindible destacar los detalles que se obtuvieron por medio del trabajo de campo, pues cada una de las experiencias y conocimientos relatados por los caficultores y comerciantes vinculadas a la cadena de producción del café fueron cautivadores.

En un principio se habló de la importancia de elegir cuidadosamente el tipo de cafetales a sembrar, los distintos cuidados que tiene cada variedad sembrada, los tipos y cantidad de fertilizantes que se utiliza, como también la forma correcta de recolectar el café, y los procesos meticulosos que se llevan posterior a esto. En este contexto, los caficultores destacaron que las principales variedades de café arábica cultivadas en Nariño son Castilla, Colombia, Caturra y Borbón Rosado, cada una con características particulares que influyen en la calidad y perfil del café.

Asimismo, se abordó la importancia de los policultivos en la caficultura de la región. Se pudo observar que, junto a los cafetales, se cultivan especies como maíz, arveja, árboles frutales de naranjo, limón, mandarina, guineo y plátano. Estos cultivos no solo diversifican la producción agrícola, sino que también cumplen una función clave como sombrío natural para proteger los cafetales, mejorando las condiciones microclimáticas y la sostenibilidad del ecosistema agrícola. Los caficultores mencionaron que el clima de Nariño favorece la producción de café de alta calidad, y que cuanto hay mal

Ilustración 316 Finca Doña Clarita

Elaboración propia

tiempo, como excesos de lluvia o de sol, afortunadamente no hay mayores pérdidas, gracias a que los cafetales son resistentes. Adicionalmente, la incidencia de enfermedades y plagas es mínima en comparación con otras regiones, no obstante, enfrentan desafíos económicos significativos. A pesar de que la gran cantidad de personas dedicadas a la caficultura en Nariño no representa una desventaja competitiva, sino que fortalece la identidad y reconocimiento del café nariñense, los precios a los que deben vender su producto si afectan directamente su rentabilidad. Al comercializar el café en estado de pergamino y venderlo a la federación o cooperativas, no reciben un pago acorde al esfuerzo y la especialidad de su café. Si bien, algunos caficultores intentan vender al precio adecuado directamente a los consumidores, esto es en una cantidad mínima.

Otro desafío importante es la falta de tecnificación y medios de transporte propios, lo que dificulta la logística de producción y distribución. Estas limitaciones impactan directamente en la capacidad de los caficultores para mejorar sus condiciones de trabajo y obtener mayores beneficios por su producto.

En algunos casos, cuando las entidades intermediarias compran el café a precios muy bajos, los productores optan por llevar a cabo ellos mismos el procesamiento del café de manera artesanal. Esto incluye el secado, trillado, tueste y empaquetado, con el objetivo de venderlo directamente a los compradores y evitar pérdidas. Sin embargo, con el aumento de la demanda y la implementación de mayores requisitos, como las normas de inocuidad, los caficultores han recurrido al uso de instalaciones tecnificadas, aunque no sean de su propiedad. Lo que consiste en pagar por el uso de tostadoras que les permiten controlar el tueste, con la condición de cumplir con una cantidad mínima de producción para acceder a este servicio. Para algunos caficultores, esto podría significar un desafío, aunado a que deben transportar su producto de manera

autónoma, lo cual, puede ser complicado, pues hay quienes no poseen transporte propio.

A pesar de las dificultades, la producción de café sigue generando márgenes de ganancia. Aunque no se reciben ingresos periódicos como en un empleo formal, las temporadas de alta venta han contribuido a mejorar la calidad de vida de los caficultores. Por otra parte, ingresar a los supermercados no es tarea fácil, ya que estos priorizan productos de alta demanda y precios competitivos. Además, los caficultores no siempre pueden abastecer la demanda constante debido a la estacionalidad del cultivo, la falta de tecnificación y el tamaño limitado de sus parcelas.

Un aspecto fundamental identificado en el trabajo de campo es la transmisión generacional del conocimiento. Las prácticas agrícolas han sido heredadas de generación en generación y, en algunos casos, combinadas con nuevas técnicas más especializadas. No obstante, una preocupación creciente es la falta de interés de las nuevas generaciones en continuar con la caficultura, lo que podría afectar la sostenibilidad de la actividad a largo plazo.

En cuanto a plagas y enfermedades, se identificó que la broca no está presente en la zona, mientras que la roya existe en niveles bajos, lo que reduce la necesidad de fumigaciones frecuentes. Gracias al apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), los caficultores cuentan con la asesoría de técnicos especializados que les indican qué agroquímicos utilizar, en qué cantidad y cómo aplicarlos. También se promueve el uso de abonos orgánicos, como la pulpa de café, que es recolectada, descompuesta y reutilizada como abono.

Si bien los agroquímicos representan un costo elevado, no constituyen la principal preocupación de los caficultores, ya que los cafetales en la región son fuertes y saludables. Además, los esfuerzos del gobierno han contribuido a la

reducción de precios en insumos agrícolas, lo que ha aliviado parcialmente esta carga económica.

En términos de apoyo institucional, los caficultores forman parte de la FNC, lo que les permite acceder a ciertas ayudas. En el pasado, han recibido asistencia para mejorar el proceso de transformación del café, y actualmente cuentan con el acompañamiento de un técnico que realiza visitas periódicas para asesorarlos en la optimización de la producción. Dependiendo de la cantidad de café producido, ya sea mediante nuevas siembras o el proceso de soqueo de plantas, pueden recibir fertilizantes y abonos como parte del respaldo brindado por la Federación.

5.3. Transformación:

La transformación de las cerezas de café es una etapa fundamental en la cadena de valor, que requiere buenas prácticas, cuidado y conocimiento técnico para garantizar la calidad del producto final. Esta fase agrega valor al café al convertir el grano cosechado en un producto con características sensoriales y comerciales específicas que lo hacen más atractivo en el mercado.

En la mayoría de los casos, los caficultores participan hasta el proceso de despulpado y venden el café en estado de pergamino, dejando las siguientes etapas (como el tostado y la comercialización) en manos de intermediarios o empresas especializadas. Sin embargo, existen productores que realizan todo el proceso de transformación, desde la cosecha hasta la venta del café tostado, lo que les permite capturar un mayor margen de ganancia y diferenciar su producto en el mercado. No obstante, esta práctica sigue siendo minoritaria debido a los costos y tecnificación que implica.

A continuación, se describe en qué consiste la transformación del café:

• Despulpado: después de la cosecha, el paso siguiente es el despulpado, para entender este proceso, es necesario resaltar que existen diferentes métodos para llevarlo a cabo.

Si se elige el beneficiado húmedo o tradicional, lo primero que se hace es pasar las cerezas de café maduras a través de una máquina despulpadora para eliminar la pulpa exterior. Una vez despulpado el café, se procede a realizar la fermentación; los granos, aún cubiertos por el mucílago (una capa pegajosa) se fermentan en pilas con agua, que no deben tener profundidad mayor a 1.20 metros, proceso que puede tardar aproximadamente 24 horas. Cuando el café está fermentado, se procede a lavar inmediatamente con agua limpia, asegurando la remoción del mucilago y otros residuos. Finalmente, para disminuir el porcentaje de humedad de los granos, se ponen a secar al sol o en secadoras mecánicas, hasta que su humedad sea del 10% al 12% (Cuya, 2013).

El despulpado natural o seco; consiste en dejar secar las cerezas del café al sol o mecánicamente, pero sin eliminar la pulpa, contrario al caso anterior. Muchos caficultores nariñenses, ocupan métodos artesanales, por lo que el secado al sol es el más utilizado. Con este método es esencial la correcta distribución de los granos, para que el secado sea homogéneo, y evitar la generación de hongos, por lo que, durante el día debe revolverse el café aproximadamente 8 veces, esto durante el tiempo suficiente para alcanzar una humedad de entre el 10%-12%. Una vez secas las cerezas, se retira la pulpa, se fermenta, se lava y se seca.

Existe también, otro método denominado “honey”, en el cual, los granos se secan con el mucílago, y de acuerdo a la cantidad de mucilago que se deja adherido, o el tiempo de secado, se clasifica el café como "yellow honey", "red honey" o "black honey". El primero tiene de 30%-45% de mucilago, y un secado algo más rápido, de una semana aproximadamente. El segundo tiene 65%-75% de mucilago, con un secado más demorado, alrededor de 15 días, el café black

honey, conserva prácticamente la totalidad del mucilago (entre el 85%-95%), tiene un secado lento (de 20 a 25 días) y requiere un control meticuloso (La Escuela de Baristas, s.f).

• Tueste: es la etapa fundamental en la transformación del café, ya que en este proceso el grano verde experimenta cambios químicos y físicos que definen su aroma, sabor y cuerpo. Durante la exposición al calor en hornos especiales, los granos aumentan de tamaño, pierden humedad, reducen su contenido de cafeína y adquieren su característico color tostado.

Bonka (2021)., describe el proceso del tueste así; el tueste se realiza a temperaturas que varían entre los 200°C y 240°C, dependiendo del tipo de tostado deseado. Posteriormente, el café debe enfriarse y reposar para liberar los gases internos, principalmente dióxido de carbono. Esta fase, conocida como desgasificación, puede durar varios días antes de que el café esté listo para su molienda y consumo.

Existen dos formas de tostar el café, el tueste natural que se realiza sin añadir ningún ingrediente adicional, resaltando los sabores y aromas propios del grano. Y el torrefacto, en el que los granos se tuestan con azúcar, lo que genera una capa caramelizada alrededor del grano. Como resultado, se obtiene un café más oscuro, fuerte y amargo.

El proceso de tueste influye directamente en las propiedades organolépticas del café. Dependiendo de la temperatura y el tiempo de exposición, se pueden obtener distintos perfiles de sabor. Uno de ellos es el tueste claro que se caracteriza por mantener una acidez marcada, un aroma afrutado, y conservar un alto contenido de cafeína. El tueste medio, que presenta un tono más oscuro y un equilibrio entre acidez y amargor. El tueste medio oscuro tiene notas de chocolate

y caramelo, además de una acidez más baja. Y el tueste oscuro (tonalidad marrón casi negra), que tiene un sabor más amargo, con notas especiadas y ahumadas.

5.4. Comercialización:

La principal metodología que utilizan los caficultores para comercializar su café es a través de la venta a cooperativas o centros de acopio de la Federación Nacional de Cafeteros, los cuales adquieren el producto y se encargan de su posterior procesamiento y comercialización. En Colombia, la FNC ofrece a los productores la garantía de compra, asegurando un precio base que se determina en función de la cotización de cierre en la Bolsa de Nueva York, la tasa de cambio del día y el diferencial o prima de referencia para el café colombiano.

Otra de las organizaciones que garantiza la compra del café es Café Occidente, la cual opera en cabeceras municipales y algunos corregimientos. Esto permite a los caficultores evitar gastos adicionales de transporte, facilitando el acceso a la comercialización de su producto. El precio ofrecido es el oficial de la FNC, con la posibilidad de recibir bonificaciones adicionales según la calidad del café presentado y la disponibilidad de recursos para el pago inmediato.

Generalmente, estas organizaciones compran el café en su presentación de pergamino seco. Posteriormente, se encargan de los procesos de trilla, clasificación, empaquetado y distribución, tanto en el mercado nacional como en el internacional. En algunos casos, el café también se exporta directamente desde estas entidades.

Una forma más de comercializar el café es mediante la venta directa a consumidores, supermercados o cafeterías. Sin embargo, esta metodología no es la más utilizada entre los caficultores debido a la falta de garantía de demanda constante. Aunque la venta directa puede ofrecer un precio más justo para el productor, implica mayores esfuerzos en la logística, comercialización y mantenimiento de una clientela estable. En contraste, la venta a través de la FNC o cooperativas brinda mayor estabilidad, factor clave para los productores en un mercado tan volátil como el café.

Ilustración 37 Tienda Café de Buesaco S.A.S

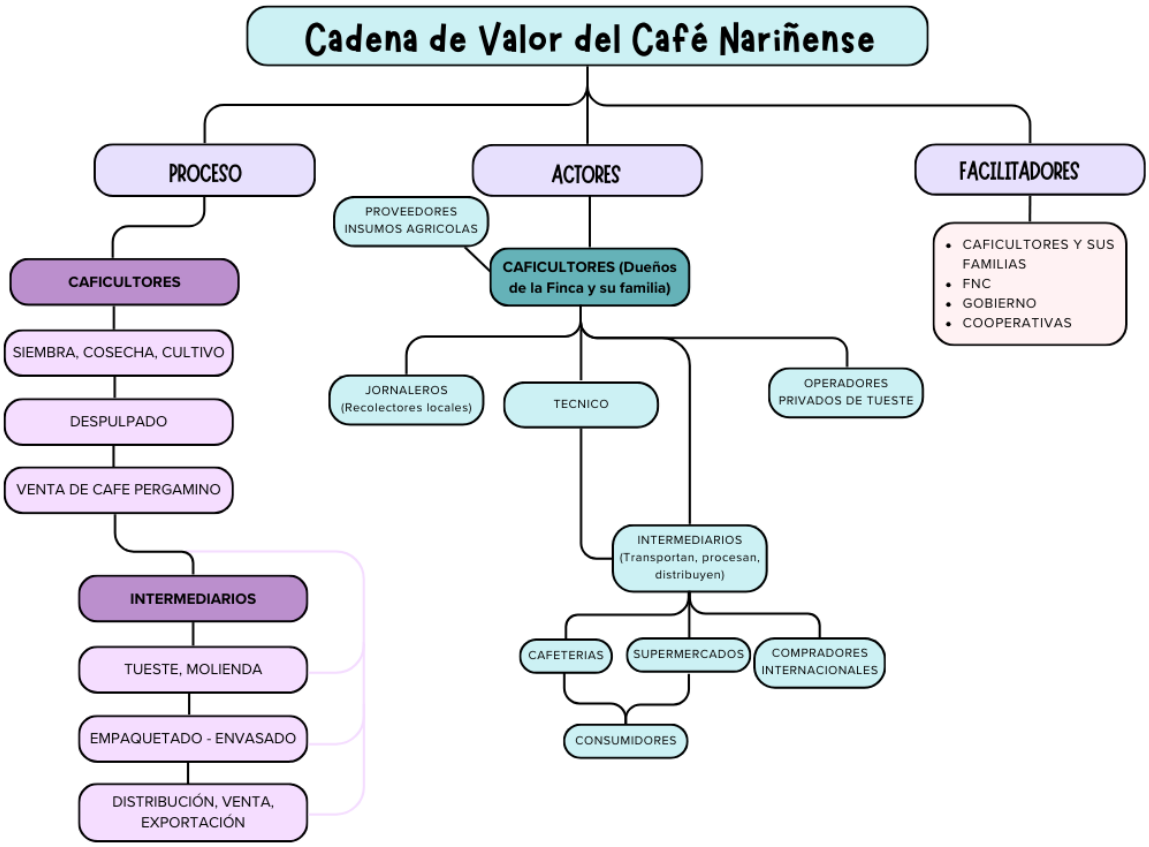
Elaboración propia

5.5. Mapa de la Cadena de Valor del Café Nariñense

A continuación, se presenta un mapa que ilustra la relación entre los principales actores de la cadena de valor del café, las funciones que desempeñan y las instituciones que contribuyen a crear un entorno propicio para su desarrollo.

Dentro de cada etapa del proceso productivo, es posible identificar dos actores clave: los caficultores y los intermediarios, como las cooperativas y la FNC, quienes se encargan de realizar diferentes actividades necesarias para lograr un producto final con valor agregado. En cuanto a los facilitadores, se menciona todas las cooperativas, asociaciones y grupos que se encuentran registrados en cámara de comercio, esto se debe a que cada uno ejecuta labores fundamentales para que todo fluya de la mejor manera.

Ilustración 38 Mapa de la cadena de valor del café arábico en el departamento de Nariño



Elaboración propia a partir de mapa elaborado en el articulo "Value chain analysis of arabica coffee (*Coffea arabica* l.) in Arghakhanchi district of Nepal".

6. Ruta turística cafetera y las necesidades del clúster en el territorio Nariñense (2023).

6.1. Antecedentes

El turismo cafetero en el departamento de Nariño es considerado una ventana emergente. A diferencia del antiguo Eje Cafetero Colombiano, la experiencia turística Nariñense empezó a consolidarse de manera tardía, sin embargo, los cafés de calidad y especiales permitieron reconocimiento a nivel mundial, despertando el

interés de la población nacional y extranjera de conocer las tierras Nariñenses, por lo anterior muchos productores han transformado sus fincas cafeteras con el fin de combinar la producción cafetera con experiencias culturales.

Hasta el momento se han identificado las siguientes iniciativas de rutas cafeteras en Nariño: En primer lugar, se encuentra La Finca El Caracoli en el municipio de La Florida, esta propuesta se desarrolla entre los meses de mayo a agosto debido a que es temporada de cosecha, en esta finca cafetera se cultivan al redor de 11 variedades arábicas y se puede realizar caminatas, ciclo montañismo y avistamiento de aves, al mismo tiempo ofrecen servicio de hospedaje, visita guiada a las plantaciones de café y a su laboratorio de calidades finalmente se da un show de barrismo y degustaciones de calidad (Asomanar, s.f).

En segundo lugar, operadoras turísticas han implementado planes, que incluyen alimentación, hospedaje y visitas a: la ciudad de Pasto, municipio de Buesaco donde los visitantes conocen la experiencia del proceso productivo de café y culminan con una catación de café, a su vez se realiza el recorrido hacia el santuario de nuestra señora de Las Lajas y se visita la laguna de la cocha (Cielo&Tierra, s.f).

En tercer lugar, se ha desarrollado planes turísticos para el alcance de los Nariñenses y se desarrolla en un día, iniciando desde la ciudad de Pasto hasta una finca cafetera del departamento, con el propósito de conocer el proceso productivo del café y catación, ofreciendo el servicio de transporte y alimentación. (Garcia, s.f).

En cuarto lugar se ha establecido una ECO AVENTURA CAFETERA en el municipio de Buesaco, con el fin de mostrar los cafés especiales del territorio incluyen alimentación, transporte y hospedaje por dos días y una noche con actividades como: experiencia y procesos de los cafés especiales, actividades ecoturísticas, procesos cafeteros y métodos de preparación del café, visita al puente

histórico del cañón de Juanambú, finalizando con visitas a las Coffe Shop de Buesaco para acceder a precios justos de cafés de calidad. (Todo para café, s.f).

6.2. Identificación ruta potencial turística

El sector turístico en Colombia ha experimentado un alto crecimiento en los últimos tiempos, debido a que este país se destaca por su diversidad, cultura y biodiversidad convirtiéndose en atractivo para turistas locales e internacionales generando grandes rentabilidades a las personas que ofrecen este servicio, algunos departamentos como el Quindío han implementado el turismo en el sector cafetero ganando reconocimiento a nivel nacional e internacional. Por lo anterior es importante implementar el turismo en el departamento de Nariño, sin embargo, es fundamental capacitar a los cafeteros en hotelería y turismo para que su servicio sea de calidad y distinguido.

Conjuntamente con los productores cafeteros del departamento se diseñó una ruta cafetera turística que agrupa los municipios de Buesaco y San José de Alban, agrupando 3 fincas cafeteras

El café de Buesaco (Buesaco- Vereda Santa María)

Características

- Empresa Familiar
- Se dedica a todo el ciclo del café desde la producción hasta la comercialización, Actualmente implementan la maquila a empresas como Colacteos y a empresarios interesados
- Se distinguen por excelentes conocimientos técnicos y su objetivo es mejorar la cultura cafetera Nariñense
- Su café ha ganado reconocimiento a nivel nacional e internacional por características excepcionales, café tradicional, café especial, café gourmet.
- Tiene acceso a mercados internacionales y ha implementado el turismo

Ilustración 39 Finca El café de Buesaco

Elaboración Propia

Doña Clarita (Buesaco- Vereda Medina-Espejo)

Características

- Finca cafetera familiar con prácticas tradicionales transmitidas generacionalmente
- Se dedican principalmente a la producción de las variedades como el Borbón Rosado
- El 70 % de su producción se vende a cooperativas y solo el 30% se vende de manera directa
- Su café es de especialidad con un perfil de taza de 89 puntos que se

destaca por ser suave, dulce y con sabor a frutos rojos.

Ilustración 40 Cafetales Doña Clarita

Elaboración propia

Finca El aguacatillo (San José de Alban- Vereda San Bosco)

- Finca familiar con 17 años de experiencia
- El café se ha convertido en el "Granito de oro" y ha permitido mejorar condiciones de vida
- Se dedican principalmente a la producción y venden su café a la Federación Nacional de Cafeteros cuenta con el sello Nespresso
- Su café es de especialidad con un perfil de taza de 84 puntos con notas a frutos rojos
- Su finca es una de las más visitadas por Federación Nacional de Cafeteros y

utilizada para los procesos de auditorías a nivel nacional

Ilustración 41 Finca El Aguacatillo

Elaboración propia

La ruta turística está diseñada para 3 días y 2 noches, incluyendo los servicios de transporte, alimentación, hospedaje, capacitación cultura cafetera y aprendizaje del proceso de cada una de las fincas y tiene un precio de: $450.000, a continuación, se presenta el itinerario:

Itinerario

Dia 1

Llegada municipio de Buesaco -Finca. El café de Buesaco

Refrigerio

Mañana:

Jornada de aprendizaje sobre la historia del café y la calidad del café en Buesaco

Almuerzo

Tarde:

Visita finca Cafetera

Hospedaje

Precio: $190.000

Dia 2

Desayuno

Desplazamiento vereda Medina Espejo

Refrigerio

Mañana:

Explicación de su historia

Tour por su finca cafetera y explicación de sus procesos

Precio: 30.000

Almuerzo

Tarde:

Desplazamiento Municipio de San José de Alban

Hospedaje: Finca- El Aguacatillo

Dia 3

Finca Finca- El Aguacatillo

Desayuno

Mañana

Explicación de su historia

Tour por su finca cafetera y explicación de sus procesos

Almuerzo

Regreso ciudad de Pasto

Precio: $130.000

Ilustración 42 Folleto ruta turística cafetera departamento de Nariño (2025)

RUTA CAFETERA TURISTICA

Descubre los tesoros del café de Nariño

PRECIO $450.000

1 PRIMER DÍA

El café de Buesaco

Municipio de Buesaco

Vereda Santa María

Visita a una tradicional finca cafetera
de cultivo y recolección. Incluye degustación de café

2 SEGUNDO DÍA

Doña Clarita

Municipio de Buesaco

Vereda Medina Espejo

Experiencia inmersiva con productores locales.
Aprenderás sobre técnicas sostenibles de cultivo.

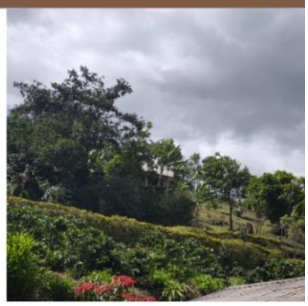
3 TERCER DÍA

Finca el Aguacatillo

Municipio de San José de Albán

Vereda San Bosco

Visita a esta emblemática finca donde podrás participar
en el proceso de beneficio del café.



6.3. Elaboración Matriz DOFA e identificación de las necesidades del sector

Una matriz DOFA es una herramienta estratégica fundamental que permite identificar las Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas, Este análisis contribuye en evaluación de la situación actual del sector cafetero, Identificando los elementos internos y externos, creando estrategias para aprovechar oportunidades mitigando riesgos y debilidades.

La matriz DOFA engloba dos análisis el primero es el análisis interno incluye Fortalezas y Debilidades y son los factores controlables por el sector cafetero y se puede trabajar directamente en ellos. El segundo es el análisis externo incluye Oportunidades y Amenazas son factores fuera del control directo y requiere una adaptación estratégica. De la mano con los caficultores se elaboró la siguiente matriz DOFA

Ilustración 43 Matriz DOFA sector cafetero (2025)

Análisis interno	Análisis externo
Debilidades • Dificultad para la distribución y baja influencia en las redes sociales • Venta de la mayoría de su producción a cooperativas a precio nacional • Limitado conocimiento en exportación y comercialización del café • Poca tecnificación e instrumentos modernos que permitan transformar el café • Poca formación en hotelería y turismo	**Oportunidades** • En la actualidad se considera el eje cafetero el sur de Colombia con los departamentos: Huila, Cauca, Nariño • Ubicación geográfica estratégica: Altura, suelos Volcánicos, clima adecuado • Fluctuaciones precio del café (Vendedores) • Disminución en el precio de fertilizantes y abonos a nivel nacional,.
Fortalezas • Reconocimiento del café Nariñense a nivel nacional e internacional Taza de la excelencia 5 reconocimientos en Nariño (Buesaco) • Fidelizar el cliente (clientes nacionales y extranjeros) • Conocimiento técnico y aprendizaje por experiencia • Aprendizaje constante para mejorar producción	**Amenazas** • Escasa cultura cafetera Nariñense • Competencia desleal por Dumping- Venta a precios inferiores a los del mercado • Fluctuaciones precios del café (Compradores) • Cambio climático

Elaboración propia

Análisis Interno

El sector cafetero de Nariño presenta el siguiente panorama interno. Por una parte enfrenta debilidades estructurales como la limitada presencia en redes sociales y canales de distribución ineficientes lo que dificulta la comercialización directa, la venta a cooperativas también es una debilidad a pesar que se garantiza la compra del café esta se realiza a precio nacional y no se tiene en cuenta que el café de Nariño es de calidad y merece un precio superior, además el poco conocimiento en exportación y comercialización agravan la venta directa, sin embargo las debilidades se contrastan con fortalezas que destacan, como el alto número de reconocimientos a nivel nacional e internacional como la taza de excelencia, la fidelización de los clientes nacionales y algunos internacionales permite un poco diversificación de la venta, a su vez se resalta el conocimiento

técnico y el constante aprendizaje para mejorar la producción cafetera, convirtiéndose en una base sólida para el desarrollo potencial del sector cafetero.

Análisis Externo

El entorno externo del sector cafetero presenta oportunidades estratégicas y desafíos notarios. Entre las oportunidades se destaca el reconocimiento creciente del sur colombiano como el nuevo eje cafetero, además las característica geográficas de Nariño con alturas ideales, suelos volcánicos y clima apropiado permite que el café tenga características particulares y hace que la el cultivo de café sea muy resiste sobre todo a las enfermedades como la roya y la broca, las fluctuaciones de los precios son un caso particular debido a que son una oportunidad para los vendedores cuando el precio sube generando mayor rentabilidad para ellos, sin embargo en el caso de los compradores cuando el precio sube se convierte en una amenaza para ellos disminuyendo su rentabilidad, por el lado de las amenazas el sector se enfrenta a la competencia desleal por Dumping, donde otros productores venden a precios inferiores, finalmente el cambio climático representa un desafío creciente para mantener la calidad y productividad del café de Nariño.

Una vez identificadas las Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas se identificaron las siguientes necesidades em el sector cafetero en Nariño.

En primer lugar, es crucial diversificar los canales de comercialización, para reducir la dependencia de ventas a cooperativas y explorar los mercados directos nacionales e internacionales

En segundo lugar, es necesario fortalecer las capacidades digitales de los cafeteros para teneer mayor presencia y alcance en las redes sociales, incrementando su numero de clientes.

En tercer lugar, Limitado coconociento de los cafeteros en los proceso de exportación y obtención de los sellos de calidad

En cuarto lugar, se evidencia una deficiencia en la modernización tecnologica, se requiere maquinaria e instrumentos que le permitn al cafetero transformar su producto.

La ultima gran necesidad que se pudo identificar es el desarrollo de la cultra cafetera Nariñense, se debe fortalecer la identidad cafetera, promover el conocimiento y la valoración local del café

Con el objetivo de mitigar las deblidades aprovechando las fortalezas y oportunidades se plantean las siguientes estrategias

- Creación de un portafolio de cafes especiales de Nariño, con precios adecuadecuados con el fin de atraer compradores a nivel nacional e internacional, facilitando para los cafeteros la venta directa de su producción.

- Capacitar al cafetero sobre el desarrollo de contenido en redes socialis procurundo un mayor alcance y un buen marketing digital.

- Desarrollar programas de ventas dirctas capacitando al productor en procesos de exportación y venta acompñandolo en este proceso.

- Fomentar en las entidades gubernamentales y Federación Nacional de Cafeteros mayores incetivos a los productores para facilitar el acceso a mayor tecnologia.

- Capacitar a la población Nariñense ya sea en eventos o redes sociales sobre el valor del café de Nariño procurando crear una cultura cafetera Nariñense y mayor sentido de pertencia del mismo incentivando el consumo de un café de mejor calidad.

Conclusiones

- La producción de café en Nariño ha experimentado una disminución constante desde 2019 hasta 2023, pasando de 38.830,11 toneladas a 27.283 toneladas, lo que representa una reducción significativa en el sector. Este descenso puede atribuirse a factores climáticos adversos, especialmente las lluvias intensas que afectan la floración y maduración del grano, además de factores económicos, como el incremento en los costos de insumos fertilizantes, agravado por el conflicto entre Ucrania y Rusia, y las restricciones que generó la pandemia de COVID-19. A pesar de los esfuerzos por mejorar la productividad y calidad mediante programas de apoyo y asociatividad, como los impulsados desde 2018, la sostenibilidad económica de los caficultores requiere de grandes esfuerzos para enfrentar los retos actuales.
- Las exportaciones de café de Nariño han mostrado variaciones significativas en el período 2018-2023, influenciadas tanto por factores positivos como negativos A pesar de los desafíos atravesados, la calidad del café nariñense continuó siendo valorada en el mercado internacional, permitiendo una recuperación gradual en 2022 y 2023, aunque aún con limitaciones debido al incremento en los costos de producción y las fuertes lluvias que afectaron la floración y desarrollo del grano.
- El departamento de Nariño demuestra una notable vocación cafetera, lo que se evidencia en la amplia cobertura del territorio de este cultivo, abarcando 42 de sus 64 municipios es decir el 39,9% de su extensión total (13.281 Km2), lo cual se debe a condiciones geográficas y climática optimas donde prima una humedad del 70% al 80%, temperaturas entre 18°C y 22°C y suelos de textura franca, factores brindan un equilibrio ideal para el cultivo de café, A su vez las subregiones Guambuyaco, Rio Mayo, Juanambú, Centro, La Cordillera, Occidente, Abades, Pie de Monte costero son la evidencia de la integración del café en el tejido socioeconómico y cultural del departamento.

- Dentro de la dinámica cafetera del departamento de Nariño es notaria la estructura minifundista donde el 97% de caficultores son pequeños, lo que presenta grandes desafíos en la tecnificación y economías de escala, además se resalta la resiliencia del sector pese a la una caída en el número de productores ha logrado recuperarse evidenciando su capacidad de adaptación y fortalecimiento de las estructuras asociativas, lo cual se afirma por la presencia de múltiples asociaciones aproximadamente dieciséis especializadas en la producción y comercialización del café, También es importante destacar que los diez municipios con mayor relevancia en el departamento se han enfrentado en los últimos cinco años a diversos desafíos sin embargo Arboleda, Colón- Génova, Consaca, San Lorenzo, Samaniego y la Florida se han caracteriza por su resiliencia y han logrado recuperarse lentamente, caso contrario sucede para Buesaco, La Unión, Sandoná y El Tablón de Gómez municipios que hasta el momento están en recuperación.
- El sector cafetero en Nariño ha logrado consolidarse como un referente en la producción de cafés especiales gracias a la articulación entre productores, asociaciones, cooperativas y entidades que impulsan la innovación, el acceso a mercados internacionales y el turismo cafetero. La presencia de múltiples organizaciones que promueven la sostenibilidad y el comercio justo ha fortalecido la competitividad de los caficultores de la región. Sin embargo, se identifican desafíos como la informalidad laboral, la necesidad de seguir mejorando la infraestructura y el acceso a tecnología para garantizar un crecimiento sostenible del sector.
- El departamento de Nariño ha demostrado una notable distinción en la producción cafetera, evidenciando una alta calidad de las condiciones geográficas y topográficas permitiendo la existencia de cafés de calidad y cafés especiales, este reconocimiento es notorio en las características organolépticas del café, a su vez se resalta la producción sostenible y consiente de los productores en

ambos tipos de café siendo responsables con la naturaleza. Se puede afirmar que el 100% del café Nariñense es de calidad lo cual se debe a la Resolución 69902 de 2013 emitida por la Super Intendencia de Industria y Comercio, además sobresalen los sellos de calidad (4C, NESPRESSO AAA, FAIR TRADE USA Y RAINFOREST ALLIANCE) obtenidos por 9.939 caficultores principalmente en el municipio de La Unión y San Lorenzo.

- Los cafés especiales del departamento de Nariño han alcanzado puntuaciones sobresalientes superando los 80 puntos y en promedio superan los 85 puntos categorizándolos como cafés especiales excelentes, los caficultores con el propósito de mantenerse en el mercado implementan estrategias que brinden productos y servicios innovadores, procurando extender su marca dentro y fuera del departamento de Nariño a su vez, algunos han tenido la oportunidad de abrir mercados internacionales, sin duda es evidente que el arduo trabajo, amor y dedicación de los caficultores ha permito mantener y conservar el nivel y reconocimiento de la producción cafetera.

- El turismo cafetero en Nariño representa una oportunidad emergente con un alto potencial económico, que ha comenzado a consolidarse gracias al reconocimiento mundial de sus cafés especiales y de calidad. La ruta turística diseñada que conecta los municipios de Buesaco y San José de Albán integra perfectamente los aspectos culturales, productivos y experimentales del café, además los visitantes podrán conectar con las familias productoras que mantienen sus tradiciones cafeteras, todas las fincas cafeteras ofrecen tazas excepcionales con puntajes entre 84-89.

- El sector cafetero de Nariño, enfrenta notorios desafíos estructurales que limitan su potencial económico y la dependencia de intermediarios no reconocen de manera adecuada la calidad y especialidad del café, sumando a la poca cultura

cafetera de los Nariñenses quienes no consumen su café dificultando la venta directa para los productores.

- La producción cafetera en Nariño se destaca por su alta calidad, impulsada por condiciones geográficas y climáticas favorables. Sin embargo, factores como la fragmentación de los productores, las limitaciones en infraestructura y el acceso restringido a mercados más competitivos limitan su crecimiento. A través de una mejor articulación entre los actores de la cadena y el fortalecimiento de los procesos de transformación, es posible aumentar el valor agregado del café, generando mayores ingresos para los caficultores.
- La aplicación del modelo de cadena de valor de Porter evidencia que la competitividad del café de Nariño no depende únicamente de la producción, sino de la capacidad de innovar en los procesos de transformación y comercialización. Estrategias como la diferenciación del producto, el acceso a certificaciones internacionales y el desarrollo de modelos de comercialización directa pueden fortalecer la posición del café de Nariño en el mercado global

Recomendaciones

- Es crucial establecer estrategias a mediano y largo plazo que mitiguen los efectos de las variaciones climáticas y de los costos de insumos, por ejemplo, impulsando la innovación en prácticas agrícolas sostenibles y el acceso a insumos más accesibles y eficientes. Además, fortalecer las alianzas entre organizaciones locales y el sector privado, como el programa de compra de café de alta calidad de Nespresso, podría brindar oportunidades adicionales para los caficultores, ayudándoles a mantener la competitividad en el mercado y promover el desarrollo sostenible de la caficultura en Nariño.

- Para fortalecer y estabilizar el nivel de exportaciones, es recomendable que el sector caficultor de Nariño incremente la diversificación de sus mercados y continúe implementando prácticas de sostenibilidad que permitan mejorar la resiliencia ante cambios climáticos. Además, establecer alianzas con el sector privado y organismos internacionales podría proporcionar soporte financiero y acceso a insumos a precios competitivos, ayudando a reducir los impactos de los elevados costos de fertilizantes
- Se recomienda implementar un sistema de zonificación que considere características específicas de cada subregión incluyendo variables más complejas como las micro climáticas, con la intención de optimizar las características del cultivo según las condiciones particulares de cada zona maximizando la productividad y sostenibilidad de los cafetales.
- Es crucial implementar estrategias que incluyan la modernización de prácticas agrícolas, el fortalecimiento de capacidades técnicas, y la adaptación a las nuevas condiciones climáticas. Esto debe incluir no solo medidas de emergencia para estabilizar los rendimientos, sino también estrategias a largo plazo para la renovación de cultivos, la diversificación productiva y el fortalecimiento de la resiliencia climática.
- Para fortalecer la cadena productiva del café en Nariño, es fundamental promover estrategias que incentiven la formalización laboral y el acceso a financiamiento para pequeños productores. Asimismo, se recomienda fomentar programas de capacitación en innovación y tecnificación, con el fin de mejorar la productividad y sostenibilidad del sector. Finalmente, es clave seguir impulsando el turismo cafetero como una estrategia complementaria para diversificar ingresos y fortalecer la identidad del café nariñense en el mercado global.
- Al momento de analizar los sellos de calidad es evidente que existe una brecha entre en los municipios debido a que hay algunos que superan los 1.200 sellos y

algunos tienen menos de 100, es por esto que es necesario fortalecer los programas de capacitación y transferencia de conocimiento para los caficultores permitiendo que este número incremente, brindando un número de mayor de sellos para los municipios cafeteros, a su vez es importante incentivar y reconocer el trabajo de los caficultores que han logrado producir un café especia mediante su esfuerzo en toda la cadena productiva de manera que se sientan motivados.

- Es fundamental capacitar y dar a conocer los tipos de café ya sean de calidad o cafés especiales a lo largo del territorio Nariñense con el propósito de valorar el excelente café que existe incentivando el consumo por parte de la población que habita en el departamento, utilizando las redes sociales para tener mayor alcance para todos, dando a conocer las virtudes del café y mostrando la posibilidad de consumir un buen café a un precio que se adapte a todos los presupuestos

- Implementar una estrategia de marketing digital para implementar la ruta cafetera, generando mayor visibilidad en redes sociales destacando las características únicas del café Nariñense y las experiencias que ofrece cada familia a un precio asequible, asimismo es importante capacitar de manera frecuente a los caficultores en hotelería y turismo con el objetivo de brindar un excelente servicio.

- Es crucial implementar un programa de fortalecimiento comercial para los caficultores capacitándolos en comercio exterior, certificaciones internacionales, desarrollo de habilidades digitales y la creación de una marca regional que unifiqué la identidad Nariñense.

- La implementación de políticas públicas que fomenten la inversión en infraestructura y capacitación permitirá que los caficultores mejoren su eficiencia y calidad, asegurándoles rentabilidad, por lo tanto, mejores condiciones de vida.

Referencias Bibliográficas

- Agencia de Desarrollo Rural. (2023). ¿Qué es la Asociatividad? https://www.adr.gov.co/atencion-y-servicios-a-la-ciudadania/participacion-y-asociatividad/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20Asociatividad%3F,sociales%2C%20comunitarias%20y%20productivas%20rurales .
- Asociación Agropecuario del Municipio de Alban., (sf.). Café Albanita de Nariño es reconocido en el país por su sabor y aroma. https://productosdeldesarrolloalternativo.wordpress.com/directorio-de-asociaciones/asociaciones-de-narino/aaa/

- Asociación de Municipios de Nariño. (s.f.). Turismo: Ruta del café nariñense. https://www.asomanar.com.co/turismo-ruta-del-cafeacute-narintildeo.html

- Asociación Nuevos Horizontes., (sf). Nosotros. https://asociacionnuevoshorizontes.com/nosotros/
- Asoprocaffe., (sf). Quiénes somos. https://hechopormujeresemprendedoras.com/asoprocaffe/
- Asprounion., (s.f). Linea del tiempo. https://www.asprounion.com/
- Bonka (2021). El proceso del tostado del café. Tomado de: https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/proceso-del-cafe-tostado

- Bonka. (s.f.). Características del café de calidad. Recuperado de https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/caracteristicas-cafe-calidad

- Bonka. (sf). Cadena de valor del café. https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/cadena-valor-cafe

- Buitrago Ramos, JM (2016). Análisis de la caracterización de la cadena de valor del café en el departamento de Nariño. Revista UDCA Actualidad & Divulgación Científica, 19(1), 93-105. https://revistas.udca.edu.co/index.php/ruadc/article/view/1155
- Café de Buesaco., (sf). Nuestra Historia. https://www.elcafedebuesaco.com/
- Caracol Radio., (2021). Cafeteros de Nariño tendrán más tecnología para fortalecer su calidad. https://caracol.com.co/programa/2021/07/17/al_campo/1626547160_268260.html
- Carvajal Montealegre, JA, & Salazar Cortés, LS (2016). Análisis de Asociatividad de la cadena productiva del café del municipio de Risaralda Caldas. https://www.aacademica.org/xcongresodeadministraciondelcentrodelarepublica/136.pdf
- Castillo A & Jurado J (2014). Caracterización Social y Económica del Departamento de Nariño: Análisis de información secundaria. http://sipersn.udenar.edu.co:90/sipersn/docs/ipp/ISSE/CaracterizacionSocialyEconomicadelDdepartamentodeNarino.pdf

- Cenicafe (2004). Recolección de Café. Tomado de: https://www.cenicafe.org/es/publications/cartilla_19_recoleccion_de_cafe.pdf

- Cenicafé. (s.f.). Biblioteca digital. https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4342/1/cenbook-0026_26.pdf

- Citix. (s.f.). Tour del café especial de Nariño. https://citix.com.co/turismo/tour-del-cafe-especial-de-narino-67228
- Cuya (2013). Asistencia Tecnica Dirigida en "Cosecha y postcosecha en el cultivo de café". Tomado de: https://www.agrobanco.com.pe/data/uploads/ctecnica/011-r-cafe.pdf
  - Data Credito Empresas., (sf). Directorio de empresas. https://www.datacreditoempresas.com.co/
  - Delgado, S., Silva, A., & Sanclemente, O. (2014). Cadena productiva del café en el departamento de Nariño. Hemeroteca UNAD. https://hemeroteca.unad.edu.co/index.php/working/article/download/1894/2121/4895
  - Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (s.f.). Cuentas nacionales departamentales. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-departamentales
  - Diario del Huila. (s.f.). Huila, la cuna del café en Colombia. https://diariodelhuila.com/huila-la-cuna-del-cafe-en-colombia/
  - Diario La Economía. (s.f.). Café suave de Nariño: Un orgullo desde el mar hasta el Galeras. https://diariolaeconomia.com/tomemos-cafe/item/6651-cafe-suave-de-narino-un-orgullo-desde-el-mar-hasta-el-galeras.html
  - Ecocert. (s.f.). Agricultura sostenible 4C. Recuperado de https://www.ecocert.com/es/detaile-de-certification/Agricultura-sostenible-4C
  - Ecotrópico., (sf). Quienes somos. https://www.ecotropico.org/
  - Experto Universitario. (sf). Tipos de investigación. https://expertouniversitario.es/blog/tipos-de-investigacion/

- Fair Trade Certified. (s.f.). Fair Trade USA. Recuperado de https://es.fairtradecertified.org/
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (sf). Nariño. https://federaciondecafeteros.org/static/files/Nari%C3%B1o1.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (sf). Nariño. https://federaciondecafeteros.org/static/files/Nari%C3%B1o2.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (sf). Resolución 4 de 2008. https://federaciondecafeteros.org/static/files/RESOL04.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros. (2018). Informe de gestión 2018. https://federaciondecafeteros.org/static/files/Informe_Gestion_2018.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros. (2018). Resolución 05 de 2018: Lineamientos política de prevención y control de calidad de café. https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2021/10/RESOLUCION-05-DE-2018-Lineamientos-Politica-de-Prevencion-y-Control_-Calidad-de-Cafe.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros. (2022). Informe del Gerente. https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2022/12/Informe-del-Gerente-D.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros. (s.f.). Exportación. https://federaciondecafeteros.org/wp/exportacion/

- FNC (s.f). Descripción del proceso productivo y del beneficio del café. Tomado de: https://federaciondecafeteros.org/static/files/8Capitulo6.pdf
- Fudam., (sf). ¿Qué hacemos? https://fudam.com.co/
- Fundación DECINTEC. (2019). Ruta competitiva: Cluster de café. https://redclustercolombia.gov.co/storage/initiatives/documents/ruta-competitiva-cluster-de-cafe.pdf

- Fundación Pública Andaluza (2019). Cadena de Valor. Tomado de: https://www.andaluciaemprende.es/wp-content/uploads/2019/02/CADENA-DE-VALOR.pdf

  - Gobernación de Nariño. (s.f.). La feria más importante del café en Nariño. https://narino.gov.co/noticias/la-feria-mas-importante-del-cafe-en-narino-abre-sus-puertas-impulsando-la-comercializacion-directa-y-el-desarrollo-economico-de-39-000-familias/
  - Gobernación de Nariño., (2022)., El sector cafetero de Nariño se fortalece mediante la campaña "Si es especial es de #MiNariño. https://rap-pacifico.gov.co/el-sector-cafetero-de-narino-se-fortalece-mediante-la-campana-si-es-especial-es-de-minarino/
  - Gobierno de México. (sf). Conoce las cadenas de valor. https://www.gob.mx/inaes/articulos/conoce-las-cadenas-de-valor
- Gómez (2024). Guía de Fertilización del Café. Cultivo Sostenible y Productivo. Tomado de: https://quecafe.info/guia-fertlizacion-cafe-intensificacion-sostenible/
  - Gómez, JAB, Leal, JPZ, Chud, JAG, & Guerrero, JSR (2022). Modelo de asociatividad para la productividad y competitividad del café en Nariño, Colombia. Revista de Administración y Emprendimiento, 5(2), 30-45. file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Articulo%20RAED%20-%20Cafe%20(1).pdf
  - ID Coffee Lab. (s.f.-a). ¿Qué es Specialty Coffee o café especial? Recuperado de https://idcoffeelab.com/que-es-specialty-coffee-o-cafe-especial/
  - ID Coffee Lab. (s.f.-b). Escuela del café Madrid. Recuperado de https://idcoffeelab.com/escuela-del-cafe-madrid-2/

- Informa Colombia., (sf). Directorio de empresas. https://www.informacolombia.com/
- Iniciativa Caféplus. (sf). Entregable 2. https://redclustercolombia.gov.co/storage/initiatives/documents/Iniciativa-cafeplus_2.pdf

- Khatri, S., Bhusal, T. N., Kafle, S., Kafle, A., Joshi, Y. R., & Pandey, K. R. (2023). Value chain analysis of arabica coffee (*Coffea arabica* l.) in Arghakhanchi district of Nepal. *Cogent Food & Agriculture*, *9*(1). https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2247173
- La Escuela de Baristas (s.f). Cafés honey: tipos, procesos y características. Tomado de: https://laescueladebaristas.com/2024/07/16/cafes-honey-tipos-procesos-y-caracteristicas/

- La Tienda del Café. (s.f.). Origen Nariño: Un café a la altura. https://latiendadelcafe.co/blogs/cafe-colombiano/origen-narino-un-cafe-a-la-altura
- Lagos, Escobar, García, Muñoz, López, Benavides, y Dulce., (2020). El Cultivo de Café en Nariño. https://sired.udenar.edu.co/6518/1/CARTILLA%20DIVULGATIVA%202020%20OK.pdf

- Más Colombia. (s.f.). Aumentan las exportaciones de café colombiano. https://mascolombia.com/aumentan-las-exportaciones-de-cafe-colombiano/
- Ministerio de Agricultura. (2021). Cifras sectoriales del café. https://sioc.minagricultura.gov.co/Cafe/Documentos/2021-03-31%20Cifras%20Sectoriales.pdf

- Nespresso. (s.f.). AAA Calidad Sustentable. Recuperado de https://www.nespresso.com/ncp/positive/mx/es#!/sustentabilidad/aaa-calidad-sustentable
- Pontificia Universidad Javeriana. (s.f.). Repositorio institucional. https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/56458/tesis31.pdf?sequence=1
- Promotora de Café de Altura S.A.S., (sf). Sobre nosotros. https://procaal.com/nosotros/
- Radio Nacional de Colombia. (s.f.). Se redujo la producción de café especial y de altura en Nariño. https://www.radionacional.co/actualidad/economia/se-redujo-la-produccion-de-cafe-especial-y-de-altura-en-narino
- Rainforest Alliance. (s.f.). ¿Qué significa certificado Rainforest Alliance? Recuperado de https://www.rainforest-alliance.org/es/que-significa-certificado-rainforest-alliance/
- Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública. (2022). https://www.scielosp.org/pdf/rpmesp/2022.v39n3/281-291/es
- Rodríguez Guevara, GE, & Buitrago Quintero, F. (2021). Determinantes de la producción de café con calidades diferenciales en el municipio de Risaralda, Caldas. https://core.ac.uk/reader/90646710
- Rojas, C. W. (s.f.). Huila: La ascensión épica del café colombiano [Entrada de blog]. LinkedIn. https://es.linkedin.com/pulse/huila-la-ascensi%C3%B3n-%C3%A9pica-del-caf%C3%A9-colombiano-carlos-walter-rojas
- Soto Coffee., (s.f). Quienes somos. https://sotocoffee.com.co/quienes-somos/

– Statista. (s.f.). Ranking de los principales productores de café a nivel mundial. https://es.statista.com/estadisticas/600243/ranking-de-los-principales-productores-de-cafe-a-nivel-mundial/

– Superintendencia de Industria y Comercio. (s.f.). Denominación de origen Café de Nariño. Recuperado de https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/Denominacion%20de%20Origen/Agro%20-%20Alimenticios/Caf%C3%A9%20de%20Narino/cafe_de_narino.pdf

- Todo Para Café. (s.f.). Nariño eco aventura cafetera. https://www.todoparacafe.com/shop/narino-eco-aventura-cafetera
- Turismo Pasto. (s.f.). Nariño - ruta de café 5 días 4 noches. https://www.turismopasto.com/tour/narino-ruta-del-cafeacute-narintildeo.html

– Universidad Remington. (sf). Tipos de investigación. https://seminarioinvestigacion1uniremington.weebly.com/uploads/2/7/7/2/2772632/tipos_de_investigacion_2.pdf