

## ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ COMO PRODUCTO AGRÍCOLA COLOMBIANO

El presente artículo tiene por Objetivos General, Revisar la incidencia de la innovación en la productividad del café colombiano, y se planteó como objetivos específicos: Contextualizar teóricamente la producción agrícola del producto nacional colombiano, en estudio, también, Comparar cifras nacionales de la balanza comercial frente al producto de análisis y, por último, realizar planteamiento estratégico frente al producto de análisis.

A continuación se realizara la contextualización del café en Colombia, se empezará, desde el contexto de la Federación Nacional de Cafeteros.

Desde el año 1927 se creó la organización con el fin de que los representara nacional e internacionalmente, a su vez con el fin de que dicha organización vela por el bienestar y el mejoramiento de la calidad de vida de los cafeteros colombianos, hoy es conocida como una de las ONG rurales más grandes del mundo, es una entidad sin ánimo de lucro y no está afiliada a ningún partido. (FEDERACION NACIONAL CAFETEROS, 2020)

Sin lugar a dudas la FNC en Colombia es un factor fundamental en el cultivo, comercialización y exportación de café, un producto que hace parte de nuestra cultura, tradición y agricultura.

A continuación en la imagen estarán representadas las Marcas que hacen parte de la marca Café de Colombia.



Imagen 1, Fuente Página FNC

La marca 100% CAFÉ DE COLOMBIA fue creado como un programa como de alianza estratégica en la cual las marcas de café de todo el mundo y los diferentes productos de café de Colombia aceptan cumplir importantes códigos de conducta, códigos éticos y respetan el origen del café de Colombia, de tal forma que cumpliendo con las condiciones anteriormente mencionadas utilizan el logo café de Colombia como identificación de un producto de calidad superior por su trabajo duro, esfuerzo y voluntad para hacer las cosas de forma correcta.

Este programa está diseñado con el fin de que las marcas de café de Colombia tengan una libre participación en industriales y tostadoras de todo el mundo, a su vez estén en capacidad de unir sus esfuerzos con los diferentes productores colombianos llevando a los diferentes consumidores un producto autentico y respaldado por el logo triangular que simboliza nuestro café colombiano.

La marca CAFÉ DE COLOMBIA (CDC) está registrada por la federación Nacional de Cafeteros y está sujeta a un contrato de licencia de marca CLM y está ligado a la obtención de la autorización de uso de la denominación de origen DOP y la indicación geográfica protegida (IGP) (CAFE DE COLOMBIA, 2020)



Imagen 2 Fuente Café de Colombia

## PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

Para realizar exportación de café colombiano se debe conocer y cumplir con la normatividad vigente, así mismo se requiere estar registrado como exportador ante la Federación nacional de cafeteros y a su vez tener el acceso correspondiente al portal cafetero, dichas exportaciones se pueden realizar vía terrestre, marítimas o aéreas en pequeñas cantidades.

Es importante dar a conocer que la FNC ha desarrollado para cualquier persona Natural o Jurídica un procedimiento simplificado de exportación, esto puede efectuarse por medio de las empresas de tráfico postales y mensajería exprés.

Se debe tener en cuenta que para la comercialización de café de Colombia para ciertos países es necesario cumplir con los requisitos de garantía de Origen IGP/DOP que exige un producto como nuestro café. (FEDERACION NACIONAL CAFETEROS, 2020)

A continuación podremos evidenciar las diferentes variedades de café las cuales se exportan y los departamentos Colombianos participantes.



Café Verde



Café Tostado



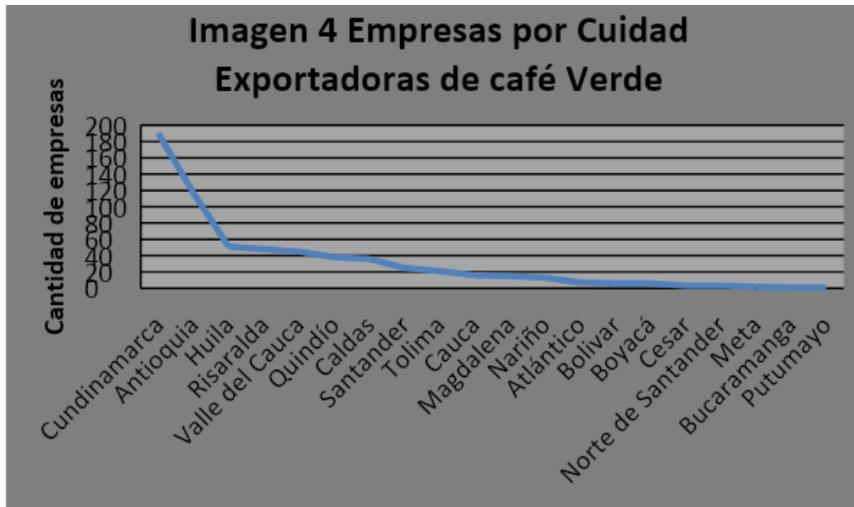
Café Soluble o Instantáneo



Café Liofilizado

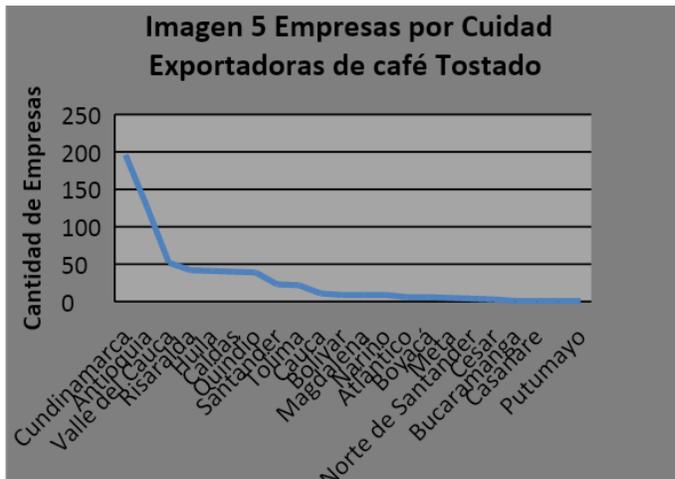
Imagen 3 Fuente FNC

CAFÉ VERDE: Exportado por 644 diferentes empresas de las cuales el 29% están ubicadas en el departamento de Cundinamarca seguidas del 18% las cuales están en el departamento de Antioquia.



*Fuente FNC elaboración propia*

CAFÉ TOSTADO: Exportado por 646 diferentes empresas de las cuales el 30% están ubicadas en el departamento de Cundinamarca seguidas del 19% las cuales están en el departamento de Antioquia.



*Fuente FNC elaboración propia*

CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO: Exportado por 32 diferentes empresas de las cuales el 37,5% están ubicadas en el departamento de Cundinamarca seguidas del 15,6% las cuales están en el departamento de Antioquia.



*Fuente FNC elaboración propia*

CAFÉ LIOFILIZADO: Exportado por 9 diferentes empresas de las cuales 4 están ubicadas en el departamento de Cundinamarca 2 en el departamento del Tolima, una en los departamentos de Antioquia, una en el departamento de Caldas y una en el departamento de Risaralda.



*Fuente FNC elaboración propia*

## ENTIDADES CAFETERAS

En Colombia se cuenta con el Fondo nacional del Café (FONC) se creó el 22 de noviembre de 1940 mediante el Decreto 2078, éste fondo se alimenta de la llamada contribución cafetera, el cual es un aporte que realizan los productores de café con el fin de tener beneficios colectivos. Esta contribución es de 6 centavos de dólar estadounidense (US ¢) por cada libra de café verde exportado, US¢ 1,08 para café tostado, US¢ 0,48 para café soluble y US¢ 0,36 para extracto de café. (FEDERACION NACIONAL CAFETEROS, 2020)

Otro Fondo Importante para el Sector Cafetero en Colombia es de la estabilización de Precios de Café (FEDP), fue creado en febrero del presente año con el objetivo de proteger el sector de la variación de los precios en el Comercio internacional; Éste está integrado por los directivos de las carteras nacionales en Hacienda, Agricultura, Comercio,, y el director DANE,

así como por los altos representantes gremiales. Éste novedoso FEDP se inaugura con una suma de 217.000 millones de COP, suma asumida por el gobierno nacional, el Fondo nacional del café, partes interesadas en la sostenibilidad del sector y regalías de la nación. (FEDERACION NACIONAL CAFETEROS, 2020)

En este punto es válido informar que los fondos FONC y FEDP actualmente son manejados por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, quien también creó CENICAFE centro de investigación de café, activo desde 1938 ubicado en Manizales; Cenicafe recibe el apoyo del gremio cafetero, siendo el objetivo de esta entidad el desarrollo en temas de innovación y sostenibilidad para el café colombiano. (CENICAFE, 2020)

### **PARTICIPACIÓN DE LA ACTIVIDAD CAFETERA CON EL PIB**

Es importante tener en cuenta la participación de la actividad cafetera (agrícola e industrial) con respecto al PIB nacional creció de 0,76% en 2018 a 0,96% en 2019 y, la participación de la actividad cafetera agrícola en el sector agropecuario fue de 12,5% y con respecto al sector agrícola (incluyendo café) de 17,6% (Federación Nacional Cafeteros, 2020). Este es un producto el cual se ha producido en nuestro país desde 1935 como un producto comercial y a través de los años y se ha mantenido en el mercado, es por ello interesante validar sus procesos innovadores que se han implementado los cuales han permitido seguir compitiendo en un mercado competitivo.

En 2014 según publicación de FNC, el empleo generado por el sector Cafetero estaba cerca de los 785 mil ocupados, esto equivalente al 26 % del empleo generado por la agricultura; esto refleja que el café es un producto que mueve la economía rural de Colombia y de paso aporta al PIB del país.

### **INFORMACIÓN DE AGREMIACIÓN CAFETERA**

La estructura de FNC está conformada por comités municipales que son 340 los cuales son voceros en los comités Departamentales, éstos últimos en total existen 15: Antioquia, Boyacá, Caldas, Cauca, Cesar-Guajira, Cundinamarca, Huila, Magdalena, Nariño, Norte de Santander, Quindío, Risaralda, Santander, Tolima y Valle. La gerencia general que es elegida por el congreso general de cafeteros, estas dos son las máximas autoridades. Por otra parte se tiene un comité ejecutivo que se encarga de las labores del gremio; Por último El Comité Nacional de Cafeteros: es la máxima autoridad de la Federación, para todo lo relacionado con la ejecución del contrato de administración del Fondo Nacional del Café. También está integrado por representantes del Gobierno Nacional y del Gremio Cafetero. Representan al Gobierno Nacional los Ministros de Hacienda, Relaciones Exteriores, Comercio Exterior y Agricultura, director del DANE y el Gerente de la Caja de Crédito Agrario. (Legiscomex,2020).

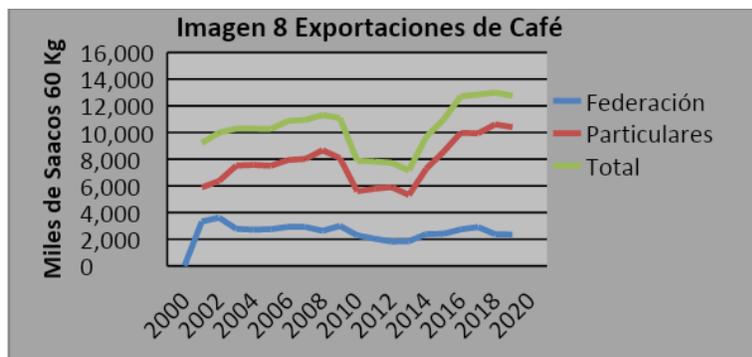
Seguido de FNC la Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia es parte fundamental en el proceso de comercio internacional de café colombiano (ASOEXPORT) es una agremiación privada y sin ánimo de lucro, la cual representa más del 70% de las exportaciones de café del país y trabaja constantemente por la realización de proyectos estratégicos que impulsen el sector. (AsoExport, 2020)

## SECTOR CAFETERO EN BALANZA COMERCIAL

La FNC entregó el balance de producción cafetera del 2019, la cosecha de café llegó a 14,8 millones de sacos el año 2019, un volumen de producción 9% mayor al que tuvo en 2018 y del cual no se tenía registro desde hace más de 25 años. La federación menciona a Colombia como el mayor productor de Café arábico suave y se compromete con seguir trabajando en la calidad de este producto agrícola; En cuanto a la exportación se registra un incremento de 6% ubicándose en 3,8 millones de sacos frente a 3,6 millones exportados en mismo periodo del año 2018. En diciembre de 2019 las exportaciones aumentaron 7%, pasando de 1,3 millones de sacos en el último mes de 2018 a 1,4%. (Revista Dinero, 2020)

## EXPORTACIÓN DE CAFÉ COLOMBIANO

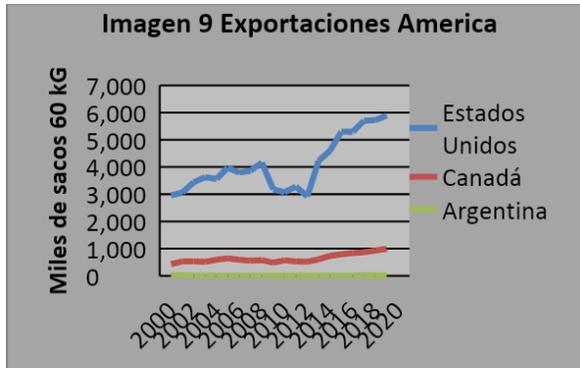
Con el fin de desarrollar nuestro segundo objetivo comparar las cifras de la balanza comercial, a continuación relacionamos la exportación del café Colombiano durante los últimos años:



Fuente FNC Elaboración propia

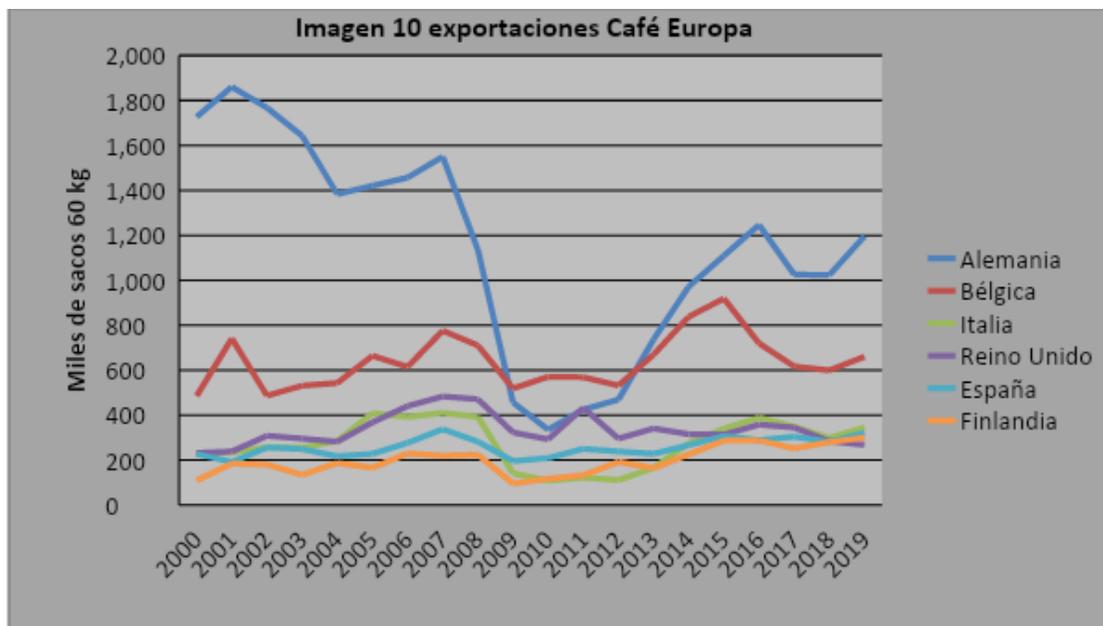
Evidentemente vemos una caída en la exportación de café, la cual que empezó en 2008. Para la fecha el sector Cafetero enfrentaba problemáticas como el aumento en un 50% y 70% del valor de fertilizantes al igual que el aumento en el costo de la mano de obra recolectora, sin dejar de nombrar que la tasa de cambio también era un detonante de la problemática. El precio internacional del café rondaba los 1,40 USD la libra, cifra aceptable en condiciones normales de mercado, los productores apenas están recibiendo un promedio de 445.000 COP por carga de 125 kilos, seco de trilla, es decir, más de 100.000 COP por debajo del valor pagado unos meses atrás, cuando no solamente el precio externo estaba en su mejor momento y el dólar costaba un poco más de 2.000 pesos. Los analistas aseguraban *"ni la roya ni la broca, las dos plagas más temidas en otras épocas por los cafeteros, han afectado tanto los ingresos de los productores colombianos como lo ha hecho la revaluación del peso en los últimos dos años"* (Portafolio, 2008)

La crisis cafetera Colombiana empieza a levantarse en 2012, el gobierno se en la obligación de apoyar este sector del cual sobreviven más de 500 mil familias en 20 departamentos del territorio nacional, para esta fecha el país vive una situación particular los diálogos de Paz y busca hacer presencia en la zona rural la más golpeada por la guerra; la sostenibilidad de este gremio es cuestión nacional e importancia para la economía rural, El gobierno de Juan Manuel Santos anunció una importante empujón al sector con la suma de 80 mil millones de pesos para 600 mil familias, con este apoyo financiero el gobierno pretende mitigar los fenómenos del cambio climático, la revaluación del peso y la volatilidad del precio del grano. (El espectador, 2012)

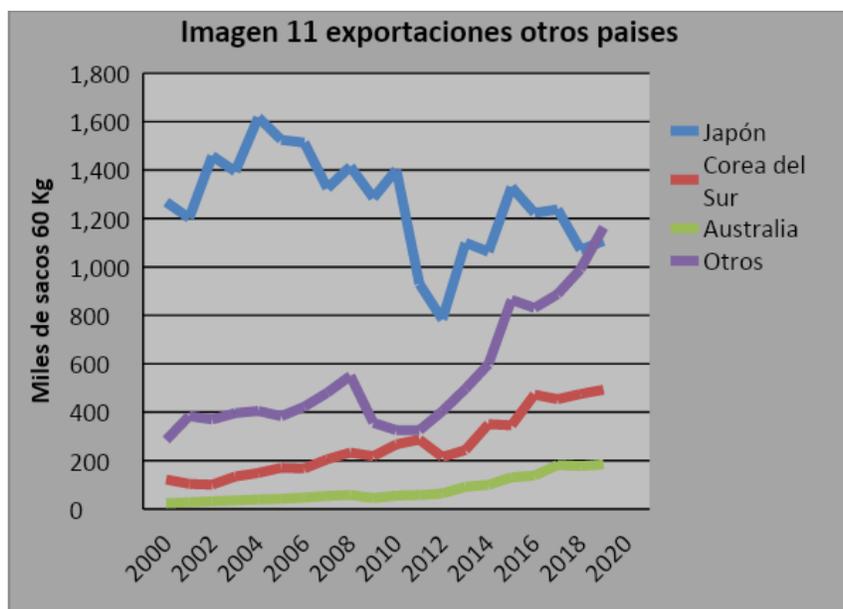


Fuente FNC Elaboración propia

Colombia se titula como el principal proveedor de café para Estados Unidos, según cifras de las ventas del grano para el cierre del año 2019, las importaciones de Estados Unidos alcanzaron los \$ 5.700 Millones USD; de este valor la participación de Colombia fue de cerca del 21% con 1.186 Millones USD comparado con Brasil el mayor productor de café con una participación de 18.2 % de 1.038 USD. En este punto es importante decir que desde la década de los 90 Brasil le había ganado el primer puesto en exportaciones a este país. (Portafolio, 2020)



Fuente FNC Elaboración propia



Fuente FNC Elaboración propia

## PAÍSES PRODUCTORES DE CAFÉ

Brasil ha sido un país con importante participación en el mercado mundial del sector cafetero, en exclusiva el líder del consejo de exportadores de Brasil (CECAFE) confirmó que a pesar de la

pandemia éste país mantiene su posición de líder en el mercado como principal productor y exportador teniendo una participación mundial aproximada del 40%. (Revista Dinero, 2020)

La plaga crea crisis cafetera en Centroamérica situación que puede elevar los precios del café suave arábica; se prevén descensos de la producción en Guatemala, Honduras y Nicaragua. La Organización Internacional del Café (OIC), pidió la solidaridad internacional para enfrentar los estragos causados por la plaga de roya en Centroamérica. Mientras que en Centroamérica empezaba la crisis Colombia empezaba a levantarse en cuanto a investigaciones para mitigar el efecto de la Roya. (Portafolio, 2013)

Darrin Daniel, director ejecutivo de la Alianza para la Excelencia del Café le indico a periodista de BBC que el mejor café merece el reconocimiento que tienen los mejores vinos o brandis, con la argumentación que ofrecer una buena taza de café requiere un gran esfuerzo. Por otra parte, se comenta el nacimiento de las subastas de café por calidad en la década de los 90, esto a consecuencia de los bajos precios del producto; en la actualidad existen numerosas cantidad de subastas entre ella la copa de la excelencia, conocida como las olimpiadas del café y en ella participan 11 países productores. El Mejor de Panamá, el concurso en el que se coronó el Elida Geisha por segundo año consecutivo, también atrae una audiencia internacional, Los cafés que obtienen los mejores puntajes en las competencias se venden a un precio mucho mayor. (BBC, 2019)

La BBC titula a Buenos Aires como la ciudad de las cafeterías más hermosas de América, sin embargo los expertos aseguran que argentina no produce un café de calidad, describen su sabor como amargo por lo que requiere usar azúcar o leche y acompañamientos de soda o agua. Argentina no es un gran consumidor de café: según cifras de la Cámara Argentina de Café. Las cifras oficiales aseguran que argentina tiene un bajo consumo de café comparado con países como Brasil, Costa Rica o Colombia; en promedio un argentino consume un Kg de café por año mientras el promedio mundial se aproxima a los 4 Kg. (BBC, 2019)

Nestlé Costa Rica, compañía Suiza con más de 60 años de participación el mercado local informa inversión superior a los UDS \$1.5 Millones en el desarrollo y comercialización de un nuevo producto Café molido Nescafé hecho de grano Arábica 100% Costarricense cultivado y cosechado en las mejores zonas cafeteras del país. La Compañía le apuesta a un mercado en donde se consume el 40% del café molido de Centroamérica, según el instituto del café en costa Rica el 83.2% del café se exportó a su vez el país alcanzó altos porcentajes de importación de café, en términos generales más del 80% del café que se consume y se comercializa en el país son provenientes de Nicaragua y Honduras. (Newsinamerica, 2020)

## **PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO FRENTE AL PRODUCTO CAFÉ COLOMBIANO**

A continuación desarrollaremos el tercer objetivo correspondiente al planteamiento estratégico Café Colombiano.

La producción y consumo del café se ha dado por más de 600 años, sin embargo muchos de los procesos se siguen ejecutando de la misma forma sin cambiar nada desde siglos atrás, existen procesos manuales en cuanto a recolección y secado del producto manteniendo la alta calidad.

No podemos negar que existen innovaciones en cuanto a los procesos de producción y procesamiento como los conocidos actualmente en cuanto a fermentación experimental y los cafés Honey, sin embargo la implementación de dichas innovaciones por parte de los caficultores colombianos se dificulta debido a limitaciones económicas por las cuales faltan recursos ya adicional capacitación para los mismos. Es importante resaltar que la innovación permite mejorar la calidad del café adicional garantiza que las fincas productoras de dicho producto sean mayormente rentables y resistentes.

Claramente el innovar significa poder mejorar en cuanto a calidad, eficiencia y un aumento de producción, cuando la innovación aumenta las ganancias es evidente que se disminuye las deudas debido a que se libera flujo de caja por lo cual es más fácil acceder a nuevos recursos y capacitación, cuando las ideas innovadoras funcionan de forma correcta se garantiza un ciclo positivo.

“Sin innovación sostenible, no hay progreso”, enfatiza Ricardo Oteros, director general de la tostadería española Supracafé. Al validar la cadena de valor del café se evidencia que en la parte final es en la cual se ha innovado mayormente, y si validamos la innovación realizada en el origen es evidencia que ha sido escasa, se requiere innovación urgente debido a la crisis global del café, ya que los precios han caído de forma considerable por debajo del costo real de producción lo cual no garantiza rendimientos para los caficultores afectando esta industria.

Claramente la innovación no resolverá del todo los problemas de del precio del café, pero puede ayudar a reducir los costos de producción del café, aumentar la calidad de sus lotes por lo cual pueden exigir y un mejor precio de venta, la innovación podría llegar a ayudar a que la caficultura vuelva a ser un profesión sostenible.

TECNICAFE es un centro de capacitación y parque tecnológico creado para ser dedicado a la industria del café en Colombia, su director es el señor César Echeverry, la creación de dicho parque fue encaminada por Supracafé, en ayuda con organizaciones como la Gobernación del Cauca, Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Multiscan y la Asociación de Mujeres Caficultoras del Cauca (AMUCC). El parque tiene como objetivo apoyar a la región cafetera por medio del secado experimental, el estudio de variedades, y con gran interés el mejoramiento de producción del café fundado en la ciencia.

“Tenemos muchos retos que se deben combatir a través de la innovación”, dice Ricardo. “[Y es] el sentido que tiene haber hecho una plataforma aceleradora de innovación y de emprendimiento como es TECNICAFE”. (PERFECT DAILY GRIND, 2020)

De acuerdo a los estudios realizados por supracafé, el director de Tecnicafé Cesar Echeverry realiza algunas recomendaciones en cuanto a los procesos de transporte, primera selección previa a la fermentación, lavado previo a la fermentación, lavado previo a la fermentación, Segunda selección previa a la fermentación con máquinas Multiscan, y fermentación.

Se debe tener en cuenta que un control cuidadoso da como resultado una mayor consistencia y control de calidad lo cual se puede destacar generando atracción por compradores de café especial.

Un proceso el cual se encuentra bien establecido genera disminución de costos.

## CONTROL DE LA FERMENTACIÓN DEL CAFÉ

El control de la fermentación del café permite mantener y garantizar sabores homogéneos y repetibles en el café, este proceso es la reacción química que ocurre entre la levadura, los microorganismos y las bacterias. Una fermentación controlada permite calidad en la taza y resaltar o crear notas, cuando no hay una fermentación controlada se obtienen notas podridas a su vez inconsistencias entre lotes y hasta cerezas diferentes en un mismo lote. (PERFECT DAILY GRIND, 2020)

## VARIEDADES Y PERFILES DEL SABOR DEL CAFÉ

Colombia es famosa por producir las variedades de Caturra y Castillo, estas son asociadas con un tipo de perfil de taza, uno dulce y bien equilibrado, a diferencia de los cafés africanos por tener menos notas florales y afrutadas, con las diferentes variedades se puede obtener un aspecto de sabores y aromas mucho más amplio.

Sin embargo es de vital importancia tener en cuenta que la experimentación en variedades de café puede ser arriesgada, adicional a esto si no se realiza en los espacios adecuados y con los cuidados correspondientes se pueden debilitar y ser mucho más sensible a las diferentes plagas o enfermedades, a lo anterior debemos sumarle que las variedades excepcionales pueden generar menor producción en 1 año, lo cual puede generarle problemas a los productores ya que requieren de cosechas grandes que garanticen su rentabilidad.

TECNICAFÉ tiene más de 200 variedades. Es por ello que el equipo de Supracafé trabaja sobre la adaptación al ambiente en Colombia de tal forma que les permita trabajar el potencial y cuidado requerido por cada variedad. (PERFECT DAILY GRIND, 2020)

## CULTIVEMOS CAFÉ / VARIEDADES MEJORADAS CON RESISTENCIA DURABLE A LA ROYA

CENICAFE ha desarrollado variedades compuestas, estas mezclas son de diferentes progenies cuales tienen un nivel mayor de resistencia, sin perder sus atributos agronómicos conocidos como producción, calidad física del grano y calidad sensorial. Las variedades producidas por Cenicafe 1 y las variedades Castillo® zona Norte, zona Centro y zona Sur, son cosechas las cuales no requieren un aplicación de fungicidas para el control de la roya, lo cual permite un caficultura mayormente rentable de calidad y sostenible que beneficia a los caficultores, cabe

destacar que CENICAFE garantiza la diversidad genética y la resistencia estable y duradera de las semillas, las mismas pueden ser adquiridas en almacenes de cafés o los comités de cafeteros. (CENICAFE, 2020)

Las variedades entregadas por la Federación nacional de cafeteros han pasado por muchos años de investigaciones, la federación cuenta con indicios de pronósticos de acuerdo a lo que se evidencia de aquí a los próximos 25 años, por lo cual CENICAFE entrega una variedad Castilla regional de acuerdo al suelo, clima, humedad, temperatura, precipitación para que la semilla alcance su mayor productividad, teniendo en cuenta hasta el perímetro de suelo requerido por cada planta con el fin de mayor capacidad por cada hectárea, se entrega semillas las cuales garantizan resistencia a la roya la cual afecta a la planta y resistencia al CBD el cual afecta a la cereza del café, Todos los caficultores requieren realizar una inversión que garantice su productividad y que sea sostenible.

## EL CAFÉ COMO ESPERANZA PARA LAS COMUNIDADES CAFETERAS EN COLOMBIA

Nespresso firme con el compromiso de la calidad y sostenibilidad del café colombiano, presenta su segunda edición limitada Esperanza de Colombia, un café originario de las regiones del Caquetá y adicional para este año del municipio de El Rosario Nariño.

Cabe destacar que esperanza café es un producto el cual se dio con el programa de calidad sostenible AAA creado por Nespresso en el año 2004 con la finalidad de producir un café altamente sostenible y de calidad que brindara un aspecto positivo para las familias cafeteras Colombianas.

Este programa ha logrado inscribir desde el 2017 novecientas fincas del Caquetá y desde el 2019 cien fincas de El Rosario Nariño, estas mismas han sido beneficiadas con las entregas de tanques de fermentación, así mismo setenta y ocho secadores solares y ciento treinta y cinco despulpadoras.

El café esperanza Colombia llega al mercado como un café equilibrado que se distingue por su acidez y sus notas frutales, este café está disponible en Colombia desde el 12 de Junio así mismo estará disponible en más de 30 países en los cuales podemos destacar a China, EEUU, Francia y Australia. (Portafolio, 2020)

## INNOVACIÓN A BASE DE CAFÉ

Podemos encontrar grandes ideas innovadoras como subproductos del café pues los mismos son un gran potencial para diferentes industrias a continuación mencionaremos algunas:

La almendra del café verde que son procesadas son el 40% del total de la cereza, por lo tanto el 60% restante son eliminados en el proceso.

#### USO ALTERNATIVO PULPA: Fabricación de abono

Al disponer de una forma adecuada de la cáscara de café en fosas en un tiempo de 4 a 6 meses se obtiene de un abono orgánico de excelente calidad el cual puede ser utilizado para la fertilización de una cuarta parte del área de café cultivada. (Quécafé, 2019)



Imagen 4 Fuente Quécafé

#### USO ALTERNATIVO PULPA: Elaboración de conservas alimenticias

Postres elaborados a base de cascara de café, se trata de las cascarillas en almibar, esta producción es muy limitada, y se realiza de forma artesanal. (Quécafé, 2019)



Imagen 5 Fuente Quécafé

#### HARINA ALIMENTICIA

Es un producto con alto contenido de minerales, fibra y además libres de gluten. Se ha iniciado su uso en elaboración de productos de panadería y repostería, su producción es limitada y se consigue en tiendas on line. (Quécafé, 2019)



Imagen 6 Fuente Quécafe

## CERVEZA ARTESANAL

Cerveza negra, robusta y cremosa elaborada con una selección especial de café 100% colombiano. Aroma a maltas tostadas y de sabor intenso a caramelo y café tostado.

**CERVEZA  
NEGRA**  
TIPO ALE STOUT  
CON INFUSION DE  
**CAFÉ** COLOMBIANO



(BCCERVECERIA, 2020)

Imagen 7 Fuente BCCERVECERIA

## PROPIEDADES MEDICINALES DEL CAFÉ

El café es la segunda bebida natural que más se consume en el mundo, gran cantidad de personas son las que inician el día con una tasa de café, y por supuesto quien no ha compartido un cálido momento familiar, de amigos o de negocios junto a una tasa de café.

El café como una bebida excepcional tiene unas propiedades únicas las cuales brindan algunos beneficios como lo es mejorar la memoria a corto plazo mejorando la conexión neuronal, permite aliviar el dolor de cabeza, hombros y cuello, funciona como antidepresivo natural, bajar de peso ya que permite acelerar el metabolismo, adicional el café combate el envejecimiento prematuro ya que sus antioxidantes permiten una piel tersa y joven. (Mejor con salud, 2019)

## PROPIEDADES ESTETICAS DEL CAFÉ

Según un estudio realizado del HNS el café tiene efectos inmunodepresores y disminuye la vasodilatación debido a la cafeína lo cual resulta que podría actuar de forma positiva en la piel, sus compuestos antioxidantes, minerales y vitaminas es un cómplice para embellecer el cutis y otras partes del cuerpo, así mismo estimula la renovación celular, previene el envejecimiento,

disminuye la irritación, y enrojecimiento de las pieles delicadas, por ello el café es utilizado como tratamiento para la celulitis, ojeras, y exfoliantes entre otros. (Mejor con salud, 2020)

## CONCLUSIONES

- Estar registrado con la marca CAFÉ DE COLOMBIA es una garantía y estrategia del producto la cual contribuye para la distribución del mismo.
- La federación nacional de cafeteros es una entidad que garantiza el bienestar y la calidad de vida de los cafeteros es por ello de gran importancia su existencia para dicho sector. Es un aliada fundamental para el ministerio de agricultura y desarrollo rural, puesto la producción de esta agremiación garantiza la manutención de más o menos 550 mil familias que habitan en 595 municipios del país, esta cifra según publicación en 2014 de la misma entidad. Se puede decir que el fortalecimiento de este sector en el cual Colombia tiene cierta experticia podría generar mayor empleo, crecimiento en temas de exportación, innovación y nuevos mercados del café.
- A comparación de las empresas exportadoras de café verde se puede decir que solo el 1,3% de las empresas exportan café liofilizado, y solo el 4,9% exporta café soluble o instantáneo, lo cual demuestra que se requiere de maquinaria y procesos innovadores que

permitan procesar la Pepa del café y de esta forma lograr que los caficultores generen mejores ingresos.

- El café colombiano por su sabor suave es reconocido en mercados internacionales, a pesar de los altos y bajos del gremio a nivel mundial siempre está en la lista de los países que aportan este producto al mercado global. Su principal competencia es Centro América países como Panamá, Nicaragua y Honduras que también producen Café Suave Arábica y en los últimos años han crecido en el mercado Internacional. Sin dejar de decir que el Café durante años ha sido un producto que representa la agricultura colombiana. .
- Las problemáticas vividas han sido aprendizajes para un sector con poca manufactura a nivel nacional e innovación en temas de maquinaria y procesos, también problemas como la fluctuación de precios en el mercado internacional ha desmejorado la capacidad financiera de los caficultores. El gobierno junto con el gremio han tomado decisiones y adoptado estrategias que han ayudado a mantenerse el producto a la vanguardia, sin embargo, no sobra decir que falta avanzar más para lograr el posicionamiento del café incluso en nuestro mercado interno.
- A pesar que la producción y consumo del café se ha dado por más de 600 años muchos de sus procesos se siguen manejando de la misma forma, esto debido a la falta de recursos por los caficultores, ya que es evidente las limitaciones económicas para algunos y la falta de capacitación.
- La innovación permite una mayor calidad, eficiencia y productividad lo cual puede contribuir con un aumento de las ganancias para los productores, sin embargo la innovación debe ser sostenible para que haya progreso, se debe garantizar los rendimientos para los caficultores.
- Tecnicafé es una gran iniciativa para la capacitación de la industria del café en Colombia ya que el mismo busca el mejoramiento de los procesos del café basados en la ciencia, adicional apoya a la región a través del secado experimental.
- El desarrollo de Variedades compuestas por CENICAFE permite garantizar un producto de mayor calidad y confianza a pesar de la exclusión de procesos como la fumigación, estas son implementaciones rentables y sostenibles que favorecen a los productores de café.
- El 60% de la cereza del café es desechada sin embargo podemos evidenciar grandes ideas innovadoras con las cuales se pueden elaborar diferentes productos, y generar rentabilidad para los productores de café y emprendedores.
- Cabe destacar que en el mercado hoy en día el café no solo se utiliza como bebida caliente pues se han descubierto sin fin de utilidades para este producto.

## Bibliografía

AsoExport. (2020). <https://asoexport.org/> . Obtenido de AsoExport: <https://asoexport.org/>

BBC. (12 de 04 de 2019). <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-47782337>. Obtenido de BBC: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-47782337>

BBC. (26 de 07 de 2019). <https://www.bbc.com/mundo/vert-cap-48997719>. Obtenido de BBC: <https://www.bbc.com/mundo/vert-cap-48997719>

BCCERVECERIA. (2020). *BCCERVECERIA*. Obtenido de <https://www.bccerveceria.com/node/15>

CAFE DE COLOMBIA. (01 de 06 de 2020). *CAFE DE COLOMBIA*. Obtenido de <https://www.cafedecolombia.com/particulares/que-es-y-como-funciona-el-programa-100/>

CENICAFE. (2020). *CENICAFE*. Obtenido de [https://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos\\_cafe/variedades\\_mejoradas](https://www.cenicafe.org/es/index.php/cultivemos_cafe/variedades_mejoradas)

El espectador. (26 de 11 de 2012). <https://www.elespectador.com/opinion/editorial/crisis-del-cafe-articulo-389286/>. Obtenido de El espectador:  
<https://www.elespectador.com/opinion/editorial/crisis-del-cafe-articulo-389286/>

FEDERACION NACIONAL CAFETEROS. (2020). *FEDERACION NACIONAL CAFETEROS*. Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/fonc/>

Mejor con salud. (16 de 12 de 2019). <https://mejorconsalud.com/5-propiedades-del-cafe-desconocias/>. Obtenido de Mejor con salud: <https://mejorconsalud.com/5-propiedades-del-cafe-desconocias/>

Mejor con salud. (15 de 02 de 2020). <https://mejorconsalud.com/usos-del-cafe-como-tratamiento-de-belleza/>. Obtenido de Mejor con salud: <https://mejorconsalud.com/usos-del-cafe-como-tratamiento-de-belleza/>

Newsinamerica. (11 de 06 de 2020). <https://newsinamerica.com/pdcc/boletin/2020/exportaciones-en-nicaragua-van-a-buen-ritmo>. Obtenido de Newsinamerica:  
<https://newsinamerica.com/pdcc/boletin/2020/exportaciones-en-nicaragua-van-a-buen-ritmo>.

PERFECT DAILY GRIND. (2020). PERFECT DAILY GRIND.  
<https://perfectdailygrind.com/es/2020/01/16/innovacion-en-colombia-de-la-fermentacion-a-variedades-de-cafe/>.

Portafolio. (28 de 03 de 2008). <https://www.portafolio.co/economia/finanzas/revaluacion-productores-colombianos-cafe-perdieron-billones-2003-2007-325454>. Obtenido de Portafolio:  
<https://www.portafolio.co/economia/finanzas/revaluacion-productores-colombianos-cafe-perdieron-billones-2003-2007-325454>

Portafolio. (26 de 03 de 2013). <https://www.portafolio.co/economia/finanzas/preven-mayor-escasez-cafe-suave-impulsaria-precios-74146>. Obtenido de Portafolio:  
<https://www.portafolio.co/economia/finanzas/preven-mayor-escasez-cafe-suave-impulsaria-precios-74146>.

Portafolio. (30 de 06 de 2020). <https://www.portafolio.co/contenido-patrocinado/el-cafe-que-le-devuelve-la-esperanza-a-la-comunidad-cafetera-del-pais-542230>. Obtenido de Portafolio:  
<https://www.portafolio.co/contenido-patrocinado/el-cafe-que-le-devuelve-la-esperanza-a-la-comunidad-cafetera-del-pais-542230>

Portafolio. (20 de 02 de 2020). <https://www.portafolio.co/economia/colombia-es-el-principal-proveedor-de-cafe-de-ee-uu-538316>. Obtenido de Portafolio:  
<https://www.portafolio.co/economia/colombia-es-el-principal-proveedor-de-cafe-de-ee-uu-538316>

Quécafe. (23 de 04 de 2019). *Quécafe*. Obtenido de <https://quecafe.info/usos-alternativos-subproductos-cafe/>

Revista Dinero. (2020). <https://www.dinero.com/pais/articulo/produccion-de-cafe-cafe-colombiano-cerro-2019-con-la-mayor-produccion-en-25-anos/280770>. Obtenido de Revista Dinero: <https://www.dinero.com/pais/articulo/produccion-de-cafe-cafe-colombiano-cerro-2019-con-la-mayor-produccion-en-25-anos/280770>

Revista Dinero. (23 de 06 de 2020). *Revista Dinero*. Obtenido de <https://www.dinero.com/empresas/articulo/cafe-de-brasil-y-las-exportaciones-durante-la-pandemia-en-latinoamerica/290126>: <https://www.dinero.com/empresas/articulo/cafe-de-brasil-y-las-exportaciones-durante-la-pandemia-en-latinoamerica/290126>