

El café especial en Colombia: panorama actual y desafíos

1.1 Introducción al mundo del café colombiano

El sector cafetero es clave para la economía de Colombia, al ubicarse en el tercer lugar entre las exportaciones del país. Con una historia que se remonta a más de un siglo, el café colombiano ha ganado reconocimiento mundial por su calidad excepcional, convirtiéndose en un símbolo de identidad nacional y un motor de desarrollo económico para miles de familias campesinas. Según datos de *Coffee Behind the Scenes* (CBS, 2018) el sector cafetero representa aproximadamente el 22 % del Producto Interno Bruto (PIB) agrícola del país y constituye la principal fuente de ingresos para más de 550.000 familias colombianas.

La Federación Nacional de Cafeteros (2019) destaca que el café es el pilar fundamental de la economía de departamentos como el Huila, al ser el sustento de 84.000 familias campesinas que cultivan 144.895 hectáreas y producen alrededor de 2,0 millones de sacos de 60 kg de café arábico anualmente. Estas cifras no solo reflejan la magnitud del sector, sino también su importancia como generador de empleo y desarrollo rural en diversas regiones del país.

El café ocupa el tercer lugar entre las exportaciones tradicionales en Colombia, solo superado por el petróleo y sus derivados, y el carbón, con ventas cercanas

a los USD 250 millones (Free on Board [FOB]) en el mes de febrero de 2023. Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE], 2023).

A nivel internacional, Colombia ocupa una posición destacada en la producción de café, siendo el tercer productor mundial después de Brasil y Vietnam. En el año 2022/23, Colombia produjo aproximadamente 11.5 millones de sacos de 60 kg, lo que representa alrededor del 7 % de la producción mundial (Organización Internacional del Café [OIC], 2023). Lo que diferencia a Colombia en este mercado global es su especialización en café arábica suave lavado, una variedad particularmente apreciada por su calidad y sabor, lo que le ha permitido mantener una posición competitiva a pesar de tener volúmenes de producción menores que otros países productores.

1.2 La cadena de valor del café colombiano

El café colombiano presenta una cadena de valor que integra múltiples actores desde la producción hasta el consumo (García & Olaya, 2006). Los productores (pequeños caficultores en su mayoría) cultivan, recolectan y benefician el café. Las cooperativas y asociaciones agregan valor mediante servicios de acopio, procesamiento, certificación y acceso a mercados. Los intermediarios conectan productores con compradores, mientras que los exportadores gestionan la logística internacional.

En países consumidores, los importadores reciben el café verde y los tostadores lo transforman en producto final para distribuidores, minoristas y consumidores. La distribución del valor en esta cadena es desigual: los países productores retienen menos del 10 % del valor total, mientras que tostadores e importadores capturan más del 75 %. Para el café especial, esta cadena puede acortarse mediante relaciones comerciales directas entre productores y tostadores, permitiendo una distribución más equitativa del valor generado.

1.3 El café especial: un producto diferenciado con alto valor agregado ¿Qué es el café especial?

El café especial se distingue del café convencional por sus características particulares que son valoradas de manera diferencial por los consumidores. Según la definición de la Federación Nacional de Cafeteros (2019), los cafés

especiales colombianos se caracterizan por atributos consistentes, verificables y sostenibles por los cuales los consumidores están dispuestos a pagar precios superiores, que redunden en un mayor bienestar de los productores. Estas características están determinadas por:

El origen del café (categoría origen): Cafés provenientes de regiones específicas con características de sabor únicas debido a las condiciones del suelo, la altitud y clima.

- **La producción en armonía con el medio ambiente (categoría sostenible):** Cafés cultivados bajo prácticas que protegen y conservan los recursos naturales.
- **El compromiso con el desarrollo social de las comunidades (categoría social):** Cafés producidos bajo condiciones que favorecen el bienestar de los trabajadores y las comunidades cafeteras.

Así mismo, la Asociación Americana de Café de Especial (AACE, 2016) establece parámetros técnicos, “el cual Clasifica como café especial, al producto que alcanza una calificación mínima de 80 en una escala de 100 puntos. Esta calificación se obtiene mediante una combinación de factores de cultivo, como la altitud, temporada de siembra, calidad del suelo y momento adecuado de recolección”, elementos que contribuyen a crear un producto de características especiales.

1.4 Las certificaciones de café sostenible

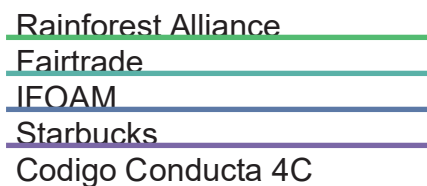
Las certificaciones de café especial sostenible son importantes en la producción y comercialización del café. Las certificaciones verifican y garantizan que el café se produce siguiendo estándares alineados con la sostenibilidad, el bienestar social y la viabilidad económica. Las certificaciones más importantes del mercado son las siguientes:

1. **Rainforest Alliance:** se enfoca en la biodiversidad y la mejora de la calidad de vida de los agricultores.
2. **Fairtrade (comercio justo):** está centrada en garantizar precios justos y condiciones comerciales favorables para los pequeños productores.

3. **IFOAM (orgánico)**: certifica la producción sin el uso de agroquímicos sintéticos y promueve prácticas agrícolas que conservan el suelo y el agua.
4. **Código de Conducta 4C**: ayuda a establecer estándares básicos para la producción sostenible de café.
5. **Prácticas C.A.F.E. de Starbucks**: están enfocada en la calidad del producto, la responsabilidad económica, social y el liderazgo ambiental.

Las certificaciones proporcionan beneficios para los productores, tales como el acceso a mercados internacionales, precios superiores y capacitación técnica. Según Wahyudi et al., (2020), la certificación funciona como una herramienta para mejorar la competitividad frente a otros agentes en la industria, por su capacidad para incrementar el valor diferencial del producto y permitir el crecimiento de la demanda global hacia productos más saludables con impacto social y ambiental.

Figura 1. Principales certificaciones de café sostenible aplicadas en Colombia



Nota. Elaboración propia.

1.5 El panorama actual del café especial en Colombia

1.5.1 Variedades y regiones productoras

Colombia se caracteriza por cultivar principalmente café de tipo arábica, reconocido por su suavidad, delicadeza y baja acidez. Gracias al trabajo del Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), se han implementado importantes avances en el mejoramiento genético del café colombiano, lo que ha llevado a la creación de variedades como Típica, Bourbon, Caturra, Colombia, Tabi y Castillo. Estas variedades presentan mayor resistencia a la

roya y a diversas enfermedades, mejor calidad y, algunas de ellas tienen un mayor porcentaje de granos grandes (Cortina, 2013).

Entre las principales variedades cultivadas en las fincas colombianas, destacan:

- **Castillo:** desarrollada por Cenicafé, presenta múltiples ventajas como mayor resistencia a la roya y a las enfermedades de las cerezas del café, una calidad de grano supremo superior al 10 %, tamaño medio y excelente calidad en taza (FNC, 2020).
- **Bourbon Rosado:** un café de alta calidad y rendimiento medio, apreciado por su distintivo sabor dulce (Perfect Daily Grind, 2020).
- **Caturra:** reconocida por su adaptabilidad, especialmente en terrenos de gran altitud, y su grano desprende un aroma intenso y definido. Su sabor, con sutiles notas a caramelo, la ha convertido en una opción preferida entre los consumidores (Asmar, 2020).

En cuanto a las regiones productoras, el departamento del Huila ostenta el título de ser el principal productor de café en Colombia, generando tanto café verde como café seco (Manchola, 2022). El municipio de Pitalito destaca particularmente, contribuyendo con el 3.2 % de la producción nacional y el 15.1 % del departamento del Huila (Unidad de Planificación Rural Agropecuaria [UPRA], 2023). Este municipio se ha distinguido por la implementación de procesos innovadores en las cosechas y en el procesamiento del café (Agencia UNAL, 2022).

1.5.2 Estructura productiva y características socioeconómicas

La producción de café especial en Colombia se caracteriza por una estructura predominantemente de pequeños caficultores. Con base en los datos recopilados en esta investigación, se observa que la mayoría de las fincas cafeteras tienen una extensión que oscila entre 2.5 y 6 hectáreas, con una media de 4 hectáreas. Esta escala de producción permite a los caficultores implementar prácticas de cultivo minuciosas y personalizadas, lo que contribuye a la calidad superior del café.

En cuanto al perfil de los caficultores, se identificó que el grupo de edad más

representativo se encuentra entre los 37 y 47 años. Los caficultores en edades comprendidas entre los 40 y 44 años, los que muestran un mayor interés en la producción de café especial. También se observó una correlación entre el nivel educativo y la producción de café especial, donde aquellos caficultores con niveles educativos más avanzados (tecnología, pregrado y posgrado) muestran una mayor tendencia a producir café diferenciado.

1.6 Café especial y construcción de paz territorial

El café especial en Colombia ha adquirido una dimensión social particular en el contexto del posconflicto. Tras la firma del Acuerdo de Paz en 2016, el café se ha convertido en una herramienta fundamental para la construcción de paz territorial, la reincorporación de excombatientes y la reparación de víctimas del conflicto armado (Acosta et al., 2015; Alarcón et al., 2018). Iniciativas como “Esperanza y Paz” en Tolima, “El Tercer Acuerdo” en Planadas, y “Costal Campesino” en el Valle del Cauca, muestran cómo un cultivo como el café facilita la reconciliación entre víctimas y excombatientes, creando espacios de trabajo conjunto que trascienden las divisiones históricas del conflicto. Esta dimensión social refuerza la importancia de desarrollar modelos de innovación que mejoren la calidad y sostenibilidad del café, y contribuyan con el tejido social en territorios rurales que han estado históricamente afectados por la violencia.

1.7 Desafíos actuales en la producción de café especial

A pesar del reconocimiento global que tiene el café colombiano, su potencial en productos diferenciados aún no ha sido completamente explotado. Los modelos agroindustriales actuales enfatizan la sostenibilidad y eficiencia en la agricultura, lo que resalta la necesidad urgente de innovar en los procesos de producción, comercialización y distribución del café. Esta necesidad se vuelve aún más crítica ante los diversos desafíos que enfrenta el sector.

1.7.1 Desafíos en los procesos de producción

Según Ramírez y García (2020) se identificaron limitaciones específicas para cada tipo de productor en el proceso de producción del café. Los caficultores de café verde enfrentan tres obstáculos principales:

1. Carecen de la infraestructura necesaria
2. No están agremiados adecuadamente
3. Tienen acceso limitado a créditos

Estos factores impiden la optimización de su producción. Por otro lado, los productores de café seco se enfrentan a desafíos relacionados con el cumplimiento de estándares de calidad exigidos por tres actores clave: cooperativas comercializadoras, las certificadoras de comercio justo internacional y los clientes internacionales, lo que afecta su capacidad para optimizar sus productos y acceder a mercados más rentables.

1.7.2 Desafíos ambientales y de calidad

El cambio climático representa una seria amenaza para la producción de café. Laranjeira (2019) destaca la relación entre este cultivo y la salud ambiental, advirtiendo que el cambio climático afecta la fertilidad del suelo y eleva el riesgo de plagas y enfermedades que pueden dañar las cosechas y retrasar la producción de café. De manera similar, Pham et al., (2019) señalan que los efectos del cambio climático reducen tanto la intención de cultivar café como las áreas recomendadas para su cultivo, mientras que Byrareddy et al., (2024) sostienen que el aumento de temperaturas afecta la floración de la cereza, disminuyendo su producción.

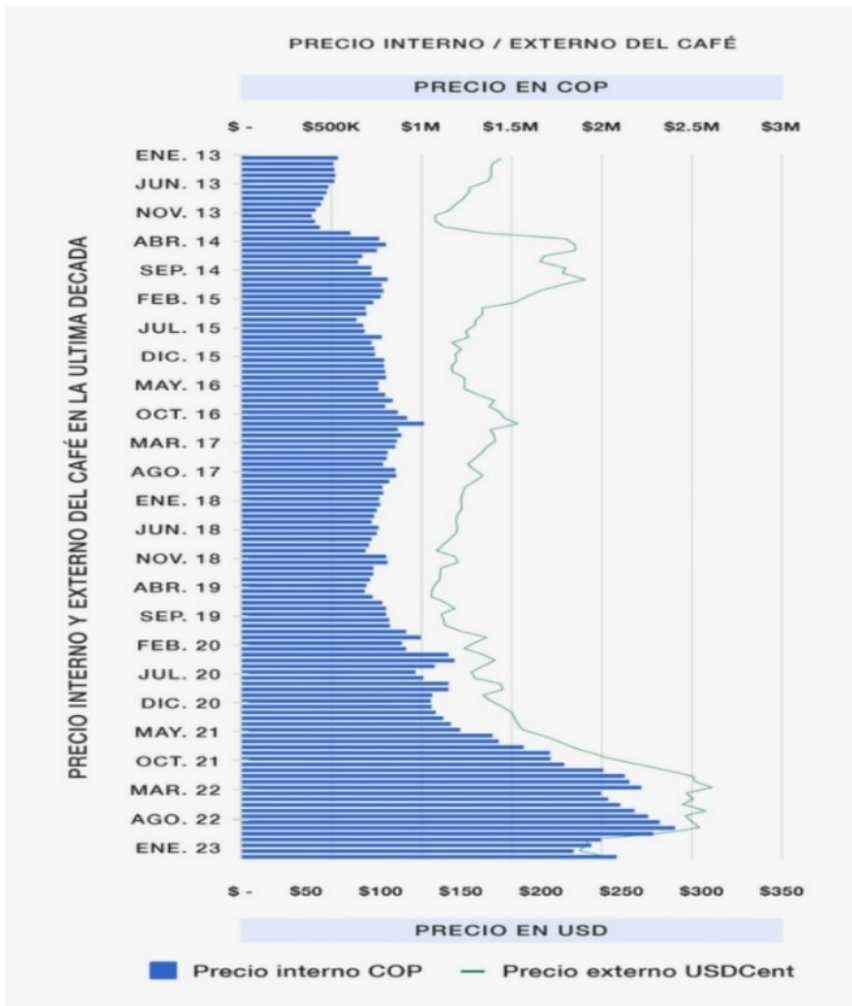
Perfect Daily Grind (2019) menciona que, cuando el proceso de cultivo del café no se gestiona adecuadamente, pueden generarse resultados desfavorables, como una producción de café de baja productividad y calidad. Este café, por lo general, se vende a precios muy bajos, lo que afecta negativamente a los productores y a la competitividad en el mercado (Tolessa et al., 2016).

Hameed et al., (2018) destacan que la calidad del café está influenciada por diversos factores físicos, químicos, sensoriales y ambientales que afectan el cultivo en la etapa de precosecha. También se ha comprobado que, en la postcosecha, aspectos como los métodos de tostado y trillado impactan en la calidad del producto. Según Puerta (2021) estos factores desempeñan un rol esencial en la eficiencia, calidad y reconocimiento comercial del café.

1.7.3 Desafíos económicos y de mercado

Aunque en los últimos años se ha observado una mejora en los precios del café, como se muestra en la Figura 2, el sector sigue enfrentando desafíos económicos significativos, especialmente para los pequeños caficultores.

Figura 2. Precio interno y externo del café en los últimos diez años



Nota. Elaboración propia con base al archivo “precios, áreas y producción de café” (FNC, 2023).

Los caficultores que producen café de tipo convencional tienen limitadas alternativas de comercialización limitadas, principalmente a través de intermediarios o asociaciones. En contraste, aquellos que producen café especial tienen acceso a un espectro más amplio de mercados, incluyendo cooperativas e incluso la venta directa al cliente final, lo que les permite obtener mejores precios por su producto.

La transición hacia la producción de café especial requiere inversiones en infraestructura, capacitación y certificación, lo que puede ser un obstáculo para muchos pequeños productores con recursos limitados. Sin embargo, el análisis económico muestra que estas inversiones pueden generar retornos significativos, con un aumento del margen de ganancia del 25 % al 36 % al pasar de la producción de café normal a café especial certificado.

1.7.4 La innovación como respuesta a los desafíos

La innovación ayuda a mejorar la calidad y los procesos de producción de los cafeteros en Colombia. Como afirman Rivera et al., (2020), la innovación mejora el proceso productivo, al hacerlo más atractivo y presentable, que proporcione cambio e introduzca novedades para lograr las metas planteadas. Por su parte, Isa et al., (2019) argumentan que la innovación en los procesos busca la reducción de los costos de producción, la generación de ganancias y el aumento de la competitividad del negocio.

Por lo tanto, la innovación en los procesos de producción agrícolas puede transformar la forma en que se cultiva y cosecha, buscando incrementar la productividad y la reducir de costos (AIA, 2020). Además, la innovación es necesaria para incrementar la productividad, reducir los costos y mejorar la eficiencia de los factores de producción, mediante el uso de ayudas químicas para mejorar la fertilidad del suelo, defender las plantas y proteger los animales de patógenos, así como para seleccionar las variedades más productivas (Sgroi, 2022).

De igual manera, Devaux et al., (2018) afirman que la innovación en procesos agrícolas, aplicada a la cadena de valor del café, es esencial para alcanzar altos niveles de calidad, eficiencia, productividad y rentabilidad en el sector cafetero colombiano. Enfocarse en los procesos de innovación para el café permite abrir

nuevas oportunidades para el crecimiento y desarrollo del sector.

Conclusiones

El café especial abre una gran oportunidad para Colombia, para agregar valor a un producto tradicional y acceder a mercados internacionales que ofrecen mejores precios de compra. Para aprovechar este potencial, es necesario enfrentar los desafíos actuales con soluciones innovadoras que integren factores como el económicos, sociales y ambientales.

La implementación de certificaciones de café sostenible generará beneficios sociales y económicos para los productores de café y sus comunidades. La innovación, la optimización de procesos y la implementación de prácticas más eficientes y sostenibles, permiten transformar los desafíos relacionados con la calidad, los procesos y el producto en oportunidades de desarrollo.

En los siguientes capítulos, se analizarán los conceptos de innovación aplicados al sector cafetero. También se analizarán las variables críticas que influyen en la producción de café especial sostenible y se desarrollará un modelo de innovación que pueda ser implementado por los caficultores para mejorar la calidad y sostenibilidad en sus procesos de producción.