

Recibido 7 diciembre 2021,
Aceptado 30 de junio de 2022

www.unipaz.edu.co

Denominación de origen: Café colombiano

Appellation of origin: Colombian Coffee

Lozada Valero, Miguel Arturo ^a†, Pacheco Valderrama Mónica María ^b.

Resumen: El café colombiano representa parte de la cultura agrícola y de exportación de Colombia, por lo cual este producto merece su constante exploración desde los diferentes contextos que lo enmarcan. El valor agregado como ruta de diferenciación de mercados, es un concepto que encaja perfectamente en este agronegocio. De esta manera, el propósito de esta investigación fue la elaboración de un estudio sobre las Denominaciones de Origen en Colombia, un tema que ha sido poco analizado y desarrollado dentro de un marco investigativo. En esta ocasión, en el Café, se examinó el impacto generado por dicho signo distintivo dentro del ámbito social, económico, ambiental y político.

Palabras claves: café, Colombia, denominación, factores

Abstract: Colombia is a country that has been characterized and noted for being a great producer of coffee and that has once stood out for its quality in different international markets. Historically, Colombia is considered a coffee-growing country, although some times have not been the best for the sector, its coffee has always sought innovative alternatives, which carries added value. In this sense, the purpose of this research was to prepare a study on Denominations of Origin in Colombia, a topic that has been little analyzed and developed within an investigative framework. The impact generated by said distinctive sign within the social, economic, environmental and political sphere was examined.

Keywords: Coffee, Colombia, Appellation, factors.

INTRODUCCIÓN

La certificación de Denominación de Origen D.O es entendida como un distintivo o nombre que varios fabricantes y/o productores le otorgan a un producto, permitiendo su uso colectivo y manteniendo las características iniciales del mismo, lo cual permite identificarlo como una marca, protegiéndolo de imitaciones (Perdomo y Estrada,

^a.Docente UNIPAZ, Grupo de Investigación GIADAI.

^b.Directora Escuela UNIPAZ, Grupo de Investigación GIADAI.

† miguel.lozada@unipaz.edu.co

2018). Los productos de DO en Colombia se pueden clasificar en alimenticios y artesanales, estos aún no se caracterizan por un uso y explotación apropiada, una herramienta que puede llegar a representar un gran desarrollo para el campo. (Perdomo y Estrada, 2018). Las D.O son otorgadas por la entidad reguladora de un país a productos, no exclusivamente agrícolas, que por sus características y procesos son únicos de una zona geográfica, en la cual se reconoce el esfuerzo colectivo de los productores por mantener las cualidades reconocidas de la producción de su región y garantizando la calidad y evitando la falsificación (Pro Colombia, 2013). En Colombia, la institución que avala estos procesos de certificación de productos, es la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC).

En Colombia la D.O se encuentra regulada por la Decisión 486 del 2000 de la Comunidad Andina, artículos 201 al 22, reglamentado en Colombia por el Decreto 2591 de 2001, Resolución 210 de 2001, Decreto reglamentario 3081 de 2005, Resolución 57530 de 2012. Para el caso colombiano, la primera Denominación de Origen se dio en el año 2005, con la certificación del Café de Colombia. (Pedraza y Moreno, 2020).

En el marco de estudio de la denominación de origen. En un principio el café fue fundamental para el desarrollo del país, sin embargo, hoy día sigue siendo una fuerte entrada de divisas y alimenta la económica de diferentes sectores de la población, desde los recolectores del grano hasta los exportadores del mismo, lo cual hace de la producción del café un fenómeno inserto en la vértebra de la sociedad (Miranda Pérez, 2021).

Este café, de tipo exportación, ya está protegido por denominaciones de origen e indicaciones geográficas en distintas partes del mundo, donde se conoce como “Café de Colombia” (FNCC).

En ese sentido, el propósito de esta investigación fue la elaboración de un estudio sobre la Denominación de Origen en Colombia, un tema que

ha sido poco analizado y desarrollado dentro de un marco investigativo. Se examinó el impacto generado por dicho signo distintivo dentro del ámbito social, económico, ambiental y político. (Rico y Rodríguez, 2015).

La metodología trabajada en este proyecto fue tipo investigación documental, de acuerdo con Tancara (1993), se dedica a la recopilación, procesamiento y difusión de la información científica y técnica. Por medio de documentos, trabajos de grado, investigaciones, bancos de datos etc. Primeramente, se procedió a recopilar información relacionada con la temática a trabajar, de acuerdo con esto se analizaron los temas y estadísticas que abordaran el impacto en factores ambientales, tecnológicos, políticos y económicos del café en Colombia.

EL CAFÉ

El café Colombiano es un café Arábigo el cual se produce en diferentes regiones situadas entre los 1.200 y 1.800 m.s.n.m, se lo reconoce en el mercado internacional por la calidad y la suavidad que este posee, tal y como se afirma en la Federación Nacional de Cafeteros “Surge de la particular combinación de diversos factores correspondientes a la latitud y altitud de la tierra del café en Colombia, sus suelos, el origen botánico de la especie y variedades de café producidas, el clima caracterizado por el doble paso de la Zona de Convergencia Intertropical, la cambiante topografía, la luminosidad, rango favorable de temperaturas, una adecuada cantidad y distribución de las lluvias durante el año y unas prácticas culturales comunes que incluyen procesos de recolección selectiva y de transformación del fruto mediante su beneficio, lavado y secado (Trujillo y Rengifo, 2015). Estos factores, de manera conjunta, conducen a la producción de café sobresaliente, suave, de taza limpia con acidez relativamente alta, cuerpo balanceado, aroma pronunciado y un perfil sensorial de excelente calidad”. (Trujillo y Rengifo, 2015).

En la actualidad, la Denominación de Origen Café de Colombia se otorga al café verde, al café pergamino seco, al café almendra, el café tostado y la bebida de café, pudiendo ser una sola mezcla de café o varias (FNCC, 2012). Del mismo modo, existen diferentes sellos de Denominación de Origen para cafés provenientes de distintas zonas de Colombia, es decir cafés regionales. Entre los que se pueden encontrar (FNCC):

Café del Cauca

El Café del Cauca se caracteriza por ser un café de fragancias y aromas muy fuertes y acaramelados, y en taza presenta acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia, suave con algunas notas dulces y florales.

Café de Nariño

El café de Nariño obtuvo la Denominación de Origen en 2011, es un café de alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, limpio, suave y aroma muy pronunciado.

Café del Huila

El café del Huila fue declarado en 2013 como una Denominación de Origen y uno de los mejores del mundo, se caracteriza por ser un café balanceado, con notas dulces, acidez y cuerpo medio/alto, fragancias/aroma intenso con sensaciones frutales y acarameladas.

Café de Santander

El café de Santander fue declarado en 2014 como Denominación de Origen. Este café se caracteriza por una taza limpia, con cuerpo medio/alto y balanceada; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. Es el departamento con mayor porcentaje de variedades resistentes a la roya, y esta zona se caracteriza por tener un sistema tecnificado de siembra bajo sombra.

Café del Tolima

Al Café del Tolima se le otorgó esta denominación en el 2017, siendo la más reciente. Este café se caracteriza por “tener un perfil de taza con acidez y cuerpo medio – alto, limpia, suave, con balance y

sabores diversos en el espectro de los dulces con sensaciones cítricas y frutales.

Café de la Sierra Nevada

Se caracteriza por tener un perfil de taza limpia y balanceada con cuerpo medio – alto y uniforme; acidez media, con sabores asimilables al chocolate, estas características son atribuidas a las condiciones únicas de la Sierra Nevada.

Impacto de las denominaciones de origen de Colombia en diferentes sectores

Impacto económico

Permitió la expansión económica y la ampliación del mercado interno que facilitó la industrialización. Desde entonces el café ocupó el primer lugar en cuanto el valor de las exportaciones colombianas. Otra contribución que hizo posible el éxito fue el gran desarrollo de la infraestructura que trajo consigo la inversión extranjera en Colombia ya que gran parte de esta entrada de capitales se destinó los cultivos cafeteros según cifras del banco de la República de Colombia para 1870 la venta del sujeto sólo representaba el 7% de las exportaciones mientras que para 1914 y ha representado el 46% en total (Miranda Pérez, 2021). La economía en muchas ciudades colombianas más importantes hoy en día vio en la industrialización un camino para hacer el centro de expedía económico en Colombia tales casos de Medellín al igual que Armenia Manizales y Pereira. Por su parte Cali fue favorecida por el complejo y enorme ferrocarril con el que contaba. Barranquilla, pero del lado del Atlántico pues al ser Puerto intermedio entre Cartagena y Santa Marta se comenzó a exportar por parte de las élites económicas que habitaban el papel del transporte y exportación del café (Miranda Pérez, 2021).

Es necesario comprender que el principal destino del café colombiano en el siglo XIX era Europa y no así los Estados Unidos que para 1865 se convirtió en el demandante de aromático más importante (Miranda Pérez, 2021).

La economía colombiana se vio favorecida en los años 1913 a 1920 donde la producción se duplicó siendo en 1928 cuando se exportaron 200.000 toneladas y que el precio del café paso de un precio de 6 centavos de dólar la libra en 1906 a 26 centavos en 1925, misma fecha cuando Colombia se erige como segundo productor y exportador mundial de café (Miranda Pérez, 2021).

El país se posicionó también el cuarto sitio los países latinoamericanos en cuanto a comercio exterior (Miranda Pérez, 2021). Colombia fue el único país de la región que siguió con emplazamiento económico y ellos se atribuye al café ya que existió un mercado interno bastante considerable en este ámbito como una fuerza como las de capital por parte de los empresarios nacionales más fuertes perteneciente a la naciente burguesía cafetera y que a diferencia del resto de Latinoamérica fue esta la que jalonó la economía y no las empresas extranjeras. Esos mismos empresarios sortearon con éxito la transformación de líderes industriales y financieros. Entonces las primeras cuatro décadas del siglo 20 el crecimiento económico de Colombia dependía de un solo producto el café; ya que en este siglo el mercado estadounidense era el cliente más fuerte pues entre 1910 a 1960 el café representaba entre el 60% y el 80% del valor de las exportaciones colombianas y Estados Unidos importaba entre el 70 y el 90% del café colombiano exportado (Miranda Pérez, 2021).

Los productos que cuentan con Denominación de Origen presentan ventajas económicas al promover alianzas y asociaciones de empresas pequeñas y la exportación de distintas especialidades generando riqueza al país y a las regiones. Igualmente, la D.O es una estrategia económica de productores y países para el desarrollo de más competitividad en el sector alimentario; ya que reflejan un valor monetario de las cualidades culturales y sociales con las que cuentan los productores para realizar artículos que puedan ser bien retribuidos. (Perdomo y Estrada, 2018).

El café es el principal producto de exportación en Colombia y representa el 2% del Producto Interno Bruto (PIB) nacional y el 22% del PIB agrícola, así como es generador de 500.000 empleos directos que corresponden al 36% del empleo agrícola total; los valores de las exportaciones del grano representan el 8% del valor total exportado y su importancia es muy significativa para el desarrollo en las regiones interandinas, donde se concentra la mayor parte de la población rural del país (Perdomo y Estrada, 2018).

En octubre de 2007 el Café de Colombia logró su reconocimiento por parte de la Comisión Europea como Indicación Geográfica Protegida la que lo convirtió en el primer producto agroalimentario de un país diferente a los que conforman la Unión Europea en recibir esta distinción y el segundo en América Latina en ser reconocida por la Unión Europea. Desde el 2005 año en el cual se le otorgó la Denominación de Origen al café en Colombia, las exportaciones han aumentado un 85% pasando de 1.557 millones de USD a 2.891 millones de USD (FNCC, 2018).

La FNCC (2016) describen los siguientes aportes económicos que hace la caficultura especial:

- Brinda garantía de compra y venta de la cosecha a todos los caficultores que emplean este tipo de caficultura
- Genera ingresos al país en el ámbito externo mediante la exportación del grano, y en el interno por la dinámica del subsector representada en empleo directo e indirecto, insumos, fletes, seguros, bodegaje, entre otros.
- Mantiene una política de precio interno del producto que se convierte en un mecanismo regulador y estabilizador en beneficio del productor.
- Ha logrado sostener una comercialización del café colombiano en los mercados internacionales, basada en la calidad del grano, afianzada mediante la investigación científica y las acciones educativas del Servicio de Extensión. (FNCC, 2016).

Actualmente los mercados internacionales siguen demandando cafés de alta calidad. Un indicador que refleja lo anterior, es que la prima o diferencial reconocido por el café colombiano fue, en promedio, de 26,7 centavos de dólar por libra en el último año (FNCC, 2019). Otro claro ejemplo es del año 2019 cuando la producción de café Colombia cerro en 14,8 millones de sacos de 60 kilos, un 9 % más que el cierre de 2018. Volumen de producción que no se registraba desde hace más de 25 años (16,1 millones de sacos en 1992).

Este importante crecimiento es producto del estado actual de la caficultura colombiana que hoy cuenta con los mejores indicadores de su historia: variedades resistentes en el 83% de los cafetales, edad promedio de 6,6 años, densidad promedio de 5.243 árboles/ha. y productividad de 21,4 sacos/ha. En diciembre de 2019 la producción de café creció 31 por ciento pasando de 1,3 millones de sacos de café verde en 2018 a 1,7 millones de sacos. En lo corrido del año cafetero (octubre 2019 – diciembre 2019) la producción aumentó 24 por ciento y se ubicó en 4,6 millones de sacos en comparación con 3,7 millones de sacos producidos en igual lapso anterior (FNCC, 2019).

Impacto social y cultural

Los factores sociales y culturales son fundamentales en el sector cafetero ya que el mantener el nivel de competitividad en los mercados internacionales es crucial para miles de familias que se benefician de forma directa e indirecta de este sector, puesto que a lo largo de la cadena de valor del café son muchos otros sectores los que intervienen y se benefician, por ejemplo, actualmente hay 563.000 familias productoras de café a lo largo de 22 departamentos productores, la mayoría de estas familias tienen un área cultivada de alrededor de 2 hectáreas y solo el 5% de las familias cafeteras cuentan con un área cultivada mayor a 5 hectáreas, esto hace que el cultivo y producción de café se vuelva un negocio familiar y que se va heredando con el pasar del tiempo es por esto que para la FNC el concepto de familia se ha vuelto prioridad, el hecho de llevar un café de

calidad del árbol a una taza es en gran parte gracias al arduo trabajo que realizan los productores ya que todo el proceso de recolección y pos cosecha lo hacen ellos mismos y de manera artesanal en respuesta al proceso que se requiere para la obtención de café con grado especial y el bajo nivel de soluciones tecnológicas que suplan la mano de obra del campesino (Zea, 2018).

El sector cafetero genera aproximadamente 800.000 empleos directos y como ya se mencionó al tener en cuenta toda la cadena de valor compuesta por eslabones tales como producción, torrefacción, comercialización interna y exportación, se logran generar alrededor de 1.6 millones de empleos indirectos (Minagricultura, 2017), esto se ha logrado en gran parte al trabajo que ha venido realizando la Federación Nacional de Cafeteros (Zea, 2018).

El producir café especial hoy día está inclinando al productor a que se haga miembro de organizaciones democráticas participativas como la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, los comités regionales, departamentales, municipales, cooperativas de caficultores entre otras; fomentando así el desarrollo cooperativo y comunitario con la formación de grupos de trabajo con diferentes denominaciones: de amistad, de gestión, veredales, ecológicos y de vecinos. En ellos se promueven los valores humanos con el fin de consolidar la unión familiar y la socialización en el medio, se fortalece los elementos culturales y recreativos y se impulsa la convivencia social (Ramírez, 2016).

Debido al gran impacto comercial que tiene la producción de café entidades como la Federación Nacional de Cafeteros, desarrollan acciones de sensibilización y formación en temas financieros, contables, gestión de proyectos, cooperativismo, manejo de conflictos, liderazgo, toma de decisiones y gestión cooperativa. Brindando también acompañamiento profesional (equipos multidisciplinarios) y articulación y coordinación de actores (FNCC, 2015-2018).

Otras acciones que se promueven en el marco de los cafés especiales son el impulso a procesos de formación de líderes y participación en instancias de decisión en el ámbito local, departamental y nacional. Ejecución de proyectos educativos, tecnológicos, de infraestructura y forestales con beneficios sociales en la zona cafetera del país. Gestión de proyectos en busca del beneficio del caficultor y su familia, el gremio y la región. Promoción de proyectos de ecoturismo en la región cafetera. Transferencia de tecnología agropecuaria, el cual ha sido fundamental para la adopción de los productores de la investigación científica y la extensión rural entre otros (FNCC, 2016)

Impacto ambiental

Es notorio en la caficultura actual como los cafés especiales están motivando al pequeño productor a exigirse en parámetros de una producción más limpia de café y así beneficiarse del incremento que pagan los consumidores internacionales al mismo tiempo están adoptando medidas que permiten mitigar la inclemencia antrópica ejercida sobre la naturaleza en especial en un país como Colombia que se caracteriza por el gran aporte de producción del grano de café. En mención vemos como la gestión para la conservación de la biodiversidad y la sostenibilidad ambiental en las regiones cafeteras del país está cambiando favorablemente; se están realizando acciones como la ejecución de programas dirigidos al manejo integral de microcuencas y en general a preservar el recurso agua, la promoción y ejecución de campañas de conservación de suelos y aguas, la difusión de prácticas de conservación del recurso suelo en las diferentes etapas del cultivo, la gestión para el mejoramiento del saneamiento ambiental de las viviendas en la zona cafetera, la ejecución de programas de seguridad alimentaria y nutricional, promocionando la producción y el consumo de alimentos inocuos en cantidad y variabilidad adecuadas entre otros. (Ramírez, 2016).

Roncancio Arias & Rendón Restrepo (2012) describen que las fincas de café con sombra pueden ser zonas de amortiguamiento ricas en

biodiversidad, protegen las cuencas y sirven como corredores de vida silvestre. Estos "bosques de café" son también importantes fuentes de leña, materiales de construcción, plantas medicinales, frutas, flores, miel y otros bienes. Muchos agricultores dedicados a este modo de producción se han incorporado a distintos programas de certificación o etiquetado ecológico buscando con ello su reconocimiento en la labor de proteger las reservas de bosques nativos y el suministro de agua. Añaden que lo que se certifica no es el producto en sí sino la manera como fue producido. Tal vez el ejemplo más evidente de este aspecto está relacionado con los cultivos orgánicos, donde el proceso productivo no puede incluir fertilizantes ni pesticidas industriales. Cada uno de los sellos de certificación crea unos criterios muy claramente definidos que establecen qué puede hacerse y qué no puede hacerse en la finca para lograr la certificación. El principio fundamental define que, si el criterio se cumple durante el proceso productivo, la cosecha puede venderse como certificada (Ramírez, 2016).

Los cafés de alta calidad o especiales entre los cuales tenemos los cafés sostenibles se caracterizan porque están involucrados con certificaciones de calidad que exigen un gran compromiso ambiental motivación que alude a que el impacto que estos cafés generan ambientalmente hablando es muy positivo (Ramírez, 2016) Cardona (2010) menciona que, en la producción y consumo de productos ecológicos, orgánicos, conservacionistas, entre otros, han ocurrido cambios importantes a nivel mundial en los últimos años. Esta tendencia se debe a una fuerte preocupación por la salud, a las nuevas exigencias en los gustos de los consumidores y a una mayor conciencia por la protección del ambiente; por ello, estos sistemas de producción que se caracterizan por la conservación de los recursos naturales, han tenido gran auge, con tasas de crecimiento anual hasta del 20% Cardona, especialmente en Europa, América del Norte y Japón.

Impacto tecnológico

En cabeza de la tecnología para el sector cafetero se encuentra el Centro Nacional de Investigación del Café (CENICAFE), que tiene como propósito estudiar los aspectos relacionados con la producción en las fincas, la cosecha, el beneficio, la calidad del grano, el manejo y la utilización de los subproductos de la explotación cafetera, y la conservación de los recursos naturales en la zona cafetera de Colombia. Actualmente, tiene su sede principal ubicada en Chinchiná, Caldas, y cuenta con 8 estaciones de apoyo distribuidas en las 3 cordilleras de la siguiente forma; La estación central Naranja en Chinchiná, la estación Pueblo Bello en el Cesar, la estación Florida Blanca en Santander, El Rosario en Venecia, Antioquia, Paraguaicito en Buena vista, Quindío, La Catalina en Pereira, Líbano en el Tolima y El Tambo en el Cauca. (Zea, 2018)

El primer paso o desarrollo tecnológico en el sector cafetero está pensado en la semilla y la planta y es con este objetivo que Cenicafé ha mejorado las variedades existentes de café arábica en Colombia, lanzando su primer producto en los años 80, la variedad Colombia fue desarrollada por Cenicafé en colaboración con investigadores de Portugal, esta variedad fue desarrollada con el fin de obtener una planta que fuera más resistente a la roya, tras la implementación y éxito logrado con el desarrollo de esta variedad Cenicafé experimento y logro la mejora de otras semillas de la variedad Borbón, Tabí, Típica y Caturra volviéndolas más resistentes a las enfermedades y plagas, su último desarrollo y tras una investigación de más de 20 años Cenicafé ha lanzado la variedad Cenicafé, esta variedad se clasifica como una variedad especial con un porte bajo, productividad alta, con alta adaptabilidad a la zona cafetera colombiana y resistente a la roya y las enfermedades de la cereza (Zea, 2018).

El siguiente aspecto que se tiene en cuenta es durante la siembra y cuidado de las plantas, Cenicafé ofrece servicios gratuitos en estudios de suelos y asesorías técnicas como fertilización, ya que muchas veces los terrenos de las fincas cafeteras pueden tener alguna deficiencia en alguno de los siguientes elementos claves para el

cultivo del café; nitrógeno, potasio, fósforo, magnesio y azufre, estos elementos se incluyen en los planes de fertilización, pero deben ser medidos porque si se aplica la cantidad incorrecta puede traer serias consecuencias en la calidad de la cosecha, Cenicafé se encarga de realizar un adecuado estudio de suelos y tras obtener los resultados brinda los fertilizantes, abonos y dosis exactas que deben ser suministradas (Zea, 2018).

El siguiente elemento viene durante la recolección de las cerezas, dada la complejidad de este proceso se requiere el factor humano, ya que solo de esta forma se puede ser más selectivo en la recolección de las cerezas sin dañar la planta y sin quitar las cerezas en estado verde, en Colombia el café suele ser cultivado por caficultores con fincas pequeñas y se valen del factor humano para hacer su recolección sin embargo en fincas grandes la recolección suele hacerse de manera total, las plantas se les recogen todas las cerezas sin importar su estado y luego se pasan por máquinas separadoras las cuales separan las semillas según su color, tamaño y peso. Por lo tanto, el sector ha venido desarrollando máquinas con el fin de facilitar los procesos en la poscosecha del café entre esas encontramos:

- Despedregadoras: se usa para separar piedras y otros objetos ajenos al café, puede variar según el volumen y cantidad de café que procesan por hora.
- Separadoras gravimétricas: sirve para separar granos de café de acuerdo con su peso,
- gravedad. También separa los defectos de forma rápida y mejora la calidad del producto, varía según la cantidad de café que se requiera producir.
- Seleccionadora por tamaño: sirve para la selección de granos por tamaño, puede variar según la cantidad que se requiera producir o la cantidad en la que se quiera clasificar
- Despulpadoras: varían según la cantidad de

café que se va a procesar y esta máquina la deben tener todos los productores de café, hasta la finca más pequeña y sencilla cuenta con esta máquina ya sea que tenga impulso con motor o manual, etc. (Zea, 2018).

Avances técnicos

Resultado de varios años de estudio y de rigurosas pruebas y ensayos en diferentes zonas cafeteras del país, la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), por medio de su brazo científico, el Centro Nacional de Investigaciones de Café (Cenicafé), presentó ante un grupo de más de 300 cafeteros de todo el país la derribadora Brudden DSC-18, que optimiza sustancialmente la recolección del grano. Este desarrollo tecnológico, un hito en el sector cafetero mundial, es resultado del incansable trabajo de la Federación para reducir costos de recolección por kilogramo de café cereza, requerir menos mano de obra y así mejorar la rentabilidad de los productores. Requerir menos mano de obra, algo clave sobre todo en épocas de escasez, es una gran ventaja de la derribadora para el productor. (FNCC, 2018.)

Efectos de la Denominación de Origen

Entre los efectos principales se encuentra un mayor reconocimiento no solo nacionalmente sino internacionalmente; del mismo modo la introducción de mejores prácticas en la elaboración de estos productos que se puede traducir en sostenibilidad y eficiencia. Se han desarrollado diferentes actividades y apoyos todos encaminados a estrategias de mercadeo y promoción de los productos, siendo Colombia el país de América Latina con mayores avances en la DO, contando con 27 productos con sello de Denominación de Origen de los cuales 16 son agroalimenticios y 11 artesanales. Se ha trabajado en la educación de los consumidores sobre estos productos y en la apropiación de las Denominaciones de Origen por parte de los productores, se han encontrado diferentes retos como han sido los controles sobre estos productos, lo que ha generado un aprendizaje constante y la transmisión de valor a lo largo de

toda la cadena productiva (Perdomo y Estrada, 2018).

La adopción de Denominación de Origen según la literatura revisada, puede significar un potencial en el desarrollo del turismo a través de la gastronomía, donde según estudios presentados en resultados, los turistas o consumidores están interesados en explorar. Por ejemplo, en el caso del queso Paipa, realizar una ruta en los lugares de producción, lo que genera una opción para poder establecer, a su vez, un posicionamiento que puede promover la economía de la región y del país. De esta forma se constituye en un elemento que promueve ventajas competitivas, potencializando y protegiendo las diferentes habilidades, destrezas, experiencias y conocimientos de la comunidad, que son únicos y que a su vez son reconocidos por el consumidor o interesado. (Pedraza y Moreno, 2020)

CONCLUSIONES

La denominación de origen ha sido un incentivo para el desarrollo de la agroindustria respectiva de cada producto, ha traído mejores prácticas y desarrollo, especialmente a los pequeños productores, ha sido una estrategia de desarrollo y de renacimiento de la cultura cafetera en los jóvenes (Perdomo y Estrada, 2018).

Analizando los impactos positivos y negativos en el ámbito social, económico y ambiental que ha provocado la producción de café de alta calidad en Colombia de acuerdo con Ramírez (2016). Al determinar como la producción de café de alta calidad en el marco de la sostenibilidad genera un impacto económico, social y ambiental en los cafeteros de Colombia tenemos que el impacto económico se inclina positivamente hacia el caficultor ya que se hace acreedor de una prima extra al precio normal del café lo cual incentiva su trabajo y fortalece la práctica de seguir con el modelo sostenible. El impacto social se demuestra en la medida que los cafeteros mejoran su calidad de vida, se organiza agrupándose a nivel de vereda, corregimiento, municipio, región, zona entre otros,

permitiendo así una dinámica de asociación e intercambio conceptual y vivencial; se demuestra también en la forma que la estadía en su parcela es más saludable, amena; evidenciando, así como la mejora en el paisaje se ve reflejado en la calidad de vida del productor. Uno de los puntos notorios y que se hace necesario en la caficultura sostenible es el impacto ambiental ya que es la alternativa propicia de mitigación y recuperación del entorno natural, rescate de los recursos naturales y uso racional de los componentes fundamentales de la caficultura; suelo, agua, entorno natural, biodiversidad. (Ramírez, 2016).

De igual forma, el análisis de la información permitió concluir que, si bien los principales avances tecnológicos incorporados en la caficultura colombiana han sido orientados e impulsados desde el trabajo científico y tecnológico de Cenicafé, la generación de conocimiento científico como la transferencia de tecnología se focalizaron en la producción del grano, dejando de lado la agregación de valor moderno a través de la industrialización. (Sanabria y Caro, 2020). No obstante observar ausencia de sinergias efectivas y funcionales entre los diferentes actores nacionales gestores y promotores de esta importante estrategia comercial, de imagen y de posicionamiento, tanto de orden público como privado y gremial, se resalta el resultado alcanzado en los 13 años de existencia. De la misma manera, se viene convirtiendo en una herramienta generadora de crecimiento y desarrollo del campo colombiano y en un potenciador de los productos colombianos que van al exterior tanto en el sector agroalimentario como en el artesanal. (Perdomo y Estrada, 2018).

De esta forma es posible ver que los retos que ha tenido el sector cafetero son muy variados y diferentes, en un principio es la comprobación de las características únicas de los productos, crear nuevas tecnologías y mecanismos de control, así como la asociatividad en las comunidades, la educación a los consumidores para apreciar a estos productos. Adicionalmente, de acuerdo con la

mencionado por Montenegro y Cabreo (2020) la denominación de origen puede abarcar en su ejercicio un mayor número de productores toda vez que las certificaciones se otorgan para una región o zona que concentra varias comunidades de productores que pueden adquirir una autorización de uso para la comercialización del producto bajo la denominación. Esta circunstancia permitiría que más productores recibieran beneficios de la comercialización a través del comercio justo.

REFERENCIAS

- Cardona, J. F. (2010). Cafés especiales: situación actual y aplicación del programa de calidad de café Nesspresso AAA, en el municipio de Jardín Antioquia. Caldas, Antioquia, Colombia: Corporación Universitaria La Sallista.
- FNCC (2012). Protección del origen Café de Colombia. Recuperado el 16 de agosto de 2018, de <https://www.federaciondecafeteros.org/static/files/CartillaDOactualizada.pdf>
- FNCC (2016). <https://www.federaciondecafeteros.org/static/files/4Capitulo2.pdf>. Obtenido de Guía 87 ambiental para el sector cafetero: <https://www.federaciondecafeteros.org/static/files/4Capitulo2.pdf>
- FNCC. Comportamiento de la industria cafetera 2018. Disponible en https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2019/10/Informe_de_la_Industria_Cafetera_20182.pdf
- FNCC. Producción de café de Colombia cerró el 2019 en 14,8 millones de sacos. Recuperado de: <https://federaciondecafeteros.org/wp/listado-noticias/produccion-de-cafe-de-colombia-cerro-el-2019-en-148-millones-de-sacos/>
- Miranda Pérez, Jorge Eduardo. (2021) Colombia: la marca país del café. México: Universidad

- nacional autónoma de México. Facultad de ciencias políticas y sociales.
- Minagricultura. (2017). Sector Café, Informe sectorial. Bogotá: Ministerio de Agricultura.
- Montenegro, Yamile Andrea. Cabrera Peña, Karen Isabel. (2020) El mercado de los productos con denominación de origen a través del comercio justo. Perspectivas y retos. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0041-86332018000200655&lng=es&nrm=iso
- Pedraza Martínez, Andrés Felipe. Moreno González, Daniela. Denominaciones de Origen desde la perspectiva europea y su impacto en el sector productivo y desarrollo regional, en comparación a la adaptación en países Latinoamericanos. Bogotá.
- Perdomo Mumbrú, Adriana. Estrada Ulloa, Felipe. (2018). El efecto del Sello de Denominación de Origen en los productos colombianos. Colegio de Estudios Superiores de Administración, CESA. Bogotá.
- ProColombia. (2013). Marca País Colombia. Recuperado el 30 de enero de 2018, de Marca Colombia: <http://www.colombia.co/negociacion-colombia/exportacion/productoscolombianos-con-denominacion-de-origen/>
- Tancara Q, Constantino. (1993). La investigación documental. Revista Scielo. Versión Online ISSN 2413-5720
- Trujillo Gaita, Juan Fernando. Rengifo Moreno, Sebastián. (2015) Análisis del posicionamiento estratégico del café del Huila y el desarrollo de los cafés especiales. Bogotá.
- Ramírez González, Cesar Tulio. (2016). La producción de café de alta calidad y los impactos generados en el ámbito social, ambiental y económico en Colombia.
- Rico Betancourt, María Camila, Rodríguez Bohórquez, Daniela Andrea (2015). Impacto social y marco legal de las denominaciones de origen en Colombia. Bogotá: Universidad Militar Nueva Granada.
- Roncancio Arias, D. F., Roncancio Arias, W., & Rendón Restrepo, J. (22 de octubre de 2012). Caficultura y desarrollo sostenible en el municipio de Córdoba Quindío. Manizales, Colombia.
- Sanabria Gómez, Segundo Abrahán. Caro Moreno, Julio Cesar. Progreso tecnológico en la caficultura colombiana, 1930-2015: el rol de la Federación Nacional de Cafeteros. Disponible en: <https://journal.universidadean.edu.co/index.php/Revista/article/view/2624>
- Zea González, Cindy Carolina. Plan de negocios para la exportación de café verde a Toronto-Canadá. (2018). Bogotá: Universidad Cooperativa de Colombia.
- Vazart Ortiz, Verónica (2015). Diagnóstico sobre la denominación de origen para el café de Antioquia. Disponible en: https://repository.eia.edu.co/bitstream/handle/11190/1771/VazartVeronica_2015_DiagnosticoDenominacionOrigen.pdf?