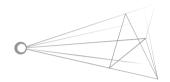
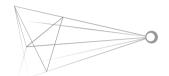
Calidad de vida de los productores de café



Julián David Bedoya Olaya*



Resumen

Actualmente Colombia es reconocida a nivel mundial como un excelente productor de café ya que este cumple con unos factores de calidad que lo hacen diferente al de otros países; en muchos artículos se habla sobre el volumen de producción, calidad y también de quienes, y cómo lo producen, siendo este el principal sustento de muchas familias campesinas; en este caso trataremos la calidad de vida de los caficultores y, qué tanto ha afectado el precio del café en los 5 últimos años (2011-2016). Para esto tenemos como punto de referencia el suroeste antioqueño en donde su actividad económica se centra en la producción de café debido a la calidad de los suelos que favorecen el cultivo de diversas variedades de café y la dedicación de su gente hacen que este sea el producto representativo de la zona. También se analizará, cómo han logrado algunos caficultores de esta zona mejorar su nivel económico y como han logrado incursionar en el mercado internacional.

Palabras clave

Café, caficultores; nivel económico; suroeste antioqueño; variedad de café; futuros; café cereza, café pergamino.

Abstract

Actually Colombia is recognized worldwide as an excellent producer of coffee as it meets quality factors that makes it different from other countries, many articles talk about the volume of production, quality and also of whom and how they produce it, being the main livelihood of many peasant families; this case will approach the quality of life of coffee growers and at what extend coffee prices have been affected in the last much has 5 years (2011-2016), In orde to do so Antioquia's south west area has been taken as a point of reference where its economic activity focuses on the production of coffee due to the

^{*} Estudiante de negocios internacionales. Institución Universitaria Esumer, Medellín, Colombia. Correo electrónico: julian.david14@hotmail.com

quality of its soils that favor the cultivation of different varieties of coffee and the dedication of its people make this the representative product of the area. It will also be analyzed, how some coffee growers in this area have improved their economic level and how they have managed to penetrate the international market.

Keywords

Coffee, coffee growers; economic level, suroeste antioqueño, coffee variety; futures, cherry coffe, parchment coffee.

Introducción

El suroeste antioqueño se caracteriza por la topografía de sus paisajes, su riqueza hídrica, la diversidad de flora, fauna y suelos fértiles para la producción agrícola siendo esta su principal fuente económica. El suroeste que se destaca por su producción de café debido a la calidad de sus suelos y la dedicación de su gente por cultivar el café de la mejor manera posible, y así este ser el producto representativo de la zona.

Siendo el café el principal sustento de muchas familias del suroeste antioqueño, este ha traído muchas oportunidades para las familias campesinas mejorando su nivel de vida hasta el punto de que algunos caficultores hayan logrado hacer de sus fincas más que una empresa y alcanzar un mercado internacional exportando micro-lotes de su mejor café. En este texto se analizarán factores internos y externos que inciden en la calidad de vida de los caficultores, al igual el proceso que estos hacen para llegar a nuevos mercados y así determinar porque muchos caficultores no logran ser empresarios ni tener una calidad de vida mucho más optima.

Gráfica 1. Suroeste antioqueño y sus caficultores



Fuente: Gobernación de Antioquia

"El suroeste antioqueño se encuentra localizado entre la vertiente oriental de la cordillera occidental y la vertiente occidental de la cordillera central, que conforman el cañón del río cauca y la cuenca del río san juan, al suroccidente del departamento de Antioquia. Posee muchas tierras ricamente privilegiadas y muchos pisos térmicos desde caliente hasta frío. Su principal medio económico es el café". (Gobernacion de Antioquia)

Conformado por 23 municipios en los cuales su economía se basa en:

- Café
- Minería de carbón
- Caña panelera
- Turismo
- Frutales
- Producción de plátano
- Papa
- Frijol
- Hortalizas
- Yuca
- Maíz

La ganadería, la industria maderera y el comercio hacen parte de otras ramas de su economía. Pero su base central es la caficultura y se centra en los municipios de: Ciudad bolívar, Andes, Jardín, Hispania, Betania, Salgar, Concordia, Betulia, Urrao, Caicedo, Jericó, tarso, pueblo rico, Támesis, Santa bárbara, Fredonia y Venecia.

La caficultura ha sido el sustento de las familias campesinas durante muchos años, la cual ha ayudado para el desarrollo, formación y sostenimiento de estas; en este sector cafetero los productores (caficultores) se pueden clasificar como:

- **1. Pequeños productores:** son los que poseen entre 0-5 hectáreas sembradas en café.
- **2.Medianos productores:** aquellos que tienen entre 5-10 hectáreas sembradas en café.
- **3.Medianos grandes productores:** tienen más de 10 hectáreas sembradas en café.

1. Calidad de vida de los caficultores:

Según la clasificación de los caficultores como pequeños, medianos y grandes, todos ellos cuentan con unas variables que inciden en su calidad de vida afectando a unos más que a otros sea negativa o positivamente alejándolos o incluyéndolos en el mundo empresarial.

Los caficultores pequeños (no empresarios)

no logran alcanzar un nivel económico óptimo debido a los siguientes factores:

Gráfica 2. Factores que impactan en la calidad de vida del caficultor



Fuente: elaboración propia con base en Entrevista al comité de cafeteros (2017)

La gran mayoría de las fincas cafeteras se encuentran ubicadas en las afueras de los municipios (zona rural), muchas de estas no cuentan con buenas rutas de acceso, por lo general son trochas o caminos de herradura y esto limita a muchos de sus habitantes desplazarse hacia la cabecera municipal para tener una mejor educación, como continuar con su bachillerato y formación profesional; por lo tanto optan por hacer su primaria en las escuelitas de las veredas; pero muchas de estas personas solo alcanzan a realizar los 4 primeros años de la primaria ya que deben quedarse trabajando su tierra para apoyar a su familia y no dejar acabar la tradición que han inculcado sus antepasados como lo es el trabajar arduamente la tierra para el sustento de sus hijos y futuras generaciones, la tradición de estos pequeños productores se centra en trabajar y producir para el día, no se proyectan a un futuro, por este motivo siempre van a estar en el mismo nivel de vida. Cabe decir que porque un caficultor sea pequeño no quiere decir que no sea empresario, hay caficultores con fincas de pocas hectáreas en producción, pero como saben administrarlas y tienen una mentalidad empresarial logran producir un café de excelente calidad.

El caficultor mediano tiene una mayor visión frente a su finca, se esmeran por producir su café con calidad, y también manteniendo un orden interno de su finca, este caficultor tiene máximo 11 años de educación (bachillerato), su propósito diario tener dinero para el sustento de su familia y la formación de sus hijos. Los caficultores trabajan bajo unos parámetros llamados – indicadores técnico-económicos de café – creando un cronograma de actividades de acuerdo a un presupuesto para planificar sus labores diarias durante un año; su pronóstico de producción (cosecha) casi siempre se basa en los años pasados frente "una tentativa" de cómo fue la cantidad de café en ese tiempo y de cuanto fue el precio. Sus ventas de café lo hacen de manera anticipada con el precio en el que se encuentre el café ese día, sus fincas se encuentran certificadas con sellos de calidad y por lo tanto sus ventas de café se clasifican por calidad. La ubicación de sus fincas también es fuera del casco urbano y muchas cuentan con buenas rutas de acceso; pero no solo porque sean accesibles quiere decir que tengan las mejores condiciones de vida sino porque gracias a su mentalidad emprendedora buscan como sobresalir frente a los otros caficultores.

Grandes cafeteros o llamados desde lo académico "empresarios" tienen una mejor educación (bachillerato y una carrera profesional) la mayoría de estos no viven en sus fincas, sino que tienen un mayordomo o administrador que este pendiente de las labores diarias de su finca y que este si este dando un buen rendimiento. Cuentan con unos recursos físicos y económicos.

2. Factores internos y externos que afectan a los caficultores

Gráfica 3. Factores internos y externos que afectan a los caficultores



Factores internos

En la producción existen tres variables:

- Cantidad de producción
- Calidad de producción
- Malas prácticas de renovación

Un caficultor puede producir mucho café, pero con mala calidad o poca cantidad con muy buena calidad; todo esto depende del tamaño de su finca y de cómo beneficia el café (recolección, lavado y secado a tiempo).

Las malas prácticas de renovación de sus cafetales pueden llevar a una crisis económica; los caficultores que desconocen de unas buenas prácticas de renovación, zoquean (poda) de un 50% a un 100% del total de sus cafetales, debido a esto la producción se tardara muchos años y en este tiempo no tendrán mucho dinero para el sostenimiento de la finca, por lo tanto se recomienda la renovación de un 20% sobre el 100% de las cafeteras para que puedan trabajar con un 80% mientras el otro 20% está en proceso de desarrollo y producción. (Bedoya, 2017)

Los caficultores como parte de la unidad productora de la materia prima (M.P) colombiana deben de cumplir con unas normas legales y administrativas tales como:

- Pago de impuestos
- Pagos de prestaciones sociales
- Seguridad y salud en el trabajo (Sistemas General de Riesgos Laborales Ley 1562/2012)
- Retención en la fuente
- Vacaciones
- Cajas de compensación
- Cesantías
- Otros.

"el 85% de los caficultores del suroeste antioqueño son informales, no cumplen con las formalidades estatales; no presentan declaraciones y ni historial de su estado financiero, evaden todas estas legislaciones para no pagar impuestos". (Cafeteros, 2017)

Durante los últimos 5 años (2011-2016) se presentó un gran problema con la mano de obra porque no había personal para la recolección del café debido al estrés hídrico del árbol provocado por los cambios climáticos hubo una sola floración por ende la cosecha fue muy concentrada, también por obras civiles efectuadas en la maya vial esto hizo que la gran parte del personal estuviera allí, por tal motivo el costo de recolección de café fuera mayor al costo de su producción. (Cafeteros, 2017)

Factores externos

En muchas zonas del suroeste antioqueño se han visto afectados muchos caficultores por las extremas condiciones climáticas, como el fenómeno del niño y la niña; impidiendo el desarrollo del árbol de café. Cuando hace mucho verano se impide el llenado completo de la almendra y esto hace que pierda su peso y calidad, por lo tanto, se disminuye la producción porque se reduce el crecimiento el árbol; cuando hace mucho invierno, el árbol puede sufrir afectaciones por hongos (la roya) y también pérdida de la flor; también se han presentado fenómenos climáticos como el granizo, afectando las plantaciones, los frutos y la calidad, y acabando con las cosechas.

Plagas y enfermedades

En la etapa del inicio del cultivo, se debe tener control efectivo contra hongos y nematodos (insectos); en la etapa de producción se debe tener control de broca y roya.

También son factores que inciden en la producción; las condiciones agronómicas y climáticas no aptas.

Intervención gubernamental

Hoy el sector cafetero no cuenta con mucho apoyo por parte del gobierno colombiano, por falta de políticas agrarias que brinden seguridad y un desarrollo sostenible por medio de seguros que garanticen la no perdida del capital de los caficultores al momento de invertir en sus cultivos, subsidios económicos que faciliten la instalación de los cultivos, el sostenimiento y la comercialización de estos. También se requiere de capacitación por medio de las instituciones que estén destinadas por el mismo gobierno para la formación de los caficultores como lo son el Sena y universidades públicas, para así ser una caficultura empresarial y se convierta en una profesión remunerada y no un castigo como lo ven algunos hijos de caficultores por los bajos recursos económicos que reciben. Por otro lado, se busca que el gobierno brinde más apoyo en las importaciones de insumos para el gremio cafetero, disminuyendo las barreras arancelarias para que no sea tan costoso el establecimiento y el desarrollo de los cultivos. (Bedoya, 2017)

Orden público

Durante varios años los caficultores han sido afectados por grupos al margen de la ley tales como: Autodefensas Gaitanistas, FARC, ELN, la Oficina y los Urabeños (micro-tráfico y rentas ilegales), los cuales llegan apropiándose de las fincas o de los bienes que se encuentren allí, también estos intimidan cobrando "vacunas" o hasta secuestrando a los integrantes de una familia para cobrar altas sumas de dinero para su liberación, viéndose vulnerados los derechos humanos como la vida, el trabajo, la libertad, la seguridad, etc, lo cual impide el buen desarrollo de la zona; en el suroeste antioqueño se han visto muy afectados los municipios de Urrao, Caicedo, Andes, Jardín y Ciudad Bolívar por estos grupos; por lo tanto muchos caficultores han dejado sus tierras por temor a estos grupos y así buscar una nueva vida en otro municipio o en la ciudad.

3. Economía de los cafeteros

Tabla 1. Precio interno base de compra del café colombiano - promedio anual

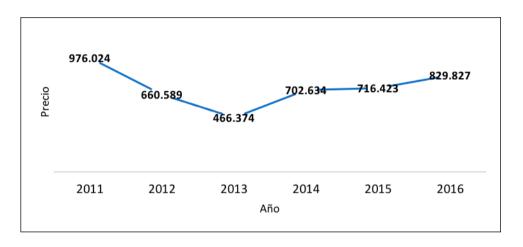
Año	Precio interno
2011	976.024
2012	660.589
2013	466.374
2014	702.634
2015	716.423
2016	829.827

Fuente: elaboración propia.

Pesos por cada carga de 125 kg de café pergamino seco

En la tabla anterior se evidencia una baja en el precio entre los años 2012 y 2013 debido a las buenas floraciones en Brasil por las cuales aumentó la producción de café en ese momento a 60 millones de sacos, creando una sobre oferta la cual obligó a bajar los precios en los países limítrofes incluyendo a Colombia; luego, durante el año 2014 hasta el 2016 se favoreció el precio del café en Colombia ya que por las altas temperaturas y las faltas de lluvias se disminuyó la producción en Brasil, desfavoreciéndolos a ellos y por ende lucrando a Colombia por la falta de café en el mercado (oferta y demanda); más que la oferta y la demanda son las especulaciones en los mercados internacionales que utilizan herramientas como los futuros y opciones de venta que ayudan más al comerciante que al productor local. En el último año se evidencia una alta floración en los cultivos de café en Brasil, lo que desfavorece el precio del café colombiano por la sobre oferta que tienen los productores brasileros.

Gráfica 4. Pesos por cada carga de 125 kg de café pergamino seco



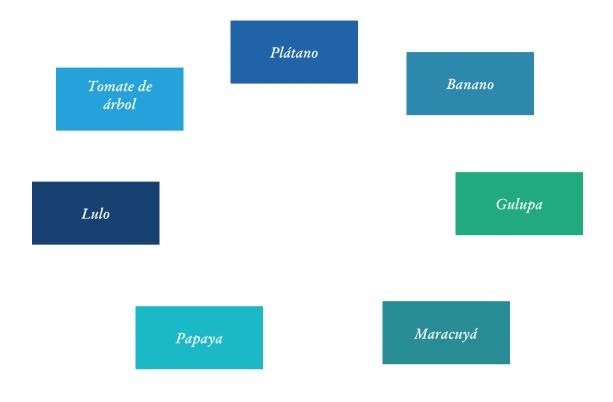
Fuente: elaboración propia con base en estadísticas históricas de la Federación Nacional de Cafeteros.

Los buenos precios favorecen la economía de los caficultores y la región en general; ya que cada caficultor puede realizar todas las actividades administrativas en el campo a tiempo; pagan los créditos bancarios en los plazos pactados y pueden ahorrar o invertir las ganancias de las cosechas bien remuneradas, Se beneficia la economía en general de la región; caso contrario cuando los precios son bajos, se atrasa el desarrollo, se frena la inversión y los caficultores que no tienen un buen músculo Financiero abandonan sus cultivos y hasta venden los predios a muy bajos precios.

4. Diversificación de cultivos

En los últimos años debido a las fluctuaciones que ha tenido el precio del café, los caficultores se han visto con la necesidad de diversificar sus cultivos para no depender de uno o dos, sino que buscan tener varias alternativas por medio de otros cultivos y así poder sostener sus principales cultivos como lo es el café.

Gráfica 5. Diversificación de los cultivos



Fuente: Elaboración propia con base en Entrevista al comité de cafeteros, 2017.

La diversificación de cultivos tiene sus riesgos porque la gran mayoría de los caficultores vienen cultivando el café desde hace muchos años y esto se ha convertido en una tradición muy importante para el suroeste, entonces implementar una nueva cultura de cultivos tiene el riesgo de que los caficultores no se adapten fácil a ella y se deben de cultivar especies que si sean productivas en la zona.

lo más importante para la diversificación de cultivos es tener los clientes y un mercado asegurado al igual que un pago oportuno ya que muchos agricultores desisten fácilmente los cultivos alternativos por la inconsistencia y atraso en los pagos por que los clientes se aprovechan de ellos, ya que no existen suficientes cooperativas o gremios asociativos que les garanticen la compra y el pago inmediato de sus productos; caso contrario con el café que el pago es oportuno e inmediato por medio de las cooperativas de caficultores y la Federación Nacional de Cafeteros (FNC).

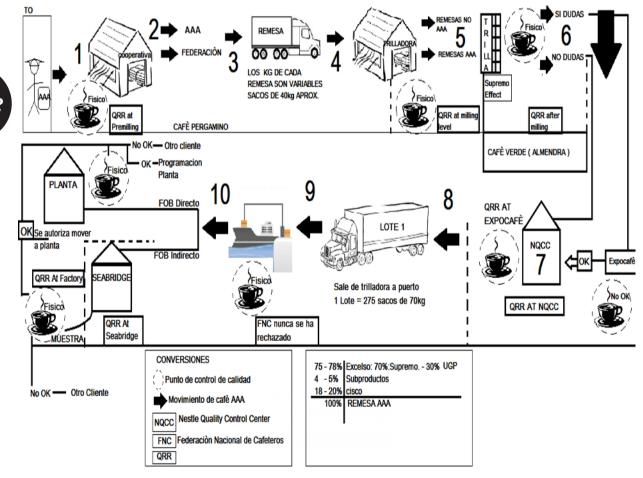
5. Cadena de abastecimiento

Beneficio húmedo: desde que se recoge el café húmedo hasta que se entrega seco con el 10 al 12% de humedad. Acá se cuenta con todo el proceso de recolección, beneficio (despulpado, lavado, secado y clasificación de café pergamino bueno y pasillas) luego se lleva a un punto de compra como De Los Andes Cooperativa o compras de café particulares.

Beneficio seco: trilla y selección de la almendra verde. Los puntos de compra de café se encargan de almacenar el café llevado por los caficultores y se encargan de hacer una clasificación por calidades para luego ser despachado a las trilladoras y allí separar el pergamino de la almendra para que quede como café verde tipo exportación.

Tostión: molienda y empaque en diferentes presentaciones (producto final) luego del café haber sido llevado al proceso de trilla y de selección de calidad, pasa al proceso de tostión y molienda para ser empacado en diferentes presentaciones y ser consumido en el mercado interno y también en el exterior. (Barrera, 2017).

Gráfica 6. Proceso de producción el café



Fuente: Elaboración propia con base en una investigación de mercado para Nestlé por la empresa Green Hill Coffee

En la gráfica anterior se muestra todo el proceso del café desde que el caficultor lo lleva al punto de compra, hasta el consumidor final; después de haber pasado por varios procesos como: trilla, tostión y molienda.

6. Internacionalización de los cafeteros

Pocos caficultores del suroeste antioqueño han logrado un mercado internacional ya que todos no cuentan con el conocimiento suficiente para lograr tal expansión; los caficultores que han logrado un mercado internacional por sí solos se enfrentan a un gran reto porque deben seleccionar bien su café para cumplir con la calidad y con la cantidad que su cliente en el exterior le está pidiendo, también se enfrenta a los riesgos y costos durante los tràmite de exportación, por tal motivo muchos caficultores deciden tercerizar sus exportaciones para disminuir los costos y riesgos de la exportación.

Algunos caficultores han incursionado en mercados internacionales tales como: Estados Unidos, Europa y algunos mercados asiáticos.

El suroeste antioqueño se cuenta con el apoyo de "De los Andes Cooperativa" la cual ha sido de gran ayuda para el desarrollo de la caficultura de la zona, brindando oportunidades para que los caficultores de animen a cultivar de la mejor manera posible su café y así obtener una excelente calidad para luego seleccionar los mejores y ayudarles a encontrar un mercado internacional. Muchos caficultores aprovechan estas ayudas para poder tener más seguridad a la hora de exportar su café, contando con unos buenos clientes y un pago más seguro.

7. Conclusiones

Clasificando a los caficultores como empresarios y no empresarios y que factores inciden en su calidad de vida y condición económica, podemos decir que una gran parte viven en una zona de confort la cual no permite su avance en la cadena de abastecimiento para así lograr una internacionalización.

Debido a las costumbres y la falta de un sistema educativo qué involucre y motive a los caficultores, esto hace que ellos no se animen a ser empresarios.

Gracias al apoyo de la FNC, Comité de cafeteros de Antioquia, y de los Andes Cooperativa, algunos caficultores de la zona se han motivado a cultivar un café de excelente calidad y así por medio de estas entidades se ha logrado un mercado internacional.

La educación en los productores de café es factor principal en la incidencia de pérdidas de valor de venta por debajo de los instrumentos que ofrece el mercado internacional tales como opciones de venta (precio café del día) y ventas de café a futuro (proyecciones futuras precio de la bolsa).

La economía cafetera siempre tendrá tendencia a la baja por especulaciones de mejor producción en otros países o por la baja en el precio del dólar, es por esto que todos los productores de café van a tener años de pérdidas y años de ganancias, toda vez que no adquiera herramientas financieras para asegurar el precio de mercado de sus cosechas.

La calidad del café siempre se verá afectada por factores externos incontrolables como el clima, las plagas y el personal para realizar las labores como la siembra, la limpieza, la fertilización, la selección de las mejores plantas, la recolección de los frutos y proceso de beneficio, es por esto que el Gobierno debería tener una alta inversión con políticas agrarias que permitan la tecnificación para la mitigación de dichos riesgos; además existen unos factores internos como la falta de recursos económicos, el desconocimiento de las herramientas de protección de precio de venta y la oportunidad para desarrollar las labores necesarias para obtener un producto final de excelente calidad que pueda tener una buena comercialización para que sea sostenible en el tiempo.



De Los Andes Cooperativa (2017). https://www.delosandescooperativa.com/quienes-somos-franquicia.html

Federación Nacional de Cafeteros (2017). https://federaciondecafeteros.org/

Entrevistas:

Juan barrera, administrador de trilladora de café (supervisor de calidades).

Juan Carlos Guerra Escobar, Caficultor y Empresario (Green Hills Coffee S.A.S.

José Mauricio Restrepo Henao, Pactico en el Comité de Cafeteros de Antioquia.

León Darío Bedoya Olaya, Administrador de punto de compras de café (De Los Andes Cooperativa)