



# Universidad **Mariana**

Diagnóstico del mercado actual y perspectivas de exportación de café de origen nariñense, como estrategia para el fortalecimiento de su comercialización

Laura Victoria Martínez Jurado

Universidad Mariana  
Facultad de Ingeniería  
Programa de Ingeniería de Procesos  
San Juan de Pasto

2024

*Diagnóstico y perspectivas de exportación del café nariñense para fortalecer su comercialización*

Diagnóstico del mercado actual y las perspectivas de exportación de café de origen nariñense,  
como estrategia para el fortalecimiento su comercialización

Laura Victoria Martínez Jurado

Proyecto de grado presentado como requisito parcial para optar el título de: Ingeniera de Procesos

José Faruk Rojas Navarro M Sc.

Asesor

Universidad Mariana

Facultad de Ingeniería

Programa de Ingeniería de Procesos

San Juan de Pasto

2024

Artículo 71: los conceptos, afirmaciones y opiniones emitidos en el Trabajo de Grado son responsabilidad única y exclusiva del (los) Educando (s)

Reglamento de Investigaciones y Publicaciones, 2007  
Universidad Mariana

## **Contenido**

Introducción .....	11
1. Resumen del proyecto.....	13
1.1. Descripción del problema.....	13
1.1.1. Formulación del problema .....	14
1.2. Justificación .....	14
1.3. Objetivos .....	16
1.3.1. Objetivo general.....	16
1.3.2. Objetivos específicos.....	16
1.4. Marco Referencial o Fundamentos Teóricos.....	17
1.4.1. Marco teórico .....	17
1.4.1.1. Cafeto .....	17
1.4.1.2. Café especial. ....	17
1.4.1.3. Ecotopo.....	17
1.4.1.4. Diferenciación de productos. ....	17
1.4.1.5. Cadena de valor de porter.....	18
1.4.1.6. Ventaja comparativa. ....	18
1.4.1.7. Las 5 fuerzas de porter. ....	19
1.4.1.8. La matriz DOFA.. ....	19
1.4.1.9. Perspectivas de exportación del café de Nariño. ....	19
1.4.1.10. Altitud y clima. ....	19
1.4.1.11. El café como producto de exportación. ....	20
1.4.1.12. Café de Nariño: características y competitividad. ....	20
1.4.1.13. El mercado internacional del café: tendencias y demanda. ....	20
1.4.2. Marco contextual.....	21
1.4.3. Marco legal .....	23
1.4.3.3. Ley 9 de 1991.....	23

1.4.3.4.	Resoluciones del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).	23
1.4.3.5.	Ley General de Aduanas (Decreto 1165 de 2019).	23
1.5.	<i>Metodología</i>	24
1.5.1.	Tipo de investigación	24
1.5.2.	Tipo de estudio	24
1.5.3.	Diseño metodológico	24
2.	Resultados.	26
2.1.	<i>Primer Objetivo Especifico.</i>	26
2.1.1.	Características sensoriales	26
2.1.1.1.	La puntuación final del café de especialidad.	26
2.1.1.2.	Factores del suelo	29
2.1.1.3.	Factores humanos y tradicionales en el proceso de producción.	31
2.1.2.	Características de café de origen nariñense en comparación con las diferentes ecorregiones de Colombia. Priorizando criterios como el perfil de sabor, acidez, cuerpo, aroma y otros factores sensoriales	36
2.2.	<i>Segundo Objetivo Especifico.</i>	51
2.2.1.	Tendencias del consumo de café colombiano en Estados Unidos	60
2.2.1.1.	Alto reconocimiento.	60
2.2.1.2.	Tendencias en el consumo.	61
2.2.1.3.	Demanda de café de especialidad.	61
2.2.1.4.	Perspectivas del mercado.	61
2.2.2.	Tendencias de consumo de café de Bélgica	62
2.2.2.1.	Tamaño y crecimiento del mercado.	62
2.2.2.2.	Cultura del café.	62
2.2.2.3.	Cambio hacia la comodidad.	62
2.2.2.4.	Sensibilidad al precio.	63

2.2.3. Tendencias de consumo de café en Alemania .....	64
2.2.3.1. Preferencias de los consumidores .....	64
2.2.3.2. Tendencias de importación. ....	64
2.2.3.3. Hábitos de consumo .....	64
2.2.3.4. Tendencias demográficas .....	65
2.2.4. Tendencias de consumo en Canadá.....	65
2.2.4.1. Tendencia canadiense.....	65
2.2.5. Tendencias de consumo en China .....	65
3. Conclusiones .....	66
4. Recomendaciones .....	67

## **Índice de Tablas**

<b>Tabla 1.</b> Contextualización de la ubicación de la investigación .....	22
<b>Tabla 2.</b> Cuadro de actividades.....	24
<b>Tabla 4.</b> Tabla hidrografía .....	28
<b>Tabla 5.</b> Principales componentes minerales del suelo para la producción del cafeto .....	29
<b>Tabla 6.</b> Café de origen Juan Valdez .....	32
<b>Tabla 7.</b> Cuadro distintivo con las principales características del Café de Nariño.....	35
<b>Tabla 8.</b> Perfil de taza por región .....	37
<b>Tabla 9.</b> Comparativa Fisicoquímica del Café en Departamentos Cafeteros de Colombia en base al departamento de Nariño .....	49
<b>Tabla 10.</b> Matriz DOFA de impacto socio-económico .....	51
<b>Tabla 11.</b> Tabla de empresas registradas con Denominación de Origen Nariño .....	53

## **Índice de Gráficos**

<b>Gráfico 1.</b> Productores de café a nivel mundial en el año 2023 .....	11
<b>Gráfico 2.</b> Área sembrada ha/Municipios.....	33
<b>Gráfico 3.</b> Producción de café Ton/Municipios 2022 .....	34
<b>Gráfico 4.</b> Área cosechada 2022 ha/municipios 2022.....	34
<b>Gráfico 5.</b> Rendimiento (%//municipio) .....	35
<b>Gráfico 6.</b> Gráfico de líneas de tendencia consumo de café según países importadores de café colombiano desde el año 2019 hasta 2023.....	58
<b>Gráfico 7.</b> Países importadores de café colombiano . .....	59



## **Índice de Figuras**

<b>Figura 1.</b> Cadena de valor de Porter .....	18
<b>Figura 2.</b> Denominación de origen regional .....	21
<b>Figura 3.</b> Territorio Geográfico de donde proviene el Café de Nariño.....	27
<b>Figura 4.</b> Hidrografía de Nariño .....	28
<b>Figura 5.</b> Asociación de suelos en Nariño .....	30
<b>Figura 6.</b> Perfil de taza por región .....	36
<b>Figura 7.</b> Matriz Micmac.....	53
<b>Figura 8.</b> Tabla de exportaciones agroindustriales .....	63

**Índice de Anexos**

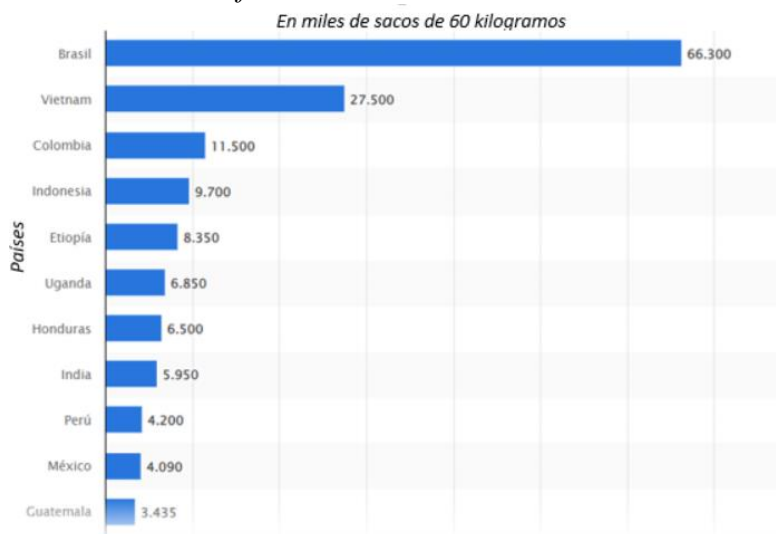
<b>Anexo A.</b> Presupuesto .....	83
<b>Anexo B.</b> Cronograma .....	84

## Introducción

En el ámbito global, existen diferentes especies de granos sin embargo se cultiva principalmente dos variedades de café: Arábica y robusta. Colombia se destaca por cultivar exclusivamente variedades de café arábica, reconocidas por su amplia aceptación a nivel internacional debido a sus aromas y sabores más agradables y una mejor acidez la cual es una propiedad indispensable en a la hora de probar esta bebida (Nestle, 2023).

### Gráfico 1.

#### Productores de café a nivel mundial en el año 2023



Nota: Obtenido de Orús (2023)

Los principales productores de café en el año 2023 según Statista son Brasil con una producción de Brasil con 66.300 en miles de sacos de 60 kg, seguido de Vietnam con 27.500 y Colombia como el tercero con 11.500.

Colombia tiene como importante motor económico al café y durante décadas ha sido reconocido por su alta calidad y sabor, este producto es muy importante en el mercado global siendo el tercer exportador de café a nivel global y segundo como café suave de alta calidad. (Corrales y Velasco, 2023).

Para salvaguardar estas cualidades únicas, la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) de Colombia emitió la Resolución No. 06093 el 11 de febrero de 2011. Esta resolución establece protección legal bajo la Denominación de Origen (DO) para el Café de Nariño. Posteriormente, el 26 de noviembre de 2013, la SIC emitió la Resolución No. 69902, transfiriendo la autoridad para otorgar el uso de la DO al Café de Nariño a la Federación Nacional de Cafeteros. (Federación de Cafeteros de Colombia, 2023). Según la Federación de Cafeteros los Departamentos que tienen denominación de origen son Nariño, Huila, Santander, Tolima, Cauca y Sierra nevada.

El café de Nariño es reconocido por su alta calidad dado que la mayor parte de los cultivos están ubicados a una altura de y 2200 msnm contribuyendo a tener condiciones óptimas para el cultivo, denominándose ecotopos por sus variados climas y suelos ricos en nutrientes. En promedio en 2023 existen registradas 27.450 áreas cultivadas por 34.458 caficultores (Torres, 2023).

Sin embargo pese a su reconocimiento en el mercado extranjero, el café no está exento de diferentes desafíos, dado que volatilidad de precio del café en los mercados internacionales y competencia de otros productos son factores que han afectado la estabilidad económica en los caficultores colombianos, los altos costos de insumos, adicionalmente la falta de conocimiento del producto tipo exportación en los mercados objetivos y valor agregado para poder competir con éxito en el mercado se hace necesario tener alternativas para mitigar estos riesgos. (Corrales y Velasco, 2023).

Por consiguiente esta revisión bibliográfica propone realizar un diagnóstico del mercado actual y las perspectivas de exportación de café de origen nariñense, como estrategia para el fortalecimiento de su comercialización, a través de una revisión del mercado internacional y las características de la producción en Colombia, en especial la del departamento de Nariño a partir de fuentes primarias, secundarias y terciarias de tipo académico, gremial y comercial; que permitirá iidentificar las variables diferenciadoras de las características particulares del café nariñense en relación a las ecorregiones de denominación de origen en Colombia; así como realizar un revisión de los mercados potenciales, teniendo en cuenta las tendencias de consumo donde las características del café de origen nariñense puedan ser reconocidos para su comercialización en el mercado internacional

## **1. Resumen del proyecto**

### **1.1. Descripción del problema**

El año 2022/23 cerró con un déficit de 3,16 millones de sacos de 60 kg donde la producción mundial de café fue de 167,07 millones de sacos, la cual, a pesar de ser 4,6% mayor a la de 2021/22, no fue suficiente para cubrir el consumo. La producción en Colombia en el año 2022/23 cae a 10,6 millones de sacos de café, esta situación adversa se genera debido a las condiciones climáticas poco favorables, como el fenómeno de la niña presentado en los primeros meses del año cafetero (Bahamón, 2023).

Así mismo el valor total establecido para una carga de 125 kilogramos de café pergamino seco se fija en \$1.990.000 pesos colombianos en el 2023 es decir en promedio el kilo de café esta alrededor de \$15.920 pesos colombianos (Asoexport, 2023). Sin embargo, este valor se ve afectado directamente y sujeto a cambios dado que la FNC ofrece a todos los cafeteros la garantía de compra, mediante la publicación de un precio base de mercado, este se calcula de acuerdo con la cotización de cierre en la Bolsa de Nueva York del día, la tasa de cambio del día y el diferencial o prima de referencia para el café colombiano. (Federación Nacional de cafeteros de Colombia, 2024).

Por otro lado, a nivel nacional en el mes agosto del 2023 se analiza la producción cafetera, que alcanzó 872 mil sacos, lo que representa una disminución del 8,1% en comparación con los 949 mil sacos producidos en agosto de 2022 (AsoExport, 2023). La producción total acumulada en los últimos 12 meses fue de 10.602 miles de sacos, marcando una reducción del 12,1% respecto a los 12.058 miles de sacos del período anterior que finalizó en agosto de 2022 (AsoExport, 2023).

Apesar de que el café de Nariño viene en demanda los altos costos de insumos y fertilizantes, las fuertes lluvias han provocado que el grano de café caiga antes de tiempo, afectado así directamente a la calidad del grano llegando a una disminución de producción del 50% con respecto al año 2022, esto sumado a la falta de conocimiento de los posibles mercados emergentes donde pueda exportarse el café directamente, hace que el caficultor viva en incertidumbre (García I. , 2023). Además, según el representante de Dignidad Cafetera, Jairo Gaviria, los caficultores se encuentran trabajando a perdida.

Como se pudo evidenciar con las cifras la disminución en los volúmenes de producción y exportación sumado a la falta de interés de las nuevas generaciones de seguir cultivando café, revela la urgencia para desarrollar estrategias y poder potencializar las características que tiene el café de Nariño, para mantener y mejorar su presencia mercado nacional e internacional.

### **1.1.1. Formulación del problema**

¿Cuál es la viabilidad comercial del café de origen nariñense en el mercado exterior a partir de sus características distintivas, basándose en una revisión exhaustiva de la literatura en comparación con las otras ecorregiones que cuentan con denominación de origen en Colombia?

## **1.2. Justificación**

Colombia tiene como producto representativo el café con una fuerte presencia en el mercado nacional e internacional gracias a sus características como, calidad sabor y aroma permitiendo posicionar al país como uno de los productores y exportadores de café a nivel mundial (Corrales y Velasco, 2023).

Colombia representa el 10,8% de las exportaciones mundiales de este producto, su ranking en las exportaciones mundiales es el tercero, su principal mercado es EEUU donde el valor exportado es de \$1.113.578, con un crecimiento de valor exportado en el año 2023 fue del 8% seguido de Bélgica \$214.387, Alemania \$199.260, Canadá \$186.558 y Japón \$166.081 estos valores están en miles de USD, cabe resaltar que estos países no pagan ningún tipo de arancel. Las importaciones de Colombia representan el 0,9% de las importaciones mundiales de este producto, su ranking a nivel mundial es el 20, Consultado en las Estadísticas de comercio para el desarrollo internacional de las empresas Tredmap el 28 de agosto de 2024, tomando como fuente la dirección de impuestos y aduanas, DIAN.

En el año 2023, la producción cafetera de Colombia alcanzó los 12 millones de sacos y exporto 118.622 kilos. Huila es el departamento más prolífico con 35 municipios cafeteros y alrededor de 85,757 caficultores. Antioquia sigue de cerca con 94 municipios y aproximadamente 77,248 caficultores. Tolima cuenta con 38 municipios y cerca de 63,411 caficultores, mientras que Cauca tiene 32 municipios y alrededor de 62,538 caficultores. Caldas, con 25 municipios, cuenta con unos 32,612 caficultores (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural , 2023).

En Nariño se encuentran aproximadamente 39.000 hectáreas de café cultivadas con un promedio de 0.95 Ha.(Minifundio) por caficultor y una producción entre 38 y 40 millones de kilos de café anuales (López & Montero, 2020), donde el 90% de este producto se exporta como café especial de las cuales brota el grano tipo arábico y variedades como Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tambo, de buenos rendimientos y resistencia (Núñez, 2021). Este factor minifundista es de gran valor, dado que los caficultores se enfocan en producir un café de calidad, captando la atención de diferentes multinacionales como Nespresso, Starbucks, compran directamente el café de Nariño (López & Montero, 2020).

Cabe resaltar que Nariño cuenta con la denominación de origen es decir DOR, esta y las certificaciones de origen asignadas a algunos departamentos cafeteros específicos en el territorio colombiano son muy importantes, ya que es una manera de identificar la calidad, autenticidad y por ende el reconocimiento en el mercado, dado que garantiza que el café de origen es considerado de alta calidad, ya que se cultiva bajo practicas exclusivas que resaltan sus características únicas. Además de Nariño los departamentos que cuentan con esta denominación son a Cauca, Huila, Santander, Sierra Nevada y Tolima (Cafe de Colombia, s.f.).

En regiones del sur del país, como Cauca, Huila, Tolima y Nariño, se observa que los productores cafeteros representan el 49% del total nacional (Pérez, 2022). Es necesario destacar que Tolima y Nariño alcanzaron los primeros lugares en el concurso de café especiales “Taza de la excelencia” en la Feria Internacional del Café, Cacao y agroturismo, en FICCA Huila 2023, donde el puntaje de Duverney Cifuentes Fajardo del Municipio de Planadas Tolima tuvo el primer puesto con un puntaje de 90.61 y Carlos Alberto Benalcázar del municipio de Cartago, Nariño, obtuvo el segundo puesto con un puntaje de 90.39 es decir con una diferencia de 0.22 (Arenas, 2023).

Dado lo anterior el análisis de mercados potenciales y la identificación de canales de distribución adecuados son fundamentales para la expansión del café nariñense en el ámbito internacional. Sin embargo, la fluctuante economía del mercado del café, influenciada por variables como los precios globales y las tasas de cambio hacen que los caficultores tengan incertidumbre del costo de producción de café, razón por las cuales ellos en algunos casos han trabajado a pérdida, esto ha hecho que los caficultores pidan al gobierno soluciones para mejorar el precio del café (Nassar, 2024).

Basado en lo antes mencionado y sumado a la disminución de producción nacional del 8,1% en el año 2023, se considera importante una revisión documental que se enfoque en identificar y analizar las características fundamentales del café de Nariño en contraste con las producciones de otras ecorregiones de Colombia. Esta investigación destacará los atributos únicos que distinguen al café nariñense, resaltando las razones por las cuales es preferido y seleccionado por su excepcionalidad en el mercado global.

Dicha comparativa permitirá comprender mejor por qué este café se posiciona como una elección de alta calidad y cómo estas cualidades singulares contribuyen a su reconocimiento y preferencia a nivel internacional, permitiendo valorar más el trabajo de los caficultores, teniendo una economía más estable, precios justos y que la sobrevivencia de la caficultura y esta tradición no se vea afectada, dado que el café de Colombia tienen un sello distintivo que lo identifica en todas partes del mundo y esta brecha se pueda abrir aún más para Nariño y el Departamento pueda ser distinguido por su producción de café de origen de alta calidad.

### **1.3. Objetivos**

#### ***1.3.1. Objetivo general***

Realizar un diagnóstico del mercado actual y las perspectivas de exportación de café de origen nariñense, como estrategia para el fortalecimiento de su comercialización.

#### ***1.3.2. Objetivos específicos***

- Identificar las variables diferenciadoras de las características particulares del café nariñense en relación a las ecorregiones de denominación de origen en Colombia.
- Realizar una revisión de los mercados potenciales, teniendo en cuenta las tendencias de consumo donde las características del café de origen nariñense puedan ser reconocidos para su comercialización en el mercado internacional



## **1.4. Marco Referencial o Fundamentos Teóricos**

### **1.4.1. Marco teórico**

**1.4.1.1. Cafeto.** “Los cafetos (*Coffea*) son un género que contiene diez especies de plantas de la familia de las rubiáceas, nativas del sur de Asia y el África subtropical. Se cultivan extensamente por sus semillas que se emplean, molidas y tostadas, para la elaboración del café” (Bolentin Agrario, s.f., p. 1)

**1.4.1.2. Café especial.** “Los cafés especiales son cafés diferenciados por características de origen, preparación o sostenibilidad en su producción” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, s.f., p.1)

**1.4.1.3. Ecotopo.** es la unidad espacial elemental más pequeña de un paisaje, Los ecotopos, como tales, representan unidades funcionales de paisaje relativamente homogéneas y espacialmente explícitas que son útiles para estratificar paisajes en características ecológicamente distintas para medir y mapear la estructura, función y cambio del paisaje. (Un mundo ecosostenible, 2023, p.1).

**1.4.1.4. Diferenciación de productos.** Es un componente clave cuando se habla acerca de la estructura de mercados según la teoría de la organización industrial y el grado en que las empresas controlan el mercado. Esta teoría, sugiere que la competencia no se basa únicamente en el precio, sino en la calidad, el diseño, la marca, el sabor y otros atributos distintivos de los productos donde esta se vuelve un componente clave de la estructura del mercado según la teoría de organización industrial (Ding, 2023). Para el ámbito del café, esta teoría es relevante, debido a que los consumidores están dispuestos a pagar un precio más alto por cafés que ofrecen sabores, perfiles y experiencias únicas.

Para los productores de cafés especiales de origen nariñense, esta teoría destaca la importancia de la diferenciación para destacarse en el mercado internacional. La producción de cafés con características únicas, como las condiciones de cultivo, las variedades de café específicas y los métodos de procesamiento especiales, puede incrementar el valor percibido de sus productos y atraer a consumidores dispuestos a pagar un precio mayor con el fin de obtener una mejor experiencia.

**1.4.1.5. Cadena de valor de Porter.** Es un moldeo donde se basa en un análisis completo de la empresa con el fin de saber dónde se encuentra a competencia, basándose como estrategia competitiva y además determinar la rentabilidad a un plazo determinado (Mercado Tecnia Total, 2016).

**Figura 1.**

*Cadena de valor de Porter*



Nota: Obtenido de Xiuh Consulting (2020)

En el contexto de la industria del café, la Cadena de Valor de Porter puede aplicarse para identificar dónde se generan oportunidades de ventaja competitiva. Para el caso de los productores de café en Nariño pueden analizar cómo optimizar sus prácticas de cultivo, mejorar la calidad del procesamiento, desarrollar relaciones con compradores globales y enfocarse en promocionar su marca en el mercado. Al comprender cómo se agrega valor en cada etapa de la cadena, los productores pueden tomar decisiones informadas para destacarse en un mercado altamente competitivo y satisfacer las preferencias de los consumidores.

**1.4.1.6. Ventaja comparativa.** Se centra en el comercio entre países. Señala lo relevante de especializarse en la producción de bienes y servicios en los que tiene una ventaja comparativa. Lo que significa, donde puede producir con un costo de oportunidad más bajo en comparación con otros países (Brondino, 2021).

Para el caso estudiado los productores de Nariño tienen la oportunidad de destacarse al ofrecer cafés cultivados de forma sostenible, empleando prácticas respetuosas con el medio ambiente y garantizando que los agricultores reciban un trato justo y equitativo en términos de compensación.

**1.4.1.7. Las 5 fuerzas de Porter.** Las 5 Fuerzas de Porter, un modelo desarrollado por Michael E. Porter, es una herramienta de estrategia empresarial más reconocidas, permiten tener en consideración los factores que determinan la rentabilidad de una empresa a largo plazo en el mercado. Este modelo considera cinco fuerzas clave: Rivalidad competitiva, poder del proveedor, poder del comprador, amenaza de sustitución y amenaza de los nuevos participantes (Danao, 2024)

**1.4.1.8. La matriz DOFA.** es considerada como una forma absoluta para emitir criterios internos y externos de una organización teniendo en cuenta las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, esto permite identificar tanto las particularidades operacionales de la empresa de diseño así como el entorno adverso competitivo, dando a conocer sus recursos y estrategias. (Maín y Fuentes, 2010).

**1.4.1.9. Perspectivas de exportación del café de Nariño.** El análisis de las perspectivas de exportación del café nariñense es conocido por su alta calidad y características únicas, esto hace que pueda alcanzar precios superiores en los mercados internacionales, generando que tenga un panorama alentador si de exportar se trata, mercados que han importado café colombiano como Estados Unidos 1.113.578, Bélgica 214.387, Alemania 199.260 en valores de miles de USD, Consultado en las Estadísticas de comercio para el desarrollo internacional de las empresas Tredmap el 28 de agosto de 2024, tomando como fuente la dirección de impuestos y aduanas, DIAN. Esta tendencia indica una alta demanda de café colombiano incluido el de Nariño, los compradores de café buscan cada vez cafés más trazable es decir que se puede seguir el recorrido del grano desde su origen hasta el consumidor final, ellos también buscan cafés con alto puntaje 84 o más en la escala de captación, lo que posiona a Nariño de manera favorable en el segmento de café de especialidad.

**1.4.1.10. Altitud y clima.** La región de Nariño se caracteriza por su ubicación geográfica privilegiada, la mayoría de cultivos se encuentran a una altitud entre 1600 y 2200 m.s.n.m, contribuyendo a tener condiciones óptimas del cultivo y debido a sus variados climas y suelo rico

en nutrientes se denomina ecotopos cafeteros, El café de Nariño es conocido como un café de altura (Torres, 2023).

**1.4.1.11. El café como producto de exportación.** El café es uno de los productos agrícolas más importantes en términos de comercio internacional este es el producto insignia de Colombia, representa una fuente vital de ingresos acerca de 500.000 familias son caficultoras el café ha logrado posicionarse en los mercados internacionales gracias a la calidad y características únicas de su café (MinAgricultura, 2023). En particular, el café de origen nariñense destaca por su alta calidad y atributos sensoriales, una acidez alta, cuerpo medio, impresión global balanceada, limpia y con algunas notas dulces así como florales (Núñez, 2021).

**1.4.1.12. Café de Nariño: características y competitividad.** El café de Nariño se ve beneficiado gracias a su posición geográfica dado que se encuentra al descubierto por las altas montañas y los volcanes del Nudo de los pastos, donde nacen las tres cordilleras que establecen el carácter y las características de uno de los mejores cafés especiales de Colombia. Donde la tierra tiene gran fertilidad debido a que contiene diferentes compuestos químicos como nitrógeno, fosforo potasio, magnesio, boro, zinc y azufre (Acosta, 2015).

Los puntajes de catadores internacionales le otorgan al café nariñense una puntuación por encima de los 86 puntos, esto hace que el café sea tan atractivo por importadores internacionales, haciendo que el café llegue diferentes países como Estados Unidos, Canadá, Holanda, Italia, Australia y Corea entre otros países (Acosta, 2015).

**1.4.1.13. El mercado internacional del café: tendencias y demanda.** En los últimos años, el mercado internacional del café ha experimentado transformaciones importantes, impulsadas por un creciente interés en la calidad y la sostenibilidad, donde la demanda de café especiales en el mundo se obtiene a Norte América y Europa, las cuales muestran mayor consumo per cápita e importaciones de cafés especiales, en Estados Unidos más del 50% de la población sobre los 18 años toman café de tipo especial a diario y 30 millones de la población adulta consume una taza de café especial y para Canadá se espera que en los próximos años se impulse el consumo de café en sectores de comidas, esto es soportada por mediante el incremento de la población y flujo de ingreso. (Girón et al., 2022). Esta tendencia hacia el consumo de cafés especiales crea una oportunidad significativa para regiones como Nariño, que pueden ofrecer un producto diferenciado.

Sin embargo, también se requiere que los productores locales tengan acceso a mercados que valoren estos atributos y cuenten con una infraestructura adecuada para cumplir con las exigencias de exportación, como la consistencia en la calidad del grano y las certificaciones requeridas.

#### **1.4.2. Marco contextual**

**Figura 2.**

*Denominación de origen regional*



Nota: Certificaciones de origen obtenido de Cafecert (s.f.)

Esta investigación se va a llevar a cabo en el Departamento de Nariño (Colombia), ubicado al sur occidente del país, como se observa en la figura 2. En tabla 1 encontramos la información correspondiente a la localización del departamento, extensión, división administrativa, departamentos y países con los cuales limita, ubicación e información climática.

**Tabla 1.**

*Contextualización de la ubicación de la investigación*

---

<b>Datos</b>	<b>Descripción</b>
<b>Localización</b>	El departamento de Nariño se encuentra localizado en el suroccidente de la República de Colombia, entre los 00°31'34" y 02°41'08" de latitud norte y los 75°51'19" y 79°01'34" de longitud oeste. (Arciniegas, Oliva, & Osíña, s.f.)
<b>Extensión</b>	La superficie es de 33.265 kms <sup>2</sup> (Arciniegas, Oliva, & Osíña, s.f.)
<b>Límites</b>	<b>Norte:</b> con el departamento del Cauca. <b>Oriente:</b> con el departamento del Putumayo. <b>Sur:</b> con la República del Ecuador <b>Occidente:</b> con el Océano Pacífico. (Universidad Nacional de Colombia, 2011)
<b>División administrativa</b>	El departamento está dividido en 64 municipios. La ciudad de San Juan de Pasto es la capital del departamento. Los demás municipios nariñenses son: Albán, Aldana, Ancuyá, Arboleda, Barbacoas, Belén, Buesaco, Colón (Génova), Consaca, Contadero, Córdoba, Cuaspud, Cumbal, Chanchagui, Cumbitara, El Charco, El Rosario, El Tablón, El Peñol, El Tambo, Francisco Pizarro, Funes, Guachucal, Guaitarilla, Gualmatan, Iles, Imues, Ipiales, La Cruz, La Florida, La Llanada, La Tola, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes, Magüi Payán, Mallama, Mosquera, Nariño, Olaya Herrera, Ospina, Policarpa, Potosí, Providencia, Puerres, Pupiales, Ricaurte, Roberto Payán, Samaniego, Sandona, San Bernardo, San Lorenzo, San Pablo, San Pedro de Cartago, Santa Barbara, Santacruz, Sapuyes, Taminango, Tangua, Tumaco, Tuquerres y Yacuanquer (Universidad Nacional de Colombia, 2011)

---

### **1.4.3. Marco legal**

La implementación de comercialización de café requiere cumplir con determinados estándares dado que están sujetas a leyes que implantan procedimientos y normas para la producción comercialización y posible exportación del café.

**1.4.3.1. Resolución No. 06093.** Desde el 11 de febrero del 2011 por medio de la resolución anteriormente mencionada, otorga protección de origen al café de Nariño (Cafecert).

**1.4.3.2. Resolución No. 69902.** A partir del 26 de noviembre de 2013 se delegó la facultad de Autorizar el uso de la denominación de Origen del café de Nariño en la Federación de cafeteros (Cafecert).

**1.4.3.3. Ley 9 de 1991.** Esta ley fue la encargada de crear el Fondo Nacional del Café y establece una contribución cafetera donde todas las personas que se dediquen a la producción, comercialización o exportación de café en Colombia deben estar registradas ante el Fondo Nacional del Café con el fin de mantener la calidad de este producto. (Congreso de Colombia, 1991).

**1.4.3.4. Resoluciones del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).** El ICA establece normas y regulaciones específicas relacionadas con la sanidad y calidad de los productos agrícolas para exportación, incluyendo el café. Las resoluciones del ICA cubren aspectos como los requisitos fitosanitarios, los cuales son esenciales para garantizar que el café exportado cumpla con los estándares internacionales (Instituto Colombiano Agropecuario [ICA], 2015).

**1.4.3.5. Ley General de Aduanas (Decreto 1165 de 2019).** Este decreto regula los procedimientos aduaneros en Colombia, incluyendo los relacionados con la exportación. Abarca aspectos como la presentación de documentos, inspecciones, y otros requisitos aduaneros donde cualquier tipo de café tipo exportación podrá realizar esta operación solo si, se paga la contribución cafetera y cuando esta ya se encuentre en operación se realiza la respectiva retención (Congreso de la República de Colombia, 2019).

## **1.5. Metodología**

### **1.5.1. Tipo de investigación**

La monografía, es un texto académico producto de una exhaustiva, original o creativa, basada en la búsqueda de información soportada sobre un tema científico el cual es necesario ampliar información, donde debe contener un resumen, introducción y secciones de discusión( (Kudyba, 2018).

### **1.5.2. Tipo de estudio**

Con el fin de alcanzar los objetivos propuestos dentro de la presente investigación, se trabaja bajo la metodología de tipo descriptivo y teórico, es decir; a partir de la revisión de bases fundamentadas se llevará a cabo un ejercicio completo, el cual permitirá analizar todas y cada una de las características sujetas al desarrollo de la investigación, accediendo a un control y una relación proporcional frente a éste, siendo sujeto a una validez y una confiabilidad.

### **1.5.3. Diseño metodológico**

En este contexto y para cumplir con los objetivos planteados se desarrollaron dos etapas, una por cada objetivo específico planteado y varias actividades acordes para su cumplimiento. La tabla presenta las actividades de este trabajo y su correspondencia con los objetivos específicos planteados, los cuales obedecen al desarrollo del objetivo general.

**Tabla 2.**

*Cuadro de actividades*

<b>Objetivo específico</b>	<b>Actividades</b>
1 Identificar las variables diferenciadoras de las características particulares del café nariñense en relación a las	1. Identificar de manera bibliográfica las diferentes características de café de origen nariñense en comparación con las diferentes ecorregiones de Colombia. priorizando criterios como el perfil de



---

ecorregiones de denominación de origen en Colombia.	sabor, acidez, cuerpo, aroma y otros factores sensoriales.
---	--

---

	2. Elaborar un cuadro distintivo resaltando las principales características del café de Nariño con respecto a las otras ecorregiones de Colombia.
--	---

---

2 Realizar una revisión de posibles mercados potenciales, teniendo en cuenta las tendencias de consumo donde las características del café de origen nariñense puedan ser reconocidos para su comercialización en el mercado internacional.	1. Analizar el mercado de café de la región de Nariño y cómo este se integra en la cultura local a través de la matriz DOFA.
--	--

---

	2. Determinar la cantidad de caficultores que se encuentran registrados con denominación de origen Nariño.
--	--

---

	3. Pronóstico de consumo mundial a partir de los principales consumidores.
--	--

---

	4. Analizar las estrategias de comercialización en el mercado, identificando las tendencias de consumo actuales en los países de alta demanda recopilando ejemplos de empresas o productores que hayan tenido éxito en la promoción de cafés especiales.
--	--

---

## **2. Resultados.**

### **2.1. Primer Objetivo Especifico**

Identificar las variables diferenciadoras de las características particulares del café nariñense en relación a las ecorregiones de denominación de origen en Colombia.

En el Departamento de Nariño, más de 60 municipios participan en la tradición y producción cafetera, con más de 54 mil familias dedicadas a cultivar aproximadamente 36.067 hectáreas de café, principalmente de la variedad arábica. Entre las variedades presentes se incluyen Colombia, Castillo, Caturra, Típica y Borbón. El 99% de estas familias son consideradas pequeños caficultores, con no más de 5 hectáreas plantadas, lo que refleja un fuerte espíritu colaborativo y una amplia oferta (Tienda de Café Colombiano, 2024).

A pesar de ser una región de pequeños productores, Nariño mantiene altos estándares de calidad mediante controles y procesos de innovación a lo largo de la cadena productiva y comercial. Todo esto se realiza para preservar el distintivo sabor y la calidad de la región (Tienda de Café Colombiano, 2024).

#### **2.1.1. Características sensoriales**

Todas las técnicas que ayuden a resaltar y potencializar las propiedades organolépticas y sensoriales del café potencializan el producto siendo más competitivo en mercados internacionales, donde el proceso de catación del producto es un factor muy importante donde se evalúan la intensidad y calidad de los atributos que conforman la bebida su aroma, cuerpo, acidez, sabor y persistencia e impresión global entre otras. Un buen perfil sensorial a través de la prueba de taza, esta de genera a través de puntajes, impone los sobrepuestos a los lotes de café dado que a mayor puntaje de taza más costoso es el grano de café (Ayala, 2020).

**2.1.1.1. La puntuación final del café de especialidad.** Si el café cumple con todos los requisitos expuestos anteriormente, éste se evaluará bajo las directrices del SCA Cupping Form. Este sistema determina la calidad del café en una escala del 0 al 100:

90-100 puntos: café de especialidad exquisito.

85-89 puntos: café de especialidad excelente.

80-84 puntos: café de especialidad muy bueno.

Menos de 80 puntos: café no considerado de especialidad (Concafe, 2023).

**Figura 3.**

*Territorio Geográfico de donde proviene el Café de Nariño.*



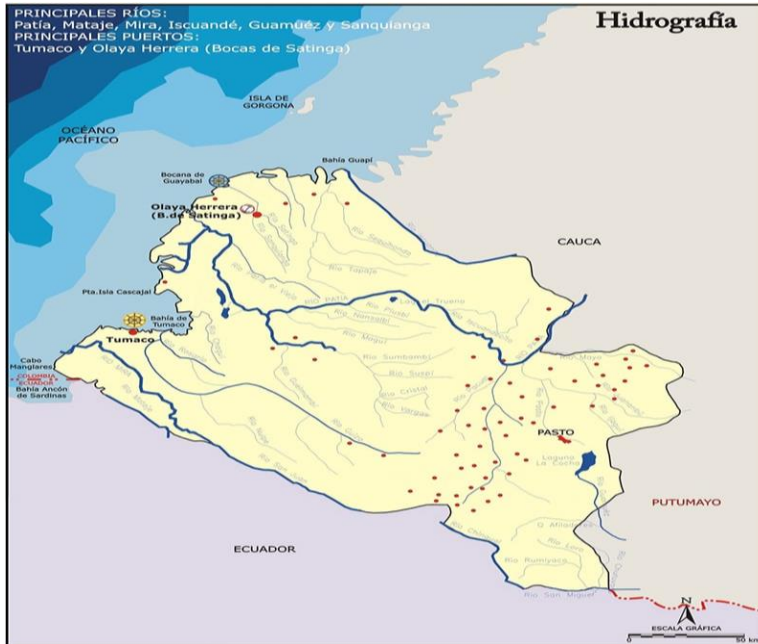
Nota: La gráfica muestra los municipios cafeteros de Nariño. Adaptado de (D'Colombia, s.f.)

La denominación de origen Café de Nariño, se entiende a la zona geográfica que comprende la zona cafetera de los 41 municipios de 62 son cafeteros estos son: Sandoná, Samaniego, La Florida, Los Andes, Consacá, Buesaco, Chachaguí, El Tambo, la Unión, El Peñol, El Tablón de Gómez, San Lorenzo, San José de Albán, San Pablo, Santacruz,, Arboleda, San Pedro de Cartago, Colon Génova, El Rosario, Leiva, Mallama, Providencia, San Bernardo, La Cruz, Sotomayor, Yacuanquer, Taminango, Linares, Iles, Guaitarilla, Ancuya, Belén, Barbacoas, Tumaco, El Charcco Tangua, Policarpa, Nariño, Sotomayor, Sapuyes, reconocidos como el departamento Colombiano de Nariño, y en tres municipios del departamento del Cauca, Mercaderes, Bolivar y Florencia, estos cultivos se encuentran entre 1300 y 2300msnm, la totalidad geográficamente

delimitada para el café de Nariño obedece a la zona Cafetera Colombiana, donde los parámetros de altura y Longitud se encuentran descritos en la Resolución No. 4819 del 4 de marzo de 2005, que brinda la protección de la Denominación influyendo sus modificaciones y actualizaciones. (Federación Nacional de Cafeteros, 2012)

**Figura 4.**

*Hidrografía de Nariño*



Nota: Mapa Hidrografía del Departamento de Nariño. Obtenido de TodaColombia (2019)

La fuente principal de agua proviene del Pacífico y de ahí desprende las cuencas y subcuencas como se puede observar a continuación:

**Tabla 3.**

*Tabla hidrografía*

Hidrografía de Nariño			
Vertiente	Zona Hidrografica	Cuenca	Subcuenca
		Rio Mira	San Juanambu

			Guiza
		Rio Patia	Mayo
Del Pacifico	Pacifica		Juanambú
			Guaitara
			Telembi
			Magúi
			Patia Bajo
		San Juan de Micay	Tapaje
			Iscuandé

Nota: obtenido de TodaColombia (2019)

Nariño cuenta con condiciones naturales de suelo y microclimas que generan diferentes ambientes adecuados para el cultivo, caracterizado por la variabilidad climática diferenciada, disponibilidad del recurso hídrico, temperaturas optimas naturales Este conjunto de condiciones climáticas particulares contribuye significativamente a la calidad y el rendimiento del café cultivado en la región, posicionando a Nariño como una zona de producción destacada dentro del panorama cafetero colombiano (Lagos et al., 2019).

#### **2.1.1.2. Factores del suelo**

##### **Tabla 4.**

*Principales componentes minerales del suelo para la producción del café.*

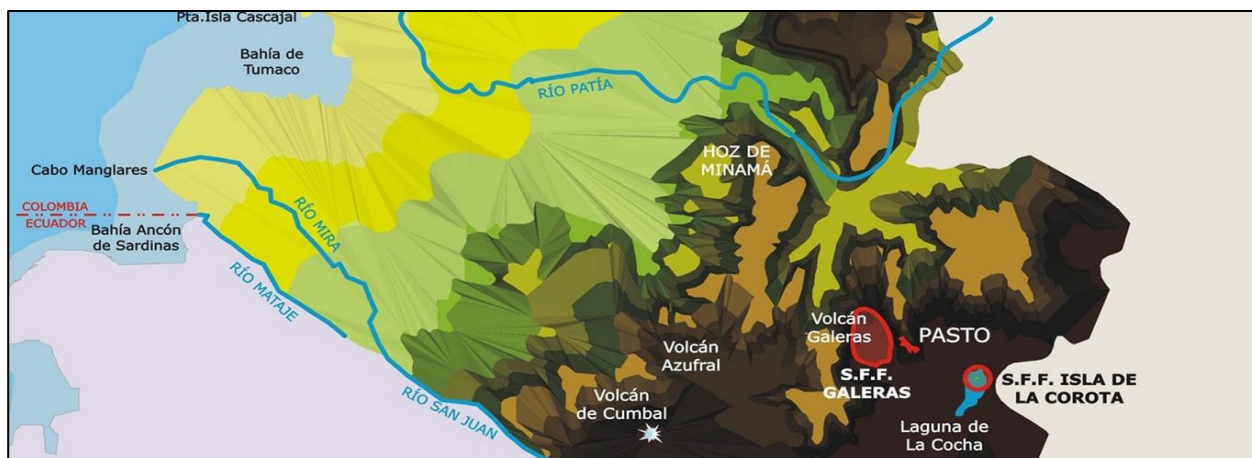
<b>Componente mineral</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Rango</b>
Ph	-	5,0-5,5

Materia orgánica	%	11,4-12,6
Fosforo	mg kg-1	6 – 14
Potasio	cmol kg-1	0,3-0,4
Calcio		1,8 - 2,4
Magnesio		0,6-0,8
Saturación de aluminio	%	0- 60
Boro	mg kg-1	0.2
Zinc		1,0
Manganeso		50
Hierro		100
Cobre		1,0

Nota: obtenido de (Lagos et al., 2019).

#### **Figura 4.**

##### *Asociación de suelos en Nariño*



Nota: Obtenido de: TodaColombia (2019)

El departamento de Nariño al contar con diferentes condiciones naturales del suelo y microclimas dan origen a diferentes ambientes óptimos para el cultivo caracterizados por la variabilidad climática diferenciada, recursos hídricos, temperaturas optimas, radiación solar, régimen de vientos apropiados y alta fertilidad de sus suelos debido al origen volcánico que en conjunto le otorgan condiciones particulares al cultivo de café, (Lagos, et al., 2019)

En la zona sur del país, se produce café de altura, a menor temperatura, lo cual, se traduce en una mayor acidez y calidad de taza, con características especiales que le imprimen alta calidad en aroma, sabor y otras características organolépticas únicas. (Lagos, et al., 2019, p.18)

**2.1.1.3. Factores humanos y tradicionales en el proceso de producción.** En la región cafetera de Nariño, el cultivo de café se lleva a cabo de forma tradicional en pequeñas propiedades, lo que permite al productor contar eficazmente con la mano de obra de su familia respecto a la producción de café en Nariño, la distribución de la tierra se caracteriza por ser mayoritariamente minifundista, y la tenencia de la misma es en su mayoría de propietarios (80%), seguidos por aparceros (18%) y arrendatarios (2%) (Lagos, et al., 2019)

El cultivo del café genera aproximadamente 27.000 empleos directo en Nariño esta da lugar a la necesidad de optimizar la cultura del café para la generación de mejores oportunidades ya que es la base de la economía de diferentes familias (Lagos, et al., 2019). La reputación del "Café de Nariño" se ve reflejada en la presencia de diversas marcas en el mercado que ha adoptado este origen como una de sus líneas exclusivas al punto de encontrarse con marcas que se enfocan en diferentes mercados por parte del gremio productor, esto con el fin de defender la reputación alcanzada por su origen (Codoba y Araujo, 2020).

Entre las variadas marcas que sobresalen se incluyen:

- Juan Valdez: Café con procedencia de Nariño.
- Starbucks: Nariño Supremo.
- Nespresso: Sandoná (Municipio de Nariño) - edición Limitada.
- Bucks County Co.: Región de Colombia-Nariño.

- The Coffee Bean & Tea Leaf: Café Oscuro de Colombia Nariño.

Hay que resaltar que Juan Valdez tiene una línea especial de Cafés de origen de la siguiente manera:

**Tabla 5.**

*Café de origen Juan Valdez*

<b>Café de origen</b>	<b>Sabor</b>	<b>Perfil de tasa</b>	<b>Costo pesos colombianos</b>	<b>Peso (gramos)</b>
Café de origen Nariño	Notas de sabor a limón y dulce de panela	Suave	Col \$ 47.900	454 g
Café de origen Santander	Té de manzanilla, azúcar morena y chocolate	Balanceado	Col \$ 47.900	454 g
Café de origen Sierra Nevada	Chocolate Negro, Dulce Caramelo, Nuez Tostada	Fuerte	Col \$ 47.900	454 g
Café de origen Tolima	Dulce, Frutal fresa y mora	Suave	Col \$ 47.900	454 g
Café de origen Cauca	Malta Tostada y Miel de Caña	Fuerte	Col \$ 47.900	454 g
Café de origen Huila	Naranja Madura y Dulce de Caramelo	Balanceado	Col \$ 47.900	454 g

Nota. Obtenido de Juan Valdez (s.f.)



La producción limitada en minifundios permite un cuidado meticuloso en todas las etapas del proceso, desde la cosecha hasta el beneficio del grano, lo que contribuye a su reputación consolidada (Calderón, 2021).

Esto ha permitido ser conocidos a nivel internacional mediante el concurso Tasa de excelencia 2021 donde café el Obraje de origen nariñense fue el ganador con el café tipo Geisha, sin embargo tiene otros tipos de café estos son Caturra, Castillo y Bourbon cultivados en el municipio de Tangua con altura de 2200 m.s.n.m (Obraje Cafe Especial, s.f).

En 2024 en el concurso la mejor taza tras solo 3 días de feria se logró superar 9.000 millones de pesos, donde la ganadora fue la caficultora Carla Benalcázar Lasso logrando obtener un precio record de 100 USD por libra de café Geisha, producido en el municipio de San Pedro de Cartago-Nariño, adquirida por la empresa Café 18, este hecho hizo historia, revelando el reconocimiento internacional de la calidad del café Nariñense, abriendo nuevas oportunidades a los productores locales, estableciendo mejores vínculos comerciales con compradores internacionales. (Gobernación de Nariño, 2024).

Se obtuvo datos acerca del cultivo de café en la región de Nariño teniendo en cuenta sus diferentes municipios el Centro de estudios de desarrollo Regional y empresarial (CEDRE) como se muestran a continuación en la siguientes graficas:

## Gráfico 2.

Área sembrada ha/Municipios

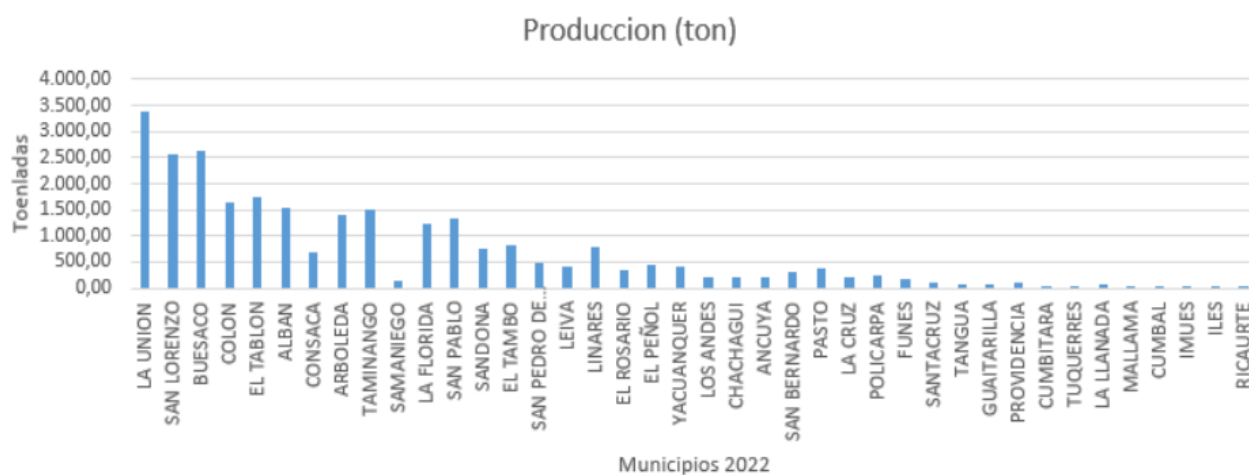


Nota: Recopilado de Centro de estudios de desarrollo Regional y empresarial (CEDRE, 2022).

De acuerdo con la tabla anterior el mayor municipio de Nariño que sembró café en el año 2022 es La Unión seguido de San Lorenzo Buesaco y Colón los de menor área Imues, Iles y por ultimo Ricaurte.

### Gráfico 3.

Producción de café Ton/Municipios 2022



Nota: Recopilado de Centro de estudios de desarrollo Regional y empresarial (CEDRE, 2022)

Como se puede observar en la tabla anterior los mayores productores de café es La Unión, San Lorenzo y Buesaco, los que menos productividad tienen son Imues, Iles y Ricaurte.

### Gráfico 4.

Área cosechada 2022 ha/municipios 2022

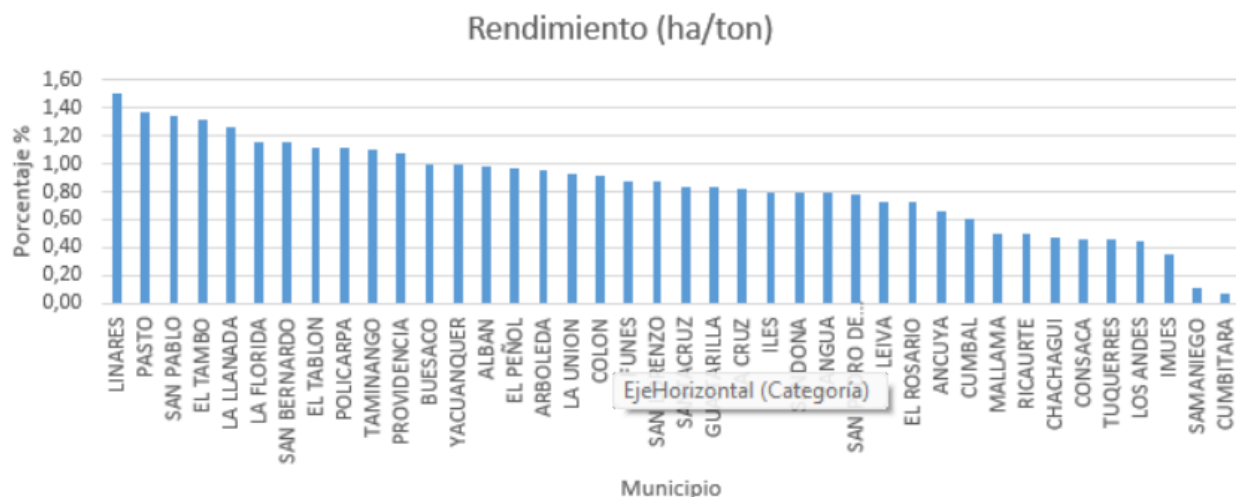


Nota: Recopilado de Centro de estudios de desarrollo Regional y empresarial (CEDRE, 2022)

De acuerdo a la tabla anterior los municipios que tienen mayor área cosechada son La Unión, San Lorenzo y Buesaco, los que menos área tienen son Imues, Iles y Ricaurte

**Gráfico 5.**

Rendimiento (%//municipio)



Nota: Recopilado de Centro de estudios de desarrollo Regional y empresarial (CEDRE, 2022)

De acuerdo a la tabla anterior lo municipios que mayor rendimiento Linares, Pasto, y San pablo y lo de menor son Iles, Samaniego y Cumbitara.

**Tabla 6.**

Cuadro distintivo con las principales características del Café de Nariño

Características del Café de Nariño	
<b>Variedades de Café</b>	En los últimos años se ha cultivado, Colombia y Castillo variedad regional, que han sustituido progresivamente a las variedades Caturra, Típica y Borbón por su susceptibilidad a roya. (Lagos, et al., 2019)
<b>Perfil Sensorial</b>	El Café de Nariño tiene un perfil de taza con alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, taza limpia, suave y aroma muy pronunciado Estas cualidades lo

---

	diferencian y le otorgan reconocimiento internacional. (Córdoba y Guerrero, 2016)
<b>Producción Limitada</b>	La región se enfoca en minifundios con producción limitada donde el caficultor tiene un promedio de 0,97 ha, lo que permite un cuidado meticuloso en todas las etapas del proceso de producción, desde el cultivo hasta la cosecha y el beneficio del grano (Calderón 2021)
<b>Reputación y Marcas</b>	El Café de Nariño ha consolidado una reputación destacada, respaldada por marcas reconocidas como Juan Valdez, Starbucks, Nespresso, entre otras, que enfatizan su origen en Nariño como un sello de calidad. (Córdoba y Araujo, 2020).

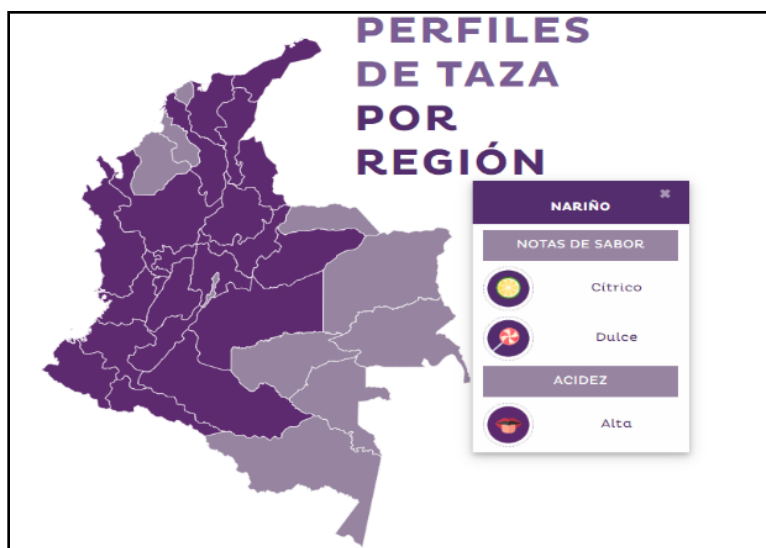
---

Este cuadro distintivo resalta las principales características del Café de Nariño, evidenciando su singularidad en aspectos como, variedades de café, perfil sensorial, enfoque en producción limitada, relación con cordilleras, reputación y calidad diferenciada.

**2.1.2. . Características de café de origen nariñense en comparación con las diferentes ecorregiones de Colombia. Priorizando criterios como el perfil de sabor, acidez, cuerpo, aroma y otros factores sensoriales.**

**Figura 5.**

*Perfil de taza por región*



Nota: Producto insignia de Colombia para el mundo. Perfil de taza de café en la región de Nariño  
Obtenido de: Café de Colombia (s.f.)

**Tabla 7.**

*Perfil de taza por región*

<b>Departamento</b>	<b>Perfiles de taza</b>	<b>Resolución de protección de la Denominación de origen (DO)</b>
<b>Nariño</b>	<p>El café de Nariño se ha distinguido por su alta calidad esto se debe a factores como el gran contenido de materia orgánica de los suelos, la altura en donde se cultiva y las bajas temperaturas que obligan a la planta a conservar sus azúcares, dando como resultado una bebida con perfil de taza alta acidez, cuerpo medio, notas dulces, taza limpia, suave y aroma muy pronunciado (Café de Colombia, s.f.).</p>	<p>Con el fin de salvaguardar las características únicas del café de Nariño la Superintendencia de Comercio expidió la resolución No.06093, de la misma manera el 26 de noviembre de 2013 por medio de la Resolución No. 69902 la Sic delegó la facultad de autorizar el uso de la DO, Café de Nariño en la Federación Nacional de Cafeteros (Café de Colombia, s.f.).</p>
<b>Santander</b>	<p>Santander se caracteriza por tener un perfil de taza limpia y balanceada con cuerpo medio-alto; acidez media, con sabores herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas.</p> <p>La zona cafetera de esta región ha logrado tener un sistema tecnificado de cultivo bajo sombra, permitiendo tener temperaturas homogéneas teniendo como resultado que el desarrollo del</p>	<p>Para tener en cuenta sus características excepcionales y no perderlas la Superintendencia de Instruía y Comercio expidió la Resolución No. 50042, esto se realizó a partir del 25 de agosto de 2014.</p> <p>(Café de Colombia, s.f.).</p>

---

	<p>fruto sea más lento, produciendo acumulación de los azúcares, esto permite tener una cosecha concentrada, con una recolección homogénea del fruto en su grado más óptimo de madurez (Cafe de Colombia, s.f.).</p>	
<b>Cauca</b>	<p>Cauca se caracteriza por tener un perfil de taza con acidez alta, cuerpo medio impresión global balanceada taza limpia, suave con algunas notas dulces y florales, con aromas muy fuertes y acaramelados.</p> <p>Estos atributos se generan debido a la cantidad de horas de sol, el clima constante esta zona esta protegida por las montañas de los fuertes vientos y la humedad que se genera del Pacifico (Cafe de Colombia, s.f.).</p>	<p>Para salvaguardar los factores el 10 de agosto de 2011 la Superintendencia de Instruía y Comercio expidió la Resolución No. 41788 declaró protección de Origen. De la misma manera pro medio de la Res. No. 69903 la SIC delegó la Facultad para autorizar el uso de la DO del Cauca en la Federación de Cafeteros (Cafe de Colombia, s.f.).</p>
<b>Huila</b>	<p>Huila, se identifica por tener una impresión global balanceada, notas dulces con acidez y cuerpo medio/alto fragancia /aroma intenso con sensaciones frutales acarameladas.</p> <p>Esta región presenta la menor cantidad de horas de brillo solar 3.5horas/día) generada por la nubosidad, temperaturas constantes durante el día que favorecen la acumulación de compuesto químicos en el fruto,</p>	<p>Bajo la solicitud de Federación de Cafeteros, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Res. No.17989 del 16 de abril de 2013, la cual declara protección del café de Huila como denominación de origen protegida. Asimismo el 26 de noviembre de 2013 por medio de la Res. No 69904 la SIC</p>

---

---

	obteniendo como resultado un grano de café con características de taza uniformes, pese a las variaciones químicas que generan el proceso de tostión (Cafe de Colombia, s.f.).	delegó DO café del Huila. (Cafe de Colombia, s.f.).
<b>Tolima</b>	El Tolima se caracteriza por tener un perfil de taza con acidez y cuerpo medio- alto, taza limpia, suave, con balance y sabores diversos en el espectro de los dulces, combinados con sensaciones frutales y cítricas. Estos factores se generan por la distribución de lluvias a lo largo del año el clima cálido que permite eventos de floración dos veces al año y los suelos con textura arenosa, que beneficia los cultivos con una mayor disponibilidad de nutrientes (Cafe de Colombia, s.f.).	El 30 de enero de 2017, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Res. No.2458 declaro protección de DO (Cafe de Colombia, s.f.).
<b>Sierra Nevada</b>	La Sierra Nevada se caracteriza por tener un perfil de taza limpia y balanceada con cuerpo medio-alto y uniforme; acidez media con sabores similares al chocolate. La fragancia y aroma se puede notar dulces y anuegadas. (Cafe de Colombia, s.f.).	El 30 de enero de 2017, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Res. No.2484 declaro protección de DO para la Sierra Nevada por solicitud de la Federación de Cafeteros. (Cafe de Colombia, s.f.).

---

**Tabla 8.**

*Comparativa Fisicoquímica del Café en Departamentos Cafeteros de Colombia en base al departamento de Nariño*

Características del Café	Ecorregiones con denominación de origen					
	Nariño	Huila	Santander	Tolima	Cauca	Sierra Nevada
<b>Altitud</b>	1,300 - 1,800 msnm (Lagos et al. 2019)	1600 msnm (Comité de Cafeteros de Huila, s.f)	Asciende desde los 100 m.s.n.m. hasta alcanzar cotas superiores a los 4.200 m.s.n.m., con modificaciones en los factores climatológicos (TodaColombia, 2019)	1450 – 1650 msnm (Buenaventura C. E., 2022)	1,500 - 2,500 msnm (Centro Nacional de Investigaciones de Café -, s.f.)	1500-2000 msnm (Centro Nacional de Investigaciones de Café -, s.f.)
<b>Clima</b>	Microclima variado, entre 26 y 28 °C al norte, y algo menores hacia el sur (24 a 26 °C). El área montañosa que conforma el oriente del departamento, registra temperaturas muy variadas que van desde los 20°C, hasta temperaturas inferiores a 8° C presentes en algunos de los páramos. (TodaColombia, 2019)	Temperatura media anual de 18-19°C (Sarmiento et al., 2022)	Al noroccidente del departamento en los municipios de Sabana, Puerto Wilches y Barrancabermeja, y en general a lo largo de las riberas del Magdalena, se registran las mayores temperaturas medias, con valores superiores a los 28°C. Las menores temperaturas se observan a lo largo de los límites con Norte de Santander, con valores inferiores a los 8°C. (TodaColombia, 2019)	Temperatura promedio de 26°C (Esobar, , s.f.)	Temperatura media que oscila entre los 24°C y los 27°C (Escobar, s.f.)	Tropical de montaña, con temperaturas que oscilan desde -0 hasta 30°C (Meteoblue, 2024).
<b>Suelos</b>	Origen volcánico que en conjunto le otorgan condiciones particulares al	Suelos fértiles (Ordoñez, 2024)	Su relieve, susceptibilidad a la erosión, profundidad, fertilidad natural y	Franco arenoso (Cortes, 2022)	Derivados de cenizas volcánicas, a sol y semi	Franco arenosos y franco arcillosos, bajo contenido de materia orgánica (Aguirre et al., 2022)



*Diagnóstico y perspectivas de exportación del café nariñense para fortalecer su comercialización*

	cultivo de café (Lagos et al., 2019)		las condiciones climáticas (Farfán, 2020)		Sombra (Calderón, 2021)		
<b>Variedades de Café</b>	Caturra, Típica, Borbón, Colombia, Castillo (Lagos et al., 2019)	Catura, typica, Castillo, Borboún, Colombia, Maragogype, Tabi, Geisha (Factor, s.f.)	97,46%, de variedades que se cultivan son resistentes a roya, (Comité de Cafeteros de Santander, s.f.)	Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabí. (Comité de Cafeteros del Tolima, s.f.)	Castillo, Colombia, Caturra, Típica, Borbón y Tabi (Calderón, 2021)	Castillo, Colombia, Caturra, , Cenicafé-1 y Tabí. (Cultura Colombiana, 2022)	
<b>Producción Limitada</b>	Predios son minifundios con limitada asistencia técnica; el beneficio y secado del café, se realiza de manera elemental, con ausencia en su mayoría de infraestructura, equipos y maquinaria para el proceso del grano (Lagos et al., 2019)	84.000 familias que cultivan 145.741 hectáreas (Comité de Cafeteros de Huila, s.f)	Hay 55,300 hectáreas cultivadas de café33.600 familias cafeteras cultivan en 38.351 fincas (Comité de Cafeteros de Santander, s.f.)	Hay 116.229 hectáreas cultivadas con café en 71.498 fincas individuales y 61.465 familias cafetaleras (Macondo, s.f.)	Más de 93.000 mil las familias encargadas de cultivar 94.500 hectáreas (Comité de Cafeteros de Cauca, s.f.)	Tiene alrededor de 20.297 hectáreas dedicadas a esta siembra de café (Semana, 2017)	

## **2.2. Segundo Objetivo Especifico**

Analizar el impacto socio-económico de la región de Nariño y cómo este se integra en la cultura local a través de la matriz DOFA.

El análisis socioeconómico del café en Colombia a partir de una matriz DOFA permite identificar factores críticos que afectan tanto la producción como la comercialización de este importante producto. Esta se realizó mediante a datos recolectados de caficultores presentes en el concurso la mejor Taza donde hablando con algunos de ellos exponían sus debilidades, fortalezas, oportunidades, y posibles amenazas a continuación, se presenta un análisis detallado utilizando esta herramienta.

**Tabla 9.**

*Matriz DOFA de impacto socio-económico*

<b>D</b>	<b>Dependencia del Café</b>
	Acceso Limitado a Mercados
	Infraestructura vial y costos de transporte
	Escaso poder de negociación
	Perdida de trazabilidad
	Volatilidad de precios
<b>O</b>	Tendencia de consumo de café especial
	Apertura de nuevos mercados
	Alianzas estratégicas
	Crecimiento de demanda
	Generación de empleo

---

	Interés por la sostenibilidad
<b>F</b>	Calidad y diferenciación
	Tradición cafetera
	Ubicación geográfica
	Reputación en el mercado internacional
	Certificaciones
	Diversidad de variedades
<b>A</b>	Productos sustitutos
	Avance de los cultivos de café Robusta en Colombia
	Cambio climático
	Competencia internacional
	Relevo generacional
	Regulaciones y barreras comerciales

---



*Diagnóstico y perspectivas de exportación del café nariñense para fortalecer su comercialización*

Almacenes Generales de Depósito de café SA-ALMACAFE	Tostado	Juan Valdez (Café edición Especial de Carnaval de Blancos y negros)
Aroma del Viento S.A.S	Tostado	Aromas del viento
	Tostado	La Jacoba (Platinum LineTostión Media)
Asociación de productores Agropecuarios de la unión	Tostado	La Jacoba (Linea Oro) Tostión (media)
	Tostado	Oceano Azul (linea mediterraneo)
	Tostado	Kafetal Gold Brain – Tostion media
	Tostado	Kafetal Bold Black– Tostion media
	Tostado	Kafetal First Class – Tostion media
	Verde	No aplica
Banca Exportadora (Banexport) - Ruiz Hurtado	Verde	No aplica
Café Norte	Tostado	Café 18 (Orígenes Nariño) (Variedad Castillo, Colombiatosion media)
Café Quindío S.A.S	Tostado	Café Britt

*Diagnóstico y perspectivas de exportación del café nariñense para fortalecer su comercialización*

	Tostado	Café Britt (Export Reserve - Nariño Volcánico – 100% Café Arábica – Tostión Media)
Carcafé Ltda.	Verde	No aplica
Colombian Free Coffee SAS	Verde	No aplica
Cooperativa de Caficultores de Occidente de Nariño Ltda	Tostado	Café Occidente (Café Premium - Variedad Castillo y Caturra - Tostión Media)
Cooperativa Multiactiva de Cafeteros de Nariño LTDACOOMERCIACAFÉ LTDA	Tostado	Café Mestizo
El Café de Buesaco S.A.S.	Tostado	Koaphi tradicional – Tostión alta
	Tostado	Koaphi Gourmet – Tostión media
	Tostado	Koaphi Especial – Tostión media
	Tostado	Café Cerezo Andino (High Quality – Tostión alta)
Grupo 4 Elementos SAS antes Cosechas Calle Larga S.A.S	Tostado	La Vereda Café Regional (Nariño– tostion media)

*Diagnóstico y perspectivas de exportación del café nariñense para fortalecer su comercialización*

Inconexus S.A.S	Tostado	Cafecultor (Inga Mystique, Caturra, Colombia, Tosti3n Alta)
Industria cafetera de Nariño S.A.S - INCAFEN S.A.S	Tostado	Morasurco linea gourmet (tostion clara - (grano, molido)
	Tostado	Morasurco linea supremo (tostion media)
Industria Colombiana de Caf3 S.A.S -Colcaf3 S.A.S	Tostado	Colombia Nariño (Tostion medio)
Trilladora Tostadora de Caf3 - TRITOCAF3 S.A	Tostado	Caf3 Cerezo Andino
	Tostado	Caf3 Cerezo Andino (High Quality tostion media)
	Tostado	Hizcaf3
	Tostado	Entre R3os Caf3
	Tostado	Luis Benavides - GOLD (Variedad Ar3biga - tosti3n media)
Vive Caf3 S.A. BIC antes Vive Caf3 S.A	Tostado	Amor Perfecto Nariño
	Tostado	El Market Colombia Nariño
	Tostado	El Aviador (tosti3n media)
	Tostado	Finca Villa Carolina(Caf3 especial agroecol3gico y

---

Viviana Andrea Enriquez Cabrera	con atributos cítricos – caramelizados, Variedad Castillo- Tostión Media)
Verde	No aplica

---

Nota: obtenido de Café de Colombia (s.f.)

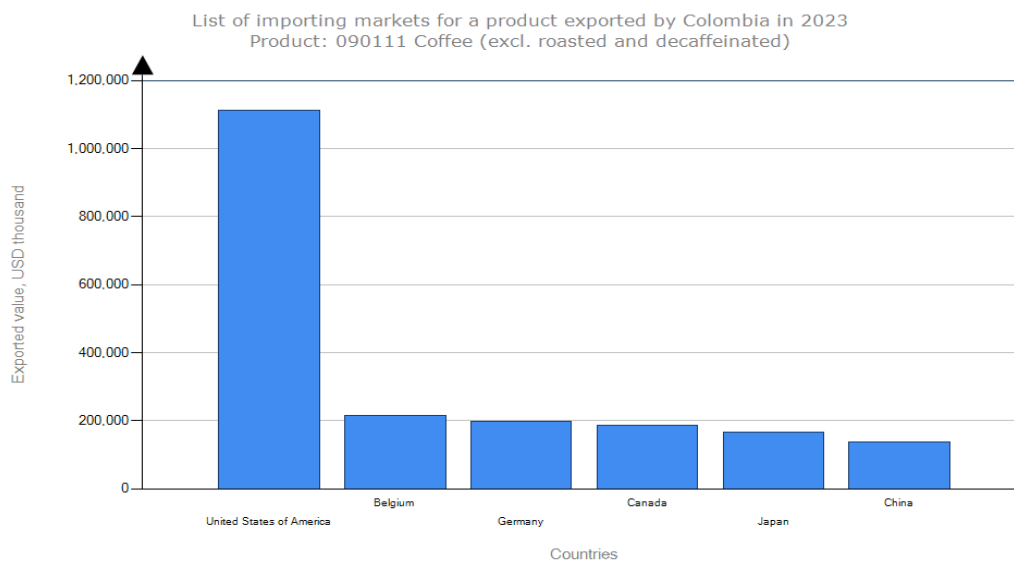
Es fundamental considerar el papel de los productores de café en la implementación de estrategias de comercialización, ya que ellos son el punto de partida para aumentar la visibilidad del café colombiano en los mercados internacionales. Según los datos de la Cámara de Comercio y el registro del CIU A123, actualmente existen 307 empresas relacionadas con la producción de café en Nariño, de las cuales solo una es clasificada como empresa mediana, mientras que las demás son micro o pequeñas empresas. Este perfil empresarial refleja un sector fragmentado y orientado principalmente a la producción en pequeña escala. Además, según la Federación Nacional de Cafeteros, solo 18 empresas en Nariño están registradas para exportación, lo cual limita el acceso directo a mercados internacionales y su potencial de crecimiento.

Según lo Consultado en las Estadísticas de comercio para el desarrollo internacional de las empresas Tredmap el 26 de septiembre de 2024, tomando como fuente la dirección de impuestos y aduanas, DIAN, los países que más importan café colombiano el primero encontrado es Estados Unidos, seguido de Bélgica, Alemania, Canadá, Japón y China como se muestra a continuación:



## Gráfico 6.

Gráfico de líneas de tendencia consumo de café según países importadores de café colombiano desde el año 2019 hasta 2023



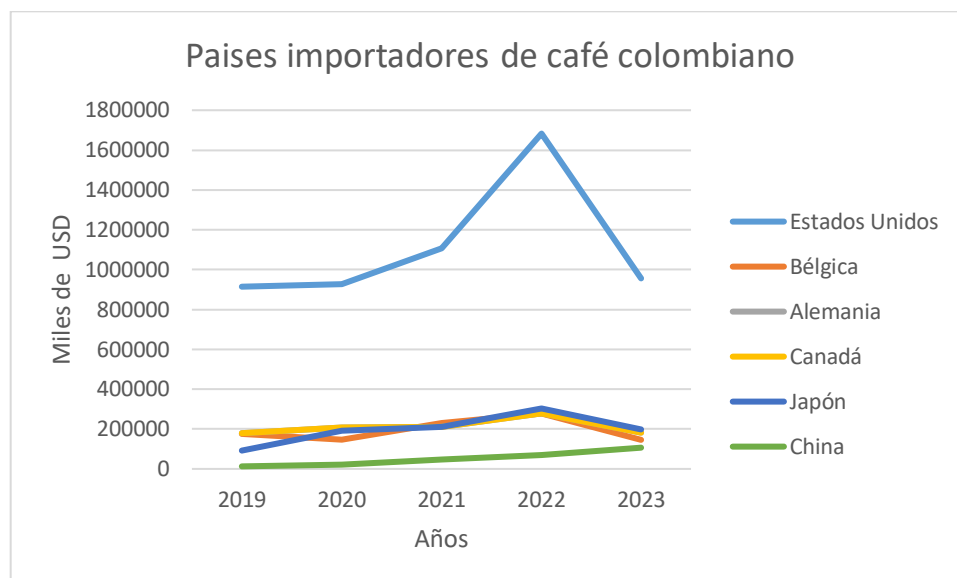
Nota: Consultado en las Estadísticas de comercio para el desarrollo internacional de las empresas Tredmap el 26 de septiembre de 2024, tomando como fuente la dirección de impuestos y aduanas, DIAN.

Colombia es reconocida globalmente por su calidad en el café Arábica, en los últimos años el consumo interno de café en Colombia ha aumentado aproximadamente un 3%, esto gracias a marcas reconocidas como Juan Valdez, los cuales se han esforzado por destacar el mercado local, el café de especialidad también tiene una participación del 3% y 5% del consumo total en Colombia, lo que indica un crecimiento constante. (Stanley, 2023).

A partir de datos recopilados de trademap se puede evidenciar que la tendencia de consumo está disminuyendo esto generado a factores atípicos como la pérdida de café que tuvo Brasil, además la pandemia ha hecho que se pierdan las tendencias, sin embargo se ven también como surgen nuevos mercados emergentes como China la cual va en crecimiento como se muestra a continuación:

### Gráfico 7.

#### Países importadores de café colombiano



Nota: Consultado en las Estadísticas de comercio para el desarrollo internacional de las empresas Tredmap el 26 de septiembre de 2024, tomando como fuente la dirección de impuestos y aduanas, DIAN.

En el ámbito global, los datos de TradeMap evidencian una tendencia a la baja en el consumo general de café, debido en parte a factores atípicos como la significativa pérdida de producción en Brasil, el mayor productor mundial de café, causada por condiciones climáticas adversas. Esta situación, combinada con los efectos económicos de la pandemia de COVID-19, alteró los patrones de consumo en mercados clave, donde el poder adquisitivo y el cambio en los hábitos de los consumidores afectaron la demanda de café según Colmenares y Moncada, las medidas de distancia social causaron el cierre de gran parte de los sectores de la hostelería, el turismo y el comercio, dejando en funcionamiento únicamente sectores fundamentales para poder atender la crisis de salud pública esto es posible que haya afectado el consumo de café (Colmenares y Moncada, 2021). Sin embargo, a pesar de estos factores, han surgido nuevos mercados emergentes, como China, donde el consumo de café ha mostrado un crecimiento notable. Estos nuevos mercados representan una oportunidad significativa para el café colombiano, que puede posicionarse como un producto premium en lugares donde el consumo de cafés de alta calidad está en ascenso. En conclusión, a pesar de

los desafíos en el mercado global, el café colombiano se encuentra en una posición favorable gracias al crecimiento del consumo interno y a la expansión hacia mercados emergentes.

La región de Asia-Pacífico está experimentando un rápido crecimiento en la demanda de café de especialidad, lo cual representa una oportunidad estratégica para los productores de café de Nariño. Con una tasa de crecimiento anual proyectada del 15.3% desde ahora hasta el 2030, el mercado asiático se está consolidando como uno de los destinos de mayor expansión para el café de alta calidad. Esta tendencia es impulsada por el aumento de la clase media, especialmente en países como China, Taiwán y Japón, donde los consumidores han adoptado el café de especialidad como parte de su estilo de vida moderno y están dispuestos a pagar un precio mayor por productos diferenciados y de origen certificado (Stanley, 2023).

El mercado asiático también representa una oportunidad para que los productores de Nariño diversifiquen sus destinos de exportación, reduciendo la dependencia de los mercados tradicionales en América del Norte y Europa. El crecimiento de la demanda de café de especialidad en Asia-Pacífico constituye un mercado clave para el café de Nariño, que puede capitalizar sus características de alta calidad y origen auténtico.

### ***2.2.1. Tendencias del consumo de café colombiano en Estados Unidos***

El café colombiano goza de gran prestigio en Estados Unidos y se están observando tendencias importantes en las preferencias de los consumidores y en los perfiles de sabor. En las siguientes secciones se describen aspectos clave de estas tendencias, como el reconocimiento, los perfiles de sabor y los patrones de consumo.

**2.2.1.1. Alto reconocimiento.** Según la Asociación Nacional del Café (NCA), el 85% de los estadounidenses reconocen a Colombia como un país productor de café, lo que lo convierte en el origen más reconocido para el café en los EE. UU. Esto es significativamente más alto que Brasil (67%) y otros países como Costa Rica y Kenia (El Espectador, 2015; Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, s.f.)

Asociación de calidad: el café colombiano se percibe como de alta calidad, y el 96 % de los consumidores estadounidenses lo califican como bueno o excelente. Esta fuerte

asociación con la calidad aumenta su atractivo entre los consumidores (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, s.f.)

Características del sabor: El café colombiano se elabora principalmente a partir de granos de arábica, conocidos por su sabor suave y delicado con toques de dulzura y acidez agradable. Este perfil de sabor se atribuye en gran medida a las condiciones climáticas específicas y a la experiencia en regiones como Antioquia y Quindío, donde Nariño no se puede quedar atrás con su perfil de sabor puede encontrar un mercado potencial en Estados Unidos, (Verified Market Research, 2023).

**2.2.1.2. Tendencias en el consumo.** Aumento de la popularidad entre los consumidores más jóvenes de café : los grupos demográficos más jóvenes, en particular los de entre 18 y 24 años, consumen cada vez más café. Su consumo promedio aumentó de 2,3 tazas a 3,3 tazas por día (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, s.f.).

**2.2.1.3. Demanda de café de especialidad.** existe una tendencia creciente hacia el consumo de café de especialidad, con un 52% de los consumidores estadounidenses de 18 años, cifra que aumenta al 62% entre los de 25 a 39 años. Este cambio indica un cambio hacia perfiles de sabor y métodos de preparación más sofisticados. Además, algunas cifras predicen que el mercado de café de especialidad de América del Norte crecerá un 20% interanual hasta 2030. Por lo anterior el consumo de café se convertiría en el mercado de más rápido crecimiento del mundo (Wensma, 2023).

**2.2.1.4. Perspectivas del mercado.** Se proyecta que el mercado de café colombiano crecerá significativamente, valorado en aproximadamente USD 5.34 mil millones en 2023 , con expectativas de alcanzar USD 6.7 mil millones para 2031. Este crecimiento está impulsado por el creciente interés de los consumidores en productos de café de alta calidad y de origen sostenible, lo que genera mayor tendencia al café colombiano que tenga practicas de producción éticas, como el comercio justo y agricultura orgánica (Verified Market Research, 2023).

En resumen, el café colombiano goza de un sólido reconocimiento y una fuerte percepción de calidad entre los consumidores estadounidenses. Las tendencias indican un cambio hacia

los cafés gourmet y de especialidad, en particular entre los grupos demográficos más jóvenes que prefieren perfiles de sabor diversos y métodos de preparación innovadores.

Informe sobre el café en Europa anuncia que Bélgica actualmente importa el 12,8% del total de café verde de la Unión Europea, Alemania, Italia, Bélgica y España suman en conjunto más del 80% de las importaciones totales de café verde de la Unión Europea. Por esta razón, las importaciones de café verde tienden a concentrarse en grandes importadores tradicionales o en aquellos países donde se encuentran los puertos más activos de Europa. (European Coffee Federation, 2023).

### **2.2.2. Tendencias de consumo de café de Bélgica**

**2.2.2.1. Tamaño y crecimiento del mercado.** El mercado de café belga se valoró en aproximadamente 46,4 mil toneladas en 2023, con expectativas de una CAGR del 4 % hasta 2030. Este crecimiento está impulsado por el aumento del consumo de café, impulsado por una popularidad creciente de café tipo especial y una preferencia creciente por mezclas de café Premium. Según informe se cree que cada persona en Bélgica aproximadamente está consumiendo 6,8 kilogramos de café por año (Precision Business Insights, 2023).

**2.2.2.2. Cultura del café.** Bélgica tiene una rica cultura del café, con un número significativo de cafeterías y cafés que contribuyen a aumentar las tasas de consumo, gracias a esta cultura la interacción social mejora la experiencia general del café, (Precision Business Insights, 2023).

**2.2.2.3. Cambio hacia la comodidad.** Existe una tendencia notable hacia la comodidad, los estilos de vida agitados han llevado a una demanda hacia el consumo del café ya que los consumidores prefieren cada vez más las cafeteras monodosis y las cápsulas de café. El mercado de cápsulas de café creció un 9,3 % entre 2019 y 2020, lo que indica una preferencia por métodos de preparación rápidos y fáciles (Ministerio de Asuntos Exteriores, 2021).

Bélgica tiene deferentes marcas de café reconocidas entre estas se encuentran Douwe Egberts, Delhaize, Starbucks, Donko's, Lavazza espresso point, St Michel, Jacmotte, Java coffe Company, Cafés preko, miko y straus Coffee. (Precision Business Insights, 2023).

En la gráfica que se presenta a continuación se observa que el sector agrícola que más se exporta es el café y sus principales compradores son Estados Unidos, seguido de Bélgica y Alemania.

**Figura 7.**

*Tabla de exportaciones agroindustriales*



Nota: obtenido de (Solórzano, 2023)

**2.2.2.4. Sensibilidad al precio.** A pesar del crecimiento de los productos de primera calidad, la sensibilidad al precio sigue siendo un desafío para algunos segmentos del mercado. Los consumidores se están volviendo más exigentes con respecto a la calidad frente al costo, lo que influye en las decisiones de compra, sin embargo hay que tener en cuenta que los fabricantes y mayoristas de café en el país Belga innovan continuamente con el fin de satisfacer a los consumidores un ejemplo claro de esto es en septiembre de 2021 Coca-Cola hizo el lanzamiento de su marca en 4 ciudades, Amberes, Bruselas, Gante y Lieja (Precision Business Insights, 2023).

Las novedades importantes si se habla del mercado de café belga: “En julio de 2023, la marca internacional de café Lavazza lanzó una nueva tienda de comercio electrónico

componible en la plataforma BigCommerce para respaldar las ventas en los Países Bajos y Bélgica”. (Precision Business Insights, 2023).

Según Nestle el 15% del café se sirve frío es generalmente enfocado a jóvenes de la generación Z. (Nestle, 2023). Pensando en lo anterior En abril de 2023, Nescafé lanzó Ice Roast, el primer café soluble de la marca diseñado especialmente para consumir con agua o leche frías y con hielo (Precision Business Insights, 2023).

### ***2.2.3. Tendencias de consumo de café en Alemania.***

Según lo analizado por la plataforma de datos tredmap el café colombiano ha logrado posicionarse de manera positiva en Alemania, donde esta plataforma dice que en 2023 es el tercer mayor importador de consumo de café colombiano este maneja una creciente demanda de café de especial de alta calidad.

**2.2.3.1. Preferencias de los consumidores.** Crecimiento del mercado del café está en expansión, con expectativas de tasas de crecimiento anual aproximadamente del 14,5% hasta el 2025, hay que tener en cuenta que el café alemán tiene preferencia de café de filtro, es decir que se realiza en cualquier tipo de cafetera que tenga un filtro, sin embargo las bebidas a base de expreso son populares siendo el capuchino la bebida a base de expreso más popular en Alemania (Helena Coffee Processing & Export, 2023).

**2.2.3.2. Tendencias de importación.** Colombia se encuentra entre los principales proveedores de café a Alemania, junto con Brasil y Vietnam. La demanda de café colombiano se ve reforzada por su reputación de calidad y sus características de sabor únicas, lo que lo convierte en una opción muy solicitada entre los consumidores alemanes (Helena Coffee Processing & Export, 2023).

**2.2.3.3. Hábitos de consumo.** El consumo de café en Alemania es de una media de 5,4 kg por persona al año, con una marcada preferencia por el café de filtro y las bebidas a base de expreso. La cultura del café está en auge, con un número cada vez mayor de cafeterías especializadas que atienden a clientes exigentes que buscan bebidas de alta calidad (Ministerio de Asuntos Exteriores, 2021).

**2.2.3.4. Tendencias demográficas.** el café es más popular entre personas de 30 a 49 años quienes tienen más posibilidades de diversificar opciones de café y apreciar los diferentes matices de cafés especiales (Helena Coffee Processing & Export, 2023).

#### **2.2.4. Tendencias de consumo en Canadá**

Se espera que en 2022/23 se hayan consumido 5,49 millones de bolsas de 60 kilogramos de café ya que se encuentra en auge en los últimos años, hay que tener en cuenta que Colombia es el mayor proveedor de café a Canadá, incluso superando a Brasil. (Ridder, 2023).

**2.2.4.1. Tendencia canadiense.** Existe un creciente interés entre los consumidores canadienses en los tostados ligeros a medios que resaltan estas notas frutales y florales, particularmente en las cafeterías de especialidad que enfatizan las ofertas de origen único (Consrarin, 2023).

#### **2.2.5. Tendencias de consumo en China**

El café colombiano ha experimentado una alta demanda en China, gracias a la creciente cultura de café y por el cambio de preferencia de los consumidores, el sabor se ha tornado muy atractivo para los consumidores chinos más jóvenes, estos se encuentran explorando los cafés especiales, eventos como JD.COM presentan diversos sabores a un gran público, lo que ha mejorado la apreciación de la complejidad derivados de Colombia (Retail, 2023).

Las exportaciones de café de Colombia a China alcanzaron los US\$78,4 millones en 2022, lo que marca un aumento del 66% respecto al año anterior por estas cifras se puede apreciar que se la moda de tomar café se está expandiendo cada vez mas (Retail, 2023).

Según cifras de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC), Dane y Dian, en el primer trimestre de 2024, China alcanzó a ser el segundo comprador más importante de café de Colombia, este país se encuentra por detrás de Estados Unidos, a pesar de que al cierre del año va a ser el sexto, las proyecciones dan indicios que en los próximos años es posible consolidarse en el segundo lugar (Asociación Nacional de Comercio Exterior , 2024).



### **3. Conclusiones**

El café de Nariño tiene un alto impacto positivo en el mercado internacional debido a su calidad excepcional y su reconocimiento como café de especialidad. Sin embargo, la capacidad productiva del departamento es limitada en comparación con otras regiones como Huila, dado que la mayoría de los caficultores en Nariño son minifundistas. Para satisfacer la demanda internacional, se recomienda que los caficultores trabajen en cooperativas o asociaciones, lo cual permitiría unificar esfuerzos y alcanzar volúmenes más competitivos en el mercado extranjero.

El cultivo de café en Nariño no solo beneficia la economía local, sino que también genera empleo e ingresos para miles de familias, actuando como un pilar socioeconómico y cultural en la región. Más que un producto agrícola, el café de Nariño es una tradición que fortalece el tejido social y contribuye a la identidad cultural de sus comunidades, haciendo de esta actividad una fuente de cohesión social.

A pesar del gran potencial que posee el café de Nariño, la productividad se ve afectada por posibles deficiencias en el manejo industrial y estructural, lo cual genera variabilidad en la calidad del grano. Esta falta de consistencia en la calidad limita la inclusión de Nariño en mercados nacionales e internacionales de mayor valor. Es fundamental mejorar los procesos de producción y manejo pos cosecha para asegurar una calidad uniforme que permita al café de Nariño competir en los mercados más exigentes.

Para la exportación del café de Nariño, se recomienda enfocarse en mercados clave como Estados Unidos, Bélgica, Canadá, Alemania, Japón y China. Cabe destacar que ninguno de estos países, excepto China, aplica aranceles a las importaciones de café colombiano, lo cual representa una ventaja competitiva para los productores de Nariño en la mayoría de estos destinos.

#### **4. Recomendaciones**

Recomendaciones estratégicas para mejorar el potencial de exportación del café de Nariño:

**Fomento de la asociatividad y fortalecimiento de cooperativas:** Incentivar la formación y fortalecimiento de cooperativas de caficultores en Nariño puede aumentar la capacidad de producción y mejorar la competitividad. Esto permite a los pequeños productores unir esfuerzos para acceder a recursos financieros, asistencia técnica, y desarrollar infraestructura de almacenamiento y procesamiento, lo cual optimiza la calidad y cantidad de café destinado a la exportación

**Mejoras en infraestructura y capacitación para el manejo poscosecha:** Para garantizar la consistencia en la calidad del café, es crucial invertir en infraestructura adecuada y capacitar a los caficultores en procesos poscosecha estandarizados. Esto incluye técnicas de secado, almacenamiento y clasificación que minimicen la variabilidad en la calidad del grano y aseguren que el café cumpla con los estándares de los mercados internacionales de especialidad.

**Desarrollo de una marca distintiva para el café de Nariño:** Crear una estrategia de marca que resalte la identidad única del café de Nariño, vinculando su calidad y sus atributos organolépticos con la cultura y tradición de la región, puede aumentar su reconocimiento y demanda en el extranjero. Esto permite que el café se posicione en el mercado de especialidad con un valor agregado, atrayendo a consumidores que valoran la procedencia y autenticidad del producto.

**Exploración y fortalecimiento de relaciones comerciales en mercados clave sin barreras arancelarias:** Aprovechar la ausencia de aranceles en países como Estados Unidos, Bélgica, Canadá, Alemania y Japón, impulsando una estrategia comercial específica para estos mercados, puede potenciar la exportación. Esto implica establecer alianzas con distribuidores y torrefactores en dichos países, destacando las cualidades exclusivas del café de Nariño y asegurando su disponibilidad en el mercado con una oferta constante y de alta calidad.



## **Bibliografía**

- Acosta, D. (06 de octubre de 2015). *Nariño, cuna de uno de los mejores cafés del mundo*. Las 2 Orillas : <https://www.las2orillas.co/narino-cuna-de-uno-de-los-mejores-cafes-del-mundo/>
- ADICOMEX. (2024). <https://adicomex.org/202403/ano-cafetero-2024-tendencias-y-desafios-del-mercado-del-cafe/#:~:text=Para%20el%20a%C3%B1o%20cafetero%202024%2C%20se%20espera%20un%20crecimiento%20del,177%2C0%20millones%20de%20sacos.>
- Aguirre, S., Vásquez, J., & Piraneque, N. (2022). Composición mineralógica de algunos suelos del norte del departamento de Magdalena, Colombia. *Intropica*. <https://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/intropica/article/view/4561/4667>
- Alvira, D., Medina, J., & Calero, M. (2024). *Aptitud del suelo del municipio de La Plata Huila para el establecimiento del cultivo de café*. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/62161?locale-attribute=es>
- Arciniegas, A., Oliva, k., & Osína, D. (s.f.). *Consecuencias psíquicas frente a la vivencia de ausencia paterna en tres sujetos*. <http://repositorio.unicesmag.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/994/1/CEPS016%20-PS%20A674%202023.pdf>
- Arenas, F. (02 de Octubre de 2023). *El tiempo*. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/tolima-y-narino-tienen-el-mejor-cafe-ganaron-el-concurso-taza-de-la-excelencia-811892>
- Asociación Nacional de Comercio Exterior . (2024). *China, camino a ser el segundo comprador más importante de café colombiano en el mundo*. Analdex: <https://analdex.org/2024/10/10/china-camino-a-ser-el-segundo-comprador-mas-importante-de-cafe-colombiano-en-el-mundo/>
- Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia [AsoExport]. (13 de Septiembre de 2023). *Café en Cifras agosto 2023*. <https://asoexport.org/coyuntura-cafetera-2019/>
- Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia [AsoExport]. (21 de Abr de 2023). *Tabla precio interno de referencia para la compra de cafpe en Colombia*.

[https://asoexport.org/wp-content/uploads/2023/04/precio\\_cafe-21-de-abril-de-2023.pdf](https://asoexport.org/wp-content/uploads/2023/04/precio_cafe-21-de-abril-de-2023.pdf)

Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia. (15 de sep de 2023). *Coyuntura cafetera primer trimestre 2023*. <https://asoexport.org/coyuntura-cafetera/>

*Atlas climatológico cafetero interactivo*. (s.f.). agroclima: <https://agroclima.cenicafe.org/atlas-cafetero>

Ayala, D. (2020). *Evaluación de las propiedades sensoriales del café variedad castillo, caturra y Colombia (Coffea arabica L.) durante el proceso de secado Honey, a diferentes alturas sobre el nivel del mar en fincas cafeteras de la zona norte del departamento de Nariño*. Trabajo de grado, Universidad Nacional Abierta y a Distancia Unad, Pasto. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/36886/Cafehoney%20.pdf?sequence=3>

Bahamón, G. (2023). *Informe del Gerente 2023*. 29 Congreso Nacional de Cafeteros, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. <https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2023/11/IG-92-CNC-DIGITAL.pdf>

Bolentin Agrario. (s.f.). *¿Qué es café? Significado, definiciones y traducciones para café*. Bolentin Agrario: <https://boletinagrario.com/ap6/cafeto/2777.html>

Brondino, G. (15 de mar de 2021). Fragmentation of Production, Comparative Advantage, and the Heckscher-Ohlin Theory. *Revista de Economía Política*, 35(3), 803-822. doi:<https://doi.org/10.1080/09538259.2021.1977540>

Buenaventura, C., & Castaño, J. (2022). Influencia de la altitud en la calidad de la bebida de muestras de café procedente del ecotopo 206B en Colombia. *Cenicafé*, 53(2), 119-131. <https://www.cenicafe.org/es/publications/arc053%2802%29119-131.pdf>

Burgos, D. (30 de oct de 2017). *Café de Nariño sigue siendo catalogado como el mejor del país*. Radio Nacional de Colombia : <https://www.radionacional.co/cultura/cafe-de-narino-sigue-siendo-catalogado-como-el-mejor-del-pais>

Café de Colombia. (2024). *Perfil de taza de café en Nariño*. <https://www.cafedecolombia.com/particulares/regiones-cafeteras/>

Café de Colombia. (s.f.). *Denominación de origen café de Colombia*. <https://www.cafedecolombia.com/denominacion-de-origen-cafe-de-colombia/>

- Café de Colombia. (s.f.). *Denominación de Origen Café de Nariño*.  
<https://www.cafedecolombia.com/wp-content/uploads/2023/11/2023-11-16-Usuarios-autorizados-DO-NarinZo.pdf>
- Cafe de Colombia. (s.f.). *Regiones cafeteras*. <https://www.cafedecolombia.com/regiones-cafeteras/>
- Cafecert. (s.f.). *Denominación de Origen Regional (DOR): Reconocida en países de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia*.  
<https://fundacioncafecert.org/denominacion-de-origen-regional/>
- Calderón, H. (2021). *La caficultura convencional, tradicional, especial frente a la nueva tendencia “café de alta calidad con enfoque sostenible” en la zona que comprende el nuevo eje de la caficultura en Colombia: Huila, Cauca y Nariño*.  
<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/42585/hfcalderonca.pdf>
- Castro, S., González, M., José, A., Vargas, M., & Marco, G. (2024). *Visual assessment of leaf area index in coffee (Coffea arabica L.) fields*.  
[https://www.researchgate.net/publication/377554232\\_Visual\\_assessment\\_of\\_leaf\\_area\\_index\\_in\\_coffee\\_Coffea\\_arabica\\_L\\_fields](https://www.researchgate.net/publication/377554232_Visual_assessment_of_leaf_area_index_in_coffee_Coffea_arabica_L_fields)
- Centro Nacional de Investigaciones de Café -. (s.f.). *Atlas climatológico cafetero interactivo*.  
<https://agroclima.cenicafe.org/atlas-cafetero>
- Codoba, I., & Araujo, F. (2020). *Prácticas de Mantenimiento y Reparación de Máquinas Despulpadoras de Café (Coffea arábica) con Caficultores del Municipio de San Lorenzo - Nariño, Mediante Capacitaciones y Talleres Prácticos para Mejorar la Calidad del Grano del Café y la Rentabilidad*. Trabajo de grado, Universidad Nacional Abierta y a Distancia.  
<https://repository.unad.edu.co/jspui/bitstream/10596/31942/1/iecordobam.pdf>
- coffee, S. (s.f.). *Federación de Cafeteros*.  
<https://federaciondecafeteros.org/wp/programas/specialty-coffee/?lang=en>
- Colombia potencial de vida. (2023). *Café: Producto insignia de colombia para el mundo*. Colombia: Colombia potencia de la vida.
- Colombia, F. N. (2014). *Regulaciones de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC)*. BOGOTÁ: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

- Comité de Cafeteros de Cauca. (s.f.). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia*.  
<https://cauca.federaciondecafeteros.org/cafe-de-cauca/>
- Comité de Cafeteros de Huila. (s.f.). *Cafe de huila*.  
<https://huila.federaciondecafeteros.org/cafe-de-huila/>
- Comité de Cafeteros de Santander. (s.f.). *Comité de Caficultores de Santander*.  
<https://santander.federaciondecafeteros.org/cafe-de-santander/>
- Comité de Cafeteros del Tolima. (s.f.). *Cafe del Tolima*.  
<https://tolima.federaciondecafeteros.org/cafe-de-tolima/>
- Common fund for commodities. (07 de Ago de 2024). *Desbloqueando el potencial de los caficultores colombianos*. Common fund for commodities: <https://www.common-fund.org/unlocking-potential-colombian-coffee-farmers>
- Concafe. (12 de jun de 2023). *Calificación SCA: así se evalúa el cafe de especialidad*. Blog Concafe: <https://concafe.es/calificacion-sca-cafe-de-especialidad/>
- Congreso de Colombia. (1991). *Ley 9 de 1991*. Función Pública: <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=80013>
- Congreso de la República de Colombia. (2019). *Decreto 1165 de 2019 disposiciones relativas al Régimen de Aduanas en desarrollo de la Ley 1609 de 2013*. <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=136677>
- Consrartrin, A. (10 de ene de 2023). *Un recorrido por los orígenes del café: Colombia*. Gems of Alberta: <https://gemsofalberta.ca/blogs/better-coffee/a-tour-of-coffee-origins-colombia>
- Córdoba, N., & Guerrero, J. (2016). Caracterización de los procesos tradicionales de fermentación de café en el departamento de Nariño. *Bioteología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial*, 75-83.  
<http://scielo.org.co/pdf/bsaa/v14n2/v14n2a09.pdf>
- Corrales, M., & Velasco, C. (2023). *Estudio del impacto del café colombiano en el mercado internacional - contexto actual*. Universidad Icesi. [https://repository.icesi.edu.co/biblioteca\\_digital/handle/10906/122918](https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/handle/10906/122918)
- Cortes, C. (2022). *Implementación de un manejo técnico al cultivo de Café (Coffea arabica) variedad castillo, enfocado hacia la producción en el municipio de Planadas, corregimiento de Bilbao Tolima*. Universidad de La Salle.

- [https://bibliotecadigital.oduval.com/Record/ir-ingenieria\\_agronomica-1273?sid=230505](https://bibliotecadigital.oduval.com/Record/ir-ingenieria_agronomica-1273?sid=230505)
- Criollo et al., 2. (2019). Caracterización socioeconómica de fincas cafeteras del departamento de Nariño, Colombia. *Revista U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica*, 22(2). <http://sired.udenar.edu.co/6518/1/CARTILLA%20DIVULGATIVA%202020%200K.pdf>
- Cultura Colombiana. (11 de ene de 2022). *Un viaje mágico al café de la Sierra Nevada de Santa Marta: un café con notas achocolatadas cultivado cerca al mar*. <https://colombia.co/cultura-colombiana/secretos-del-cafe-de-la-sierra-nevada-en-colombia>
- Danao, M. (12 de feb de 2024). *Las cinco fuerzas de Porter: definición y cómo utilizar el modelo*. Forbes Advisor : <https://www.forbes.com/advisor/business/porters-five-forces/>
- D'Colombia. (s.f.). *Municipios cafeteros de Nariño*. <https://dcolombia.com/municipios/municipios-cafeteros-de-narino/>
- Ding, X. (2023). Diferenciación de productos: implicaciones para las finanzas corporativas. *Avances en Gestión Económica y Ciencias Políticas 1*, 16(1), 40-45. [https://www.researchgate.net/publication/373896615\\_Product\\_Differentiation\\_Implications\\_for\\_Corporate\\_Finance](https://www.researchgate.net/publication/373896615_Product_Differentiation_Implications_for_Corporate_Finance)
- El Espectador. (11 de feb de 2015). *Café colombiano, el más reconocido por su origen entre los estadounidenses*. <https://www.elespectador.com/economia/cafe-colombiano-el-mas-reconocido-por-su-origen-entre-los-estadounidenses-article-543516/>
- Escobar, J. (s.f.). *Departamento del Cauca*. <https://encolombia.com/educacion-cultura/geografia-colombiana/departamentos/cauca/#clima-del-cauca>
- Escobar, J. (s.f.). *Departamento del Tolima*. <https://encolombia.com/educacion-cultura/geografia-colombiana/departamentos/tolima/>
- European Coffee Federation. (2023). *European Coffee Report 2022/2023*. <https://www.ecf-coffee.org/wp-content/uploads/2023/05/European-Coffee-Report-2022-2023.pdf>
- Factor, A. (s.f.). *¿Qué es el café de Huila? Variedades colombianas*. Cafeguias: <https://cafeguias.com/cafe-huila/>



- Farfán, F. (2020). Producción Coffea arabica variedad castillo en un sistema agroforestal, en el departamento de Santander. *Cenicafé*, 71(2), 118 - 123. <https://www.cenicafe.org/es/publications/arc071%2802%29118-123.pdf>
- Farfán, F. (2021). La caficultura bajo sombra para el departamento del Huila. En *Aplicación de ciencia tecnología e innovación en el cultivo del café ajustado a las condiciones particulares del Huila* (págs. 96–123). Huila: Cenicafé. <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4266/1/cap04.pdf>
- Farfán, V. F. (2020). PRODUCCIÓN DE Coffea arabica VARIEDAD CASTILLO® EN UN SISTEMA AGROFORESTAL, EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER. *Cenicafé*, 118 - 123.
- Federación de Cafeteros. (2023). *Denominación de Origen Regional*. <https://www.cafedecolombia.com/particulares/denominacion-de-origen-regional/>
- Federación de Cafeteros. (2023). *Informe del Gerente 2023*. <https://federaciondefeteros.org/app/uploads/2023/11/IG-92-CNC-DIGITAL.pdf>
- Federación de Cafeteros de Colombia. (2023). *Descubra la magia detrás del Café de Colombia*. Cafe de Colombia: <https://www.cafedecolombia.com/particulares/denominacion-de-origen-regional/>
- Federación nacional de cafeteros . (2023). *Ensayos sobre economía cafetera*. Colombia : Federación nacional de cafeteros .
- Federación Nacional de Cafeteros. (2012). *Reglamentación de uso de Denominación de Origen protegida Café de Nariño*. <https://www.cafedecolombia.com/wp-content/uploads/2021/07/Reglamento-de-Uso-DO-Cafe-de-Narino-DIAGRAMADO.pdf>
- Federación Nacional de cafeteros de Colombia. (2024). *Precios del Café*. Federación Nacional de cafeteros de Colombia: <https://federaciondefeteros.org/wp/publicaciones/>
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (s.f.). *Café de Colombia, el origen más reconocido en EE.UU.* <https://federaciondefeteros.org/wp/listado-noticias/cafede-colombia-the-most-widely-recognized-origin-in-the-usa/?lang=en>
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (s.f.). *Cafés especiales*. <https://federaciondefeteros.org/wp/programas/cafes-especiales/>

- Gallardo, P. (2021). *Diseño de un sistema de costos por procesos para la producción del café albanita en la “asociación agropecuaria del municipio de Albán departamento de Nariño” en san José de Albán para el año 2021.* <http://repositorio.aunar.edu.co:8080/xmlui/handle/20.500.12276/1173>
- García, I. (22 de Julio de 2023). *Producción de cafés especiales y de altura se redujo un 50% en Nariño.* <https://acortar.link/WDjLaJ>
- García, J., Posada, H., & Läderach, P. (2014). Recomendaciones para la regionalización de la caficultura en Colombia: una propuesta metodológica basada en índices agroclimáticos. *PLoS One*, 9(12). doi:10.1371/journal.pone.0113510
- Giraldo, J. (07 de Diciembre de 2007). *Comportamiento del consumidor.* [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53277018/Comportamiento\\_del\\_consumidor\\_GestioPolis-libre.pdf?1495733090=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DComportamiento\\_del\\_consumidor.pdf&Expires=1724519321&Signature=IC35jcUZOPd9TjSPkL0EY0rkoyvV2M](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53277018/Comportamiento_del_consumidor_GestioPolis-libre.pdf?1495733090=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DComportamiento_del_consumidor.pdf&Expires=1724519321&Signature=IC35jcUZOPd9TjSPkL0EY0rkoyvV2M)
- Giraldo, M., Montoya, E., Sarmiento, N., Quiroga, A., Quiroga, A., García, J., . . . Benavides, P. (2020). Vulnerabilidad de la caficultura de Nariño a la broca del café en diferentes eventos climáticos. [https://publicaciones.cenicafe.org/index.php/avances\\_tecnicos/article/view/126](https://publicaciones.cenicafe.org/index.php/avances_tecnicos/article/view/126)
- Girón, A., Gómez, N., & Perea, L. (2022). *Oportunidad de los productores de café especiales en Colombia.* Trabajo de grado, Universidad Libre Colombia, Barranquilla. <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/24057/MD0400.pdf?sequence=1>
- Gobernación de Nariño. (17 de sep de 2024). *Los resultados lo confirman, La Mejor Taza 2024 rompió récord en ventas de café, en USD100/libra y más de 9.000 millones de pesos en toda su oferta comercial.* <https://narino.gov.co/noticias/los-resultados-lo-confirman-la-mejor-taza-2024-rompio-record-en-ventas-de-cafe-en-usd100-libra-y-mas-de-9-000-millones-de-pesos-en-toda-su-oferta-comercial/>
- Goyes, D., Jaramillo, C., & Arango, C. (2022). Evaluación espacial de zonas potenciales de centros de distribución de cafés especiales, caso del Departamento de Nariño - Colombia. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8552374>

- Helena Coffee Processing & Export. (20 de abr de 2023). *El café alemán en boca de todos: un panorama de las estadísticas de la industria del café en Alemania*.  
<https://www.helenacoffee.vn/german-coffee-industry-statistics/>
- Instituto Colombiano Agropecuario [ICA]. (2015). *Resoluciones del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)*. Bogotá: Gobierno de Colombia.  
<https://www.ica.gov.co/normatividad/normas-ica/resoluciones-oficinas-nacionales>
- ITC. (s.f.). *Prospects for market diversification for a product exported by product*.  
[https://www.trademap.org/Country\\_SelProductCountry\\_Graph.aspx?nvpm=1%7c170%7c%7c%7c%7c0901%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2](https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_Graph.aspx?nvpm=1%7c170%7c%7c%7c%7c0901%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2)
- Jiménez, W., Portilla, E., Zambrano, D., & Rojas, J. (2018). *Relevo generacional para la continuidad de producción cafetera familiar. caso municipio de Albán, Nariño-Colombia*.  
<https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/bitstream/handle/20.500.12010/8930/12417.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Juan Valdez. (s.f.). *Tienda Juan valdez. Cafe origen Tolima*:  
<https://www.tiendajuanvaldez.com/cafe-origen-tolima-454-gr-98c87d7d-a342-46dc-8a90-d8218302e9dc/p>
- Kudyba, W. (2018). A monograph is necessary. a monograph is impossible. *Colloquia Litteraria*, 43-55. [https://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.ojs-doi-10\\_21697\\_cl\\_2017\\_3\\_4](https://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.ojs-doi-10_21697_cl_2017_3_4)
- Lagos, T., Criollo, H., Garcia, J., Muñoz, J., López, J., Benavides, V., & Dulce, J. (2019). *El cultivo del café (Coffea arabica L.) en Nariño*. cartilla divulgativa, Universidad de Nariño.  
<http://sired.udenar.edu.co/6518/1/CARTILLA%20DIVULGATIVA%202020%200K.pdf>
- López, D., & Montero, M. (2020).  
<https://repositorio.uan.edu.co/server/api/core/bitstreams/e28cca63-dff4-4324-b9ad-20384912592e/content>

- Macondo. (s.f.). *Café Tolima*. <https://agromacondo.com/cafe-tolima/#:~:text=Octubre%20%7C%20Noviembre%20%7C%20Diciembre-,Regi%C3%B3n,individuales%20y%2061.465%20familias%20cafetaleras.>
- Maín, M., & Fuentes, M. (2010). El método de análisis DOFA. *Administración y Tecnología para el Diseño*, 159-170. [https://zaloamati.azc.uam.mx/bitstream/handle/11191/7942/El\\_metodo\\_de\\_analisis\\_DOFA\\_2010.pdf?sequence=1](https://zaloamati.azc.uam.mx/bitstream/handle/11191/7942/El_metodo_de_analisis_DOFA_2010.pdf?sequence=1)
- Mercado Tecnia Total. (16 de mar de 2016). *¿Qué son las 5 fuerzas de Porter?* MKTTOTAL: <https://www.mercadotecniatotal.com/mercadotecnia/que-son-las-5-fuerzas-de-porter/>
- Meteoblue. (2006). *Datos climáticos y meteorológicos históricos simulados para Sierra Nevada*. [https://www.meteoblue.com/es/tiempo/historyclimate/climatemodelled/sierra-nevada\\_espa%C3%B1a\\_6544329](https://www.meteoblue.com/es/tiempo/historyclimate/climatemodelled/sierra-nevada_espa%C3%B1a_6544329)
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural . (27 de jun de 2023). *Café: Producto Insignia de Colombia para el Mundo*. MinAgricultura: <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/CafeProductoInsigniaColombiaMundo.aspx>
- Ministerio de Asuntos Exteriores. (12 de oct de 2021). *El potencial del mercado belga para el café*. <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/belgium/market-potential>
- Ministerio de Comercio, I. y. (2019). *Ley General de Aduanas (Decreto 1165 de 2019)*. BOGOTÁ: Gobierno de Colombia.
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2019). *Ley General de Aduanas (Decreto 1165 de 2019)*. Bogotá: Gobierno de Colombia.
- Ministerio de Hacienda y Crédito Público. (2010). *Decreto 2555 de 2010*. Bogota: Gobierno de Colombia.
- Molina, A. (26 de Febrero de 2018). *Perfect Dayli Grind*. <https://perfectdailygrind.com/es/2018/02/26/que-tan-importante-es-la-altura-para-la-calidad-del-cafe/>

- Mueses, R., & Benavides, O. (2024). *Evaluación sensorial de café de Nariño (Colombia) enriquecido con biomasa micelial de Ganoderma lucidum*. <https://revistas.unicauca.edu.co/index.php/biotecnologia/article/view/2248>.
- Muñoz, R., López, D., & Montero, M. (2020). *Oportunidades de mercado para la exportación de café especial de Sandoná Nariño*. Trabajo de grado, Universidad Antonio Nariño. [http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/3179/1/2020\\_DianaCarolinaL%C3%B3pezGonz%C3%A1lez.pdf](http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/3179/1/2020_DianaCarolinaL%C3%B3pezGonz%C3%A1lez.pdf)
- Nassar, J. (19 de may de 2024). *Caficultores piden soluciones al Congreso para mejorar el precio del café*. Congreso de la República de Colombia Senado de la República: <https://www.senado.gov.co/index.php/el-senado/noticias/5516-caficultores-piden-soluciones-al-congreso-para-mejorar-el-precio-del-cafe>
- Nescafé. (s.f.). *Nescafé*. <https://www.nescafe.com/co/cultura-cafe/estilo-de-vida/cafe-colombiano>
- Nestle. (18 de abr de 2023). *Nescafé lanza Ice Roast*. <https://www.nestle.com/media/news/nescafe-ice-roast-coffee-launch>
- Nestle. (2023). *Todo lo que necesitas saber sobre el café Colombiano*. Nestle Nonka: <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/el-cafe-colombiano>
- Núñez, G. (13 de nov de 2021). *Café suave de Nariño, un orgullo desde el mar hasta el Galeras*. Diario la economía: <https://diariolaeconomia.com/tomemos-cafe/item/6651-cafe-suave-de-narino-un-orgullo-desde-el-mar-hasta-el-galeras.html>
- O.C. Ferrell, M. D. (2015). <https://www.colombiaproductiva.com/CMSPages/GetFile.aspx?guid=b12c50cd-d23e-471c-94b5-2ccb64896313#:~:text=La%20Matriz%20DOFA%20es%20una,la%20actuaci%C3%B3n%20de%20la%20organizaci%C3%B3n>.
- Obraje Cafe Especial. (s.f). *Obraje Cafe Especial*. <https://elobraje.com/>
- ONU. (2022). *El estado de los mercados de productos básicos agrícolas*. Roma: Organización de las Naciones Unidas.
- Ordóñez, H., Navia, J., & Ballesteros, W. (2019). Tipificación de sistemas de producción de café en La Unión Nariño, Colombia. <https://biblat.unam.mx/es/revista/temas->

agrarios/articulo/tipificacion-de-sistemas-de-produccion-de-cafe-en-la-union-narino-colombia

- Orobio, L., & Cabrera, D. (2023). Propuesta para la aptitud ambiental en la implementación de un sistema agroecológico para el cultivo de café en la Unión (Nariño) mediante Sistemas de Información Geográfico. *Padlet*, 1-5. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/56117/dfrobyc.pdf?sequence=1>
- Orús, A. (2023). *Ranking de los 15 principales países productores de café a nivel mundial en 2023*. Statista: <https://es.statista.com/estadisticas/600243/ranking-de-los-principales-productores-de-cafe-a-nivel-mundial/>
- Osorio, J. (2021). Estudio de las estrategias para aumentar la competitividad de las Empresas del sector cafetero para la exportación en Colombia. <https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/8418/1/118909-2021-I-NIIE.pdf>
- Pérez, C. (28 de feb de 2022). *Huila, Tolima, Cauca y Nariño ya concentran 49% de la producción de café en el país*. Agronegocios: <https://www.agronegocios.co/agricultura/huila-tolima-cauca-y-narino-ya-concentran-49-de-la-produccion-de-cafe-en-el-pais-3311739>
- Porter, M. (2021). *Understanding Michael Porter: The essential guide to competition and strategy*. sd: Harvard Business Review Press.
- Precision Business Insights. (2023). *Mercado de café en Bélgica*. <https://www.precisionbusinessinsights.com/market-reports/belgium-coffee-market>
- Público, M. d. (2010). *Decreto 2555 de 2010*. Bogota: Gobierno de Colombia.
- Ramírez, C., & Castro, L. (2020). Plan estratégico para comercialización y distribución de Café Especial marca Flamenco. <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/22957/MD0122.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ramirez, J. (2024). *Estudio bibliográfico sobre las propiedades físico – químicas de suelos andisoles en el departamento de Nariño*. Trabajo de grado, Universidad de Caldas. <https://repositorio.ucaldas.edu.co/server/api/core/bitstreams/876b2ebf-b9e7-49e4-bead-96dd26aabc9f/content>

- Ramos, L. (2019). *Calidad físico-sensorial del café (Coffea arábica L.) variedad Colombia, perfil Nespresso AAA*. <https://sired.udenar.edu.co/3865/>
- Reglamentación de uso de Denominación de Origen protegida Café de Nariño*. (s.f.). <https://www.cafedecolombia.com/wp-content/uploads/2021/07/Reglamento-de-Uso-DO-Cafe-de-Narino-DIAGRAMADO.pdf>
- Retail, J. (15 de mar de 2023). *JD.com lleva lo mejor del café colombiano a los consumidores chinos*. Jungfong blog corporativo: <https://jdcorporateblog.com/jd-com-brings-the-best-of-colombian-coffee-to-chinese-consumers/>
- Ridder, M. (19 de oct de 2023). *Consumo de café en Canadá de 2010 a 2023*. Statista: <https://www.statista.com/statistics/448852/coffee-consumption-canada/>
- Ríos, D. (2021). *Plan de marketing para incrementar la participación en el mercado local de la empresa*. Pereira. <https://repositorio.ucp.edu.co/bitstream/10785/8099/1/DDMAE146.pdf>
- Rodríguez, A. (2018). Evaluación de las notas de cata del café en diferentes regiones de Colombia. *Journal of Coffee Quality*, 45-53.
- Sánchez, D. (2020). *Análisis FODA o DAFO*. sd: Bubok Publishing. <https://www.casadellibro.com.co/ebook-analisis-foda-o-dafo-ebook/9788468552859/1184352>
- Sanchez, V. (29 de 11 de 2023). *Agronegocios*. <https://www.agronegocios.co/agricultura/german-bahamon-gerente-de-fedecafe-entregó-un-balance-general-del-sector-3758531>
- Sarmiento, N., Espinosa, J., Quiroga, A., Ramírez, C., & García, J. (2022). *Atlas Climatológico Cafetero Interactivo*. Centro Nacional de Investigaciones de Café. <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4394/1/avt0540.pdf>
- Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá. (2016). *Resolución 1176 de 2016*. <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=67936&dt=S>
- Semana. (26 de jun de 2017). *Cafetales con brisa de mar*. <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/especiales-regionales/articulo/produccion-de-cafe-en-la-sierra-nevada-de-santa-marta/529986/>

/

- Solarte, A. (2020). Plan de marketing para el fortalecimiento de la comercialización de café. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/39386/adsolarte.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Solórzano, S. (24 de ene de 2023). *Estados Unidos, Bélgica y Alemania, los países que más compran al agro colombiano*. <https://www.larepublica.co/economia/estados-unidos-belgica-y-alemania-los-paises-que-mas-le-compran-al-agro-colombiano-3528516>
- Stanley, Z. (16 de mar de 2023). *¿El café de especialidad está creciendo más rápido que el consumo mundial de café?* <https://perfectdailygrind.com/es/2023/03/16/cafe-especialidad-consumo-mundial-cafe/>
- Then, L., Pimentel, S., Olivero, P., Soto, A., Luna, A., Cruz, G., & Peguero, M. (2014). <https://www.redalyc.org/pdf/870/87031897004.pdf>
- Tienda de Café Colombiano. (2024). *Origen Nariño, un café a la altura*. <https://latiendadelcafe.co/blogs/cafe-colombiano/origen-narino-un-cafe-a-la-altura>
- TodaColombia. (21 de feb de 2019). *Clima Departamento de Santander*. <https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/santander/clima.html>
- TodaColombia. (21 de feb de 2019). *Hidrografía Departamento de Nariño*. <https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/narino/hidrografia.html>
- Torres, M. (26 de 07 de 2023). *Recorrido por algunas zonas cafeteras de Colombia, segunda parte* . Perfect Daily Grind: <https://perfectdailygrind.com/es/2023/07/26/recorrido-zonas-cafeteras-colombia-segunda-parte/>
- Un mundo Ecosostenible . (21 de feb de 2023). *Ecotopo*. <https://antropocene.it/es/2023/02/21/ecotopo-2/>
- Unicef. (2011). <http://sipersn.udenar.edu.co:90/sipersn/docs/DocumentosInformacionSecundaria/Documentosdesoporte/Caracterizaci%C3%B3n%20de%20desarme%20Narino.pdf>
- Unir . (08 de marzo de 2024). <https://www.unir.net/empresa/revista/modelo-heckscher-ohlin/#:~:text=El%20modelo%20de%20Heckscher%2DOhlin%20eval%C3%BAa%20el%20equilibrio%20comercial%20entre,y%20recursos%20a%20nivel%20mundial.>
- Universidad Nacional de Colombia. (2011). *Caracterización del departamento de*  
Universidad Nacional de Colombia. UNICEF.



<http://sipersn.udenar.edu.co:90/sipersn/docs/DocumentosInformacionSecundaria/Documentos%20de%20soporte/Caracterizaci%C3%B3n%20de%20desarme%20Nariño.pdf>

- Verified Market Research. (2023). *Tamaño del mercado mundial del café colombiano por tipo de café, por método de procesamiento, por canal de mercado, por alcance geográfico y pronóstico.*  
<https://www.verifiedmarketresearch.com/product/colombian-coffee-market/>
- Villegas, A., Posada, H., Pérez, C., Tabares, C., & Samper, L. (2013). *Regionalización de la calidad del café de Colombia Denominaciones de origen como estrategia de valor agregado.* [https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4350/1/cenbook-0026\\_34.pdf](https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/4350/1/cenbook-0026_34.pdf)
- Wensma, T. (15 de ago de 2023). *¿Cómo han cambiado los consumidores de café de especialidad en los últimos años?* <https://perfectdailygrind.com/2023/08/specialty-coffee-consumer-trends/>
- Xiuh Consulting . (2020). *La cadena de Valor de Michael Porter.*  
[https://xiuhconsulting.com/wp-content/uploads/2020/08/05.08.2020\\_OO\\_KN-600x600.jpg](https://xiuhconsulting.com/wp-content/uploads/2020/08/05.08.2020_OO_KN-600x600.jpg)

**Anexos**

**Anexo A.**

*Presupuesto*

<b>Recursos humanos</b>	<b>Institución a la que pertenece</b>	<b>Horas</b>	<b>Costo \$ / hora</b>	<b>Total</b>
<b>1</b>		640	3.250	\$ 2'080.000
<b>Total, recursos humanos</b>				<b>\$ 2'080.000</b>
<b>Recursos materiales</b>		<b>Costo \$</b>	<b>Fuente de financiamiento</b>	
	<b>Computador</b>	\$ 1'200.000	Personal	
	<b>Impresiones</b>	\$ 50.000	Personal	
	<b>Subtotal</b>		\$ 1'250.000	
		<b>Otros recursos</b>		
	<b>Transporte</b>	\$ 320.000	Personal	
	<b>Subtotal</b>		\$ 320.000	
<b>Total recursos materiales</b>			<b>\$ 1'570.000</b>	
<b>Total, recursos humanos</b>		<b>Total, recursos materiales</b>		<b>Costo total</b>
	<b>\$ 2'080.000</b>	<b>\$ 1'570.000</b>		<b>\$ 3'650.000</b>

**Anexo B.**

*Cronograma*

OBJETIVOS	ACTIVIDADES POR OBJETIVO	PROGRAMA ACADEMICO													
		Julio			Agosto		Septiembre			Octubre		Noviembre			Diciembre
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Identificar las variables diferenciadoras de las características particulares del café nariñense en relación a las ecorregiones de denominación de origen en Colombia.	Identificar de manera bibliográfica las diferentes características de café de origen nariñense en comparación con las diferentes ecorregiones de Colombia, priorizando criterios como el perfil de sabor, acidez, cuerpo, aroma y otros factores sensoriales.	X													
	Elaborar un cuadro distintivo resaltando las principales características del café de Nariño con respecto a las otras ecorregiones de Colombia		X	X	X										
	Analizar el impacto socio-económico de la región de Nariño y cómo este se integra en la cultura local a través de la matriz DOFA.					X	X								
Realizar una revisión de posibles mercados potenciales, teniendo en cuenta las tendencias de consumo donde las características del café de origen nariñense puedan ser reconocidos para su comercialización en el mercado internacional.	Establecer las diferentes estrategias para la comercialización del café especializados de Nariño						X	X							
	Determinar la cantidad de caficultores que se encuentran registrados en la cámara de comercio de Nariño								X	X					
	Identificar los países de exportación de café nariñense								X	X					
	Analizar las estrategias de comercialización en el mercado, identificando las tendencias de consumo actuales en los países de alta demanda recopilando ejemplos de empresas o productores que hayan tenido éxito en la promoción de cafés especiales										X	X			

*Diagnóstico y perspectivas de exportación del café nariñense para fortalecer su comercialización*

	Entrega de documento final y sustentación											X	X	X	X
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---