

CAFÉ ESPECIAL EN EL PEÑOL Y GUATAPÉ

TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE COMUNICACIÓN SOCIAL-
PERIODISMO

MÓNICA ÁLVAREZ ARIAS
NATALIA CORREA ESCOBAR
YULIETH ALTAGRACIA GIRALDO PÉREZ

DIRECTORA
ERIKA JAILLIER CASTRILLÓN
GICU

UNIVERSIDAD PONTIFICIA BOLIVARIANA
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
PREGRADO DE COMUNICACIÓN SOCIAL-PERIODISMO

MEDELLÍN

2015

Nota de aceptación

Presidente del jurado

Jurado

Jurado

Medellín, 13 de noviembre de 2015

DEDICATORIA

A todos aquellos que con esmero y dedicación nos apoyaron desde lo académico y lo emocional.

Dedicado a esos que con su labor diaria transforman el país, desde la oficina, casa o el mismo campo. Aquellos que aún creen en que el crecimiento industrial y económico desde la justicia social. A los que vuelven siempre los ojos al campo. A familiares, profesores y amigos que nos acompañaron en este camino de conocimientos.

A los campesinos de El Peñol- Guatapé quienes nos abrieron las puertas de su casa, siempre atentos y afectuosos a nuestras peticiones.

A los caficultores, recogedores, vendedores y consumidores de café por su apoyo al gremio. A los empresarios que aún ven en el campo todo tipo de soluciones y por eso lo respetan, con políticas públicas de calidad.

AGRADECIMIENTOS

Los caficultores de la zona del embalse y sus alrededores en El Peñol-Guatapé. Doña Estella López, Juan Manuel Galeano, José La Paz Morales, Hernando de Jesús Marín, Rosa Angélica Botero, Nicolás de Jesús Jiménez, Aura Eliza Morales por permitirnos conocer sus historias de vida y su día a día como caficultores.

A la Federación Nacional de Cafeteros en especial al Extensionista Carlos Arboleda por mostrarnos los procesos sostenibles que se llevan acabo en la región. Por abrirnos un espacio con los jóvenes caficultores del Oriente Antioqueño.

A la Cooperativa de Caficultores de Antioquia por las charlas y el conocimiento transferido por Diana Ceballos Comunicadora Social de la Cooperativa, Eliana Acevedo Administradora del punto de compra de El Peñol y a Jorge Andrés Duque Analista de calidades del café con quienes pasamos días de aprendizaje.

Sandra Liliana López en representación de la Alcaldía de El Peñol como Coordinadora de procesos de caficultura en el municipio.

Agradecemos la contribución de José Fernando Moreno quien nos suministro información y nos encaminó en el tema del café con los elementos más básicos e importantes en la historia en Antioquia, Colombia y el mundo.

A Erika Jaillier nuestra asesora y guía en este proyecto de investigación. Quien con su ardua experiencia y calidez humana, supo llevarnos por buen camino. A ella muchas gracias.

A mis compañeras de viaje e investigación por su dedicación y entusiasmo por hacer de este proyecto toda la un experiencia de vida.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	10
CAPITULO 1: ASPECTOS INICIALES	12
1.1. Descripción De La Situación Estudiada	12
1.2 Objetivos	13
1.2.1. Objetivo General	13
1.2.2. Objetivos Específicos	14
CAPITULO 2: MARCO TEÓRICO	15
2.1. Variedades comerciales de café en Colombia	17
CAPITULO 3: METODOLOGÍA	24
3.1. Fases de la investigación	25
CAPITULO 4: HISTORIAS DEL CAFÉ	29
4.1. Café en Colombia	30
4.2. El Peñol	33
CAPITULO 5: TIERRAS, CULTIVOS Y PAISAJES	36
5.1. La agricultura	37
5.2. La caficultura	40
5.3. Un rincón rural de expectativas	42
CAPITULO 6: VIVIR DE CAFÉ	44
6.1. Aroma de café	45
6.2. Más valor y menos precio	47
6.3. Desarrollo y sostenibilidad	50
6.4. Dimensión Ambiental	51
6.5. Dimensión Social	53
6.6. Dimensiones económicas	56
CAPITULO 7: POS-ACUERDO, DE REGRESO AL CAMPO	61

7.1. El campo	62
RESULTADOS	64
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	67
UNA CRÓNICA,UNA HISTORIA DE VIDA EN MEDIO DE CAFÉ Y OTROS CULTIVOS	70
HALLAZGOS EMERGENTES	73
REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS	75
ANEXOS	80

TABLA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1: Categorización	26

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1: Población rural (% de la población total)	37

LISTA DE IMÁGENES

	Pág.
Imagen 1: Publicidad de máquinas importadas de Alemania para el beneficio del café.	32
Imagen 2: Juan Valdez.	33

LISTA DE FOTOGRAFÍAS

	Pág.
Fotografía 1: Diversidad de cultivos.	38
Fotografía 2: Marquesinas.	51
Fotografía 3: Sostenibilidad.	54

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1: entrevista José Fernando Moreno .	80
Anexo 2: Entrevista Diana Patricia Ceballos, comunicadora social de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia.	84
Anexo 3: entrevista Jorge Andrés Duque, analista de calidades de café de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia	89
Anexo 4: entrevista Eliana Cano, administradora del punto de compras de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia	92
Anexo 5: entrevista a Carlos Arboleda, extensionista de la zona El Peñol y Guatapé de la Federación Nacional de Caficultores.	97
Anexo 6: entrevista a Diego Miguel Sierra, administrador de negocio de la Universidad Eafit.	106
Anexo 7: entrevista Hernando Marín, caficultor de El Peñol.	113
Anexo 8: Entrevista a Juan Manuel, caficultor de El Peñol.	117
Anexo 9: Entrevista a José la Paz Hernández, caficultor de El Peñol.	130
Anexo 10: entrevista Aura Elisa Morales, caficultora de El Peñol.	133
Anexo 11: entrevista Estella López, caficultora de El Peñol.	137
Anexo 12: Galeria fotográfica. (CD)	

RESUMEN

El cultivo de café se ha hecho popular en las regiones más cálidas del país. Donde el fruto se da de forma regular y en grandes cantidades para la exportación, como es el caso del Tolima.

Desde hace algunos años el café de tierra fría ha entrado a competir en mercados internacionales por su sabor en taza. Un cultivo que tiene otro tipo de dinámicas y cuidados. Este tipo de grano se da en suelos con características especiales que se reflejan en el sabor y la calidad, atributos que lo hacen más interesantes.

En el Centro-Norte del país se encuentran ubicados los municipios de El Peñol y Guatapé al Oriente en el departamento de Antioquia los cuales se destacan por sus suelos ricos, abundante agua y la producción de todo tipo de productos en la canasta familiar. Entre esos, se destaca el café producto de alto consumo en el mundo.

Colombia durante muchos años se ha destacado por exportar café de muy alta calidad, pero desde hace unos 10 años algunas regiones del país se han tecnificado y en estudios de laboratorio instituciones como la Federación luego de arduos estudios de calidad ha rescatado el sabor único del café de tierras frías, en los que se destaca el sabor en taza del café en El Peñol-Guatapé.

Un café cultivado a más de 2.000 metros de altura sobre el nivel del mar, que se exporta a tiendas como Starbucks en Estados Unidos, un producto que comienza a tecnificarse y a traficarse con mayor fuerza por el mundo. Un accidente que nos dispusimos a conocer, a través de las historias y vivencias cafeteras de la región. Café especial es el tema central de esta investigación social.

INTRODUCCIÓN

Esta es una propuesta investigativa que pretende observar las prácticas culturales de la comunidad cafetera y las organizaciones cafeteras en Guatapé y El Peñol. Conociendo sus historias de vida y analizando este nuevo proceso de transformación cultural y económica, desde las prácticas del vivir bien y el buen vivir.

Estos municipios desde hace algunos años dependen de los ingresos en gran medida del turismo. Un turismo que solo parece beneficiar a unos cuantos y que se da luego de una transformación social y política en todo el territorio.

¿Qué pasa con aquellos quienes aún son dueños de pequeñas hectáreas de tierras y deciden no vender para cultivar café? Y más importante aún, ¿Qué pasa si años más tarde, se encuentran con que su café especial en taza puede darle muy buenos beneficios económicos?

El café como un actor que impulsa un proceso de transformación cultural y económica de la región. El café como un proceso social.

Con un suelo térmico favorecido y unas amplias zonas con todo el recurso natural necesario para producir un café de exportación y calidad especial, Guatapé y El Peñol producen hoy un grano de calidad.

Conocer la historia del café a lo largo de la historia de la humanidad, pero también conocer esos hechos que se quedaron en la memoria colectiva de una mayoría hacen parte fundamental de este proyecto de investigación. Quién era el dueño de la tierra, porque el café es la bebida maldita para unos y esas mismas historias en conjunto para conocer y entender, quizá, algo de la geopolítica del país y los municipios de Guatapé y El Peñol.

Visitar y conocer los procesos, las parcelas, los nuevos cultivos cafeteros, la forma en que se produce, cómo viven. Cómo se reacomodan y se interrelacionan alrededor del grano, serán nuestras tareas a corto, mediano y largo plazo.

Se plantea un análisis para razonar frente al uso de la tierra y su papel en un posible Post acuerdo de paz en Colombia. El agro y un planteamiento como salida económica en lugares que han padecido el conflicto y donde el café podría solucionar las cosas.

CAPITULO 1

ASPECTOS INICIALES

1.1. Descripción De La Situación Estudiada

¿Cómo se articulan las fusiones culturales y vivencias cafeteras de Guatapé y Peñol desde la sostenibilidad en un marco de la Comunicación para el Desarrollo?

Nuestro objeto de estudio es el café como elemento de transformación y modificación de prácticas del buen vivir, en unas poblaciones que tienen unas características sociales y económicas ya establecidas durante años. En las cuales, desde hace unos años, se tiene como fuente primaria de empleo el turismo, lo que ha llevado a otros actores de la sociedad a establecer relaciones socioeconómicas diferentes con fines de mayor atracción y novedad. Adicional, ambos lugares presentan un gran atractivo en cuanto a recursos naturales. El problema identifica cómo es la relación del café, la cultura cafetera y los modelos económicos ya establecidos.

En Colombia se da un sentido de cooperación nunca antes visto, cuando en 1927 los productores de café se organizaron y crearon la Federación Nacional de Cafeteros, con los cual lograron relacionarse más con los temas de economía nacional. El café despertó el deseo de trabajo en conjunto, desmintió bastante la idea de trabajar por sectores separados en la búsqueda de objetivos individuales como sucedía en la época colonial y que fue el factor decadente para productos como la panela.

Las crisis que se han presentado en el sector cafetero por cuestiones climáticas y de plagas es lo que ha llevado a experimentar nuevos tipos de cultivos que se suman a los cafés especiales que ofrece Colombia en el mercado internacional y nacional, evidenciándose en la llegada del café en estos municipios que le dan un toque especial por las características del suelo y las exigencias y cuidados de la siembra y cosecha.

El cambio social que se genera alrededor del café en estos municipios donde su economía agrícola se basa en otro tipo de cultivos, es latente. La generación de un atributo nuevo en unas tierras ricas en agua, fértiles y de ricos frutos naturales, implica la necesidad de una coordinación general que involucre la comunidad, el Estado y las agremiaciones para generar un impacto colectivo, comprometidos en un plan común que influya en el desarrollo socioeconómico de ambos municipios. Basados en una experiencia de 200 años y una cultura tradicional, con la que esperan promover una visión social, emprendedora y sostenible con una comunicación continua y el compromiso de cada actor.

Esta investigación a mediano plazo permitirá evidenciar una cadena de valor sostenible, al dar cuenta de una interrelación de experiencias socioeconómicas entre los caficultores, el Estado y las comunidades de ambos municipios, en el marco de la Comunicación para el Desarrollo Humano, Social, Sostenible como resultado en el corto plazo.

A futuro abre la posibilidad de gestionar propuestas participativas que involucren las comunidades, el gremio, los actores públicos y organismos internacionales con el objetivo de crear beneficios para la sociedad y un mayor interés por los temas económicos y culturales del país, especialmente los que se generan alrededor de café.

La base del proyecto se planteó en la comunicación participativa pues desde esta se busca conocer, indagar y aprender por medio de la aplicación de medios comunicacionales para la explotación de la información que se encuentra en las comunidades cafeteras, y de la cual muchos desconocen.

1.2 Objetivos

1.2.1. Objetivo General

Dar cuenta de las relaciones y experiencias socioeconómicas entre los caficultores y organizaciones cafeteras de Guatapé y Peñol en el marco de la Comunicación para el Desarrollo.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Analizar la cultura del café en Colombia y los ritos relacionados con su cultivo como elementos de construcción social.
- Describir la relación económica y cultural entre la comunidad y los caficultores con la llegada del café en estos dos municipios.
- Contribuir con la construcción de memorias de cafeteros en los municipios de Guatapé y El Peñol con el fin de conocer sus prácticas alrededor del Desarrollo Humano, Social Sostenible.

CAPITULO 2

MARCO TEÓRICO

El grano de café dio su primer fruto al parecer, al Norte de África en Etiopía en la providencia de Kaffa.

Dentro de las historias que bordean el café hay una que describe como un pastor nota el cambio de ánimo de sus cabras luego de que algunas ingirieran esas rojas cerezas de café. También cuenta la historia que algunos esclavos transportaban el café a Sudán, Yemen y Arabia y que en sus viajes comían del succulento fruto.

En algún momento de la misma historia, los árabes se hacen los dueños de la semilla, tienen el poder absoluto del grano y lo administran a su antojo, al punto de no permitir el transporte del mismo grano fértil a otros lugares del mundo. Para lograr su objetivo y evitar así que llegaran granos a otros sitios, le quitaban la primera capa, así el grano de café pierde su fertilidad.

Con los años el Eje Cafetero llegó a ser el centro cafetero del país. Para su sorpresa uno de los suelos más privilegiados de Colombia.

Muchos fueron los intentos por evitar la expansión del café por el mundo y sin embargo, para el año de 1616 los holandeses consiguen semillas y comienza la producción de café en invernaderos.

El café se toma las calles del mundo y especialmente las del árabe, donde tomarlo era una experiencia para compartir. La bebida además de estar a la merced de todo el mundo, logró sobre pasar las fronteras, volviéndose así una especie de lenguaje universal.

A Norteamérica el café llega para el año de 1668 y su consumo es notorio en ciudades como Nueva York, Filadelfia y Boston.

Cosas interesantes pasan con el café, como El Boston Tea Party del año de 1773 que se planeó tomando café en el Green Dragon, y otras ideas importantes como es el caso de la Bolsa de Nueva York y El Banco de Nueva York, lo que hoy conocemos como Wall Street.

A Colombia llegó el café a la región de los santanderes para el año de 1782 y 1810, pero solo para el año de 1808 puede hablarse de una plantación importante de café en esa zona del país.

Para 1850 el café llegó al departamento de Antioquia, en donde toma mucho impulso con la llegada del Ferrocarril de Antioquia en 1893. Hasta el momento en los 24 departamentos de Colombia se produce café.

En Colombia y como en muchas partes del mundo el café es fuente de empleo, es por eso que muchos voceros y líderes se unieron para junio de 1927 con el segundo Congreso Nacional de Cafeteros y con él, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Hasta el año 2006 más de trescientos mil caficultores se dedican a esta actividad en más de un millón de hectáreas, en su mayoría actualmente son medianos y pequeños caficultores. Y una crisis cafetera sin precedentes tuvo más causas posibles, en las que encontramos los altos costos de producción, o se las altas inversiones que tenían que hacer para producir; mano de obra, herramientas, fertilizantes y pesticidas. El alto costo de vida también impactaba los pequeños caficultores, la presencia de la roya y la broca del cafetero. Para septiembre del año de 1983 aparecen los primeros focos de la enfermedad en los cafetales del país (Comité Departamental, 2006).

Pero el 2006 no fue un año fácil para el café y el caficultor colombiano; plaga, cambio de semillas, precios, oferta, demanda, eran muchas las dificultades que enfrentaban.

Para un pequeño caficultor al año, ese mismo mantenimiento tenía un costo de 282.960 pesos. Por arroba le costaba 2.096 pesos, el costo de beneficio del café por arroba era de 2.500 pesos, la utilidad por arroba 4.558 pesos y el precio de venta del café por arroba, más el descuento del 3% de la retención en la fuente para Impuestos Nacionales y para la Cooperativa era de 9.154 pesos. El clima, la explotación de cafetales viejos, el bajo grado de tecnificación eran otros asuntos a resolver para la época.

En las siembras cafeteras intervienen gran cantidad de elementos vitales a la hora de la producción del grano. El clima y la localización del cultivo en suelos y climas aptos son juntos con una buena semilla primarios.

El café por ejemplo, necesitó ser sembrado a una temperatura de entre 22° y 15°, en una altura de entre 1.300 y 1.900 sobre el nivel del mar, cuando la zona óptima para el cultivo del café está en promedio entre los 1.300 de Altura y aproximadamente 22° centígrados.

El municipio de Guatapé ubicado en la subregión Oriente, cuenta con una temperatura promedio de 19° centígrados y está a una altura de 1.925 metros sobre el nivel del mar, por encima del municipio de Andes donde también se cultiva el café y por debajo de Ituango, donde también se práctica la caficultura.

Para que el grano de café se de dé forma masiva, debe tener el suelo esas condiciones climáticas, de temperatura y altura pues el café exige lluvias que oscilan entre los 1.500 y 2.800 milímetros al año.

En el caso de Guatapé, que está por encima del nivel y con una temperatura baja, no se produce café en gran medida, pero se da, con las características especiales, que solo las tierras frías permiten.

2.1. Variedades comerciales de café en Colombia

Para comprender un poco las crisis cafeteras pasadas, especialmente la del año 2006, y entender el presente y el futuro del café en nuestro país, hay que conocer las variedades de café que se cultivan en todo el territorio nacional.

Existen varias clases o tipos de café, entre los de porte mediano están Típica rojo o amarillo, Borbón rojo o amarillo. De porte bajo encontramos Caturra rojo o amarillo y Variedad Colombia rojo o amarillo, esta última, les resultaba desconocida algunos caficultores nueve años atrás, y fue esa variedad, la que tomaría más fuerza estos últimos años en Colombia y la que recuperaría los cultivos y la producción cafetera.

En la Variedad Típica la producción por árbol es inferior casi en un 30% al Borbón y aproximadamente en un 17% al Caturro. En la Variedad Borbón la producción por árbol es superior al Caturra. La diferencia entre la Variedad Caturra y la Variedad Colombia es que esta última, es resistente a la roya y es un híbrido de Timor. La roya nueve años atrás consumía los cultivos y los campesinos sentían temor al sembrar esta nueva variedad.

Dentro de las características que debe tener un buen café están la alta producción, el alto rendimiento, que sea resistente a la roya, de tamaño limitado, que sea de fácil manejo, que permita sembrar más árboles por unidad, que cuide y respete el medio, debe dar una bebida de buena calidad, con unas raíces y una duración primordiales

Para el año 2011 en Colombia se renovaron 18.442 hectáreas de cafetales tecnificados jóvenes, de las cuales 12.684 hectáreas corresponden a variedades de café resistentes a muchos tipos de plaga. El apoyo total fue de \$13.255 millones de pesos.

Hasta el 2014 se reportó la renovación de 653.000 hectáreas, un trabajo que se ha logrado gracias a la institucionalidad del gremio cafetero, pues el Gobierno en este trabajo solo sirvió como garante para un crédito que le dio el Banco de la República a la Federación Nacional de Cafeteros por medio del Banco Agrario. (Moreno, 2015)

“La propuesta de la Federación Nacional de Cafeteros es seguir renovando entre 80 y 90 mil hectáreas por año”. (Moreno, 2015)

Actualmente, según las cifras en el informe de mercado, de la Federación Nacional de Cafeteros:

“Las fincas cafeteras es de 7’261.000 hectáreas, las fincas cafeteras ocupan 3’134.000 hectáreas, y en esa tierra de esas fincas propiamente cultivos de café hay 949.016 hectáreas, éstas 949.016 hectáreas se divide en 687.094 fincas las cuales tienen un área promedio en café de 1,72 hectáreas, son pequeñas, este es el primer paradigma que hay que romper, la caficultura en Colombia no es de grandes extensiones, ni de grandes productores, es una caficultura de tejido social minifundista. El número de caficultores es de 551.134”. (Moreno, 2015)

Así que temas como el desarrollo, el Estado, el medio ambiente, el mercado, las necesidades, lo que conocemos como nivel de vida, la participación, la pobreza, lo producción y el progreso serán temas que abarcaran esta nueva etapa del caficultor. Paradigmas y temas que comienzan a tratarse desde el Desarrollo Humano Social Sostenible.

Todo esto en una zona de café especial que desde hace apenas unos años le apunta a la producción de sacos de café. Guatapé y el Peñol son ahora zonas que inspiran respeto por sus procesos cafeteros.

2.2 El concepto de desarrollo

En el tema de desarrollo y sus funciones *Gustavo Esteva* hace sus aportes eliminando la idea infundada desde los años 40 en donde se divide el mundo entre los países ‘desarrollados’ y los ‘subdesarrollados’ expone que el desarrollo tiene otros elementos que no tienen nada que ver son el afán desmedido de parecernos más a los otros países que dicen tener los mejores niveles de vida.

Para conocer la idea de Estado como eje central e impulsador y regulador de las necesidades y capacidades de las comunidades, Ashis Nandy (1996) habla de lo que se ha hecho de él desde el concepto de nación como si fuese un árbitro secular, imparcial que defiende clases. La participación toma gran fuerza en estos procesos de cambio y transformación no solo del campo sino también de la comunicación participativa.

El café tiene un gran valor en la historia colombiana desde el desarrollo económico, social y cultural al ser uno de los pocos cultivos agroindustriales que no ha desaparecido con el paso del tiempo y aún, después de 200 años sigue como generador de experiencias, tradiciones, cultura y una profunda carga simbólica.

“En la época colonial no había en Colombia con una auténtica economía nacional. Hay una economía de archipiélagos... Los cultivos anteriores al café no fueron estables. El tabaco, el añil o la quina - que no era propiamente un cultivo sino una extractiva- o desaparecieron- el añil y la quina- o sufrieron- el tabaco- una implacable crisis debido a la victoriosa competencia de algunas regiones coloniales”. (Nieto Arteta, 1958)

En el país se da un sentido de cooperación nunca antes visto, cuando en 1927 los productores de café se organizaron y crearon la Federación Nacional de Cafeteros, con lo cual lograron relacionarse más con los temas de economía nacional. El café despertó el deseo de trabajo en conjunto, desmintió bastante la idea de trabajar por sectores separados en la búsqueda de objetivos individuales como sucedía en la época colonial y que fue el factor decadente para productos como la panela.

“Los cafés que los productores venden y los consumidores compran se han vuelto cada vez más ‘diferentes’. Hoy los consumidores no pagan la calidad material del café sino, más bien, la calidad simbólica y servicios personalizados, de modo que mientras los productores de café y sus organizaciones no controlen parte de su producción ‘inmaterial’, seguirán con precios bajos” (Daviron & Ponte, 2005).

El café se ha convertido en una bebida de moda, con múltiples usos y combinaciones. Los puntos de venta y cadenas de expendio se extendieron estratégicamente por todo el mundo. Sin embargo, en ese mismo momento los precios del producto bajaron dramáticamente, siendo una gran pérdida para los caficultores, en medio del declive sustancial de los recursos de petróleo en Colombia, el Gobierno nacional ha decidido mirar con nuevos ojos el Sector cafetero del país como fuente de desarrollo (Daviron & Ponte, 2005).

En el 2015 la industria del café presenta una fuerte caída de precios, el Fondo Nacional de Cafeteros no cuenta con el capital necesario para continuar sus procesos de investigación y desarrollo y por tanto, está a la espera de la renovación del subsidio al sector. Mientras en el mundo la comercialización y el consumo del café presentan uno de sus mejores momentos, pronosticando un mercado creciente (Cafeteros, 2015).

Los países productores de café pasaron de tener ganancias anuales entre los 10 y 12 billones de dólares por año a 5,5 billones de dólares como resultado de sus exportaciones en 2003. Convirtiendo así el comienzo del siglo XXI como los años más críticos y negativos en la historia de este negocio (Daviron & Ponte, 2005).

Desde hace unos años se viene presentando una paradoja que suelen preguntarse varios expertos de economía y conocedores del sector:

Hay un 'redescubrimiento' o 'boom del café' en los mercados desarrollados, que ha evidenciado la proliferación de tiendas donde se consume el producto en sus más diversas preparaciones, orígenes y precios, pero cuando se trata de comprar café en los países productores es muy poca la ganancia para los cultivadores. (Daviron & Ponte, 2005).

La OIC, en su objetivo de fortalecimiento del sector cafetero mundial mediante la cooperación internacional, apunta a establecer un modelo innovador y participativo, encaminado a conseguir recursos para los caficultores en medio de los graves retos que enfrentan debido al cambio climático. El Primer Encuentro Internacional de Productividad en Café- Abocol, realizado

en Pereira, Colombia; tuvo como propósito propiciar herramientas a los productores de café de Colombia para aumentar su productividad y competencia internacional, (Café, 2014).

Hasta el momento no se tiene algún hallazgo sobre investigaciones realizadas en Guatapé y Peñol que conciernen a la siembra de café especial y los cambios que este proceso ha generado en la población más cercana en términos de relaciones socioeconómicas, al ser un territorio antioqueño que potencia el turismo como forma de desarrollo económico.

Se tienen relatos e historias que describen el mundo que encierra el café y cómo este ha estado presente en momentos decisivos de la historia universal, como lo fue la Revolución Industrial. El periodista norteamericano, Mark Pendergrast, publicó un libro en 2001 que se acerca a algunos productos que se pretende generar con nuestra investigación, ya que se cuenta sobre la vida que encierra el café en Guatemala y otros lugares de Latinoamérica relacionándolo con hechos históricos. Sin embargo, lo propuesto por el autor es contar el mundo a partir de esta semilla y la presente investigación se distingue por contar lo que sucede en ambos municipios de estudio con la llegada del café.

En oposición a lo que buscan las principales metas de la política económica, es aumentar la autodependencia en las ‘biorregiones’ lo que busca la sostenibilidad y la economía verde.

Desde el informe Brundtland de la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo proclamó como meta central la política económica y declaró que el desarrollo debe ser sostenible y es éste el que atiende las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de atender sus propias necesidades. (World Conservation Strategy, IUCN, 1980).

Al calificar el desarrollo como sostenible comienza a hablarse también de equidad, pues algo sostenible es aquello que es capaz de perdurar o continuar, busca el disfrute de las generaciones futuras como una especie de compromiso intergeneracional. (Jacobs, 1991).

Mientras el crecimiento económico está representado por el incremento del ingreso nacional, el desarrollo cobija una noción de bienestar económico que reconoce componentes no financieros;

entre los que se encuentran el cuidado del medio ambiente, el estado de salud de la gente, su educación, la calidad del trabajo, la existencia de comunidades unidas y la perduración de la vida cultural. Por lo tanto el desarrollo sostenible es conocido como el compromiso bidimensional de la equidad y la satisfacción de los elementos que hacen parte del bienestar (Jacobs, 1991).

En cuanto a comunicación y cultura, se tiene en cuenta el siguiente concepto: “la comunicación se convierte en un espacio estratégico de las mediaciones socioculturales que posibilita la apertura de procesos de interacción social y reconstrucción cultural”, (Cortés, 2013). Este concepto es obtenido de una investigación realizada sobre la investigación y la comunicación praxis para el desarrollo. Dicho autor, está orientado a la investigación de la comunicación y las implicaciones de esta disciplina en el desarrollo.

En esta misma línea de desarrollo, comunicación y cultura que se espera abordar, analizar y aplicar para la segunda fase de investigación, se tendrá en cuenta las teorías de Alfonso Gumucio Dagron, en la cual se explica la comunicación como herramienta de mediación que permite el cambio social por medio de la participación social.

También son igual de valiosos los retos que proporcionan en general los objetivos del desarrollo sostenible para el 2030, con el propósito de analizar los procesos y proyectos que son encaminados al cumplimiento de la sostenibilidad por parte de las instituciones pública y privadas, ya que son propuestas tomadas y mejoradas de los objetivos del milenio que se tenían hasta el 2014.

CAPITULO 3

METODOLOGÍA

La investigación es de enfoque cualitativo, tendrá aportes cuantitativos en la medida en que se identificaron cifras y datos relevantes de la producción, comercialización, agremiaciones y cultivos de café en El Peñol y Guatapé, al analizar y dar cuenta de los procesos de innovación cafetera en ambos municipios de Antioquia.

Dentro de la planeación se utilizaron instrumentos de observación estructurada y directa, participante y no participante, entrevista semiestructurada, no estructurada abierta y grupos focales.

Además del enfoque cualitativo, la investigación es de carácter exploratorio y experiencial, pues se busca conocer los cambios del entorno y los fenómenos que se pueden generar con la llegada del café y su cultura en relación con la cultura del turismo. Para esto se analizaron; procesos, experiencias, observaciones, entrevistas y análisis de hechos de la historia en los cuales el café se ha configurado como elemento de transformación social y económico, como resultados que se obtuvieron de todas las fases de la investigación, en una muestra limitada e intencional.

La muestra toma principalmente como unidades de análisis dos catadores, un barista, un experto en desarrollo rural y un experto en caficultura, siete caficultores y siete fincas cafeteras. Debido a las condiciones de tiempo y la disposición de tres estudiantes para la investigación. Adicional se realizaron otras entrevistas, que estuvieron fuera de la población identificada inicialmente como elemento indispensable para a comprensión completa del contexto.

Por las razones anteriormente expuestas, implementamos como técnicas de análisis un muestreo no probabilístico y la selección de la muestra intencional, con los siguientes parámetros:

Los cultivos son de café especial y tener un asentamiento en Guatapé y Peñol, la comunidad a observar debe ser cercana a esos cultivos y los caficultores deben ser del mismo lugar. Esta decisión se tomó teniendo en cuenta los instrumentos, el capital, el tiempo y las personas dispuesta para la investigación. Se eligió este tipo de muestra específica para lograr resultados más cercanos a los objetivos que se plantearon.

3.1. Fases de la investigación

La investigación tiene cuatro fases:

Fase 1: corresponde al análisis y documentación bibliográfica. Para ello, se hizo un estudio de los principales temas y categorías de la investigación utilizando como fuente de información primaria textos, investigaciones y artículos de revistas indexadas. Durante esta fase se estudió principalmente contexto histórico, antecedentes y situación actual del café.

Fase 2: Exploración de campo. Se desarrolló por medio de entrevistas semiestructuradas con expertos y caficultores. Se hicieron observaciones estructuradas de las fincas de café y las zonas cercanas a ellas, en Guatapé y Peñol. Grupos focales con la comunidad cercana en ambos municipios. Se asistió a encuentros y eventos locales sobre café, para vivir la experiencia y conocer de cerca el conocimiento que se les brinda en los espacios de capacitación, orientación y socialización. La evaluación de la participación fue clave en esta parte del proceso.

Fase 3: Análisis de hallazgos. Descripción y correlación de categorías de la investigación. Teniendo en cuenta los objetivos propuestos se identificaron unas categorías de análisis que fueron estudiadas, comparadas y analizadas con apoyo de las teorías (Cuadro 1).

Cuadro 1: Categorización

Categorías	Concepto	Definición operativa
-------------------	-----------------	-----------------------------

<p>Cultura cafetera, ritos y costumbres</p>	<p>Cultura: “es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social... a través de ella el hombre reflexiona sobre sí mismo, discrimina los valores y efectúa las opciones de vida...”, (UNESCO, s.f.)</p> <p>Ritos: se entiende como acciones que componen el patrimonio cultural e inmaterial de una comunidad o sociedad, (UNESCO, s.f.).</p> <p>Costumbre: está constituido por los usos sociales, rituales, tareas cotidianas y actos festivos que tiene una comunidad, (UNESCO, s.f.).</p>	<p>Café en Colombia Comercio, mercado y precios del café. Federación Nacional de Cafeteros Caficultores y vivencias Personales. Procesos de producción. Fusión cultural Experiencias</p>
<p>Cultura turística y agricultura</p>	<p>Cultura Turística: para la investigación se entiende como ese conjunto de rasgos materiales y espirituales que se desarrollan alrededor de actividades recreativas como base del crecimiento económico, que a su vez influye en las decisiones del sujeto.</p> <p>Agricultura: es entendida como “el arte de cultivar la tierra... además de ser una actividad llevada a cabo por el hombre que a través de cultivar la tierra produce alimentos para la población humana”, (FAO, s.f.)</p>	<p>Turismo en Guatapé y El Peñol. Actividades agrícolas con productos alternos.</p>

<p>Desarrollo a Humano, social y crecimiento económico</p>	<p>Desarrollo a Humano, social: es la felicidad, el disfrute del todo para todos. Se compone por la gobernabilidad, empoderamiento, convivencia pacífica, conocimiento y disfrute.</p> <p>Crecimiento económico: “incremento de la producción de bienes y servicios de una economía, y por tanto su renta, durante un período determinado” (Uxo Gonzalo, s.f.).</p>	<p>Sostenibilidad</p> <p>Desarrollo: se comprende desde una perspectiva societal.</p> <p>Cooperativismo</p> <p>Participación</p> <p>Crecimiento económico y rentabilidad</p> <p>Educación y tecnificación</p> <p>Empoderamiento</p>
<p>Post-acuerdo y regreso al campo</p>	<p>Post-acuerdo: se plantea como la situación social que vivirá Colombia, después de que se firme el proceso de paz que se lleva en La Habana y se emplea para sustituir el término de postconflicto, (LE MONDE Diplomatique, 13).</p> <p>Regreso al campo: se comprende como esa necesidad de devolverle al campo ese valor que se merece y cómo el relevo generacional se hace tan importante.</p>	<p>Relevo generacional</p> <p>Relevo generación</p> <p>Regreso al campo</p> <p>Campo y territorio</p>

Fase 4: Conclusiones y ejecución de productos. Para esta etapa se deberá entregar la ponencia y el informe final del proyecto. También consiste en la elaboración de las conclusiones en relación a los objetivos propuestos, la elaboración de relatos, documentación de imágenes e historias de vidas.

Para entender nuestra forma de trabajo, es importante explicar que analizamos el fenómeno basados en teorías de comunicación, estudios y pautas de desarrollo sostenible, estudios previos sobre el café en Colombia y elementos importantes en la historia de este producto que nos ayuden configurar y comprender los cambios que se han dado en términos de relaciones y experiencias en torno a la llegada de esta semilla y las relaciones sociales y económicas que ha generado en El Peñol y Guatapé.

En cuanto a las teorías de comunicación se tuvo en cuenta el concepto de Alfonso Gumucio Dagrón en el que plantea la comunicación como una mediación para el cambio social, siendo “un instrumento de diálogo y un elemento facilitador en el proceso de participación ciudadana, una garantía para un desarrollo humano sostenible, cultural y tecnológicamente apropiado”, (Gumucio Dagrón, 2004). Bajo esta teoría se integró en el análisis la relación que tiene la comunicación y la cultura, porque reconoce el conocimiento, la tradición y la cultura de lugares específicos de análisis y la importancia de elementos distintos que llegan a interactuar con ella. De esta manera, se pudo tener fundamento teóricos para valorar el papel de la comunicación y/o la falta de la misma, en la relación socioeconómica y cultural que se está viviendo en El Peñol y Guatapé, alrededor del café.

En segundo lugar se interpretaron las entrevistas y las consultas hechas de la forma más objetiva posible, pero buscando las palabras y los medios apropiados para dar a entender lo que sucede allí y la mirada futura que se le está dando al lugar a través del café y sus recursos naturales.

Y para finalizar, nos preguntamos ¿cómo vamos a dar cuenta de toda esa información recolectada? Por esto pretendemos darle cumplimiento a nuestro objetivo general logrando diferentes estrategias comunicacionales que configuren las memorias de experiencias e historias de vida obtenidas en el proceso por medio de una galería visual que hará un recuento de las experiencias vividas en El Peñol y Guatapé.

CAPITULO 4

HISTORIAS DEL CAFÉ

Hablar de café, es hablar del mundo. Es intentar conocer realidades y describir momentos y lugares, que quizá existan no más en el imaginario colectivo de algunos.

Cuando se habla de café, se habla de amores y odios. Se habla de guerras, política, comida, bebida, de sostenibilidad, libertad y esclavitud. Se habla de comunidad, de suelos, de producción, de religión. De países enteros, del mundo entero. Con el café siempre hay historias que contar.

Se dice que el café nace en Etiopía. En Yemen se hizo popular la historia de un joven pastor llamado Kaldi quien curiosamente un día, notó como sus cabras y animales cambiaban repentinamente su estado de ánimo, al consumir aquel fruto rojo y sus hojas. También cuenta aquella historia, que el joven comió aquel fruto y no paró de danzar y cantar por horas.

Se dice que el pastor llevó algunas de esas hojas y esos frutos a un convento cercano, donde el superior por accidente incendió los mismos. Se dice también, que tras aquel incidente, tuvo el hombre el primer contacto con lo que se convertiría años más tarde, en uno de los aromas más populares del mundo, el del café. (Federación Nacional de Cafeteros, 2010)

Los efectos de aquel fruto, se hicieron populares rápidamente en Sudán, Yemen y Arabia donde los esclavos mascaban la semilla del café. En algunos estados africanos aún se consume así.

En algún momento de la historia, los árabes se hacen los dueños de la semilla. Tienen el control absoluto sobre el grano y lo administran a su antojo, al punto de no permitir el transporte del mismo grano fértil a otros lugares del mundo. Para lograr su objetivo y evitar así la propagación

de granos a otros sitios, le quitaban la primera capa, así el grano de café pierde su fertilidad. (Comité departamentales de cafeteros de Antioquia, 1991, p. 15)

El café es descubierto hacia el año de 1500. Muchos fueron los intentos por evitar la expansión del café en el mundo y sin embargo, para el año de 1616 los holandeses consiguen semillas y comienza la producción del grano en invernaderos.

A finales del siglo XVII el café, llega por las Guayanas y Antillas al continente americano, ya han pasado muchos años, pero solo hasta la primera mitad del siglo XVIII se esparce por todo el continente.

La bebida del café es consumida en todo el mundo, y de muchas formas. Lo que le ha dado un estatus de 'lenguaje universal'. Reunió a grandes pensadores e intelectuales, cerró grandes negocios como es el caso de la Bolsa de Nueva York y El Banco de Nueva York, lo que hoy conocemos como Wall Street.

Si bien el café hoy, es un referente culinario en todos los lugares del mundo, no siempre fue para todos. Siglos atrás el café era un producto marginado, en los países europeos su consumo estaba restringido a unos pocos sectores de la nobleza, quienes podían financiar los altos costos de la bebida. (Ocampo, p. 213)

A raíz de la Revolución Industrial y el poco consumo en los primeros años en Europa y los Estados Unidos, solo se da una real industria cafetera para el siglo XIX.

4.1. Café en Colombia

A Colombia el café llegó por la región de los Santanderes en el año de 1782 y 1810, pero solo para 1808 puede hablarse de una plantación importante de café en esa zona del país. Otros documentos muestran, que los primeros cultivos a gran escala se dieron en la región de Cúcuta en 1830 y de ahí el cultivo se expandió hacia Ocaña, Pamplona, Cundinamarca y el Occidente colombiano. (Ocampo, p. 214)

Algunos archivos y la tradición oral cafetera del Eje Cafetero cuentan que el grano llegó de manos de un sacerdote que vio en la semilla el futuro comercial de la zona tras su regreso de un viaje por Europa con plantas de café, para la época el café se había tomado con mucha fuerza el mercado europeo. “Durante la confesión el padre Francisco Romero, en Salazar de las Palmas, impone a los campesinos la penitencia de sembrar café, que impulsará el cultivo del grano en Santander.” (Estrada, 2011)

Algunos pobladores no aceptaron el cultivo de café en sus tierras, no vieron con buenos ojos la siembra del cultivo. Así que el sacerdote les obligó por medio de las confesiones. Si el pecado no era muy grave, tenían que cultivar una mata de café, pero si el pecado era muy grande debían cultivar dos o tres.

Con los años el Eje Cafetero llegó a ser el centro cafetero del país. Para su sorpresa, uno de los suelos y climas más privilegiados de la región.

Son innegables los beneficios que el café le ha otorgado al país desde su llegada. Desarrollo industrial y tecnológico en el campo, la primera gran organización agrícola, le dio voz y voto al campesino, posibilidades y educación. Es un cultivo con muchas historias y miradas. Políticas, religiosas, con crisis y hasta daños ambientales.

Para los años noventa, antes de que estallara la Guerra de los Mil Días el grano colombiano obtuvo el mejor precio. Hasta representar unos 600.000 sacos. Cuando se acaba en algunos departamentos el feudalismo, comienza a darse otro tipo de movimientos sociales y se comienza a darse en zonas cafeteras el desarrollo también de grupos guerrilleros, todo gracias al grado de independencia alcanzado por los campesinos y sus nuevas formas de lucha política. (Ocampo, pp. 217-219)

En Colombia como en muchas partes del mundo, el Oro rojo es fuente de empleo, es por eso que viendo el desarrollo exponencial del cultivo, muchos voceros y líderes se unieron para junio de 1927 con el segundo Congreso Nacional de Cafeteros y con él, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Para 1850 el café llegó al departamento de Antioquia, en donde toma mucho impulso con la llegada del Ferrocarril de Antioquia en 1893. Los 24 departamentos de Colombia, producen café.

Imagen 1: Publicidad de máquinas importadas de Alemania para el beneficio del café.



Revista Cafetera, 1930. Recuperado de:
<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/septiembre2011/sendero-cafe>

Hasta la primera mitad del siglo XX la historia cafetera es la mejor forma de entender la geopolítica en Colombia. Pues el café como proceso social se relaciona de forma directa o indirecta con los conflictos políticos y la nueva economía del país, cuando desde el siglo XIX los liberales y conservadores luchaban por imponer su influencia política. (Estrada, 2011)

El café se convirtió en un factor muy importante en las luchas y resistencias del país. Pero también abrió brechas en un país que carecía de unas tradiciones comunes.

La economía ahora se sostiene de los minifundios, cuando años atrás se daban relaciones muy distintas entre feudales y trabajadores. Como en Cundinamarca donde se vivía del producto de haciendas coloniales que subsistían de las relaciones serviles. El capitalismo se había tomado el campo. Es por esa razón que se agudizaron problemas sociales de toda índole, pero también se dio vida a los ideales de vida de los distintos pueblos.

4.1.1. Fechas importantes: (Federación Nacional de Cafeteros, 2010)

1927: Se funda la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

1930: Colombia pasa a ser el segundo productor mundial de café, luego de Brasil.

1910-1930: Caldas se convierte en el primer productor de café del país.

1959: Nace el personaje de Juan Valdez, para estimular su consumo en el mundo.

1982: Cenicafé desarrolla la variedad Colombia. El café que resiste la roya.

2005: El café de Colombia se constituye en el primer producto colombiano en recibir la denominación de origen. (Federación Nacional de Cafeteros, 2010)

Imagen 2: Juan Valdez



(Federación Nacional de Cafeteros, 2010)

4.2. El Peñol

Cuenta el Presidente de la comisión de caficultores del Oriente José Hernández que el café llegó a El Peñol por un sacerdote que entre confesionario y creyente obligó a más de uno a sembrar palos de café para saldar cuentas con la iglesia.

“Desde los bisabuelos, le digo de que el abuelo mío murió como de 100 años, como en esa época que el padre llegó al viejo Peñol, la penitencia era sembrar café. Le

mandaba la penitencia sembrar 20, 30 palos de café. Por ahí raíces de esos palos.”
(Hernández, 2015)

Doña Estella otra caficultora de la región tiene su la misma versión ancestral. La que conoce por sus padres, abuelos y amigos.

Por eso el abuelo de Don José hace más de un siglo sembró café, tenía unos cuantos palos de Pajarito, los cuales con los años se convirtieron en Castilla para Don José y su familia.

No se puede hablar de tradición cafetera en El Peñol o Guatapé como comúnmente es reconocida en el país. No hay mayores ritos, ni agüeros, ni fiestas en la cosecha. Todo pasa con suma tranquilidad. Excepto si de conseguir recogedores se trata.

El café tampoco es muy consumido en la región. Algunos tienen granos de excelente calidad en taza, pero prefieren consumir frascos de café de cualquier otra marca.

Lo que sí es cierto, es que no solo exportan a grandes tiendas como Starbucks en Estados Unidos, sino también a grandes tiendas en Europa. Los inspiran casos de otros lugares en Antioquia como es el caso de Cecilia Montoya en Urrao quien ocupó el segundo lugar en el concurso Taza a la excelencia en el 2014 logró vender la libra de su café a 45,75 dólares.

Si se toma la cultura también como ese conjunto de herramientas y códigos que se establecen en el común de una determinada población, con ciertas características, se debe decir que sí bien El Peñol y Guatapé no tienen esa tradicional cultura cafetera, a través de la educación y la tecnificación proyectos de la Federación, en conjunto con las alcaldías y ellas de la mano de la Gobernación de Antioquia han creado decretos y proyectos partiendo de la ciencia, la educación, la tecnología, la innovación, el emprendimiento y la cultura. Donde el café es tomado como un alimento, por eso los caficultores de la región comienzan a verlo y hablar de él en otros aspectos y con otras dinámicas.

Hasta la fecha hemos beneficiado a más de 6.000 mil familias con educación y asistencia técnica. Se han capacitado a 10 mil jóvenes en temas de la nueva generación

cafetera y empezamos una investigación junto con la Universidad Nacional que nos permitirá dar herramientas a todas las familias caficultoras herramientas para que su café sea de alta calidad (Sanchez, 2015)

Subidas y bajadas en el precio, historias que constituyen la tradición oral de pueblos completos, de una nación completa... Colombia. El café es interminable, muchas son las fechas, las guías y las historias que hay detrás del café, en taza con los amigos o como recurso a la hora de estudiar la geopolítica de nuestro país.

CAPITULO 5

TIERRAS, CULTIVOS Y PAISAJES

En la década de los setenta, los peñolenses que habitaban lo que hoy se conoce como el Antiguo Peñol recibieron la noticia de que este sector sería inundado para construir el embalse Peñol Guatapé, el más grande del departamento y el principal generador de energía, algo que para Antioquia y para el país entero sería una gran noticia, aquí se construiría el embalse de regulación más grande del país, una represa que repercutiría no solo en lo social, sino también en lo económico. Además del desplazamiento de la población hacia lo que hoy se conoce como “El Nuevo Peñol”, este trajo consigo la pérdida de las tierras más fértiles del sector y por ende las prácticas campesinas se vieron obligadas a cambiar.¹

Las técnicas de producción a raíz de la construcción de la hidroeléctrica, pasó de cultivar en valles a laderas y esto trajo consigo aumento considerables en los costos de producción y una presión sobre los recursos naturales generando una disminución en la productividad y rentabilidad de las actividades agropecuarias así como un deterioro ambiental significativo en su territorio. (Alcaldía de El Peñol- Antioquia, 2012)

Realmente este embalse cambió mucho la economía de estos dos municipios que se vieron afectados en gran medida por esto, generando grandes crisis en el sector agrícola, pero a la vez aumentando el atractivo turístico, que muchos creen, mejoró su economía, pues esta represa hoy en día es apetecida tanto para los turistas nacionales como internacionales por la combinación de paisajes entre agua, tierra y grandes piedras, con una diversidad en plantaciones de árboles nativos y cultivos. Cultivos que con el tiempo van desapareciendo por la demanda de las tierras cercanas

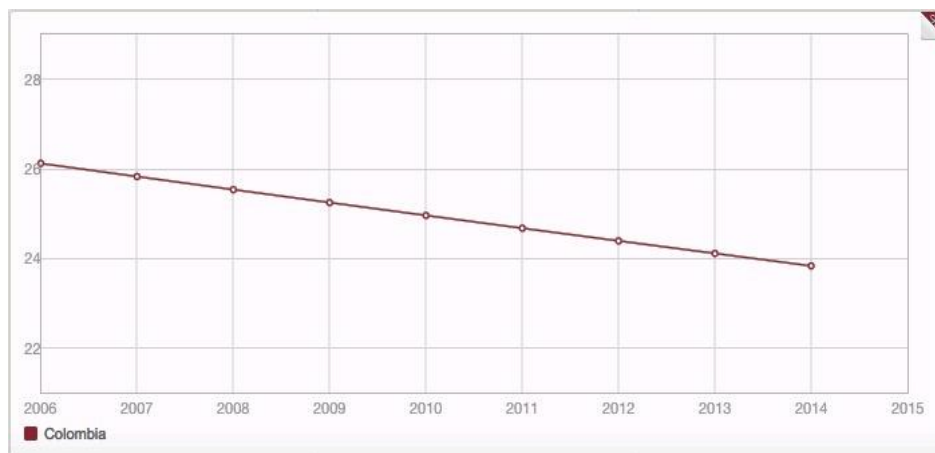
¹ Esta información es obtenida como resultado de diferentes lecturas e investigaciones realizadas sobre EPM y su represa El Peñol Guatapé.

al embalse, apetecidas por quienes buscan tener un lugar para veranear generando grandes incertidumbre entre los agricultores, quienes se enfrentan al dilema de aceptar el dinero que les ofrecen por sus terrenos o seguir viviendo de la agricultura.

5.1. La agricultura

Colombia se enfrenta a una crisis en cuanto al porcentaje de población rural. Según las estadísticas de El Banco Mundial el porcentaje de la población rural en Colombia ha ido decayendo cada vez más, para el año 2006 el 26,1% de la población colombiana pertenecía a la población rural, las últimas estadísticas muestran que para el 2014 solo el 23,8% hace parte de la población rural (Cuadro 2), evidenciando aún más el desplazamiento de esta población hacia la urbana, abandonando el trabajo en el campo, debido a que para muchos de los jóvenes esta la creencia que en el campo no está la oportunidad de progreso. Guatapé y El Peñol entran en la lista de esos municipios donde el desplazamiento hacia las ciudades es cada vez mayor, no solo por tema de progreso y oportunidad, sino también por el episodio de violencia que se vivió en estos municipios, donde muchos campesinos se vieron obligados a abandonar sus tierras. Actualmente en El Peñol hay un promedio de 2.800 familias dedicadas al campo. (López S. L., 2015)

Gráfico 1: Población rural (% de la población total)



(Grupo del Banco Mundial, 2015)

Pese a la pérdida de las tierras fértiles tras la inundación de El Antiguo Peñol, estos municipios se destacan por la variedad de alimentos que las tierras y sus propiedades le permiten cultivar, siendo conocidos como “la despensa”, lugares de donde sale frijol, tomate, habichuela,

mora, pimentón, repollo, zanahoria, brócoli, coliflor, apio, rábano, calabacín, cilantro, entre muchas otras variedades de hortalizas, además del café, el maíz, el aguacate y el plátano.

La estructura productiva del agro colombiano está compuesta por tres formas empresariales básicas, la empresa agropecuaria capitalista, el latifundio ganadero especulativo y la producción familiar (o comunitaria) (...). En Colombia, la mayor parte de los campesinos son productores familiares agropecuarios. (Forero Álvarez, 2003).

En El Peñol y Guatapé la actividad agrícola se ejerce en forma de producción familiar, pues sus extensiones de tierra no son tan grandes y por ende su producción tampoco, en promedio las familias campesinas de esta zona poseen menos de una hectárea, en las cuales deben diversificar sus cultivos y hacer espacio para cultivar diferentes cosas al tiempo, pero que se complementen unas con otras y que estas a su vez le generen suficientes ingresos para la alimentación y el sostenimiento de sus familias en toda las épocas del año. “La producción se organiza de acuerdo con el sistema de decisiones de la familia, o de la comunidad y la división de tareas entre sus miembros (...)” (Forero Álvarez, 2003).

Fotografía 1: Diversidad de cultivos



Tomada por: Mónica Álvarez, 2015

La principal fuente económica de El Peñol es el sector agropecuario, pues según la información que brinda la Alcaldía del municipio (2012) esta actividad ocupa el sector primario de la economía de El Peñol debido a que es la principal generadora de empleo pese a las crisis que ha

enfrentado, como la del fique en 1981. Tal crisis se ha estado enfrentando, como la escases de personas interesadas en el campo, el sector agrícola. En El Peñol se denota una cultura agrícola desde el sector rural hasta el urbano del mismo pueblo, en sus calles se observa en gran medida los vehículos chiveros tradicionales que llegan al Centro de Acopio cargados de bultos de diferentes productos agrícolas donde comienzan su distribución y por ende, la comercialización.

La Alcaldía de El Peñol (2012) destaca la creación del Centro de Acopio en este municipio como un gran aporte para el desarrollo y la diversificación agrícola, dándole paso a que esta región se destacara aún más como una “despensa”; despensa que genera grandes aportes para la seguridad alimentaria no solamente de las familias campesinas del municipio, sino para la nación entera.

Pero, ¿por qué se diría que El Peñol es un aportador a la seguridad alimentaria?

En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996), los países acordaron lo siguiente: “La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen en todo momento, acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades alimenticias y sus preferencias, a fin de llevar una vida activa y sana”. (Zavala, 2014)

Dentro de este marco teórico El Peñol entraría en función de cuatro elementos que se plantean en una definición más reciente, según Zavala (2014), los cuales son indispensables para la seguridad alimentaria:

-“La disponibilidad de alimentos”: es decir, que los productos sean comercializados, se cuente con su existencia en el mercado o simplemente se tengan a disposición de las personas.

- “El acceso a los alimentos”: no se trata de simplemente tener los alimentos a la disposición de las personas, ya sea porque sea productor o comprador, sino que para garantizar la seguridad alimentaria, es necesario tener precios accesibles tanto para elementos necesarios en producción como para el valor del producto en sí.

- “La utilización de los alimentos se entiende como la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos” (Zavala), crear buenas prácticas de alimentación

ayudará al buen desarrollo anatómico, anímico y mental de los seres humanos, esto desde una correcta distribución de los alimentos en el plato y las dietas saludables con los nutrientes necesarios para el cuerpo humano.

- “La estabilidad de las otras tres dimensiones en el tiempo”, esta es completamente indispensable, pero a la vez la más vulnerable, pues el sostenimiento constante de los otros tres elementos se ve influenciado por factores económicos, políticos, sociales y climáticos, cosas que en ocasiones son difíciles de controlar y que afectan la disponibilidad de alimentos en las mesas de los hogares que permitan tener una seguridad alimentaria.

El Peñol dentro de la caracterización que tiene en la agricultura aporta a esa seguridad alimentaria desde la producción de hortalizas, café, plátano, maíz y aguacate generando alimentos suficientes y nutritivos tanto a sus familias como al país entero cumpliendo así el primer elemento desde esas fincas.

5.2. La caficultura

Según Diana Patricia Ceballos (2015), comunicadora de la Cooperativa de caficultores de Antioquia, el café en esta región se viene dando hace aproximadamente 20 años, pero este es uno de los productos más antiguos de la región.

Los campesinos del municipio (2015) dicen que los cultivos de café se vienen dando desde tiempos de antaño, sin embargo hay que destacar que el café no llegó a este municipio con culturas y tradiciones cafeteras, solo llegó como un producto más que para los campesinos (2015) iba a generar sustento económico es decir, un producto que desde la perspectiva de ellos “es rentable, porque una finca con buen café vale el doble, (...) y el sostenimiento pa’ la familia. Usted con 2.000 palillos de café, a usted no se le embolata la comida, usted no tiene que jornalear”. (Marín, 2015), un producto más en la cultura agrícola del sector.

Hablar de mitos o cultura cafetera en esta región no es tan común, aunque sus tierras son más que aptas para la producción de café de especialidad, no es una zona netamente cafetera o que se destaque como municipio cafetero. Son muy pocos, por lo menos colombianos, los que están

enterados de los cultivos de esta semilla en estos municipios, pese a la cantidad de años que llevan sembrando café. Un cultivo que poco a poco se fue expandiendo en la región y sus habitantes comenzaron a tener cariño por este, que les ha permitido levantar sus familias generación tras generación.

Solo hace poco se viene incentivando el conocimiento del café de esta región entre las especialidades que ofrece Colombia en sus variedades de café. En el gobierno de Sergio Fajardo como gobernador de Antioquia, se trabajó la certificación “Sello Café de Antioquia”, un sello en el que se resalta la calidad del café del departamento, el cual ha sido una excelente plataforma para el lanzamiento y reconocimiento del producto que sale de El Peñol y Guatapé.

Según Carlos Arboleda (2015), extensionista de la Federación Nacional de Cafeteros de la zona de El Peñol y Guatapé, La institucionalidad cafetera ha logrado ir concientizando e inculcando la cultura cafetera poco a poco, donde lo que se busca es hacer del café un producto sostenible partiendo de buenas prácticas e incentivando a los caficultores de la zona a cuidar su producto desde el momento del cultivo hasta la entrega a las Cooperativas, todo esto acompañado del apoyo por la diversidad de cultivos que se vuelve una gran ventaja para ellos.

Los productos agropecuarios todos tienen un riesgo en el tema de precio, entonces muchas veces ellos van a tener un producto con buen precio, pero otros con precios muy bajos y al tener diversificación de productos ellos se van ayudar de una manera u otra. (Arboleda, 2015)

La comunicación dentro del fortalecimiento institucional y la construcción de tejidos ha tenido grandes aportes, pues es gracias a la comunicación participativa, a la inclusión de los caficultores en las decisiones que toma de la Federación y el aporte de estos que poco a poco se ha logrado tomar conciencia desde la sostenibilidad, generando mayor apropiación por los cafetales y sus cuidados, haciendo falta aún más el fortalecimiento de la unidad de gremio que les permita además de producir un café de calidad sobresalir por la unidad comunal.

Hay que destacar el café del lugar como una bebida que además de generar ingresos se ha vuelto una representación del sabor de las tierras de la región, unas tierras volcánicas que han revivido sus nutrientes en un fruto que como añadidura trae consigo historias y cuidados en su último suspiro de sabor. “El sabor del agua que remojó sus raíces, los aromas de las frutas que crecen cerca... Algunos cafés, cuando los pruebas, te transportan a su lugar de origen”, Tim Claste, (Pendersgrast, 2002).

5.3. Un rincón rural de expectativas

El Peñol y Guatapé solían caracterizarse turísticamente por la famosa Piedra del Peñol una roca de gran tamaño, que además de generar gran impacto entre sus espectadores, al subir sus 649 escalones, brinda una gran vista de sus paisajes. La piedra generó mayor atracción a la panorámica que desde allí se observa.

El turismo de la zona ha incrementado en gran medida luego de la llegada de EPM con su represa, lo que llevó a Guatapé a modificar su economía local, pues estos pasaron de ser agricultores a pesqueros e incluso, se convirtió en un hogar de paso para los turistas.

Desde su entrada los colores de sus casas iluminan la mirada de quienes llegan a este lugar como turistas, una fiel representación antioqueña se ilustra en los zócalos de las calles de este lugar que con sus vías empedradas y sus calles culturales logran llamar aún más la atención de quienes vienen a este lugar en plan de conocer y disfrutar una buena tarde o un buen fin de semana.

Hoteles y restaurantes se encuentran fácilmente en el lugar, basta con dirigirse al sector del Malecón para encontrar uno o dos por cada cuadra, pues la demanda cada vez aumenta más y por ende los guatapenses y grandes cadenas de hoteles ven una oportunidad de negocio y tienden a generar más oferta, no solo en el pueblo, sino también en los diferentes islotes que hay en medio de la represa, brindando nuevas experiencias a los turistas que visitan el municipio y buscan puntos de paz, tranquilidad y conexión con el paisaje.

Entre los problemas que ha traído el turismo ha sido el desplazamiento de la actividad agrícola, pues la atracción de paisajes ha llevado a que los agricultores de la zona, más que todo quienes se encontraban cerca del embalse, vendan sus tierras ante las tentadoras sumas de dinero que se les ofrecen por ellas. La represa además de aumentar el turismo, valorizó sus tierras y se volvió una zona apetecida por veraneantes de alto poder adquisitivo, pues en las zonas cercanas al embalse por un cuarto de hectárea piden entre 120 y 200 millones de pesos.

Para el 2015 el sector cafetero de Guatapé ha disminuido en gran medida, “actualmente fincas cafeteras solo son 40 y 38 cafeteros” (Arboleda, 2015), mientras que El Peñol hasta ahora no se ha visto tan golpeado por este fenómeno turístico, pues en este municipio hay “478 fincas cafeteras y 456 caficultores”(Arboleda), sin embargo los sectores más cafeteros cercanos al embalse de la zona, como las veredas La Chapa y La Cristalina ya no cuentan con fincas agrícolas, las pocas que quedan en estas veredas se encuentran muy lejos de la represa. Lo que se vuelve un reto en la zona, pues ahora el interés no es que se vendan las pocas tierras que se tienen, sino hacer de la agricultura y la caficultura negocios rentables con lo poco que se tiene en tierras pero la riqueza que se tiene en calidad.

No se puede ver el turismo como algo completamente negativo, las cosas se deben complementar entre sí y hacer estrategias que permitan incentivar y unificar las diferentes economías de los municipios, Arboleda (2015) plantea que la caficultura es un tema potencial para atraer el turismo, sumándole los procesos agrícolas a la economía turística de la zona y por ende, lanzar con mayor fuerza la comercialización de los diferentes productos agrícolas que se pueden encontrar en el lugar y de este modo, turismo una oportunidad de emprendimiento entre los campesinos.

CAPITULO 6

VIVIR DE CAFÉ

Ejercicios econométricos sugieren que la actividad cafetera, vía consumo, impacta más el crecimiento económico que la industria minera, con la ventaja adicional de que la caficultura emplea grandes porciones de la población y dinamiza la malla productiva de las regiones, siendo un instrumento ideal para sacar a grandes poblaciones rurales de la pobreza, (Sano Sanz, Vallejo Mejia, & Caicedo García, 2012).

Desde hace varios años se ha evidenciado un renacer del café, un aumento del consumo, mayor presencia de tiendas que brindan una experiencia, surgimiento de un consumo consiente y exigente, la mezclas de sabores y el reto de ser especial.

Cuando el café llegó a El Peñol y Guatapé, tal vez fue solo una semilla que se quiso plantar para disfrutar de los placeres ancestrales que la hicieron viajar por todo mundo. Sin embargo, lo que sí queda claro, es que no fueron plantaciones, ni granos planeados como producto de un sentimiento o reconocimiento profundo de valores o costumbres que este traía consigo para sus pobladores. Así como se mencionó en capítulos anteriores, esta semilla llegó al oriente antioqueño como un castigo divino impuesto por sacerdotes para pagar a Dios unos cuantos pecados, con el fruto de unos árboles, (López, 2015).

Para algunos se extendió como una peste. Para otros “desde su origen africano, se propagó formando un cinturón que rodea el globo terráqueo y abarca montañas y llanos enteros entre el Trópico de Cáncer y el de Capricornio”, (Pendergrast, 2001). Pero indiscutiblemente, para todo el mundo el café existe.

El café es el segundo producto básico legal más transado que existe en el mundo, después del petróleo y para sus aficionados, “proporciona el estímulo más intenso de todas las drogas psicoactivas que se consumen”, (Pendersgrast, 2002). A pesar de que en Colombia, específicamente en El Peñol y Guatapé, buena parte de sus cultivadores no alcanzan a disfrutar en su paladar el cuerpo, el sabor y la acidez de su propia tierra.

Tanto es así, que del 100% de la producción mundial de café, el 80% es destinado al mercado internacional (exportación) y tan solo, el 20% restante es consumido internamente por los países productores, (FNCC, 2012). El oriente antioqueño no es ajeno de lo que sucede en otras partes del país, con respecto al consumo interno de café de buena calidad. Allí como en otros lugares, la mayoría de la producción de café nacional es exportada. Esto es sustentado con las cantidad de ventas externas de noviembre de 2014 a octubre de 2015, las cuales fueron de 12,5 millones de sacos, 22% más que los 970 mil sacos enviados a los mercados internacionales en el décimo mes de 2014. Pero la producción total fue de 13,6 millones de sacos, lo que representa aproximadamente seis billones de pesos. Una buena racha que no se veía hace más de dos décadas, (Cafeteros, 2015). Esto explica el 1,1 millones de sacos para consumo interno.

6.1. Aroma de café

Falta aroma de café en las fincas cafeteras. Como si fueran fábricas de producción, algunos hogares y familias que aún conservan un producto emblemático para el país, no lo terminan por descubrir:

Yo compro café, se consumía café anteriormente, cuando los antiguos tenían sus máquinas para moler... yo compro un frasquito. Bastilla, que vale 15 mil pesos, granulado ese no es el café bueno, dicen que el café que uno vende ´pa´ pasilla y eso, es el que muelen. El bueno, ese va para exportación, pero a uno le parece bueno, porque está bien molido así sea café malo, (Galeano Naranjo, 2015).

Según la población de estudio, son pocos los caficultores que acostumbran tomar de su propio café, aunque la institucionalidad ha estado fomentando la práctica y trata de concientizar alrededor del tema, la mayoría prefiere vender el 100% de lo que se produce y no se está viviendo

desde sus familias todo el reconocimiento y sentido con el que se gestiona más tarde la venta del café.

Tal vez hace falta tomar café para que amor por esa semilla aumente. Al analizar los resultados obtenidos de la investigación se encontró como el café se ha convertido en un medio de organización social en ambos municipios con la intervención de instituciones públicas y privadas, hace más de dos décadas. Debido a que la comunidad se ha integrado para formar grupos que direccionen sus intereses agrícolas apoyados por la Federación Nacional de Cafeteros y las alcaldías de ambos municipios.

El café en Colombia no siempre estuvo marcado por la institucionalidad y la relación con las costumbres, cultura y valores. Estos no siempre fueron tan evidentes. Algunos autores explican la consolidación de esta industria y la unión de sus conocimientos, por medio de una serie de estrategias de mercado que dieron en tres etapas:

En primer lugar, se refieren a una fase inicial caracterizada por la **“afirmación de la caficultura colombiana”**, que va de 1927 a 1959, período durante el cual se buscó inicialmente **“elevar y homogeneizar la calidad del café colombiano”** tratando de posicionar el grano internacionalmente. En segundo lugar, existe otra fase, que va desde 1959 hasta comienzos de siglo, que se caracterizó por el surgimiento de Juan Valdez como una estrategia de **“diferenciación”** que permitió posicionar la marca internacionalmente frente a los competidores. Y, finalmente, está el período desde 2002 hasta el presente, y que los autores sugieren que se tipifica por la búsqueda de una mayor **“valorización”** del café colombiano, (Universidad de los Andes, 2010).

La afirmación de las fechas no es lo importante, lo relevante es como después de la homogenización del atributo de una semilla emblemática en una marca tan conocida internacionalmente, pero que no alcanza a encerrar todo lo que es el café de Colombia. Se comienza a notar un fenómeno que mucho denominan como la búsqueda de **“valorización”** del café colombiano, lo cual indiscutiblemente interfiere con la cultura. Esta situación para la Federación Nacional de cafeteros de Colombia (FNCC) es algo que se comienza a hablar desde 1994 con los intentos de promoción y posicionamiento del café colombiano en altos niveles del mercado

internacional con la incorporación de atributos en un producto que se comienza a clasificar como ‘especial’.

Preguntar si el café es sostenible implica diversas respuestas y un concepto claro de lo que se pretende entender con sostenibilidad, permanencia en el mercado o supervivencia económica, ya que son muchos los conceptos que confluyen de forma distorsionada por la mente de los caficultores. Según Algunas investigaciones realizadas alrededor del tema, “el café sostenible incluye los cafés del comercio justo, los cafés orgánicos y los cafés amigables con el medio ambiente”, (Sinclair , Durevall , & Julca Otiniano, 2007).

Como semillas especiales, son denominadas así aquellas que brindan una excelente y singular experiencia en el paladar, los que cumplen con los niveles de calidad, los lineamientos de condición social, económica, ambiental y de aporte cultural, pero siempre y cuando puedan ser evidenciados.

Desde hace varios años la institucionalidad cafetera viene trabajando “con el propósito de incrementar el posicionamiento del **café colombiano** en altos segmentos que agreguen valor a los productores. Desde 1996, la Federación de Cafeteros lidera el Programa de Cafés Especiales de Colombia con el objetivo de identificar y seleccionar cafés de características excepcionales, provenientes de regiones específicas. Además se integran tres conceptos fundamentales: conservación del medio ambiente, equidad económica y responsabilidad social.”, (Federación Nacional de Cafeteros, 2015).

6.2. Más valor y menos precio

Creíamos que debíamos tener muchas plantas de café como NESCAFÉ o cantidades enormes de café procesado. ¡Cuándo el mundo comenzó a decirnos! No, no, no más bien pónganos cuidado sobre lo que nosotros podemos apreciar, pero enséñenos ustedes a ver **qué debemos apreciar**, (Montoya, 2015)

Durante mucho tiempo Colombia erróneamente buscó tener café especial intentando agregarle cosas nuevas, con la implementación de empresas que brindaran café procesado, entre

otros intentos fallidos; pero después de una fuerte crisis y de varios tropiezos entendió que no tenía que agregarle nada, ni mucho menos industrializarlo para acoplarse a las dinámicas externas. Entendió que en su naturaleza y singularidad estaba el toque secreto.

Es momento de reconocer lo que se tiene con el café y otros productos agrícolas, más allá de la ganancia económica que puedan dar. Es momento de identificar y desarrollar el valor que se tiene en ellos y potencializarlos como nación.

Tradicionalmente el café es reconocido porque al igual que muchos productos del campo, requiere abundante mano de obra. Manos difíciles de conseguir en un sector que ya está olvidado para muchos y una actividad que requiere mucho esfuerzo, dedicación y detalle.

En Antioquia, específicamente en El Peñol y Guatapé los cultivos de café que se vienen presentando tienen unas características singulares que marca una diferencia con los productos que solían sembrarse allí. El café como uno más, de los productos agrícolas que ocupan un espacio en la vida y la tierra de los pobladores de ambos municipios, ha venido generando una relación con las comunidades, la institucionalidad y medio ambiente.

Cuando se pregunta si el café es sostenible, entre los caficultores, todos se remiten a la “crisis cafetera” y explican que esta fue la causante de que hoy en día, el grano no se sostenga y tampoco los sostenga a ellos, como sucedía en otra época.

‘La crisis cafetera’ se define en este caso como un estado depresivo de precios, que ocurre por el desbalance entre la producción y el consumo, y que tiende a superarse en la medida que estos dos estados se acercan a un punto de equilibrio. En el caso de la última crisis (1989-2004), que empezó con la ruptura del pacto cafetero que regulaba los precios, ha sido considerada hasta ahora la más aguda en toda la historia del grano, (Tocancipá-Falla, 2006).

Tocancipá también explica, que en 1989 la terminación del conocido pacto cafetero mundial, entre países productores y consumidores, fue la situación que originó la llamada ‘crisis cafetera’.

Afectando así, el consumo, la producción y las relaciones sociales establecidas con un producto que internacionalmente clasificaba a Colombia como “país productor”, (Tocancipá-Falla, 2006, pág. 3).

Precisamente después de esta crisis, fue cuando el país comenzó a creer que tenía la obligación de agregarle procesos, valores y elementos al café que aumentarían su valor para lograr una competencia internacional, sin embargo en la actualidad se trabaja con el concepto de desarrollo de valor y lejos el de incorporación, ya se entendió que el café en sí mismo ya es especial o diferenciado. Solo hay que potencializar y demostrar eso tan singular que compone al café de Colombia.

Hoy en día la compra de una buena taza de café está definida por la experiencia que esta pueda darle al consumidor. En caso contrario, el único valor que compite en la elección de una taza u otra, es el precio.

El valor de una taza de café comienza configurarse desde la oferta agroecológica existente. En el caso de esta investigación, la oferta agroecológica en El Peñol es mucho más variada de la que se presenta en Guatapé. El primero se reconoce por ser un municipio marcado principalmente por la agricultura y en segundo lugar por el turismo, como se explicó en el capítulo anterior. En cambio Guatapé, tiene una mayor influencia turística y en cuanto a las actividades agrícolas, estas tienen poca presencia. Pero ambos tienen en común, unas condiciones orgánicas en el suelo, un atractivo turístico en el lugar apoyado por los bellos paisajes y la bonanza en recursos naturales.

Los atributos brindados por el suelo y las condiciones climáticas no son suficientes para generar un café especial. Lo anterior solo hace parte del valor material. Tales valores y consideraciones han sido sujetas a múltiples investigaciones que desde varios años han querido explicar el concepto y la influencia que tiene el *Valor material, simbólico y personalizado en la industria del café*.

Lo que se vende como un café en un punto de venta como Starbucks es una mezcla de tres atributos de calidad: material, simbólico y de servicio personalizado. Los atributos

materiales se relacionan con el sabor, aroma, y apariencia, del expreso al capuchino que el consumidor compra y bebe. Los atributos simbólicos están relacionados con Starbucks como una marca, la concepción del bar, el ambiente, el diseño interior, la organización especial del lugar, su arquitectura, la ropa de los empleados, (Daviron & Ponte , 2005).

Esta clase de análisis no solo pueden darse con el distribuidor de café, es mas debe estar comprendida en toda la cadena de valor del negocio. Desde quien lo produce, quien lo recolecta, la persona que lo compra, distribuye y consume, ya que esto determina el costo y la aceptación generalizada del valor del producto.

6.3. Desarrollo y sostenibilidad

“El café, vinculado a la pequeña propiedad adquirida mediante el cultivo directo de la tierra, rompió con esta estructura y creó ‘el propietario territorial liberal’”, (Nieto, 1942).

Desde 1970, ya se visionaba y se defendían procesos sostenibles con respecto al campo. “Para la época un economista político, Pedro Fermín de Vargas recomendó: la producción asociativa, que a su vez pusiera en circulación el conocimiento y las innovaciones agrícolas”, (Sánchez, 2014) potencializando así el campo y el trabajo cooperativo.

Alrededor del café, Colombia es reconocida por su calidad y tradición caficultora. Tal situación, implica de antemano que al preguntar por desarrollo y sostenibilidad a quienes participan en el negocio del café, la palabra calidad, costo y beneficio siempre están prescritas.

Partiendo del concepto que entre los mismo caficultores se tiene de la palabra sostenible, se puede entender que para ellos el café no basta con ser amigable con el medio ambiente, responsable con los aspectos sociales, mediador de una cultura y generador de ingresos. Para ellos, el café antes que todas estas cosas, para ser sostenible debe generar una mayor ganancia a la actual. Ganancia que según ellos, debe ser como la que se veía cuando sus abuelos.

Para la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia desarrollo no solo implica crecimiento económico. Sino también, una serie de prácticas, decisiones y acciones encaminadas al mejoramiento de los procesos de producción, la calidad de vida de los caficultores, la generación de una cultura cafetera consiente, activa con su entorno social y ambiental. Los pobladores de ambas zonas de investigación están siendo objeto de múltiples intervenciones por parte de la federación y las alcaldías para aportar, según ellos, al cumplimiento de objetivos que harán cobrar al café el protagonismo que se merece.

De acuerdo a los principales componentes de intervención ambas instituciones, públicas y privadas aplican sus conceptos y prácticas de desarrollo por medio de la asociación y la pedagogía. El concepto de asociación se trabaja bajo un código común de comportamiento cafetero, explicado a través de una organización mundial abierta, voluntaria y participativa que vincula los procesos de producción y se denomina Asociación 4C, (FNCC, Cenicafé, & FoNC, Hacia la Sostenibilidad, 2015).

Las prácticas y los imaginarios alrededor del desarrollo y la sostenibilidad cafetera de El Peñol y Guatapé se trabajan alrededor de 3 pilares fundamentales: económico, ambiental y social. Sin embargo, durante los últimos días de la investigación, desde la federación se ha tomado la iniciativa de agregar un último factor que es la cultura.

6.4. Dimensión Ambiental

Fotografía 2: Marquesinas



Tomada por: Mónica Álvarez, 2015

Según 4C ASSOCIATION, que es la organización mundial entorno al propósito de sostenibilidad del café, todo cafetero debe lograr el cumplimiento los siguientes objetivos²:

1. Proteger y conservar los recursos naturales en especial el ambiente que compone los cultivos de café. Para ello, definen unos criterios de conservación de biodiversidad.
2. Controlar el uso y manejo de productos químicos.
3. Conservación de suelos
4. Fertilidad del suelo y gestión de nutrientes
5. Agua
6. Desechos
7. Energía

En El Peñol y Guatapé esta serie de objetivos se transmiten al caficultor por medio de capacitaciones, asesorías técnicas y el apoyo de la junta departamental constituida por los mismos campesinos. A la vez, han implementado prácticas como la siembra de cultivos cercanos al café que permitan la disminución de fertilizantes químicos para que lo aplicado a una planta funcione para uno o más cultivos.

Antes lo que hacía era que todo palo que veía así amarillo lo arrancaba y le sembraba aguacate, para que quedara más amplitud con el palo de aguacate y así me daba mejor la cosecha de café. Y donde tuviera todo esto lleno de aguacate y tuviera más amplio el café, al café no le daba de esa palomilla. Además lo que le aplico al aguacate para protegerlo de la plaga, me ha servido también para el café, (Galeano Naranjo, 2015).

Los caficultores de ambos municipios son favorecidos por las condiciones climáticas del oriente antioqueño, cosa que ha facilitado la siembra, la calidad de café, el control de plagas, las variedades de plantas y especialmente, permite el crecimiento de café de sombra.

² Esta información es obtenida como resultado de diferentes lecturas hechas a la revista “Hacia la sostenibilidad”, de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Cenicafe y el Fondo Nacional de Cafeteros.

Históricamente en Colombia, Brasil, Vietnam, África e Indonesia se cultivaba café en regiones tropicales que ocupaban grandes extensiones de tierra, las cuales tenían un contacto directo con la luz solar y en la mayoría de estos cultivos se talaban gran cantidad de árboles para establecer extensas plantaciones, (Semana Sostenible, Semana Sostenible, 2014). Esta situación, cambió en Colombia desde hace ya varios años, debido que los latifundios de tierras y grandes haciendas para la producción de café, son parte del recuerdo histórico de las viejas bonanzas de café.

El consumo y el cultivo de café parece evolucionar, los consumidores ya no eligen café cultivado de la manera tradicional, es decir, el café crecido en plantaciones de grandes corporaciones, producido con una alta carga de fertilizantes, pesticidas y químicos con poca o nula atención a la responsabilidad social y sostenibilidad de los pequeños propietarios de tierra, ya no es atractivo y en cambio, está en peligro de extinción, según un estudio realizado por la Asociación de Consumidores Orgánicos de Estados Unidos, (Semana Sostenible, 2014) .

Los resultados de la población encuestada demuestran fincas caracterizadas en El Peñol y Guatapé por minifundios ocupados por plantaciones de café, mora, plátano, papa, yuca, aguacate, entre otros productos que conforman la economía de 456 caficultores en 478 fincas cafeteras en El Peñol y 38 cafeteros en 40 fincas de Guatapé.

Por aquí en este territorio siempre se ha tenido café, el lotecito para sembrar los productos de pan coger (tomate, frijol, maíz) y generalmente regado en toda la huerta se tiene la yuca, su caña, sus plátanos para el consumo de la casa y si queda algo, se lleva para el pueblo a vender, (López, 2015).

6.5. Dimensión Social

En términos sociales el caficultor que se une en todo el proyecto emprendido por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Cenicafé, El Fondo Nacional del Café y la Asociación 4C debe cumplir con unas conductas de comportamiento que mejoren las condiciones

de trabajo de todos los participantes de la cadena de producción y con todos los elementos que tenga contacto con el negocio del café.

Fotografía 3: Normativa de las fincas cafeteras, según lineamientos de la FNCC.



Tomada por: Mónica Álvarez, 2015

Comprender las condiciones sociales proporciona resultados similares a lo que provoca probar una taza de café. Esta puede tener un sabor dulce o muy amargo. Todo depende del gusto. Para lograr el cumplimiento de las condiciones sociales, todo caficultor, según 4C ASSOCIATION debe cumplir los siguientes criterios³:

1. Libertad sindical
2. Libertad de negociación
3. Discriminación
4. Derecho a la infancia y a la educación
5. Condiciones de trabajo
6. Desarrollo de capacidades y destrezas
7. Condiciones de vida y educación.

³ Esta información es obtenida como resultado de diferentes lecturas hechas a la revista "Hacia la sostenibilidad", de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Cenicafé y el Fondo Nacional de Cafeteros.

Las metas anteriormente expuestas, son las condiciones ideales que se requieren para alcanzar y lograr la sostenibilidad desde un carácter social. Este proyecto que está en toda su etapa de desarrollo, está siendo fomentado por intervención de instituciones públicas y privadas.

Es importante reconocer que los derechos a la infancia, el desarrollo de capacidades y destrezas, condiciones de vida, educación, libertad sindical y la terminación de cualquier clase de acción discriminatoria son los puntos más fuertes dentro del proceso que se lleva a cabo en las fincas cafeteras de la población estudiada.

“Yo le agradezco mucho al café y a la federación, ya que gracias a él disfruto de agua potable en mi vereda. Yo y muchas personas”, (López, 2015).

La mano de obra es un elemento clave en la producción de café. Afecta el costo de producción, la calidad de recolección y la hasta el futuro del campo. Cada día existen menos jóvenes que estén dispuesto a recolectar y la cantidad de adultos que hacen parte de toda la actividad caficultora como recolectores y productores son cada día menos.

Estella López, caficultora del El Peñol, defiende que: “Antes habían fincas donde buscaban empleados, pagaban empleados. En este tiempo no se buscan trabajadores y tampoco se les da la comida”. En la actualidad, las condiciones laborales en las fincas de Guatapé y El Peñol - reconocidos como destinos turísticos- son mucho más complicadas para la actividad de recolección de café y las demás actividades del campo, debido que la gente prefiere optar por propuestas de trabajo más atractivas basadas en el turismo. Pero curiosamente este mismo, sirve de medio en ambos lugares de estudio para promover la compra y el valor simbólico del café.

Para entender mejor lo anterior, Diego Miguel Sierra, exsecretario de agricultura de Antioquia explica lo siguiente: “el turismo, que proporciona ese embalse del Peñol-Guatapé es un polo de atracción turística alrededor de ese embalse. Hoy ya hay toda una hotelería y los servicios turísticos son la principal fuente económica del lugar. Con él se aumenta el interés por esa tierra y los productos que allí se hacen”, (Sierra, 2015).

La caficultura fue durante buena parte de su historia subsidiaria de la falta de presencia del Estado en ciertas zonas rurales del país como generadora de infraestructura, organización social y política. Pero es indudable que esta, también tiene una deuda social grande, ya que a pesar de toda su experiencia histórica y de lo que ha significado para el país, aún la caficultura es un trabajo informal y para sus recolectores no se alcanza a cumplir, por ejemplo, con las prestaciones sociales. Tal vez, esta condición interfiere en la decisión de optar por el trabajo en el campo, vivir del campo y permanecer en el campo para las generaciones más recientes.

6.6. Dimensiones económicas

En el día a día, más allá de las ventas totales que se registran en el país y de las noticias que alaban los buenos resultados de exportación como de la ganancia que se obtiene por la devaluación del peso colombiano (que tanto beneficia a las exportaciones). Cada finca cafetera del país, después de cada recolección y venta vive una encrucijada por el alto costo de producción; la poca rentabilidad y a su vez, las buenas noticias por los billones de pesos obtenidos por las ventas de café colombiano.

Según un estudio compartido el 6 de octubre de 2015 por la FNCC, un promedio de 125 kilos de café pergamino seco, está entre 650 mil y 700 mil pesos por carga. En términos de costo, el caficultor debe invertir en siembra, cultivo, tratamiento de plagas y enfermedades, fertilizantes, recolección y secado y se supone que allí, debe integrar sus propios honorarios de acompañamiento y vigilancia constante de los cultivos, cosa de la que no tiene un horario laboral fijo⁴.

Dicho café en el mercado se ha estado pagando al caficultor alrededor de los 700 mil y 730 mil pesos respectivamente. La Federación Nacional de Cafeteros (FNC), explica que en el mercado interno la federación compra para el Fondo Nacional del Café, pero de igual manera, existen otras empresas que también lo hacen para que el caficultor tenga más opciones con respecto al precio de su compra. La FNC exporta el 28% del café producido en Colombia, Expocafé, empresa de las cooperativas un 7% y los exportadores particulares se encargan de hacer las ventas externas que restan.

⁴ Estos datos son obtenidos de la lectura de varias noticias sobre costos del café y en especial, del último informe recibido por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia el día 6 de noviembre de 2015.

Según esta misma institución, reconocen que la actual situación del dólar, la devaluación del peso y el aumento producción de café es algo que les ha favorecido. Sin embargo, dicen estar trabajando por acuerdo nacional e internacional que les proporcione un costo más elevado de compra del café para productor, ya que son conscientes de que no existe un abalanza en términos de costo- beneficio, es el productor el principal afectado en una cadena de negocio que debe ser más responsable y sostenible del inicio hasta el final, (Montoya, 2015).

En El Peñol y Guatapé, al igual que en todas las zonas dónde hay café, existen unos determinantes que inciden en los costos de producción del producto. Primero están los factores socioeconómicos, los sistemas productivos y la mano de obra, (FNCC, 2012). Estos procesos y cualquier tipo de variación en el entorno económico del país y del mundo entero, para algunos conocedores del tema, son paradójicos al haber surgido como beneficios y convertirse más tarde en una amenaza:

El beneficio otorgado por el café en algunas de esas tierras cafeteras, en donde se invirtió con dinero del café para mejorar términos de infraestructuras, son hoy una amenaza que desplaza la producción cafetera, ya que esas mejoras en la infraestructura aumenta el valor del territorio y son así, demandados para otras actividades como el turismo y la parcelación, (Montoya, 2015).

Además de todos los objetivos que se deben cumplir, en el lugar, se conocen riesgos para el productor de café que de igual manera afectan sus costos de funcionamiento y es la oferta agroecológica. Allí se tienen las variaciones climáticas que son una fuerte amenaza como el Fenómeno del Niño. El cuál está ocasionando reubicación de las plantaciones de café.

Se podría decir que la caficultura no es la actividad más importante, en este momento, de El Peñol y Guatapé. Pero sí, demuestra una organización en términos de procesos de tecnificación, uso del suelo, pedagogía y trabajo social. La población de ambos municipios sabe y conoce de otros productos agrícolas, que permiten el máximo aprovechamiento de la tierra. Sin embargo, se

presenta un fenómeno basado en la incidencia del turismo como medio económico insistente en la población, ya que no implica una dedicación tal como lo hace el trabajo del campo.

El café es un producto muy susceptible a los cambios, desde la mano de obra hasta el mercado, cosa que incide en toda la cadena de valor, pero a pesar de esta situación, sus productores nunca se quedan sin comprador. Si hablamos de café especial que ha sido el centro de la investigación, como un límite sobre todas las variedades existentes. Es importante precisar que la propia población reconoce que las virtudes del suelo no son suficientes y para poder tener un mayor reconocimiento en el precio de la semilla que sacan de la finca, necesitan ser muy especiales también, en la forma que hacen su trabajo.

Nuestro café es especial por las características del suelo y no solo de eso, sino también del ambiente, porque el café de todo El Peñol es muy rico, es muy suave. Y de la finca pues también, lo que hace más especial al café -además de su tierra- es un buen beneficiado. Desde el momento en el que se coge, hasta el momento en el que se va a fabricar el tinto ¡Sí todo ese proceso está bien, el café es especial, (López, 2015).

Hablar de quienes ganan dinero con la industria del café, es algo complejo. El papel de un caficultor en esta cadena de producción es vital, aunque algunos quieran desmeritar su trabajo en esta industria al tratarlos solo como un eslabón más en la cadena. Los caficultores son quienes trabajan la tierra, en sus manos está la posibilidad de determinar la calidad y el aprovechamiento de las condiciones ambientales para lograr que una simple semilla se transforme en una buena taza.

La lista de quienes ganan dinero con el café no tiene fin. Están los exportadores, los importadores y las tostadoras. Están los frenéticos comerciantes en la bolsa, que gesticulan, gritan y fijan el precio de un producto que rara vez ven antes de que madure. Están los expertos catadores (equivalentes de los catadores de vino), que pasan el día sorbiendo, paladeando y escupiéndolo. Están los minoristas, los que venden máquinas expendedoras, los que registran los derechos de publicidad, los asesores, (Pendergrast, 2001).

La relación económica que existe entre las familias cafeteras y el café, en ambos municipios, está sujeta por una línea muy delgada que separa la tradición y el recuerdo de un trabajo de antepasados y la mera subsistencia. En su mayoría, muchos caficultores lo hacen por el ingreso de dinero constante, aunque no es mucho, se tiene la tranquilidad que siempre tiene comprador. Son pocos, quienes aún recuerdan por qué comenzaron a plantarlo y por qué aún lo conservan más allá de un beneficio económico. En El Peñol y Guatapé la mayor cosecha de café se da en los meses de Abril a Mayo, durante el resto del año las personas pueden recoger unos cuantos granos cuando necesiten un poco de dinero.

“Tener café es como tener una alcancía con platica, siempre se sabe que se puede sacar cualquier cosita cuando lo necesite”, dice con esmero Estella López, (Caficultora de El Peñol, 2015). Mientras observa sus cultivos.

Las plantaciones existen, la cosecha se recolecta, el café se vende, extranjeros visitan las fincas, la Federación Nacional de Cafeteros los apoya y junto con la alcaldía de ambos municipios los capacitan, orientan y brindan un asesoramiento continuo en términos planeación, producción y condiciones sostenibles alrededor del café. Pero aun así, no se evidencia una profunda tradición de cultura cafetera en ambas regiones. No se identifican ritos, costumbres, mitos y el sentimiento profundo de amor por lo que hace solo se encuentra en algunas familias que recuerdan y viven todo el proceso.

José la Paz Hernández: no, el café con el tiempo mermar mucho, a la juventud no le gusta, como a nosotros que nos gustaba. El trabajo en esta época del año es difícil en El Peñol pues, estos de por aquí no le han sentido amor al café como en el suroeste... Allá se ve a las 6:00 de la mañana mujeres y muchachas cogiendo café. En cambio El Peñol no.

Aura Elisa Morales: no, no no. A ninguno le gusta el café, les gusta en la taza, en el pocillo.

La cultura se está intentando trabajar desde los sistemas de producción, el Código Común de la Comunidad Cafetera y las buenas practicas del buen vivir y vivir bien que para la población de estudio no son literalmente expuestas así, pero que en el análisis realizado se direccionan hacia ese propósito...

Para entender lo que viene sucediendo en El Peñol y Guatapé es necesario entender que el primero es un pueblo agrícola, rico en recursos naturales, suelos fértiles, condiciones climáticas agradables y un turismo aún controlado que permite visibilizar a nivel nacional e internacional a la población del lugar. Ellos quieren ser más prósperos en términos económicos y reconocidos según la institucionalidad y algunos de ellos, por su café especial. Pero para lograrlo necesitan creer en su producto y tener convicciones más profundas que el deseo de crecer económicamente. En cuanto al segundo, es un territorio con menos cantidad de espacio físico dedicado a la agricultura y así mismo, a la siembra de café. Lo anterior, en cierta medida es causa de su gran interés por el turismo y el uso de la tierra para actividades de disfrute y recreación. De este modo, Guatapé tiene reto mayor en cuanto al fortalecimiento de la actividad cafetera como actividad económica que impulse el campo un foco real de desarrollo sustentable.

Por fortuna, en ambos municipios existen caficultores que evidencia un amor por el proceso y las actividades emprendidas alrededor del café, practican el consumo de su propio producto, reconocen las virtudes con las cuales se abre paso en el mercado mundial. Además las practicas hechas hasta ahora por la federación y las alcaldías tienen buenos propósitos. Solo necesitan de estrategias que generen una cultura sólida entorno a las acciones que rodean el café, el aprovechamiento del campo, el cuidado de los recursos naturales -no necesariamente la cultura la tradicional cultura cafetera- y continuar con la promoción de las dimensiones sociales desde las líneas sostenibles que ya tienen propuestas. Se aclara que no necesariamente tiene que ser una cultura cafetera la que se gestione con la estrategia de apropiación, sino reconocer que ellos son distintos y han generado su propias costumbres, pero necesitan reconocer los elementos en común que los reúne en una industria que promete un buen futuro en cuanto dé a conocer lo diferenciado en su producto y demuestre con hechos por qué debe ser apreciado.

CAPITULO 7
POS-ACUERDO
DE REGRESO AL CAMPO

Muchos son los elementos a tener en cuenta, cuando se habla de las posibles causas de la guerra civil en Colombia. Como también muy pocas las respuestas y soluciones a la misma por parte de otros.

Lo que sí es irrefutable, es lo significativa que resulta la tierra, y su papel en ambas posiciones, a esos que quieren la paz y a esos que les conviene la guerra.

En Colombia cuando se habla del sector rural y sector urbano se trazan líneas ajenas, que separan realidades y crean fronteras. El sector rural es vulnerado con mayor vehemencia y es el sector menos amparado. Allí la justicia no llega con la misma fuerza que en otros sectores.

“La consolidación de la seguridad democrática de Álvaro Uribe, a pesar de su éxito militar, intensificó la guerra en el campo mientras en las ciudades no se sentía” (López Castaño, 2014).

En un país como Colombia el suelo lo es todo. La agricultura, la extracción de minerales, el petróleo, las costas y su biodiversidad, hacen un gran peso en el PIB anual del país.

Las instituciones no saben cómo acabar con una guerra civil de tantos años, una de las más antiguas y cruentas de la historia, a pesar de que para algunos, las masacres y desplazamientos sean cosas del pasado.

Sin lugar a dudas si en Colombia se da un acuerdo de paz, organismos internacionales como la corte penal internacional lo tomarán como ejemplo y lo se aplicará en otras partes del mundo donde se vive con igual intensidad la guerra.

Financiarla por ejemplo, es otro de los retos del gobierno nacional y la nación, como también de los países garantes; Noruega, Cuba, Venezuela y Chile, como también la unión europea. Pero ¿Vale más la paz que la guerra?

Mauricio Cárdenas Ministro de Hacienda en una entrevista en el diario El Espectador en el año 2014 dijo “La paz va a costar, pero menos que la guerra. La comisión de Paz del Congreso ha calculado en 90 billones de pesos, esa inversión debe hacerse en diez años para garantizar la paz.”

7.1. El campo

“El alza del precio del café y el crecimiento de la demanda interna desencadenaron conflictos agrarios en las zonas cafeteras donde predominaban el arriendo y la colonización de tierras baldías. Los arrendatarios desconocían los convenios de trabajo con las haciendas y los colonos invadían tierras que pertenecían a ellas o las pretendían. El triunfo del Partido Liberal en 1930 y la influencia de la ideología socialista en la organización de ligas campesinas jugaron un papel determinante, que en muchas regiones fue reprimido por armas oficiales o privadas” (Molano)

El reclutamiento de menores en las zonas rurales más alejadas del país es un aspecto lamentable que ha dejado cifras vergonzosas durante todo estos años. Y de ahí pueden sustraerse dos elementos importantes; campos y niños, esos que dan un paso de chicos a verdugos. ¿Qué hacer?

La paz consiste además de resolver un posible conflicto de años, en darles soluciones prácticas de vida aquellos que dejen las armas y retomen la vida civil. Si los guerrilleros son del campo, la solución puede estar en el mismo.

Procesos de memoria, comunicación participativa, capacitaciones y el café podrían resultar de gran ayuda. Si el café, como se mencionó en capítulos anteriores, algunos años le dio la libertad al pueblo y algunos se alzaron en armas, podría ser ahora un medio para reivindicar el campo, su pasado y a nuevos civiles en reivindicarse y sostenerse económicamente.

Poner os ojos en el campo, con procesos liderados por las comunidades. Una zona como el Oriente Antioqueño donde muchas de las familias cafeteras dejaron sus hogares para salvar sus vidas, como Juan Manuel, un pequeño caficultor de El Peñol, tienen hoy a posibilidad de sostener familias enteras con el grano.

Un producto que llegó por accidente, pero que ahora parece mejorar la vida de algunos campesinos que promete seguir expandiéndose en los mercados del mundo.

Por ahora, no podemos hablar de postconflicto, pues la paz no depende únicamente de la firma o voluntad de paz de unos cuantos, es una construcción con pilares de equidad, dignidad y posibilidades, pero sí podemos decir que el café sigue dejando las puertas abiertas a una posible concertación y sostenimiento.

RESULTADOS

- Existe mayores cultivos y fincas cafeteras en El Peñol que en Guatapé. De esta manera, en el primero se evidenció un mayor trabajo y producción de café.
- El café llegó a El Peñol y Guatapé por un cura, hace casi un siglo. Así que no es un cultivo nuevo.
- Si bien café en El Peñol y Guatapé es un producto que marca la economía desde hace más de un siglo, a pesar de que los archivos de la institucionalidad cafetera reconozcan solo dos décadas de existencia.
- En El Peñol y Guatapé no se está viviendo la tradicional cultura cafetera, pues los ritos, las costumbres, símbolos, imaginarios, entre otras cosas tradicionales del café no se identifican allí.
- La población ha desarrollado una forma distinta de rasgos culturales alrededor del café, influidas por el turismo, la siembra de otros cultivos, el conflicto que han padecido por la tierra y la amenaza de las parcelaciones. Es como un desconsuelo permanente, reconocen que no toda su familia le gusta el café y es difícil continuarlo en caso de que fallezcan. Además en caso tal, de que tengan que vender la finca por algún motivo de salud u otra fuerza que se salga de sus manos, lo más seguro es que al venderla quede destinada la finca para recreo y su naturaleza productiva se convertiría en cosa de pasado.
- Escases de la mano de obra campesina, afecta el café la producción y la ganancia del café en esta zona del oriente antioqueño.

- El café tiene una deuda social, debido que la caficultura aún es un trabajo informal.
- La creciente demanda de parcelaciones en el oriente antioqueño amenaza la siembra de cultivos agrícolas y el café no es una excepción.
- El café especial si existe en ambos municipios del oriente antioqueño, pero es preciso reconocer que la categoría de especial no perdura o se mantiene en la semilla únicamente por su suelo, en caso tal de que el trabajo de los caficultores no conserve una precisión y perfección en los procesos siguientes a la formación de las cerezas en los árboles, la especialidad puede perderse.
- El café es un producto sumamente susceptible a los cambios que se den en su ambiente, desde el precio, la calidad por las condiciones agroecológicas, la mano de obra, las condiciones sociales y hasta el amor con el que se siembra, recolecta y tuesta.
- La mayoría de caficultores de El Peñol y Guatapé aún no son consumidores del café especial que ellos siembran y que crece en sus tierras.
- En El Peñol y Guatapé no se vive la tradicional vida cafetera. La gente siembre café por tres razones. La primera es que algunos se acostumbraron a verlo en sus fincas y aún lo conservan. Otros, porque es algo que está promocionando mucho la Alcaldía y la FNCC por medio de la entrega gratuita de árboles. Por último, se encontraron personas que lo aprecian como una práctica que le enseñaron a hacer sus abuelos, terminaron queriéndolo y ahora, lo hacen por gusto.
- Las investigaciones relacionadas, la economía y los pronósticos de mercado dicen que es favorable la producción de café. Sin embargo, los pequeños productores en Guatapé y El Peñol, son incrédulos frente al futuro de este producto, en caso de que el Gobierno Nacional no tome cartas en el asunto de los costos de producción.

- Apatía en algunos jóvenes por el trabajo de campo es un resultado que se confirmó en el desarrollo de todo el trabajo investigativo.
- Algunos caficultores reclaman un mejor acompañamiento por parte de las instituciones que deben apoyar su labor y atender todas sus necesidades.
- El turismo está desplazando la agricultura de la zona por la alta demanda de tierras por parte de turistas que buscan un terreno para construir sus fincas de veraneo, dejando así muy poco espacio a la agricultura y a la actividad misma.
- Allí los caficultores no viven de café.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Se evidencia que el café llegó silenciosamente desde hace mucho tiempo y se configuró como un producto complementario de la economía familiar, sin que esta zona de Antioquia adquiriera un mayor protagonismo con la siembra de café. En la actualidad, no se reconocen costumbres, ritos, ni hábitos sólidos en la vida de los caficultores.
- No hay quien trabaje el café si esta generación fallece, debido a que existe una gran desapego por todo lo que tenga que ver con el campo y la producción agrícola, se considera como algo insuficiente para conseguir buenos resultados económicos y por ello, los jóvenes prefieren buscar su futuro únicamente en las ciudades.
- Hay una evidente crisis de recolectores en esa región, tener mucho café representa ganancias, pero es un problema serio conseguir recolectores. El hecho de que sean minifundios implica menos ganancia en tiempo de cosecha para una sola persona, esto también incide en que los caficultores expliquen que ya no se gana con el café como antes.
- Para que la caficultura como negocio y tradición puedan lograr una estabilidad en condiciones de éxito y rentabilidad sostenibles o duraderos en el tiempo, debe más allá de emprender y hacer buenas prácticas; lograr que desde sus caficultores, comercializadores y consumidores vivan y sientan realmente todo ese valor simbólico con el que se vende la marca la marca Colombia. Es preciso que las familias cafeteras sientan amor por lo que hacen, crean que esa semilla que producen es especial, confíen en los productos del campo como un medio de vida, como una forma de negocio que puede ser igual o más rentable que las iniciativas empresariales que puedan ir a buscar a las ciudades. El campo además de darnos buenos frutos, necesita que confíen con él.

- Es aconsejable que la población cafetera junto con las instituciones que intervienen en todo el procesos del café, desarrollen una estrategia que les permita un reconocimiento consciente y dispuesto de los elementos relacionan en torno al café, desde los objetivos, los medios y los sentimientos que este producto les genera para que puedan desarrollar bases sólidas en los proyectos de gestión de desarrollo sostenible que se están emprendiendo. No tener dentro de sus vidas y cotidianidad la tradicional cultura cafetera no es malo, pero evidencia que vivieron un proceso diferente que provoca que muchos actores estén dispersos y necesitan estar unidos para alcanzar mejores resultados. Adicional, necesitan creer firmemente en el valor con el que quiere venderse el Café Peñol y el café de Guatapé.
- Apatía en algunos jóvenes por el trabajo de campo es un resultado que se confirmó en el desarrollo de todo el trabajo investigativo. Lo dicen los padres, lo recuerda la federación y lo confirman los mismos jóvenes. Es una situación que no solo se vive con el café, sino con todos los productos del campo. El relevo generacional es necesario, porque el campo se está envejeciendo. La mano de obra, las nuevas ideas y el entusiasmo que los caracteriza hace falta en las zonas rurales, pero esta situación es difícil de cambiar, en caso tal de que no mejoren las condiciones laborales que se tienen para la ruralidad.
- Las instituciones como la Federación Nacional de Cafeteros, la Gobernación y la Alcaldía aunque están empleando buenas estrategias de sostenibilidad desde un marco de la comunicación para el desarrollo en busca de sostenibilidad que puede generar el café, le hace falta actividades que unan a los caficultores como gremio y los incentive a generar esa unión por la que siempre se ha destacado el sector cafetero.
- Se necesitan bases sólidas desde un concepto cultural, un arraigo o empoderamiento por parte de la población caficultora en ambos municipios para que los planes y proyectos de desarrollo sostenible tengan un futuro y una coherencia desde hacer más pequeño en cada familia.
- Se sugiere el uso de estrategias comunicativas basadas en la participación, integración y liderazgo por parte de las comunidades cafeteras basadas en un reconocimiento propio por

parte de ellas para identificar los elementos comunes que las componen alrededor del café y as fortalezas que ellos tienen en esta actividad, podría servir para la formación un sentimiento sólido y transparente para la configuración bases fuertes que respalden los procesos de desarrollo sostenible por parte de la institucionalidad y la población campesina, ya que será un resultado conjunto de la comunidad en general.

- Es necesario implementar estrategias que complementen los diferentes sectores económicos más fuertes de los municipios de El Peñol y Guatapé para que todos a su vez sean rentables y se garantice el sostenimiento y la permanencia del sector agrícola en la zona, desde la siembra de hortalizas hasta la siembra de café, haciendo de estos un atractivo turístico más de la zona.
- En El Peñol y Guatapé no se puede decir que viven de café por la variedad de cultivo, pero se puede concluir que viven con el café.

**UNA CRÓNICA,
UNA HISTORIA DE VIDA EN MEDIO DE CAFÉ Y OTROS CULTIVOS**

Huele a tierra, arde la hierba y el calor del sol de mediodía, inclemente como suele ser en tierras altas y frías, nos dora la piel. Doña Aura nos saluda antes de llegar a su casa; donde nos recibe un busto del sagrado corazón de Jesús de 1 metro con 50 centímetros sin manos, como sin nada que ofrecer...

A mí me sigue fascinando el paisaje. Tandas de palos de café que se mezclan con fríjol y la alverja. Pequeñas cabezas que recogen el fruto de sus amores, el fruto de sus sueños, de su sostenimiento. Y es justo ahí, cuando me siento más antioqueña y colombiana que de costumbre.

Entendí quién sostenía el país, por eso cuando tuve en frente a Doña Aura, una doña de unos 50 y tantos años de edad, le me dio un abrazo que se quedará conmigo.

- ¡Doña Aura cómo está? ¡Huele almuerzo! (Le dije)
- Se demoraron mucho, ya me lo comí (me responde entre risas)

Un viejo radio entre bolsas por si llueve, le conversa todo el día a Doña Aura. Quien atiende la casa, el esposo, y sus palos de café. Ella sabe que apenas son unos niños, ese Caturro que decora la finca en sus alrededores, ya florece, y le anuncia que en nueve meses le dará más café. Tan enamorados están ella y él, que regalan caricias y flores casi todos los días.

Herencia de abuelos y de madre, el café les dio y da de comer. Se les educó en el arte de cultivarlo y recogerlo, de secarlo, de tostarlo, de molerlo y consumirlo. Les abrió carreteras, les dio escuelas y cuadernos, los conquistó con su aroma, como aquellos a quienes en otras partes del mundo les da energía. Los hace soñar, conversar, ‘embobar’ el almuerzo... hacer negocios y casarse. Les dio amigos y unió comunidades y familias enteras.

¿Quién puso sus ojos en esta tierra. En El Peñol? ¿La federación? ¿La naturaleza? ¿El extranjero? ¿Dios..? Con un suelo único, y una temperatura privilegiada, el café brota en este municipio y brota en el suelo de Doña Aura.

El Oro Rojo, la semilla o el fruto, es el primer eslabón de toda una cadena productiva. De todo el trabajo de familias enteras, de veredas enteras, de pueblos enteros, de un país cafetero. Pero también el trabajo de una mujer sola, de muchas mujeres solas, quienes con muchos años encima, lo hacen todo.

- ¿Cómo recogían café hace tiempos Doña Aura? (Le digo, mientras repito almuerzo)
- Mi niña esos eran palos grandotes, eso no se abonaba... nada. Usted subía, lo cogía, lo secaba y así hasta verde, salía al pueblo y lo vendía.

Tienen varios hijos, entre ellos uno que vive en la casa con ella y su esposo. Pero no le gusta el café, bueno por lo menos no para sembrarlo. En la taza, sí. Por eso, con gran nostalgia sabe que si algún día llegara a faltar, esos que le regalaran flores y granos para vender, morirían en abandono o arrancados de raíz.

Es recolectora de toda la vida, y aún con cultivo propio, no duda en tiempo de bonanza recoger café en otras fincas. Donde al parecer es difícil conseguir quién lo recoja.

- ¿Cómo ve la participación de los jóvenes en el campo Doña Aura? (le pregunté)
- El café se puede terminar mucho, a la juventud le gusta el café, ningún joven le gusta el café. Son contaditos. Ni trabajarlo siquiera, ni cogerlo. (Con cierta inocencia me responde)

Nos fuimos a visitar el cafetal.

Con orgullo, Doña Aura nos enseña como lo tiene libre de maleza. Abonado y todo. Acaricia con sus manos fuertes los pétalos de aquel Caturro con algo de delicadeza, pues la flor no puede dañarse. Saluda a gritos a una vecina. Estaban a muchos metros de distancia, pero se entendía todo claramente... y en ese momento me pregunto, ¿Por qué el símbolo más importante del café sigue siendo un hombre, y se apellida Valdez?

Es ineludible no reconocer el cambio y la transformación social y cultural que ha tenido el café y la vida cafetera. Hoy se da el paso del mito a la tecnificación. A su región llegó la ciencia del café, y todos hablan con más seguridad de sus procesos. Doña Aura sabe cuánto, cómo y en qué época del año, hacer las cosas en su cafetal.

No sabe llenar los formatos y las planillas que le deja en cada visita la Federación, pero intenta siempre ponerse al día. Sabe que eso hace parte del compromiso con aquella institución.

Es consiente que algún día no habrá más café en su finca, eso si fallece primero. En todo caso se muestra completamente enamorada del café, de lo que no me cabe duda es que si llega aquel día ese sueño profundo, desearía sentirlo como ahora, entre familia, amigos, tazas y palos de café.

Mónica Álvarez, 2015

HALLAZGOS EMERGENTES

- En un comienzo la investigación se emprendió con el propósito de evidenciar la fusión cultural que se estaba dando en el lugar. Sin embargo, nos encontramos con unos caficultores que poco vivían a profundidad la cultura cafetera en relación a los mitos, costumbres y ritos.
- Se conoció una comunidad cafetera que se constituyó por fuera de lo que popularmente se ha conocido como tradición o cultura cafetera.
- Los policultivos relacionados con el café se convirtieron, en el desarrollo de la investigación, en un elemento clave para comprensión de procesos e iniciativas sostenibles que intentan mejorar la situación económica del campesino y el uso de la tierra. En un inicio, se pensó en ello, como una acción viable que se venía desarrollando en otras actividades agrícolas y en otros países como Perú y Brasil. Sin embargo, no se plantearon dentro de los objetivos desde el comienzo.
- El protagonismo de las mujeres y su liderazgo en los procesos de campo y específicamente del café, fue un hallazgo que nos permitió comprender la influencia y el poder de género y los instintos de protección, prevención y sostenimiento que tiene la mujer por la familia y toda clase de procesos que estén bajo su responsabilidad. Por tal motivo, se concluyó que es un tema que merece su propia investigación, ya que debía alcanzar a dimensionar su papel y los resultados que las mujeres pueden generar cuando se empoderan procesos como la caficultura. Lamentablemente fue un descubrimiento que no se pudo tratar por términos de tiempo y presupuesto.

- Se identifica el turismo como un elemento positivo, pues se ha convertido en una plataforma para vender el café como un producto social desde el concepto de valor simbólico. En un principio solo se tenía contemplado como un actor que interfería en el proceso agrícola.
- A través de la historia se ha identificado el café como un elemento importante en el surgimiento del conflicto en Colombia. Autores lo definen como un productor que sirvió en cierto periodo de tiempo como un medio para adquirir capital que financiara que financiaba procesos insurgentes o movimientos reaccionarios. Además, fue también un complejo actor dentro de los viejos conflictos por la democratización de la tierra, (Molano Bravo, 2010)

REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Cafeteros, F. N. (11 de 2015). Cosecha cafetera de Colombia fue de 13,6 millones de sacos en los últimos doce meses. *Cosecha cafetera de Colombia fue de 13,6 millones de sacos en los últimos doce meses*. Bogotá, Colombia: Oficina de Comunicaciones y Medios.
- Daviron, B., & Ponte, S. (2005). *Federación de Cafeteros*. Obtenido de Federación de Cafeteros: <http://federaciondecafeteros.org/static/files/5.La%20paradoja%20del%20caf%C3%A9.pdf>
- Federación Nacional de Cafeteros. (20 de 10 de 2015). *Federación de Cafeteros*. Obtenido de Federación de Cafeteros: http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/nuestro_cafe/cafes_especiales/
- FNCC. (2012). *Reunión Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Mayo 20 de 2015*. Bogotá: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- FNCC, Cenicafé, & FoNC. (2015). Hacia la Sostenibilidad. *Definición del código común para la comunidad cafetera*, 63. El Peñol, Antioquia, Colombia: YARA.
- Galeano Naranjo, J. (14 de 10 de 2015). Caficultor de Guatapé. (M. Álvarez, & N. Escobar, Entrevistadores)
- López, E. (08 de 09 de 2015). Caficultora de El Peñol. (Y. Giraldo Pérez, N. Correa, & M. Álvarez, Entrevistadores)
- Montoya, J. (05 de 11 de 2015). Caficultor y experto en café. (Y. A. Giraldo Pérez, Entrevistador)
- Nieto, A. (1942). El Café en la Sociedad Colombiana. *Revista de Economía Institucional*, 277.
- Pendergrast, M. (2001). ¿Agua Sucia o Panacea? En M. Pendergrast, *El café. Historia de la Semilla que Cambió el mundo* (pág. 447). Argentina: Ediciones B. Argentina S.A.
- Pendersgrast, M. (2002). *El café. Historia de la semilla q cambió el mundo*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones B Argentina, S.A., 2002.
- Sánchez, R. (2014). Por una agricultura sostenible. *Semana Sostenible*, 114.
- Sano Sanz, C., Vallejo Mejia, C., & Caicedo García, E. (2012). *Banrep*. Obtenido de Banrep: http://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/be_710.pdf

- Semana Sostenible. (07 de 11 de 2014). *Semana Sostenible*. Obtenido de Semana Sostenible: <http://sostenibilidad.semana.com/tendencias/articulo/cafe-sombra-seis-razones-para-consumirlo/32099>
- Sierra, D. M. (31 de 08 de 2015). Experto en desarrollo rural. (Y. Girado Pérez, Entrevistador)
- Sinclair, K., Durevall, D., & Julca Otiniano, A. (2007). *Lamolina*. Obtenido de Lamolina: <http://www.lamolina.edu.pe/proyectos/cafe/pdfs/GanandoseLavidaconelKF.pdf>
- Tocancipá-Falla, J. (2006). *Revista Paralelos*. Obtenido de Revista Paralelos: file:///C:/Users/usuario/Downloads/-data-Revista_No_10-06_Paralelos_01.pdf
- Universidad de los Andes. (2010). EL JUEGO POLÍTICO DE LAS REPRESENTACIONES. ANÁLISIS ANTROPOLÓGICO DE LA IDENTIDAD CAFETERA NACIONAL EN CONTEXTOS DE CRISIS. *ANTIPODA*, 111-136.
- Pendergrast, M. (2001). *El café historia de la semilla que cambió el mundo*. Buenos Aires (Argentina): Ediciones B Argentina, S.A.
- Daviron, B., & Ponte, S. (2005). *La Paradoja del Café*. New York: Zedbooks.co.uk.
- Nieto Arteta, L. (1958). *El Café en la Sociedad Colombiana*. Bogotá: El Ácora Editores.
- Comité Departamental de Cafeteros de Antioquia 2006.
- Cursos Veredales de Café – Comité Departamental de Antioquia.
- Federación de Cafeteros. (1991). *Guía Ambiental para el Sector cafetero*. Federación Nacional de Cafeteros.
- Federación de Cafeteros . (2015). Recuperado el 9 de febrero de 2015, de www.federaciondecafeteros.org/caficultoresprogramasparanuevasiembr
- Osorio, S. (25 de mayo de 2007). *umng.edu*. Recuperado el 6 de abril de 2015, de <http://www.umng.edu.co/documents/63968/80132/RevNo1vol1.Art8.pdf>
- Ocampo, José A. *Nueva Historia de Colombia Vol. V. Capítulo 10*, pág 233- 262
- CAFETEROS, 2015) CAFETEROS, C. N. (2015). *Informe de Mercado*. Bogotá. *Café, O. I.* (2014). *Primer encuentro Internacional de Productividad Café*. Anuario de la OIC 2013-2014, 32.
- W.SACHS (editor), *Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder*, PRACTEC, Perú, 1996 (primera edición en inglés en 1992), 399 pp.
- Alvarado, A.G., S. Posada y G. Cortina (2005). *Castillo: nueva variedad de café con resistencia a la roya*, Avances Técnicos n.o. 337. Cenicafé. Chinchiná. Colombia.
- Arango, O., A. Arias et al. (2009). *Hacia el desarrollo sostenible de la ecorregión Eje Cafetero, memorias del foro regional sobre los 15 años del SINA*. Ed. Universidad de Caldas. Manizales.
- INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION, *Historia del café*.
- Comité Departamental de Cafeteros de Antioquia (2006). *Cursos Veredales de Café*.

- UPB. (2015). Universidad Pontificia Bolivariana. Recuperado el 01 de 05 de 2015, de http://www.upb.edu.co/portal/page?_pageid=1054,29507378&_dad=portal&_schema=PORTAL. Información del grupo de investigación.
- Jacobs, Michael (1991). *Economía Verde, Medio ambiente y desarrollo sostenible*. TM Editores. Ediciones Uniandes.
- López, E. (08 de 09 de 2015). Caficultora de El Peñol. (Y. Giraldo Pérez, N. Correa, & M. Álvarez, Interviewers)
- Pendergrast, M. (2001). ¿Agua Sucia o Panacea? In M. Pendergrast, *El café. Historia de la Semilla que Cambió el mundo* (p. 447). Argentina: Ediciones B. Argentina S.A.
- Pendersgrast, M. (2002). *El café. Historia de la semilla q cambió el mundo*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones B Argentina, S.A., 2002.
- FNCC. (2012). *Reunión Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural Mayo 20 de 2015*. Bogotá: Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- Cafeteros, F. N. (11 de 2015). Cosecha cafetera de Colombia fue de 13,6 millones de sacos en los últimos doce meses. *Cosecha cafetera de Colombia fue de 13,6 millones de sacos en los últimos doce meses* . Bogotá, Colombia: Oficina de Comunicaciones y Medios.
- Galeano Naranjo, J. (14 de 10 de 2015). Caficultor de Guatapé. (M. Álvarez, & N. Escobar, Interviewers)
- Universidad de los Andes. (2010). EL JUEGO POLÍTICO DE LAS REPRESENTACIONES. ANÁLISIS ANTROPOLÓGICO DE LA IDENTIDAD CAFETERA NACIONAL EN CONTEXTOS DE CRISIS. *ANTIPODA* , 111-136.
- Sinclair , K., Durevall , D., & Julca Otiniano, A. (2007). *Lamolina*. From Lamolina: <http://www.lamolina.edu.pe/proyectos/cafe/pdfs/GanandoseLavidaconelKF.pdf>
- Federación Nacional de Cafeteros. (20 de 10 de 2015). *Federación de Cafeteros*. From Federación de Cafeteros: http://www.federaciondefeteros.org/particulares/es/nuestro_cafe/cafes_especiales/
- Montoya, J. (05 de 11 de 2015). Caficultor y experto en café. (Y. A. Giraldo Pérez, Interviewer)
- Tocancipá-Falla, J. (2006). *Revista Paralelos*. From Revista Paralelos: file:///C:/Users/usuario/Downloads/-data-Revista_No_10-06_Paralelos_01.pdf
- Daviron, B., & Ponte , S. (2005). *Federación de Cafeteros*. From Federación de Cafeteros: <http://federaciondefeteros.org/static/files/5.La%20paradoja%20del%20caf%C3%A9.pdf>
- Nieto, A. (1942). El Café en la Sociedad Colombiana. *Revista de Economía Institucional* , 277.
- Sánchez, R. (2014). Por una agricultura sostenible. *Semana Sostenible* , 114.
- FNCC, Cenicafé, & FoNC. (2015). Hacia la Sostenibilidad. *Definición del código común para la comunidad cafetera* , 63. El Peñol, Antioquia, Colombia: YARA.
- Sierra, D. M. (31 de 08 de 2015). Experto en desarrollo rural. (Y. Giraldo Pérez, Interviewer)
- Moreno, J. F. (20 de marzo de 2015). El café en Colombia. (M. Álvarez , Y. A. Giraldo Pérez, & N. Correa , Interviewers)

- Gumucio Dagon, A. (05 de 2004). *UNINORTE*. From UNINORTE:
http://ciruelo.uninorte.edu.co/pdf/invest_desarrollo/12-1/el_cuarto_mosquetero.pdf
- Cortés, J. J. (2013). *Hegao*. From Hegao:
<http://www.hegoa.ehu.es/congreso/gasteiz/doku/JuanjoCortes.pdf>
- UNESCO. (n.d.). *unesco*. From unesco: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>
- FAO. (n.d.). *fao*. From fao: <http://www.fao.org/docrep/004/w7451s/w7451s02.htm>
- Uxo Gonzalo, J. (n.d.). *expansion*. From expansion: <http://www.expansion.com/diccionario-economico/crecimiento-economico.html>
- LE MONDE Diplomatique*. (2015 de 09 de 13). From LE MONDE Diplomatique:
http://www.eldiplo.info/portal/index.php/component/k2/item/882-posconflicto-constituci%C3%B3n-social-aristocr%C3%A1tica-y-paz-en-colombia**
- Federación Nacional de Cafeteros. (2010). *Café Colombia*. Retrieved 28 de abril de 2015 from
http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cafe/
- Comité departamentales de cafeteros de Antioquia. (1991). *Cursos veredales de café*. Medellín.
- Ocampo, J. A. *Los orígenes de la industria cafetera, 1830-1929*.
- Estrada, F. (1 de septiembre de 2011). *Banco de la República*. Retrieved 28 de abril de 2015 from Por los senderos del café. La bebida del diablo: Historia económica y política del café en Colombia.:
http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/septiembre2011/sendero_cafe
- Hernández, J. I. (15 de octubre de 2015). Caficultura en Guatapé y El Peñol. (M. Álvarez, & N. Correa, Interviewers)
- Sanchez, J. (12 de septiembre de 2015). Sello El Mejor Café de Antioquia, Gobernación de Antioquia . (M. Álvarez, A. Giraldo, & N. Correa, Interviewers)
- López, S. L. (9 de octubre de 2015). Caficultura en El Peñol, representación de la Alcaldía municipal . (M. Álvarez, Y. A. Giraldo, & N. Correa, Interviewers) El Peñol.
- Grupo del Banco Mundial. (2015). *El Banco Mundial*. Retrieved 29 de octubre de 2015 from
<http://datos.bancomundial.org/indicador/SP.RUR.TOTL.ZS/countries/CO?display=graph>
- Marín, H. (15 de octubre de 2015). La caficultura de El Peñol y Guatapé. (M. Álvarez Árias , & N. Correa Escobar, Interviewers)
- Arboleda, C. (29 de agosto de 2015). Caficultura en Guatapé y El Peñol. (M. Álvarez, N. Correa, & A. Giraldo, Interviewers)
- Molano, A. (n.d.). FRAGMENTOS DE LA HISTORIA DEL CONFLICTO ARMADO (1920-2010). Colombia .
- López Castaño, M. (2014). Tan lejos, tan cerca: Ciudades, campo y paz. *Semana Sostenible* (8), 7.
- Alcaldía de El Peñol- Antioquia*. (20 de Junio de 2012). Retrieved 11 de septiembre de 2015 from Alcaldía de El Peñol- Antioquia: http://elpenol-antioquia.gov.co/informacion_general.shtml

Forero Álvarez, J. (diciembre de 2003). *ECONOMÍA CAMPESINA Y SISTEMA ALIMENTARIO EN COLOMBIA: APORTES PARA LA DISCUSIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA*. Bogotá, Colombia. Retrieved 11 de septiembre de 2015 from Universidad Javeriana: http://www.javeriana.edu.co/ear/d_des_rur/documents/campesinadoysistemaalimentarioencolombia.pdf

Zavala, R. (28 de junio de 2014). *Seguridad y soberanía alimentarias*. From *Semana Sostenible* : <http://sostenibilidad.semana.com/ediciones/articulo/seguridad-soberania-alimentarias/31416>.

ANEXOS

Anexo 1: entrevista José Fernando Moreno

Codificación: Entrevista 1	Personaje: José Fernando Moreno
Fecha: 20 de marzo de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 2 horas y un minuto	Temática: Evolución de la caficultura en Colombia.
Entrevista	

Caficultura en Colombia.

La caficultura está sobre las montañas y la Sierra Nevada, el área donde están ubicadas las fincas cafeteras es de 7'261.000 hectáreas. Las fincas cafeteras ocupan 3'134.000 hectáreas, y en esa tierra de esas fincas, propiamente, cultivos de café hay 949.016 hectáreas. Estas 949.016 hectáreas se divide en 687.094 fincas las cuales tienen un área promedio en café de 1,72 hectáreas, son pequeñas. Este es el primer paradigma que hay que romper, la caficultura en Colombia no es de grandes extensiones, ni de grandes productores, es una caficultura de tejido social minifundista. El número de caficultores es de 551.134.

Colombia se distingue en el mundo porque tiene una caficultura tecnificada, y esa caficultura tecnificada representa que se ha hecho un esfuerzo muy grande para tener cafetales resistentes a la roya, resistentes a otros efectos climáticos y que tengan una buena productividad; entonces en este momento el 96% de los cafetales en Colombia son tecnificados. Este cambio lo aceleró en el año 2008 la presencia de La Niña, cuando La Niña, que es un efecto invernal muy fuerte, nos dejó al descubierto, que por más que llevábamos veinte años diciéndonos “hay que cambiar la variedad resistente a roya” nosotros somos muy cabeciduros y no cambiamos, entonces llegó La Niña y nos dejó al descubierto, entonces del año 2009 al año 2012 se hizo un cambio muy importante en la renovación de los cafetales, entonces hoy tenemos cafetales resistentes a la roya de un 66% y en proceso de cambio el 34%.

(Para el trabajo ustedes pueden partir de ¿cómo acompañar los procesos de investigación, innovación y transferencia para que la caficultura siga siendo una opción válida?, eso implica todo un apoyo en comunicación, en educación, en transformación de procesos culturales. Uno diría que aquí nosotros tenemos que fortalecer la identidad con base en la tradición y a la vez que esta identidad sirva de soporte a la innovación para generar nuevas condiciones de arraigo dentro de un proceso de complementariedad intergeneracional, y esto nos lleva a manejar una interrelación entre lo local, lo nacional y lo internacional).

Estamos viviendo un proceso de transformación productiva pasando de cafetales envejecidos a cafetales jóvenes, una cosa eran los cafetales resistentes ya lo otro es podemos tener cafetales resistentes pero de 15 años. El promedio de vida productiva de un cafetal debe estar rondando en promedio 15 años, pero siempre y cuando se le hagan prácticas de renovación.

Renovación por siembra nueva: cuando uno coge la semilla lo pone a germinar, hace el almacigo y a los 6-8 meses tiene la planta que la lleva al cafetal y al año y medio- dos años esa planta empieza a producir seriamente.

Nosotros los colombianos éramos muy pinchados y siempre hacíamos renovación por siembra nueva. Cuando nos cogió la crisis de los años 90 nos dimos cuenta que nuestros vecinos los brasileros no renovaban siempre por siembra nueva sino que renovaban también por zoquete.

Renovación por Zoquete: era coger el árbol que sembraron nuevo a los seis- siete años y lo cortan a treinta centímetros y este árbol a cuestión de un año está empezando a producir, lo mantenemos otros cinco años y nos da una tercera zoca si queremos o, sino renovamos.

En este momento en Colombia tenemos el 85% de cafetales renovados, lo que ha sido una sorpresa entre caficultores brasileros, mexicanos y hasta chinos, quienes se hacían la pregunta de ¿cómo logramos esto?, hacer la renovación, el asunto es la institucionalidad de la caficultura colombiana. En Colombia los caficultores no vamos cada uno por su lado, sino que tenemos un propósito común de convergencia, de concertación para la acción, de donde aparece entonces una institución que se llama la Federación Nacional de Cafeteros, otra red que se llama las Cooperativas de Caficultores y otro instrumento muy importante que se llama Fondo Nacional del Café y el Centro Nacional de Investigaciones del Café, eso es lo que llamamos la institucionalidad cafetera que no existe en otros países y que la alimentamos nosotros aportando por cada libra de café que exportamos seis centavos de dólar para el Fondo Nacional del Café. Antes del 94 aportábamos 23 centavos de dólar, un cambio que se debe a que el gremio había asumido muchas obligaciones subsidiarias, es decir obligaciones que no eran puntuales, sino que ante la ineficacia del estado para cubrir las necesidades del sector social cafetero, el gremio invertía de sus propios recursos del Fondo Nacional del Café para el mejoramiento de la infraestructura social. El gremio fue el que hizo la electrificación de las zonas cafeteras, fue el que hizo las escuelas, los acueductos, el que hizo buena parte de los hospitales, pero ya en la crisis del 94 tuvimos que decir ¡PLANTAMOS! “señor Gobierno asuma la responsabilidad que a usted le corresponde, nosotros tenemos que entrar en un proceso de innovación, y fue cuando se estableció la consigna ¡PRIMERO EL CAFICULTOR!, porque no tenía sentido que estuviéramos haciendo muchas obras, importantes y benéficas cuando estábamos corriendo el riesgo de que el caficultor no le fuera rentable el trabajo y fuera saliendo de los campos.

Trabajo de renovación entre el año 2008 y 2014:

Renovamos 653.000 hectáreas, el Gobierno nos sirvió como garante para un crédito que nos dio la Banca a través del Banco Agrario, pero nosotros estamos pagando ese crédito con base en los aportes directos del caficultor y con base a unos recursos de esos seis centavos. Pero lloque se debe destacar es el poder de la organización, de estar organizados.

De ahora en adelante la propuesta es que vamos a seguir renovando 80-90 mil hectáreas cada año, entonces ahí hay que hacer un trabajo muy fuerte de educación, comunicación muy fuerte para que no bajemos la guardia.

Cultivos:

En el 2009 teníamos un 54% de Caturra, un 31% de variedades resistentes a la roya y un 16% de típicas. (el Caturra fue un tipo de café que se presentó en Colombia con una característica muy especial

con relación a los tradicionales, los tradicionales eran unos árboles de porte alto que había que desarrollarlos bajo sombra y ahí estaban el café Rojo, el Pajarito y Borbón, que eran los tres clásicos típicos de nosotros, pero en la década de los 70 ante el incremento de la demanda y los desarrollos tecnológicos entonces se hizo un gran proceso de renovación de típicas por Caturra, llegando el Caturra a ser prácticamente dominante, el 80%, pero a medida que se nos empezaron a presentar los problemas del invierno recurrente, al caturra le da mucha roya, entonces eso fue lo que nos llevó en el año 2008-2009 a quedar desarropados y cuando bajamos la producción la bajamos de 12 millones a 7 millones y medio exactos y entonces hicimos el proceso de renovación donde en el 2014 ya tenemos solo el 29% de cafetales Caturra, 4% Típica y 66% en variedades resistentes a la roya. Esto es fruto de la Investigación Nacional, esta variedad no la tiene ningún otro país.

(Concepto de diversidad: 1. Tenemos varios tipos de café, 2. tenemos diversidad de oferta ambiental, nosotros cultivamos café desde los 1200 metros de altura hasta 2100 metros de altura sobre el nivel del mar, y vamos subiendo por el cambio climático, 3. Tenemos diversidad en los orígenes del café desde el punto social y cultural, eso hace una malgama muy especial para los procesos de comercialización y demás)

Aquí la pregunta es ¿cómo llega Colombia a tener variedades resistentes a la roya? y la logra tener gracias a los procesos proactivos de investigación y desarrollo del gremio cafetero a través de sus Centro Nacional de Investigaciones del Café, entonces cuando llegó el problema aparece el Doctor Cadena, en aquel entonces Director del CNI, diciéndonos “señores acá está la variedad Colombia, resistente a la roya, probada. Entonces algunos nos metimos de una eso, otros pagaron por ver, y siguió la investigación en el centro nacional y hace unos 8 años dijeron señores hemos seguido investigando porque la roya y otras plagas van mutando tenemos que tener plantas actualizadas, les presentamos la variedad Castillo, la cual lleva el nombre del investigador jefe, entonces eso es una fortaleza nuestra, la investigación y el desarrollo agronómico.

Caficultura por variedad de siembra

Se ve como la caturra fue saliendo, ahora tenemos 270 mil hectáreas, en típica 51 mil hectáreas, en Variedad Colombia 267 mil hectáreas y en Castillo 359 mil hectáreas. Podríamos decir que en este momento progresivamente estamos pasándonos más a Castillo reemplazando el Colombia.

En los 70 empezó a desarrollarse en los países del Sur lo que se llamó la revolución verde, que era utilizar variedades, técnicas de cultivo que permitieran aumentar la densidad de plantas, bajar los costos y aumentar la producción, en ese momento se armó una discusión muy interesante en el sentido de que los caficultores estábamos arrasando con los bosques porque estábamos tumbando los árboles de guamo, los árboles de nogal del bosque protector, paulatinamente ese concepto ha ido cambiando porque se ha logrado demostrar que los cafetales son otro tipo de bosque, un bosque bajo que lo llaman sotobosque.

El gremio le está invirtiendo muy fuerte a la investigación ambiental, entonces por ejemplo hay una investigación que se hizo con el apoyo de la unión europea, del banco europeo sobre biodiversidad en zonas cafeteras, la cual se entregó a finales del año pasado, se hizo en varios municipios de Risaralda, Quindío y del Valle se demostró eso (sotobosque) y cómo si nosotros conservamos unos cinturones de bosque nosotros podemos garantizar que esas son reservas efectivas de biodiversidad, incluso que en zonas que por razones de clima ya no son cafeteras, sino que son ganadera, si nosotros mantenemos los

alambrados con árboles de determinada altura a través de esos árboles puede circular las diferentes especies.

Castillo y Variedad Colombia logran ser resistentes a la roya por intervención genética donde por ejemplo nosotros trabajamos con la variedad arábica, pero dentro de esta hay varios tipos, en la que hacen cruces genéticos, entre los cuales está el buscar altura, baja altura porque cuando el cafeto pasa de dos metros ya al recolector no le conviene ni le gusta ni al caficultor le conviene porque lo rompen, otra cosa que tiene el café es que las ramas van creciendo porque en el punto donde se da un grano de café en la rama en ese punto no vuelve a darse un grano de café, la rama tiene que prolongarse, tiene que crecer para generar nuevos puestos o generar otros puestos en la altura; de donde se saca un grano de café regularmente de allí sale una célula, una yema que se convierte en hojas.

Brasil ha vivido por segundo año consecutivo la sequía, lo que es un problema muy serio porque antes esta se daba cada veinte años, ahora se está repitiendo como entre nosotros se está acortando el tiempo de la presencia del Niño y de La Niña, entonces ellos abrigaron la esperanza de que con unas lluvias que se presentaron tardíamente los cafetales iban a mermar el efecto nocivo de la sequía, y los agrónomos han dicho “el daño está hecho” porque las ramas no crecieron, entonces en una rama donde debían haber 14 o 15 nudos de grano de café hay 8 nudos porque la rama no se extendió.

La recuperación de la producción, esto significa producción en sacos de 60 kilos de café almendra (presentación del proceso de comercialización y formación del precio) esto nos está diciendo que hoy en Colombia hay cerca de 800 mil hectáreas donde estamos produciendo en promedio 12, 20 sacos de café censo por hectárea, es decir que prácticamente nos doblamos en productividad, pasamos de 7,8 a 12, 20, con la adopción del nuevo paquete tecnológico, antes sembrábamos a distancias de dos metro 1 con 80, hoy estamos sembrando a un metro por uno ochenta, entonces tenemos más árboles por hectárea, tenemos una variedad que puede ser más productiva y tenemos unas técnicas de cultivo como es el tema de la fertilización, ya no una de escopeta regadera (échele abono y entre más le eche eso debe ser mejor), ahora es échele abono a la medida de las necesidades del suelo, entonces se ha ido implantando entre nosotros el análisis del suelo, para saber qué elementos son los que le faltan al suelo, entonces que además de echarle nitrógeno, potasio y fosforo también viéramos que elementos menores les faltaban.

Entonces observemos cómo hemos mejorado la productividad, como tenemos 190 mil hectáreas que están en proceso de renovación.

Otro avance muy importante de la Agremiación Cafetera es que nos dimos a la tarea de saber cuántos somos como personas como familias, dónde estamos, cuál es nuestra unidad de producción de finca y dentro de la finca cuánto tenemos asignado a la producción de café y cuáles son las características del cultivo, esto es el registro SIC@, Sistemas de Información Cafetera.

En Antioquia a nueve de 2014 renovamos 7.900 hectáreas con 40 millones de árboles áreas de café, por nueva siembra, que tenemos tecnificadas 40 mil 500 hectáreas con 227 millones de árboles de café y que en café envejecido en Antioquia tenemos 15 mil hectáreas con 76 mil plantas. Tenemos 63 mil hectáreas renovadas en Antioquia. En total en Antioquia tenemos 90 mil hectáreas en café.

En la caficultura hablamos de los bienes públicos, son unos servicios que debe prestar el estado con la concurrencia o cooperación del gremio para garantizar la sostenibilidad integral de la caficultura;

cuando hablamos de la sostenibilidad integral de la caficultura estamos diciendo que es una sostenibilidad social, es decir que las comunidades cafeteras vivan y se sostengan con dignidad en el territorio, la sostenibilidad ambiental, que la presencia de las comunidades caficultoras sea una presencia protectora de fomento a diversidad y la sostenibilidad económica es decir sea rentable económicamente, Nicanor Restrepo Santa María “la primera responsabilidad que tienen las empresas es ser rentables económicamente para poder tener sostenibilidad y revertir económicamente a sus propietarios o asociados” entonces en la rentabilidad económica aparece el tema de los bienes públicos, entonces podemos decir que los caficultores para este bien tenemos varios bienes públicos:

1. La garantía en la comercialización, es decir que llueva, truene o relampaguee el caficultor sale con su producto y tiene mercado, a través de las cooperativas de caficultores apoyadas por la Federación que administra el Fondo Nacional del Café, por convenio con el Gobierno Nacional.

2. Servicio de extensión, asesoría agronómica, es decir que los caficultores, los desarrollos que se hacen en investigación a través de los técnicos de servicio de extensión agrónomos, técnicos agropecuario, etc., ellos con base en esta distribución de fincas visitan las fincas, hacen cursos, etc., para que haya una apropiación social de ese conocimiento. Hoy el servicio de extensión vale 70 mil millones de pesos. Pero por los precios que hemos tenido, de los seis centavos de dólar, no logramos, de lo que hay que cubrir en el servicio de extensión, no logramos cubrir esto, entonces solicitamos del estado su cooperación y el Estado está financiando con 40 mil millones de pesos este servicio.

3. Investigación, innovación y desarrollo, a qué estamos invirtiendo cerca de 23 mil millones de pesos en el Centro Nacional de Investigaciones del Café, provenientes de recursos de esos seis centavos de dólar. (I+I+D)

Caficultores atendidos por el servicio de extensión

Antioquia atendió de 88 mil 138 caficultores cedulados a 57 mil 404 caficultores, el 65%.

En el orden de producción primero está el Huila como departamento productor con un fenómeno social muy interesante, el Huila produce cerca del 19% del café en Colombia, Antioquia produce cerca del 18 % del café de Colombia.

Categorización

- Institucionalización de la caficultura en Colombia.
- Transformación productiva.

Anexo 2: Entrevista Diana Patricia Ceballos, comunicadora social de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia

Codificación: Entrevista 2	Personaje: Diana Patricia Ceballos, comunicadora social de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia
Fecha: 28 de julio de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana

Duración: 1 hora y 25 minutos

Temática: Cooperativismo en la caficultura colombiana.

TRANSCRIPCIÓN

Mónica:

La idea inicialmente es hacer una observación de cómo se llevan los procesos de caficultura en el lugar, pero principalmente lo que queremos es conocer no solo el proceso de café especial que se está dando de Guatapé y El Peñol, sino también mirar como se está articulando, ósea como está funcionando la Federación, como se están organizando o reorganizando los caficultores de la zona, cómo se están haciendo los procesos de sostenibilidad, qué se está implementando de sostenibilidad de bienestar como es el proceso de producción, pero antes de llegar a esos puntos primero queremos llegar al lugar conocer las parcelas, si tienen parcelas, o las fincas cafeteras, porque de alguna manera de lo que se trata nuestro trabajo no es solo de conocer el café especial, sino que integrarlo en términos de comunicación para el desarrollo que tiene que ver con sostenibilidad, bienestar y todos los elementos para de alguna manera implementar ese tipo de proceso en el post conflicto, si llegara a haber un pos conflicto. Por que el café especial en esta zona como es Guatapé que apenas se está iniciando, diría yo según lo poco que hemos visto. (Interrumpe la entrevistada Diana) “Pero no, no se está iniciando”. (Continúa Mónica) Por eso digo creo yo (entre risas), pues digamos que cuando empezamos con el trabajo ya habían zonas cafeteras desde hace mucho tiempo que ya se dedicaban al café especial, por ejemplo Andes que es tierra fría. Pero nosotras no teníamos conocimiento de que en Guatapé y el Peñol ya se estuvieran dando estos procesos de caficultura, por esto nos referimos a “iniciando”, pues es de gran desconocimiento en la sociedad las prácticas caficultoras en estas regiones. (Interrumpe la entrevistada Diana) ¡Claro! Es que Guatapé se mira: agua, la represa y piedra. (Continúa Mónica) precisamente con eso nosotros le hemos dado una mirada y queríamos entrar y analizar eso porque también de todas maneras es un lugar, son las poblaciones que han estado económicamente basadas en otros aspectos y en otras actividades como el turismo y agricultura, y que de todas maneras ahora le están apostando muchísimo más al turismo. Entonces de todas maneras el café carga una cultura, carga de todas unas costumbres y queremos saber si hay un cambio, si hay una transformación. ¿Qué pasa allí?

Diana Ceballos:

Bueno niñas, bienvenidas a la Cooperativa de Caficultores de Antioquia, nosotros estamos ubicados en 52 municipios del área de influencia, ¡Cierto!.

Antioquia tiene alrededor de 95 municipios cafeteros, nosotros cubrimos alrededor del 65% de esos municipios que tiene Antioquia. Estamos en la zona del Norte y Nordeste, en la zona del Oriente, en la zona del Suroeste de Jericó para acá que es el área de influencia donde nosotros nos proyectamos.

La cooperativa está cumpliendo 15 años, nace en el año 2000, ¡sí! ¡cierto!, estamos cumpliendo precisamente hoy el 31 de Julio 15 años, en donde la misión de la Cooperativa, y en Antioquia hay cuatro cooperativas, la misión de las cooperativas de caficultores en Antioquia es la comercialización del café., la garantía de compra, que esos productores de café con los que ustedes van a interactuar y van a poder conversar y van a poder conocer esa cultura, ósea que esos caficultores tengan donde comercializar su producto, ¡cierto!, que esa es la bendición que ellos pueden tener, ósea, ellos pueden sembrar mucho café. Pero si no tienen donde venderlo o donde comercializarlo, háganse de cuenta que no tiene nada, ¡cierto!, como pasa con otros productos como el plátano, con la panela, con la leche, con otros productos que no tienen la regulación del precio como lo tiene el café. El café tiene regulado el precio, ¡cierto!, que ¿quién lo regula?!, las cooperativas, ¡sí!, esa es la principal misión de las cooperativas, regular el precio del café, ofrecer la garantía de compra, que los caficultores medianos, pequeños grandes, que la cantidad de volúmenes que saquen, a la hora que lo saquen en épocas de travesía, que son épocas de volúmenes concentrados no tan grandes como la época de cosecha, ¡cierto!, esta época de travesía se vive de abril a junio mas o menos y la época de cosecha se vive en el periodo

donde es la cosecha concentrada, volúmenes concentrados, se vive entre septiembre, octubre, noviembre, hasta diciembre, ¡cierto!. Entonces en el momento en el que el caficultor salga a vender su café y saque lo que saque (un kilo, un arroba, una carga), lo que saque de café, tenga donde comercializarlo; eso es lo más importante para los productores y es la valoración más grande que desde la institucionalidad cafetera, (cuando estoy diciendo institucionalidad, me estoy refiriendo a todas las empresas que ese caficultor tiene durante todo el año, acompañándolo, ¡cierto! Entonces ellos tienen la Federación Nacional de Cafeteros, la Federación no es ninguna institución, la Federación son ellos mismos, el caficultor como tal, agremiados, juntos para sacar adelante sus necesidades, ¡cierto!) Entonces Federación Nacional de Cafeteros, la Federación y el principal acompañamiento que esta les ofrece a los caficultores es esa asesoría técnica a través de los prácticos cafeteros que los van a conocer también allá en los municipios. Entonces está el práctico cafetero que les presta la asesoría técnica.

Listo, dentro de esa institucionalidad siguen las cooperativas de caficultores, que ¿qué hacemos nosotros?, la garantía de compra, la comercialización de ese producto que se está acompañando para que ese caficultor lo saque de muy buena calidad, ¡cierto!. Listo, pero también queremos que ese café se exporte, si se está acompañando para que sea de excelente calidad, tienen asegurada la comercialización, ¡cierto!, a través de quién es el puente para la comercialización, ¡listo!, se busca qué, que el café salga, se exporte y se posicione en el mundo, en el Japón, en los Estados Unidos, en Alemania, en cualquier parte del mundo, pero entonces listo, se tiene otra empresa dentro de la institucionalidad cafetera que hace esa función de la exportación del Café y es Alma Café. Se tiene otra empresa que está al lado de los caficultores como es Cenicafé, este es el laboratorio donde se experimenta todo lo que tenga que ver con café, de ahí salen las semillas resistentes a la roya o cualquier otra semilla, las cuales requieren de estudio y experimentación que se hace directamente en Cenicafé.

Entonces el caficultor a su lado tiene una cantidad de empresas que lo están acompañando, ¿para qué? Para esa calidad de vida, ese bienestar integral permanente de ese caficultor, de ese asociado, de las comunidades cafeteras, entonces por eso podemos ver que en esas comunidades en donde se tiene café se irradia otra cultura, se irradia otro ambiente totalmente a un sector de ingeniería a un sector de otras actividades económicas, ¡cierto!, se siente un ambiente totalmente diferente, se siente calidad de vida, ¡si!, así sea que nosotros en la zona del Norte y Nordeste, en el Oriente que es una zona muy aporreada por la violencia, por los grupos al margen de la ley, entonces más sin embargo está el caficultor, el cual tiene su calidad de vida, ¿Por qué?, porque sabe que el café en el momento que lo saque al pueblo a venderlo se regresa a la casa con mercado, siempre se regresan con algo a la casa: o con azúcar, o con arroz, o con panela, o con no se que, pero siempre se regresan con algo, ¿por qué? Porque hay una garantía, porque esta la cooperativa siempre con las puertas abiertas para comprar el café, que eso es una garantía muy grande que tiene los caficultores que no lo tienen otros agricultores o productores de otros productos.

Los caficultores también son productores de plátano y ellos le dicen a uno cuando salen a la plaza a venderlos, vea yo prefiero devolverme con el plátano para mi casa que regalarlos por 500 pesos, ¿por qué? Porque ellos no tienen una regulación del precio.

Entonces un valor grande que tienen los caficultores es tener las cooperativas y tener la institucionalidad cafetera.

Desde la Federación hay una jerarquía, entonces dentro de esa jerarquía ustedes van a ver que en los municipios hay unos comités municipales de cafeteros que son la base, 12 caficultores líderes que son elegidos democráticamente por los demás caficultores del municipio. ¿Para qué los eligen? Para que los representen ante el Comité Departamental de Cafeteros que viene la Jerarquía. Entonces está Comité Municipal de Cafeteros, 12 caficultores líderes que le sigue el Comité Departamental de Cafeteros, ¡cierto!, listo, y entonces las necesidades que le lleguen al Comité Municipal se las transmiten al Comité Departamental de Cafeteros y así se le va dando solución a las necesidades. Entonces mire, desde la federación hay una jerarquía, ¡cierto!, pero desde la cooperativa de caficultores hay otra jerarquía, ¡cierto!, en donde están los asociados, esta

empresa cuenta con once mil asociados, la Cooperativa de Caficultores de Antioquia tiene once mil asociados en estos 52 municipios y de estos once mil asociados, contamos con 85 delegados, ¡cierto!, 85 delegados que son los representantes de esos 11.000 asociados.

Nosotros somos una empresa de economía solidaria, entonces el máximo órgano de administración de una empresa de economía solidaria es la Asamblea General de Delegados. ¿Quiénes asisten a una asamblea donde se toman las decisiones, se le marca el rumbo a esta empresa? Los asociados, pero no los once mil, sino los delegados, ¡cierto!, que son escogidos en todos los municipios para que a través de un proceso democrático y depositando el voto, como si fuera una jornada de elección presidencial, eligen sus representantes para que sean ellos quienes vayan a la Asamblea General de Delegados, ¡cierto!. Entonces, ¿en la asamblea qué se hace? Se le marca el rumbo a la empresa, entonces ellos traen todas las necesidades de su municipio, de los caficultores, entonces en la asamblea ya se marcan todas las necesidades que ellos traen y se enrutan hacia proyectos, hacia programas, hacia propuestas que satisfagan todas esas necesidades de los asociados de la cooperativa, ¡cierto!. Eso es a groso modo como está organizada esta empresa.

En Antioquia hay cuatro cooperativas en Antioquia, están la Cooperativa de Salgar para el Suroeste, la Cooperativa de Andes, también para el Suroeste y nosotros tenemos parte de Jericó para acá. Parte del suroeste con cooperativa de caficultores de Antioquia y está la cooperativa de caficultores del occidente para 13 municipios del occidente Antioqueño. Dentro de la misión, adicional a comercialización, las cooperativas tienen unos programas y unos servicios, en este caso la Cooperativa de Caficultores de Antioquia también presta el servicio aprovisionamiento agropecuario para que los caficultores compren el fertilizante mas favorable, ¡cierto!, a un precios competitivos, entonces se tiene el servicio de aprovisionamiento agropecuario, crédito para los asociados, se tiene el servicio de educación, ¡cierto!, toda una labor educativa y de acompañamiento permanente para los asociados y sus familias. Para poder desarrollar esa identidad cooperativa y ese sentido de pertenencia.

Entonces la labor educativa, nosotros tenemos un sello que se llama comercio justo y los 11.000 asociados están dentro de ese sello que busca esa sostenibilidad de la caficultura. Entonces la labor educativa que tenemos nosotros acá en la cooperativa de Antioquia están marcadas en los criterios y en las normas que el sello nos pide, dentro de esas normas o los criterios, entonces tenemos los criterios sociales, hay criterios ambientales, criterios económicos, criterios laborales. Entonces en los criterios sociales, listo, la empresa debe ser organizada democráticamente donde la toma de decisiones debe estar en mano de los asociados, ¡cierto!, entonces ese es un criterio que se debe cumplir para poder tener el sello, ¡cierto!, y para cumplirlo, entonces, ¡claro!, la toma esta en mano de los asociados, entonces la labor educativa es nosotros poder estar acompañando a esos asociados permanentemente que ellos entiendan muy bien que es un proceso democrático, lo que es participar en elección de delegados, ¡cierto!, entonces ahí se enmarca la labor educativa, ¡listo!, tenemos el criterio ambiental, que los caficultores no hagan quemas en sus fincas, hagan todo el proceso de residuos solidos, ¡cierto!, que utilicen de forma adecuada y apliquen los agroquímicos que acepta la norma; ¡cierto!, que se cubran y se protejan a la hora de aplicarlo, que saquen un café bajo buenas practicas agrícolas, bajo la inocuidad porque el café es un alimento entonces no es tirarlo en la tierra de cualquier forma, no, son bajo buenas practicas agrícolas, hay un proceso educativo y va con relación a la norma. ¡cierto!, ahí realizamos una seria de programas educativos. Entonces, la cooperativa toda su labor educativa la enmarca en los criterios de comercio justo. ¡cierto!, para darle permanencia a este sello y ¿para qué darle permanencia al sello de comercio justo?. Tiene sentido, tiene mucho sentido para la cooperativa porque es que comercio justo, el tenerlo le permite a la cooperativa, en la medida que la cooperativa le compre el café a los asociados en cada punto de servicio; en todos los municipios ustedes van a ver por ejemplo en el Peñol, hay un punto de compras, esa es la cara visible de la cooperativa en todos los municipios, un punto de servicios de compra de café, entonces los asociados llegan a vender su café, y el café que la cooperativa que les compra a esos asociados por comercio justo, lo vende y a la hora de venderlo le entra a la cooperativa 20 centavos de dólar por libra a la hora de comercializarlo. Entonces, ¿ para donde va esa plata? Esa plata va para un fondo común o una alcancía. Que es de los asociados, entonces, ¿quién decide sobre esa alcancía?

Que cada vez se alimenta mientras la cooperativa compra mas café a esos asociados. Quienes deciden sobre ese fondo común son los delegados en la Asamblea General, son los asociados, representado por los delegado, quienes definen sobre estas platas. En la Asamblea se exponen las necesidades de los asociados y se dispone de ese fondo común para satisfacer esas necesidades por medio de proyectos. ¡cierto! Entonces tenemos esa labor educativa pero enmarcada en el comercio justo, ¡cierto!, que es un sello valiosísimo para los asociados de la cooperativa.

También tenemos todo un proceso y un proyecto de comunicaciones, entonces tenemos en comunicaciones el programa radial que sale por 15 emisoras en Antioquia ósea una cobertura de aproximadamente el 95% de los municipios del área de influencia, entonces la tenemos en emisoras comunitarias, pero que realmente lleguen a las veredas, ¡cierto!; ósea para nosotros un soporte valioso es la radio, es el programa radial Horizonte Cooperativo Caficultor para poder llegar cada ocho días a los asociados, a los caficultores con mensajes; les estamos contando qué estamos haciendo, para dónde vamos, qué vamos a hacer, ellos participan, cogemos pregrabados de las actividades que estamos haciendo con las comunidades, bueno estamos contando cómo va la Cooperativa cada ocho días quince minutos y tenemos un paquete de cuñas radiales que todo el tiempo están sonando por las emisoras, ¡cierto!, para despertar ese sentir y esa identidad del asociado con la Cooperativa, ¡cierto!. Además nos apoyamos mucho en los mensajes de texto, ese es otro medio que masivamente le llega a los asociados estén donde estén, vía celular por muy retirado que este el municipio o la vereda a todos les llega. Tenemos la página web www.cafedeantioquia.com, entonces en la página montamos todas las noticias también, qué estamos haciendo y para dónde vamos, celebraciones, ahí estamos entonces también, para los asociados que tengan el medio, su computador y la posibilidad de algo virtual, entonces también se meten a mirar la página. Ahí también colgamos el programa radial, los plegables, los boletines que hacemos periódicamente, también, para los asociados. Entonces tenemos todo un proyecto de comunicaciones.

Bueno, así es como se proyecta la Cooperativa, ¡cierto!, a los caficultores, fuera de unos programas ya de bienestar social: que se tiene el seguro de vida, se tiene el crédito para los asociados, cada año les damos el kit escolar, ¡cierto!, por lo menos es un apoyo para que los asociados que tienen sus hijos en su etapa escolar tengan su kit escolar, cada año eso es sagrado, sagrado para la Cooperativa, el kit escolar. Así a grandes rasgos son el acompañamiento y asesoría que tenemos con los asociados.

En El Peñol y en Guatapé, ustedes dicen que se ve turismo, se ve agricultura, pero ¿quién sabe que hay café?, no en Guatapé hay café, que, hace 15 o 20 años, pero se ha venido entrando como de forma gradual, ¡cierto!, pero ha sido lento. ¿Por qué? Porque allá el turismo invade, allá la agricultura, ósea, ya es por cultura, ellos son una zona, es la despensa, El Peñol es una despensa; allá se produce y se saca comida por montones, pero entonces el café ha ido entrando, y se creía que El Peñol no era una zona óptima para el café, pero se ha venido entrando y tenemos café hace unos 15 años aproximadamente, pequeños caficultores. Allá son muy pequeños caficultores con lotes de menos de 2 hectáreas de café, ¡cierto!, pero entonces se ha venido entrando y ellos han venido trabajando de forma muy juiciosa con buenas prácticas agrícolas, ¡cierto!, para sacar un café de excelente calidad. Allá se tiene punto de servicio de compra de café; tenemos aproximadamente 80 asociados a la Cooperativa en el El Peñol.

CATEGORIZACIÓN	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Regulación del precio. • Institucionalización cafetera. • Economía solidaria. • Labor educativa. • Comercio justo. 	<p>Al llegar al lugar de la entrevista, oficina central de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia, como buen sector empresarial caficultor, lo primero que nos ofrecen es tinto o agua, a lo que respondemos “tinto” con firmeza y curiosidad por saborearnos un café de buena calidad bajo suposiciones de una excelente procedencia. Como primera</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Exportación cafetera 	<p>prueba al conocimiento de esta bebida la entrevistada, Diana Ceballos, nos pregunta: “con azúcar o sin azúcar”, a lo que nosotros respondemos “sin azúcar” generando sorpresa en la cara de Diana y un buen comentario por parte de esta: “sí saben tomar café”. Pasamos a un segundo piso, nos sentamos en una mesa grande, que parecía ser la mesa de juntas, y comenzamos una a hablar en medio de un exquisito aroma que se dispersaba por todas las instalaciones de la oficina. Un aroma a café que despertaba el sentido del gusto y nos permitió disfrutar a un más la bebida que nos habían compartido anteriormente. En medio de unos sorbos de café la Sra. Diana nos dio la palabra para presentarnos y contarle lo que buscábamos con nuestro proyecto, de manera atenta ella detalla cada uno de nuestros comentarios y nos corrige en algunos conceptos que tenemos errados, como cuando hablamos de la caficultura en Guatapé y El Peñol como un proceso novedoso.</p> <p>Una vez terminamos nuestra introducción en el tema de trabajo y lo que buscamos al reunirnos con ella, la Sra. Diana procede a comenzar a hablarnos de la Cooperativa Antioqueña de Caficultores, hablando de esto con gran propiedad y pasión, tanto así que del acelere por contarnos todo en algunas ocasiones se enreda con las palabras.</p> <p>Al finalizar la Sra. Diana procede a contactarnos con la encargada del puesto de compra de El peñol y con el catador Jorge Andrés Duque, al dirigirnos a la oficina de este ese exquisito aroma que se dispersa por todo el recinto se hace cada vez más agudo, al entrar donde él damos con el origen de ese aroma, el tostador.</p>
--	---

Anexo 3: entrevista Jorge Andrés Duque, analista de calidades de café de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia

Codificación: Entrevista 3	Personaje: Jorge Andrés Duque, analista de calidades de café de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia
Fecha: 28 de julio de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 35 minutos	Temática: Proceso del café
TRANSCRIPCIÓN	

Buenos días bienvenidos mi nombre es Jorge Andrés Duque, ustedes en qué están enfocando el trabajo.

Mónica:

Nuestro trabajo está enfocado en café especial.

Jorge Andrés Duque:

Para ustedes que es un café especial.

Altagracia:

Lo que hemos entendido hasta el momento es que es que obviamente al café se le brindan unas características distintas o cualidades por la tierra, por la forma en la que se cultiva, por la forma como se cosecha, pero una de las pero una de las cualidades que más hemos entendido ha sido la temperatura el lugar en el que se cultiva.

Mónica:

O sea, el suelo tiene unas características, pues toda la cadena de producción tiene unas características específicas, eso es lo que hemos entendido hasta ahora. El suelo tiene unas características distintas la semilla también tiene unas características distintas al igual que las plantas.

Jorge Andrés Duque:

¡Exacto! Digámoslo de alguna forma. ¿Qué hace un café especial? O ¿qué hace que Colombia tenga cafés especialidad? Podemos decir que Colombia está entre el tercer lugar a nivel mundial de producción de café pero ya es por volumen, pero está prácticamente entre el primer país que produce cafés especial. Porque, me da lástima que nosotros apenas los colombianos apenas nos estemos empezando a enterar Y producto como tal que como miembros del país productor nos inflamos el pecho diciendo “que si el país productor de café, que Juan Valdés y chao” cuando no sabemos el porqué Y todavía está la tarea de saber por qué es el mejor café del mundo.

Altagracia:

Y digamos que de alguna manera nuestro trabajo quiere dar cuenta de temas como esos, de por qué ese café es especial, de qué viven los caficultores, situadas en Guatapé y El Peñol.

Jorge Andrés Duque:

Eso es una parte muy interesante, porque lo bonito del café uno lo puede vender dependiendo de la posición geográfica, porque ustedes lo están vendiendo más hacia el turismo también Y hacia esa región de los embalses que es El Peñol Y que es un café que el cultivo se marca entre los 1.800- 1.900 metros sobre el nivel del mar, y que da unas características muy, por decir, muy conscientes en la bebida con unas características ya muy definidas. Entonces el café de El Peñol como tal tiene, es de una acidez cítrica y en la parte aromática es muy floral, entonces hace que su aroma sea muy floral y su sabor muy cítrico muy marcado, muy consistente. Cierto. ¿Por qué lo hace así? Porque, ya todo el mundo le digo lo que ustedes comentaban ahora, en Colombia si se da la diferencia de los suelos entonces hay que mirar la estructura de los suelos: hay suelos volcánicos suelos arenosos, y lo mas bacano es que en todos el café produce que puede arrancar desde los 900 hasta los 2.000 metros sobre el nivel del mar. Entonces se va marcando primero por la altura, segundo por la topografía, la topografía de Colombia no es uniforme, ¡cierto!, Entonces vamos a tener pendientes bien todo eso se cultiva el café, quién creyó que más ha llamado la atención a los extranjeros es como caficultores es capaz de sembrar en esas lomas Y luego recolectar en esas lomas el café algo que desde el punto de vista de ellos es como si estuviera trepándome en un edificio, ¡cierto!, entonces se quedan asombrados por eso.

Todo eso viene mezclado con los vientos, ¡cierto!, dependiendo de la región, si pasa un río, cómo pasa en Guatapé y El Peñol, donde la represa es un factor que tiene influencia, pero si nos vamos al Cauca tenemos la influencia del río Cauca donde por la noche es mucho frío entonces eso hace que este lugar en cierta forma sea como un horno, eso es la cocina natural, donde la planta como ser vivo se va comportando jugando teniendo un estrés por la luminosidad solar que requiere el café con unas horas mínimas al día, las lluvias, los vientos, La posición donde este sembrado el café, dependiendo de determinadas horas si le da el sol o no, e entonces eso son todas esas variables, si el caficultor lo tiene bajo sombra o no lo tiene bajo sombra. Entonces si vamos a ver en EL Peñol el café tiene que ser a libre exposición, ¿por qué? Porque es café de altura y tu ves que en climas fríos está siempre la nube montada entonces el sombrero natural van a ser las nubes, ¡sí!, ¿por qué? Por, por los vientos, porque si sale el sol, no sale el sol, amanece súper nublado, entonces mira que eso hace que eso sea como un hornito que en el proceso que la planta va haciendo, va cogiendo todo eso más que todo la luminosidad solar, entonces si yo cojo café de baja altura, de 1.400- 1.200, el proceso de fotosíntesis y de formación del grano va a ser más rápido que en estos lugares que va a ser más lento. ¡Sí!, Van a ser súper lentos. Entonces las cosechas de tierra caliente son muy bien definidas, pongamos un ejemplo: en Ituango o en algunos municipios donde la caficultura está a 1.400 m sobre el nivel del mar la cosecha es muy definida, en tres meses sale toda la cosecha y listo, y el resto del año puede que haya muy poquito, pero es muy definida. Mientras que acá es todo el año, ¿por qué? Porque son muy lentos los procesos por tierras más frescas, ¡cierto!, Entonces hace que haya esas condiciones para que en cada región de Colombia haya cafés con distintos, ahí viene lo que yo llamo que cada granito de estos es como un archivo win-zip donde uno adjunta varios archivos de información, entonces toda esa información está empaquetada (granito), ¡cierto!, Acá ya viene una información que el árbol deja acá (señala el grano de café), entonces ¿en dónde se desempaqueta toda esa información? En este proceso (señala las máquinas de tostación), donde el grano de café pierde peso, pero gana volumen; al ganar volumen, ¿qué fue lo que pasó ahí?, entonces ¿qué pasa?, este granito ese proceso (tostación) se hincha, se infla, ¡sí!.

Altagracia:

Conocemos que esta tienda Starbucks abrió sus tiendas en Bogotá con el café de El Peñol. ¿por qué escogió ese café y no otros cafés?, porque en Colombia hay muchos cafés.

Jorge Andrés Duque:

Vea, esta porque es una línea, dentro de todas las líneas que ellos tienen, ellos tienen una edición especial de la reserva que se llama *Starbucks reserv*, y en el empaque aparece una R. Incluso en Estados Unidos abrieron una tienda con, una tienda de cafés especiales, pues una tienda normal como la que ven en Bogotá, si han ido a Bogotá. ¿Ellos allá qué venden? Venden capuchino, pues tiene su variedad de productos, pero quiso hacer una apertura de cafés especiales y lo hizo con el tema de El Peñol, ¿por qué? Porque lo hicieron más como una estrategia comercial, porque el director que compra a nivel de Latinoamérica, vino acá, vino con expocafé y se llevó a una zona donde se producía café, y a él le pareció fantástica esa zona que por la naturaleza, por la represa y mientras vas por la represa ves cultivos de café, entonces eso era para él algo único, y fuera de eso probó el café y le gustó. Entonces el que vaya a probar un café, por lo general prueba café, ¡cierto!, pero no saben de dónde es, entonces ¡les gustó ese café!, entonces venga vamos a la zona, entonces cuando le mostraron esa zona con todo ese paisaje, esa agua, todo el tema de que son pequeños productores, entonces sacó una edición especial.

Altagracia:

¿Uno podría decir que porque son pequeños caficultores son más artesanales, o eso no tiene nada que ver?

Jorge Andrés Duque:

No, ¡eh! Yo digo que para que un caficultor para que sea pequeño, para mí es más publicidad un pequeño caficultor porque en parte, lo que tu dices, pero a veces lo artesanal los volvemos como, como muy pobre y no, no es eso, es más selectivo.

El caficultor no sabe tostar café, pero digámoslo así, en una los ancestros tostaban café en un perón.

Altagracia:

¿Cuál es su función en la Cooperativa de Caficultores de Antioquia?

Jorge Andrés Duque:

Vea, yo soy Analista de Calidades de Café, y ¿qué es un analista?, un analista tiene que saber, yo soy administrador de fincas cafeteras, pero, y fui caficultor, entonces yo me conozco en esta parte todo el proceso de la finca, sino que mi inquietud más, cuando yo era joven, era, después de uno vender el café a la Cooperativa de ahí que seguía, ¡si!, entonces el seguir de ahí pa adelante fue ver cómo se transformaba el café, pero antes de la transformación para hacer el control de calidad a este, a este café. El caficultor por lo general, el proceso que hace el caficultor en la finca es llevarlo a café pergamino seco, esto se llama café pergamino seco (nos muestra un bolsa de café), ¡si! Esto es lo que hace el caficultor.

CATEGORIZACIÓN	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pequeños caficultores. • Analista de calidades de café. • Caficultura artesanal. 	

Anexo 4: entrevista Eliana Cano, administradora del punto de compras de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia

Codificación: Entrevista 4	Personaje: Eliana Cano, Administradora del punto de compras de la Cooperativa de Caficultores de Antioquia
Fecha: 29 de agosto de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 21 minutos	Temática: Proceso de compra de café
TRANSCRIPCIÓN	

Natalia:

La idea con esta visita es que nos cuentos un poco en qué consiste el punto de compra.

Eliana:

Bueno, entonces, haber ¿qué es lo que inicialmente se hace acá cuando llega un caficultor?, lo primero pues que llegan con su café, lo primero que se hace es pesarlo, anotar el kilaje, tomarle los datos al caficultor. Eeh, después de eso ya se saca una muestra de 250 gramitos de café, se pesa, se trilla y después de trillarse ya se le empieza a hacer un análisis. El análisis, eh, pues haber qué te digo yo en que consiste, pues allá están todos los pasos (señala un cartel que hay en el lugar que habla de los pasos de análisis de café), espere yo se los voy diciendo, están los 250 gramos, se trillan y luego se empiezan a despacillar, o sea a sacar los defectos que tienen esos 250 gramitos, después de sacarle esos defectos se pesan y ya dependiendo de lo que pesen se le restan a los 250 gramos, entonces ahí ya le da lo del resultado de la merma y el resultado de calidad, que por ejemplo en este caso sería un 75%, que ves aquí el precio de café estándar (señala una tabla de precio del café de acuerdo al porcentaje que me arroja del café sano)ahí se maneja como la tabla, ahí aparece a partir del 73. Entonces dependiendo de lo que me de ese análisis, por lo general el siempre me da que un 80, que un 79, que un 78, entonces ya dependiendo de eso se ingresa al sistema y ya se le hace la factura pues normal y también dependiendo de la calidad que le dé está clasificado acá en la tablas, entonces de un 76% a un 80% sería un café Bonificado que es un café muy bueno, de un 71% a un 75% es un Federación, que por lo general se le llama un Estándar que esta entre el medio, por decir así, y de un 71% hacia abajo que ahí hay muchos, hay 62%, 58% que ya son corrientes y segundas que ya son cafecitos más regulares.

Entonces ya dependiendo de eso los clasificamos en las tolvas y así mismo abajo en la bodega, donde están las boquillas de las tolvas, lo calibran y ya también empieza a seleccionarse por calidad.

Natalia:

Dentro de esa clasificación de calidad, ¿cuáles son de exportación y cuales quedan para el mercado nacional? y ¿cuál es el que se está sacando para Starbucks?

Eliana:

El Bonificado y el Federación son los que van directo a exportación. El Bonificado, para Starbucks se seleccionó fue un micro lote de Bonificado, que recolectamos acá, ese fue un trabajo que se hizo en conjunto

con los asociados de acá de la Cooperativa, entonces recolectamos los micro lotes en conjunto con ellos y ya, pero si fue, pues, tenía que ser un café bueno.

Natalia:

¿Ese café que se saca para Starbucks es únicamente con asociados o también se usa el café que traigan personas que no son asociados pero que cumplen con el porcentaje de calidad del café?

Eliana:

Con Starbucks si fue con asociados, pero en general si se compra para asociados y no asociados, pero cuando se seleccionó el micro lote para Starbucks si fue con asociados.

Mónica:

Entonces aquí llega todo el café, y luego de todo el proceso que ya nos hablaste ¿qué pasa?.

Eliana:

Ya lo despachamos para Medellín, yo, por ejemplo, acá ya hasta despachar, porque ya, por ejemplo, las negociaciones y todo eso ya si es, pues, desde allá con el jefe directamente.

Mónica:

¿En esta oficina cuántas personas trabajan y qué cargos hay?

Eliana:

En esta, en esta solamente dos, administradora y auxiliar.

Mónica:

¿O sea que, de alguna manera, a ti te toca mirar la calidad del café?

Eliana:

Si.

Natalia:

¿Qué diferencias tienen el grano de El Peñol y Guatapé frente a los granos del Suroeste antioqueño?

Eliana:

¿Qué diferencia hay?, ¿ por qué de pronto escuchan que el café de acá de muy buena taza?, pues lo que más de pronto dicen es por la altura, la altura pues que hay aquí. El café de El Peñol es muy bueno, pues, o sea, cuando uno le hace un análisis, por ejemplo que broca que es el defecto, pues, como más común en estos granos es muy poquito, pero es por el mismo frío que tiene que el café sale muy bueno, y la tierra tiene como mucha acides, porque el café de acá es acidito.

Mónica:

¿Cómo serían las temporadas de cosecha?

Eliana:

A ver, la cosecha particularmente es el primer semestre del año, a diferencia de los demás municipios que por lo general siempre la cosecha es finalizando año, aquí es más o menos en marzo, abril, mayo, junio, son los mesecitos, los fuertes de la cosecha. Y ya finalizando año es una travesía, que ellos llaman, es una travesía, o sea menos café. Pero la cosecha, cosecha es más o menos de marzo a junio.

Mónica:

¿Lo de la venta se hace frecuentemente o solo se da en esas determinadas épocas?

Eliana:

Si, todo el año hay café, solamente que la época como donde ellos traen más café, más cantidad es en el primer semestre del año, donde se dice pues que es la cosecha, pero de resto hay café todo el año, ellos llegan, por ejemplo en este tiempo ellos llegan con 10 kilos, con 20 kilos, con 50 kilos.

Natalia:

¿En Guatapé y El Peñol, cuántos caficultores hay?

Eliana:

Hay más o menos, con municipios aledaños que de pronto no tienen punto de compra, por hay 610- 620 productores.

Natalia:

¿Con respecto al tiempo que se lleva cultivando el café en Guatapé y El Peñol, sí se ha visto que este genere buena rentabilidad o sostenibilidad económica para los caficultores?

Eliana:

Pues sí, de todas maneras, pues, o sea, El Peñol lo que tiene en particular es que no se dedican solamente al café, ellos en sus parcelas tienen de todo, tienen tomate, tienen pimentón, pero de todo lo que cultivan lo más rentable es el café, porque ellos por lo general esperan precio, en cambio, por ejemplo, con tomate no pueden esperar un precio, con papa no pueden esperar un precio, porque no...

Mónica:

Por ejemplo en el caso de los precios, la Federación... Yo sé que, por ejemplo, hay un orden, cierto, porque eso también tiene que ver la Bolsa y con un montón de cosas, con el precio del dólar creo que varía o no el café, pero por lo general varía mucho, o sea, a ustedes les llega muchos cambios relativos del café o a qué se debe, desde tu experiencia, la variación en el precio.

Eliana:

Pues no, ahí sí no, a nosotros nos mandan los precios.

Mónica:

¿Dependiendo de la época?

Eliana:

No, no es tanto de la época, porque incluso puede haber cosecha y el café estar a muy buen precio, o puede no haberla y el precio estar muy bajito, eso depende es de arriba.

Natalia:

¿Pero ese cambio es muy constante?

Eliana:

Sí, hay veces que en el día puede cambiar dos veces, otras veces puede estar dos días fijo. Eso es muy relativo. Pero sí, eso viene desde allá, uno simplemente está pendiente del sistema, actualizando.

Mónica:

Digamos que ya, o sea con esto de las herramientas, de las TIC, de los celulares y todo eso que ya uno se puede fijar por ejemplo en la bolsa a que precio está el valor o la taza del café o todo esto que tiene que ver con las revistas de economía que, por ejemplo, Portafolio te está actualizando todo el tiempo y te dice en

cuánto está el café y tal cosa, ¿los caficultores no se fijan todavía en ese tipo de elementos a la hora de vender café?

Eliana:

Si, ellos están pendientes de eso, muy pendientes del dólar.

Mónica:

¿Con la subida del dólar se ve beneficiado el caficultor o al contrario hay materias primas que escasean por el precio tan alto del dólar y antes se ven afectados?

Eliana:

No, a ellos de cierta forma los beneficia.

Mónica:

Claro de cierta forma los beneficia y más porque el café que ellos producen es de exportación.

Eliana:

Exacto. Al menos ellos tiene como una ventaja, porque si ellos son juiciosos con el beneficio del café, el buen beneficio es el que les da el buen precio, si ellos son juiciosos en el momento de beneficiar el café saben que les va a quedar en un factor de 79% que es un café muy bueno.

Natalia:

¿Y generalmente se saca café de muy buena calidad?

Eliana:

Si, la verdad si, eeh, sale más bonificado, por ejemplo lo que son segundas y corrientes es muy poquito, porque el café de El Peñol es muy, muy bueno, es poquito, pero bueno.

Natalia:

¿Los caficultores de esta zona son caficultores de tradición, que llevan años y tienen raíces caficultoras o, como tu dices que en esta zona ya había otra economía diferente en la agricultura, la caficultura apenas está empezando?

Eliana:

No, ha caficultores que ya llevan rato y otros que apenas están empezando, hay de todo, realmente hay de todo, hay unos que ya llevan muchísimos años en el cuento, pues, de café y otros que apenas están empezando.

Mónica:

En cuanto al asunto de la semilla de origen, de café especial en Guatapé y El peñol, esto tiene una fecha especial, o sea, ¿desde hace cuánto se viene exportando café de semilla especial?

Eliana:

Pues exactamente no sabría decirte, pues yo llevo dos años trabajando acá, pero si he escuchado que lleva tiempo, pues como de tener la fama de que el café de El Peñol es muy bueno, si lleva tiempito, pero exactamente no sabría decirte.

Natalia:

¿Cuáles son los principales requisitos que debe cumplir el café para que ustedes lo reciban?

Eliana:

Pues el principal es seco, que sea café seco, que este seco, porque hay veces lo traen verde, porque no lo quieren secar o porque de pronto no le supieron dar el punto.

Natalia:

O sea, ¿cuándo no lo traen seco, ni siquiera se le hace el análisis?

Eliana:

No se puede, o sea se saca la muestra y ya uno se da cuenta que le falta solecito y no se puede comprar así.

Natalia:

En cuanto al porcentaje de calidad, ¿cuál es el límite inferior de calidad que ustedes tienen para recibir café?

Eliana:

Pues acá en este municipio, más o menos, un 60% es como lo más bajito.

CATEGORIZACIÓN	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Compra. 	<p>Al llegar al punto de compra de El Peñol nos encontramos sorprendidas, pues al hablar por teléfono nos imaginábamos un mujer de unos 40 años más o menos, pero estábamos equivocadas, pues el cargo de Administración de Punto de Compra es ocupado por una mujer joven, de unos treinta años, como máximo.</p> <p>A diferencia de otros lugares que hemos visitado y entrevistas que hemos realizado a lo largo de esta investigación en este lugar no nos ofrecen café, ni tampoco se hay a la vista una cafetera a disposición del público.</p> <p>Al entrar al lugar no encontramos con un punto de compra muy organizado, limpio y agradable, con gran cantidad de carteles a su alrededor con información importante para su público, que son los caficultores. Datos de precio de compra, cartel con las diferentes enfermedades que se pueden presentar en el grano de café, cartel que nos hemos encontrado en todas las oficinas de la Cooperativa y la Federación a las que hemos ingresado y una mesa llena de volantes de periódicos que hablan del café y promoción de diferentes insecticidas o fertilizantes necesarios para las buenas prácticas caficultoras.</p> <p>En el lugar también encontramos algunos implementos donde se procesa el café y tres tolvas, en las cuales se coloca el café de acuerdo a la calificación que estos obtienen, los cuales finalmente caen a la bodega.</p> <p>Procedemos a entrar a la bodega, que es el lugar donde se almacena el café y se procede a echar en bultos y clasificar de acuerdo a su calidad, si son pasillas, bonificados o estándar, es un lugar frío, con una luz tenue y que requiere</p>

	de mucho espacio, en el lugar notamos el uso de unas estibas que son necesarias para poner el café, ya que aunque este está empacado en bultos aún requiere de muchos cuidados para continuar conservando su calidad. Liliana, muy amablemente comienza a explicarnos el proceso que se hace en el punto de compra y nos va señalando los carteles donde se encuentra la información que nos va brindando en medio de la entrevista.
--	--

Anexo 5: entrevista a Carlos Arboleda, extensionista de la zona El Peñol y Guatapé de la Federación Nacional de Caficultores.

Codificación: Entrevista 5	Personaje: Carlos Andrés Arboleda Tabares, extensionista de la zona de Guatapé y El Peñol de la Federación Nacional de Cafeteros
Fecha: 29 de agosto de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 55 minutos	Temática: Caficultura en Guatapé y El Peñol
TRANSCRIPCIÓN	
<p>Carlos: Primeramente hay que diferenciar entre la Cooperativa de Caficultores y la Federación de Cafeteros, que aunque son hermanitas y digamos las cooperativas fueron creadas por la Federación, ellas tienen una función que es comprar café y vender fertilizantes, que Eliana ya les contó, y nosotros, como Federación, tenemos ya otro tipo de programa, el cargo que yo ocupo es el de Extensionista, nosotros los extensionistas en Antioquia, somos como 125, nosotros somos ingenieros agrónomos, ingenieros agropecuarios.</p> <p>¿Qué función tenemos? Nosotros los extensionistas en un municipio lo que hacemos es una labor de dinamizar procesos de proyectos productivos, proyectos sociales, proyectos de asistencia técnica a los caficultores, básicamente nosotros hacemos todo el tema de visitas a fincas, labores grupales, labores educativas en temas técnicos que tengan que ver con café, nosotros en muchos programas que tiene que ver con los bancos, programas de créditos, programas de, ahorita con el Banco de Bogotá, el tema de cedulación cafetera pues que los caficultores ya manejan unas cédulas cafeteras que los identifican a ellos, ehh, este es un documento</p>	

tanto gremial, porque es de identificación como cafeteros, como un medio ya electrónico. Estos son los documentos. (Nos enseña las cédulas cafeteras las cuales tienen diferente color).

Entonces básicamente eso es, pues, lo que nosotros hacemos con los caficultores, es acercarlos a los programas que la Federación y el Gobierno tienen, eh, también es darles todo el tema de asistencia técnica y el tema educativo es básicamente lo que yo hago con ellos

Natalia:

¿Por qué tienen diferente color?

Carlos:

¡A bueno!, entonces, mm, ahí uno que se llama cédula cafetera inteligente y otro que se llama tarjeta inteligente; entonces esto es similar como a decir tarjeta de identidad (tarjeta inteligente) y cédula de ciudadanía (cédula cafetera inteligente), entonces los cafeteros para tener cédula cafetera deben cumplir unos requisitos, poseer más de 1.500 árboles de café en mínimo media hectárea de terreno, cinco mil metros cuadrados de terreno, bueno., y el que tenga menos de 1.500 y menos de media hectárea de terreno pues entonces tiene la tarjeta inteligente, que son los mismos beneficios, los mismos programas, el mismo tema de identificación gremial y el mismo medio financiero, porque esto es una cuenta de ahorros para los cafeteros sin ningún costo, sin ningún costo de manejo, sin costo de transacción, pero la única diferencia entre esos documentos es que en la Federación, eh, cómo es una organización gremial, cada cuatro años también se hacen elecciones cafeteras y los propios cafeteros eligen líderes de sus departamentos y de sus municipios, el que tiene cédula cafetera puede votar y pues el que tiene tarjeta inteligente no puede votar hasta que pase a la “mayoría de edad.”

Natalia:

Según lo que nos han dicho, esta zona es de pequeños caficultores, siendo así, ¿estos si llegan a tener la cédula cafetera?

Carlos:

Si, porque es que, es que pequeños caficultores es de básicamente 5 hectáreas hacia abajo, son pequeños caficultores. Aquí una persona con 10.000 árboles sigue siendo un pequeño caficultor, 15.000, 20.000 árboles sigue siendo un pequeño caficultor. Aquí solamente hay dos caficultores medianos, ni siquiera grandes; aquí en esta zona no hay ni un caficultor grande y acá hay aproximadamente 360 cedulados.

Mónica:

O sea que también se debe a que, pues desde lo que hemos investigado y no has dicho otras personas en otros momentos, es también porque cuando se habla de semilla especial, no se habla de ese monocultivo, de esa producción en masa, ¿o eso no tiene nada que ver? O a lo mejor es simplemente porque esas son las hectáreas con las que cuentan y eso es lo que siembran.

Carlos:

Lo que pasa es que, a ver, estos municipios y en especial como este Peñol o este lado de Marinilla, acá la gente diversifica muchos cultivos, entonces aquí la cultura es agricultura, no tanto cultura cafetera. Si uno va a mirar el tema de cultura cafetera, como vos lo decís de grandes extensiones, entonces uno tendría que irse como para el lado de Suroeste, lo que son los municipios del Suroeste, lo que son Andes, Jardín, todo ese lado, que allá, digamos, los caficultores tienden a tener un poco de más área, sin embargo siguen siendo pequeños caficultores, porque es que en Antioquia, en Antioquia de las 84.000 familias cafeteras el 95% son pequeños caficultores, todo son pequeños caficultores, de ese 5% hay 3% de medianas y solamente un 2% de grandes cafeteros en Antioquia. Entonces aquí si diversifican muchos cultivos, aquí siembran mucha hortaliza, mucho aguacate.

Natalia:

Bueno, ya que mentas un poquito de las culturas cafeteras y las culturas agrícolas. ¿tu crees que acá se ha logrado incorporar la cultura cafetera y cómo se ha visto afectada o beneficiada la cultura agrícola?

Carlos:

No, vea, para nosotros siempre ha sido una ventaja que el caficultor tenga una finca diversificada, a que maneje varios productos, ¿Por qué? Porque los productos agropecuarios todos tienen un riesgo en el tema de precio, entonces muchas veces ellos van a tener un producto con buen precio, pero otros con precios muy bajos y al tener diversificación de productos ellos se van ayudar de una manera u otra, digamos, a tener un flujo de caja de pronto positivo, entonces nosotros incentivamos el café, pero también incentivamos la diversificación de cultivos y en zonas donde se pueden cultivar más cosas también las incentivamos. Aquí lo caficultores siembran café y lo primero que se les recomienda es que lo asocien con frijol, con maíz, así como esta este cultivo de acá afuera que es café con maíz, eh, que son cultivos de seguridad alimentaria, pero en si el tema cafetero, claro, la gente que cultiva café ha ido tomando como conciencia de la cultura cafetera, y cuando yo digo cultura cafetera, es ,digamos, a sacar un producto de muy buena calidad y en las mejores condiciones, y por eso es que ahora El Peñol se viene como reconociendo con el tema de cafés especiales, El Peñol viene siendo ya como un municipio que tiene su apogeo en este momento en ese tema de cafés especiales, o sea, cafés que en taza saben muy buenos, gustan y hay muchos clientes que, ya hoy en día, se están viniendo a El Peñol a buscar cafés especiales en fincas.

Natalia:

¿A qué se debe que ese café especial sea importado y no se deje para el comercio nacional?

Carlos:

Vea, no, aquí también café bueno en el país, lo que pasa es que es más un tema de, no de consumo porque en Colombia se consume mucho café, el tema es más bien económico, digamos, porque un café en el exterior, un ejemplo, una taza de café en el exterior, digamos, vos estas en el exterior y te ‘sentás’ a tomarte una taza de café en Juan Valdez, por allá en el exterior, y una taza de café te puede estar costando alrededor de 6.000, 7.000, 8.000, hasta 9.000, 12.000 pesos en Alemania, una taza de café, mientras que vos te ‘sentás’ acá en una cafetería y te cobran 500 pesos.

¿Cuál es el tema? El temas es que, digamos, si todo ese café, digamos, de excelente calidad, porque Colombia es reconocido por el tema de el mejor café suave del mundo, suave, se quedara acá, el podes adquisitivo de las personas no daría y la culturas de la gente no lo compra, pues muchos renegarían por el precio de ese café, imagínate cuantas personas llegarían a comprar café y por plata dirían no y seguirían comprando el Nescafé, La Bastilla, que son más baraticos, no es que lo quieran sacar, no, es por el tema comercial y de capacidad adquisitiva de la cultura colombiana; allá en el exterior están dispuestos a pagar muy buena plata por un café de calidad, nosotros acá, digamos, nos medimos, miramos y decimos “no, esto está muy caro” y compramos más bien La Batilla, Nescafé, y es la cultura que ha habido. ¡ahora! No es que se quede lo más malo, sino que entre esos cafés corrientes, o sea, el bonificado sale, pero entre esos cafés corrientes que no son ni lo mejores, pero tampoco los peores, se quedan en el país. ¿Qué hacen eso cafés en el país? Es que, digamos, otras empresas mezcladoras de café , digamos, los compran para elaborar sus productos , como las que ya les mencioné y otros, y ahí también escuchamos cuando muchas de esas empresas también no alcanza la cantidad e importan café un poco regulares de otros países para poder hacer sus mezclas y vender sus productos.

Hay una cosa que nosotros le incentivamos mucho a la gente, y digamos, dentro de las labores que yo hago yo siempre tengo una charla que se llama ¿A qué sabe su café?, y hay veces yo salgo a veredas y armo grupos o acá mismo en el laboratorio donde hacemos ese tema, y es con el caficultor ponerlo a tostar cafecito, ponerlo a moler cafecito, pero el propio cafecito de él, y ¿cuál es el mejor café de Colombia?, ¿de dónde sale? De ellos, de los cafeteros, pero ellos van y lo venden, cierto. Yo siempre les digo guárdense un kilito de ese café excelente que ustedes tienen, guárdenselo en la finca, tuésteno ustedes mismos, muélanlo ustedes mismos,

consúmanlo ustedes mismo, porque ese es el café que allá afuera están pagando tant, que es el de ustedes, entonces consúmanse su propio café. Entonces es algo que hemos estado como haciendo con ellos y algunos crean conciencia de que van y venden, digamos, un pasilla en un punto de compra que les dan por hay mil quinientos pesos una pasilla y que con ese kilo de pasilla la mezcladoras hacen un poco de gramos de café ya molido y enseguida les cobran a ellos casi por ese mismo kilo les están cobrando a ellos casi que cincuenta mil pesos, entonces ustedes la venden a 1.500 y ustedes la compran a 50.000 pesos, entonces consúmanse su propio café, es a lo que los invitamos a ellos y algunos ya crean conciencia, uno va a la finca y ellos preparan su café, hacen café de la finca y ya ellos mismos lo están consumiendo. Entonces no salgan a comprar Nescafé teniendo café en la finca, porque es muy gracioso ver a la gente cafetera vendiendo café y después se van para la tienda a comprarse un tarro de Nescafé u otro café, entonces es muy charro.

Natalia:

¿Este mismo programa lo han hecho con el resto de la comunidad de Guatapé y El Peñol? Pues no tanto de que consuman su propio café porque ellos no son caficultores, pero si que consuman el café que es producido en la zona.

Carlos:

Si, claro. Mmm, primero que consuman pues el propio café de ellos, porque ese es el mismo café que llega a las compras, el mismo da y el mismo que se exporta, es el mismo café de ellos, pero, digamos, aquí la cooperativa por ejemplo tiene su presentación de café Cartama y hay otras tres marcas que ellos manejan, pero es el propio café, el punto de compra lo vende, lo tienen ahí disponible para los caficultores que quieran comprar el café. Obviamente, creo que una libra está alrededor de 6.000 - 6.500 pesos, entonces obviamente para el caficultor también 6.500 pesos por una libra cuando te cobran un poquito menos por un frasquito de Nescafé en la tienda, se van y compran el Nescafé, pero con que el caficultor comience a probar su propio café y, lo principal, que sepa a qué sabe su café va a valorar su café y él mismo lo va a consumir.

Mónica:

¿Ustedes qué están haciendo desde la sostenibilidad? ¿Cómo son esos procesos de sostenibilidad? o ¿qué está haciendo la Federación?

Carlos:

La Federación maneja un programa que se llama Cafés especiales, dentro de los cafés especiales, pues hay cafés especiales de origen, hay cafés especiales sostenibles, categoría sostenibles. Dentro de los cafés de categoría sostenibles hay algunos sellos que se manejan, pero los más importantes son los de Comercio Justo, que la Cooperativa los esta manejando con todo sus asociados, y por el lado Federación manejamos una certificación que se llama 4C, 4C significa Código Común para la Comunidad Campesina o Caficultora, y esos sellos lo que buscan es que los caficultores sean sostenibles, ¿en qué? En lo social, en lo ambiental y en lo económico, entonces a través de esas tres bases los caficultores en sus fincas deben de empezar como a seguir unos estándares, yo no le digo normal y/u obligaciones sino unos estándares, digamos, en los que ellos se van a ver, digamos, beneficiados en sus fincas para obtener sostenibilidad. Por ejemplo, dentro de la parte ambiental está el tema de biodiversidad, ¡cierto!, ¿qué estándares hay en ese tema?, ¡ome! Que los caficultores protejan las zonas de nacimientos de aguas, que ellos no siembre cultivos muy cerca a los arroyos o quebradas que pasan por su finca, que ellos no deben talar los bosques, que ellos no deben hacer caza discriminada de aves o de animales en vía de extinción, ni de bosque en vía de extinción. Uno lo ve y son como normas, pero realmente son como estándares para enseñarles a ellos que eso lo deben de conservar porque eso el día de mañana puede que ya no vaya a estar, ¡cierto!. En el tema de suelos está que los caficultores, digamos, hagan un análisis de suelo para uno recomendarles qué, con qué fertilizar y qué cantidades exactas para que ellos no sobre fertilicen los suelos, no echar químicos de más, ehh, que esos químicos no vayan a las aguas, que ellos hagan unas buenas prácticas en la finca como el manejo de la pulpa, que los reincorporen en los suelos para que esos suelos no se erosionen, entonces, ese es el tema de sostenibilidad ambiental, el tema de los venenos agroquímicos, les enseñamos cómo manejarlos, cómo cuidarse, cómo protegerse.

En el tema de sostenibilidad social, está el tema de que en las fincas, digamos, la gente que está atrás de estas certificaciones, pues lo primero que ellos piensan siempre es el bienestar del trabajador, que el trabajador tenga buenas condiciones de salario, pago, horarios, eh, que no tengan maltrato físico ni verbal.

En el tema económico ya está el tema de asegurarles a ellos, de pronto, una bonificación aun más por sacar ese café bajo esas condiciones ambientales y sociales, entonces trabajamos por ese tema, la sostenibilidad es el tema de cafés especiales sostenibles, o sea no sacar solamente un café bueno porque sí, si no sacarlo, pero bajo unas normas o bajo unos lineamientos en las fincas, que esos caficultores sean sostenibles en esos tres aspectos. (nos muestra una cartilla que trabajan con los caficultores hacia la sostenibilidad).

Natalia:

¿Con la llegada de la economía caficultora a Guatapé y El Peñol se ha generado más empleo a la comunidad?

Carlos:

Si, vos sabes que, a ver, en las fincas cafeteras se puede hablar de empleos directos e indirectos. Empleos directos puede ser el propietario de la finca, si tiene un mayor domo. Pero también se habla de empleos indirectos, que son empleos que no son fijos todos los días, pero que se necesitan, acá estaríamos hablando básicamente de los recolectores de café, ¡cierto!, los recolectores de café tiene una función importantísima que es todo ese tema de recolectar ese café que está listo para procesar, entonces se puede hablar que dependiendo de la finca, una finca cafetera, digamos, una finca tipo 40.000 arboles está generando en época de cosecha hasta 15 recolectores diarios para recolectar café, a parte de los empleos directos. Acá si ha generado empleo, digamos, el tema café. ¡Ahora!, como la mayoría de las fincas son fincas pequeñas muchas veces no necesitan tanta cantidad de recolectores, sino que la propia familia, la esposa, los hijos, recolectan muchas veces ese propio café de la finca, entonces son, digamos, empleos indirectos pero en la propia familia, entonces son, digamos, ganancias que están quedando dentro del hogar y básicamente necesitan uno o dos trabajadores más, a parte, para recolectar ese café, pero una finquita un poco más grandecita se puede estar hablando de 15 o 20 recolectores, hasta hay fincas que han tenido 80 recolectores en época de cosecha, entonces el café dinamiza mucho empleo, mm, ahora el tema es de pronto la escases, inclusive, de recolectores que se ha estado viendo en muchas partes del país, pero ahí hay empleo, lo que hace falta es, digamos, recolectores que estén por ahí disponibles.

Mónica:

¿A qué se debe esa escases?

Carlos:

Pues el fenómeno no es tanto cafetero, sino más bien del campo, mucha gente del campo realmente se ha desplazado a las ciudades, los jóvenes de hoy en día ya no les llama mucho la atención el campo, jóvenes del campo se han ido más bien para la ciudad, entonces de pronto de ha diezmado un poquito esa oferta que había de tanto recolectores, o muchos recolectores digamos, muchos recolectores no son, a veces, de la zona, sino que se van para la zona cuando hay época de cosecha, entonces muchos de esos recolectores en ciertos municipios de pronto encontraron otra opción de ingreso, o sembraron su propio café en su municipio, entonces ya quedaron allá. Entonces eso hay muchas razones, pero recolectores se necesitan, hay escases de recolectores, los recolectores tienen pues su buen pago, tiene sus buenas condiciones, tienen su alojamiento.

Natalia:

¿En estos municipios es fácil encontrar recolectores?

Carlos:

¿Acá?, es complicado, El Peñol ha sido complicado por el tema de recolectores por varias razones: primero, la gente acá en El Peñol no tiene muy buen rendimiento para recolectar café, entonces hay personas que se

pueden estar en un día cogiendo 120-150 kilos y acá, lo que he visto, es que el promedio de las personas de acá de El Peñol, pues que recolectan café, el promedio está en 50 kilos por jornal, entonces primero no es muy buen rendimiento, entonces muchas veces el caficultor necesita alguien de mejor rendimiento porque o sino ese café se le va a quedar ahí; y segundo, porque, como te digo, aquí hay agricultura, entonces aquí hay muchas opciones para trabajar, entonces muchas veces cuando necesitan el recolector ese día ya está comprometido por allá en un jornal en una finca, entonces tiene que esperar hasta el otro día o los dos días que él termine para él ir a la finca, entonces a veces ha sido complicadito, pero como te digo la mayoría de las fincas la propia familia recolecta el café entonces no ha habido tanto problema como en ese sentido, solamente las poquitas fincas que hay por ahí grandecitas, pues grandecitas pa' esta zona, si han de pronto tenido hay veces un poquito de problema con el recolector. Pero tiene muchas ventajas este municipio, y es que las fincas más grandecitas, digamos, las vías son muy buenas, tienen transporte, inclusive gente del pueblo, viviendo acá en el pueblo, madrugan a recolectar café a la finca y vuelven otra vez para el pueblo a dormir, entonces está muy cerquita el pueblo a las veredas y tiene vías hasta la finca, entonces por ese tema también se ayuda un poquito, por lo menos no ha tenido como la excusa que un caficultor dijo que no pudo recolectar el café, siempre un caficultor con su reniego y su pelea porque no hay recolectores, yo siempre veo que lo recolectan y lo traen.

Mónica:

Carlos, digamos que en un *toping* de semilla especial, usted qué diría, desde su percepción o desde su experiencia, cuál sería el café en este momento de semilla especial más importante que tiene Antioquia? Y en ese *toping* ¿dónde estaría el café de Guatapé y El Peñol?

Carlos:

Vea, es que no hay semilla especial, en café se siembran variedades de café, ¡cierto!, pero la semilla, no es que sea especial, lo especial del café se viene a conocer probándolo, en la taza, independientemente de la variedad, ¿por qué? Les voy a decir por qué se da eso. Digamos, usted como caficultura y yo en dos municipios diferentes podemos tener la misma variedad de café, ¡cierto!, pero su café al alcanzar unas condiciones especiales, especiales que en calificación de taza tenga más de 85 puntos hacia arriba, eso es un café especial, ¡cierto!, y yo, en mi zona, alcanzar 80 puntos, entonces eso hace que un café sea especial o no, o sea la calificación. ¿Por qué se da eso? Como te digo, no por la variedad, sino por las condiciones de suelos, de clima, que haya en una determinada región, eso es lo que hace que muchos cafés estén alcanzando, digamos, unos atributos de calidad que a un consumidor, un comprador le llame la atención y lo cautive, es ese tema.

Entonces aquí en Antioquia nosotros sembramos variedades Caturro, variedades Castillo, por hi también hay variedades, que llama la gente Cantimor, que son variedades que no han sido fomentadas por Federación. Federación, hoy en día, fomenta es la variedad Castillo, ¿por qué Castillo?, porque es una variedad que fue desarrollada para resistir una enfermedad, una enfermedad que es la Roya, ¡cierto!, y que esa variedad castillo cuando se desarrolló se trató de mantener lo que fue el tema de taza que ya traía el Caturro, el tema de producción, el tema de rendimiento de productividad, se le mejoró algunas cosas como la resistencia a otra enfermedad que no está en el país que es el CBD y el tema del tamaño del grano también se mejoró mucho. Entonces ha habido concursos que muchas veces se lo han ganado caficultores con Caturro, otras veces caficultores que tienen Castillo, otras veces caficultores que tienen los dos y mezclan los dos y ha sabido bueno, entonces más que la variedad de pronto se le atribuye todo esto es al tema de clima, de suelos, digamos, de una determinada región que hace que ahí hubieron las condiciones óptimas y que ese grano desarrollo unos atributos de sabor, de aroma, de fragancia que cuando ya lo llevaron a una taza una calificación de más de 85, les gustó y ese es un café especial.

Si vos miras por ejemplo, ome, un ganador, por ejemplo el ultimo ganador del concurso de Antioquia que creo que era variedad Caturro, aquí hay mucho Caturro, entonces, digamos, si hay tanto Caturro, digamos, entonces ¿por qué no todos se ganaron el concurso? Y ¿por qué el tercero fue de variedad Castillo?, entonces más que la variedad es las condiciones de esa zona que se van dando para que ese café, por eso también hay

unos cafés especial que se les denominan cafés de origen, origen es que solamente en esa parte, en ese punto saben a eso, hay cafés de origen por ejemplo en el departamento de Nariño, allá hay un café que lo denominaron origen porque solamente en esa parte ese café tiene esos atributos, en la Sierra Nevada de Santa Marta tiene un café de origen, un marca café de origen y eso es algo que la Federación está, digamos, protegiendo los cafés de origen hacia el exterior, entonces cuando un cliente dice “yo quiero un café que sabe a esto” solamente lo va a conseguir en ese punto.

Mónica:

¿Acá hay café de origen?

Carlos:

No, acá no hay café de origen, pero hay cafés sostenibles y otros tipos de cafés en taza, pero como te digo, te reitero, no es la semilla que, digamos, que le digamos “¡vea! Usted va a sembrar esta variedad porque esta es la que le va a sacar el café de taza especial”, no, es las condiciones de clima, de suelos y , se me escapaba una, el manejo de la persona en la finca en todo el tema de beneficio, porque es que, digamos, una persona trae un tipo de café en el árbol y a partir de que lo desprende del árbol, o sea lo recolecta, de ahí en adelante durante todo el proceso de beneficio y secado y transporte puede mantener esa calidad, pero no la puede mejorar, la puede mantener o la puede dañar. Entonces viene las condiciones de clima, de suelo y, digamos, de humedad y todo el tema climático d ese punto, teniendo ya eso ¿la persona que debe seguir haciendo?, digamos, todo un buen manejo desde la recolección, digamos, recolectando frutos lo suficientemente maduros, porque ya vos si vos lo recolectas verde o pintón ya te tiras la tasa, entonces te sabe a lama; luego vas y lo despulpas y lo despulpas en una despulpadora cochina con residuos de la cosecha anterior o ‘tenés’ una máquina que te está mordiendo y la ‘tenés’ mala entonces también te va a dañando la taza, la calificación, ¡cierto!; que vos listo, seguís el proceso, vas a fermentar café, entonces el café está en baba y si vos lo dejás fermentar más del tiempo que es entonces se te vinagra, entonces la taza te va a saber vinagre, por más condiciones de clima que vos tengas allá y tengas toda la ganancia y el potencial te lo tiras en la fermentación, porque lo dejaste fermentar muchas más horas de lo que era, entonces te quedó manchoso, entonces te va a saber a vinagre, entonces la taza no va a quedar bien, o lo dejás fermentar poco tiempo, entonces pasa todo el efecto contrario, entonces no desprendió la baba, entonces el café te da hongos, se pone te pone mohoso; ¡bueno!, lo vas a lavar, lo lavas con agua sucia, entonces te tiras la calidad, pero si lo lavas con agua limpia entonces estás manteniendo la calidad, ¡cierto!; ya lo pones a secar, entonces si vos le das un secado continuo y dejás ese punto que se seca entre un 10 y 12% de humedad en el grano, entonces estás haciendo que esa calidad se mantenga, pero si lo sobre ‘secás’ te lo estás tirando porque lo estás cristalizando y si lo dejás húmedo te puede dar hongos, te puede, el café húmedo ya te sabe es como a moho, como a humedad, entonces te tiras una calidad, ya lo ‘tenés’ en buen punto de seca, ‘mantenés’ la calidad; lo ‘cogés’ y lo ‘almacenás’ en la finca, pero si lo ‘almacenás’ por allá en piezas húmedas te lo ‘volvés’ a tirar, si lo ‘dejás’ sobre el piso te lo ‘volvés’ a tirar, en cambio si vos lo ‘mantenés’ sobre una estiba, separado a una pared de pronto, entonces le vas manteniendo la calidad, ¡cierto!, si lo ‘tenés’ en un cuartico únicamente del café, no lo ‘tenés’ con venenos, no lo ‘tenés’ con fertilizantes, entonces no lo estás afectando; ya vos te lo ‘llevás’ de la finca a la compra, entonces ya vos los ‘transportás’, si vos lo ‘transportás’ al lado de gasolina, si vos lo ‘transportás’ al lado de tanques de combustible o de agroquímicos o de un poco de cosas, entonces te lo seguís tirando, o si lo dejás mojar por la lluvia mientras lo ‘llevás’, ‘volvés’ y te lo tiras, entonces si lo llevas en buenas condiciones hasta el punto de compra, ¡listo!, hasta ahí aseguraste que lo has entregado con las condiciones que venía y que durante el beneficio de secado y el transporte las mantuviste, ¡cierto!, entonces mira, todo eso es lo que hace un café especial, realmente es todo eso, no es la semilla.

Lo más importante en un café especial es que siempre haya un cliente dispuesto a pagar un sobreprecio por esa taza, eso es lo más importante de un café especial, eso es lo que hace a un café especial.

Natalia:

¿Cuáles fueron las propiedades del suelo de acá que permitieron comenzar a sembrar café?

Mónica:

¿O eso varía en cada finca?

Carlos:

Eso varía en cada finca, pero, digamos, hay suelos que predominan por zonas, estos acá son suelos que derivados de cenizas volcánicas, entonces son suelos con muy buena profundidad de materia orgánica, sin suelos que son francos, no son ni tan arcillosos, que, digamos, que puedan encharcar y causar muerte a la mata, tampoco son tan arenosos donde no se pueda sostener un anclaje de café y que se puedan discernir los nutrientes. Como todos los suelos de Antioquia, son ácido, pero esos ya son propiedades del suelo que se corrigen con el tema de fertilización o aplicación de enmiendas y de cales pa' corregir la acidez del suelo y que esas raíces se puedan desarrollar y capturar nutrientes, pero en sí, los suelos de esta zona el único problema que tienen es la acidez, el resto, digamos los nutrientes se pueden manejar, los nutrientes químicos se pueden manejar basado en la fertilización y la acidez basados en las enmiendas y las cales. Ya el tema físico es que son suelos profundos, con buena materia orgánica, son suelos que tienen muy buena presencia de microorganismos, esas han sido las principales propiedades que tienen estos suelos.

Mónica:

Además de las capacitaciones que se le hace a los caficultores ¿qué otro tipo de participación o reuniones participativas tienen con ellos?

Carlos:

No, simplemente como te dije tenemos programas, el que te comente es del área de cafés especiales, hay otros programas que es el de Gestión Empresarial, que es otro curso que nosotros también le dictamos a los cafeteros, y hay temas, todo lo que usted quiera de café que es en transferencia de tecnología, que es otro programa, otro procedimientos.

Entonces, digamos, lo que uno hace es que yo tengo mis caficultores, mis veredas, conozco mi cobertura y conozco las necesidades de las veredas, entonces yo simplemente organizo o programo una reunión o un día de campo o una demostración de métodos en las veredas según las necesidades de cada una, convoco la gente a veces por aviso radial, por mensajes, se organizan los materiales y ya, simplemente asistimos a la reunión, todos llegan y se trabaja la metodología. A veces los mismo caficultores solicitan las charlas o capacitaciones. Así manejamos los temas educativos, pero también tenemos planes educativos que vamos a enseñar durante el año y en las fechas pactadas nos vamos reuniendo para desarrollar los temas.

Mónica:

Nosotros buscamos hacer un balance entre el turismo y la caficultura en Guatapé y El Peñol.

Carlos:

Ese ha sido el tema de pronto divergente, el tema de agricultura, porque en Guatapé el café se ha ido bajando mucho el café por el mismo tema turístico, porque digamos que mucha gente que cultivaba café anteriormente, como ahora esta entrando tanta gente interesada en comprar fincas o lotes para hacer un espacio de recreo, entonces lo que están haciendo los caficultores es vendiéndole la finca y pues obviamente quedan con un pedazo donde ellos puedan seguir viviendo, pero el resto de la finca ya lo compran es veraneantes, entonces tumban lo que es el sembrado del café o lo que haya, construyen su cabaña y al caficultor lo dejan ahí, en función de mayor domo, para que les siga podando la manga, cuidándoles la finca, entonces por eso se ha acabado mucho el café en Guatapé.

Aquí casi la mayoría del área de café está es acá en El Peñol, en El Peñol como tal, El Peñol si tiene por hay 300 hectáreas en café.

Entonces el tema de turismo si ha sido como... Inclusive aquí en El Peñol también la ha afectado. Todo el área, digamos la veredas que están alrededor del embalse, por La Chapa, Palmira, La Cristalina acá empezando por este lado, donde está la réplica, para adentro, esas veredas, digamos que muchas de esas fincas que bordeaban represa eran fincas cafeteras y ya lo que usted ve ahí son puras cabañas de veraneantes y ya la gente que tiene, de pronto, café por esa zona ya está más para adentro, más alejados de la represa.

Acá no es inversión comprar un tierra para venir a cultivar café, o sea, ¿cuándo por Dios libro eso?, es que acá un lotecito de 2.500 metricos, o sea, un cuarto de hectárea, le están pidiendo a usted por hay 120 – 200 millones de pesos, entonces, ¿ ¿cuándo por Dios libro ese terreno?, entonces, digamos , por ahí si hay unas finquitas que tienen café y están cerquita a la represa, pero si vos vas a mirar al caficultor, no es el caficultor que depende del producto, es el que lo tiene por *hobby*, ya son personas de Medellín que tiene el café allá, pero lo tiene como por *hobby*, ahí en toda la represa hay un finca muy bacana, incluso es una finca de veraneo con piscina y la alquilan y todo, y tiene café. Eso si es un contraste pues.

Pero, ¿qué veo yo en esta zona? Que eso también, para mi, es un potencial para traer turismo a la zona y es el tema cafetero, porque si hay fincas acá, que digamos, atienden ya grupos de extranjeros en las fincas, porque esos extranjeros vienen a ver la zona turística el peñol, la piedra, la represa y el café. Entonces están llegando a las fincas y están viendo, digamos, cómo es el proceso del café, porque no conocen un árbol de café porque son extranjeros de donde no se cultiva café, donde están viendo todo el proceso y a parte les compran el café en la finca. Acá ya tenemos varias fincas que están haciendo eso, la misma experiencia; que vienen con empresas de turismo, viene el grupo de turistas, vienen hasta con traductor y todo ya listo y el señor de la finca los atiende y les muestra todo el proceso desde que empezó hasta que terminó. Y ahí tengo un cafetero, por allí que se llama Miller y él hace todo el proceso. Por ejemplo él es un caficultor, él es del Comité Municipal, el hombre tiene café y el hombre hace el proceso más allá de venderlo acá, sino que él tiene una tostadora, él los tuesta, tiene un molino, lo muele, tiene su presentación, su empaque y su propia marca, entonces ya vende el café, todavía, con un valor más agregado y acá, en la Réplica de El Viejo Peñol, él tiene un localcito donde el vende ya su producto, su café como tal, y atiende grupo de extranjeros.

Entre Marinilla y el Peñol hay un finca cafetera, la que llama mucho la atención de los extranjeros que cuando vienen bajando apenas ven todo ese café se para a tocar la puerta a ver si los dejan entrar, entonces allá también ya los están dejando entrar, ellos quieren conocer el café, entonces, digamos, al mayor domo le dejan, digamos una liga, todo eso y les compran cafecito y así salen contentos y salen para acá, para el punto de compra y vienen a ver cómo es todo el proceso de compra y todo esto, y ya salen para la represa; entonces hacen como toda una ruta turística cafetera que se puede ver como el potencial de esta zona y ahora más que todo con el tema de la taza de café de El Peñol. Entonces yo, por un lado ha sido un poco divergente el tema de desarrollo cafetero por el tema que ya les dije y porque la gente joven se está yendo y por otro lado también veo como algo potencial el turismo, o sea, el turismo, también no puede ser malo del todo acá, cierto, hay que saber aprovechar.

CATEGORIZACIÓN	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Café especial. • Sostenibilidad. • Institucionalidad. • Cultura cafetera. 	

Anexo 6: entrevista a Diego Miguel Sierra, administrador de negocio de la Universidad Eafit.

Nota:

Diego Miguel Sierra estudió administración de negocios en la Universidad Eafit, hizo un posgrado en Desarrollo Rural y Alternativas Tecnológicas en Francia y una maestría en MBA-ejecutivo en la Universidad de los Andes. Ocupó el cargo de Secretario de Agricultura entre los años 1984 y 1985, 1991 y 2012-2014. Está vinculado a la Corporación para Investigaciones Biológicas CIB, Investigador de fuerza de trabajo en Urabá, investigador senior del INDH PNUD, “razones para la esperanza 2011”, “De qué vivirán los rurales en Antioquia 2013” e “Institucionalidad rural territorial” para USAID Misión rural 2015.

Codificación: Entrevista 6	Personaje: Diego Miguel Sierra
Fecha: 31 de agosto de 2015	Tema principal: Agricultura en Antioquia
Duración: 60 minutos	Temática: agricultura, café y desarrollo rural
TRANSCRIPCIÓN	
<p>Antes de iniciar la grabación se leen todas las preguntas en general y no se le hace una por una, como solicitud del entrevistado.</p> <p>Altagracia Giraldo: ¿Usted toma café?</p> <p>Diego Miguel Sierra: Tomo café desde las 4 de la mañana hasta las 4:00 de la tarde. Después de las 4 no. Tomo café negro, cargado, espeso y sin azúcar. Venga Yulieth... cuánto saben de café ya en Guatapé y Peñol? ¿Con quién se han reunido cafetero que les cuente cómo es el café allá? ¿Cuántas hectáreas tienen Guatapé, cuántas tiene El Peñol? ¿Cuánto es café tradicional? ¿Cuánto es café en outsourcing? ¿Cuánto saben de café?</p> <p>Altagracia: Bueno, primero que todo sabemos que es un café especial, es un café que se demora mucho más tiempo en su proceso de cultivo.</p> <p>Diego Miguel Sierra: ¿quién dijo eso? Eso es mentira (interrumpe sin permitir respuesta)</p> <p>Altagracia Giraldo: es importante decir estas situaciones son las que hacen importante tener varias versiones e investigar más sobre tema y tener todas las versiones. Ha sido un poco difícil concretar una cita para que nos atiendan los cafeteros.</p> <p>Diego Miguel Sierra: yo se las consigo.</p> <p>Altagracia Giraldo: bueno hasta el momento, hemos tenido contacto con el gremio.</p>	

Diego Miguel Sierra: ¿con quién?

Altagracia Giraldo: con José Fernando Montoya, quien hizo parte de un evento de café que se realizó en Inglaterra durante el año pasado, y otras personas de la Federación.

Diego Miguel Sierra: ¿ustedes conocen a una niña de la Gobernación de Antioquia... del Programa de cafés especiales que se llama Yeny?

Altagracia Giraldo: no.

Diego Miguel Sierra: entonces anote el nombre de Yeny. ¿Conocen en el Peñol el programa de COREDI?

Altagracia Giraldo: ¿es algo que tiene relación con la cooperativa de cafeteros?

Diego Miguel Sierra: no COREDI es el instituto de educativo del Peñol. Anote ahí COREDI, del 'Padre pacho'. COREDI es lo más importante del oriente antioqueño en capacitación, organización y educación. No pueden hablar de Peñol y Guatapé, sin hablar con el 'Padre pacho', sin hablar con la gente de COREDI. Tiene que hablar con los cafeteros de allá, tienen que hablar con el comité municipal de Guatapé y del Peñol. Tienen que irsen para allá, que no tienen tiempo, pues tienen que sacar una semana e irse a vivir allá.

Diego Miguel Sierra: por correo usted me va a escribir y me va a pedir que le ayude con COREDI, con Yeny y yo veo como le ayudo.

Altagracia Giraldo: listo.

Diego Miguel Sierra: porque el café en Peñol y Guatapé no es la actividad más importante. Nunca ha sido lo más importante en Guatapé. Ni antes de la represa. Ni después de la represa. Después de la Represa, Peñol y Guatapé, más Guatapé que Peñol, pero ambos son más turísticos. ¡Por fortuna!

O sea cuando Diego Calle en los años 60 se inunda El Peñol y comienza el desarrollo. 50 años más tarde los antioqueños nos damos cuenta... ¡juy qué fue eso! que pasó aquí ¿a qué horas se volvió más importante en Guatapé y El Peñol los sócalos y el malecón? Y la gente vive del turismo, de los restaurantes, de las actividades náuticas, de la pesca. Antes que de las hortalizas, el tomate que fue la actividad principal del Peñol por muchos años; de la madera. Son importante de alguna manera la deforestación en la región, pero lo más importante es el turismo y son importante el café, pero no lo más importante, lo más importante es el turismo. Ahora lo que tiene que hacer es coger el anuario estadístico de Antioquia y lea los datos básicos del Peñol y Guatapé. De Peñol y Guatapé le van a decir que tiene tantos kilómetros cuadrados. Entonces le van a decir tiene 31 mil, tiene 31 mil kilómetros, no es 310 km cuadrados. Usted multiplica eso por hectáreas y dice que esos municipios no van a ser superiores a 20 mil hectáreas. Creo que es más grandecito Peñol que Guatapé – ya no me acuerdo. Pero tienen que coger las cifras básicas del uso del suelo de Guatapé y Peñol para que le aparezca ¿Cuánto está en cultivos?

Primero ¿cuánto está en bosques? Según cuánto está en ganadería de leche y de carne. Tercero cuánto está en cultivos y ahí le aparece cuánto está en café, un poquito de caña y unas hortalizas y un poquito de frutas. En los últimos años, que no está registrado en el anuario, Peñol le va creciendo la actividad aguacatera. Esto es lo que crece en el Peñol, en Guatapé no tanto.

En estos municipios tienen una relativa bonanza gracias al turismo (silencio). Y tiene que estudiar qué paso en el periodo de violencia. Esa es una zona que no ha sido tan afectada como San Carlos, como San Rafael o como Argelia, Nariño en lo más lejano, pero fue afectada y eso es importante en la región.

Yo le revuelvo un poquito de todo lo que me preguntó. Uno tomo café ya. Dos considero que el café es una actividad sostenible del que la gente puede vivir y permanecer en el campo... sí, pero tiene dos o tres o varios limitantes hoy: yo pienso que café va a ser más de pequeños y medianos productores que de grandes. Hay un problema doble con el empleo, primero en la caficultura el costo laboral de a mano de obra para la cosecha de café, para todo el proceso de café durante más de un año representa más del 45%.

Luego los jornaleros del café y los cosecheros tanto de la travesía como de la cosecha principal son muy importantes y muy gravosos en la de la estructura de costos. Eso significa que si hay escasez de mano de obra –como la ha habido- y por ejemplo el turismo es una actividad que dispara la demanda de mano de obra, entonces los trabajadores prefieren ser lancheros, prefieren ser cargadores de aletas, prefieren ser mecánicos de restaurantes, de bares, de garitos, de hoteles y toda la hotelería se desarrolla y sí hay un sector de servicios los muchachos prefieren estar en eso. Sí los muchachos prefieren estar en eso, a usted le escasea gradual y tendencialmente la mano de obra disponible para el cultivo y es muy alto el componente y no hay manera de tecnificarlo, no hay manera de poner máquinas que en las laderas recojan el café. Lo máximo que se puede hacer son café-ductos y mandar desde una loma a un beneficiadero un café que se va por un tubo de pbc, pero no es la tecnología suficiente. Ese es el primer problema que tiene el café desde el punto de vista del empleo.

Lo segundo que tiene es que la edad media de la población cafetera como toda la población agrícola del departamento es de 55 años, luego el campo tiene un enorme envejecimiento. Tener muchachitas pues de 21-22 años como usted es no es lo frecuente allá o 20, cierto, eso no es lo frecuente allá. Y son labores agrícolas pesadas, entonces cada vez es más difícil. Eso tiende a resolverse de una sola manera, las familias que son dueñas o arrendatarias de hectáreas de las áreas de café y están dedicadas con su mano de obra familiar al café son las llamadas a quedarse en la actividad cafetera, una actividad de pequeños y medianos productores. ¿Cuán pequeños? Dice la Federación Nacional de Cafeteros, desde hace dos años en Antioquia, que por encima de 3 hectáreas, ojalá entre 3 y 5 hectáreas podrías entrar en el promedio. La media de Antioquia de los 132 mil cafeteros, de las 132 mil hectáreas de café, de 92 mil cafeteros la media del 60.70% de los pequeños es de medio de 1/2 hectárea. Con eso, no vive un cafetero. Entonces ese, es otro elemento de crisis de café que responde las preguntas que usted me está haciendo. ¿Es sostenible? Es sostenible si tiene un promedio mayor a 3 hectáreas. ¿Cómo lo hizo? con costos con ingresos y si genera dos salarios mínimos mensuales o no.

Segundo si es dueña y arrendataria y tiene una familia o familiar que atienda eso, tendencialmente desde lo más importante, si avanza desde un café especial porque si avanza en un programa de café especial, la carga de café no vale como hoy en el mercado, que ya sucio y lo hizo gracias al dólar a \$900 mil pesos por carga. Estaba a 600 mil, hace dos semanas, a 600 mil no es rentable para ningún cafetero a 900 mil es posible que sea rentable. Y de ahí pa' delante viene unas necesidades tecnológicas, entonces ustedes tienen que hablar con Yeny para poder hablar del programa de café especial y preguntarle por la cifras y decir que han logrado obtener con el trabajo.

Altagracia Giraldo: sí porque una de las razones por las que nos hablan de café especial, porque esta tienda Starbucks abrió sus tiendas en Bogotá con el Café Peñol, como un café especial que se está exportando mucho. En la Federación cuando nos explicaban sobre el café que se daba allí, no lo explicaron como un tipo de café especial que se demora mucho más tiempo de lo normal.

Diego Miguel Sierra: si les explican que se demora más, entonces pregunten en qué altura está, el café tiene un rango para producirse entre 1300 y 1800 metros sobre el nivel del mar, ese es el rango promedio de todo el país adecuado. El café por debajo de 1300 metros está muy caliente y la roya y la broca lo acaba. Café por encima de 1800 metros empieza a ser climáticamente más difícil, menos productivo y por lo tanto menos rentable. Puede que sea más favorable al manejo de las plagas, pero es menos productivo.

Altagracia Giraldo: digamos también, que por lo que entendimos, es un café delicado con respecto a las plagas y por eso, se debe tener mucho cuidado con el café que se planta allí. Digamos esto sucede por las características de la planta, la hojas, el clima, la tierra y pues, lo que nos iban explicando, porque digamos cultivos son cada vez más pequeños y en los cuales, los caficultores tratan de tener más variedad y no sólo café para buscar una nivelación.

Diego Miguel Sierra: es decir, estar más diversificado con otras cosas. Claro además, porque café no hay todo el año ¡Café hay solo dos momentos del año! El ingreso cafetero es de dos momentos y punto. Ellos terminan en diciembre y vuelven a esperar hasta comienzos de abril y en mayo están esperando que vuelva a ser septiembre. Entonces son muchos meses vacíos sin ingresos o por lo menos sin la caja, entonces van y se endeudan y cuando siempre que llega la cosecha ya la deben, se cuelgan, se cuelgan y vuelven y se cuelgan hasta que se arruinan, eso es lo que pasa en el café que pasa en muchos (silencio).

¿De qué van a vivir hoy los habitantes de Guatapé y Peñol? Primero del turismo, ese embalse del Peñol-Guatapé es un polo de atracción turística alrededor de ese embalse hoy ya hay toda una hotelería y los servicios turísticos. Vaya a una carretera de puente pa' allá y verá que usted en la carretera se demora dos horas entre la Autopista Medellín Bogotá ¡se demora dos horas! Pero vaya en una Semana Santa y usted pierde cuatro horas y así, eso ya es denso.

Dos las parcelaciones, eso ya es un gran empleador una familia de Medellín o de Bogotá, de otra parte, que inviertan en una residencia y en una hectárea de tierra con su... (la conversación se interrumpe por un accidente en la mesa).

No deje de mirar la actividad ganadera de esos dos municipios que aunque económicamente es muy difícil y muy difícil tenerla, la hay y la gente la utiliza. Eso a la gente le gusta, eso es como un vicio, otros dirían pues otra cosa, no cierto. ¿Qué más va a preguntar ya le contesté todo eso?

Altagracia Giraldo: bueno, entonces con relación al turismo es necesario aclarar un poquito la pregunta ¿Usted está de acuerdo con el fuerte y determinante desarrollo del sector del turismo en esta zona?

Diego Miguel Sierra: ¡por Dios! Y entonces qué, si yo a usted le digo vámonos del paseo para los Campos 'Elicíos' en Paris, usted se muere de la dicha de ir a Paris a pasear o se muere de ganas de ir a hacer el camino de Santiago de Compostela en España o se muere de ganas de ir a los toros de Pamplona, se muere de ganas de ir a Turquía a ver los globos voladores de Turquía ¿o no? O se muere de ganas de ir a Argentina a la Patagonia y a ver el mérito moreno o a las Cataratas del Niagara

pa' verlas pues desde Canadá o Estados Unidos, cualquier de las dos. Eso qué es... que el boom turístico es una gran oportunidad, en el momento el embalse de Guatapé y El Peñol es una gran oportunidad. Y ese paisaje nuestro de montañas, montañitas, parcelaciones eso a mucha gente le gusta. Entonces sí estoy de acuerdo con eso, claro que sí.

Altagracia Giraldo: ¿qué podría decirnos usted acerca de su concepto de desarrollo rural?

Diego Miguel Sierra: ¡ah! Eso ya es otro cuento. ¿Para mi qué sería un desarrollo rural? Primero la palabra desarrollo es que existan las vías, los servicios básicos de energía, agua potables, disposición de basuras, que haya centros de salud suficientes para atender las complejidades de salud de primero y de tercer nivel, que haya instituciones educativas donde formarse los niños, los muchachos, los adultos y los de la edad mayor tener igualmente una oportunidad educativa X. Por último, que eso esté en condiciones de seguridad y estabilidad (ingresa una llamada). Entonces eso es desarrollo y que sea rural, es que sea allá en lo rural y que todo lo que dijimos se parezca al desarrollo de la ciudad. Ahora bien sí, es un buen desarrollo además de tener esas cosas que son servicios o condiciones a la gente de capacitarse en procesos tecnológicos (le ingresa otra llamada).

Altagracia Giraldo: quiero preguntarle algo, acerca de lo que ustedes acaba de mencionar sobre capacitaciones en procesos tecnológicos y ya que usted tienen conocimiento de varios productos de la zona ¿Cuáles de todos los productos que se tienen en esta zona de Antioquia reciben mayor capacitación en temas tecnológicos?

Diego Miguel Sierra: yo diría que café, en el tema de tradicional de los cafeteros y café especial. Diría que aguacate por lo moderno que se está haciendo (silencio) y a... no diría más porque ese fue un municipio que fue muy tomatero pero ha venido a menos. Si esa es mi opinión.

Altagracia Giraldo: terminando el tema de desarrollo rural, usted entonces podría decir qué una de sus conclusiones es que el desarrollo llega a una plenitud cuando se unen todos los procesos económicos que están allí, apoyándose entre sí.

Diego Miguel Sierra: si pero falta una cosa muy importante y es que la cosa para garantizar ese desarrollo, en esa comunidad rural entienda que los recursos naturales son tan valiosos como los bienes públicos que estamos reclamando; como la energía, etc. Y que lo primero por lo que vale un territorio es por su bosque, por su suelo y por su agua. A la razón de ser de su embalse, era como decía Diego Calle: "Antioquia es un productor de aguaceros, aprovechemos los aguaceros y volvámoslos energía".

Eso es una condición de la naturaleza, sí usted afecta esa capacidad de reserva y de tener una cantidad de lluvia en promedio, de x nivel de litros al año, y poderla almacenar, usted se queda sin la primera riqueza. Entonces desarrollo rural, en este caso, es que tiene que tener una condición máxima de protección y salvaguarda del territorio, sino usted no va tener una condición plena de desarrollo.

Altagracia Giraldo: Bueno ya usted nos brindó información sobre el café, en relación a temas económico, pero ya es necesario saber: ¿Cuál es su apreciación sobre el tema del café como un proceso de desarrollo social?

Diego Miguel Sierra: si totalmente ehh (silencio) van aparejados. Café y la Colonización Antioqueña del siglo XIX explican la segunda acumulación de capital del pues del oro en Antioquia. Minería desarrollada por los extranjeros, gracias a la acumulación del oro por parte de la minería

Antioquia hace un desarrollo agrícola en café y un desarrollo industrial en lo que fue 1920 la industria del Valle de Aburrá: ladrilleras, textileras. Y café como actividad productiva tiene connotación de desarrollo, acumulación y por lo tanto es desarrollo económico y social.

Altagracia Giraldo: bueno nosotras nos hemos enterado, por lo que allí nos han contado que en este lugar hay unas actividades que denominan sostenibles por unos temas de capacitación, educación, por unos temas de subsidios, unos procesos que se dan alrededor del café con la comunidad, pero ¿pero usted considera que esto sí puede ser denominado sostenible?

Diego Miguel Sierra: sí unas cosas tienen subsidios, difícilmente son sostenibles. Si hay una café que sea tradicional y solo para ir a vender café pergamino de \$600 mil pesos la carga, o sea de \$4 mil pesos kilo, eso es muy difícil de ser sostenible. Cuando el café pasa a un estatus de café especial, el kilo de café en vez de venderse a 1,40 centavos de dólar que es el equivalente de hoy con 3 mil 200 pesos. Y se vende a 2 a 3 a 5 dólares porque gana unos premios porque starbucks dijo el ¡café tipo Peñol! Eso es más ingreso por unidad productiva, por lo tanto una posibilidad mayor económica.

Altagracia Giraldo: bueno, está bien.

Diego Miguel Sierra: bueno terminamos, vaya desgrabe.

Altagracia Giraldo: no un segundito, me falta una sola pregunta. ¿Si miráramos a futuro qué podría decirnos usted sobre el futuro del campo en este lugar?

Diego Miguel Sierra: la actividad más sostenible de mediano plazo de Peñol- Guatapé es la actividad turística, el embalse como la tal, la piedra y las actividades alrededor del turismo que son hotelería, diversión, restaurantes, actividades náuticas, poco lo que se puede hacer allí. Otro elemento grande son las parcelaciones que en su mayoría son desarrollo de personas de Medellín, conglomerados, Rionegro, ¡qué sé yo! que tienen la capacidad para tener una segunda residencia, una casa de campo para festivos, puentes y vacaciones. En la medida que las autopistas, las dobles calzadas que facilitan la vida, no es lo mismo El Peñol a 1:50” (una hora con cincuenta minutos) que Peñol a 50” (minutos) por una vía exprés, por un túnel, por la Autopista Medellín- Bogotá, por las dobles calzadas o con la autopista de los embalses, cierto. Sí eso se da, parcelaciones demanda más mano de obra para la construcción vial, la construcción de viviendas, los jardines, los ornatos, los árboles frutales y unos nuevos servicios que se desarrollan, como mantenimientos de prados, empradizar como dicen los campesino y güadañadores. Usted ve hoy, grupitos de motociclistas que subiendo por oriente con una güadaña y un morralito con todos los utensilios para la güadaña y uno los ve llegar a una finca a prestar los servicios de guadañar de motilar. Esto es periódico, pero a su vez se requiere de mantenimiento de techos, de fontanería, de redes eléctricas de las hacienda, de piscinas, todo el servicio náutico. Usted ve que hay marinas para guardar todas las lanchas y por lo menos hay unos diez establecimientos de eso. Y entonces eso, es un desarrollo alrededor del mantenimiento de motores fuera de borda y mantenimiento de las embarcaciones.

Altagracia Giraldo: en varias ocasiones cuando nosotras investigamos alrededor del tema y alrededor del turismo, encontramos que este sistema económico que se desarrolla desde hace tiempo allá, alrededor del turismo, tiene varias críticas al respecto por el desarrollo del turismo al verlo como una actividad que no deja muchos beneficios y prioriza la explotación de los recursos, llegan al llegar muchas personas, a los municipios, que se van sin dejar un retorno y un valor en la comunidad ¿Qué piensa usted sobre eso?

Diego Miguel Sierra: eso puede pasar siempre, pero igualmente pasa lo otro. Yo tengo un hotel y a mí la gente no me deja sino el mugre, pues ese tipo de clientes a mí no me sirve. No los recibo en el hotel, lo echo del hotel o me encargo de poner unas reglas donde el hotel sea preservado. Yo no puedo prestarle un salón de clase de la UPB a unos estudiantes graduados de 10° o 11° que entren y me destruyan el salón, si lo destruyen la bolivariana los expulsa, podría entonces ser perfectamente así. En cambio, yo digo el salón funciona, los televisores, el video vid, los computadores y el tablero electrónico; entonces el salón se conserva.

Altagracia Giraldo: podríamos decir que ¿esto necesita ir de la mano de unas políticas públicas y de conservación?

Diego: necesita de unas políticas públicas y privadas, si usted va a un sitio que está muy deteriorado uno, no vuelve. Taganga era un paraíso para ir a hacer turismo en Santa Marta, hoy Taganga es una cosa muy colmada, muy mugrosa, muy sin agua, muy de basuras en la playa y entonces uno no vuelve. Pero entonces usted va a aquí al Hotel Quimbaya en San Jerónimo y eso es un paraíso de arboleda, de quioscos, de las cabañas, las salas de reuniones, el comedor y a uno le gusta ir al Hotel Quimbaya. Eso es todo, espero que les sirva.

CATEGORIZACIÓN	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Turismo alrededor del embalse • Agricultura • Economía cafetera: incremento o disminución de mano de obra, subsidios. • Café especial • Café tradicional • Tecnificación • Recursos naturales • Futuro del café • Sostenibilidad del café • 	<p>Antes de iniciar la grabación se leen todas las preguntas en general y no se le hace una por una, como solicitud del entrevistado.</p> <p>Es una persona que toma control de la entrevista, sabe sobre el tema, pero tiene una postura directa y muy marcada sobre el tema de turismo.</p> <p>Se interesa por ayudarnos a obtener más fuentes de información y consulta.</p> <p>Más información sobre el entrevistado: http://www.elcolombiano.com/de_que_viviran_los_campeinos_de_antioquia_una_pregunta_seria-GCEC_25305</p>

Anexo 7: entrevista Hernando Marín, caficultor de El Peñol.

Codificación: Entrevista 7	Personaje: Hernando Marín
Fecha: 15 de octubre de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 35 minutos	Temática: actividad caficultora

TRANSCRIPCIÓN

Hernando:

Vea yo al café tengo que agradecerle, yo con el café levanté la familia, oiga pues, yo tenía otra finquita muy buena allí pa' los lados de Peñol y Peñolcito, Peñolcito San Vicente, vio, allá tuve una finquita muy hermosa, muy productiva de café y yo le eche, con todo respeto muchachas, oiga yo le tiro a lo que da la platica y me aferré del tomate, del frijol y la papa; claro que yo tampoco les voy a contar, tampoco voy a ser mal agradecido con la agricultura. Oiga uno no puede ser mal agradecido porque gracia a Dios lo pongo que tengo, las propiedades que tengo y esta finca la compré con agricultura, todo con la agricultura, pero yo le revuelvo mucha cosa, eso le revuelvo ganado, cerdos, menos las gallinas, la gallina es pa' las damas, oyó, si, si así es como es, yo si le compro y le ayudo a cuidar así a la señora, pero yo de eso, yo decir que es la mera gallina o gallo "no, hable con la patrona", yo no, yo no soy gallinero, ¿acaso yo soy la patrona?, ni pollero, porque uno se pone a pensar como barón pues como se va a poner a la rentica de la mujer cómo se la va a quitar, la rentica de ella toda la vida han sido las gallinas, el huevo y aquí, por ejemplo acá en esta finca la leche y el queso, pa' ella, si, yo le dije a ella "defiéndase usted pa' que vista esas muchachas que yo me defiendo por fuera y usted se defiende aquí adentro." Entonces aquí gracias a Dios en esta finca no ha faltado tres, cuatro vacas de leche, cuando menos una o dos, dos, dos máximo, ahora tengo cinco o seis, y con eso ella hace quesito de banco, quesito así sencillo pa' vender y como ahí mismo y no le va mal; los cerdos ellas me los ayudan a administrar. Yo no, yo no planto aquí casi, yo tengo días que planto por hay un día o dos aquí la casa no más, hoy porque estoy solo.

Ese trabajito es muy sencillo, ese trabajito de despulpar café. ¿Sabe qué es lo duro? La botada de la pulpa, pero usted con una coquita, una dama hace el trabajo, una dama lo hace, eso es sencillo coja una coca y échele a esa tolda y eso como es con ese motor prendido y ahí están los acabadores pa' que pare y usted saca del bulto y hágale, lo duro es botar la pulpa, que la pulpa hay que utilizarla para...

Entonces le contaba la historia del café de nosotros, ya tenemos mucha gente animada. Yo tengo amigos que ya prácticamente lo que es la llave de Eduardo Ospina es un íntimo amigo mío, él es joven a comparación de uno y esta por ahí contento con el café, dice que qué belleza, porque es un cultivo que no es tan costoso, lo trabaja cualquier joven, cualesquier señora pues para recolecta, ya pa' la de siembra tiene que ser los hombres, pa' uno los hombres, inclusive por aquí hay mujeres que tira el azadón, pero una que otra, oiga, pero de cien, una. Por aquí hay una señora que tira más azadón que un hombre y es robustica, oiga y es verraca, tira hasta coge frijol, coge tomate. Y entonces eso es lo importante, personas muy valientes, muy avispadas; porque una pobre mujer para uno aguantar y defenderse de seguido, claro que ella es sola y es verraca, ella se defiende, solita, el sinvergüenza del marido no fue capaz de mantenerla y se fue a trabajar pa' él y ella trabaja pa' ella, pero es verraca.

Mónica:

Entonces lo primero es el nombre completo y ¿cuál es su núcleo familiar?

Hernando:

El nombre completo es Hernando de Jesús Marín Marín, la familia, aquí vivimos seis. Viven dos hijas, con dos chiquitos aquí, con dos nietecitos y los dos mayores, seis vivimos acá, pero resulta que son 5 hijos por

todos y nosotros dos, siete, hasta en el momento acá en la propiedad no vivimos sino nosotros 6 y los otros no se cuentan porque los otros son particulares, son trabajadores.

Mónica:

¿Hace cuánto es cafetero? ¿cómo llegó el café a su vida? ¿es de tradición, es por herencia o por motivación personal?

Hernando:

A mi en primer lugar el café llegó fue comprando una finquita y estaba, me parece que tenía por hay unos 1.500 árboles, yo la compré ya planteadita, ya tenía el arbolito, el arbolito estaba pequeño, el arbolito tenía si a caso seis meses, pero como yo llegué y compré esa finquita, eso hace muchos años, la compré por \$400.000 (cuatrocientos mil pesos) y a entonces ahí fue cuando yo comencé a cogerle amor al café, lo que yo hice fue abonarlo y a no dejarlo caer, porque el arbolito ya estaba planteadito, entonces yo dije este café va a pegar, a este café hay que ponerle cuidado, porque esta parece que va a ser una renta buena pal futuro mío, cierto.

Resulta que como esa finca, como yo no era capaz de administrarla, yo se la di a una persona pobre, esa persona pobre tenía como tres hijos, oiga pues, y fuimos tan agradecidos que esa finquita dio para levantar dos familias, a la familia del mayor domo y a la familia mía, de todo ese café, entonces ahí fue donde le cogimos amor al café.

Enseguida vendí esa finca, oiga pues, ya se fue subiendo los precios, ya la vendí carita, aburrido porque tenía que arremangar hasta aquí (señala la rodilla) porque ya había mucho pantano, la salida muy mala, y me compré otra y también tenía café, y compré otra a bordo de carretera, como le gusta a la gente bajarse uno del carro y luego a la cama, si, y a entonces me compré esa otra, pero resulta que los cafetales ya estaban muy acabados, tenía ya hasta mucha broca, entonces ya saqué todo eso pa' potrero y la vendí, ya volví y pase a otra y ya hice la siembra, con la Federación ya hice las siembras de cuenta mía, yo ya comencé a cultivar fue de cuenta mía, tengo que agradecerle mucho en primer lugar a la extensionista de la Federación, Ana María, me llamó una vez y me hice muy buena amiga, oiga, me hice amigo de ella y vino y dejó los palitos aquí, cuando dijo "Don Hernando lo voy a apoyar pa' que siembre más" me dijo Ana María, y cómo me va a apoyar, "no yo le voy a conseguir otros árboles", entre esas tenía 2.000 árboles vendido a una señora en Medellín, a una señora rica, resulta que la rica se fue a pasear y eso café a entonces no era para ella, me convenía era a mí, me llamó y me dijo "Don Hernando el café pa' usted está listo, recíbame usted ese café que esa señora no salió con nada", y ¿cuántos árboles trae?, "tengo 2.000 y es ya", y a entonces yo le dije ¿y la cuestión de la plata?, dijo "vea, entregando el café, entregando la plata" y yo ¿y a eso no lo fia si quiera ocho días?, "Don Hernando no puedo" a entonces yo gracias a Dios a los créditos me ayudaron, a entonces yo llegué y llamé a un amigo "oiga présteme una platica que necesito, valía 4x2=8, ¿cierto?, 800.000, ¿o más? no, \$800.000, a entonces yo le dije "Ana María hágame el favor y vengase y descárgueme ese café" a entonces hay mismo llegué y 'taque' me pongo a sembrar mejor, al otro día me puse a sembrar y traje abono, pagué esa plata de contado y ya hoy ya gracias a Dios, yo a la señora llamo para felicitarla y para darle muchas gracias, porque es que un personaje muy importantes, muy activa, muy colaboradora con todos los cafeteros de acá de El Peñol, una persona muy humilde, nos colaboró mucho, muy humilde, muy verrionda y colaboradora con los cafeteros de El Peñol. A entonces yo "Hernando me gusta porque es muy verriondo, ¿cómo que me va a recibir el café?, yo encartada con ese café", a entonces yo le dije "Ana María muchas gracias, muy amable, mil gracias porque yo tengo que agradecerle", yo lo sembré y uuu hace ya dos años que esta dando, está nuevecitico, ¡oiga y cargado! Es una belleza, eso tiene una carga hermosa, y sobre esa hice, es Castillo, no es Caturro es puro Castillo todo, a entonces ahí voy arrancando. Pero a mi lo que más me gusta es porque yo le doy empleo a la gente, a los pobres, yo le doy empleo a mucha gente que si necesita, le doy los jornales con mucho gusto, que no me deje caer el café, pa' desmatonar, pa' abonar, pa' todo, yo solo no soy capaz de tanto.

Natalia:

¿Cuánto empleo ha generado? Un más o menos.

Hernando:

Eso ha tenido semanas de 15 a 20 trabajadores, no se puede poner mucho tampoco, porque en realidad los que tengo ahora se ha gastado más empleo, eso se ha tragado platica, si porque son unos Caturros ya grandes que son 3.000 que ella me apoyó (señala a Sandra, la coordinadora de procesos de caficultura de la alcaldía) y yo sembré otros 2.000 de unos almacis que hicimos, porque aquí también tuvimos un proyecto donde hicimos unos almacicos comunitarios, y lo del sobrante lo sembré yo todo pa' no dejarlo perder, ¡vea que tanto amor le tengo que aquí sembré un poco de lotes aquí! Yo estaba pensando una cosita muchachas, que fuimos capaz de sembrarlos porque sabíamos que éramos capaz de recogerlo, si porque, porque carga muy hermoso y usted se está aquí, oiga, sabe quién cuantos minutos en un solo árbol cogiendo, es que es cogiendo, no es que dice que va a ese árbol va tener cuatro granos, no es cogiendo. Yo a los árboles, que vuelvo y le repito, lo que me dio Ana Mará, los 2.000, ya he cogido hasta 15 bultos y 16. Pero como comienza con tanta, esa mazorca con tanto verde y pa' entre sacar ese grano, nos va mal, nos gasta muchos trabajadores, nos gasta por hay 14-15, no 12 trabajadores para coger los 14- 15 bultos, no cogemos el que nos tomamos, oyó, pero ahí nos vamos yendo, claro, ahí se va yendo uno solo siempre y cuando no vaya dañando el otro producto.

Mónica:

¿Qué le ha dado el café?, usted ya nos contó ahora que casi usted se inició y se hizo comprando finquita cafetera y de ahí arrancó, y ya pues genera empleo y tiene su casa, tiene sus propiedades y todo esto, pero usted hoy en día ¿qué puede decir que le dio el café?

Hernando:

¿Qué le dio? A que me ha dado la vida, la comida, que me da la comida y el empleo pa' mucho pobre, que es lo que se necesita porque es que prácticamente en una finca, en esta dentra mucha platica pero también sale, cierto, porque a usted le pueden dentrar quién sabe cuántas cargas de café, cierto, o mucha cosita que le dentre a uno, pero como uno le da empleo a la gente pobre, hay que pagarles cada 8 días, los sábados, pero si, primeramente hay que darle gracias a Dios y después, yo le tengo fe, a la misma cosa. Yo paré yo tuve que para el tomate, y sino paro el tomate se iba a quedar conmigo, le llevaba corte de franela, me quedé hasta triste, entonces yo le dije “yo es que soy bobo, haciéndome matar” entonces yo más bien me aferré del café y el frijol, son los que más quiero, oiga, los dos cultivos que más quiero son el café, el frijol y el ganado, ¡aahh! Y los cerdos también, aunque dice que el marrano es uno, si con todo respeto la gente dice “eehh usted si muy marrano, usted cómo hace pa' meter todo eso”, muchachas, sabe cómo se enseña uno, porque unos dan y otros quitan. Sin embargo estamos hablando es del café, El Peñol, muchachas, parece que se va a volver un centro bueno y muy importante de cafeteros, de acá está saliendo mucho café y, escuchen, queriendo Dios el que viva o si Dios nos deja otro poquito más vamos a ver una renta buena en El Peñol, porque esta entrando bastantico, ahora no porque ahora no hay cosecha, apenas está empezando, pero eso ahí va, El Peñol va a tener un buen progreso con el café.

Mónica:

¿Usted cómo ve el café a futuro en la región?

Hernando:

Pues prácticamente cómo le contestara yo es pregunta, porque hay veces que uno si se ve mal, porque vuelvo y le repito, es más fácil sembrarlo que recogerlo. Si yo siembro mucho y soy un poquito amarrado para pagarle el empleo al trabajador a mi no me van a ayudar, se van a ir pa' donde otro y si yo voy a dar mala alimentación también, oiga, si yo digo y si yo me conspiro con un pobre y digo, mal jornal y mala comida la persona esa no se va a amañar con usted. Yo ha visto que el café es a nivel nacional, ha tenido un futuro

muy bueno, lo que si yo le estoy diciendo a muchos amigos es que sembrar harto, usted lo siembra, pero la recogida por Dios, es que yo mantengo mis trabajadores.

Mónica:

¿Cada cuánto consumen café?

Hernando:

¿Aquí? Pues aquí se compra un frascadito cada 8-10 días, un frascadito de esos de 6.000, yo me tomo un tintico o dos.

Natalia:

¿O sea que no consumen el café que ustedes mismos producen?

Hernando:

Sí, lo hemos consumido también.

Mónica:

Sí, pero por lo general también compran.

Hernando:

Sí, sí, claro. Y también me ha gusta, una vez compré en la Federación una bolsa de esas, que a ver qué era la galleta de aroma que tenía, eso es mucho, eso vale como 9.000- 11.000.

Acá el más tintero soy yo y me tomo uno o dos tinticos. Yo no soy de los que a cada rato que tinto y cigarrillo, no, no hay que tomar limonadita o jugo, porque o sino no aguanta el golpe, tienen que ser cositas muy especiales.

Mónica:

¿Qué tan rentable es sembrar café?

Hernando:

Pues es rentable, porque una finca con buen café vale el doble también, como les acabo de decir, y el sostenimiento pa' la familia, usted, usted con 2.000 palillos de café, a usted no se le embolata la comida, usted no tiene que jornolear, o a mi pues gracias a Dios, uno ya tan viejito que va a jornalear.

Mónica:

¿En qué falla el gobierno o las instituciones a la hora de apoyar al caficultor?

Hernando:

Pues yo lo que pienso es que el gobierno nos ha tenido muchas fayas ahora con este gobierno nuevo que tenemos, porque los fertilizantes muy caros, por eso es que el pobre caficultor no puede hacer nada porque el gobierno no ha considerado bien el cómo es que se contempla al pobre agricultor, o donde el gobierno no ha sostenido los precios ni tampoco los ha rebajado

CATEGORIZACIÓN	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Institucionalización cafetera. • Economía solidaria. • Labor educativa. • Comercio justo. • Exportación cafetera 	<p>Un hombre alto, de botas pantaneras y sombrero sale a recibirnos con una cálida sonrisa acompañada de un fuerte apretón de manos. Hacemos un recorrido por la finca de Don Hernando, quien nos muestra con mucho orgullo sus crías porcinas y nos ofrece buenos descuentos en los marranos para diciembre. Luego pasamos al</p>

	<p>comedor de la casa, el cual está ubicado en el patio trasero, nos pone a disposición unas sillas para comenzar la entrevista.</p> <p>Una vez estamos acomodado, sin comenzar con las preguntas, Don Hernando comienza a hablarnos de sus inicios como caficultor, sus ojos solo irradiaban felicidad a la hora de hablar de el café, un sentimiento que además se mezclaba con gratitud y reconocimiento por sus cultivos que desde que llegaron a él le permitieron sacar adelante no solo a su familia, sino también ayudar a una familia pobre para que progresara.</p> <p>Un hombre que desde su historia de vida y su forma de hablar denotaba su cultura campesina, su amor por las labores del campo.</p>
--	---

Anexo 8: Entrevista a Juan Manuel, caficultor de El Peñol.

Codificación: Entrevista 8	Personaje: Juan Manuel Galeano Naranjo
Fecha: 15 de octubre de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 35 minutos	Temática: actividad caficultora
TRANSCRIPCIÓN	
<p>Natalia: buen señor Juan Manuel, lo primero es que nos cuente su nombre completo. Juan Manuel Galeano Naranjo.</p> <p>Mónica: Don Juan, por qué está conformado su familia. O sea ¿Usted aquí en la finca con quién vive, está solo tiene hijos? Lo preguntamos es por el asunto del relevo generacional en el café, en caso de que usted no estuviese ¿quién se hará cargo de la finca, si sigue el café o si no sigue?</p> <p>Juan Manuel: mientras yo esté aquí, sí sigue. No sé pues cuando no esté, igual tengo ganas de irme de aquí.</p> <p>Mónica: digamos que usted siempre ha trabajado aquí en la finca.</p> <p>Juan Manuel: en esta parte sí.</p> <p>Natalia: ¿por qué piensa irse?</p> <p>Juan Manuel: por motivos de salud.</p>	

Mónica: ¿hace cuánto siembra café? ¿el café le llegó por herencia o siempre han sembrado café?

Juan Manuel: el café siempre estuvo. Nosotros nos levantamos con puro café.

Mónica: ¿desde hace cuánto tiempo?

Juan Manuel: desde que vivíamos en Bonilla

Natalía: ¿hace cuánto tiempo llegaron al Peñol?

Mónica: esta finca hace cuánto la tienen con café

Juan Manuel: esta finca solo tiene tres años existe en manos de nosotros.

Mónica: ¿pero, siempre ha habido café?

Juan Manuel: yo tenía café y esto siempre ha sido café y tierra donde han sembrado frijol y legumbres que salen ligero. Pero esto ha sido sembrado por manos mías.

Mónica: ah... entonces usted era cafetero de otra región y se vino a sembrar café aquí en esta zona.

Juan Manuel: sí exactamente, las otras cafeteras que teníamos en la otra zona Bonilla se murieron con la violencia. Se dejaron solas y entonces se acabaron.

Mónica: ¿entonces ustedes tenían café y se vinieron por el asunto de la violencia allá?

Juan Manuel: claro es que, cuando la violencia se acabó compraron este pedazito de tierra aquí y yo le sembré café.

Mónica: ¿y dónde está ubicado Bonilla?

Juan Manuel: aquí en donde queda el circo.

Mónica: o sea ¿es una vereda que queda aquí?

Juan Manuel: sí aquí igual, en El Peñol

Mónica: entonces ¿qué fenómenos de violencia se ven allá?

Juan Manuel: pues lo mismo que la violencia en toda parte.

Mónica: o sea, era guerrilla desplazamiento y todo eso.

Juan Manuel: ¿hace cuánto tiempo hace eso ya, Sandra? (se toma su tiempo para pensar). 'Porai' 12- 14 años ya. Eso fue como en el 2001.

Natalia: pero ¿tu familia, tus padres y abuelos, también sembraban café allá?

Juan Manuel: igualmente. Se vivía del café y de la *'cauya'*, de todo eso. A mí me gustaba mucho el café.

Natalia: ¿por qué le tienes ese gusto al café?

Juan Manuel: porque es un árbol que desde que comienza a dar, se maneja con café. Es una planta que dura mucho. En cambio, usted siembra tomate o *'frisol'* y hay que arrancarla, porque se muere muy ligero. En cambio el palo dura mucho, años. ¡Usted siembra *'frisol'* y si quiere volver a tener cosecha, tiene que volver a sembrar y lo mismo el tomate!

Natalia: es un trabajo más tedioso

Juan Manuel: sí un trabajo más... sí a uno le mal con un cultivo de frijol. Sí no le queda plata, no puede volver a sembrar y ya. En cambio el café. ¿Está carito? Ayer subió seis mil pesos más ¡cierto Sandra! Y que va *'pa'* los ocho.

Mónica: bueno señor, y dentro de esas siembras... usted nos dice que toda la vida ha vivido del café y ha sido caficultor. Desde hace tres años está aquí, pero de alguna manera existen mitos y ritos alrededor del café ¿qué puede decirnos usted acerca de eso? ¿qué ha escuchado usted acerca de ritos y mitos sobre el café? Me refiero a ritos o mitos que tenían en la siembra o después de la siembra, cosas que tal vez ustedes tenían y que se ha lo mejor se han desaparecido por esa cosa de tecnificación que tiene ahora la Alcaldía o la federación con ustedes.

Juan Manuel: pero así pues ¿cómo daño o pestes o qué?

Mónica: sí por ejemplo cómo hacían para abonar el café hace algunos años ¿cómo lo hacían? ¿Cómo lo sembraban? ¿Qué había de distinto? ¿Cómo ha cambiado ahora?

Juan Manuel: prácticamente ahora quince o veinte años el café casi no necesitaba tanto abono, ya era muy poquito, entonces como las tierras se van acabando... hay que aumentar la dosis de abono.

Natalia: ¿por qué se han ido acabando la tierra?

Juan Manuel: las tierras se van acabando porque si, no sé.

Mónica: ¿por nutrientes?

Juan Manuel: sí claro, por nutrientes que le hacen falta. Por ejemplo, esta tierra que está aquí es así como descansada para el café y para todo lo que uno siembre. Y como no ha sido cultivada con café. Dónde hay tierras que llevan quince o veinte años con café, esas tierras tienen que de segur mochar el café para que siembra y crezca otra cosa para que descansen tan siquiera un año o dos. Ya los nutrientes se van componiendo otra vez.

Mónica: nos han contado por ejemplo que otro tipo de investigaciones, en otras regiones de Antioquia donde el café siempre ha estado allí, que son de clima más cálido y dónde se acostumbra sembrar más café, porque se cómo de forma más amplia y el cultivo se da como de forma mayor y todo esto. Nos han dicho, que hace tiempo cuando fue la bonanza cafetera los caficultores después de cada cosecha o recolección hacían una fiesta en las fincas, cuando se vendía todo el café y se recogía todo el proceso. ¿Ustedes aquí vieron algo similar, como de procesos culturales?

O aquí por ejemplo se ha dado distinto, ¿todo es muy familiar y estas familias no se integran en otras para disfrutar de actividades como esas?

Juan Manuel: por aquí no, integraciones no. Practicamente esta zona no es de cafetales o fincas cafeteras grandes, sino cafeteras poquitas. Los que más palos tienen, tienen *'porai'* doce mil palos.

Sandra: porque aquí la tierra de los caficultores es media hectárea, una hectárea.

Mónica: Bueno entonces en tiempo de cosecha ¿cómo es el día a día para usted? Usted nos dice que es el encargado de la cosecha y de todo el café que se tiene en esta finca.

Juan Manuel: pero como no ha habido café todavía y este cafetal es mas bien *'nuevon'* yo me he defendido casi solo y no he tenido personal para coger. Si he tenido personal, pero no mucho y este año, si va a ver más café, entonces sí se va a necesitar más personal para poderlo coger y sino, toca esperar que se caiga.

Mónica: ¿siempre hay que tener personal y conseguir recolectores de otras fincas?

Juan Manuel: sí en cosecha tengo que conseguir unos cuatro o cinco diarios.

Mónica: ¿cuánto se demoran en recoger toda la cosecha de café?

Juan Manuel: pues es que la cosecha se demora dos meses, abril y mayo. Esos son los meses más buenos para el café por aquí.

Mónica: en esos meses siempre se recoge y no puede faltar personal.

Juan Manuel: ¡claro! Porque entonces el café se cae y eso, que este no se cae tan fácil.

Natalia: ¿qué variedad siembra usted acá?

Juan Manuel: Castillo que es más duro de caer, queda más tiempo el palo que el Caturro. El Caturro cuando se maduró se fue al suelo si no lo cogen. Este dura mucho.

Natalia: más o menos ¿cuánto dura?

Juan Manuel: el café se cae del palo, el solo grano, es decir la cascara anda como pegada del palo; entonces se demora más para desgranarse y le da más tiempo a uno para poderlo coger con menos trabajadores en el palo.

Mónica: usted viene de herencia cafetera, todos son caficultores siempre ¿qué les ha dado el café? Digamos si usted tiene hijos y con eso han conseguido el estudio o la casa. Hace algunos años, cuando el Colombia se tenían esas bonanzas cafeteras, pues lo que hacía era que prácticamente durante esas bonanzas o el café les dio electrodomésticos, para mejorar vivienda, entre otras cosas. A ver ¿digamos que a usted qué de estas u otras cosas le ha dado el café? ¿Qué ha conseguido con él?

Juan Manuel: yo no tenía casa, ni tierra. Pues compre tierra en Bonilla, pero ya no la tengo e hice casa con el café, porque cuando eso era mucho mejor que ahora. Que eso ya no existe, valió poco, porque hubo que venderlo en la violencia, porque no podía venir mucho por aquí.

Mónica: don Juan, ¿el café es rentable hoy en día?

Juan Manuel: No, ya no.

Mónica: entonces ¿por qué siembra café?

Juan Manuel: no es rentable. Ya el café tiene muchos precios en la semana, tiene que estar uno muy pegado de las noticias a ver si lo quiere llevar, a ver si quiere ganar algo. Hubo una bonanza muy buena de café, hace qué tres años. Me parece que el café estaba como a millón doscientos, en esa época sí servía.

Mónica: entonces usted cómo ve desde su conocimiento y desde la experiencia, que tiene con el café y como caficultor, porque de todas maneras es innegable que hay un auge del café y que instituciones como la Alcaldía y la Gobernación pues están poniendo los ojos en el café de la región. ¿Usted cómo ve el café de Guatapé, El Peñol y la región en un futuro?

Juan Manuel: yo no sé, es que la gente por esta parte no quiere sembrar café porque dicen que no es rentable. Unos quieren sembrar frijol, de tomate y está dando, ahora lo que está dando mucho la plata es la mora; por esta parte de acá. En esta zona, casi no hay cafeteras, cuando yo empecé a sembrar este café, la gente se empezó a burlar de mí. Me decían que no sembrara eso, ellos pasaban por aquí y me decían: “hombre no siembre eso que ese café, eso no sirve para qué eso”. Yo decía a mí no me importa, vamos a sembrarlo. Yo empecé vendiendo un cafecito a precio regular, porque cuando lo estaba sembrando si estaba muy barato.

Natalia: para ese tiempo tenía muy poquito

Juan Manuel: si

Mónica: esto quiere decir que para esta zona existe un escepticismo con la siembra de café.

Juan Manuel: para este lado, en esta vereda no se puede encontrar cafetales buenos.

Mónica: ¿el turismo ha llegado hasta esta región?

Juan Manuel: sí ha crecido mucho, por toda parte. Comprando tierras averiguando quien vende un poquito de tierra para comprar una casita.

Mónica: ¿usted cree que en algún momento el turismo va a desplazar en la zona rural, la siembra del café o de otros cultivos que a lo mejor la tierra prefiera vender la tierra?

Juan Manuel: sí, la gente tiene ganas de vender los pedacitos como para irse. Yo me amañó mucho por aquí, resignado pero me amañó yo solo. Sí yo tuviera con quien vivir por aquí, con familia sería muy bueno, pero yo no tengo familia por aquí.

Mónica: entonces ¿usted está solo por aquí desde hace tres años, mas o menos?

Juan Manuel: mas o menos cuatro.

Mónica: ¿usted tiene familia cerca de aquí o en otros municipios?

Juan Manuel: en la costa.

Mónica: ¿y ellos, allá no se dedican al café?

Juan Manuel: no, ellos tiene sus negocios.

Natalia: el único que se quedó la herencia caficultora fue usted

Juan Manuel: el único que quedé con eso soy yo, pues de la familia. Los otros, tienen otros trabajos diferentes a este, negocios y todo.

Mónica: en caso de que usted faltara y por motivos de salud no pudiera quedarse aquí y todo lo demás ¿la finca y el café quedarían en manos de quién?

Juan Manuel: esta finca es en campaña con un hermano mío, que vive pues en Rionegro. Prácticamente... él tiene ganas de vender, porque dice que esto no lo necesita para nada. Entonces, no se sabe quién se quedaría aquí. No sé quién lo podría comprar.

Mónica: en todo caso, digamos que sí eso sucedería el café después de tanto sacrificio y todo lo tumbaría. De pronto si la vuelven finca de recreo o algo así.

Juan Manuel: de pronto, tal vez para sembrar otro cultivo. Como le digo, hay gente a la que le gusta el café y hay otra a la que no le gusta, todos no piensan igual.

Mónica: don Juan y el café que usted usa aquí, ya que le ha dado algunos ingresos aunque la cosecha no haya dado bien, ya ha tenido algunos frutos. ¿El café de aquí también tiene características especiales? ¿Qué le han dicho de su café cuán lo ha ido a vender?

Juan Manuel: no aquí no se ha dicho nada de eso, el café de aquí prácticamente no lo vendo en la federación, lo vendemos en otra compra diferente, debido a que no recatean y hay veces que hasta más caro

Mónica: ¿la federación recatea más?

Juan Manuel: a mí me han pasado café, donde vendo yo. ¿Cómo es que se llama aquella mujer... en Sonsón? Me lo han pagado hasta cien pesos más. En cambio usted sabe que la federación lo lleva a uno y usted sabe que eso tiene que ser muy bien escogido, para el café que compra la federación. Y si de pronto va regular, se lo pasan a otro cajón y de pronto queda muy barato. En cambio, allá donde esa mujer el café como vaya. No necesita escogerlo mucho, sino como vaya, de una sola zarandeada y ahí mismo de una.

Mónica: bueno, ya que vemos que usted está un poquito desligado de la federación, porque la mayoría siempre está muy de parte de ella porque le da capacitación y acompañamiento.

Juan Manuel: yo de todas maneras no dejo de ir a las capacitaciones, el técnico a veces viene yo me mantengo y los llevo allá, pero poquito, unos treinta o cuarenta kilitos; pero nunca falto de las reuniones de todo.

Mónica: usted qué piensa de esas situaciones, dónde unas personas que tienen más posibilidades de vender el café, en el exterior, que recatean el precio, una cosa o la otra. ¿Usted piensa que al Gobierno Nacional le falta para mejorar en temas de viviendas, carreteras para que el café de la región sea mejor?

Juan Manuel: para nada, no ayuda para nada. Anteriormente daba máquinas para espulpar café. Venían a hacer secaderos. Me acuerdo hace *'porai'* unos cuatro o cinco años, aún lo daban. Ya no, mientan de eso. Yo siembro este café, porque yo compré la semilla para hacer estos semilleros. En la federación me dijeron que no me lo daban que porque ya se había acabado el cupo. Entonces allá compre la semilla y la compre a mil.

Mónica: entonces el Gobierno debería tranquilamente de ayudarle a los campesinos que tienen café que son más pobres, con algunas cositas como veneno. Vea este café como tiene de peste. Este café vino con un problema en la raíz de un gusano que anda por debajo de la tierra y se come la raíz. Aquí viene el técnico y dice: "aquí hay que echarle a la fumigadora 80 centímetros de veneno", vea pero, por ejemplo no dicen aquí tienen los venenos para que se los eche. Eso sería una cosa muy buena, porque esos venenos son caros.

Natalia: bueno, me imagino que tú ya están federado. ¿Hace cuánto tiempo perteneces a la federación?

Juan Manuel: toda la vida, a mi no me ha faltado ser de la federación. Pero eso no sirve para nada. Sí allá no se pueden comprar abonos. O dígame Sandra, para que se de cuenta, sí usted va a la federación por cuatro o cinco bultos de abono o diez aunque sea, a usted no le fían un peso, pero en cambio por la calle se los pueden fiar. Ese es el problema. Que hay gente que no tiene plata y el ser de la federación lo tienen por tener para ir a las reuniones y no más.

Natalia: ¿no tiene como más beneficios?

Juan Manuel: no tienen como capital para fiarle a uno estas cosas e írsela sacando a uno de la venta de café. Algo que sería muy bueno para los campesinos. Hay campesino que tienen café, pero no tienen su plata y no pueden ir a comprarlos allá, entonces tranquilamente pueden ir a comprarlos en la calle. En este momento yo no tengo abono, tampoco plata para comprar, entonces voy para el pueblo y los fio. Y venden del mismo abono. Entonces el Gobierno si tiene muy descuidado eso, vamos a ver entonces en estas votaciones como se pone eso, venenos que por ahí 'isque' más baratos. Dicen pues algunos candidatos, cosa que no creo.

Natalia: ¿usted creo que los candidatos le apuesta más ahora al café?

Juan Manuel: pues, de pronto sí.

Mónica: ¿el Alcalde de Guatapé es caficultor?

Juan Manuel: no, ese no. ¿Cierto que no? ¿Fredy no ha sido campesino trabajador? ¿O si?

Sandra: sí

Juan Manuel: demás que tenía sus tierritas por ahí.

Mónica: ¿usted consume su propio café? O ¿usted compra otro café?

Juan Manuel: yo compro café, se consumía café anteriormente, cuando los antiguos tenían sus máquinas para moler y ya que se va a poner uno a con tanto trabajo. Y ese era el mejor, el café que se molía y tostaba en la misma casa, porque nosotros cuando éramos pequeños que siempre teníamos el mismo café desde que teníamos catorce-quince años, siempre hemos vivido del café y entonces cogíamos el café y los grandes más mejores los cogíamos para tostar. Ese es el café bueno, el que yo muelo.

Mónica: entonces usted, ya no consume su café, sino que compra.

Juan Manuel: yo compro un frasquito.

Natalia: ¿qué café compra?

Juan Manuel: Bastilla, granulado ese no es el café bueno, dicen que el café que uno vende 'pa' pasilla y ese, es el que muelen. El bueno, ese va para exportación, pero a uno le parece bueno, porque está bien molido así sea café malo.

Natalia: ¿y usted consume mucho café?

Juan Manuel: si yo consumo un frasco de doce mil pesos, en dos semanas.

Natalia: ¿usted hasta que parte del proceso del café, llega acá en la finca?

Juan Manuel: la despulpación, el secado. Yo nunca lo vendo así como verde, siempre lo vende así como de trilla, porque entonces uno gana más.

Mónica: entonces según la experiencia que usted tiene de la otra finca, ¿cómo es su experiencia en ella? ¿Cuándo se levantaba qué hacía? ¿A qué horas se levantaba? ¿A qué horas desayunaba, almorzaba o no lo hacía?

Juan Manuel: ¿cuándo estábamos principiando a sembrar café? En ese tiempo nadie secaba café, sino que aceraba su cafecito para llevarlo al pueblo el día domingo en caballitos que manejábamos nosotros, porque carreteras no habían, cuando eso no había carreteras. Hace veinticinco o treinta años no había carreteras todavía, una que otra trochita. Nos tocaba sacar la carguita hasta por allí, a coger carro por allí que la *'padimentada'* ya estaba principiando por ahí. Íbamos con tres o cuatro caballos con carguitas amarradas con tres o cuatro cahuyas, llevamos de todo cafecito.

Natalia: en época de cosecha ¿es mucho el tiempo que deben dedicar?

Juan Manuel: ¡ah avemaría! A las cinco. Para venir para el pueblo. A organizar los caballos y una carguita para ir a echar otro viajecito, pues cuando ese tiempo la gente era muy guapa. Sembraba mucha cahuya y uno se iba con las carguitas, café, frijoles, de todo. Ahora no.

Mónica: el tema de la recolección que ahorita lo escuché hablar y eso, es una queja permanente de la gente de por aquí, que dice que no hay mucho recolector. ¿Qué opina usted de eso?

Juan Manuel: no hay, a esta vereda no hay gente que quiera coger. Yo aquí utilizo mujeres, pero mujeres que trabajan por allí en COREDI. Peladas que les gusta manejar su plática para cuando salen al pueblo. Hombres no hay, porque la mayoría de pelados cuando están completando doce-catorce años, se van para la costa, cogen otro trabajo distinto y no les gusta la tierra. Entonces no están sino, quedando los viejos. Y la mayoría de hombres que hay por aquí de bastante edad, no les gusta recoger café, ni sembrar café. Por allí, hay un hombre que sembró café parejo con este y mas o menos cuando estaba a punto de *'floriar'* lo arranco. Me dijo: “yo voy a arrancar ese café, a mí no me gusta el café”. Entonces yo le dije, para qué lo sembró.

Tiempo más tarde

Juan Manuel: aquí se tiene la mira con el frijol, siembran una frisolera y que en el año le esté dando tres *'frisoleras'* al lote. En cambio con el café, se tiene como dos meses que no da ni un grano. Entonces que en ese tiempo que con qué van a comer, con qué van a comprar las cosas. Pues a mí no, porque a mí no me falta la comida aquí. Mire que sí sirve el café, con este café que se ha cogido aquí voy enrielando eso y le llevo como seis millones de pesos gastados a eso ha salido de aquí, sin sacar ni un peso del bolsillo, de otras cosas que le vienen platica por ahí. ¡Entonces sí sirve el café!

Mónica: ¡vea, entonces usted hizo su propia carretera!

Juan Manuel: su propia carretera y eso lo voy a enrielar hasta allá (señala con su mano el lugar), fíjese como queda eso de bueno para llegar a la casa. Cualquiera persona que viene a ver una finca

le gusta llegar así. Les valoriza la tierra, porque ven que el carrito, así le gusta más a los compradores.

Mónica: ¿y no hay modo de que alguna entidad pueda financiarle eso?

Juan Manuel: no eso es trabajo mío prácticamente, nadie me ayuda. Por ahí camina mucha gente, por esa carreterita y yo les digo: “ustedes no van a colaborar con un *‘dihita’* o dos de trabajo o unos cuatro o cinco bultos de cemento” y dicen: “por donde pasa una pasa otra, *‘porai’* pasamos a pie limpio, si que allá que hacer muchas cosas”. Lo que les digo, es charlando, Sandra... cierto que yo decidí construir eso con mi mano mía, la zanja y eso ha salido de la finca, del café. El café si sirve y cómo ha tenido buen precio, la gente no está muy desanimada, porque ha tenido buen precio. Pero si el café, vuelve y se postra como ha tenidos el precio en treientos cincuenta pesos la carpa es mucho las *‘arrancas’* de café que vuelven a hacer, pero estaban muy desaminado porque se iban a coger café y sí cogen diez o doce muchas de café pues vale buena platica, pero anteriormente que el café a setecientos a seiscientos la pucha, yo creo que está cerquita a tres mil la pucha ¡buen precio, cierto!

Sandra: está a... cinco mil setecientos pesos la carga

Juan Manuel: quedaron fue admirados con todo ese aguatal, es que el aguacate está caro.

Mónica: ¿cuánto vale un aguacate de esos?

Juan Manuel: de ese aguacate así como está, vale *‘porai’* cuatro mil pesos, maduro.

Natalia: y eso que me parece barato.

Sandra: sí porque hay unos así de chiquitos que los venden a tres mil pesos.

Mónica: ¿y un palo de esos cuántos aguacates dan?

Juan Manuel: esos son los primeros aguacates que tienen esos palos, la primer cosecha. Alí hay uno, más chiquito que la primer cosecha se me quedó doce aguacates y vino una gente de Cartagena y se llevaron de unos a otros. No habían llegado a ver de esas calidades de aguacates tan grandes, ahora tienen como treinta un palito chiquito.

Natalia: ¿por acá sube mucho turista?

Juan Manuel: sí, por acá sí sube mucha gente.

Mónica: pero su café es un muy bonito, es muy organizado. Le debe dar a uno guayabo vender la finca así como está de parada con ese café.

Juan Manuel: y como ya prácticamente, por ejemplo cualquier persona que compre una finca de estas ya viene es sacar, ya viene es a sembrar. Sí le gusta el café viene es sacar. El aguacate también.

Natalia: ¡ya prácticamente tiene todo montado!

Juan Manuel: todo eso por allí, tiene café sembrado ¿cierto Sandra? Para allá pa arriba hay, café levantando.

Mónica: hay mucha gente que dice que sembrar café es bueno, porque es una cosa que siempre donde hay café, no falta la libra de sal o lo que sea, porque uno vende unos cuantos granos que van haciendo un mercado, si toca.

Juan Manuel: lo que tiene de bueno, el café es que vea ahí tengo un café de ayer y antier, si no lo puedo secar, si hace mal tiempo medio lo seco de agua; lo llevo y me lo compran ahí mismo. Eso es lo que tiene de bueno, así lo lleve mojado, así se lo compran.

Mónica: siempre tiene mercado.

Juan Manuel: siempre la comida no se le va a quedar uno embolatada con esos granos de café, vamos por acá... Mire se ha muerto y han quedado los cafetales y la familia que tiene les gustas (se toman su tiempo porque van caminando con los cafetales).

Mónica: pero este ¡sí tiene más café madurito, pues... por lo que veo!

Juan Manuel: sí, estos son los primeros granitos de este año, como quien dice: “esta la traviesa que va”. Este graneo y otro es la traviesa. Mire Sandra le digo, usted cómo ve este palo de café con este otro palo, mire y verá. ¿cómo lo ve de color?

Sandra: este tiene una peste

Juan Manuel: ¡sí ve! Ahí está la palomilla, el palo se va aflojando.

Sandra: este no es que tenga precisamente palomilla.

Juan Manuel: yo de aquí hago todo ese enrielado y saco mucha plata, con este café. Porque aquí hay mucho palo de café ¡Miren por aquí!

Natalia: ¿cuánto árboles tiene por aquí?

Juan Manuel: aquí se completaron nueve mil quinientos árboles, porque antes tenía siete mil. Vea cuando esté grueso este café, cómo se va a volver de bonito.

Mónica: ah sí.

Juan Manuel: este es el palo de aguacates que en la primero cosecha me quedaron diez aguacates, ya abajo tiene como cuarenta. Vea estos unos poquitos más chiquitos que esos grandes.

Mónica: ¿cuarenta?

Juan Manuel: sí más o menos cuarenta kilos de aguacate, mas o menos a kilo cada aguacate. Son ochenta mil pesos a dos mil. *‘Mirá’* este aguacate. Y bien limpiecitos también. ¡pase por aquí que

yo voy tumbando! Don de hay café al borde de esos aguacates, al café no le afecta. El fertilizante de uno, le cae al otro y sobra. Y estos, son los palos más bonitos.

Mónica: ¿el aguacate también tiene mucho cuidado?

Juan Manuel: el aguacate trabaja con menos plata que el café y necesita menos abono.

Sandra: pero lo que pasa es que necesita más químico.

Juan Manuel: vean como están esos palos de café, ¡bien fértiles! Debido a lo que le cae, de esos palos que se riegan con buen veneno. Ese palo que es arrugado y que su palo no es chiquito ese, sí se maneja con aguacate, pero si se maneja para exportación. Con el aguacate pasa lo mismo uno es *‘pa quí’*. Esto se llama coque.

Juan Manuel: Por allí hay un aguacate que tiene unos racimos pesados. Racimos que he tenido hasta de sesenta – setenta aguacates, como un ramillete.

Sandra: mire que esto no le ha servido.

Juan Manuel: a ver y si no, le echamos otra cosa. A mí ya la presión y todo me tiene acabado. Esto a la vuelta de 20 días ya hay aguacates para coger. El comienza como *‘amarillace’*. Y vea la fertilidad del café, esto no da café sino que parece que esos cafetales van a dar aguacates. Se va a tener que conseguir palos para alzarlos porque pesan mucho. Miren esos palos *‘grandototos’* de café, por el abono y el sol. Por ahí también, hay muchas *‘sárditas’* que se me comen los aguacates.

Mónica: ¿qué es la *‘sárdita’*? ¿es algo parecido a una chuca?

Juan Manuel: si, pero la *‘sárdita’* es bueno para comer y solo se alimenta de frutas. Últimamente las matan para hacer tortas, las muelen, arreglan y hacen torta. Le gusta el aguacate larguito que se los puedan llevar a comer hasta otra parte o se comen los que están caídos en las raíces de los árboles.

Mónica: ¿cuántos palos de aguacate hay?

Juan Manuel: tengo cuarenta aquí en la finca.

Sandra: el aguacate es un policultivo asociativo con el café, porque el café solo la va con algunos productos como el aguacate, platino, otros bien, pero con otros no.

Juan Manuel: antes yo qué haría, todo palo que vea sí amarillo lo arrancaba y le sembraba aguacate, para que quedara más amplitud con el palo de aguacate y así me daba mejor la cosecha de café. Y donde tuviera todo esto lleno de aguacate y tuviera más amplio el café, a café no le daba de esa palomilla, Sandra.

Sandra: si es que eso también pasa porque están muy cerca. Es que debe estar siete metros retirado uno del otro.

Juan Manuel: sacando este de aquí queda se pondría un aguacate y queda más amplio. Así me da más producción el café y menos costos. Al aguacate hay que fumigarlo cada mes.

Sandra: mire que a uno le dio Palomilla, este tiene una deficiencia y este le dio 'cenitis'.

Juan Manuel: pero de eso no se va a morir.

Sandra: pero sí, afecta mucho al grano. Pero vea que no está tan muerto.

Juan Manuel: mi familia como que no quiere que yo siga trabajando por aquí, es que no me mantengo como muy aliviado. Y como todos los familiares que tengo viven es en Cartagena y que con alguna cosa les ayude por allá.

Natalia: pero a usted, si le gustaría irse para Cartagena.

Juan Manuel: no, yo me amañó en el campo y esto por aquí es muy bueno. Por allá 'calorea' mucho y eso muy maluco para dormir. Este café mínimamente hay que ponerle cada cuatro meses abono. Entonces al café, ya hay que volverlo a abonar, hay que ir a conseguir los abonos.

CATEGORIZACIÓN	OB.SERVACIONES
<p>Gente a la que le gusta el café y otra que no. Castillo dura más. Duración del árbol del café El campo se está quedando con viejo Recolectan son mujeres No les gusta el café La pucha El café es algo que siempre tiene comprador La traviesa El aguacate se complementa con el café</p>	<p>El señor comienza un poco reservado y tal vez, con un poco de desconfianza. En ocasiones no termina sus ideas, pero hace esfuerzo por explicarlo de la mejor manera.</p> <p>Reconoce que el café es bueno, pero antes fue mejor. Tiene muchos cambios en el precio y eso deja en desventaja al campesino.</p> <p>Propone que el estado y la federación sean más flexibles y piensen más en el campesino que no tiene dinero y saquen líneas de crédito para cuando ellos no tienen con qué comprar sus abonos. Este dinero, lo pueden obtener nuevamente estas instituciones, descontándolo del café que ellos mismo les ven cada vez que recogen café.</p> <p>El aguacate se complementa con el café, porque el primero permite que mayor producción del segundo y menos costos en prevención de plagas.</p>

Anexo 9: Entrevista a José la Paz Hernández, caficultor de El Peñol.

Codificación: Entrevista 9	Personaje: José la Paz Hernández
-----------------------------------	---

Fecha: 15 de octubre de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 35 minutos	Temática: actividad caficultora
TRANSCRIPCIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> - Comencemos Don José, regálenos su nombre completo - José Hernández - ¿Hace cuántos años cultiva café? ¿Hace cuánto está entre cafetales? - Desde los bisabuelos, le digo de que el abuelo mío murió como de 100 años, como en esa época que el padre llegó al viejo Peñol, la penitencia era sembrar café. Le mandaba la penitencia sembrar 20, 30 palos de café. Por había hay raíces de esos palos. El Peñol se fue formando, inclusive o estaba investigando que ahora hay un nuevo comité, que hay hace más de 50 años había comité, porque el comité lo creamos nosotros. Y hemos peleado mucho por eso porque por la poca gente que había entonces tuvimos que pelear por el comité. Inclusive por allá en Venecia el que elegía el comité que era función Monsalve, y ahora solo quedan dos fundadores en este momento. Entonces nos decían no que van a tener comité o fundar uno con solo cuatro peludos, y necesitábamos 400. Y vea lo logramos. - Cómo comité para qué se formaron - El comité daba muchos auxilios, en esa época había muy buen fondo. Uff en esa época hicimos acueductos, electricidad, escuelas. Ellos nos dieron carretera, subimos la arena en la espalda desde el río. Nos daban en esa época 90 mil pesos y ahí está la escuela. Porque lo que da la federación eso sí, es sin acabadero. El Peñol ha sido toda la vida cafetera. Toda mi familia ha sido cafetera y de la misma vereda. La abuela mía por ahí hace 50 años murió y ellos fueron de los primeros. Cuando eran esa época el café era distinto, era un café grande el Pajarito, estas variedades ahora son nuevas, ahora tenemos Caturro y Castillo. Entonces tenemos aquí a Guatapé y a Marinilla y San Vicente como ellos sino tienen para formar comité porque en esos municipios son muy poquitos los cafeteros ningunos de esos pueblos tienen máximo 400 cédulas cafeteras. - ¿Qué cosas hay detrás del café? ¿Qué cambios hay en el proceso del café con respecto a los cambios del día de hoy? - Pues los cambios han sido pocos, pero como antes valía tanto el café, el café y el ganado daban la plata. - Cómo está conformado su grupo familiar - Pues ahora nadie vive aquí, la señora. Yo tuve 6 hijos y todos son casados. Cuatro mujeres y dos hombres. Uno vive en Medellín y el otro vive aquí en la finca. Pero tiene casita aparte. Él siembra café conmigo, el otro no. El otro estudió y se fue para Medellín a estudiar y ahora es vigilante en un bloque de apartamentos. El trabajo en muchas empresas antes. - Con el tiempo va a ser muy difícil. A la juventud no le gusta trabajar el café. Con el tiempo va a ser muy difícil quien cultive café. - ¿Cómo ve el café en unos años, la herencia cafetera sigue? - No, el café con el tiempo va a mermar mucho, a la juventud no le gusta, como a nosotros que nos gusta el café. El trabajo en esta época del año es difícil uno para mojarse, no es difícil. El peñol pues y estos pues de por aquí que no han sido de amor por el café como el suroeste que allá si es distinto. Usted allá ve a las 6 de la mañana a mujeres y muchachas cogiendo café. Allá le 	

tienen mucho amor al café. En cambio el peñol coge muchas cosas. Usted aquí encuentra lo que necesite.

- Aquí ya se da café especial, es una café de exportación. La Federación ve con preocupación que no hay relevo generacional.

- Por aquí hay un señor que tiene una finca que es muy fría y está vendiendo a tres millones el café. La carga. El de aquí ha sido de muy buena calidad, de nosotros aquí en la finca. El mejor aroma. En el 1995 fuimos el número 1 en aroma. Hace como 20 años. Salió el mejor en aroma en Colombia en el Peñol. Siempre ha sido bueno.

- ¿Qué le ha dado el café?

- Yo quiero mucho el café, a mí el café me lo ha dado todo, la casa y el estudio para los hijos cuando terminó el negocio de la cabuya, el café me siguió dando el café.

- ¿Es rentable el café?

- Cuando mueve mucho da la comida y el sustento. Y el trabajo es más livianito que los otros trabajos, pongamos así mire el trabajo del tomate y de esos otros son muy duros y también muy dañinos por lo venenos, usted el tomate debe fumigarlo semanalmente. En cambio el café aquí digamos mire lo que es la broca no pegó por el clima y en tierra caliente eso dio mucha palo, acabó con los cafetales. Y ahora me cuentan que está dando por mitad. Eso cuando llega eso acaba. Una sola Broca produce como 400 huevos o más. Y la roya también en tierra caliente ha dado muy duro, en cambio aquí la roya no nos da tan duro y la broca como le digo aquí en El Peñol está libre.

El gremio cafetero da mucha plata en Colombia, pero lo buenos es que los comités no tiene políticas. La federación tiene 80 años pero el café es antiguo.

El café sí es rentable, la mayoría de la gente que no es rentable, pero yo digo cómo no va a ser rentable, de todas maneras al trabajador le queda platica, y que todo es pagado. Un viejito siembra café, y aunque sea todo pagado queda aunque sea poco, pero queda. Vea Jardín, Bolívar y cómo les queda de plata y hay café además muy bien tenido. Nosotros andamos con el comité departamental hace como cuatro años corrimos 5 departamentos. Nos llevamos el comité del peñol, varios comités. Y en el Quindío, toda la gente vive es del café y plátano. El Quindío vive de eso. Y por aquí también, plátano y café. Aquí también, cerca de él levanta mucha plata.

- ¿Qué tanto consume café Don José?

- Sí, nosotros somos tinteros. Y el pueblo es muy tintero también. Va al pueblo y al tinto es todo. Yo compro café ero sí uno debiera tener su propio cafecito. Nosotras en las compras de café, en los laboratorios de la federación tostamos el café, ahí vivimos haciendo pruebas semanalmente. Somos un poquitos que compramos el café pero uno debería tomar de aquí de la finca que es el bueno. Porque es que aquí en Colombia nos tomamos es la pasilla, lo bueno se va para otros países, lo más malito se queda aquí. Aquí han venido gringos a ver la finca y a ver el café. Las otras ves estuvieron aquí. Vienen gringos. Hace días había un auxilio de Europa para el café y ellos viajaron a varias fincas a ver. Estuvieron en la marquesina. Yo no obtuve beneficio ahí, pero cuando eso conseguimos 60 mulos para darle a la gente. Y a 70 conseguimos con eso como en el 2004.

- ¿Usted cree que el café ha sido un impulsador de la región?

- Sí es que mire, es que nadie, nadie ayuda. El gremio cafetero es el que le ayuda al campo. Aquí hay muchas ayudas para el mejoramiento en vivienda, nosotros conseguimos un auxilio para 39 viviendas. Aquí ha habido mucha ayuda para los campesinos. Las veredas sacan el proyecto, nosotros lo estudiamos, lo mandamos para Medellín y de ahí viene el auxilio. Ahora mande para despulpadora hay mucha gente que le falta la maquinita. No nos han llegado la respuesta pero vea

llevo 4 años siendo presidente del comité y hemos recibido muchas cosas. Mire ahora como están como a 4 millones y pico. Eso es costoso.

- Don José hablando del turismo, usted cree que en esta zona tan hermosa y con buenas entradas quiere comprar o a vender la finca.

- Aquí en El peñol en esta vereda ya no hay que comprar aquí al único que no han podido sacar es a mí, en esta vereda el café que hay es muy poquito, compraron la finca y esa gente acaba de una con el café. Aquí El Peñol está muy acabado, sobre todo junto al embalse. La gente por la plata se la ha vendido a los ricos. Uff aquí hay mucha gente que se acabado por eso. Aquí vino un gringo y se enamoró dela casa que ara la mamá de ella, me rogó que le pidiera, y yo no, yo no le pido, yo para irme a sentarme al pueblo. No por ahora no. Y me rogo que le pidiera, pídamme por esta finca y no. Es que siempre son 4 hectáreas. El Peñol en ese sentido la zona del embalse hay muy poquito café. Todo lo ha vendido la gente. Usted sabe que la gente se enamora de la plata y se van y la plata hoy día es mucha pero maña es poquita. Eso no sirve sino la propiedad, el que vende e invierte muy bien pero el que se la gasta en un dos por tres, pa' qué. El gobierno va tener que meterle le buena mano al campo porque si no la comida se acaba. No hay quien produzca comida, que se gana uno con plata y sin que comprar.

- ¿Hay escases de recolectores?

- Sí es que hay gente que nos ha pedido que mandemos personal para el suroeste incluso. Esos pueblos que están en tiempo de café. Varados. A Futuro no se va a conseguir quién. Hay otra cosa y es que la gente es mala para coger café. Y he mermado mucho por eso. Yo mantenía trabajadores pero el Peñol como no ha sido harto cafetero, la gente es mala para coger el café, no les rinde. Por eso todos mis trabajadores de San Rafael. Yo les daba la comida y la dormida y ahora del 2010 mantengo a veces 9 trabajadores aquí. Aquí da café todo el año, solo descansa en julio unos díttas, pero de resto todo el año hay café. El Peñol tiene café todo el año. Aquí brota café, yo clave una estaca en un 24 para pegar un plástico y miré, tómele una foto, de ahí salió. Esto aquí para producir café es bueno, yo tenía un trabajador que solo recogía café todos los pueblos hasta Santa Marta y él decía que el café como daba aquí en ninguna parte decía él. Es que le clima de aquí es muy bueno, es que por allá mejor dicho...

- ¿En qué falla el gobierno? ¿Qué le pediría al gobierno? ¿O el gobierno siempre a hecho bien las cosas?

- El gobierno y el comité departamental ha estado mucho y ellos proponen mucho que le ayudan a la gente para que no se acabe el gremio. La bodega que tenemos aquí en Guatapé es la cuarta mejor del país, valió 200 millones de pesos, y como habemos sino dos y conseguimos la hechura de la bodega.

- En caso de faltar usted en la finca, ¿habrá relevo generacional?

- Sí mi hijo sigue con él. Es que ya está muy adelante, es sino mantenerla. Ya él le tiene amor al café. También le gusta. Esa es la esperanza del gremio también. Que siga.

Anexo 10: entrevista Aura Elisa Morales, caficultora de El Peñol.

Codificación: Entrevista 10	Personaje: Aura Elisa Morales
Fecha: 16 de octubre de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 35 minutos	Temática: actividad caficultora

TRANSCRIPCIÓN

- Comencemos Doña Aura, nombre completo.
- Aura Eliza Morales Ramírez.
- ¿Cuál es su núcleo familiar?
- Tres ‘Habemos’ tres.
- ¿Quiénes son?
- Aquí vivimos tres: El esposo, el hijo y yo.
- ¿Los tres caficultores?
- No, yo solita, ellos no. El café es mío. Ellos no me ayudan en nada, a veces me pagan un trabajador si lo necesito.
- Los otros ¿qué actividades tienen?
- El hijo mío aserrar, aserrar palitos. Y el esposo nada, está incapacitado hace dos meses.
- ¿Doña Aura hace cuánto es caficultora?
- Hace cuántos años... al menos como 10 años. Yo antes tenía café sembradito sin federación hace más de 20 años, lo que pasa es que la federación me asocié hace unos poquitos, ¿hace cuánto será que estoy asociada..? hace mucho tiempo. Yo entré a la Federación por lo beneficios, fui a una reunión y me asocié.
- ¿Doña Aura usted tiene familia caficultora? ¿Cafetera?
- Mm no, Yo soy la primera persona cafetera de la familia, a mí me encanta el café porque es una renta muy buena porque no gasta tanto. Lo puede trabajar uno. En cambio esos otros trabajos uno no lo puede hacer, lo más fácil es el café, una mujer puede hacerle todo al café, yo fumigo, hago todo. Yo hago todo. Desde que yo era niña mi mamá sembraba café, desde que yo era una niña cogíamos café y lo vendíamos, de ahí salía la platica. Yo después me salí. Yo me crecí, me salí de la casa, me vine y sembré café de cuenta mía palitos poquitos. Cuando eso, era ese otro café. Un café grande... ‘Pajarito’ y lo cortamos, y ya logramos, y

sembré de este, y ya el otro lo arranqué también hace muchos años y volví a sembrar nuevo de este Castillo. Pero el que tenía luego del pajarito, era el Caturro.

- Quiere decir que su familia sí era cafetera, por parte de su madre.
- Sí, mi mamá sembraba el cafecito, pero era ese Pajarito, eso daba así, eso no se fumigaba, eso no se le hacía nada, solo lo cogíamos y vendíamos. No había federaciones, ni nada, sino así. En la calle ese café verde lo vendíamos así. Mi mamá y todos somos de El Peñol. Nosotros somos de El Peñol. Solo yo, de mis hermanos quedamos sembrando café.
- Doña Aurora qué le ha dado el café, usted dice que está enamorada del café.
- Lo que yo gasto, todo me la da el café. Para mí pues, para mí la plata toda entra del café. Todo. A mí me encanta el café. Yo me fuera para esas fincas a coger café cuando no tengo aquí nada. Pero está muy lejos, muy abajo. Pa' uno viajar diario siempre le queda pesa' o pero me encanta coger el café, me encanta del todo el café, todo. El café me ha dado la plata para el gasto. Me ha dado la platica para mí.
- ¿Ahorita que hablábamos del núcleo familiar, lo preguntábamos por el revelo generacional. Sus hijos en caso de que usted faltara, ¿se dedicarían al café? ¿Alguien seguiría con el café?
- No, no, a ninguno le gusta el café, les gusta en la taza, en el pocillo. Bueno lo que pasa es que como él, se dedicó a trabajar es eso. Es como a lo que se acostumbra a trabajar. Él se va a cortar unos palos y así al otro día se ganó su platica ese día. Y espera y entonces así. Pero ellos no bendito, a ellos no les llama la atención al café porque son hombres Fernando me dice: ¡MAMÁ usted porque se emboaba con ese café usted tiene muchos trabajos! Que le hace... pero así tenga mucha edad, con el tiempo, si yo no puedo cogerlo, yo busco quien me lo trabaje y yo me gasto la plata. Él me dice que para qué me embobo que con ese café... que porque tengo mucho trabajador con él que sale mucho. Sí porque como uno no puede hacer todo... yo sí hago y salgo y hago de todo, pero no todo. Todo, no porque me tengo que estar pendiente de la comida, los animalitos, pero a mí me encanta el café pero a ellos no, ¡bendito! La gente que vienen nos dicen: ¡tienen el café muy bonito! porque no siembre café hartos... pero no, no les llama la atención.
- Esa situación que usted nos comenta, es la situación de muchas familias, que en el caso de que esta generación faltara... es muy posible que las nuevas, no signa con el cultivo del café. Usted cómo el café a futuro, usted qué piensa que va a pasar con este tema.

- El café se puede terminar mucho, a la juventud le gusta el café, ningún joven le gusta el café. Son contaditos. Ni trabajarlo siquiera, ni cogerlo. Es que por aquí las mujeres no cogen café, los hombres no cogen café. No, no. Las mujeres son las que cogen café. Vea en esas cafeteras grandes todas, casi todas son mujeres son las que van a trabajar a coger el café. A los jóvenes no les gusta el café, a ellos les gusta sembrar tomate y porque dicen que cogen semanal dos veces y que es muy fácil, entonces para ellos es muy fácil, ellos no les llama la atención el café. No.
- Qué tanto consume café en la casa, cuándo lo consumen lo compran o hace el proceso completo.
- Mmmm Nosotros tomamos poquito. Poco. Yo hago todo el proceso, yo lo cojo, lo seco, lo pilo en el pilón de la mazamorra, le saco toda la cascarita y seco la mera almendra, la tuesto. A mí me gusta mucho el café, hacelo. Pues el que venden es muy bueno porque lo arregla instantáneo, pero este también lo arregla. Lo deja un momentico ahí y queda lo mismo, pero a mí me gusta hacer el café. Uuuh a mí me encanta. Yo siempre que cojo café cuando se me está acabando dejo un poquito y dejo para mí, lo tuesto en el sartén en leña. Me hace falta la tostadora. Eso no se demora, la almendrita sola eso se tuesta rapidito.
- Hemos hablado y hemos notado ciertos problemitas, como el tema de los recolectores y de la ausencia de los jóvenes.
- Es no, no se consiguen. Yo como tengo poquito café, sí resulta. Pero por allí hay una señora con un cafetalito grande y todo cogerlo en compañía con varios para poder dar. Yo y otra señora lo cogemos entre las dos, pues no es mucho pero sí. Y yo todo lo llevo para la federación. Pero no, no hay quien.
- ¿Quiere decir que al final es un problema tener un cafetal grande?
- Sí porque a cada rato llaman trabajadores para que vayan a coger café y les prometen de todo y todo eso, pero es muy difícil. Y con decir pues, porque esa finquita no es tan grande. Pero en la cosecha muy poca gente se le mide. A los jóvenes les gusta cultivar tomate y pimentón que es lo que siembran por acá.
- ¿Qué tan rentable es el café?
- Muy bueno, muy rentable. Me parece rentable. Sí a mí me encanta que haya café, ojalá yo pudiera llenar la finca de café, se la llenaría. Sí. Es rentable, muy bueno. Que le hace que esté el precio bajito, pero bueno vuelve y sube, porque a veces baja. La Federación ayuda.

<p>Ayuda mucho. Yo he tenido mucha ayuda lo que hace yo he sido asociada. Me han dado muchos abonos y fertilizantes. El análisis del suelo que también como asociada muy bueno, porque es muy favorable.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uno siempre que estudia la historia de Colombia, el desarrollo del país y otras cosas, uno se da cuenta que el café, tiene mucho que ver con el desarrollo del país, gracias a este cultivo en esas épocas de bonanzas, esas ganancias que llegaban servían para construir vías y para arreglar las viviendas. Ahora El Peñol y Guatapé está sacando un café que es taza es de buena calidad y ahora se está exportando buenas cantidades, están agarrando fama. Pero usted qué le pediría a la Federación o al Gobierno Nacional, ¿cómo siente usted que podría apoyarlos mucho más el gobierno? - ¡Qué bueno! ¡Qué rico! En todo, el fertilizante y en el precio de los abonos y el precio del café. Sí qué suba más el precio, sería de gran ayuda para nosotros. Los abonos muy caros y se demora mucho baja'o. Sería bueno un precio justo. - Muchas gracias Doña Aura. Dios le pague. - Muchas gracias a ustedes. 	
•	

Anexo 11: entrevista Estella López, caficultora de El Peñol.

Codificación: Entrevista 10	Personaje: Aura Elisa Morales
Fecha: 16 de octubre de 2015	Tema principal: Caficultura colombiana
Duración: 35 minutos	Temática: actividad caficultora
TRANSCRIPCIÓN	

Estella López: no creo que mi familia siga con la caficultura, mi sobrina ataja hasta una hormiga. Ahora cómo será con un cucarrón, gusano u otra cosa.

Estella López: mi nombre es Estella López, estoy con unas niñas, jóvenes estudiantes de la UPB que quieren hacer un trabajo sobre el café y cómo ha sido su historia en El Peñol y Guatapé.

Natalia: ¿hace cuánto se dedican a la caficultura?

Estella: en la vereda especialmente, viene desde antaño. Desde mi abuela que es desde donde tengo conocimiento. Ella cuando eso, ya tenía sus cafetales. En ese tiempo era variedad pajarito. Árboles grandes y frondosos de coger con escalera. El café lo despulpaban a mano encima de una piedra tallada con otra piedra y el café lo llevaban a vender por aquí mismo. Ese señor, lo secaba de trilla y en mula se iba para marinilla que era donde podían coger carro por allá.

Entonces eso data, de hace muchos años, 1960-1970. Bueno, luego había fincas donde buscaban empleados, pagados al día, le daban la comida. En este tiempo, ya ni se buscan trabajadores, ni se les da comida. Entonces, haber en este tiempo. Ya después de que a mi bisabuela, le tocó ese proceso ya ingresó por aquí el café Caturro. A mi papá le tocó, fuero de las primeras semillas. También fueron de las primeras gentes que sembraron el Caturro, de una manera no tan técnica, porque no se abonada tanto, las tierras recibían poco abono, pero producían buen café. Se puede decir que casi con el café entró el tomate también. Entonces la variación era distinta, porque primero hacían abonaban el tajo para la tomatera, cuando ya la gente calculaba que estaba cansada de dar tomate, le sembraban el café y entonces no necesitaba tanto abono. Tampoco había plagas, las plagas resultaron ahora último.

Altagracia Giraldo: ¿entonces siempre turnaban un cultivo y el otro?

Estella: uno siempre ha tenido el lotecito de café, el lotecito para sembrar lo de pan coger que es tomate, frijol. Y siempre generalmente regado por toda la huerta se tienen sus palos de yuca, su caña, sus plátanos para el consumo de la casa, sí queda algo, se lleva para vender al pueblo.

Altagracia Giraldo: ¿Recuerda cómo llegó la primera semilla de café?

Estella: no la primera no, porque si nos referimos a los antaños ellos tenían el pajarito.

Altagracia Giraldo: ¿Entonces cómo llegó el café aquí a la finca?

Estella: muy sencillo. Los abuelos se iban a confesar mucho y entonces un padre les dijo: usted de penitencia siémbrese cinco o diez arbolitos de café y haga dos Padre Nuestro y así, queda en paz. Sí fue como hicieron caficultores por aquí, pero generalmente eran arbolitos arrancados de 'debajo' de otro palo, porque el café de todas maneras cae y se retoña. Cuando ya lo enseñaron a cultivar por aquí, ya cuando ya se volvió más general, de la federación vinieron y llevaron gente a hacer cursillos, a por allá en Venecia y les enseñaron. Muchísimo fue la gente que aprendió. Cabe decir que de esa gente que aprendió sus cursillos, ya la mayoría se murieron. Ya está es el revelo generacional, de unos hijos que siguieron la tradición y hay otros, que no. Definitivamente utilizaron la finca para otra cosa.

Natalia: ¿Tu actividad caficultora es por tradición?

Estella: es por gusto. Es porque a la gente le gusta, porque por aquí la gente aprende a sembrar otras cosas. Entonces el café sí les parece, lo siembran sino no. Se sabe que un arbolito de café solo dura de nueve a diez años, bien tratado. Claro que se sabe que puede durar mucho más, pero es a gente que sabe y le guste abonarlo, que lo siembre con gusto. Entonces no creo que ahora lo hagan por mucha tradición. Yo puedo decir que en esta tierra del Peñol al que le gustó lo sembró, pero ninguno viene por tradición. Por ejemplo, aquí viene gente de la federación a explicar cómo se siembre, como se utilizan las cosas. La gente va, el que quiere iniciar lo hace. Pero otros dicen, que: 'yo toda la vida sembrando eso' no tiene nada que aprender.

Natalia: nos contaba ahora que desde pequeña te dedicabas a esto del café, cuéntenos un poco...

Estella: cómo le digo las fincas por aquí todas ya tienen su plantación, entonces preocuparse por llenar toda la finca de café y tener que buscar quién recolecte y vivir únicamente de eso, es difícil. Pero cuando uno tiene un lotecito para el café, otro lotecito para el tomate, otro para el frijol y para sembrar productos de pan coger y sí se ayuda con el frijol, no podría decir uno vive completamente del café en El Peñol.

Entonces... Aquí en el Peñol hay una concientización muy fuerte con el medio ambiente.

Todo el día tomamos café. Aquí se toma nuestro café, no compramos. Aquí se tuesta, se muele y se toma.

Por aquí en este territorio siempre se ha tenido café, el lotecito para sembrar los productos de pan coger (tomate, frijol, maíz) y generalmente regado en toda la huerta se tiene la yuca, su caña, sus platos para el consumo de la casa y sí queda algo se lleva para el pueblo a vender.

La caficultura aquí llegó desde antaño, con mi bisabuela que es de quien tengo conocimiento.

De las características del suelo y no solo de eso, sino también del ambiente, porque el café de todo El Peñol es muy rico, es muy suave. Y de la finca pues también, lo que hace más especial al café -además de su tierra- es un buen beneficiado. Desde el momento en el que se coge, hasta el momento en el que se va a fabricar el tinto. ¡Sí todo ese proceso está bien, el café es especial!

El café nos ha dado muchos rendimientos por aquí...

El beneficiado ese desde que se coge. Se debe despulpar el mismo día. Debe lavar justo en el momento que es, es decir que esté vinagrado y no súper vinagrado, porque coge otro sabor. Que los utensilios estén limpios. La máquina despulpadora, el tanque que lo va a recibir. Lavarlo con aguas limpias, que no sean aguas enjabonadas o pasadas a químicos. Se puede secar en la marquesina, pero yo nunca he llegado a tener marquesina. Entonces le toca secarlo allá en el patio. Puede tener todo el sol que quiera, pero aguas no.

¡Si vemos venir un aguacero por allá, corra éntrelo! Si no se pierde todo el trabajo. Mi cosecha es en abril y mayo. Es decir en temporada de invierno.

Para nosotras el café es una bendición. Como decía una señora: 'uno está sin plata, sin cinco. Y se va para el cafetal y recoge con que comprar la salecita'. Eso puede sonar como una comparación muy dura o muy conformista y eso, pero es la verdad. Aquí tenemos la fortuna de que se da café en todas las épocas del año. Tenemos una en la que se da la mayor y la más importante, pero tiene su tiempo en el que uno puede ir a hacer café. Uno recoge un pasón por ejemplo, donde está acostumbrado a coger 300-400 puchas a ir a coger un 'almu'. Es ese 'almu' el que muchas veces te va sacar de penas..

-

•	

