

La calidad sensorial: herramienta para mejorar la productividad de la caficultura en Colombia

Johan Sebastián Sánchez Rincón

Economista, Universidad Nacional de Colombia sede Medellín

Medellín, Colombia

Analista de proyectos, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

jssanchezri@gmail.com

El café ha representado en la historia de Colombia un renglón de suma importancia a nivel económico y cultural. El café colombiano y la marca Juan Valdez tienen una merecida reputación en los mercados internacionales por ser un producto de alta calidad, lo que nos llena de orgullo al ser reconocidos como los productores de “el mejor café del mundo”. Esta calidad se debe, entre otras razones, a las condiciones ambientales existentes en el país y al sistema de gestión y respaldo diseñado por los productores colombianos (Federación Nacional de Cafeteros, s.f.). A nivel económico, fue el principal producto de exportación del país hasta inicios de la década de los sesenta del siglo XX, proporcionándole las divisas necesarias para su desarrollo. Aunque otros sectores han adquirido mayor relevancia económica, Colombia aún se ubica como el tercer productor de café en general y el mayor en cuanto a café suave a nivel mundial (FAO, s.f.; Valencia, 2012).

Gracias a la recuperación de la producción del café de Colombia, las exportaciones han experimentado un gran crecimiento a partir de 2013, pasando de 7,2 millones de sacos de 60 kg en 2012 a 12,7 millones en 2015 —siendo la cifra más alta registrada en los últimos 22 años—, lo que se traduce en un incremento de 77 %. En 2015, sus principales destinos fueron los Estados Unidos (5,3 millones), Japón (1,33 millones) y Europa (4,12 millones), lugares donde existe una gran demanda por el café colombiano (ya sea estándar o especial).

Sin embargo, los puntos críticos de situación actual de la caficultura son los altos costos de producción y los bajos (y volátiles) precios internacionales. Esto exige estrategias diferentes que permitan obtener rentabilidad para los productores.

Una de las principales estrategias de diferenciación para el mercado de cafés es la producción

de alta calidad. Si se quiere ser competitivo, los conceptos de calidad y sostenibilidad tienen que estar en la conciencia de todos los involucrados en las distintas etapas del proceso productivo (Monroig Inglés, s.f.), desde el caficultor hasta los clientes. Una vez se tiene esto, las más de 500 000 familias caficultoras que viven en Colombia pueden acceder a sobrepuestos —que se traducen en mayores ingresos— y, al mismo tiempo, a una mejor calidad de vida. Adicionalmente, esta estrategia permite tanto la introducción del producto en nuevos mercados destacados por su alto crecimiento como la permanencia en los mercados actuales; esto es un factor fundamental cuando se tiene en cuenta la fuerte competencia entre países productores y el número creciente de bebidas que buscan posicionarse en el gusto del consumidor.

Las estadísticas de la Organización Internacional del Café (OIC) muestran que el consumo del grano ha tenido un crecimiento anual aproximado de 2,3 % en los últimos cuatro años. Por otra parte, el consumo de cafés especiales ha aumentado en años recientes a una tasa de 15 %, lo que representa posibilidades de incremento en primas por encima de 10 %.

Las opciones de mercado para cafés diferenciados integra diferentes estrategias adicionales a la comercialización de café por calidad en taza, incluyendo sellos y códigos de reconocido prestigio internacional, entre ellos Nespresso, Fairtrade, Café Practices, UTZ, Rainforest Alliance, 4C, Farmer Brothers y Estates Coffee.

Cuando se habla de producción de calidad, se hace referencia a cafés que conservan una consistencia en sus características físicas, sensoriales, prácticas culturales y procesos finales, distinguiéndose de los cafés corrientes y por los cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior. Así pues, el concepto de calidad del café encierra aspectos inherentes a la calidad sanitaria, física, sensorial, química y la esperada por el consumidor. Se mide por el grado en que el producto satisfaga las necesidades de compradores y consumidores, y cumpla con las características sensoriales y sanitarias del café colombiano. Es en la taza donde finalmente se puede establecer la calidad y cómo tuvo lugar el proceso de beneficio y los cuidados brindados —desde el cultivo hasta la obtención de la bebida—, ya que su consecución requiere que todas las etapas sean realizadas en función de un sistema de producción con calidad (Cooperativa de Caficultores de Antioquia, s.f.).

Producir un café de calidad también implica que el grano debe reunir cualidades únicas, sabor y personalidad distintas y superiores a la sensación que brindan las bebidas de café común. La bebida

está basada en granos que han sido cultivados en un área precisamente definida y cumplen las normas más exigentes para café verde, tostado, almacenaje y preparación. Esta interpretación pone más énfasis en el hecho de que se espera que el café de especialidad no solo sea diferente, sino también que sea más lujoso y excelente con un cierto elemento de exclusividad. También sugiere que el término "cafés especiales" sea una etiqueta genérica que cubre una gama de diferentes tipos que perciben un precio prima sobre otros cafés y son apreciados por los consumidores como algo "diferente" (Daviron y Ponte, 2006).

Para lograr esto, se requiere un esfuerzo continuo por parte de todos los actores de la cadena productiva del café y que no se descuide ninguno de los factores que influyen en la calidad. Por eso, deben considerarse la adopción y uso de prácticas adecuadas para la producción, el procesamiento y la elaboración del grano, de manera que generen la excelencia en la calidad que se propone comercializar. Así, el proceso es responsabilidad de todas las personas vinculadas al sector: productores, servicio de extensión, catadores, comercializadores, tostadores, e incluso quienes preparan la bebida (Gobernación de Antioquia, 2012).

Para Colombia, los esfuerzos en producción de cafés de calidad se han visto reflejados en la composición de las exportaciones. Así pues, los cafés diferenciados pasaron de tener una participación de 6 % en el año 2000 a una mucho mayor de 46 % aproximadamente para 2015. Dentro de esta categoría se encuentran los cafés sostenibles (57 %), los cafés de preparación (27 %) y los cafés de origen (16 %).

Cabe destacar que, a pesar de la importancia creciente de los cafés especiales dentro de las exportaciones, esta última se ha concentrado en los cafés sostenibles y de sellos, careciendo de las capacidades para gestionar una oferta para los cafés especiales diferenciados por su calidad y que aún no son significativos dentro de la oferta de la denominación Café de Colombia, pero que cada vez toman mayor relevancia en la demanda mundial. Por ello, es necesario el desarrollo de nuevos productos que atiendan específicamente esta demanda creciente, tomando como base el reconocimiento internacional de Café de Colombia, pero enfocándose en los cafés regionales y diseñando productos específicos para las diferentes preferencias de los compradores nacionales e internacionales.

Se han desarrollado diversas iniciativas tanto de carácter público como privado para el fortalecimiento de la producción de cafés especiales en el país. Entre ellas destaca el proyecto

“Antioquia: origen de cafés especiales”, realizado en la vigencia 2012-2015. En esencia, consiste en el desarrollo de un modelo fundamentado en la educación para el mejoramiento de la calidad del grano en este departamento colombiano, con una red de acompañamiento de extensionistas en cafés especiales con presencia en las veredas de los municipios productores y un programa de relevo generacional que promueve la inserción y continuidad de los jóvenes de familias cafeteras en el negocio —tema fundamental para la caficultura colombiana, en donde el promedio de edad es de 55 años de edad aproximadamente—. También incluye un programa de investigación aplicada con universidades para identificar y caracterizar la producción del café en el departamento y mejorar su calidad sensorial.

En el programa de educación se llevaron a cabo actividades en toda la cadena productiva del café —desde la cosecha hasta la tostión, la catación y el barismo—, construyendo así capacidades para mejorar la calidad y generar valor agregado.

Por otra parte, se desarrolló un portafolio de cafés especiales de Antioquia identificando los perfiles de taza de las zonas cafeteras para la promoción de la producción de las familias cafeteras del departamento. Asimismo, como es común en este segmento de mercado, se realizaron concursos de taza en donde se identificaron los mejores cafés producidos en el departamento según el análisis sensorial de cataciones y se subastaron entre clientes nacionales e internacionales.

Finalmente, se realizaron actividades de promoción de consumo interno con el fin de sustituir el consumo actual por café de calidad producido en el departamento.

REFERENCIAS

- Cárdenas Gutiérrez, J. (1999). La calidad del café colombiano y su nuevo reto. *Ensayos sobre Economía Cafetera*, (15), 5-6. Consultado en febrero de 2017 en <https://www.federaciondefeferos.org/static/files/editorial.pdf>
- Cooperativa de Caficultores de Antioquia. (s.f.). Cafés especiales. Consultado en febrero de 2017 en <http://cafedeantioquia.com/web/cafes-especiales/>
- Daviron, B. y Ponte, S. (2006). *The Coffee Paradox: Global Markets, Commodity Trade and the Elusive Promise of Development*. Londres, Reino Unido: Zed Books.
- Federación Nacional de Cafeteros (s.f.). Nuestro café. Consultado en febrero de 2017 en https://www.federaciondefeferos.org/particulares/es/nuestro_cafe
- Federación Nacional de Cafeteros (s.f.). Cafés especiales. Consultado en febrero de 2017 en https://www.federaciondefeferos.org/particulares/es/nuestro_cafe/cafes_especiales/
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (s.f.). Food and agriculture data (FAOSTAT). Consultado en febrero de 2017 de <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>
- Gobernación de Antioquia (2012). Estrategia de intervención para el mejoramiento de la producción de cafés especiales en el departamento de Antioquia para el acceso a mercados diferenciados. Medellín, Colombia: autor.
- Monroig Inglés, M.F. (s.f.). Cultivo, procesamiento y elaboración del café de calidad. Consultado en febrero de 2017 de http://academic.uprm.edu/mmonroig/HTMLobj-1790/Calidad_y_CULTIVO.pdf

Valencia, A. (2012, junio). Una mirada al estado actual y al futuro de la producción de café en Colombia. Consultado en febrero de 2017 de http://www.cafedecolombia.com/cci-fnc-es/index.php/comments/una_mirada_al_estado_actual_y_al_futuro_de_la_produccion_de_cafe_en_colombi/