



Detrás de la cultura cafetera de los caficultores independientes

Valentina Pineda Lamus

Trabajo de grado presentado para optar al título de Periodista

Asesora: Sara Carmona Botero

Universidad de Antioquia
Facultad de Comunicaciones y Filología
Periodismo
Medellín, Antioquia, Colombia
2023

Cita Pineda Valentina [1]

Referencia

[1] Pineda Lamus V., “Detrás de la cultura cafetera’ de los caficultores independientes’, Trabajo de grado profesional, Periodismo, Universidad de Antioquia, Medellín, Antioquia, Colombia, 2023.

Estilo IEEE (2020)



Biblioteca Carlos Gaviria Díaz

Repositorio Institucional: <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - www.udea.edu.co

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

Detrás de la cultura cafetera de los caficultores independientes

Dedicado a quienes son el génesis de la sociedad, los campesinos, A la nobleza y berraquera de las mujeres de mi vida y a Jerito, mi soporte y apoyo.

Agradecimientos a:

Diego Jaramillo, Jaime Cano, Willian Opsina, Jesus Antonio Chica, Gonzalo Henao y a sus familias por abrirme las puertas de sus hogares.

Detrás de la cultura cafetera de los caficultores independientes

RESUMEN : En Antioquia se estima que 95 de los 125 municipios producen café, esto representa 73.000 familias caficultoras(Cámara de Comercio para Antioquia, 2021). La mayoría de estas familias se concentran principalmente en el Suroeste antioqueño; municipios como Jardín, Jericó, Andes, Ciudad Bolívar, Hispania, Salgar y Concordia, guardan en sus montañas los cafetales con mayor producción de Antioquia. En el presente trabajo explicamos cómo los caficultores de estos municipios, exactamente Jardín, Jericó, Ciudad Bolívar, Hispania y Andes, pese a los grandes cambios culturales y adversidades del gremio, algunos han logrado mantener la tradición cafetera e independiente entre los años 2021 y 2022.

PALABRAS CLAVES: Caficultores, Familias Caficultoras, Cultura, Tradición Cafetera, Suroeste antioqueño, Café.

ABSTRACT: In Antioquia, it is estimated that 95 of the 125 municipalities produce coffee, this represents 73,000 coffee-growing families (Chamber of Commerce for Antioquia, 2021). The majority of these families are concentrated mainly in southwest Antioquia; Municipalities such as Jardín, Jericó, Andes, Ciudad Bolívar, Hispania, Salgar and Concordia, keep in their mountains the coffee plantations with the highest production in Antioquia. In this work we explain how the coffee growers of these municipalities, exactly Jardín, Jericó, Ciudad Bolívar, Hispania and Andes, despite the great changes that have occurred in the last two years, some have managed to maintain the independent coffee tradition over the years 2021 and 2022.

KEYWORDS: Coffee Growers, Coffee Growing Families, Culture, Coffee Tradition, Southwest Antioquia, Coffee

Introducción

La producción de café en el Suroeste antioqueño empezó su mayor apogeo en la época de la regeneración (1880-1900), cuando las exportaciones empezaron a ser el mejor negocio para los comerciantes por el alza de los precios internacionales (Junguito y Pizano, 1991).

Los extranjeros interesados en la compra de café y los comerciantes colombianos interesados en vender lograron consolidar el negocio cafetero, fue así como contribuyeron a la expansión del cultivo en la subregión y lo que entre tantos avances, logró el desarrollo de algunas carreteras y del ferrocarril de Antioquia.

Los principales protagonistas de la expansión del cultivo de café que empezó en la zona del eje cafetero y se fue expandiendo por el resto Colombia, fueron Mariano Ospina Rodríguez y Pastor Ospina Rodríguez en su exilio a Guatemala entre los años 1861-1878, estos dos representantes de familias ilustres antioqueñas buscaron asilo político durante la Guerra de los Mil Días; al regreso a su tierra natal, se dedicaron a sembrar café en Fredonia, Antioquia, con semillas de café suave traídas de los suelos de Centroamérica (Poveda, 1988).

Por aquella época el cultivo de café se expandió de veinte a cien mil árboles. El territorio donde se elevó el cultivo es donde hoy se ubican los municipios de Pueblorrico, Támesis, Andes, Titiribí, Caramanta, Bolívar, Valparaíso, Jardín, Concordia, Jericó y Salgar (Hurtado, 1976).

Inicialmente la producción se desarrolló en las grandes haciendas, después en las casas campesinas donde la mano de obra que cultivaba era menos costosa y más rentable para los comerciantes del café. Sin embargo, había una gran preocupación por la falta de maquinaria y capital. Esto llevó a que, a largo plazo, la mano de obra saliera costosa por la alta demanda y las pocas casas campesinas que lograban producir el café.

Después se empezaron a introducir las máquinas despulpadoras y las trilladoras para crear industria local, en consecuencia, nacieron las casas de exportación, las cuales fueron en un principio fundadas por comerciantes de Medellín que tenían más conocimiento y experiencia con otro tipo de granos.

El negocio cafetero empezó a tener buenos resultados para aquellos que contaban con la maquinaria completa; el café antioqueño empezó a sonar en el mundo, aumentó la demanda y con ello se generó la necesidad en algunos campesinos de obtener créditos para comprar fertilizantes, pagar la maquinaria y producir café.

En 1870 el café se convirtió en la principal actividad económica a nivel nacional y generó un crecimiento abrupto en exportaciones. “En 1875 el sector exportador y sus servicios afines probablemente no empleaban a más de 35 000 trabajadores, medio siglo más tarde se calculaba la existencia de unos 900 000 campesinos miembros de familias cultivadoras” (McGreevey, 1982, p. 176).

Algunos caficultores, pese a la alta demanda de café, siguieron afrontando retos para la comercialización, con pocas opciones y varias limitaciones para acceder a los canales de distribución, lo que generó insuficientes ingresos para suplir los costos de producción y riesgos en la sostenibilidad del negocio local (Camacho, 1987).

Cómo consecuencia y con el objetivo de ordenar la comercialización de café, en 1961 nacen las cooperativas de caficultores, encargadas de velar por la regulación del precio del café, garantizar la compra del grano y trabajar por el bienestar del caficultor y su familia. En Antioquia, por ejemplo, hasta finales de la primera década del siglo XXI, había cuatro cooperativas de caficultores: *Cooperativa de Caficultores de Andes*, *Cooperativa de Caficultores de Antioquia*, *Cooperativa de Caficultores del Occidente* y *Cooperativa de Caficultores de Salgar*, las cuales, hasta el 2019, contaron con 32 860 caficultores productores, los cuales tuvieron un aporte de 78 014 áreas de productividad (Comité de Cafeteros de Antioquia, 2021).

Hasta el 2019, de toda la producción de café a nivel nacional, la subregión del Suroeste antioqueño ocupaba el segundo lugar, con un aporte de 2,2 millones de sacos por año aproximadamente, lo cual representa el 15 % del total nacional (Arboleda et. al., 2020).

Entre 2019 y 2020, la producción cafetera de Colombia aumentó hasta los 14,3 millones de sacos, debido a las favorables condiciones climáticas. El valor de esa producción podría rondar los \$7,1 billones vs. \$6,4 billones que derivaron de las producciones de 2018 y 2019 (Clavijo, 2019).

Sin embargo, el gremio cafetero atraviesa una crisis. Según la Asociación Nacional de Instituciones Financieras —En adelante ANIF—, esta situación es producto de los precios internacionales del café, debido a las limitaciones en competitividad del sector. Los costos de producción se concentran en la recolección (39 % del total de los costos); la fertilización del cultivo (14 %); y el plantado (12 %). Al añadir los sobrecostos de transporte con fines de exportación, el producto puede encarecerse entre un 15 % y 25 % (Clavijo, 2019).

La crisis que viven productores y comercializadores, que sin duda ha afectado a las tierras cafeteras antioqueñas, fue discutida en la Asamblea General de la ONU en 2019. El presidente Iván Duque se refirió al tema con el fin de garantizar la sostenibilidad de la caficultura y lograr mejores ingresos para los pequeños productores.

La propuesta fue buscar una alianza Estado-productores-compradores para la creación de un fondo de unos US \$10 000 millones para dar soporte a los pequeños productores (Clavijo, 2019).

Sin embargo, hasta 2021 no se ha desarrollado un plan de acción que favorezca a los pequeños caficultores y por el contrario estos han tenido que sobrevivir a la crisis anunciada desde el 2019 y a las consecuencias de la pandemia que inició a finales de 2019 y se incrementó con mayor fuerza en 2020, a causa del virus SARS-CoV-2-. Es de anotar que los efectos de la pandemia permean todos los sectores de la vida humana, en razón de las medidas de prevención aplicadas internacionalmente, por ejemplo: el distanciamiento físico, las restricciones de desplazamiento, los confinamientos parciales, los confinamientos totales y los toques de queda.

A partir de la preocupación por el bienestar del caficultor del Suroeste antioqueño, este proyecto tiene como fin explicar, en un ensayo fotográfico, el día a día de algunos de los caficultores independientes del Suroeste antioqueño quienes son los principales exponentes de la cultura cafetera; se busca por tanto develar sus historias en medio de las situaciones complejas que se presentan en el oficio de producir café entre 2021 y 2022. ¿Cómo, pese a los grandes cambios que han ocurrido en los últimos dos años, algunos caficultores independientes del Suroeste antioqueño han logrado mantener la tradición cafetera e independiente entre los años 2021 y 2022?

Estado del arte

Existen numerosos trabajos investigativos y periodísticos que se enfocan en la cultura y la producción cafetera en el Suroeste antioqueño. Buena parte de ellos desde disciplinas como la agronomía, la administración de empresas, y el mercadeo; algunos trabajos investigativos se centran en la descripción de los procesos productivos y en las redes de comercialización. Por su parte, los trabajos periodísticos se enfocan en las problemáticas sociales de los caficultores y otros hacen referencia a las problemáticas económicas que alteran su actividad, lo cual lleva a la descripción de varios sucesos históricos que logran explicar algunos fenómenos que se desarrollan alrededor del oficio de cultivar café, y otros, muy pocos, apuntan a las alternativas que se han explorado para diversificar sus negocios, a fin de luchar en contra de las dificultades territoriales como lo son la violencia, el conflicto armado en el Suroeste antioqueño y la monopolización de la industria.

Por ejemplo, el trabajo *Impacto de la producción de café en las condiciones de vida en los municipios del departamento de Antioquia en el periodo de tiempo de 2011-2017*, es un análisis de la información encontrada en Agronet y Terridata provenientes del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) y el Departamento Nacional de Planeación (DNP), realizado por Juan Camilo Saldarriaga Pareja, que demuestra el impacto social, cultural y económico que generó la actividad cafetera en el departamento de Antioquia, entre los años 2011-2017.

Según los hallazgos de este estudio, los departamentos que presentan crecimiento en la producción cafetera, como Antioquia, tienen mejores condiciones de acceso a la educación media y mejores condiciones para la atención en salud.

También se explica un factor muy importante que se menciona en el planteamiento del problema de esta propuesta de investigación: las bajas de la producción de café de los últimos años. El estudio señala que desde el siglo XXI el café ha perdido importancia a nivel económico para el país, disminuyendo su participación en el PIB y reduciendo las exportaciones en comparación con la producción y exportación en el siglo XIX, lo que, según el análisis que hace el autor, había facilitado y potencializado el desarrollo y la industrialización de Colombia (Pareja, 2020).

El trabajo de Saldarriaga Pareja (2020) permite comprender el cambio de la producción cafetera, su demanda, comercio, e implicaciones sociales y culturales, y es además un panorama general que da respuestas esenciales para las ideas a

desarrollar en esta investigación, sin embargo, no se acerca a la pretensión de conocer las historias humanas de los caficultores independientes del Suroeste antioqueño.

Por otro lado, al analizar algunas causas de uno de los problemas más comunes en los caficultores antioqueños, como lo fue la baja de producción, también pone en un lugar de alta importancia las afectaciones del conflicto armado, el cual, según Pareja, significó el retroceso en la producción de café de algunos territorios y lo cual llevó a que muchas prácticas cafeteras cambiarán gradualmente.

Por eso, en la búsqueda de este estado del arte se logró encontrar algunas causas de los cambios que han sufrido a gran escala los caficultores como lo fue la violencia que aumento más la dificultad del oficio campesino a los cultivos cafeteros y dejó de ser un problema marginal para convertirse en un problema común, el cual condicionó la historia de muchos caficultores independientes pero que hoy en día no han sido documentadas o proyectadas con precisión, por ello con el ensayo fotografico con imágenes sustentadas, más que describir, se pretende dar identidad a través de la fotografía, narrando a su vez, las historias que han destacado la cultura cafetera que hoy en día aun sobrevive a los cambios circunstanciales.

En el trabajo *Cambios en las prácticas del caficultor tradicional* realizado por Betancur, Ospina y Uribe (2017), se mencionan de manera muy general las dinámicas que dejaron de practicarse, dada las disminución de producción y la presencia de la violencia sobre la actividad cafetera en el Suroeste antioqueño. Este trabajo, junto con *Identidades estratégicas, identidades certificadas: El caso de la asociación de pequeños productores de café: Asprocafé Ingrumá*, de Irene Piedrahita Arcila ejemplifican cambios en las formas de cultivar, procesar y comercializar café y aunque es una descripción minuciosa, precisa y clara, los personajes principales como lo son los caficultores siguen careciendo de nombre y rostro.

Ambos trabajos son útiles para entender el panorama cafetero de la región y, al igual que los anteriores, reconocen las ventajas y desventajas de la transformación de las dinámicas socioculturales de los pequeños productores; hacen una revisión de la historia del café; identifican las formas institucionales; dan cuenta del escenario cafetero local y explican los cambios en la cultura a raíz de fenómenos sociales y económicos.

Sin embargo, desde el periodismo siempre es necesario que la información genere conciencia social, donde el trabajo se concentre en condensar la información y llevarla a formatos amigables, digeribles y alcanzables, no solo para aquellos que tienen la posibilidad de acudir a medios tecnológicos, sino también para aquellos que todavía consumen medios tradicionales.

El trabajo *Plaza café* de Laura Marcela Ballesteros (2019) presentado como opción de grado en la Universidad del Rosario en Bogotá, logra generar conciencia en el gremio cafetero, desde la digitalización, proponiendo que el protagonista sea el campesino cafetero, el cual se encargará de alimentar la plataforma Plaza café de conocimiento caficultor.

En el trabajo de Ballesteros se evidencia una cercanía con el interés sobre el caficultor tradicional e independiente de este proyecto, sin embargo la forma y el medio que aplica la autora lo deja muy lejos de nuestros objetivos, dado que planteó una plataforma virtual, donde se diera un acompañamiento al campesino caficultor, impulsando a través de esta la venta y el consumo de productos 100% orgánicos. El proyecto se enfoca en los sectores colombianos donde los mercados están siendo monopolizados y su interés no se enfoca en los rostros y las historias que hay detrás del comercio caficultor y por el contrario se centra en resultados monetarios y competitivos del mercado caficultor.

Objetivo general

Narrar, mediante una crónica, las formas en que algunos caficultores independientes del Suroeste antioqueño han logrado mantener la tradición cafetera e independiente entre los años 2021 y 2022.

Objetivos específicos

- Conocer las formas en que algunos caficultores independientes del Suroeste antioqueño han logrado mantener la tradición cafetera e independiente entre los años 2021 y 2022.
- Describir las diversas situaciones que viven algunos caficultores independientes del Suroeste antioqueño, para conservar su tradición.

Marco Teórico

Interaccionismo simbólico

En la obra *La presentación de la persona*, escrita por Goffman, sociólogo y teórico que estudia el interaccionismo simbólico, se mencionan dos tipos de comunicaciones entre las personas: primero están las expresiones dadas, es decir, las verbales; luego se menciona la expresión no verbal, es decir, la más teatral y contextual, caracterizada por ser un tipo de comunicación involuntaria, en ocasiones con intención y en ocasiones sin ella.

Según Goffman la interacción no verbal puede ser definida, en términos generales, como la influencia de un individuo sobre las acciones del otro, esto puede evidenciarse cuando un observador percibe el comportamiento de dos individuos mientras estos se comunican, lo que conlleva a crear definiciones de los contextos en las que se desarrollan las interacciones

A veces el individuo será calculador en su actividad pero relativamente ignorante de ello. A veces se expresará intencional y conscientemente de un modo particular, pero sobre todo porque la tradición de su grupo o status social requiere este tipo de expresión y no a causa de ninguna respuesta particular (ajena a una vaga aceptación o aprobación) que es probable sea evocada en aquellos impresionados por la expresión. A veces las tradiciones propias del rol de un individuo lo llevan a dar una determinada impresión bien calculada, pese a lo cual, quizá no esté ni consciente ni inconscientemente dispuesto a crear dicha impresión. (Goffman, 2001, p. 18)

Similar a lo anterior el autor de la teoría “yo espejo”, Cooley, coincide con Goffman al mencionar de manera general la interacción simbólica derivada del ritual, ello en conjunto como una forma de comunicación, los autores, al igual, que Goffman concluyen que el sentido de la vida cotidiana está conformado por ritualizaciones que ordenan nuestros actos y gestos corporales, los cuales solo se pueden percibir cuando entramos en contacto con el otro de forma verbal o no verbal y cuando observamos o participamos de la interacción.

En este sentido, esos pequeños actos repetitivos que observamos de otros y que a su vez practicamos a largo plazo por influencia del comportamiento colectivo en el que nos encontramos, determinan la cultura que nos identifica y cuya expresión es

el dominio del gesto, de la manifestación de las emociones y la capacidad para presentar actuaciones convincentes ante otros (Cooley, 2005).

Goffman determina que en dichas interacciones quedan expresados las reglas de etiqueta social y los atributos de las personas, tales como el orgullo, el honor, la dignidad y, en general, la posición social. Además de ser un código de conducta, el ritual es un complejo de símbolos, pues transmite información significativa para otros, lo que traduce o clasifica el comportamiento humano en interacción simbólica o no verbal (Rizo, 2004).

Dicho de otra forma y para aterrizar las ideas del interaccionismo con lo que aquí nos asiste como es la tradición de un grupo de personas con características comunes entre sí, como es el realizar el oficio caficultor:

Muchos hechos decisivos se encuentran más allá del tiempo y el lugar de la interacción o yacen ocultos en ella. Por ejemplo, las actitudes, creencias y emociones «verdaderas» del individuo pueden ser descubiertas sólo de manera indirecta, a través de sus confesiones o de lo que parece ser conducta expresiva involuntaria. (Goffman, 2001, p. 14)

Caficultura

Hace más de setenta años algunos campesinos antioqueños encontraron en el cultivo del café el negocio ideal para trabajar en el campo. Con ayuda del buen clima de las montañas del Suroeste antioqueño y la implementación de prácticas de cultivo por parte de los comerciantes que viajaban y conocían el manejo del grano en otros territorios, el campesino antioqueño empezó a llevar a su cotidianidad toda actividad relacionada con el proceso para producir café (Álvarez Arias et al., 2015).

En Colombia el 25 % de la población rural en 22 de los 32 departamentos del país y en 600 municipios, trabaja para producir el grano (Federación Nacional de Cafeteros, 2007), trabajo que requiere pasar más de una jornada laboral legal (8 horas diarias) dedicadas al cultivo. Según el trabajo realizado por Betancur, Ospina y Uribe, titulado *Cambios en las prácticas del caficultor tradicional*, el campesino caficultor en el pasado participaba de la producción cafetera como asalariado, el campesino caficultor “no era un productor independiente sino que el contacto con el café lo hacía como dependiente de un propietario de una finca cafetera donde

llegaba el campesino a pedir trabajo en épocas de cosecha” (Betancur et. al., 2017, p. 9).

Sin embargo, hoy por hoy se puede definir la caficultura bajo otros contextos campesinos ya que el campesino cafetero, que ha conservado una parcela de tierra dedicada a la explotación del café y que cuenta con su propia mano de obra y la de su familia para las labores agrícolas, es el fiel exponente de las costumbres cafeteras que hoy por hoy llamamos Caficultur (Betancur et. al., 2017).

Mencionar el café antioqueño connota pensar en costumbres y tradiciones campesinas que surgen a partir de las acciones que realizan los caficultores para cumplir su propósito de producción. Sin embargo, la caficultura extiende esas prácticas productivas a prácticas sociales que involucran al núcleo familiar, la vivienda, el asentamiento rural y a una continuidad de generaciones dedicadas al cultivo del café.

Según las ideas expuestas en Congreso Nacional de Cafeteros de 2014, toda actividad relacionada con el cultivo del café trasciende de la tradición comercial a una tradición cultural y a un proceso de identidad que se conserva a través de los años, que puede resumirse en el concepto de caficultura (Federación Nacional de Cafeteros, 2014).

Café Antioqueño

El café es una semilla que proviene del árbol llamado cafeto, el proceso por el que pasa, realizado comúnmente por los caficultores antioqueños, logra que se pueda consumir como bebida, denominada internacionalmente como café.

Colombia ha sido históricamente uno de los principales países en la producción de café del mundo, la mayor producción se ha desarrollado en las regiones como Antioquia y el Eje cafetero, según economistas, historiadores y sociólogos, la semilla ha sido el principal impulsor de crecimiento económico en las zonas rurales del país (Carrizosa, 2015). Por ejemplo, en 1948 Luis Eduardo Nieto, quien fue un importante sociólogo e historiador colombiano, afirmó que el café impulsó, entre otras cosas, el desarrollo progresivo de las poblaciones:

[...] un hombre distinto y tras él una nueva vida que exaltaba el trabajo, la ganancia y la inversión; la audacia, la novedad y el riesgo. Ahora lo económico y la noción de utilidad gobiernan la existencia de los moradores

de pueblos y ciudades. El nuevo hombre es dinámico, no conoce el reposo; rechaza la desidia y condena la indolencia, el ocio y la pereza. (Nieto, 1948, p. 221)

La definición del café antioqueño en este trabajo es una mención de la tradición campesina que, a través de los años, ha creado un reconocimiento internacional, por la imagen que dicha tradición proyecta: la representación de la dedicación y amor que tiene el caficultor por la tierra y lo que en esta produce pese a las adversidades. Pero más allá de definir el concepto, se quiere destacar el significado del café en la historia antioqueña, lo cual entre otras cosas, suscitó el avance intelectual en algunos territorios donde el apogeo de la caficultura fue mayor.

En la época anterior al apogeo del café la ilustración colombiana era "una cultura humanista y abstracta". Dominaban la *philosophia perennis* y "los suaves humanistas" entregados a la literatura del Siglo de Oro, a la filología y al estudio del latín y el griego. La realidad circundante no interesaba a sus representantes. Todo les parecía mansedumbre y sosiego: hábitos sencillos, devoción religiosa, regocijo dominical. La explosión cafetera dejó atrás todo esto. Surgieron la sociología (la ciencia de la crisis y del cambio social), la ciencia económica y las instituciones encargadas de fortalecer la racionalización de la economía y del Estado. (Nieto, 1948, p. 223)

Familias cafeteras

La familia es, en la mayoría de las poblaciones la primera institución que regula la sociedad, desde esta nace el primer vehículo para transmitir las costumbres y crear así las tradiciones que fungen como instrumentos culturales, en tanto crean identidad, fortalecen las relaciones vinculantes, crean sentido de pertenencia y generan una perspectiva o modos de ver, explicar y habitar el mundo.

Sin embargo los valores y las costumbres no son los mismos en todas las familias. Existen, según el contexto en el que estas se encuentran, unos patrones que se heredan de generación en generación, los cuales permiten que la tradición o legado familiar se mantenga en el tiempo y espacio, por ejemplo algunas familias cafeteras del Suroeste de Antioquia han destinado sus esfuerzos a mantenerse en el quehacer de la caficultura, cuidando sus hábitos campesinos como por ejemplo la

producción orgánica de café, que les permite cuidar su territorio y aprovecharlo a la vez, en ello destacan y ratifican valores que los caracterizan y les permite forjar una identidad con valores como la conciencia, el sentido de pertenencia y la lealtad con lo que se es y ello pese a los diversos retos y adversidades que se oponen a la tradición como lo llega a ser el desarrollo tecnológico de la industria.

Por ello, reconocer el papel que cumplen las familias cafeteras tradicionales es esencial para comprender los últimos cambios contextuales que afectan la producción cafetera tradicional y a su vez destacar su labor en la sociedad (El Colombiano, 2021).

Como lo señala Mejía Arias en su trabajo de grado *Incidencia de la baja productividad cafetera en las familias en el área rural* (2016):

No es justo que hoy se ponga en jaque el bienestar y el destino de miles de familias colombianas que forjaron el desarrollo del país desde hace más de un siglo y hoy se ven abocadas a la pobreza, el desempleo y la falta de oportunidades. ¡No permitamos la ruina de la economía cafetera. Unámonos hoy para defender los intereses de los trabajadores, pequeños y medianos productores, de todos quienes han labrado su destino y el desarrollo del país a partir del café! (Mejía Arias, 2016, p. 9)

Cooperativas de caficultores

En 1870 se da el inicio de la expansión del café en Colombia, el grano empieza a extenderse geográficamente por todo el país y los campesinos que cultivaban el café empiezan a notar el éxito del negocio y con ello la necesidad de buscar mejores garantías para su labor (Perfetti et. al., 2013).

Por su parte y como consecuencia del buen negocio, el gobierno había encargado al Consejo de Cooperación adelantar convenios con varias entidades, entre ellas la Federación Nacional de Cafeteros para así fomentar y difundir cooperativas cafeteras y agropecuarias “(...) conducentes al desarrollo de la producción, del ahorro, del crédito, de las agroindustrias, de las profesiones, artes y oficios relacionadas con el sector productivo” (Confecoop Antioquia, 2019, párr. 9).

Fue así como se aprovechó la intención de apoyo del sector cafetero nacional para la creación de más de 200 cooperativas de caficultores en Colombia. La primera cooperativa de Caficultores nació en Risaralda en 1958, “(...) una especie de red, considerada un valioso activo, el cual le ha permitido a sus miembros, ampliar sus opciones y oportunidades para una mejor calidad de vida” (Uribe, 2011, p. 3).

Adicional a esto, a través de los años, en la actividad cafetera, las cooperativas de caficultores han atendido a ir más allá de la regulación del negocio cafetero y la financiación para el desarrollo de la labor como tal; también han atendido otros frentes de actividad social, como las garantías y el apoyo brindado al campesino para enfrentarse a grandes comerciantes, así como en las actividades de control y fiscalización.

Según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (1978), la estructura de las Cooperativas de Caficultores es multiactiva, lo que quiere decir que con un criterio de unidad empresarial se prestan varios servicios, tales como el de comercialización de café, crédito a los socios, suministros, regulación, promoción y apoyo de ejecución.

Metodología

De acuerdo con el objetivo general de este proyecto, se usará el enfoque cualitativo para la recolección y análisis de información, lo que permite según Escorcía

el estudio de la vida cotidiana como el escenario básico de construcción, constitución y desarrollo de los distintos planos que configuran e integran las dimensiones específicas del mundo humano poniendo en relieve el carácter único, multifacético y dinámico de las realidades humanas, cuya comprensión es clave para acceder a un conocimiento pertinente y válido. (Escorcía, 2020, p. 111).

Es decir que a partir de las prácticas del día a día del caficultor independiente, que están ligadas directamente al oficio de producir café, se buscará conocer las realidades y condiciones de vida de los caficultores independientes del Suroeste antioqueño.

Para ello se buscarán algunas de las historias que subyacen alrededor de la actividad cafetera y la búsqueda de alternativas para subsistir y mantener la t

tradición cafetera e independiente por parte de algunos productores de café independientes del Suroeste antioqueño. Este proyecto por lo tanto utilizará como método la reportería, que dará como resultado un ensayo fotográfico, que presente y de veracidad a las versiones descritas por los testimonios de los personajes y sus historias.

En cuanto a las técnicas que se emplearán se tendrá en cuenta la entrevista como “el camino del encuentro con el otro[...] La entrevista que sale de lo cotidiano, del ‘humano ser’, y teje las historias que son parte del acontecimiento en la comunidad” (Osorio Vargas, 2018, p. 44). Y no solo como instrumento o una herramienta sino también como un método, “dentro de un proceso que aborda la esencia de nuestra experiencia subjetiva, para llegar a las versiones de la vida y no a una verdad de los hechos del mundo” (Osorio, 2018, p. 46).

La entrevista en profundidad ayudará a alcanzar el primer objetivo específico que consiste en conocer las formas en que algunos caficultores independientes del Suroeste antioqueño han logrado mantener la tradición cafetera e independiente entre los años 2021 y 2022. Las cuales a su vez, serán contrastadas con fuentes y cifras oficiales, que se obtendrán a partir del estudio de archivo y documentación.

La observación, por su parte, también será esencial, con esta se responderá al segundo objetivo específico, el cual consiste en describir las diversas situaciones que viven algunos caficultores independientes del Suroeste antioqueño, para conservar su tradición.

Las observaciones nos permiten a los periodistas estudiar las comunidades desde adentro, y este primer contacto proporciona una primera aproximación a la realidad, al tratar de llegar a una comprensión de lo que sucede y procurar conocer el punto de vista de la propia gente; es decir, conocer la lectura que estas personas hacen de la realidad. Por supuesto, hay muchas maneras de observar, pero la que históricamente ha usado el periodismo tiene que ver con la mirada flexible y abierta. (Osorio, 2018, pp. 40-41)

Instrumentos

Entrevista a profundidad

Para la elaboración de esta investigación, se realizará una entrevista a cada caficultor independiente y nativo de cada municipio, que conserven la tradición caficultora pese a los cambios circunstanciales alrededor del oficio de cultivar café entre los años 2021-2022. Se intentará buscar aquellos que lideren un proyecto o sean creadores de alguna marca de café sin el sello o el aval de la Federación de cafeteros.

Fotografías

El uso de la imagen en el estudio de los comportamientos sociales y los objetos culturales enriquece el contexto y contenido de toda investigación (Pauwel, 2010).

La fotografía por tanto, en la presente investigación permitirá observar, analizar y teorizar la realidad social, representando así la imagen capturada un dato de ayuda para contextualizar lo observado y posibilitar el conocimiento sobre aspectos menos visibles en otros modos de registro.

Se hará uso de este instrumento (la fotografía) para registrar las labores de cada caficultor entrevistado, sin limitar el número de fotografías, pues se harán las suficientes para reflejar las realidades correspondientes.

Revisión de documentos

Según las ventajas que han traído consigo las lecturas realizadas, se concluye que adicional al momento previo del trabajo de campo en el que se hace revisión documental para identificar las investigaciones realizadas con anterioridad; precisar el objetivo; estudiar las ideas de algunos autores para establecer una base teórica y hacer comparaciones entre trabajos para conocer la similitud de otros, la revisión de documentos es esencial en toda la ejecución de investigación, se debe por tanto acompañar todo el proceso con tal revisión, por ello acudiré en el trabajo de campo a contrastar la información obtenida en la recolección de datos con cifras que se encuentren en fuentes fiables y objetivas.

La reseña de escritos constituye la piedra angular de la organización sistemática de una investigación. En efecto, ningún investigador serio no arriesgaría emprender una investigación sin tener, previamente, verificado el estado de la cuestión al nivel de los escritos sobre el tema investigado.

La selección de un problema de investigación exige familiarizarse con los pasos efectuados sobre el tema de investigación. (Oullet, 1982 p. 95)

Los textos por lo tanto serán instrumentos esenciales para el análisis y la creación del producto final.

Diario de campo

Para la realización del diario de campo será necesario usar la observación para la percepción de hechos que rodean el interés de la investigación, dicha observación conlleva a que me movilice a los escenarios de interés, en este caso las fincas cafeteras del municipio correspondiente, las visitas permitirán alimentar el diario de campo con datos, reflexiones, comentarios y observaciones que surjan entre los caficultores y su entorno.

El diario de campo guardará el registro de la información obtenida día a día y será en primera instancia manual, por facilidad de manejo en los escenarios, y luego se digitalizará para efectos de conservación.

Resultados

Una crónica periodística que narra la realidad de los caficultores antioqueños independientes del suroeste antioqueño, evidenciando como sus dinámicas se comportan alrededor del oficio cafetero.

Detrás de la cultura cafetera

El hogar

En Antioquia se estima que, para 2022, el 76 % de municipios producen café. Esto representa 73 000 familias caficultoras, la mayoría de ellas se concentra principalmente en el suroeste antioqueño. Municipios como Jardín, Jericó, Andes, Ciudad Bolívar, Hispania, Salgar y Concordia guardan en sus montañas los cafetales con mayor producción de Antioquia.

Los protagonistas de esa producción son los caficultores, la mayoría padres y madres que lideran las tareas del hogar. Me contacté con algunos de ellos para hacer esta investigación con la que quise adentrarme en las historias que están detrás de la producción de café en el suroeste antioqueño.

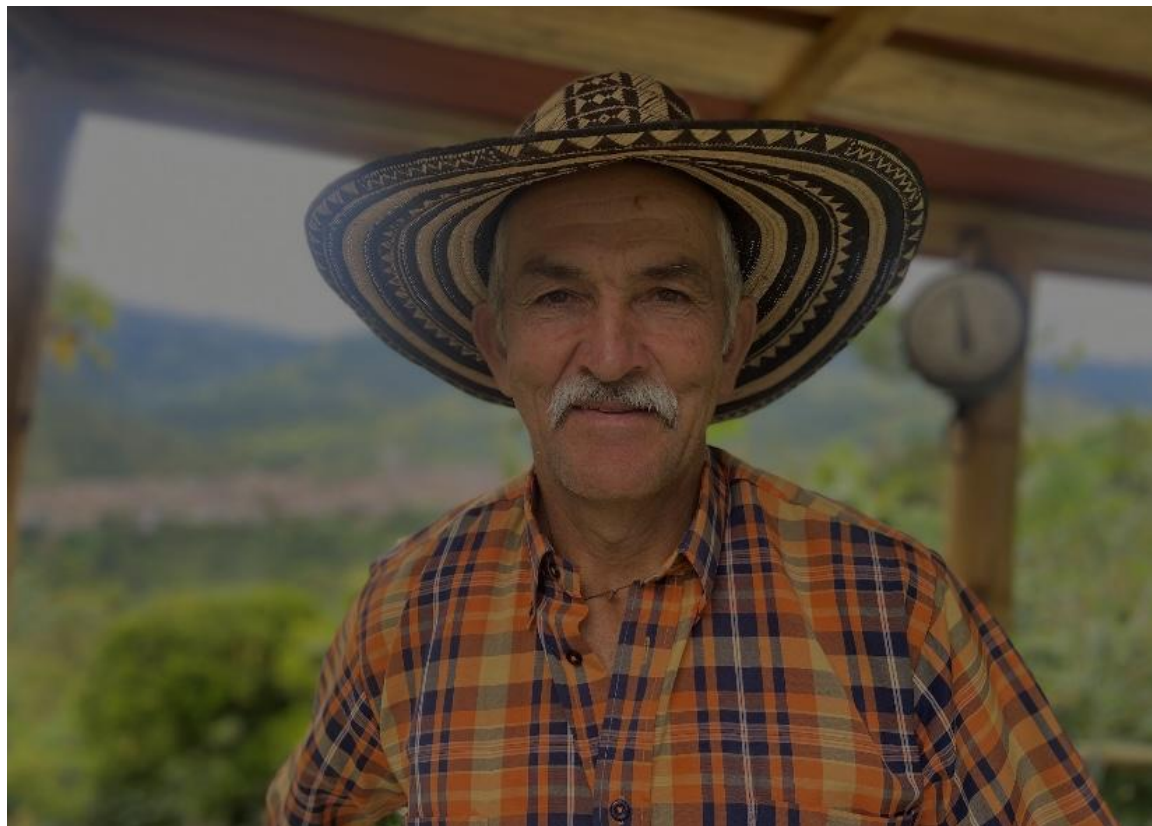
Don Diego, don Jaime, don Jesus, don Willian y don Gonzalo desarrollan día a día un sin número de tareas de campo en un lapso de 12 horas o más. Sus trajes desgastados y untados de tierra hablan por sí solos sobre el arduo trabajo que enfrentan sin importar si hace sol o cae agua. Esta es la historia de sus días, de sus pensamientos, de sus anhelos y reflexiones.

Para conocer de cerca lo que hay detrás de la cultura cafetera, viajé hasta sus fincas. La aventura inició en la Terminal de transporte del sur, en la ciudad de Medellín; llevaba mi mochila en la espalda, allí guardaba mis indispensables libreta, cámara, celular y cargador.. Este mismo cuadro se repitió varios días en diferentes meses y en cada ocasión partí hacia un destino diferente.

La jornada laboral de los caficultores inicia cuando el sol empieza a asomarse entre las imponentes montañas que rodean al suroeste antioqueño. En Jardín los primeros

destellos del sol le anuncian a don Diego que es hora de empezar sus labores. El ritual para salir de casa se resume en: unos cuantos sorbos de café, la bendición de su esposa, botas pantaneras y machete en mano. Don Diego es un fiel creyente religioso, seguidor de los principios y la doctrina católica, se autodenomina hijo de dios y de la virgen y de ello da fe el escapulario colgado en su cuello que le recuerda, en las tempestades de agua que caen mientras él trabaja incansablemente, que de arriba no solo cae lluvia, también bendiciones. Por ello, don Diego no inicia su día sin antes encomendar sus acciones y las de su familia a la misericordia del cielo.

Con el entusiasmo que se refleja en su mirada brillante y resuena de su voz potente, continúa don Diego narrando cómo realiza cada tarea día a día, cuida cada detalle de su finca y está alerta de cualquier falla, para reparar con sus robustas manos, acompañado siempre del indispensable hoja de metal que, además de ayudarlo a reparar y abrir camino entre sus cafetales, le recuerda cada mañana que todos los días se debe podar, porque todos los días se crece un poco, aunque uno sea hombre, sea mujer o sea cafetal.



Dentro de su finca, cerca de los linderos que dividen su terreno con el del vecino, don Diego también se dedica a cultivar papa, yuca, plátano, maíz, tomate y cebolla. Para no confundir la cosecha con la que crece al lado, don Diego aprovecha la firmeza y la altura de unos cuantos palos de mandarina y naranja para marcar la frontera entre la finca del vecino y la suya. En algunas ocasiones, vende naranjas y mandarinas en el pueblo, cuando son grandes y abundantes; otras veces, solo cumplen la función de avisar que los alimentos sembrados están a punto de madurar.

El 11 de junio de 2022, don Diego me recibió junto con su familia; lo acompañaban su esposa, su cuñada que estaba de visita y su hija mayor, que hacía unos días había regresado de la ciudad para ayudarlo con una situación de salud que, según me dijo él mismo, era importante pero no grave. Me presenté como

estudiante de Periodismo de la Universidad de Antioquia. Yo lucía con rostro cansado, frente sudorosa y algunos cabellos estorbando en mi rostro, porque el camino del pueblo a la finca, por carretera destapada, había deshecho todo esfuerzo para llegar medianamente peinada. Cuando estuve frente a don Diego, estiré mi mano y dije:

– Mucho gusto, soy Valentina Pineda.

Mi mano frágil y un tanto caliente por el sol que había reposado sobre ella durante el camino, recibió la fuerza y la frescura del apretón de la mano de don Diego.

–Diego Jaramillo, para servirle– Me dijo, dándome la bienvenida.

Lo primero que hizo don Diego fue darme un recorrido por su tierrita, como la nombraba él. Muy orgulloso, el hombre hablaba de todo lo que había conseguido con su propio esfuerzo:

– Mi esposa y yo empezamos como el cuento de ceros de ceros, el día que nos casamos. La plática que nos quedaron fue un billete de cinco mil pesos y le dije yo a ella: «No vamos a salir, no vamos a pasear a ninguna parte, si no que vamos a empezar a trabajar para conseguirnos un tajito de tierra».

Subimos por la colina que estaba detrás de su casa, allí reposaban los cafetales. Tenía un sendero marcado para adentrarnos en ellos, sin embargo, por el invierno, el camino ya solo era pantano. Insistí en cruzar entre los cafetales pese a la altura de la colina donde se encontraban. El sol de mediodía pegaba fuerte, los mosquitos rondaban mis oídos, las ramas terminaban de desordenar mi cabello y el barro cubría mis tenis; a pesar de ello, don Diego solo me escuchaba decir con entusiasmo: «Síi» a todo lo que él me proponía para conocer el terreno y su oficio. Él me miraba con algo de duda y con un tono de preocupación decía que diéramos la vuelta a la colina para subir por donde había menos pantano y así yo no me ensuciará.

– La gente de la ciudad no se acostumbra a esto– me dijo. Sonreí y continuamos ascendiendo entre los cafetales.

Don Diego quería que apreciara la vista desde ahí arriba, para explicarme cómo llegó a la finca que hoy habita. Allí me contó sobre su pasado. Cuando tenía 19 años y heredó la obligación de su papá, se empezó a hacer cargo de las cuentas de la casa en la que vivió. Primero, don Diego trabajó de jornalero; luego, con los ahorros, vendió la finca de su padre y compró otra. Ambas fincas me las mostró desde aquella colina, se veían a lo lejos y él me las señalaba repetitivamente, cómo quien no olvida y recuerda con nostalgia donde empezó todo. Después de un tiempo, conoció a su esposa y con ella empezó desde cero para conseguir la finca donde hoy vive y produce café.

–El primer año, el primero no, el segundo de habernos casado, nos compramos un cuadrita de tierra. De hecho, la compramos por allá al frente, donde se ven esas plataneras y la puse muy bonita en cafecito y plátano.

En el descenso, don Diego quiso preguntarme sobre mi vida, le resultaba curioso que una persona joven y de ciudad tuviera interés en el campo y en los «viejos olvidados». Por mi parte, me resultaba increíble ver todo lo que había logrado don Diego en su finca: cada cerca, corral, árbol y sendero había sido resultado del trabajo de sus manos y, ante tal admiración, solo sonreí y respondí a sus preguntas mientras continuamos caminando hacia abajo.

Finalmente llegamos a su casa, al lado había un pequeño corral con gallinas. Mientras don Diego les echaba plátano a las gallinas, entré a la casa, donde lo primero que encontré fue el salón principal, había fotografías familiares de otras épocas. En varias de ellas aparecía don Diego con sus padres; en otras tantas, con su hija cuando era pequeña y en unas pocas estaban Don Diego y su esposa en la celebración de su matrimonio, reunidos con sus hermanos. En la parte superior de una pared del costado del salón, había un Cristo y debajo de este también pequeñas

fotografías de varios integrantes de la familia. Decía don Diego que siempre ponía a toda su familia en oración.

La casa tenía características típicas de un hogar tradicional: el comedor era grande y de madera y allí siempre se disponían a comer juntos, se organizaban cuentas de la casa, se tomaban decisiones importantes y se arreglaban los problemas familiares. El gran círculo de madera se veía imponente ante lo demás que se encontraba en el salón y no era para menos, el comedor era el punto de encuentro de la familia todos los días. Almorcé allí con ellos y seguimos conversando. Don Diego, con más confianza, empezó a narrar cómo funcionaba el proceso del café, la venta, las ganancias y las dificultades que presenta el grano para lograr la producción semanal.

Noté cómo nombraba con total naturalidad cada una de las actividades: sembrar, recoger, despulpar, secar, moler y tostar el café, que para él no tenían mucho mérito, puesto que al hacerlo desde pequeño se había convertido en un grupo de acciones sencillas para realizar. Sin embargo, en el tono que sonaban sus palabras, había algo de desánimo cuando mencionaba lo poco que se habla del trabajo en el campo, la poca ganancia que se obtiene y lo mucho que hay que trabajar para lograr un ahorro. Pero en medio de todo, don Diego fue agradecido con su rol, no renegó del oficio, tampoco espera más a futuro de lo que tiene hasta ahora. Su sueño fue un hogar donde pudiera trabajar tranquilo y vivir en unión familiar y es eso lo que tiene. Con sus palabras, también fue vehemente al reconocer el descuido por parte de la empresa privada y el Estado hacia ellos, los representantes de la cultura cafetera.

Aún así, para don Diego este abandono no representa mayor preocupación, ya que para él lo más importante es la familia y el hogar que ha construido para habitar con ellos. Ha trabajado toda la vida para ellos y su mayor preocupación es que el grupo se desintegre en algún momento.

Piensa que es un hombre afortunado porque su hija mayor ahora permanece con su núcleo familiar, además él, con su trabajo, le está dando continuidad a la tradición

que tanto quiere, porque es la que le ha dado con qué comer toda su vida. Aunque así ha sido para él, también conoce varios vecinos que hoy en día no gozan de una compañía joven que los ayude a sacar toda la producción que se puede dar en una finca cafetera y eso para él es un gran problema a largo plazo.

–Porque y entonces, ¿quién va quedar en el campo cuando todos los viejos mueran?

La lucha

Después de un mes de visitar a don Diego, visité a don Jaime, exactamente el 11 de julio de 2022. Eran malos tiempos por aquel entonces; las lluvias no cesaban, en las carreteras había derrumbes y el camino hacia algunas veredas era peligroso. Existía una preocupación colectiva por parte de los caficultores, dado que el clima no estaba permitiendo madurar sus cultivos, por lo que la recogida del café no se podía llevar a cabo. El clima hacía de las suyas, las heladas de las madrugadas no dejaban que el grano de café creciera y alcanzaría el punto apto para su recogida. Los caficultores esperaban ansiosos a que llegaran los días soleados, mientras la incertidumbre, los volvía inquietos y los hacía buscar alternativas para proteger sus árboles de café. Algunos idearon una especie de carpa que protegía los árboles de las fuertes lluvias que los deshojaban, sin embargo poco funcionó.

«Diluvio eterno tiene al Suroeste al borde de perder sus cosechas». «Suroeste: 80 mil afectados por lluvias». «Por las lluvias, hay restricciones en las vías hacia el suroeste y el occidente antioqueño». Estos fueron algunos de los titulares en los principales medios regionales, donde se daba cuenta de lo complicada que era por aquellos días la vida en el sector.

Don Jaime vive en el límite entre los municipios de Andes y Jardín, por la dificultad de las carreteras que conectan a Medellín con el Suroeste y debido al

mal clima de la noche anterior del 11 de Julio, el trayecto del bus hasta Andes había tardado más de lo normal. Llegué sobre la 13:00 horas al pueblo, para llegar a su finca, don Jaime me recogió en el parque principal de Andes. Era un día gris y el

fuerte viento avisaba que caería lluvia en la tarde, por lo que don Jaime insistió en que pasara la noche en su casa, para hacer los registros fotográficos al día siguiente con mejor luz.

Me emocioné con la idea, puesto que así podría empezar el día junto con él y ya no tendría una versión de su rutina, sino que la viviría a su lado. Ese mismo día a las 17:00 horas, don Jaime tenía una reunión con la Asociación de Cafeteros, donde discutirían varios temas importantes, entre ellos la quiebra de la Cooperativa de los Andes y la llegada de la nueva empresa que les compraría el café: Nespresso. La nueva empresa, según don Jaime, ofrece un buen precio por el café: 2,7 millones, aproximadamente, por 125 kilogramos de café, lo que en palabras de los caficultores equivale a una carga.

La multinacional compradora de café, Nespresso, funciona como reemplazo de la Cooperativa de los Andes; sin embargo, hasta ese entonces, para don Jaime y muchos otros caficultores de la zona, no había muchos asuntos claros.

—Acompañeme a la reunión, así si tiene dudas de algo, allá los compañeros le resuelven— fueron las palabras de don Jaime para invitarme a la reunión que a último momento fue postergada, puesto que por el invierno de la noche anterior había algunas vías cerradas entre veredas, por lo que se dificultaba la llegada de algunos de los integrantes.

Ante la novedad de la cancelación de la reunión, don Jaime tomó una actitud más tranquila y serena. Ya no se le notaba la prisa con la que me recibió en el pueblo, se sentó en una banca pequeña de madera que había fuera de su casa con vista a las montañas . «El campesino alegre» como se autodenomina don Jaime y como le gusta ser nombrado, tenía un jean clásico, una gorra roja con blanco que decía Cooperativa de los Andes y una chaqueta negra. Me senté junto a él para conversar, tomábamos jugo de maracuyá con leche que nos había acercó su esposa,

27

mientras don Jaime me daba más detalles de la llegada de la multinacional Nespresso, que había ocurrido sólo dos semanas atrás.



Según don Jaime, se rumoraba antes de la llegada de la nueva empresa compradora de café, que era Nespresso quien remplazaría la Cooperativa, sin embargo, solo dos semanas después se confirmó el nombre Nespresso. La incertidumbre fue mucha antes del anuncio, él imaginaba que se venían tiempos de escasez. Don Jaime, en particular, es un hombre optimista y aunque desde joven ha trabajado en el campo, asegura que nada ha sido fácil y que ha vivido de lucha en lucha, superando una tras otra y esta no sería la excepción.

Lo cierto era que para esa semana en la que yo visité a don Jaime, la incertidumbre había acabado para los caficultores del sector, que antes aseguraban sus ingresos semanales gracias a la venta que lograban acordar con la Cooperativa de los Andes, hoy en día liquidada. Ahora podrían asegurar los ingresos con la venta que le hicieran a Nespresso, la cual es una compañía que pertenece al grupo Nestlé y se encarga de la venta de máquinas y cápsulas de aluminio que contienen café molido

28

para producir el café a partir del contenido de la cápsula, su principal sede está en Lausanne, Suiza pero actualmente opera en 60 países.

Antes de que empezara a llover y mientras mirábamos cómo se oscurecía la tarde sentados en aquella banca de madera, don Jaime se animó y me invitó al «beneficiadero», para que yo entendiera cómo funcionaba la venta y la compra del café. No entendí a qué se refería, pero igual dije que sí. Subimos a su moto nuevamente y descendimos 3 km aproximadamente por el camino veredal, un sendero sin pavimentar. La moto era grande, apta para el campo, pues tenía unos buenos resortes para la amortiguación que se necesitaba por las rocas y sobresaltos del camino.

Cuando llegamos, descubrí que «el beneficiadero» era la nueva sede de Nespresso. En ese instante estaban descargando y pesando el café que había llevado un vecino de don Jaime. Había un joven trabajando allí, él era el encargado de pesar el café y, según la carga, emitir un cheque por el valor de la compra. —Así funciona—, me dijo don Jaime, aunque por esos días él no había ido a vender el café en «el beneficiadero», no tenía una buena cosecha, me contó.

Con don Jaime logré conocer un poco mejor cómo funcionaba el negocio. A diferencia de don Diego, don Jaime lideraba varias causas que velan por el bienestar del caficultor. También es un hombre de familia, me decía, pero su espíritu caritativo y solidario lo situaba fuera de su casa, liderando luchas sociales desde la Asociación de Caficultores.

—A mí siempre me ha nacido luchar por la comunidad y todo. Aunque vivo en esta finca muy pequeña, tengo que trabajar muy fuerte y todo para poder sobrevivir. No puedo dedicarle el tiempo que quisiera dedicarle a la comunidad, pero brego a hacer lo que se pueda.»

Después de visitar «el beneficiadero», me llevó a su casa de nuevo y me mostró los 5 200 árboles de café de su finca, dónde seca el café,, el lugar donde lo

despulpa, la bodega donde guarda el machete después de la jornada de trabajo, las botas un tanto desgastadas y la canasta donde deposita las cerezas del café, que son

apenas el fruto que brinda el árbol, para después del extenso proceso que es despulpar, secar, seleccionar, tostar y moler, obtener el café.

El ser caficultor conlleva a estar muy atento porque si se falla en una acción, se falla en todo las demás, lo que afecta la producción de la carga de café completa. Por eso, don Jaime revisa constantemente sus árboles, los cuida de las plagas y el clima que son su mayor enemigo; luego viene la recogida, que cuidadosamente se debe realizar, puesto que si se recoge una cereza de café que no haya alcanzado la maduración completa, se desperdicia la recogida de la temporada siguiente. Mientras don Jaime me explicaba estos procesos, caminábamos cerca de los cafetales. No nos adentramos por los senderos, puesto que la noche anterior había llovido y los senderos estaban deshechos.

La tarde amenazaba con nubes grises sobre las montañas; se avecinaba una lluvia, por lo que entramos a su casa y nos sentamos cerca de la cocina. El hogar era cálido y pequeño. El vapor de la olla que estaba en el fogón y tenía aguapanela caliente, se lograba ver mientras subía hasta el techo de la casita. Todavía puedo recordar la sensación que me daba ese vapor dentro de una pequeña casa en medio de la inmensidad de las montañas andinas: estábamos a salvo de cualquier tormenta que cayera afuera.

—¿Toma café?— me dijo.

—Claro, estaba esperando este momento desde la llegada—, respondí sonriendo.

Don Jaime preparó el café, se quitó la chaqueta, se puso unas sandalias y me dijo: —Ya cayó la noche y está cayendo agua. Ya usted acá se queda hoy porque yo no la voy a mandar para el pueblo a esta hora, mañana se va temprano—. La lluvia no cesaba y aunque la timidez me impedía dormir en la casa de don Jaime, la razón me decía que era lo más prudente. Quise disfrutar el café y escuchar a don Jaime,

sin pensar en la hora, la oscuridad y el clima que impedirían que esa noche llegara a mi casa.

Las gotas sonaban con fuerza en el tejado de la casa, al asomarme a la ventana de la cocina solo conseguí ver a lo lejos unas pequeñas lucecitas que anunciaban la presencia de otros seres en otras fincas, quizá también deleitados con los vapores de aguas en el fogón. Mientras se me notaba un poco la cara de angustia, don Jaime continuaba conversando. Enfatizó en decir que en el campo se vive muy bien, me describió la paz de vivir allá y no en la ciudad, donde no se cuenta con el sonido de los pájaros para despertar, sino que se escucha el ruido de los carros. Además, nombró los alimentos que se obtienen naturalmente, sin químicos ni conservantes y comparó la solidaridad de las personas que lo rodean con las personas que rodean a alguien de ciudad, que vive en un edificio con más de 20 apartamentos y no conoce a su vecino.

—Yo converso mucho, si la aburro me dice—, anunciaba entre risas mientras yo miraba sus manos que arreglaban la cocina y lavaban los utensilios que había utilizado para preparar el café. Puso el azúcar de nuevo en su lugar porque no la usamos, selló la bolsita de café y la guardó de nuevo en el gabinete de madera. Había puesto una toalla pequeña en su hombro, la usó para secar la olleta y los pocillos que lavó después de usados.

El ruido fuerte de las gotas de lluvia sobre el techo empezaba a desaparecer y a medida que ello ocurría, don Jaime bajaba el volumen de su voz. Empezamos a hablar de lo que hacía aparte de ser caficultor. Desde pequeño, don Jaime ha estado en el campo y tiene actitud de ser líder. Después de muchos años viviendo en el mismo lugar se convirtió en vocero de su vereda, desde entonces se mantiene atento a lo que sucede a su alrededor y por ello, aunque tuviera un hogar donde trabajar y estar tranquilo, la realidad que lo rodea le imposibilita quedarse en un solo lugar, porque donde necesitan ayuda y él puede brindarla, ahí va a estar.

Su bondad y solidaridad lo han llevado a abogar por muchas injusticias que suceden en el gremio, pero el amor de su esposa, quien lo acompaña hace más de treinta años, teme porque apaguen su voz como las de otros líderes sociales que asesinan. Ese

amor es lo que en ocasiones lo hace dejar de lado muchas causas y regresar a casa a ocuparse solo de los asuntos de su oficio.

– Es que sabemos que el café está en este momento a más de dos millones y medio de pesos, pero, por una parte, porque no lo hay, por otra parte, por la crisis que hubo en Brasil que los dejó sin café. Entonces eso va a ser por un tiempo, cuando vuelva a haber en Brasil, vamos a volver a lo mismo. Entonces, ¿cuál es el temor de nosotros los cafeteros? Que ahora hay una bonanza cafetera porque estamos vendiendo café a ese precio, así haya poquito, pero gracias a Dios fue en estos momentos. Muy triste porque tuvo que ser a cambio de las tristezas de otras personas de otros países. Me parece muy triste eso, que otras personas de otros países tengan que sufrir pa’ poder nosotros de pronto salir a flote, ¿me entiende? Pero de todas maneras, así tocó, así tocó en esta ocasión. Y por ejemplo, en el caso de la bonanza, ombe, es una bonanza que, ¿cómo le digo?, no nos podemos apegar mucho a ella y el temor de todos nosotros, no solo mío sino de muchos compañeros con que he hablado, es que cuando vuelva a haber café en otras partes donde en estos momentos están en crisis cafetera y vuelva a rebajar el café, donde los insumos no rebajen, ahí sí, recoja y vámonos, porque ahí sí nos acaban de rematar más de lo que nos tenían antes.

Don Jaime, pese a algunas preocupaciones, habla tranquilo y pausado. Tiene un acento marcado que heredó de su padre y deja en evidencia su arraigo antioqueño. Él es un trabajador de la tierra criado a punta de aguapanela y rejo, como dice él, y por ello pocas cosas en la vida lo doblegan. Está satisfecho con lo que ha logrado, sin embargo, ha soñado con hacer más por la comunidad y por el gremio. Busca que los campesinos tengan mayor valor en la sociedad y para ello creó una cuenta en la plataforma Instagram llamada: «El Campesino Alegre», donde documentaba el quehacer del caficultor. Sin embargo, dejó la iniciativa a un lado porque no

32

disponía de tiempo libre y había cosas que lo desmotivaron. Se dio cuenta de que el contenido que él subía no tenía tanta audiencia como soñaba tener; para él «es una lucha perdida» buscar mayor reconocimiento. Hay toda una historia desfavorable

para las manos que trabajan en el campo, «el mérito es de otros» y el trabajo del campo siempre está detrás del telón.

La independencia

Jericó es uno de los municipios más turísticos de Antioquia. Al igual que Jardín, lo adornan las casitas que, con su fachada de colores, convierten a este pueblo en un lugar encantador. Llegar allí es un poco más fácil que a los demás municipios que visité, gracias a la nueva vía 4G que conecta a Antioquia con Cali.

Según el Comité de Cafeteros de Antioquia, en Jericó hay 890 campesinos caficultores y 1 040 fincas. De esos 890 campesinos, 53 no le vendían café a la Cooperativa de los Andes mientras existió, ellos optaron por una alternativa de venta en el pueblo. Dos cuadras antes de llegar al parque principal se encuentra el café Satura, allí Juan, el propietario del sitio y relacionista internacional, les compra el café a los campesinos a un mejor precio, según él mismo. El 19 de julio de 2022 llegué a Jericó, visité a Juan Saturama; quien me contactó con don Gonzalo, un caficultor independiente que le vende el café a Juan bajo la modalidad de consignación. Gonzalo le lleva el café a Juan y cuando Juan lo vende en su totalidad, se lo paga. Además de comercializar el café, Juan se encarga del diseño del empaque.

A diferencia de los demás caficultores que visité, Gonzalo llevaba consigo una apariencia más fresca y descomplicada y, particularmente, presumía de su buena vida.

—Yo me visualizo como ayudándole a entender a tanta gente tan cerrada, a tanta gente pobre entre comillas, tanta gente que cree que es pobre, porque es que si usted cree que es pobre, es pobre. Yo creo que soy rico. Me levanto a las nueve, si estoy

de buen humor, trabajo, si no, no ¿Eso no es ser rico? Tengo comida, tengo un techo, una buena cama y una buena cobija».

Aunque de forma diferente, don Gonzalo, como otros caficultores, estaba pasando por una situación incómoda por cuenta del invierno. Su habitación estaba inundada, por lo que lo encontré sacando agua. Me saludó y me pidió que lo esperara unos minutos. Mientras lo esperaba, observé su casa, sencilla y pequeña, con varias tejas rotas, una biblioteca que ocupaba todo el paredón del salón principal, una cocina con bastantes trastes y pocos cajones donde guardarlos y un pasillo con cuatro perros estirados, cuidando aparentemente su hogar. En medio de todo había algo diferente que resaltaba en toda la casa de don Gonzalo: tenía una cafetera moderna e italiana, de la marca Nespresso.



Cuando terminó de sacar el agua de su habitación, lo primero que hizo fue ofrecerme café. Lo preparaba de una manera particular: la cafetera estaba diseñada para funcionar con cápsulas de café, las cuales se compran en el mercado a \$2 450

cada una. Cada cápsula equivale a una taza de café, mientras que un café preparado comúnmente tiene un valor de \$1 200, en los pueblos. Pero Gonzalo no utilizaba cápsulas, sino su propio café, el de su cosecha. Hacía todo el proceso de un caficultor tradicional: cosechar, recoger, despulpar, secar, moler y tostar. La diferencia era que en el momento de molerlo lo debía hacer hasta dejarlo bastante fino para poder introducirlo en la cafetera y obtener el café sin dañar su moderno artefacto.

Después de tomarnos el café en la cocina, hicimos el recorrido alrededor de su casa. Él me decía que lo que le pertenecía era muy poco: solo dos cuadras a la redonda de donde estábamos parados, pero para él eso era suficiente. Era su casa desde pequeño. Él era el único de sus tres hermanos que había decidido quedarse en el campo y aunque fue su decisión, en un momento de su vida no sentía orgullo por ello. Se sentía insatisfecho, precisamente por las pocas garantías y ganancias que recibía como caficultor.

Caminábamos y a su lado caminaban los mismos cuatro perros que estaban en el corredor cuando llegué, ahora acompañando sus pasos. Entre los cafetales no había senderos marcados, por lo que, con un largo palo, don Gonzalo iba rayando el camino para saber por dónde devolvemos. Me contaba que cuando era joven empezó su vida laboral trabajando para otras fincas, recogía café principalmente. Eran jornadas laborales muy extensas, lo cual no le permitía hacer otras actividades que le gustaban, como leer y hacer yoga, lo que hoy en día práctica. Con el pasar de los años, Gonzalo adquirió la experiencia suficiente para aprovechar su tierra y dedicarse a cultivar café, así fue como logró una independencia.

Para él nada ha sido fácil, dice que desde entonces siempre ha existido inestabilidad en el gremio caficultor, porque «si emprender en la ciudad es difícil,

hacerlo en el campo lo es aún más». El trabajo en el campo requiere dedicación, pero hay momentos en los que la dedicación no es suficiente, porque los malos tiempos nadie los puede adivinar y hay temporadas en que el extremo invierno o el extremo calor llegan sin previo aviso y se instalan entre las montañas por

temporadas largas. Esto deja cosechas muy secas o sin lograr la maduración. Pero no solo el clima dificulta en ocasiones la vida en el campo, hay enfermedades de las cuales no está libre el campesino y, con el tiempo, por el arduo trabajo que se ejerce en el campo, viene el desgaste y la vejez.

Pero Gonzalo tenía algo claro en su mente: él no quería continuar con la misma tradición y por eso se propuso optar por un modelo de vida diferente. Se salió de los renglones y buscó otra alternativa, aunque implica mayor inestabilidad económica. Prefiere afrontarla que tener que trabajar bajo las condiciones de otra persona. Hoy trabaja solo para él y sus amigos caninos, porque no tiene hijos, solo una compañera de vida como él la nombra, con quien disfruta de lo simple de la vida, y para el trabajo se exige según su necesidad.

—Porque es que los viejos antiguos estaban llenos de necesidades y enfermedades y a futuro no veían más que eso: voy a estar más viejo y más pobre. Esa es la tristeza que a uno le da cuando uno visualizaba a los abuelos y uno visualizaba a una persona de 80 años viejo enfermo y pobre. Entonces uno decía «o no quiero». Cómo así que uno madruga a las cinco de la mañana o a las cuatro de la mañana para terminar con una pobreza bien berraca y lleno de enfermedades, ¿a usted le parece que eso es orgullo?

El sabor amargo

«Ahí vendí una carga de café hoy en dos millones de pesos y hace muchos años escuché decir que en un país del otro lado, una carga de café vale 10 a 12 millones de pesos, hace muchos años, entonces mire que es que dan ganas de llorar, sino da más».

Antes de llegar a Andes, Jericó y Jardín, se pasa por Hispania, tierra natal del icónico Juan Valdez y denominado por muchos como el corazón del Suroeste antioqueño. En Hispania vive Willian Ortiz con su familia y algunos jornaleros que trabajan recogiendo café de sus montañas por temporadas.

Para llegar a la finca de don Willian, llamada «Los Bolivianos», me recogió un carro en el pueblo. Adelante tenía el puesto del chofer y un copiloto y atrás servía para montarle carga. En un costado tenía una banca, delgada y plegable para que se sentaran las personas. Ese día nos subimos en el pequeño carro o jaula, como lo nombran algunos, cuatro personas. Eran las 4:30 de la mañana, ese era el único carro que subía hasta la finca «Los Bolivianos» y también el único que regresaba al pueblo a las 12:00 del medio día. El carro prestaba principalmente el servicio de recoger a los niños de las fincas aledañas y llevarlos a la escuela. Una de las niñas que recogió fue la hija menor de don Willian, mientras él me recibió a mí, su hija se subió al carro para continuar la ruta hasta el colegio.



Para llegar hasta ese punto, el carro tardó una hora en carretera sin pavimentar avanzando hacia arriba. Pasamos por encima de piedras grandes que hacían mover nuestros cuerpos bruscamente, por lo que me aferré con fuerza a las barandas del carro. De todos los que viajábamos en aquel carro esa mañana, la más impresionada por la lejanía del lugar y la altura era yo, las otras personas que viajaban conmigo, tres niños que recogió el carro en el camino, una mujer que era la copiloto y las otras dos que se habían subido en el pueblo, estaban acostumbradas a la ruta. Estábamos bastante lejos del pueblo. Mis oídos iban

38

sintiendo la presión de la altura y la neblina se veía más abajo de nosotros a medida que avanzábamos.

A lo lejos, como pequeños puntitos, se podían visualizar los cascos urbanos Hispania y parte de Pueblorrico. Don Willian tiene el privilegio de estar rodeado de

tres altas colinas, sobre las que tiene 16 000 árboles de café; una casa con amplios corredores; una cocina con dos estufas para para sus trabajadores; un comedor con capacidad para 15 personas y una edificación más pequeña al lado de la casa principal, donde duermen los trabajadores que contrata según la temporada.

Cuando hay buena cosecha, Don Willian contrata a varias personas para que recojan el café que brota de sus 16 000 árboles, algunas de las personas contratadas suelen ser vecinos del sector y otros pocos viajantes que llegan pidiendo empleo. Como él sabe lo que es trabajar para otras personas en fincas ajenas, porque cuando era joven tenía que hacerlo, trata dentro de lo posible de ser generoso con el pago de la jornada y paga 45 mil pesos por 8 horas.

El dato no me lo dio con orgullo, de hecho piensa que 45 mil pesos sigue siendo muy poco, porque recolectar café es un trabajo de alto riesgo y más ahí, a la altura en la que están sus árboles. Según don Willian, él es la persona que paga un valor más alto, en comparación con los demás caficultores del sector.

La caficultura es una de las actividades que genera más empleo en el campo según la Federación Nacional de Cafeteros, pero lamentablemente la informalidad laboral predomina. Cuando don Willian contrata a alguien, sufre desde el primer momento que empieza a trabajar hasta el día en el que el trabajador se despide y esto es porque sus ingresos y gastos no le permiten vincular al trabajador a un seguro médico y las posibilidades de que sufra un accidente siempre están latentes.

Ese día 23 de Julio, particularmente, don Willian estaba resolviendo un problema que tenía. Inicialmente no quiso contarme y por el contrario, por momentos, mientras caminábamos, sacó el celular de su abrigo, se apartó un par de metros para responder a través de audios, y después volvió hacia mí, me pidió disculpas y con un poco de confianza me preguntó: «¿le molesta el humo?». Contesté, «No, tranquilo». Encendió un cigarrillo y continuamos caminando.

La altura de la montaña, el verde silvestre de los árboles, el cielo color gris claro y la neblina que parecía nubes en la mitad de las montañas, conformaron un paisaje muy lejos de lo cotidiano y entonces respiraba profundo y dibujaba una sonrisa en

mi rostro. En ese momento pausamos la entrevista porque yo quería registrar con fotos los que mis ojos veían, así que baje por una colina, camine hasta donde se podía, si daba un paso más ya sería un paso al vacío, y desde ahí logré hacer varias tomas.

Cuando regresé, don Willian me dijo con frescura:

–Bonito ¿no?.

–Bastante–, respondí con una risita de esas que está acompañada de un leve miedo, pero a la vez una satisfacción inmensa.

En ese momento pensé que todo esfuerzo por llegar hasta allá valía la pena, así que solo me salían palabras de agradecimiento para don Willian por recibirme e interrumpir su rutina para enseñarme su hogar.

Con algo de gracia, don William me dijo: –Bueno, vamos a desayunar, hace hambrecita–. La hermana y la esposa de don Willian estaban preparando el desayuno. Nosotros nos sentamos en una especie de banca de cemento. El mesón donde se ponían los alimentos era una barra larga de madera para que, uno seguido de otro, integrantes y familia disfrutaran la comida como compañeros. No había un puesto central o superior, todos se sentaban en el mismo banco y sobre el mismo mesón.

Terminamos de comer y don Willian empezó naturalmente, sin que yo le preguntara, a contarme un dilema que tenía y sobre lo cual hablaba hacía un momento desde su celular. Tres semanas atrás, aproximadamente, uno de los

trabajadores que tenía para la recogida de la traviesa, que es una época corta del año en la que se recoge bastante café, o al menos eso se espera, se accidentó.

Había caído desde una de las montañas de su finca mientras recogía café y el dedo pulgar quedó sin movimiento después de que el cuerpo cayó sobre este. Mientras me contaba esto, don Willian no me miraba, frotaba sus dedos sobre la palma de la mano como si la estuviera rascando y miraba hacia las montañas. Pausaba sus frases buscando las palabras correctas para expresarse. Parecía, por el aire que tomaba entre una palabra y otra, que le doliera contármelo. Bajó su mirada, volvió la vista hacia las montañas y continuó contándome que estaba preocupado porque el joven ya no podría volver a usar ese dedo, que los médicos se lo habían dicho y que en el momento del accidente, el joven tampoco estaba afiliado por parte de él a ninguna EPS, entonces que no sabía qué iba a pasar, porque el joven había recibido una asesoría con alguien que le aconsejó demandarlo, como «empleador irresponsable».

Lo cierto era que don Willian no tenía con qué pagar la ARL a sus empleados, pero menos tenía para pagar el daño del dedo. En ese momento no pude decirle mucho frente a esa situación, me limité a escucharlo y a tratar de comprender su preocupación. Después de contarme sobre ello y, como si ya confiara en mí, don Willian con mayor fluidez unía sus ideas y quiso desahogarse contando varios asuntos que lo mantienen insatisfecho. Él asumió que yo ya conocía mucho sobre el café porque le conté un poco de mis visitas a otras fincas, entonces tomó la iniciativa y, saltando de un tema a otro, quiso hablarme de lo que muchos no esperan escuchar mientras me mostraba las bodegas donde estaban los bultos de café que le vendía a un comerciante independiente de Medellín.

Empezaba el sol a calentar con mayor intensidad, mientras tanto don Willian me mostraba el café que estaba regado en la terraza de su casa. El sofoco que generaba el sol lo obligó a quitarse rápidamente el abrigo que llevaba puesto, quedó con

41

una camisa color verde que tenía un mensaje con letras blancas en su espalda que decía: *«No vive mejor aquel que tiene más, sino aquel que ambiciona menos»*.

Con las palabras que decía don Willian, se dibujaba una realidad en mi mente. Era sorprendente escuchar la claridad que tenía sobre lo que es para el mundo el café, el provecho que se le puede sacar al café, pero también era sorprendente la elocuencia con la que nombraba la dificultad para el progreso a corto plazo que tiene un simple caficultor en el mundo.

Mencionó un suceso en especial que lo ha hecho mantener distancia con la institucionalidad, pero antes de contármelo me hizo una pregunta con cierto sarcasmo:

—¿Cómo le pareció el viaje? ¿Con toda esa carretera pavimentada?

Me reí un poco y le respondí que siempre está muy arriba, sonrió, sacó de su pantalón un cigarrillo, lo encendió y me contó que desde joven ha trabajado abriendo camino. Día tras día, dedicaba unas horas a abrir el camino de su vereda. Tocó puertas pidiendo ayuda y financiación, pero solo recibió promesas incumplidas.

Después de un tiempo, la Federación Nacional de Cafeteros anunció la inversión en el camino de la vereda y muchos de sus vecinos se acercaron a agradecer la gestión. Al cabo de un mes de iniciar las obras, la Federación le hizo una invitación para inaugurar el camino y poner una placa con el nombre de la Institución. Don Willian no asistió. A los pocos días debía bajar al pueblo por pesticidas, hizo su ruta normal, a medio camino había solo un tramo pavimentado, con la placa de la Federación.

En ese momento, entendió muchas cosas de la institucionalidad y nunca más acudió a ellos. Como este, otros episodios ha vivido Don Willian en los 36 años que lleva viviendo del café, que lo han dejado con un sabor amargo.

—Pero aquí nos tienen viviendo de unos palos de café y los méritos se los llevan otros, o sea, rentable sí es más que otros cultivos, pero en verdad la rentabilidad se la llevan otros que no lo trabajan.

Al final, mientras lo escuchaba, sentí una responsabilidad inmensa, con él y con los demás caticultores que me abrieron las puertas de su hogar para mostrarme una realidad poco conocida. En cada visita, mientras escuchaba cada palabra y les ofrecía un respetuoso silencio, sentía en el tono de sus voces, un desahogo y a la vez una esperanza de creer que en algún momento ese trabajo que está detrás del telón, tendrá una puesta en primera escena.

Bibliografía

Álvarez Arias, M., Correa Escobar, N., y Giraldo Pérez, Y. A. (2015). *Café especial en El Peñol y Guatapé* [Tesis de Pregrado, Universidad Pontificia Bolivariana].

<https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/3851/CAF%C3%89%20ESPECIAL%20EN%20EL%20PE%C3%91OL%20Y%20GUATAP%C3%89.pdf?sequence=1>

Arboleda, O. L., Zabala, H. E., y Cueto, E. N. (2020). El cooperativismo caficutor en Colombia: El caso de la Cooperativa de Caficultores de Andes en el Departamento de Antioquia, 1927-2015. *América Latina en la Historia Económica*, 27(1), 1-26.

Arranca la cosecha en la ‘tradicional’ zona cafetera. (2025, agosto 25). *Portafolio*.

<https://www.portafolio.co/economia/finanzas/arranca-cosecha-tradicional-zona-cafetera-32114>

Ballesteros Mercado, L. M. (2019). *Plaza Café* [Monografía de Pregrado]. Universidad del Rosario.

44

Betancur, M., Ospina, D., y Uribe, D. (2017). *Cambios en las prácticas del caficutor tradicional*.

<https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/3735/Cambios%20en%20las%20pr%C3%A1cticas%20del%20caficutor%20tradicional%20-%20articulo.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

- Camacho, S. (1987). Las ventajas del café. En S. Pérez Gómez (Ed.), *Los propósitos de la industria cafetera colombiana 1850-1986*. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- Carrizosa, S. (2015, mayo 22). *Los múltiples beneficios de una taza de café colombiano*. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
<https://www1.undp.org/content/undp/es/home/blog/2015/5/22/Harnessing-benefits-from-a-cup-of-Colombian-Coffee.html>
- Clavijo, S. (2019, octubre 12). Panorama cafetero 2019-2020. *Diario La República*.
<https://www.larepublica.co/analisis/sergio-clavijo-500041/panorama-cafetero-2019-2020-2920631>
- Comité de Cafeteros de Antioquia. (2021). *Caficultura de Antioquia*. Comité de Cafeteros de Antioquia. <https://fncantioquia.org/caficultura-de-antioquia/>
- Confecoop Antioquia. (2019, julio 31). *Historia: Francisco Luis Jiménez Impulsor Del Cooperativismo Productivo*. Confecoop Antioquia.
<https://www.confecoopantioquia.coop/articulo/370/historia-francisco-luis-jimenez-impulsor-del-cooperativismo-productivo>
- Cooperativa de Caficultores de los Andes*. (s. f.). Cooperativa de Caficultores de los Andes.

- Escorcia, L. S. S. (2020). Investigación Cualitativa: Una respuesta a las Investigaciones Sociales Educativas. *CIENCIAMATRIA*, 6(11), 101-110.
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (1978). Las cooperativas de caficultores de Colombia. *Revista de Idelcoop*, 5(17).

<https://www.idelcoop.org.ar/sites/www.idelcoop.org.ar/files/revista/articulos/pdf/78020602.pdf>

Federación Nacional de Cafeteros. (2014). *Comportamiento de la Industria Cafetera Colombiana 2014* [Informe Industrial]. Federación Nacional de Cafeteros.

Hurtado López. (1976). El cafetero medio colombiano. *Revista Cafetera de Colombia*, 22(194).

Junguito Bonnet, R., y Pizano Salazar, D. (1991). *Producción de café en Colombia* (Vol. 1).

FEDESARROLLO.

McGreevey, W. P. (1982). *Historia económica de Colombia, 1845-1930*. Tercer Mundo Editores.

Mejía Arias, R. A. (2016). *Incidencia de la baja productividad cafetera en las familias en el área rural del Corregimiento de Altagracia del Municipio de Pereira* [Tesis de Pregrado, Universidad Tecnológica de Pereira].

<http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/7393/33817373M516.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Miranda Pérez, J. E. (2014). *Colombia: La marca-país del café* [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional Autónoma de México].

<http://132.248.9.195/ptd2014/enero/0707467/0707467.pdf>.

Nieto Arteta, L. E. (1948). Hombre y cultura en Latinoamérica. *Revista de la Universidad Nacional*, 11, 221-231. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/28341>

Osorio Vargas, R. H. (2018). Reportaje: La metodología del periodismo. *Comunicación*, 38, 37-49.

Perfetti, J. J., Balcázar, Á., Hernández Gamarra, A., y Leibovitz, J. (Eds.). (2013). *Políticas para el desarrollo de la agricultura en Colombia*. Fedesarrollo.

<https://www.repository.fedesarrollo.org.co/bitstream/handle/11445/61/?sequence=1>

Piedrahita Arcila, I. (2011). *Identidades estratégicas, identidades certificadas: El caso de la asociación de pequeños productores de café, ASPROCAFÉ INGRUMÁ* [Monografía de Pregrado, Universidad de Antioquia].

http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/11417/1/PiedrahitaIrene_2011_IdentidadesEstrategicasIdentidades.pdf

Poveda Ramos, G. (1988). *Historia económica de Antioquia*. Ediciones Autores Antioqueños.

Ramírez Bacca, R. (2010). Estudios e historiografía del café en Colombia, 1970-2008. Una revisión crítica. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 67(4), 13-31.

Ramírez Sampedro, S. (2013). *Impacto económico de la violencia sobre la producción cafetera en el suroeste antioqueño y la zona cafetera (1993 – 2005)*.

<https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/19706/u671321.pdf?sequence=1>

47

Saldarriaga Pareja, J. C. (2020). *Impacto de la producción de café en las condiciones de vida en los municipios del departamento de Antioquia en el periodo de tiempo de 2011-2017* [Monografía de Pregrado]. Universidad EAFIT.

- Sevilla Soler, R. (1994). Colombia: Del Café a la Industria: Los Orígenes de una Transformación. En R. Hitckott y R. Penny (Eds.), *Primer Congreso Anglo-Hispano Vol. III* (pp. 187-198). Editorial Castalia. <https://digital.csic.es/handle/10261/7328>
- Uribe F., C. A. (2011). *En el Día del Café. 89 Años de Historia, Resultados y Retos*. <https://federaciondecafeteros.org/static/files/89a%C3%B1osfnc.pdf>
- Vásquez, J. R. (1985). *¿Las cooperativas agrícolas en Antioquia, un fracaso?* [Tesis de Pregrado]. Universidad Nacional de Colombia.
- Cooley, C. H. (2005). El yo espejo. *CIC. Cuadernos de Información y Comunicación*, 10, 13-26.
- Díaz Matoma, G. G. (2014). *El cambio institucional de la economía cafetera y su relación con las condiciones de los caficultores (1989-2005): Una mirada desde el eje cafetero* [Tesis de Maestría]. Pontificia Universidad Javeriana.
- García, C., & Soto, Y. (Junio de 2012). El impacto de la caficultura en las condiciones de vida de los productores de Colombia. *Regiones*, 7(1), 5-24.
- Goffman, E. (2001). *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Amorrortu.

- Martínez Chimbi, W. D. (2019). *El café, una auténtica apuesta por sobrevivir. Análisis de las transformaciones económicas, sociales y laborales del sector cafetero en el Viejo Caldas, una región como patente expresión de la crisis*. [Monografía de Pregrado]. Universidad Externado de Colombia.

Rizo, M. 2005. El Interaccionismo Simbólico y la Escuela de Palo Alto. Hacia un nuevo concepto de Comunicación. *Aula Abierta, Lecciones Básicas*. Portal de la Comunicación del Instituto de la Comunicación (InCom) de la Universidad Autónoma de Barcelona (España).