



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Atlas de cafés especiales de Antioquia

Delio Aparicio Munévar

Trabajo de grado presentado para optar al título de Especialista en Café

Asesora

Isabel Cristina Restrepo Salazar, Magíster (MSc) en Gestión Ambiental

Universidad de Antioquia

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

Especialización en Café

Medellín, Antioquia, Colombia

2025



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Cita

(Aparicio Munévar, 2025)

Referencia

Aparicio Munévar, D. (2025). *Atlas de cafés Especiales de Antioquia* [Trabajo de grado especialización]. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Estilo APA 7 (2020)



Especialización en Café , Cohorte II.

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.

Dedicatoria

A todos los pequeños caficultores de Antioquia, a quienes me abrieron las puertas de sus fincas y hogares, compartiendo con generosidad su ardua lucha por mantener viva la tradición cafetera. Agradezco su inquebrantable espíritu, su apertura para aprender y evolucionar, y el cuidado que dedican al bienestar de su tierra y del planeta. Este trabajo es un homenaje a su pasión, a su resiliencia y a la riqueza de su cultura, que transforma cada grano en una historia de esfuerzo y esperanza.

Agradecimientos

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento al equipo de profesores de la Especialización en Café de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia, cuyo conocimiento y guía han sido fundamentales en el desarrollo de mi Atlas. A mi asesora de monografía, la profesora Isabel Cristina Restrepo Salazar, por su apoyo incondicional y orientación experta. Y, muy especialmente, a mis compañeros, que me abrieron sus puertas, compartieron sus experiencias y me brindaron su mano amiga en cada paso de este apasionante camino. Este trabajo es un reflejo de su dedicación, resiliencia y compromiso con la tradición cafetera.

Tabla de contenido

Lista de figuras	6
Resumen	9
Abstract	10
Introducción	12
1 Planteamiento del problema	15
2 Justificación.....	17
4.1. Revisión documental y análisis de fuentes secundarias	22
4.2. Trabajo de campo y entrevistas	22
4.3. Registro fotográfico y documentación visual.....	23
4.4. Sistematización y redacción del Atlas.....	23
5 Resultados	25
5.1. Cobertura geográfica del Atlas:.....	26
5.1.2 Objetivo de las visitas de campo.....	26
5.1.3. Relación de predios visitados.....	27
5.1.4 A propósito de la selección de municipios y fincas.....	32
5.1.5. Algunas conclusiones sobre las visitas de campo.....	33
5.2. La construcción del Atlas: estructura, tabla de contenido y el rol de la Especialización en café	35
5.2.1. Sustento técnico y científico de los contenidos del Atlas	40
5.3. Investigación de necesidades y definición del público objetivo: Estudio de las necesidades de divulgación del sector del café especial para identificar y definir el perfil del público objetivo, orientando así la selección de formatos y el tono comunicativo del Atlas	44
5.3.1 Decisiones de diseño del Atlas de cafés especiales	46
5.3.2. Sobre la fotografía.....	55
5.3.3. Estilo narrativo y de redacción	56

5.3.4. Validación del lenguaje del Atlas a través de redes sociales	57
Comparación entre el contenido convencional y el contenido basado en la estrategia del Atlas	58
Impacto en la audiencia y alcance	58
Conclusión: validación de la estrategia del Atlas	59
6. Informe del estado de avance del Atlas de Cafés Especiales de Antioquia	60
7. Conclusiones	69
7.1. El mercado del café de especialidad y las oportunidades de sostenibilidad de la caficultura en Antioquia	69
7.1.2 Comparación con otros modelos exitosos.....	69
7.1.3. Barreras estructurales y estrategias para superarlas.....	70
7.1.4. El rol del consumidor y las tendencias del mercado.....	70
7.1.5. Innovación y diversificación en la caficultura	71
7.1.6. El impacto del Atlas como herramienta de transformación.....	71
7.2. El café de especialidad y los jóvenes: una oportunidad para la sostenibilidad de la caficultura en Antioquia	72
7.2.1 Nuevos roles para los jóvenes en la caficultura de especialidad	73
7.2.2. La cultura mundial del café de especialidad y la juventud	73
7.2.3. El papel del Atlas de Cafés Especiales de Antioquia en la conexión de los jóvenes con la caficultura de especialidad	74
7.3. El contexto de la comunicación alrededor del café especial y las oportunidades que brinda	75
7.4. Retos y aprendizajes del proceso	77
8 Recomendaciones	79
Referencias	81

Lista de figuras

Figura 1 Retos y perspectivas de la caficultura en Antioquia.....	19
Figura 2 Cobertura de visitas de campo y registros documentales en la caficultura de Antioquia	26
Figura 3 Portada y contraportada del Atlas.....	47
Figura 5 Tabla de contenido Atlas de cafés especiales de Antioquia	48
Figura 6 Tabla de contenido (continuación) Atlas de Cafés especiales de Antioquia	49
Figura 7 Capítulo IV del Atlas, Variedades de café en Antioquia.....	50
Figura 8 Página interna, Capítulo IV, Variedades de café en Antioquia	51
Figura 9 Capítulo Variedades de café en Antioquia, distinción Arábica y Robusta.....	52
Figura 10 Distinción Arábica y robusta (2).....	53
Figura 11 Distinción Arábica y Robusta (3)	54
Figura 12 Distinción Arábica y Robusta -Infográfico.....	55
Figura 13 Comparación de vistas y tiempo de visualización entre reels habituales y reels con el lenguaje estético y narrativo del Atlas.	59
Figura 14 Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Capítulo Introducción	61
Figura 15 Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Capítulo Historia del café en Antioquia.....	62
Figura 16 Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Geografía cafetera	63
Figura 17 Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Variedades cultivadas en Antioquia.....	64
Figura 18 Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, capítulo V, Química del café.....	65

Figura 19 <i>Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, capítulo VI, Química del café</i>	66
Figura 20 <i>Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, capítulo VII, La tostión</i>	67
Figura 21 <i>Visión general del estado de avance de los primeros ocho capítulos del Atlas de cafés especiales</i>	68

Siglas, acrónimos y abreviaturas

APA	American Psychological Association
Cms.	Centímetros
ERIC	Education Resources Information Center
Esp.	Especialista
MP	Magistrado Ponente
MSc	Magister Scientiae
Párr.	Párrafo
PhD	Philosophiae Doctor
PBQ-SF	Personality Belief Questionnaire Short Form
PostDoc	PostDoctor
UdeA	Universidad de Antioquia

Resumen

El presente trabajo de grado desarrolla un enfoque innovador de divulgación sobre los cafés especiales de Antioquia, integrando el periodismo narrativo con el conocimiento técnico de la producción y comercialización del café. Bajo el título *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia*, la monografía documenta y comunica, de forma accesible y visualmente atractiva, la cultura y el valor de estos cafés, para promover su consumo.

La metodología combina una exhaustiva revisión documental con entrevistas a productores, expertos, baristas y tostadores, además de un trabajo de campo en las zonas cafeteras del departamento. Esta monografía recoge, organiza y expone los hallazgos obtenidos y establece bases para la consolidación final del Atlas. Mediante la observación participante y el registro fotográfico y gráfico, se ha alcanzado una amplia recopilación de información que permite comprender la diversidad y el valor de la cadena de valor del café especial. La sistematización de perfiles de caficultores y el análisis de las prácticas productivas ofrecen una visión integral del sector.

Se concluye que la divulgación de los cafés especiales puede fortalecer el vínculo entre consumidores y caficultores, valorizando la cultura cafetera y destacando la importancia económica de este producto en Antioquia. Asimismo, se resalta que el fortalecimiento de esta industria contribuye a la rentabilidad de los pequeños productores, posicionando a los cafés especiales como una estrategia para la sostenibilidad económica del sector.

Palabras clave: Café especial, caficultura, Antioquia divulgación del café, características sensoriales, atributos sensoriales periodismo y conocimiento, divulgación de la ciencia.

Abstract

This thesis develops an innovative approach to disseminating specialty coffees in Antioquia by integrating narrative journalism with the technical knowledge of coffee production and commercialization. Under the title *Atlas of Specialty Coffees of Antioquia*, the monograph documents and communicates—in an accessible and visually engaging manner—the culture and value of these coffees to promote their consumption.

The methodology combines an exhaustive documentary review with interviews of producers, experts, baristas, and roasters, in addition to fieldwork in the coffee-growing regions of the department. This monograph collects, organizes, and presents the findings obtained and lays the groundwork for the final consolidation of the Atlas. Through participant observation and photographic and graphic documentation, an extensive body of information has been gathered, enabling an understanding of the diversity and value of the specialty coffee value chain. The systematization of coffee growers' profiles and the analysis of production practices provide a comprehensive view of the sector.

It is concluded that the dissemination of specialty coffees can strengthen the bond between consumers and coffee growers, enhancing coffee culture and underscoring the economic importance of this product in Antioquia. Furthermore, it is emphasized that strengthening this industry contributes to the profitability of small producers, positioning specialty coffees as a strategy for the economic sustainability of the sector.

Keywords: Specialty coffee, coffee cultivation, Antioquia, coffee dissemination, sensory characteristics, sensory attributes, journalism and technical knowledge, science dissemination.

Introducción

Colombia es reconocida mundialmente por la producción de café de alta calidad, consolidándose como el principal productor de cafés suaves lavados y el cuarto exportador del grano (Federación Nacional de Cafeteros, 2024.). Antioquia, una de sus regiones más representativas en esta industria, ha desarrollado una fuerte identidad cafetera gracias a su diversidad de microclimas y altitudes, que permiten la producción no solo de café convencional, sino también de cafés especiales con características sensoriales excepcionales (Federación Nacional de Cafeteros, 2017) (Läderach *et al.*, 2017).

En los últimos años, el mercado del café ha experimentado transformaciones significativas. La volatilidad de precios y la baja rentabilidad del café comercial han impulsado a muchos productores a buscar alternativas sostenibles, entre ellas la producción de cafés especiales (Giovannucci & Ponte, 2005). Sin embargo, este fenómeno no responde únicamente a razones económicas. A nivel global, el consumo de café ha evolucionado a través de distintas "olas", cada una con cambios en la forma en que se valora y consume esta bebida (Ponte, 2002) . Actualmente, la llamada cuarta ola del café está marcada por un interés creciente en la calidad sensorial, la sostenibilidad y la trazabilidad, promoviendo el conocimiento técnico, la experimentación en los métodos de preparación y la conexión directa con los productores (Samper & Quiñones-Ruiz, 2017). Colombia, y en particular Antioquia, no es ajena a esta tendencia. En la región han proliferado tiendas de café de especialidad, concursos de barismo, congresos, ferias y espacios académicos donde se enseñan técnicas de tuestión, catación, fermentación y prácticas agronómicas, lo que demuestra que el café especial se ha convertido en parte de un movimiento cultural y educativo en ascenso (Osorio, 2018).

Además de la especialización en la producción, otro camino emergente para los caficultores ha sido el turismo cafetero. Con el auge del turismo rural y de experiencias, muchos productores han comenzado a recibir visitantes en sus fincas, ofreciendo recorridos, degustaciones y experiencias de inmersión en el mundo del café (Ramírez & Rendón, 2021). Este modelo no solo representa una fuente adicional de ingresos, sino que también contribuye a la revalorización del trabajo de los caficultores y a la educación del consumidor, fortaleciendo el vínculo entre quienes producen y quienes disfrutan de una buena taza de café.

Pero a pesar del dinamismo del sector de cafés especiales y el creciente interés de los consumidores en conocer el origen, procesos y calidad del café, en Colombia existe una notable falta de materiales de divulgación sobre café de especialidad que sean accesibles, bien documentados y que integren información técnica con una narrativa atractiva (Bressan & Piana, 2020). En este contexto, el Atlas de Cafés Especiales de Antioquia se plantea como un esfuerzo de divulgación que vincula el periodismo narrativo con el conocimiento técnico y científico sobre el café adquirido en la Especialización en café de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias. Este enfoque busca transmitir los complejos conceptos científicos sobre el café - desde la química del suelo hasta la catación-, en un lenguaje visual y efectivo que no solo informe sino que también inspire y cautive al lector conservando el rigor académico. Es un desafío que requiere un equilibrio delicado entre contar historias vivas y humanas manteniendo la precisión que la ciencia demanda. De esta forma el impacto del Atlas trasciende más allá del periodismo conectando a la academia con los caficultores y los consumidores para promover una valoración del café especial en Antioquia bien fundamentada.

A diferencia de las publicaciones científicas o de los materiales dirigidos a expertos del sector, este Atlas llena un vacío al proporcionar una visión integral del café especial facilitando que cualquier persona pueda comprender, apreciar y encontrar cafés especiales en Antioquia.

Así pues, este trabajo de grado parte del reconocimiento de que, a pesar del crecimiento del sector de cafés especiales en Colombia, persisten brechas de conocimiento que limitan su valoración y disfrute por parte del público no especializado. Muchas personas desconocen las diferencias entre un café de especialidad y uno convencional, los factores que determinan su calidad y el impacto que el consumo informado puede tener en la caficultura. **¿Puede la integración del periodismo narrativo con el conocimiento técnico-científico sobre el café, a través de una obra divulgativa, mejorar la visibilidad y valoración del café especial en Antioquia, fortalecer la conexión entre consumidores y caficultores y, en consecuencia, contribuir a la sostenibilidad del sector y de sus productores?**

Para ello, se busca desarrollar una herramienta de divulgación que documente las variedades de café especial de la región, sus características sensoriales, los métodos de preparación, las historias de los caficultores y las dinámicas del mercado con un lenguaje accesible para distintos públicos.

Más allá de su función informativa, el Atlas de Cafés Especiales de Antioquia se concibe como una herramienta de promoción que no solo impulse el reconocimiento de los cafés especiales de Antioquia, sino que también fortalezca la sostenibilidad económica de los caficultores mediante la valorización de su producto y la expansión de nuevas oportunidades comerciales, como la venta directa y el turismo de experiencias.

1 Planteamiento del problema

La transformación del mercado cafetero en Antioquia ha sido impulsada por múltiples factores, desde la volatilidad de los precios en el comercio de café convencional hasta el auge global de los cafés de especialidad, que han redefinido la manera en que se cultiva, se consume y se valora el café. Si bien existen iniciativas institucionales que han promovido la producción y comercialización de cafés diferenciados, la divulgación sobre estos cafés sigue siendo fragmentada y limitada, lo que dificulta su comprensión y apreciación por parte de consumidores no especializados.

Existen estudios académicos y esfuerzos sectoriales que abordan la producción y la comercialización del café especial, pero no hay un material de divulgación accesible y atractivo que compile la riqueza de los cafés especiales de la región y el ecosistema cultural, sensorial, científico y económico que lo rodea en un enfoque narrativo, visual y comprensible para públicos diversos.

Esta falta de material divulgativo accesible dificulta la apropiación del conocimiento sobre el café especial, impidiendo que un público más amplio pueda diferenciarlo y valorarlo en su totalidad, potenciando así tanto su disfrute como su impacto en la cadena de valor cafetera.

Este vacío documental y comunicativo no es menor, pues el café no solo es un producto de consumo cotidiano, sino una bebida cuya producción y calidad están profundamente ligadas a principios científicos. La falta de un recurso accesible que explique los aspectos técnicos del café especial desde la perspectiva periodística y visual limita su valoración y restringe su impacto en el mercado, afectando tanto a consumidores como productores. La Especialización en café ofrecida por la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia busca fortalecer el ecosistema productivo alrededor del café desde un enfoque científico, sin embargo, estos conocimientos han sido tradicionalmente dirigidos a públicos especializados, dejando fuera a un sector clave del mercado como son los consumidores y otros actores del mercado que hoy demandan cafés de calidad, pero carecen de herramientas para entender sus diferencias, su valor y su impacto en la industria.

La ausencia de un recurso de referencia que, desde una perspectiva periodística, visual y sensorial, documente y comunique la riqueza de la caficultura de especialidad antioqueña representa una oportunidad para fortalecer la divulgación y la educación. Sin un material que

capture de forma atractiva y accesible la esencia y diversidad de estos productos, tanto el potencial de los cafés como el de sus productores permanece en gran medida invisible, limitando su impacto en el mercado, su reconocimiento cultural y su inserción en nuevas dinámicas de consumo, lo que a su vez restringe el desarrollo económico y social de los caficultores.

Es en este punto donde el presente trabajo cobra relevancia dentro de esta facultad: el periodismo, la fotografía, el diseño gráfico se conjugan con los conocimientos técnicos y científicos del café para traducirlos en un Atlas de Cafés Especiales de Antioquia, accesible y atractivo, pero fundamentado en el rigor académico de la especialización. La intersección entre ciencia y narración permite que este atlas no solo documente las variedades, prácticas agrícolas y perfiles de taza, sino que además funcione como un puente entre el conocimiento técnico y el mercado de cafés especiales, facilitando su comprensión y promoviendo su valorización.

2 Justificación

El Atlas de Cafés Especiales de Antioquia surge como una propuesta que responde a la necesidad de documentar, divulgar y valorar el café especial a un público más amplio, en un país donde a pesar de su tradición cafetera el consumo interno ha estado históricamente limitado a cafés de menor calidad (FNC, 2024). Colombia es un referente mundial en la producción de café de calidad para la exportación. Sin embargo, a nivel interno, muchos consumidores desconocen el café de especialidad, los factores que determinan su calidad y los procesos desarrollados por los caficultores que influyen en su perfil sensorial (Samper & Quiñones-Ruiz, 2017). Esta falta de información ha generado una desconexión entre los colombianos y la verdadera calidad de su café. Esto limita la demanda interna, reduce las oportunidades de comercialización para los productores así como el posicionamiento de su café en nuevos mercados.

Como bien es sabido, la caficultura colombiana enfrenta desafíos estructurales, entre ellos, la alta volatilidad de los precios internacionales del café, los bajos ingresos de las familias cafeteras -que en su mayoría poseen pequeñas parcelas de menos de cinco hectáreas-, y la dependencia exclusiva de la venta de café sin transformación ni valor agregado. Esta realidad limita la estabilidad financiera de los caficultores, lo que hace necesario innovaciones en los modelos de comercialización y promoción del café especial que fortalezcan el mercado interno y fomente la industrialización del café (FNC,2024).

Ahora, a pesar del crecimiento de los cafés especiales en Antioquia en la última década, su difusión ha sido limitada. No existe una oferta suficiente y de calidad en cuanto a materiales de divulgación accesibles que conecten a consumidores, productores y demás actores de la cadena económica del café de especialidad (Pendergrast, M., 2001). A diferencia de otras publicaciones académicas o técnicas, este Atlas propone un enfoque de divulgación que combina el periodismo narrativo y la documentación visual con los fundamentos técnicos adquiridos en la Especialización en Café de la Universidad de Antioquia. Sus objetivos son generar un impacto tanto en la academia como en la cadena de valor del café, cerrar brechas de conocimiento y fomentar una cultura de consumo informada. Todo lo anterior para fortalecer el mercado interno al facilitar que más personas comprendan y valoren el café especial. Aumentar la valoración del café entre los consumidores nacionales es fundamental para mejorar la rentabilidad del sector y generar nuevas oportunidades de comercialización para los caficultores (Daviron, B., & Ponte, S., 2012).

En el contexto de la Especialización en Café de la Universidad de Antioquia, donde predominan los enfoques técnicos, agronómicos, científicos y comerciales, el desarrollo del Atlas se erige como un desafío innovador y una oportunidad transformadora. Este proyecto integra un profundo sustento científico –basado en la química del café, la ciencia sensorial, la sostenibilidad ambiental y las técnicas de tuestión y catación– con un alto valor narrativo y estético. De esta forma, el Atlas no solo demuestra cómo la academia puede actuar como puente entre la investigación rigurosa y la comunicación efectiva, sino que también amplía el alcance de la especialización al acercar sus contenidos a una audiencia más amplia y diversa. En consecuencia, se fomenta la apropiación del conocimiento en distintos sectores, potenciando el reconocimiento del café especial como un producto de alto valor cultural, económico y social. Además, promueve un enfoque interdisciplinario que puede servir de modelo para futuras investigaciones y publicaciones en el ámbito del café y otros productos agrícolas de alto valor agregado (Olson, R., 2009).

En última instancia, este Atlas es una herramienta para fortalecer el ecosistema del café especial, tanto en el mercado nacional como internacional. No solo busca elevar el reconocimiento de la calidad y singularidad del café colombiano en el exterior, sino también generar una transformación cultural dentro del país, impulsando la apreciación y el consumo interno de cafés especiales como una estrategia para mejorar la calidad de vida de los caficultores.

Figura 1*Retos y perspectivas de la caficultura en Antioquia*

3 Objetivos

3.1 Objetivo general

Documentar y divulgar las características y la cultura del café especial en Antioquia, mediante un enfoque narrativo, visual y divulgativo que facilite su comprensión, aumente la visibilidad y valorización de este producto, y contribuya a consolidar la sostenibilidad del sector a nivel nacional e internacional.

3.2 Objetivos específicos

- Analizar la evolución de la caficultura en Antioquia y su transición hacia la producción de cafés especiales, identificando los factores históricos, geográficos y culturales que han influido en este proceso, y examinando cómo las características climáticas y agronómicas de las principales regiones productoras han contribuido a la calidad y diferenciación del café especial.
- Caracterizar las principales variedades de café cultivadas en Antioquia y los procesos de transformación del grano aplicados en la región (como lavados, honey, naturales, infusionados, fermentaciones controladas, entre otros), documentando su impacto en el perfil sensorial de la bebida y en la diferenciación y valorización de los cafés especiales antioqueños en el mercado.
- Documentar y difundir, a través de narrativas atractivas, las historias, prácticas y conocimientos de los productores de café especial de Antioquia, con el fin de visibilizar la sabiduría detrás de sus técnicas de cultivo y procesamiento, y de este modo fortalecer la cultura y la valoración del café especial en la región.
- Diseñar y desarrollar contenidos educativos que proporcionen a los lectores de herramientas para comprender, valorar y evaluar el café especial, aspectos claves como variedades, análisis sensorial, química del café, procesos de tueste y métodos de

preparación, con el fin de fomentar un consumo informado y fortalecer la apropiación de la cultura del café especial.

- Construir el Atlas como un material de divulgación accesible, visual y narrativo que comunique el valor de los cafés especiales de Antioquia, integrando periodismo, diseño y fotografía con rigor técnico, acercando el conocimiento técnico y científico a consumidores, caficultores y actores del mercado.

4 Metodología

El desarrollo del Atlas de Cafés Especiales de Antioquia se ha basado en un enfoque metodológico cualitativo, con un diseño de investigación exploratorio-descriptivo cuyo objetivo fue analizar e interpretar la cultura cafetera, sus actores y procesos productivos. Este enfoque es exploratorio porque aborda una temática con escasa documentación previa en formato divulgativo y busca caracterizar y narrar los procesos de producción, comercialización y consumo del café especial en la región.

Para ello, se han empleado herramientas metodológicas provenientes del periodismo narrativo, la investigación social y el análisis documental, integrando diversas técnicas de recolección y análisis de información. La triangulación de fuentes –revisión documental, entrevistas, observación de campo y registro visual– permitió validar y enriquecer los hallazgos obtenidos.

4.1. Revisión documental y análisis de fuentes secundarias

Como punto de partida, se realizó una revisión de literatura especializada en torno a la producción, comercialización y consumo de cafés especiales, con el fin de contextualizar su evolución en Antioquia y comprender sus dimensiones productivas, sensoriales y comerciales. Esta fase incluyó el análisis de:

Fuentes académicas, artículos científicos y documentos técnicos del sector cafetero, que abarcaron temas como la química del suelo en el cultivo del café, la química involucrada en los procesos de tostión, beneficio, preparación y análisis sensorial, así como el estudio de las condiciones climáticas y ambientales en Antioquia.

Normativas y publicaciones de organismos nacionales e internacionales relacionados con la industria del café.

Fuentes históricas y registros sobre la transformación del consumo de café en Colombia.

4.2. Trabajo de campo y entrevistas

Con el objetivo de conocer las experiencias, percepciones y conocimientos sobre la producción, preparación y comercialización de cafés especiales, así como identificar problemáticas y oportunidades en la caficultura regional, se realizó un trabajo en campo basado en dos estrategias:

Entrevistas semiestructuradas y abiertas con diversos actores de la cadena de valor como caficultores, baristas, tostadores, empresarios y expertos en ciencia del café, las cuales fueron registradas en audio para su posterior análisis y sistematización para así extraer testimonios claves que enriquecen la narrativa del Atlas de Cafés Especiales.

Recorridos y observación por municipios cafeteros de Antioquia, con el fin de complementar la información recopilada y observar directamente las dinámicas de producción y comercialización del café especial. Durante estas visitas, se documentaron los procesos agrícolas y de beneficio en fincas cafetaleras, se recopilaron testimonios de productores quienes compartieron sus experiencias y se realizaron sesiones de cata y análisis sensorial in situ donde se evaluaron los perfiles de taza de algunos cafés especiales. Esta fase fue fundamental para obtener información de primera mano sobre la cultura cafetera y las particularidades de la producción de cafés especiales en la región.

4.3. Registro fotográfico y documentación visual

El registro fotográfico se utilizó no solo como herramienta ilustrativa, sino también como medio narrativo y analítico, permitiendo al lector experimentar la realidad del café especial en Antioquia de manera inmersiva. Inspirado en el enfoque documental del fotógrafo Robert Frank, este método fue esencial para capturar la cotidianidad de los caficultores, las condiciones del entorno productivo y los diversos eslabones de la cadena del café especial. El registro visual complementa la narrativa del Atlas al aportar elementos críticos que refuerzan y enriquecen los hallazgos obtenidos en el trabajo de campo y las entrevistas.

4.4. Sistematización y redacción del Atlas

Los materiales recopilados –notas de campo, transcripciones de entrevistas, fotografías y documentos consultados– fueron analizados y organizados para estructurar los capítulos del Atlas. Este proceso implicó identificar categorías temáticas clave para divulgar la producción del café especial, seleccionar testimonios que reflejen de forma auténtica las perspectivas y experiencias de los actores del sector, y construir un relato accesible que articule de manera coherente los conocimientos científicos, históricos y productivos. Todo ello se realizó con el firme propósito de traducir el rigor técnico en un contenido narrativo y visual que resulte comprensible, impactante y

de alto valor divulgativo para un público diverso, contribuyendo a la consolidación de un nuevo modelo de divulgación en el ámbito cafetalero.

5 Resultados

Desde el inicio de la Especialización en Café de la Universidad de Antioquia, mi propósito ha sido adquirir el conocimiento necesario para desarrollar el Atlas de Cafés Especiales de Antioquia, una obra de divulgación que busca documentar, valorar y difundir la riqueza del café especial en el departamento. Siendo apenas un entusiasta con experiencia en la divulgación de contenidos cuando inicié este camino, entendí que no podía abordar la redacción de un proyecto de esta envergadura sin una base sólida de estudio. La especialización me proporcionó los fundamentos científicos, técnicos y comerciales que han sido esenciales para la construcción de lo que va del Atlas.

Sin embargo, el desarrollo de la obra supera el tiempo y el alcance de la especialización, pues su creación ha requerido viajes de campo, entrevistas con caficultores, investigadores y expertos, documentación fotográfica y la elaboración de materiales que implican decisiones de diseño, maquetación que aún se encuentran en proceso. No obstante, en esta monografía es posible presentar un informe detallado de los avances logrados hasta el momento, como testimonio del trabajo realizado y como evidencia de que la especialización ha sido un pilar fundamental en el desarrollo del Atlas.

A continuación, se presentan los principales resultados obtenidos hasta la fecha:

Cobertura geográfica del Atlas: Relación de municipios visitados, fincas documentadas y entrevistas realizadas.

Estructura y organización del contenido: Presentación de la tabla de contenido y el mapa temático del Atlas, que articula aspectos científicos, técnicos, históricos y culturales del café especial en Antioquia.

Material visual y fotográfico: Muestra de la documentación fotográfica realizada, que constituye un eje narrativo fundamental en la obra.

Diseño y concepto editorial: Ejemplos del diseño visual del Atlas, incluyendo maquetación, tipografía y distribución de contenidos.

Estilo narrativo y redacción: Fragmentos de capítulos redactados, ilustrando el enfoque divulgativo de la obra.

Entrevistas y fuentes primarias: Relación detallada de las entrevistas realizadas a caficultores, tostadores, baristas y otros actores clave en la cadena del café especial.

5.1. Cobertura geográfica del Atlas:

Figura 2

Cobertura de visitas de campo y registros documentales en la caficultura de Antioquia



5.1.2 Objetivo de las visitas de campo

Se realizaron visitas de campo con el objetivo de recopilar testimonios, material fotográfico y registros de audio que reflejaran, de forma integral, la realidad cafetera en distintos municipios de Antioquia. Estas salidas permitieron obtener información relevante para todos los capítulos del Atlas, incluyendo métodos de cultivo y fermentación, prácticas de comercialización y protección

del medio ambiente, entre otros temas clave. El registro fotográfico, además de documentar la diversidad cultural y paisajística, fue concebido para alcanzar una alta calidad visual, con miras a su inclusión en un libro divulgativo de gran impacto. Muchas de estas visitas se repitieron para profundizar en ciertos procesos y capturar imágenes más representativas. Por su parte, las entrevistas se consignaron en formato de audio, brindando un testimonio directo de las voces que dan vida a la caficultura antioqueña.

5.1.3. Relación de predios visitados

A continuación, se presenta una tabla que recopila la información de los predios cafeteros visitados durante el trabajo de campo. Esta relación documenta, de manera detallada, cada finca analizada, indicando su ubicación geográfica, el tipo de cultivo, las variedades de café que se producen, en algunos casos los métodos de beneficio aplicados y las condiciones ambientales observadas. Además, se incluyen breves notas sobre prácticas innovadoras. Este compendio de datos es fundamental para visibilizar la diversidad del territorio caficultor antioqueño y sustentar empíricamente los análisis y narrativas presentadas en el Atlas.

Municipio: Caicedo

1. Predio/ café: La Yalena (Elkin Diosa)

Variedad: Caturra / Castillo/ Colombia/ Geisha / Chiroso/ Borbón

Condiciones ambientales: 1850 a 2000 msnm. Templado, soleado

Observaciones: Elkin es el gerente de la cooperativa de caficultores de cafés especiales Apropakafés. Es un líder, es un humanista, enseña a los caficultores a transitar hacia el especial. también exporta. Es campesino de origen, sin estudios universitarios.

Fecha: Oct, 13 14, 2024- / Nov. 16, 17, 18 y 2024.

2. Predio/ café/ caficultor: Víctor Caicedo - granja la Cenovia

Variedad: Caturra / Castillo/ Colombia/ Geisha / Chiroso

Condiciones ambientales: 1900 msnm. Templado, soleado

Observaciones: Víctor es un catador experto. Logró una beca para certificarse con las SCA pero no pasó los exámenes. Está haciendo Honey y naturales desde hace poco, y renovando por variedades exóticas. Sus cafés han empezado a destacarse en concursos como Taza de la excelencia

Fecha: Oct, 13 14, 2024- / Nov. 16, 17, 18 de 2024.

3. Predio/ café/ caficultor: Sergio caro

Variedad: Chiroso / lavado /fermentación extendida

Condiciones ambientales: 2200m -2250 Templado, soleado

Observaciones: Sergio es un mototaxista, a veces trabaja como obrero de la construcción. se hizo a un lote a de menos de una hectárea, donde nadie daba nada por la altura. Y actualmente los caficultores consideran que es el mejor café del municipio. ¡No tiene beneficiadero, tiene que cargar su café por las montañas (es un microlote) hasta donde amigos que le dejan procesar sus granos!

Fecha: Oct, 13 14, 2024- / Nov. 16, 17, 18 de 2024.

4. **Predio/ café/ caficultor:** Rubén Gómez

Variedad: Borbón amarillo /Castillo / Cenicafé

Condiciones ambientales: 2200m Templado, soleado

Observaciones: Otro predio que está por encima de lo que dice la teoría. Don ruben tiene ahí un cultivo de Borbón legendario. ha renovado siempre con las mismas semillas. En la parte baja tiene variedades tradicionales que no crecen allá arriba. Cuando compró la finca (era un recolector encontró ese borbón ahí medio muerto, y lo mantuvo. Con el calentamiento el cultivo se ha fortalecido. Se vende en edición limitada en Pergamino para el mes de diciembre, edición navideña de lujo.

Fecha: Oct, 13 14, 2024- / nov. 16, 17, 18 de 2024.

5. **Predio/ café/ caficultor:** café a media luz/ Leidy Arroyave Café a Media Luz

Variedad: Blend, chiroso

Condiciones ambientales:1850

Observaciones: Chica invidente con proceso muy prolongados, muy vinosos

Fecha: Oct, 13 14, 2024- / nov. 16, 17, 18 de 2024.

Municipio: Urrao

6. **Predio/ café/ caficultor:** Carmen Montoya

Variedad: Chiroso

Condiciones ambientales: 2000 Templado, soleado

Observaciones: Carmen Cecilia Montoya Patiño participó en el concurso nacional Taza de la Excelencia Colombia en 2014 con un café Chiroso y a ella se le atribuye su posicionamiento en el municipio de Urrao, después de obtener el primer lugar.

Fecha: Nov 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

7. **Predio/ café/ caficultor:** Carmen Luisa Sepúlveda

Variedad: Chiroso

Condiciones ambientales: 2000 Templado, soleado

Observaciones: Carmen luisa ganadora concurso nacional de calidad 2024

Fecha: Nov 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

8. **Predio/ café/ caficultor:** Luis Montoya
Variedad: Chiroso
Condiciones ambientales: 2000 Templado, soleado
Observaciones: Exalcalde, dejó la política, se dedica al café ahora. Tiene almaciguero, la variedad Chiroso de la semilla de la famosa Carmen. Fermentaciones extendidas.
Fecha: Nov 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

9. **Predio/ café/ caficultor:** Gilma Vélez Blandón
Variedad: Chiroso
Condiciones ambientales: 2000 Templado, soleado
Observaciones: Con su proyecto, impulsa a mujeres cabezas de familia y cuida nuestros recursos más valiosos. ¡Una historia para contar con orgullo!
Fecha: Nov 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

10. **Predio/ café/ caficultor:** Chiroso café Gourmet
Variedad: Chiroso
Condiciones ambientales:
Observaciones: tienda especializada de café local y como marca de café tostado que ha logrado consolidarse como una de las MARCAS MÁS RECONOCIDAS DEL TERRITORIO URRAEÑO,
Fecha: Nov 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

Municipio: Concordia

11. Finca Villa Henao / Alexandra Henao y Alonso Henao
Variedad: chiroso, Geisha, Borbón
Condiciones ambientales: 1800 msnm
Observaciones: Tuestan en paila
Fecha: Dic 21, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

12. Finca Juan camilo palacio/ café Quijano
Variedad: chiroso, Geisha, Borbón y muchas más, un jardín de variedades
Condiciones ambientales: 1800 msnm
Observaciones: **Fecha:** Dic 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

13. Finca Villa Henao / Alexandra Henao y Alonso Henao
Variedad: chiroso, Geisha, Borbón

Condiciones ambientales: 1800 msnm

Observaciones: Tuestan en paila

Fecha: Dic 21 13 14, 2024- / nov. 22, 13 de 2024.

14. **Predio/ café/ caficultor:** El Nido (Daniel Hernández)

Variedad: Chiroso

Condiciones ambientales: 2025 Templado, soleado

Observaciones: Sostenible. Sombra parcial.

Fecha: Dic 22

15. **Predio/ café/ caficultor:** Ángel María Piedrahíta

Variedad: Castillo Rosario

Condiciones ambientales: 2025 Templado, soleado

Observaciones: fermentación prolongada

Fecha: dic 22

Jardín

16. **Predio/ café/ caficultor:** Luis Cruz

Variedad: SL 28

Condiciones ambientales: 2025 Templado, soleado

Observaciones: Lavado

Fecha: Dic 13 - Dic 16

17. **Predio/ café/ caficultor:** Café historias /Diego Jaramillo

Variedad: Tradicionales

Condiciones ambientales: 2025 Templado, soleado

Observaciones: certificado, para Nespresso *blends* de tradicionales, pero también naturales, honeys, un proyecto de turismo muy bien cimentado en su finca

Fecha: Dic 13 - Dic 16

18. **Predio/ café/ caficultor:** Wilson Rojas / café carpelo

Variedad: Tradicionales

Condiciones ambientales: 2025 Templado, soleado

Observaciones: certificado para Nespresso, *blends* de tradicionales, pero también naturales, honeys. Tiene una linda granja, lleva registro con mucho juicio. Abejas.

Fecha: Dic 13 - Dic 16

19. **Predio/ café/ caficultor:** Monteser

variedad: Tradicionales y exóticos en todos los procesos (chiroso, borbón, caturra)

Condiciones ambientales:

Observaciones: Orgánico, una finca muy juiciosa orgánico y turismo

Fecha: Dic 13 - Dic 16

20. **Predio/ café/ caficultor:** Carlos Benavides / café Serranías
Variedad: Muchos exóticos, su Tabi es muy interesante
Condiciones ambientales:
Observaciones: en *honey* tiene todas los procesos (yellow, red, black)s. Vende por suscripción, un mercadeo muy fuerte. tostadora.
Fecha: Dic 13 - Dic 16

21. **Predio/ café/ caficultor:** Wilson Rojas / Marca 2 franco puro, con su hijastro
Variedad: es un borbón 1850 Natural
Condiciones ambientales:
Observaciones:
Fecha: Dic 13 - Dic 16

Salgar

22. **Predio/ café/ caficultor:** Pablo Gómez
Variedad: Gesha
Condiciones ambientales: 1900
Observaciones: Natural

Ciudad Bolívar

23. **Predio/ café/ caficultor:** Juan Guillermo Vélez / Finca la Luisa
Variedad: maragogipe
Condiciones ambientales: 1900
Observaciones: finca tradicional, gigante, 300 mil árboles, lavados.

23. **Predio/ café/ caficultor:** Madre Selva
Variedad: Tiene un cultivo de 300 mil árboles, variedades tradicionales pero también exóticas como Chiroso, Geisha y una semilla de caturro legendario . Todos los procesos a escala industrial. también tienen tiendas
Condiciones ambientales: 1900
Observaciones: finca tradicional, gigante, 300 mil árboles, lavados.

Andes

24. **Predio/ café/ caficultor:** La cabaña / Sara Tobón Pareja

Variedad: variedades tradicionales, pero procesos muy complejos, kombuchas, lácticos, fermentación en cereza 144 horas, todos los procesos

Condiciones ambientales: 1900

Observaciones: finca tradicional, gigante, 300 mil árboles, lavados.

25. **Predio/ café/ caficultor:** Diana carolina Ramírez

Variedad: tradicionales, Cenicafé, pero su café no dura. todo se exporta es rapado.

Condiciones ambientales: 1900

Observaciones: Amativo le compra todo, a pesar de ser tradicionales y ser en su mayoría lavados, el café de esta mujer es muy apetecido.

Medellín

26. **Predio/ café/ caficultor:** Capilla del rosario / José posada

Variedad: un jardín de variedades. Beneficio para cafés infusionados, laboratorio, son academia y un proyecto de turismo bien cimentado

Condiciones ambientales: 1900

Observaciones: finca tradicional, 50 mil árboles, a pleno casco urbano. Mucho turismo

27. **Predio/ café/ caficultor:** Hernán Guzmán

Variedad: Típica, en la vereda piedras gordas de Santa Helena, recién entra al proceso de especiales, pero se interesó por la variedad Típica

Condiciones ambientales: 1800

Observaciones: finca tradicional, gigante, 300 mil árboles, lavados.

Sonsón

28. **Predio/ café/ caficultor:** la habana

Variedad: castillo lavado

Condiciones ambientales: 1870

Observaciones: variedad tradicional, lavado, son procesos especiales, simplemente mucho cuidado en el método tradicional

5.1.4 A propósito de la selección de municipios y fincas.

La caficultura en Antioquia se extiende por más de 90 municipios, evidenciando una diversidad cultural y productiva impresionante. No obstante, para el desarrollo del Atlas de Cafés Especiales de Antioquia se ha optado por focalizar el trabajo de campo en 28 municipios estratégicamente seleccionados, reconocidos por su relevancia en la producción de cafés especiales y por contar con productores destacados. Esta elección no busca excluir la totalidad de la caficultura antioqueña, sino resaltar aquellos núcleos donde convergen la tradición, la innovación y la calidad superior. Así, el Atlas presentará un panorama general del sector, contextualizando la diversidad

del cultivo en la región, al tiempo que profundiza en los casos emblemáticos que definen la excelencia del café especial.

5.1.5. Algunas conclusiones sobre las visitas de campo

-Uno de los hallazgos más relevantes en esta investigación es la paradoja generacional que se observa en la caficultura antioqueña. Según cifras de la Federación Nacional de Cafeteros, el promedio de edad de los caficultores tradicionales en Colombia supera los 50 años, reflejando una tendencia de abandono del campo por parte de las nuevas generaciones. Sin embargo, en el ámbito del café especial se evidencia un fenómeno opuesto: jóvenes apasionados por el barismo, la tostión y la agricultura sostenible están emergiendo como actores clave, incluso en pequeños municipios. Esta nueva dinámica no solo rejuvenece el sector, sino que también impulsa la innovación y la adopción de prácticas limpias, ofreciendo una perspectiva transformadora para la caficultura en Antioquia.

- En el contexto actual, aunque han proliferado marcas y emprendimientos locales—con caficultores que tuestan y comercializan sus propios cafés con empaques personalizados—esto no garantiza, por sí solo, la obtención de un café especial de alta calidad. La producción local, aunque valiosa, no es un indicativo seguro de la excelencia sensorial, la trazabilidad y la sostenibilidad que caracterizan al café de especialidad. Es fundamental que tanto productores como consumidores se enfoquen en adoptar y valorar prácticas rigurosas que aseguren una experiencia excepcional en taza, más allá del mero hecho de que el café provenga de la región.

-En muchos municipios, a pesar de contar con caficultores que producen cafés de alta calidad y están comprometidos con generar excelentes tazas, se evidencia una notable carencia de espacios en los centros urbanos donde se ofrezca café especial para degustación. La tendencia muestra que, en estos lugares, prevalece la oferta de café tradicional—como el café pasilla o instantáneo de menor calidad—mientras que todo el café de excelencia se exporta o se vende a precios que los consumidores locales no están dispuestos a asumir. Esto implica que, a pesar de la abundante producción de cafés excepcionales, los habitantes de estos municipios carecen de acceso a la experiencia sensorial y cultural que representa el café especial. Tal situación subraya la necesidad de desarrollar y promover espacios de consumo local que valoren y difundan la calidad del café producido, cerrando así una brecha importante en el mercado interno.

-El creciente auge del turismo cafetalero ha permitido a muchos productores diversificar sus ingresos en tiempos difíciles, ofreciendo experiencias turísticas en sus fincas. Sin embargo, esta estrategia a menudo desvía la atención y los recursos del cultivo riguroso, convirtiendo la finca en un atractivo turístico sin garantizar la calidad del café. Aunque las visitas pueden aumentar la visibilidad y valor cultural del café especial, es crucial mantener el compromiso con prácticas agronómicas sostenibles y un cuidado serio del cultivo. De lo contrario, se corre el riesgo de que la atracción turística perjudique la producción de café de alta calidad, comprometiendo el objetivo fundamental de preservar la excelencia en cada taza.

-En el ámbito del café especial en Antioquia se celebran numerosos eventos, festivales, concursos de la “mejora taza”, cataciones y ferias. Sin embargo, la falta de un cronograma estructurado —que varía año a año y depende en gran medida de la voluntad política local— impide la consolidación de un calendario continuo de actividades. Establecer un calendario organizado traería múltiples ventajas: permitiría una planificación estratégica y regular, aumentaría la visibilidad del café especial, fomentaría la participación y el *networking* entre productores y consumidores, y contribuiría al desarrollo económico y turístico del sector. En definitiva, un calendario de actividades bien definido fortalecería la identidad y el impacto cultural y comercial del café especial en la región.

- La incertidumbre climática ha pasado a ser una de las principales preocupaciones entre los caficultores de especialidad, quienes enfrentan cambios en los ciclos de floración, lluvias irregulares, aumento de plagas y enfermedades que antes no eran comunes en ciertas altitudes. Esta variabilidad climática ha obligado a los productores a repensar sus métodos de cultivo y adaptarse con estrategias tanto nuevas como antiguas.

En este contexto, se observa un fenómeno interesante: **el resurgimiento de prácticas agroecológicas inspiradas en el conocimiento tradicional de los pioneros del café en la región.** Entre los caficultores de especialidad está cobrando fuerza la idea de retomar métodos más acordes con la biodiversidad y la resiliencia del ecosistema. Estrategias como la reforestación de zonas degradadas, el uso de sombríos, la diversificación de cultivos, el control biológico de plagas y la reducción de agroquímicos no son simplemente tendencias aisladas, sino que están tomando la forma de un movimiento espontáneo entre pequeños productores.

Sin embargo, aunque muchas de estas prácticas están alineadas con principios de sostenibilidad, **la certificación como productores ambientalmente responsables sigue siendo un reto casi inalcanzable para la mayoría de los caficultores**. El alto costo de las certificaciones —como *Rainforest Alliance* o similares— representa una barrera significativa, y los beneficios económicos que ofrecen suelen ser insuficientes para justificar la inversión. Solo en casos donde estas certificaciones son gestionadas de manera colectiva, con grupos de productores unidos por una cooperativa o bajo la demanda de compradores grandes como Nespresso, llegan a ser viables. Pero para el caficultor individual, obtener una certificación sigue siendo más una utopía que una opción realista.

Lo interesante es que, pese a la falta de certificaciones formales, **los caficultores han tomado la sostenibilidad en sus manos por iniciativa propia**. No están esperando incentivos externos o validaciones de organismos internacionales para implementar mejoras en sus fincas; están actuando porque han comprendido que **un ecosistema saludable es su mejor garantía de sostenibilidad a largo plazo**. En ese sentido, el *Atlas* no solo documenta el café de especialidad en Antioquia, sino que también deja en evidencia cómo los productores están transformando su relación con el cultivo, recuperando saberes ancestrales y apostando por prácticas que benefician tanto a sus fincas como al medioambiente.

Este hallazgo es fundamental porque demuestra que la sostenibilidad en la caficultura de especialidad no es un discurso impuesto desde afuera, sino una necesidad real que los productores han asumido de manera autónoma. Más que certificaciones, lo que está ocurriendo en el campo es un cambio de mentalidad: una vuelta a los principios que alguna vez guiaron la producción de café antes de la intensificación del uso de agroquímicos y la presión por la productividad a gran escala.

El recorrido por las zonas cafeteras de Antioquia reveló entonces una caficultura en transformación, donde los desafíos ambientales están siendo enfrentados no solo con innovación, sino también con memoria y rescate de prácticas del pasado. Esta realidad es crucial para entender el presente y futuro del café de especialidad en la región, y el *Atlas* busca dar testimonio de ello.

5.2. La construcción del Atlas: estructura, tabla de contenido y el rol de la Especialización en café

La estructura y el contenido del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no surgieron de manera espontánea ni arbitraria. Su construcción requirió no solo un trabajo de campo exhaustivo

en las regiones cafeteras de Antioquia, sino también una base de conocimientos sólidos que permitieran ordenar, seleccionar y jerarquizar la información de manera efectiva. En este proceso, la especialización en café que cursé en la Universidad de Antioquia jugó un papel crucial.

Durante un año de formación académica, tuve la oportunidad de abordar la caficultura antioqueña desde un punto de vista panorámico y, al mismo tiempo, con el nivel de detalle técnico y científico necesario para comprender sus múltiples dimensiones. La estructura curricular de la especialización, organizada en ejes fundamentales como **ciencia detrás del café, producción, comercio, calidad, sostenibilidad, consumo, químicas**, proporcionó las herramientas conceptuales que sustentan la organización del *Atlas*. Sin este andamiaje académico, habría sido imposible diseñar una obra que no solo describa la realidad del café en Antioquia, sino que lo haga con rigor, claridad y sentido narrativo.

El contenido del *Atlas* no se limita a una recopilación de datos o anécdotas sobre el café en la región; es una construcción que se apoya en un conocimiento técnico y práctico adquirido tanto en la academia como en la interacción con caficultores, expertos y actores clave de la industria. Los profesores de la especialización, muchos de ellos referentes en sus áreas, así como mis compañeros de estudio —productores de café, comerciantes y especialistas en diferentes eslabones de la cadena de valor— fueron esenciales no solo por el aprendizaje que aportaron, sino porque abrieron puertas en las regiones, permitiendo un acceso privilegiado a experiencias, relatos y conocimientos de primera mano.

Un elemento que puede parecer trivial, pero que en realidad es el reflejo de este proceso de aprendizaje y exploración, es la **tabla de contenido** del *Atlas*. Su estructura es el resultado de haberme sumergido en el universo del café en Antioquia, comprendiendo sus dimensiones técnicas, científicas y culturales, para luego decidir cómo contarlo y dónde buscar la información más relevante .

La organización de los capítulos no es casual. **El objetivo final del *Atlas* es contribuir al reconocimiento, valoración y mejoramiento de la calidad de vida de los caficultores**, al impulsar un consumo más informado y cualificado de los cafés especiales. La tabla de contenido responde a esa misión: además de resaltar las variedades cultivadas, los procesos de beneficio, la ciencia detrás del sabor, los métodos de preparación, de relatar el contexto geográfico, histórico y cultural del café en Antioquia, incluye apartados específicamente diseñados para **formar al lector**, ayudándolo a comprender y apreciar el café más allá del consumo superficial. Temas como

métodos de preparación, introducción a la catación, reconocimiento de defectos, cómo elegir un buen café, entre otros, buscan darle herramientas al consumidor para que su elección sea consciente, informada y basada en la calidad.

La lógica detrás de esta estructura es clara: para que el café especial tenga un mercado fuerte y sostenible, es necesario que quienes lo consumen entiendan su valor. No basta con exaltar la calidad del producto o la historia detrás de cada taza; es fundamental que los consumidores sepan diferenciar un buen café de uno defectuoso, que entiendan la relación entre procesos, variedades y perfiles de sabor, y que reconozcan que el precio de un café especial responde a una cadena de trabajo intensa y cuidadosa. Este conocimiento es clave para generar un consumo más exigente, que a su vez impulse mejores precios y condiciones para los caficultores.

En este sentido, la tabla de contenido es más que un índice de temas o una recopilación de datos o anécdotas sobre el café en la región; es la hoja de ruta de un proceso de formación que busca conectar al lector con la realidad del café desde una mirada amplia e integral. Y este enfoque no es fortuito: es el resultado de un aprendizaje que se dio en dos escenarios complementarios durante la especialización en café: **el aula y el territorio**. La academia me brindó el rigor necesario para comprender la ciencia detrás del café, mientras que el contacto con los caficultores me permitió entender sus desafíos y necesidades. El *Atlas* y su estructura surgen de esa intersección, con la intención de ser un puente entre ambos mundos.

En definitiva, la especialización no solo me brindó las herramientas para comprender la complejidad del café en Antioquia, sino que también me permitió traducir ese conocimiento en una obra estructurada, accesible y con un propósito claro. El resultado es un *Atlas* que busca no solo informar, sino también inspirar y generar un mayor reconocimiento hacia el café especial y quienes lo producen.

A continuación presento entonces la versión final de la tabla de contenido para el Atlas de cafés especiales de Antioquia:

Tabla de contenido del Atlas

01 INTRODUCCIÓN

¿De dónde salió y qué es eso del

‘café especial? (Epicúreos y estoicos)

02 DE ÁFRICA VIENE UN BARCO CARGADO DE...

Historia del café en Antioquia (ojo evolución al café especial)

03 GEOGRAFÍA CAFETERA ANTIOQUEÑA, UNA ROAD MOVIE

Antioquia para el cultivo del café: suelo, clima y todas las demás condiciones que el café tiene aquí para ser feliz

Principales municipios cafeteros:

Andes | Fredonia | Concordia | Venecia | El Peñol | Jericó | Urrao | San Vicente | Sonsón | Caramanta | Caicedo | Giraldo | Anzá | Ciudad Bolívar | Betania | Santa Bárbara | Santa Fé de Antioquia | Jardín | Támesis | Medellín | San Jerónimo | Montebello | Pueblo Rico | Salgar | Envigado | Itagüí | Sabaneta

04 LAS JOYAS DE LA CORONA: Variedades cultivadas en Antioquia

Arábica y Robusta

PIONEROS

Típica [Jorge Restrepo]

Borbón [Rubén Gómez]

Caturra [Madre Selva]

Maragogype [Juan Guillermo Vélez]

CRIOLOS

Castillo [Gustavo Palacio]

Colombia [Sara Tobón]

Cenicafé [Diana Carolina Ramírez]

Dos mil [Omar Murillo]

Tabi [Carlos Benavides]

EXÓTICOS

Geisha [Beatriz Velez & Lina Posada]

Chiroso [Carmen Montoya]

SL-28

SL-34

Wush- Wush

Pacamara

Rume Sudán

05 ¿DE DÓNDE SALEN LAS FRAGANCIAS, AROMAS, SABORES Y TEXTURAS DE UN -BUEN- CAFÉ?

La química del café

Correlación entre química y experiencia en taza

¿Ciencia o alquimia? [Simón Tamayo, ingeniero biológico y especialista en café]

06 BIOTRANSFORMACIÓN O ‘BENEFICIO’ DEL CAFÉ

Café lavado

Café honey

Café natural

Fermentaciones y otros pócimas

La manzana de la discordia: los cafés modulados [José Posada - Juan Pablo Vélez]

07 EN LA CUERDA FLOJA: LA TOSTIÓN

Tipos de tosti3n, impacto sensorial y perfil de sabor

Ciencia detr3s del tostado: reacci3n de Maillard, caramelizaci3n y otras reacciones f3sicas y qu3micas

El maestro tostador, arte y t3cnica. Entrevista con Luisa Quintero

La tostadora Prisma, orgullo *Made in* Medellín

08 ¿C3MO BEBER CAFÉ?

La cataci3n de caf3, ¿ciencia o carreta?

Introducci3n al an3lisis sensorial o cata de caf3 [historia, relevancia en la industria y otras consideraciones non sanctas]

Su majestad la lengua: los sabores b3sicos

Introducci3n a los descriptores sensoriales y la rueda de sabores

Protocolos y herramientas de la cataci3n de caf3

Sobre la capacitación y la certificación de los catadores de café, entrevista Hafid Vélez
Laboratorio de análisis sensorial de Medellín [Olga Lucía Martínez]
Plan de entrenamiento para catar café: reflexiones y prácticas

09 RECETAS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN

Café de olla [Alexa Henao] | Prensa francesa | Moka italiana | Vertidos: V60 - Chemex - Kalita - origami | Aeropress [Kevin Soto] | Sifón | Cold brew [Leandro Buitrago Rueda | La máquina de espresso: el espresso y sus variantes - Cappuccino - Latte - Macchiato - Americano - Mocha - Flat White [Manuel Mora]

10 PRECAUCIÓN: LOS DEFECTOS DEL CAFÉ

11 CAFÉ Y SALUD: LO BUENO, LO MALO, LO INCÓMODO

12 CAFÉ Y CAMBIO CLIMÁTICO

13 GUÍA DE TIENDAS DE CAFÉ EN ANTIOQUIA

5.2.1. Sustento técnico y científico de los contenidos del Atlas

El *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no solo es una obra de divulgación, sino una traducción rigurosa del conocimiento técnico y científico del café en Antioquia. Detrás de cada capítulo, estructurado de manera accesible y narrativa, hay un respaldo teórico basado en investigaciones, normativas y principios científicos que sustentan la calidad del café.

La monografía demuestra que el café especial no es solo una experiencia sensorial o comercial, sino un fenómeno complejo atravesado por múltiples dimensiones: historia, geografía, genética, química, biología, tecnología, economía y cultura. Cada uno de los capítulos del *Atlas* toma estos conocimientos especializados y los transforma en información comprensible, aplicable y visualmente atractiva.

A continuación, se evidencia cómo cada capítulo está cimentado en conceptos científicos y técnicos:

O1 INTRODUCCIÓN

¿De dónde salió y qué es eso del ‘café especial’?

- Definición y evolución del concepto

- Estándares actuales para el café de especialidad
- Criterios de calidad y evaluación
- Impacto en la economía y la sostenibilidad

02 DE ÁFRICA VIENE UN BARCO CARGADO DE...

Historia del café en Antioquia

- Introducción del café en Colombia
- Expansión del cultivo en el siglo XIX
- Consolidación en el siglo XX
- Crisis y transformaciones de la industria cafetera
- Impacto económico del café colombiano
- Actualidad y tendencias en la producción

03 GEOGRAFÍA CAFETERA, UNA ROAD MOVIE

Antioquia para el cultivo del café

- Geografía, suelos y clima para el café en Antioquia
- Suelos volcánicos e la nutrición del cafeto
- Altitud y maduración del grano
- Precipitaciones y balance hídrico
- Tamaño/ extensión de la caficultura en Antioquia
- Producción y técnicas agrícolas
- Agroecología
- Cafés certificados
- Impacto social y económico de la caficultura

04 LAS JOYAS DE LA CORONA

Variedades cultivadas en Antioquia

- Origen genético e historia
- Taxonomía y morfología
- Composición química
- Factores agronómicos y ambientales

- Perfil sensorial
- Mercado y denominación de origen

05 ¿DE DÓNDE SALEN LAS FRAGANCIAS, AROMAS, SABORES, TEXTURAS DE UN -BUEN- CAFÉ- ?

La química del café

- Compuestos químicos principales que influyen en la fragancia, aroma, sabor y textura del café.
- Química del café en sus diferentes etapas: cereza, grano verde y tostado
- Moléculas específicas clave: trigonelina, azúcares, lípidos, proteínas, ácidos clorogénicos y compuestos volátiles

06 LA ALQUIMIA DEL CAFÉ: BIOTRANSFORMACIÓN O ‘BENEFICIO’

- Procesos químicos y biológicos en el beneficio húmedo, honey y natural
- Fermentaciones y co-fermentaciones (Fermentación aeróbica, fermentación anaeróbica, fermentación con levaduras, fermentación láctica, procesos mixtos o combinados, técnicas experimentales con infusiones y tratamientos post-fermentación: adición de esencias, frutas, jugos, extractos o compuestos aromáticos)
- Comparación entre métodos

07 EN LA CUERDA FLOJA: LA TOSTIÓN

- Tipos de tosti3n y su impacto en el perfil de sabor
- Ciencia de la tosti3n: procesos físico y químicos en el grano (reacci3n de Maillard, caramelizaci3n, cambios estructurales en el grano durante el tueste, evoluci3n de compuestos químicos -ácidos -fenoles, precursores de aroma-)
- Defectos y peligros en la tosti3n
- Compuestos nocivos que se pueden formar en un mal tueste

08. ¿CÓMO BEBER CAFÉ?

La cataci3n de café, ¿ciencia o carreta?

- Relaci3n entre química y atributos sensoriales

- Métodos objetivos de evaluación
- Comparación entre evaluación sensorial y evaluación científica
- Rueda de sabores
- Formato y protocolo de la industria para la catación de café

09. RECETAS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN

- Química de la extracción (ácidos, azúcares, aceites, cafeína y compuestos fenólicos)
- Propiedades del Agua (pH, dureza, composición mineral y cómo estos afectan la extracción de los compuestos del café)
- Molienda y tamaño de partícula
- Dinámica de flujo y presión
- Diseño y características de los distintos equipos de preparación
- Parámetros de preparación (temperatura, ratio, tiempo)
- Medición y análisis sensorial (medición de Total de Sólidos Disueltos -TDS)

10. PRECAUCIÓN: LOS DEFECTOS DEL CAFÉ

- Clasificación de defectos en el café según la SCA (Specialty Coffee Association)
- Causas y origen de los defectos (plagas, enfermedades, clima / Errores en la cosecha y beneficio / Problemas en el almacenamiento y transporte (hongos, contaminación, envejecimiento) / Fallas en la tostión (quemado, subdesarrollo, sabores desagradables)
- Impacto sensorial de los defectos
- Identificación de defectos en la catación (atributos negativos como fenoles, moho, fermento excesivo, papel, madera, etc.)
- Métodos de detección y control de defectos
- Cómo afectan los defectos el precio del café en el mercado

11. CAFÉ Y SALUD: LO BUENO, LO MALO, LO INCÓMODO

Principales compuestos bioactivos del café y su impacto en el cuerpo humano

12. CAFÉ Y CAMBIO CLIMÁTICO

- Impacto del cambio climático en la caficultura

- Estrés hídrico y balance hídrico en la producción de café
- Aumento de plagas y enfermedades asociadas al cambio climático
- Alternativas de adaptación para los caficultores
- Huella de carbono y sostenibilidad en la cadena del café
- ¿Cómo puede actuar el consumidor frente al cambio climático?

5.3. Investigación de necesidades y definición del público objetivo:

Estudio de las necesidades de divulgación del sector del café especial para identificar y definir el perfil del público objetivo, orientando así la selección de formatos y el tono comunicativo del Atlas

A pesar de ser uno de los principales productores de café en el mundo, Colombia ha tenido tradicionalmente un bajo consumo de cafés de alta calidad. Según la Federación Nacional de Cafeteros, el consumo per cápita de café en Colombia se ha mantenido entre 1,8 y 2,2 kg por persona al año, una cifra considerablemente menor en comparación con países como Brasil (aproximadamente 6 kg per cápita) o los países escandinavos, donde el consumo supera los 9 kg per cápita (Federación Nacional de cafeteros FNC., 2019).

Según un estudio del **Programa Toma Café**, el 63% de los colombianos consume café diariamente, pero solo **el 7% lo hace con un enfoque en calidad y origen**. Además, el 80% del café consumido en el país sigue siendo preparado en métodos tradicionales como la greca o el colador, mientras que el consumo de café filtrado y métodos especializados, como V60 o Chemex, ha crecido en un **25% entre personas menores de 35 años**. Este dato refuerza la idea de que los jóvenes son quienes están adoptando nuevas formas de consumir café, lo que los convierte en el público ideal para una publicación que busca transformar la cultura del café en Colombia (Claudia Carlina Córdoba, 2020). Los jóvenes han demostrado ser el segmento más receptivo a las nuevas tendencias del café. Son quienes más acceden a cursos de barismo, catación y tostión; quienes siguen eventos, ferias y movimientos en torno al café de especialidad. A diferencia de generaciones anteriores, que han normalizado el consumo de café de baja calidad, los jóvenes están abiertos a descubrir cafés diferenciados, conocer sus procesos y valorar su origen (Álvarez, A. F., 2016). Además, el acceso a la información y la globalización han permitido que las tendencias de consumo

que se consolidan en otras partes del mundo—como la apreciación del café de origen, los métodos de preparación manuales y la trazabilidad del producto—encuentren eco entre las nuevas generaciones en Colombia.

Un estudio de la consultora Kantar *Worldpanel* indica que el 50% de los **consumidores de café de especialidad en Colombia tiene menos de 40 años**. Además, los jóvenes urbanos han impulsado el crecimiento de las tiendas de café de especialidad en ciudades como Medellín, Bogotá y Cali, donde el número de establecimientos ha aumentado en un **en la última década** (Morales, J., & López, S., 2010).

Estos datos respaldan la decisión de orientar el *Atlas* hacia un público joven mediante un diseño arriesgado, moderno y visualmente atractivo. La combinación de fotografía documental, infografías explicativas y un lenguaje accesible responde a la necesidad de acercar el café especial a una generación que ya está interesada en el tema, pero que requiere herramientas claras y atractivas para profundizar su conocimiento. Dado esto, el diseño del *Atlas* responde a una estrategia de divulgación que busca conectar con este público mediante un lenguaje accesible, un tono periodístico a veces irreverente, atrevido, elementos gráficos dinámicos y el uso de fotografía documental. Se han incorporado recursos como infografías comparativas y datos visuales que faciliten la comprensión de conceptos técnicos sin sacrificar profundidad. El tono visual es vibrante y moderno, alejándose del estilo académico tradicional para acercarse más a una narrativa visual que dialogue con un lector acostumbrado a formatos digitales y a la inmediatez de la información.

El crecimiento del interés por el café especial en Colombia es una oportunidad para posicionar el *Atlas* como una referencia en divulgación, conectando con quienes tienen el poder de cambiar la cultura del café en el país. Al dirigirse a este segmento, el *Atlas* no solo informa, sino que también contribuye a consolidar una nueva apreciación por el café de calidad, generando impacto tanto en los consumidores como en los productores que buscan un mercado más justo y sostenible.

Más allá del público joven, el diseño también responde a la necesidad de que el café especial sea comprendido de manera intuitiva por cualquier lector, sin importar su nivel de conocimiento previo. En este sentido, se ha evitado un tono excesivamente técnico o académico, priorizando un lenguaje claro y un enfoque visualmente atractivo que invite a la exploración.

En conclusión, el diseño del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no es solo una cuestión estética, sino una estrategia deliberada de divulgación. Se trata de una apuesta por acercar el café

especial a quienes tienen el potencial de transformarlo en una cultura arraigada en Colombia, logrando que los consumidores reconozcan y valoren lo que por años ha sido invisible en su propio país.

5.3.1 Decisiones de diseño del Atlas de cafés especiales

El diseño gráfico del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* responde a una estrategia consciente de posicionamiento y comunicación, alineada con su propósito de divulgar y revalorizar la cultura del café especial en Colombia. Para lograrlo, se optó por una estética juvenil, arriesgada y visualmente impactante, que rompe con la imagen tradicional del café en el país.

El público objetivo del *Atlas* está inclinado hacia los jóvenes, aunque no es exclusivo para ellos. Esta elección se fundamenta en la observación de una tendencia creciente: son los jóvenes quienes han mostrado mayor interés en aprender sobre café especial, asistiendo a cursos de barismo, catación y tostión, y participando en eventos del sector. A diferencia de generaciones anteriores, que han crecido con la costumbre de consumir café de baja calidad sin cuestionarlo, los jóvenes tienen mayor acceso a información y están abiertos a nuevas tendencias de consumo que han llegado del exterior. Al dirigirse a ellos, el *Atlas* busca sembrar un cambio cultural que, a largo plazo, contribuya a la valoración y consumo interno de cafés de calidad.

Desde el punto de vista visual, la apuesta por colores vivos y composiciones dinámicas busca captar la atención y generar una experiencia de lectura estimulante. La fotografía documental juega un papel central en el diseño, ya que permite visibilizar a los caficultores y sus procesos de producción, humanizando el relato del café especial. En lugar de recurrir a imágenes idealizadas o estilizadas del café como producto, el *Atlas* muestra su realidad en contextos cotidianos y rurales, conectando al lector con la dimensión social de la caficultura.

Otro elemento fundamental son las infografías, utilizadas para simplificar conceptos técnicos y hacerlos accesibles a un público amplio. Gráficos como la comparación entre granos de arábica y robusta ejemplifican esta intención pedagógica, permitiendo que la información fluya de manera clara y atractiva. Este enfoque responde a la necesidad de desmitificar el café especial y hacerlo comprensible para quienes apenas comienzan a explorarlo.

En términos de lenguaje gráfico, el *Atlas* se aparta de los códigos visuales tradicionales del sector cafetero en Colombia, que suelen ser más sobrios, institucionales o enfocados en la exportación. En cambio, adopta una estética más cercana al diseño editorial contemporáneo y a las

publicaciones independientes, con un uso expresivo de la tipografía, el color y la imagen. Esta elección refuerza la identidad del proyecto y su intención de posicionarse como un referente accesible, educativo y visualmente atractivo dentro del ecosistema del café especial.

En conclusión, el diseño gráfico del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no es una decisión arbitraria, sino una herramienta clave para lograr su propósito. Al adoptar un estilo visual juvenil y arriesgado, respaldado por fotografía documental e infografías didácticas, el *Atlas* se convierte en un puente entre la tradición cafetera y las nuevas generaciones, contribuyendo a transformar la percepción del café especial en Colombia.

A continuación, se presentan algunas imágenes de cómo se está viendo el diseño del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia*, donde se reflejan las decisiones gráficas y visuales que sustentan su enfoque narrativo y educativo.

Figura 3

Portada y contraportada del Atlas

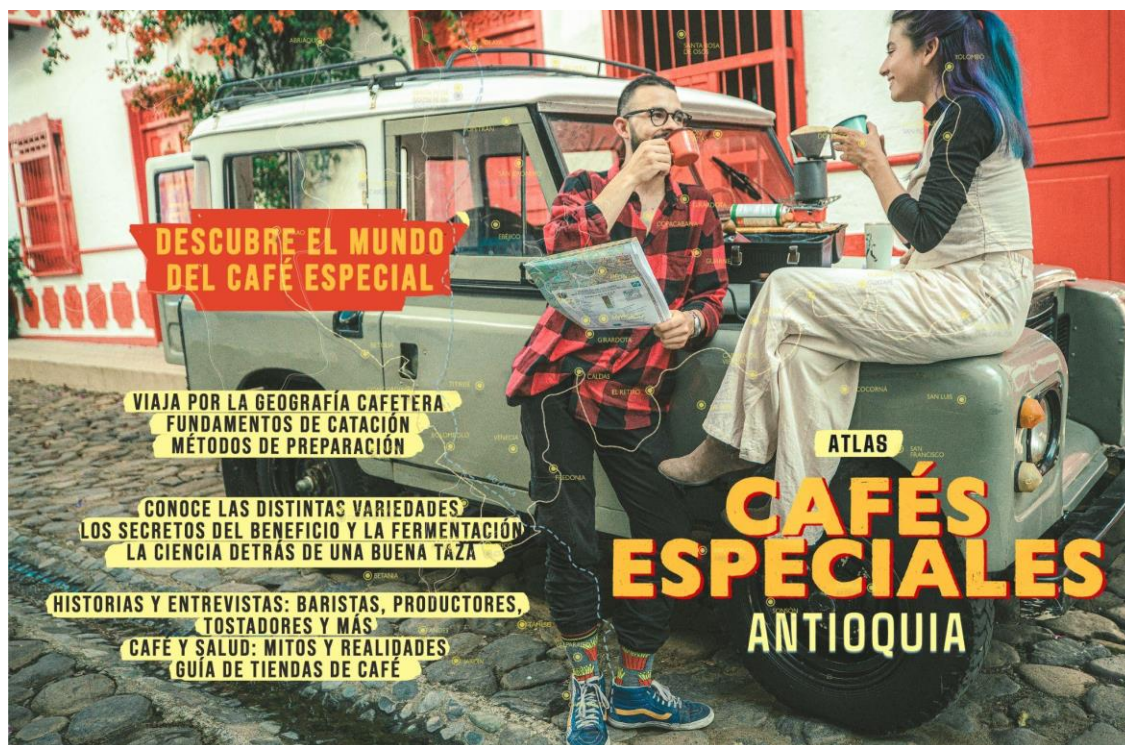


Figura 4
Tabla de contenido Atlas de cafés especiales de Antioquia



Figura 5
Tabla de contenido (continuación) Atlas de Cafés especiales de Antioquia

7

3XX

EN LA CUERDA FLOJA: LA TOSTIÓN

3xx Tipos de tostión, impacto sensorial y perfil de sabor

3xx Ciencia detrás del tostado: reacción de Maillard, caramelización y otras reacciones físicas y químicas

3xx El maestro tostador, arte y técnica. Entrevista con Luisa Quintero

3xx La tostadora Prisma, orgullo Made in Medellín

8

3XX

¿CÓMO BEBER CAFÉ?

La catación de café, ¿ciencia o carreta?

3xx Introducción al análisis sensorial o cata de café [historia, relevancia en la industria y otras consideraciones *non sanctos*]

3xx Su majestad la lengua: los sabores básicos

3xx Introducción a los descriptores sensoriales y la rueda de sabores

3xx Protocolos y herramientas de la catación de café

3xx *Sobre la capacitación y la certificación de los catadores de café, entrevista Hafid Vélez

3xx Laboratorio de análisis sensorial de Medellín [Olga Lucía Martínez]

3xx Plan de entrenamiento para catar café: reflexiones y

9

3XX

RECETAS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN

3xx Café de olla [Alexa Henao] | 3xx Prensa francesa | 3xx Moka italiana | 3xx Vertidos: V60 - Chemex - Kalita - origami | 3xx Aeropress [Kevin Soto] | 3xx Sifón | 3xx - Cold brew [Leandro Buitrago Rueda] | 3xx La máquina de espresso: el espresso y sus variantes - Cappuccino - Latte - Macchiato - Americano - Mocha - Flat White [Manuel Mora]

10

3XX

PRECAUCIÓN: LOS DEFECTOS DEL CAFÉ

11

3XX

CAFÉ Y SALUD: LO BUENO, LO MALO, LO INCÓMODO

*¿? Guías de cafés como un capítulo aparte? ¿Café y sostenibilidad, cambio climático)

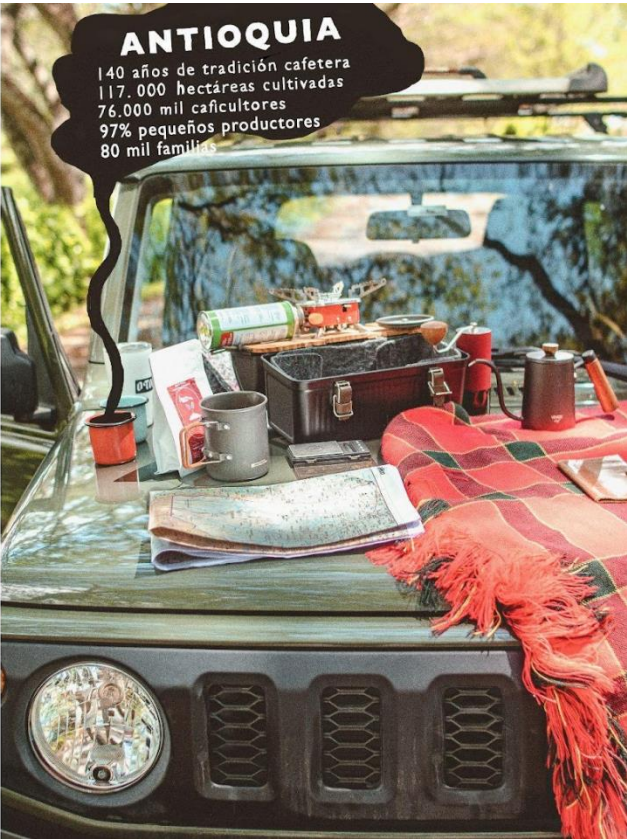


Figura 6*Capítulo IV del Atlas, Variedades de café en Antioquia*

Figura 7**Página interna, Capítulo IV, Variedades de café en Antioquia**

Entre la maraña de montañas que es Antioquia se extienden 123 mil hectáreas de cafetales. Ochenta mil familias trabajan en ellas. La media de área cultivada por productor es de 1,5 hectáreas, lo que significa que en su mayoría son pequeños predios con una caficultura tradicional y artesanal. El caficultor antioqueño promedio conoce su cultivo centímetro a centímetro y lo cuida y cosecha con sus propias manos.

Y aunque en el mundo se suele hablar de *El café colombiano* como si se tratara una sola entidad, en realidad lo que hay entre aquel barullo de parcelas y productores es un hervidero de historia, diversidad e innovación. Los caficultores allí dominan al menos 20 variedades de café diferentes, cada una con sus propias virtudes, caprichos, perfiles e historia.

No es lo mismo disfrutar de una taza de Borbón o Tipica, esos arcaicos y hoy escasos cafés que fueron los primeros en llegar al país, que saborear un Castillo o un Tabi, variedades desarrolladas aquí mismo en Colombia. Y tampoco da igual tomar un Chirico cultivado a 1800 msnm que otro a los 2300. Y así, la riqueza y la tradición del café en estas montañas ofrecen un sinfín de variables y posibilidades.

Además, en las últimas décadas los caficultores antioqueños han abrazado el desafío de los cafés de especialidad y ahora experimentan con nuevos métodos de cultivo, de procesamiento, e incluso nuevas variedades, que han contribuido a enriquecer aún más el espectro. Así que si bien Colombia y Antioquia son para el mundo sinónimos de *café arábica suave lavado*, hoy la región ya no

cabe entre esa etiqueta y más bien se ha convertido en un ajetreado laboratorio de diversidad, creatividad e innovación.

Así que cuando te ofrezcan café de Antioquia, vendría bien estar familiarizado con este vasto panorama de posibilidades. Así sabrás qué café buscar, cuál elegir, qué esperar o juzgar en cada taza y cómo encontrar tus favoritas.

He aquí pues el cofre con las joyas que hacen de esta región un paraíso para cualquier amante del café...

‘He aquí pues el cofre con las joyas que hacen de esta región un paraíso para cualquier amante del café...’



Recolectora, Ciudad Bolívar. Días de la cosecha

Figura 8

Capítulo Variedades de café en Antioquia, distinción Arábica y Robusta



La arábica, cuando un café claro y de un té. Genial las especies de la más opulenta infusión de aromas de flores, frutas, ácidos, dulces. Algún así como Jazmín en sus perlas, con algunas condiciones, tóxicas, difíciles.

La robusta, en y vigor en estas terrosos, concarbo es más

-ROBUSTA-
Calidades sensoriales

Por el otro lado tenemos a las dos grandes figuras del mercado mundial del café. Las amas y señoras. Las responsables de 170 millones de sacos anuales por valor de 132 mil millones de dólares. En primer lugar está la celebridad de la familia, la diva, la musa, la ultra estudiada y perseguida *Coffea Arabica*. Y junto a ella, o mejor dicho, detrás de ella, la *Coffea canephora*, mejor conocida como robusta.

De las 2 mil millones de tazas de café que tomamos a diario: al desayuno, de camino al trabajo, en reuniones con clientes, en cafeterías de universidades y hospitales, en los terminales aéreos, después del sexo y las comidas, en fin; de esas 400 mil millones de tazas de café anuales, el 70% proviene de la arábica, mientras que el otro 30% es robusta.

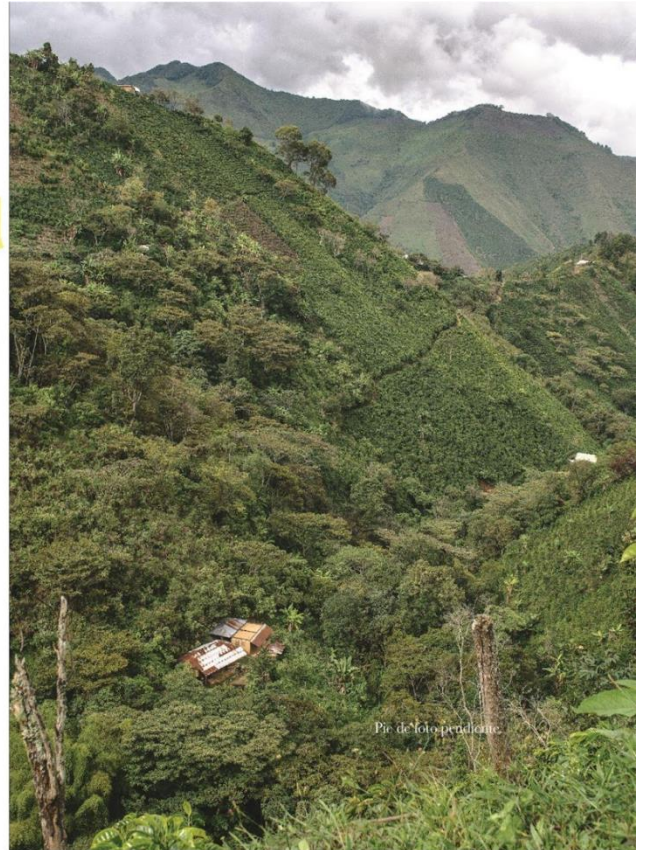
Así que si eres de aquellos que lo que ansian es un potente subidón de cafeína, un torrente de energía que te haga sentir un fuerte ¡Boooooom! en todo

Lo que sí es cierto y has de tener muy claro a partir de este momento es que en Antioquia, cualquiera sea la vereda, el recodo a donde vayas a buscar café, encontrarás solo arábigos. Es un territorio 100% arábigos de montaña. Se cultivan unas 25 variedades -junto a algunos misteriosos varietales y mutaciones locales sobre los que es difícil encontrar la línea divisoria- que a continuación describiremos.



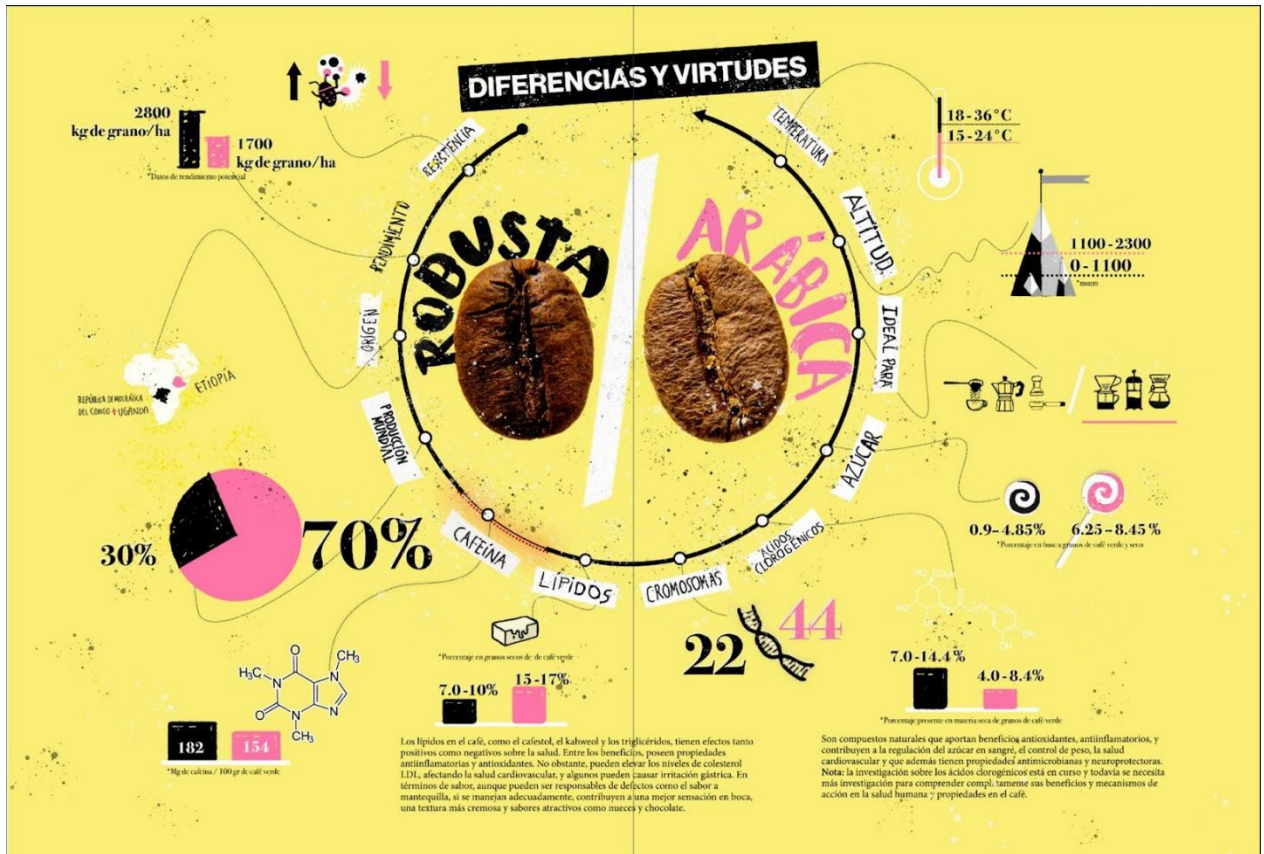
Figura 10*Distinción Arábica y Robusta (3)*

‘...Antioquia, cualquiera sea la vereda, el recodo a donde vayas a buscar café, encontrarás solo arábigos. Es un territorio 100 % arábigos de montaña’



Pic de foto pendiente.

Figura 11
Distinción Arábica y Robusta -Infográfico



5.3.2. Sobre la fotografía

La fotografía en el Atlas de Cafés Especiales de Antioquia no solo documenta el café como producto, sino que también narra las historias, los rostros y los paisajes que le dan vida. Las imágenes muestran un equilibrio entre retratos íntimos de caficultores, escenas de trabajo en las fincas y composiciones que resaltan la belleza de los granos y las técnicas de preparación. El trabajo fotográfico se caracteriza por una profunda conexión con las realidades sociales y culturales de Colombia. Fotografía que se aleja de la neutralidad típica de la estética aspiracional, optando por una representación auténtica y comprometida de las comunidades y paisajes que retrata.

Las imágenes del Atlas además mantienen una esencia documental, pero incorporan elementos de la fotografía publicitaria de tipo realista. Esta integración enriquece el Atlas,

ofreciendo una narrativa visual que resalta la autenticidad del entorno cafetero, sin caer en idealizaciones. Las imágenes capturan la cotidianidad de los caficultores, las texturas de los paisajes y la riqueza cultural de Antioquia, invitando al espectador a una experiencia inmersiva y reflexiva.

El lenguaje visual del autor se distingue por su capacidad para narrar historias con profundidad humana, reflejando las complejidades y bellezas de la vida en las regiones cafeteras. Su enfoque comprometido y estéticamente poderoso convierte al Atlas de Cafés Especiales de Antioquia en una obra que trasciende lo visual, ofreciendo una comprensión más profunda del mundo del café y de quienes lo hacen posible.

Las fotografías capturan la esencia del café desde múltiples perspectivas: la textura de las cerezas maduras en las manos de los productores, los detalles de los procesos de secado y beneficio, los cultivos inmersos en los montes antioqueños y los espacios donde el café se transforma en experiencia sensorial. Además, el Atlas busca transmitir la diversidad del café especial, por lo que las imágenes incluyen desde pequeños lotes experimentales hasta prácticas tradicionales que han sido perfeccionadas durante generaciones.

A través de la combinación de imágenes en blanco y negro y fotografías en color vibrante, el Atlas enfatiza la relación entre tradición e innovación en la caficultura. Se incluyen retratos de caficultores con miradas profundas que reflejan orgullo y resiliencia, así como escenas que evocan el esfuerzo colectivo detrás de cada taza. Las imágenes no solo documentan, sino que también sugieren una estética visual que invita a la contemplación y al aprecio por los detalles.

Este enfoque fotográfico busca generar una conexión auténtica entre el lector y la realidad del café en Antioquia, presentando no solo información técnica, sino también un testimonio visual del impacto social, cultural y económico de este producto en la región.

5.3.3. Estilo narrativo y de redacción

El *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* emplea un lenguaje narrativo híbrido que combina el rigor informativo con una prosa evocadora y sensorial. Su propósito es acercar al lector no solo a los aspectos técnicos del café de especialidad en la región, sino también a las historias, paisajes y personas que lo hacen posible.

Desde el punto de vista estilístico, el atlas evita la frialdad del lenguaje académico o excesivamente técnico. En su lugar, adopta una voz cercana y descriptiva, que busca generar imágenes vivas en la mente del lector. La narración se construye a partir de crónicas breves, perfiles de caficultores y descripciones detalladas de los territorios cafeteros, lo que permite que el lector experimente cada café más allá de sus atributos físicos o de cata.

Se hace un uso deliberado de metáforas, comparaciones y referencias sensoriales que transmiten la experiencia del café de manera integral. No se limita a describir sus notas de sabor, sino que las contextualiza en el entorno donde nacen: la humedad de la montaña, la calidez de la finca, el ritmo de trabajo de los recolectores. Este enfoque narrativo no solo informa, sino que también genera un vínculo emocional entre el lector y el mundo del café especial.

Además, el atlas recurre a la estructura del relato testimonial, otorgando protagonismo a las voces de los caficultores. A través de citas directas y narraciones en primera persona, se da cuenta de sus saberes, retos y aspiraciones, humanizando la producción de café y resaltando su dimensión cultural y económica.

Este lenguaje narrativo es, en esencia, una intersección entre el periodismo, la literatura de viaje y la divulgación especializada. Permite que el *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no solo sea un documento de referencia, sino una obra de lectura envolvente, en la que cada página es una inmersión en la riqueza cafetera de Antioquia.

5.3.4. Validación del lenguaje del Atlas a través de redes sociales

Como parte del proceso de validación del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia*, realicé un experimento en mis redes sociales para evaluar el impacto de su enfoque visual y narrativo. Para ello, publiqué una serie de videos (*reels*) en Instagram, aprovechando los viajes de investigación del Atlas y aplicando los principios estéticos, audiovisuales y narrativos definidos para la obra.

Los resultados de esta prueba permiten demostrar que la estrategia del Atlas no solo es efectiva para atraer audiencia, sino que también amplía el alcance a nuevos públicos interesados en el café especial.

Comparación entre el contenido convencional y el contenido basado en la estrategia del Atlas

El primer video, publicado el 25 de noviembre, representa un contenido convencional, alineado con mi estilo habitual en redes. Este *reel* obtuvo 848 vistas, 43 *likes* y 2 comentarios, con un promedio de visualización de solo 10 segundos.

A partir del 12 de diciembre, empecé a publicar contenido siguiendo la estrategia audiovisual del Atlas. Se evidenciaron mejoras notables en la interacción y el alcance:

- Aumento en vistas: el primer *reel* con la nueva estrategia duplicó las vistas (1,720) en comparación con el video convencional (848). En los *reels* posteriores, el número de vistas continuó creciendo, alcanzando un máximo de 5,069 vistas el 28 de enero.
- Mayor tiempo de visualización total: mientras que el video convencional tuvo un tiempo de visualización total de 1 hora y 59 minutos, los *reels* con la estrategia del Atlas llegaron a picos de 22 horas de visualización total (28 de enero).
- Interacción más alta: los *reels* con la nueva estrategia mostraron mayor cantidad de *likes*, comentarios y veces que fueron compartidos, lo que indica un contenido más atractivo y valioso para los usuarios.

Impacto en la audiencia y alcance

Otro hallazgo importante es que, conforme la estrategia del Atlas se consolidó, **la proporción de no seguidores que vieron el contenido aumentó**. Mientras que en el video convencional los no seguidores representaban **45.5%**, en los *reels* más exitosos este porcentaje llegó hasta el **65.7%**. Esto sugiere que la propuesta audiovisual del Atlas tiene el potencial de atraer nuevas audiencias interesadas en el café especial.

Además, el **28 de enero**, la estrategia alcanzó su punto más alto en términos de interacción: **235 likes, 37 comentarios, 63 veces compartido y 10 guardados**. Esto confirma que el contenido inspirado en la estética del Atlas no solo es más atractivo, sino que también tiene mayor potencial de viralización y retención.

Conclusión: validación de la estrategia del Atlas

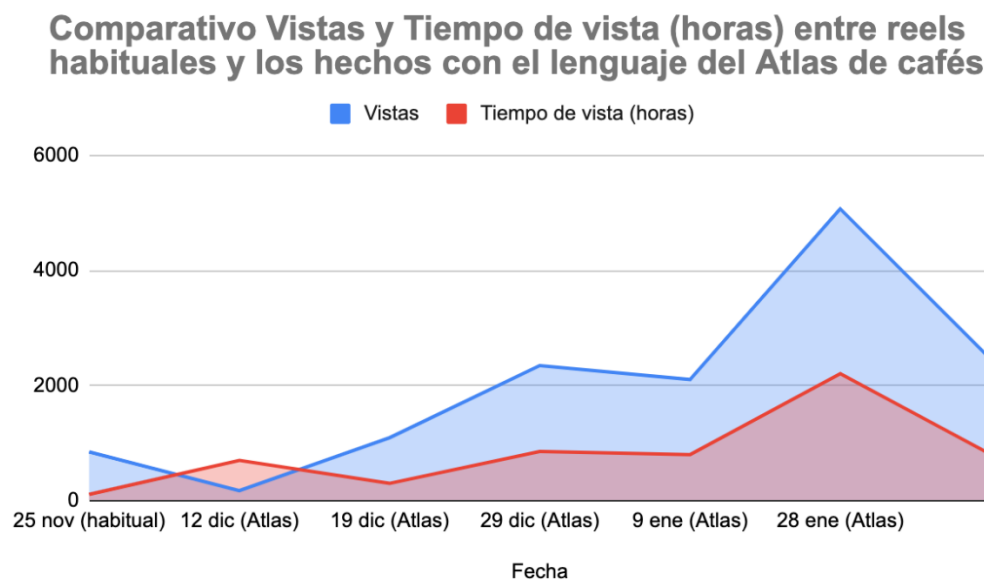
Este experimento en redes sociales demuestra que la estrategia visual y narrativa del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* es efectiva para captar la atención de un público más amplio, en especial de personas que aún no están familiarizadas con mi trabajo.

El notable crecimiento en vistas, interacciones y tiempo de visualización sugiere que la combinación de **fotografía documental, narrativa envolvente y un lenguaje audiovisual atractivo** tiene el potencial de transformar la manera en que los colombianos consumen contenido sobre café especial.

Estos resultados validan la necesidad de diseñar el Atlas con un enfoque visualmente innovador, accesible y moderno, capaz de atraer a nuevas generaciones y consolidar un público interesado en profundizar su conocimiento sobre el café de alta calidad en Colombia.

Figura 12

Comparación de vistas y tiempo de visualización entre reels habituales y reels con el lenguaje estético y narrativo del Atlas.



6. Informe del estado de avance del Atlas de Cafés Especiales de Antioquia

El *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* es un proyecto en desarrollo que integra diversos elementos narrativos, visuales y analíticos. Para evaluar el estado actual del trabajo y visualizar su progreso de manera objetiva, se han diseñado gráficos que muestran el avance en cada una de sus secciones clave.

A continuación, se presentan diagramas que reflejan el grado de desarrollo de los principales componentes del Atlas, organizados en categorías como investigación, redacción, fotografía, diseño y estrategia narrativa. Estos gráficos utilizan un código de colores que indica el estado de cada sección:

- Rojo: Completado
- Amarillo: En progreso
- Azul: Sin iniciar

Además de cuantificar el avance del proyecto, estos gráficos permiten identificar áreas que requieren mayor atención. Por ejemplo, se observa un progreso significativo en la recopilación de fuentes primarias y la estructuración narrativa, mientras que la diagramación y ciertos aspectos de la revisión aún están en desarrollo. Finalmente, la última gráfica proporciona una visión comparativa entre todas las secciones del Atlas, permitiendo planificar estratégicamente las siguientes etapas para su finalización.

Figura 13
Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Capítulo Introducción

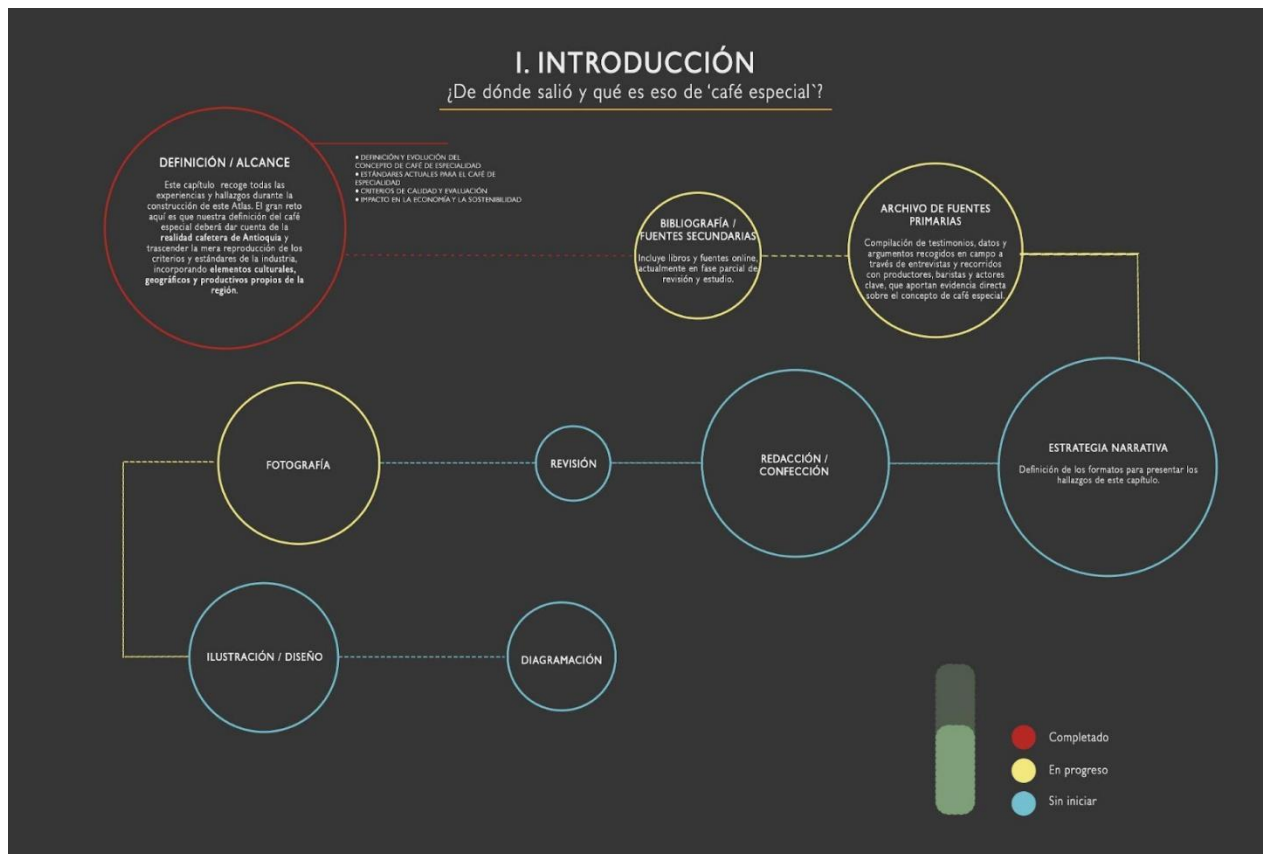


Figura 14

Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Capítulo Historia del café en Antioquia



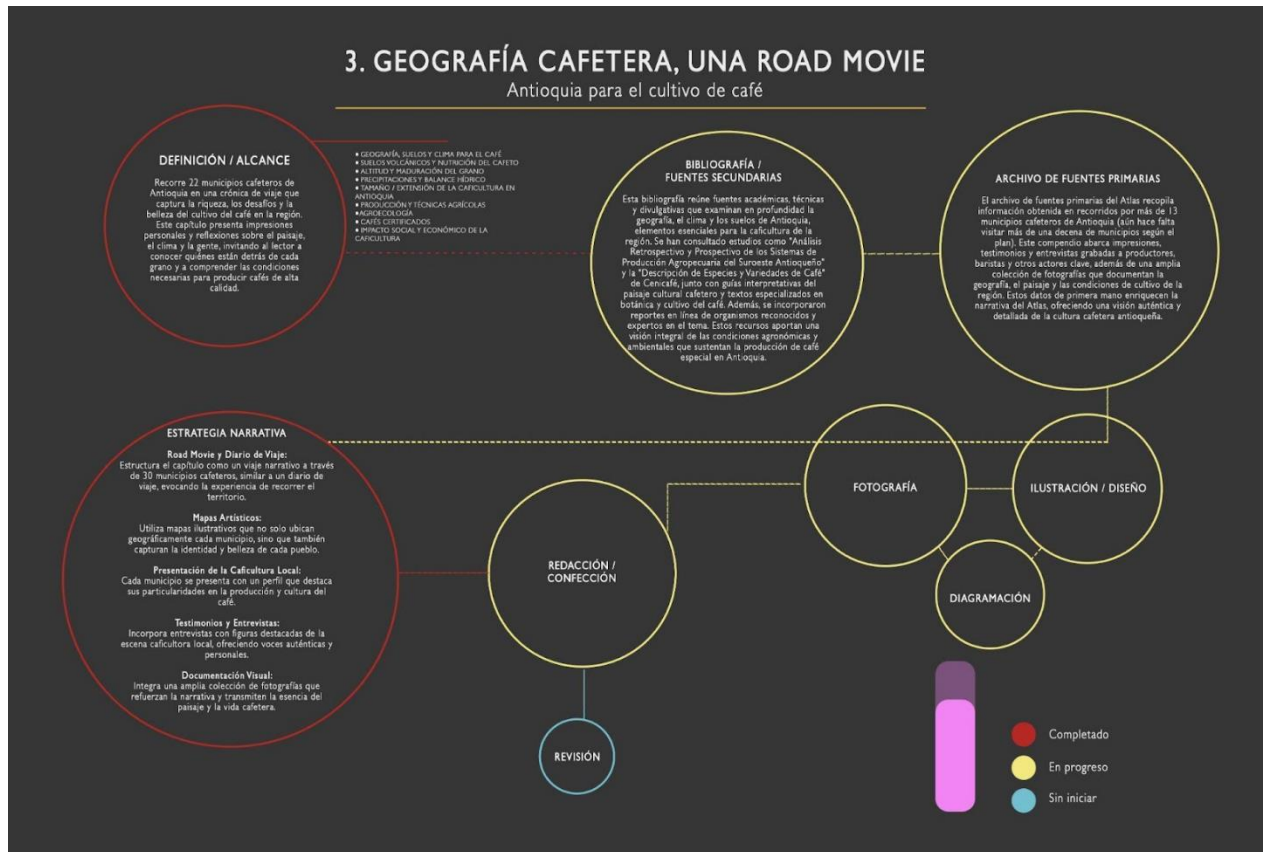
Figura 15*Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Geografía cafetera*

Figura 16

Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, Variedades cultivadas en Antioquia

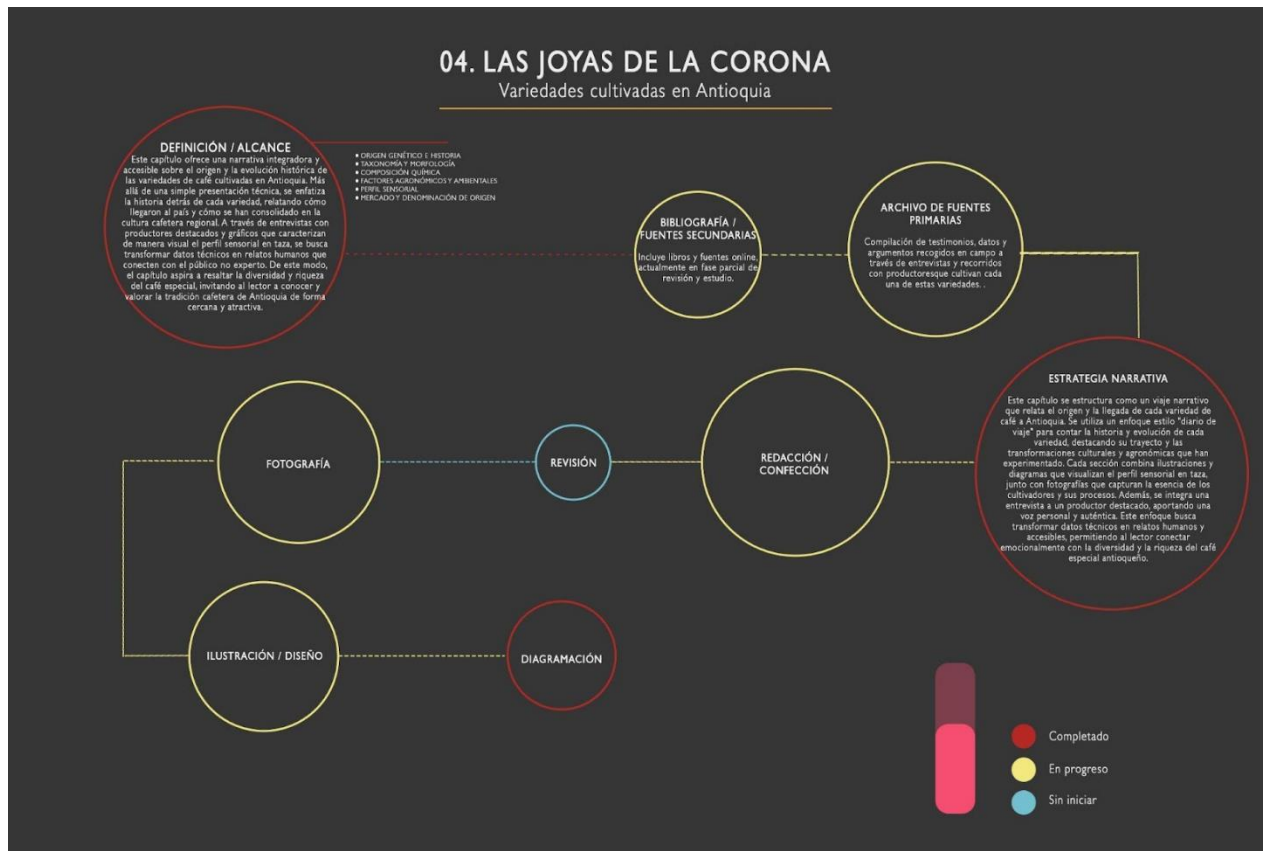


Figura 17

Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, capítulo V, Química del café

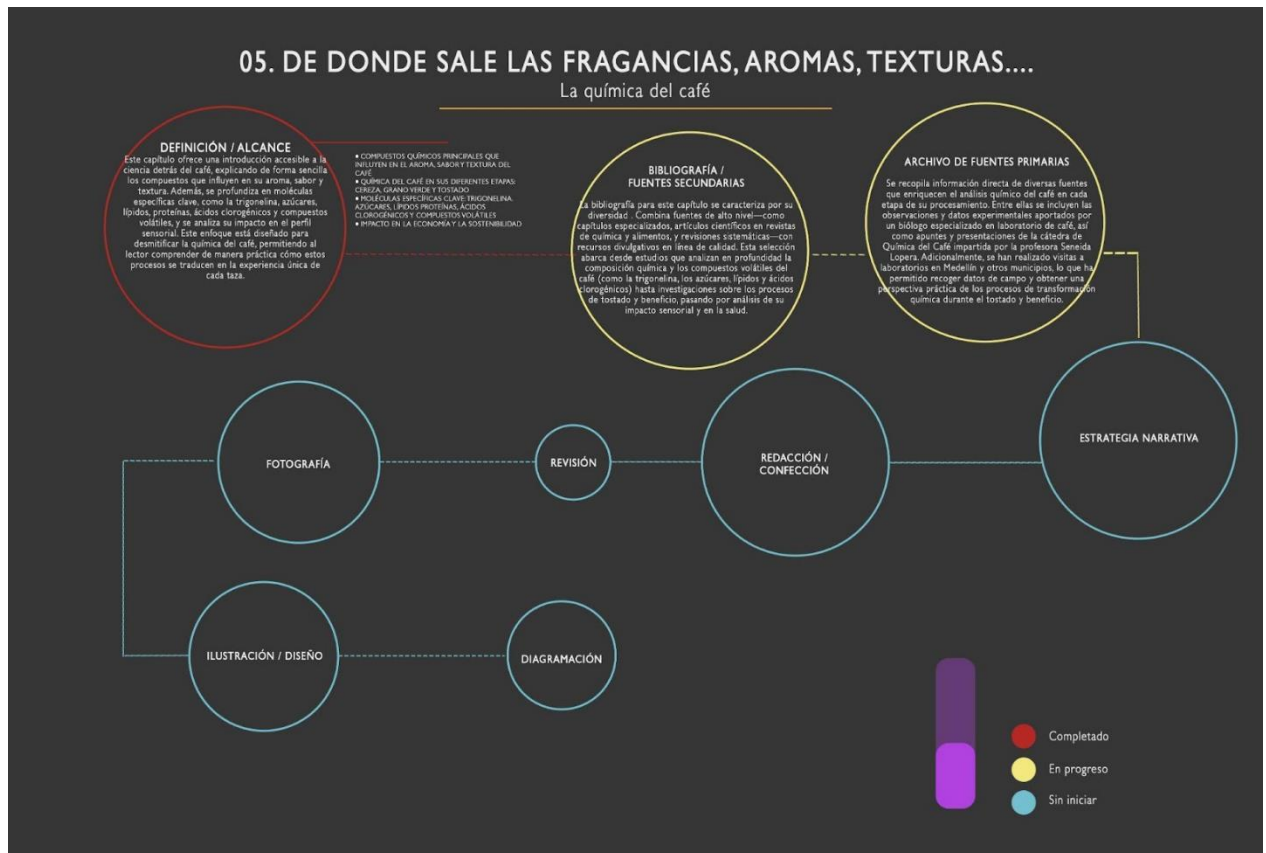


Figura 18

Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, capítulo VI, Química del café

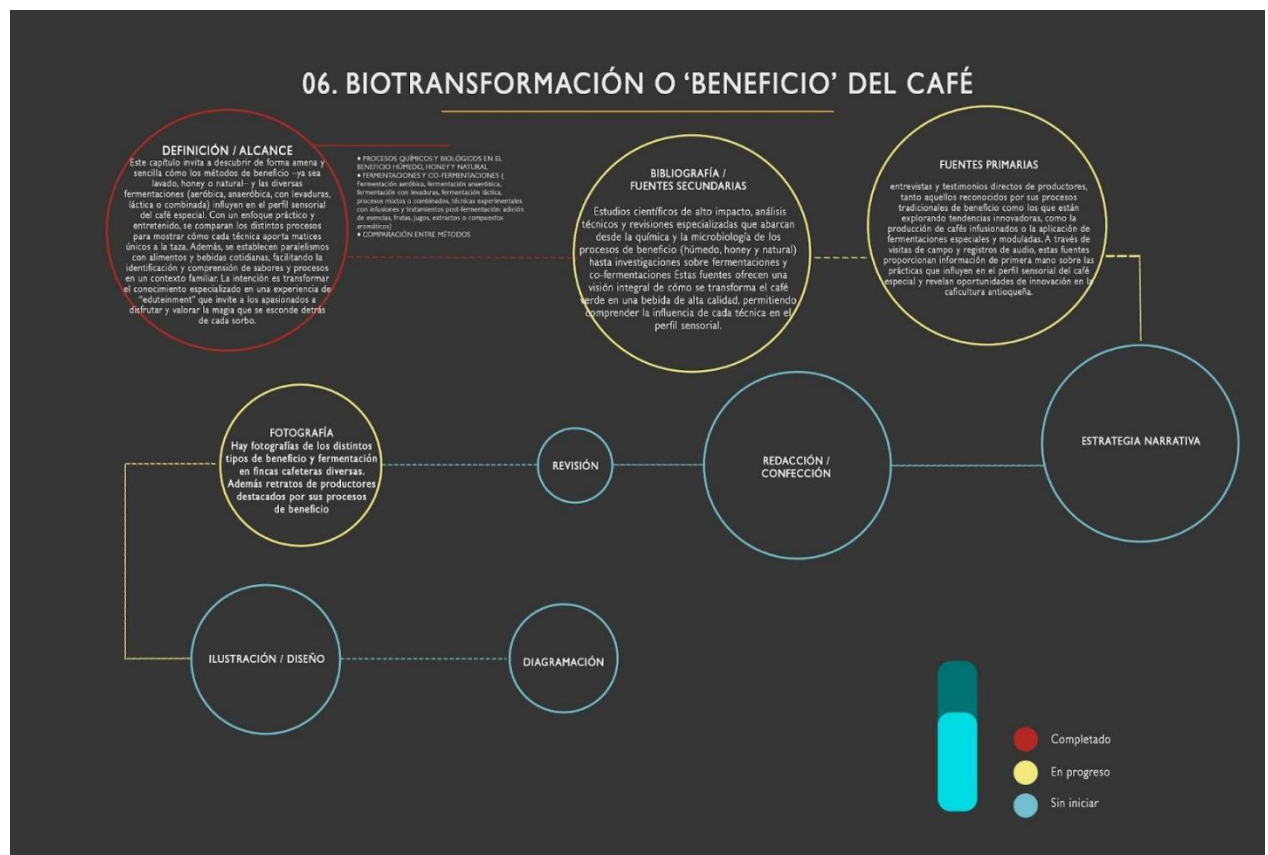


Figura 19

Avances en la construcción del Atlas de cafés especiales de Antioquia, capítulo VII, La tostión

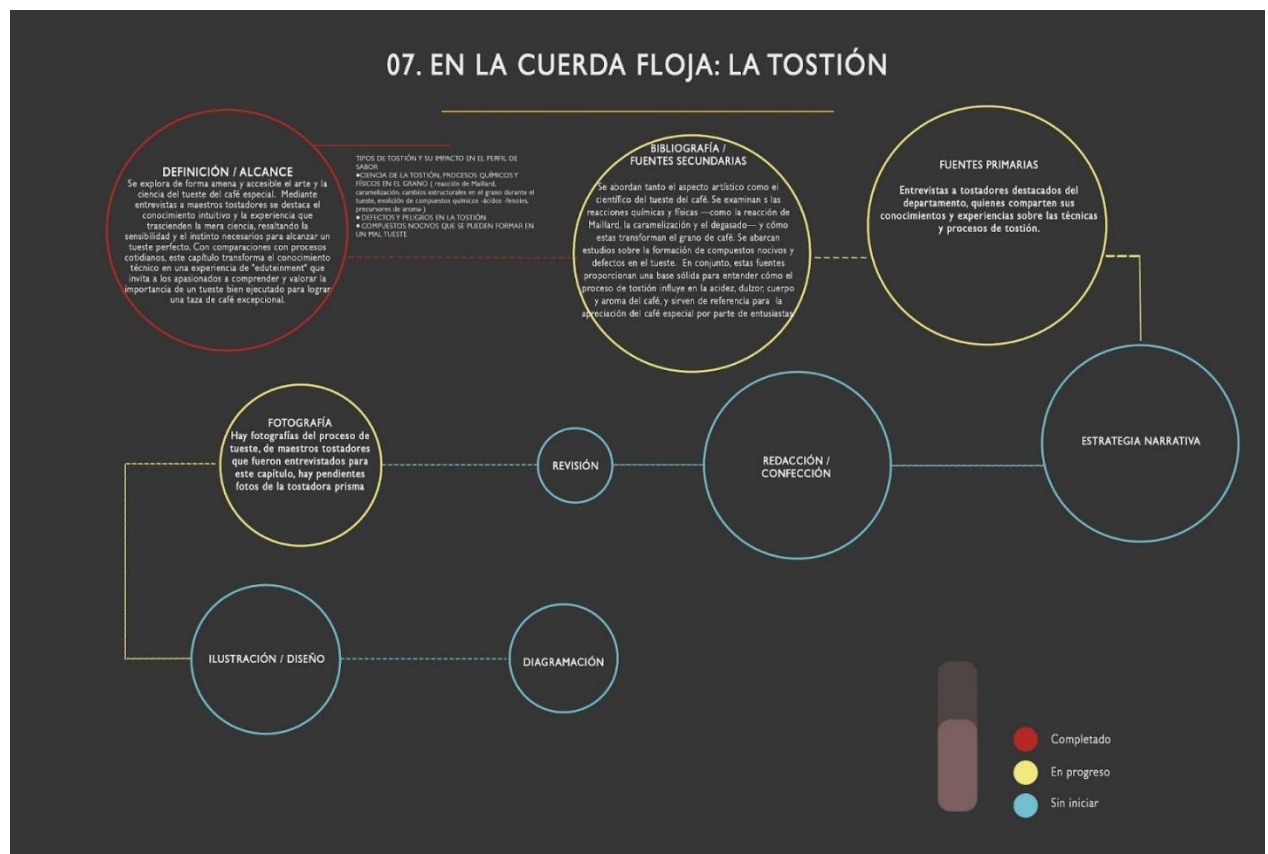


Figura 20

Visión general del estado de avance de los primeros ocho capítulos del Atlas de cafés especiales



7. Conclusiones

7.1. El mercado del café de especialidad y las oportunidades de sostenibilidad de la caficultura en Antioquia

Uno de los hallazgos más relevantes del proceso de investigación del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* ha sido la estrecha relación entre el mercado del café de especialidad y la sostenibilidad de la caficultura en la región. A partir de recorridos por distintas fincas, entrevistas con caficultores y análisis del contexto comercial, se ha identificado que la mayoría de los productores de cafés especiales en Antioquia enfrentan un reto estructural: si bien existe un creciente interés por la producción sostenible y la calidad diferenciada, las limitaciones del mercado impiden que estos esfuerzos se traduzcan en mayor estabilidad económica. Para esta conclusión se analizarán estos desafíos y se plantearán oportunidades para fortalecer la sostenibilidad del sector.

7.1.2 Comparación con otros modelos exitosos

La caficultura de especialidad en Antioquia no opera en un vacío; su evolución puede compararse con modelos exitosos en otros países. En Costa Rica, por ejemplo, el desarrollo de micromolinos y la comercialización directa han permitido a los pequeños productores mejorar su rentabilidad sin depender de grandes compradores. En Panamá, los cafés Geisha han generado un mercado exclusivo, donde productores con pequeñas fincas obtienen precios excepcionales gracias a la construcción de una reputación de calidad extrema. En Etiopía, cooperativas de pequeños caficultores han logrado acceso a mercados premium mediante certificaciones y comercialización directa con tostadores internacionales.

Estos ejemplos muestran que el éxito no radica únicamente en la producción de café de alta calidad, sino en la construcción de modelos comerciales que permitan que el valor agregado llegue al productor. En Antioquia, aún predomina la venta de café en pergamino a cooperativas o intermediarios, lo que limita la capacidad de los caficultores para capturar el verdadero valor de su trabajo.

7.1.3. Barreras estructurales y estrategias para superarlas

A pesar del crecimiento del café de especialidad en Antioquia, persisten obstáculos estructurales que dificultan su consolidación como un modelo económicamente sostenible. Entre las principales barreras se encuentran:

- Dependencia de intermediarios y cooperativas: La mayoría de los caficultores aún vende su café sin valor agregado, lo que reduce sus márgenes de ganancia.

Acceso limitado a mercados internacionales: Las exportaciones directas son complejas y requieren infraestructura, certificaciones y contactos comerciales que no todos los productores pueden obtener.

- Dificultades en la financiación: Implementar sistemas agroecológicos, mejorar el procesamiento o incursionar en la comercialización directa requiere inversiones que muchos productores no pueden afrontar sin acceso a crédito adecuado.
- Para superar estas barreras, es clave fomentar asociaciones de pequeños productores que les permitan mejorar su capacidad de negociación y acceder a mercados de alto valor. También es fundamental fortalecer programas de financiamiento y apoyo técnico enfocados en la comercialización directa, asegurando que los caficultores puedan transitar hacia modelos de negocio más rentables y sostenibles.

7.1.4. El rol del consumidor y las tendencias del mercado

Un factor determinante para la sostenibilidad del café especial en Antioquia es el comportamiento del consumidor. En mercados internacionales, los consumidores están cada vez más interesados en la trazabilidad del café, la sostenibilidad ambiental y el impacto social de su consumo. En países como Estados Unidos y Japón, la demanda por cafés fermentados, varietales exóticos y procesos diferenciados ha crecido exponencialmente, ofreciendo oportunidades para que los productores colombianos capturen nichos de mercado más rentables.

En el ámbito nacional, el consumo de cafés especiales también está en crecimiento. Sin embargo, aún existe una brecha entre el consumidor promedio y los cafés de alta calidad. Es fundamental fortalecer la cultura del café en Colombia, promoviendo la educación del consumidor para que valore y busque cafés especiales en lugar de cafés comerciales de baja calidad.

7.1.5. Innovación y diversificación en la caficultura

Uno de los hallazgos clave del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* es que muchos caficultores han comenzado a diversificar su producción y adoptar prácticas más sostenibles. Entre estas tendencias emergentes se destacan:

- Aumento del uso de sistemas agroecológicos: Aunque persiste el uso de agroquímicos, cada vez más productores están experimentando con fertilizantes orgánicos y control biológico de plagas. Sin embargo, la transición a un modelo completamente sostenible aún depende de la estabilidad económica de los caficultores.
- Crecimiento de los procesos ecológicos en el beneficio: Se han observado más prácticas como los procesos *honey* y *naturales*, que reducen el consumo de agua y ofrecen perfiles de sabor únicos, valorados en el mercado de cafés especiales.
- Sistemas de cultivo bajo sombra y diversificación agrícola: Muchos productores están combinando el café con otros cultivos, no solo para mejorar la biodiversidad y la salud del suelo, sino también como estrategia para diversificar sus fuentes de ingreso.

Estos cambios reflejan la disposición de los caficultores a innovar y adoptar modelos más sostenibles, siempre que existan incentivos económicos que hagan viables estas transformaciones.

7.1.6. El impacto del Atlas como herramienta de transformación

El *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* tiene un papel clave en este contexto. Su propósito no es solo documentar y visibilizar el trabajo de los caficultores, sino también ser una herramienta de transformación. Al conectar productores con consumidores, promover la educación sobre cafés especiales y generar información accesible para el sector, el *Atlas* puede contribuir a la transición hacia un modelo más justo y sostenible.

A través del *Atlas*, se busca:

- Incentivar el consumo interno de cafés especiales en Colombia, reduciendo la dependencia del mercado internacional.
- Generar conciencia sobre la importancia de pagar precios justos a los productores.

- Promover nuevas formas de comercialización que permitan a los caficultores mejorar sus ingresos sin depender de intermediarios.

Los hallazgos del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* evidencian que la sostenibilidad de la caficultura no depende únicamente de la adopción de prácticas agroecológicas o tecnológicas, sino principalmente del acceso a mercados más justos y rentables. Los caficultores en Antioquia han demostrado interés y disposición para innovar, pero su capacidad de hacerlo está directamente ligada a la estabilidad económica de su actividad.

El crecimiento del consumo de cafés especiales en Colombia, junto con estrategias que permitan mejorar la comercialización directa y diversificar los ingresos de los productores, puede ser la clave para fortalecer la sostenibilidad del sector. En este sentido, el *Atlas* no solo es un documento de investigación, sino una herramienta que puede contribuir a la transformación del mercado, conectando a los caficultores con nuevas oportunidades y promoviendo un modelo de café de especialidad que beneficie tanto a los productores como a los consumidores.

7.2. El café de especialidad y los jóvenes: una oportunidad para la sostenibilidad de la caficultura en Antioquia

Uno de los grandes desafíos que enfrenta la caficultura en Colombia es el envejecimiento de su población productora. Los jóvenes rurales, en su mayoría, no ven un futuro viable en el café, pues las condiciones económicas son inciertas, los márgenes de ganancia son reducidos y el trabajo es físicamente exigente. Esto ha generado un éxodo hacia las ciudades, donde buscan mejores oportunidades en otros sectores. Como resultado, el promedio de edad de los caficultores sigue aumentando, y la falta de relevo generacional pone en riesgo la continuidad de la producción cafetera tradicional.

Sin embargo, el café de especialidad presenta una dinámica diferente. A diferencia de la caficultura convencional, este sector ha logrado atraer a una nueva generación de jóvenes, no necesariamente como productores tradicionales, sino como actores clave en distintos eslabones de la cadena de valor. En Medellín y en los pueblos cafeteros, muchas de las tiendas de café de especialidad son iniciativas de jóvenes emprendedores, quienes encuentran en este mercado una oportunidad para innovar, experimentar y generar valor agregado. Lo mismo ocurre con el oficio del tostador, que se ha convertido en una carrera atractiva, y con el barismo, que permite a los

jóvenes desarrollar habilidades técnicas y creativas mientras establecen conexiones con un público cada vez más educado y exigente en materia de café.

7.2.1 Nuevos roles para los jóvenes en la caficultura de especialidad

El café de especialidad no solo ha generado oportunidades para los jóvenes en las ciudades, sino que también está transformando el papel de los jóvenes en las fincas. Mientras que la caficultura tradicional sigue dependiendo de la venta de café verde a precios bajos, en el mundo de la especialidad algunos jóvenes están asumiendo un papel clave en la experimentación con nuevas variedades y procesos de beneficio. La introducción de variedades exóticas como el *geisha*, el sidra o el *wush wush*, así como el desarrollo de fermentaciones avanzadas—procesos modulados, infusionados, controlados por temperatura y pH—son iniciativas lideradas en muchos casos por jóvenes productores que buscan diferenciar su café y agregar valor.

Estos procesos, que hace unos años solo se encontraban en países con una fuerte tradición de cafés de especialidad como Etiopía o Panamá, ahora están siendo adoptados por jóvenes caficultores colombianos con una visión más global del mercado. Ya no se trata solo de producir café, sino de crear experiencias sensoriales únicas que los consumidores valoren y estén dispuestos a pagar mejor. Esta mentalidad emprendedora y experimental es clave para la sostenibilidad del sector, pues rompe con la dependencia de la venta de café como un *commodity* y abre puertas a modelos de comercialización más rentables y diferenciados.

7.2.2. La cultura mundial del café de especialidad y la juventud

El auge del café de especialidad no es un fenómeno aislado en Colombia. En las principales ciudades del mundo—Nueva York, Londres, Tokio, Melbourne, Seúl—el café de especialidad ha crecido enormemente en la última década, y la juventud ha sido el motor de este crecimiento. Los consumidores más jóvenes han impulsado la demanda de cafés diferenciados, preparados con métodos precisos y con una fuerte conciencia sobre la sostenibilidad. Estos mismos jóvenes no solo están consumiendo café de especialidad, sino que también están creando tendencias: son los baristas, tostadores, catadores, diseñadores y comunicadores que han convertido el café en un fenómeno cultural global.

En este contexto, Antioquia y Colombia en general tienen una gran oportunidad. Si los jóvenes en las fincas cafeteras logran conectar con esta cultura global del café de especialidad,

pueden encontrar mercados dispuestos a pagar más por su producto y reconocer el esfuerzo detrás de cafés bien cultivados y procesados. Esto implica fortalecer redes entre productores y consumidores, mejorar la comunicación sobre el origen del café y aprovechar plataformas digitales para contar historias que resalten la calidad y singularidad de los cafés colombianos.

7.2.3. El papel del Atlas de Cafés Especiales de Antioquia en la conexión de los jóvenes con la caficultura de especialidad

El *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* tiene el potencial de convertirse en una herramienta clave para potenciar esta transformación. En primer lugar, al visibilizar los emprendimientos de jóvenes en el mundo del café de especialidad, el *Atlas* puede contribuir a inspirar a más jóvenes a ver el café como una oportunidad viable. Mostrar casos de éxito, contar historias de jóvenes tostadores, baristas y emprendedores, y documentar cómo el café de especialidad puede generar empleo digno y creativo es fundamental para motivar nuevas generaciones a involucrarse en este sector.

En segundo lugar, el *Atlas* puede ayudar a fortalecer los lazos entre los productores y los jóvenes interesados en la especialidad. Una de las grandes oportunidades para el futuro de la caficultura es conectar más estrechamente a los caficultores con quienes comercializan, transforman y sirven el café en las ciudades. Esta conexión no solo puede mejorar la rentabilidad del productor al abrirle acceso a mercados más especializados, sino que también puede generar modelos de negocio más colaborativos, donde los jóvenes desempeñen un papel activo en la valorización del café colombiano.

El café de especialidad está cambiando la relación de los jóvenes con la caficultura. Aunque la producción tradicional enfrenta una crisis de relevo generacional, la especialidad ha abierto nuevos caminos para que los jóvenes se involucren en la industria desde otras perspectivas. Más allá del cultivo, el tostado, el barismo y la comercialización están atrayendo a una nueva generación que encuentra en el café un campo fértil para la creatividad, la innovación y la sostenibilidad.

Además, en el contexto de la producción, los jóvenes caficultores están demostrando que la experimentación con variedades y procesos puede ser una estrategia viable para agregar valor y asegurar precios más altos. La introducción de cafés con fermentaciones avanzadas y el desarrollo de cafés diferenciados muestran que la especialidad no solo es una tendencia urbana, sino también una oportunidad para transformar las fincas cafeteras desde su raíz.

El *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* tiene la oportunidad de documentar y fortalecer esta transformación, destacando el papel de los jóvenes en la evolución del café en la región. Si se logra conectar mejor a los productores con estos nuevos actores del mercado, se puede generar un modelo más sostenible que no solo garantice el futuro de la caficultura, sino que también haga del café de especialidad una alternativa real para la estabilidad económica y social de las comunidades caficultoras en Antioquia.

7.3. El contexto de la comunicación alrededor del café especial y las oportunidades que brinda

Uno de los hallazgos más reveladores en el proceso de desarrollo del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* ha sido la manera en que la comunicación en el nicho del café de especialidad presenta limitaciones importantes, pero a la vez grandes oportunidades para conectar con una audiencia más amplia. En general, la narrativa predominante en torno al café especial ha carecido de estrategias narrativas capaces de generar un vínculo real con el público. La mayor parte de los mensajes que circulan en redes y otros medios se limitan a una estética aspiracional: imágenes de tazas perfectamente iluminadas, cafeterías minimalistas y equipos de preparación costosos, pero sin un relato que le dé sentido o permita que el consumidor entienda el valor real del producto. Esta carencia de historias deja de lado un recurso clave para conectar con las personas: la narración, la dramaturgia, el uso del lenguaje emocional que permite transformar un producto en una experiencia y una experiencia en una cultura.

Además, el lenguaje del café de especialidad tiende a ser excluyente. Gran parte de la información está diseñada para un público que ya forma parte del nicho, lo que genera un círculo cerrado de expertos hablándose entre sí. Esto refuerza la percepción de que el café especial es un universo inaccesible para el consumidor promedio, que podría disfrutarlo pero que, al no entender los códigos del gremio, no se siente invitado a la conversación. En este contexto, el *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* ha decidido tomar un camino distinto, apostando por narrativas más abiertas, entretenidas y comprensibles.

El *Atlas* combina rigor informativo con un lenguaje accesible, aprovechando recursos narrativos para contar la historia detrás del café y sus productores, incluyendo el contexto humano, social y cultural que lo rodea. Pero más allá de contar historias, el *Atlas* busca profundidad, realismo y compromiso con las comunidades cafeteras. No se trata solo de exaltar los cafés más exóticos ni

de idealizar la vida del caficultor, sino de reconocer las complejidades de su realidad: la inestabilidad de los precios, la incertidumbre frente al clima, la dificultad de relevo generacional y los desafíos estructurales del campo. Estas problemáticas no pueden ser ignoradas ni reducidas a una visión romántica de la caficultura. Tampoco deben ser satanizadas o vistas con fatalismo, sino abordadas con una mirada crítica, informada y humana.

El *Atlas* se posiciona como un puente entre productores y consumidores, no solo para resaltar la calidad del café, sino también para generar empatía con quienes lo cultivan. Darles voz a los caficultores significa mostrar no solo su pasión por el oficio, sino también sus dilemas, sus luchas y sus estrategias de adaptación en un sector cambiante. Esto implica visibilizar historias de resistencia, innovación y transformación, así como aquellas que revelan los sacrificios y dificultades que implica dedicarse al café en Colombia.

Apostar por una comunicación con profundidad humana no es una decisión estética ni comercial, sino un compromiso con una comunidad que merece ser entendida en toda su complejidad. Es, además, una oportunidad para que más personas se involucren en el mundo del café especial, no solo como consumidores, sino como aliados de una cadena de valor que necesita cambios estructurales para ser verdaderamente sostenible.

Además, se ha planteado como un espacio formativo que ayuda a los consumidores a desarrollar su propio criterio sensorial. En lugar de imponer una jerga técnica que puede alejar al público, ofrece herramientas para que cualquier persona pueda aprender a disfrutar, reconocer y preparar un buen café sin sentirse intimidada. Este enfoque no solo contribuye a ampliar la audiencia del café de especialidad, sino que también abre oportunidades para mejorar su consumo local y fortalecer la relación entre productores y consumidores.

En última instancia, el *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* se posiciona como un proyecto que trasciende la simple divulgación de información. Se convierte en una invitación a repensar cómo se comunica el café de especialidad, a construir relatos que emocionen, eduquen y generen identidad. Al hacerlo, no solo responde a las limitaciones actuales del sector, sino que también se convierte en un puente entre los productores, los consumidores y una nueva cultura de apreciación del café que puede transformar la manera en que nos relacionamos con este producto esencial de nuestra historia y economía.

7.4. Retos y aprendizajes del proceso

El desarrollo del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* ha sido un proceso lleno de descubrimientos, ajustes y aprendizajes. Lo que comenzó como una idea de exploración de los cafés especiales en la región se ha transformado en un proyecto de gran alcance que busca articular conocimiento, territorio y cultura en torno al café. En el camino, han surgido múltiples retos, pero también valiosas lecciones que han permitido afinar la visión del *Atlas* y su potencial impacto.

Uno de los principales desafíos ha sido la dificultad de encajar este trabajo dentro de los parámetros de una investigación académica convencional. El *Atlas* no es un estudio técnico ni un informe de laboratorio; es una obra de divulgación, con un fuerte componente narrativo, visual y sensorial. Adaptarlo a las exigencias de una monografía universitaria ha requerido encontrar un equilibrio entre la rigurosidad investigativa y la creatividad periodística y documental. Ha sido necesario traducir experiencias en datos, observaciones en hallazgos, y estructurar un trabajo que, aunque sigue en desarrollo, ya muestra resultados concretos.

Otro reto ha sido la complejidad del café de especialidad como objeto de estudio. No se trata solo de un producto, sino de un ecosistema donde convergen factores agronómicos, económicos, sociales y culturales. El proceso ha dejado en evidencia que la caficultura de especialidad no puede entenderse únicamente desde la calidad de la taza, sino que debe ser analizada en su contexto completo: los desafíos de sostenibilidad, la precariedad económica de muchos caficultores, el acceso a mercados y la desconexión entre quienes producen y quienes consumen. A medida que avanzaba el *Atlas*, se hizo evidente que el café especial no es solo una oportunidad comercial, sino una estrategia para transformar la vida de los productores y redefinir la relación entre campo y ciudad.

Los aprendizajes también han sido numerosos. Uno de los más significativos ha sido la importancia de la observación y la escucha atenta. Cada visita a una finca, cada conversación con un caficultor, cada cata con expertos ha revelado matices que difícilmente podrían haberse captado desde la distancia. La construcción del *Atlas* ha sido, en esencia, un ejercicio de inmersión en el mundo del café, en sus problemas y posibilidades. También ha demostrado que el conocimiento técnico sobre café es fundamental, pero que el conocimiento humano—las historias de quienes lo cultivan, lo procesan, lo venden y lo preparan—es lo que realmente puede hacer que el café especial cobre sentido para más personas.

Finalmente, este proceso ha reafirmado la necesidad de seguir explorando nuevas formas de comunicar el café de especialidad. Más allá de su valor como producto, el café tiene el potencial de ser un vehículo de identidad, conexión y cambio. La misión del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no se agota en la recolección de información; su verdadero reto y propósito es construir un puente entre quienes producen y quienes disfrutan el café, ofreciendo una mirada más amplia, accesible y profundamente humana sobre lo que significa el café especial en la región.

8 Recomendaciones

LA ESPECIALIZACIÓN EN CAFÉ: UNA OPORTUNIDAD PARA INTEGRAR MERCADOS, COMERCIALIZACIÓN Y COMUNICACIÓN

El proceso de construcción del *Atlas de Cafés Especiales de Antioquia* no solo ha sido un ejercicio de investigación y divulgación, sino también una experiencia que deja aprendizajes para la formación académica en torno al café. La especialización en café, con su sólido enfoque técnico y científico, ha brindado herramientas fundamentales para comprender los aspectos agronómicos, químicos y sensoriales del café de especialidad. Sin embargo, uno de los aprendizajes más importantes que emergen de este proceso es la necesidad de ampliar la mirada académica y fortalecer el vínculo entre el conocimiento técnico y los aspectos de mercado, comercialización y, especialmente, comunicación y *marketing* dentro del ecosistema del café.

El café de especialidad no se sostiene únicamente por su calidad en taza. Su viabilidad y sostenibilidad dependen de que los caficultores puedan acceder a mercados justos y rentables, que los consumidores comprendan y valoren la diferencia entre un café común y uno especial, y que la narrativa alrededor del café logre conectar con audiencias más amplias. A lo largo del desarrollo del *Atlas*, se ha hecho evidente que el sector enfrenta un reto no solo en la producción de cafés de alta calidad, sino en su comercialización efectiva. La dependencia de los pequeños productores de las cooperativas y la venta de café verde sin valor agregado sigue siendo un obstáculo para su sostenibilidad económica, y esta realidad plantea preguntas importantes sobre el papel de la academia en la formación de profesionales del café.

La especialización, sin perder su énfasis técnico y científico, puede beneficiarse de una mayor apertura a disciplinas como el mercadeo, el comercio internacional, la economía del café y la comunicación estratégica. Entender cómo funcionan los mercados de cafés especiales, qué estrategias pueden adoptar los productores para mejorar su rentabilidad, cómo se construyen marcas exitosas de café o de qué manera se puede educar al consumidor son cuestiones que no pueden quedar al margen de la formación especializada. El *Atlas* ha demostrado que estos aspectos son esenciales para la transformación del sector y que la academia tiene un rol clave en esta evolución.

Así como la especialización profundiza en la calidad del café desde el análisis químico y sensorial, también podría expandir su alcance hacia las dinámicas de consumo y comercialización.

La relación entre productores, tostadores, baristas y consumidores es parte del mismo ecosistema, y fortalecer la formación en estos aspectos permitiría que los egresados de la especialización contribuyan de manera más efectiva al crecimiento del café de especialidad en Colombia.

En última instancia, la especialización en café tiene la oportunidad de convertirse en un espacio aún más integral, donde la ciencia y la técnica se encuentren con la realidad del mercado y la comunicación. El paso del *Atlas* por este proceso académico sugiere que una visión más amplia—que integre no solo el conocimiento sobre la calidad del café, sino también las herramientas para posicionarlo y comercializarlo de manera justa y efectiva—podría potenciar el impacto del café de especialidad en el país y abrir nuevas oportunidades tanto para productores como para profesionales del sector.

Referencias

- Alvarez, A. F. (2016). *Estrategias de negocio para los productores de café del suroeste antioqueño: Consumidores millennials e internacionalización* [Tesis de maestría, Universidad EAFIT]. Repositorio EAFIT. https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/11495/Andr%C3%A9Felipe_%C3%81lvarezMarin_2016.pdf?sequence=2
- Córdoba, C. C., & Otálvaro, S. (2020). El consumo interno de café en Colombia: Medición y determinantes. *Ensayos sobre Economía Cafetera*, 33(1), 37–66. Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- Daviron, B., & Ponte, S. (2012). *The coffee paradox: Global markets, commodity trade and the elusive promise of development*. Routledge.
- Federación Nacional de Cafeteros (FNC). (2017). *Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 1927–2017: 90 años. Vivir el café y sembrar el futuro* (K. L. Vargas & J. C. López Díez, Eds.). FNC & Editorial EAFIT.
- Federación Nacional de Cafeteros (FNC). (2019). *Dinámica del consumo interno de café en Colombia*. Programa de Promoción de Consumo de Café de Colombia – Toma Café. https://federaciondecafeteros.org/static/files/2Dinamica_del_consumo_interno_de_cafe.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros (FNC). (2024). *Informe anual sobre la caficultura en Colombia: Informe de gestión 2024*. FNC. <https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2025/06/Informe-de-Gestion-FNC-2024.pdf>
- Giovannucci, D., & Ponte, S. (2005). Standards as a new form of social contract? Sustainability initiatives in the coffee industry. *Food Policy*, 30(3), 284–301. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2005.05.007>
- Läderach, P., Oberthür, T., & Neilson, J. (2017). Climatic adaptation and specialty coffee: The case of Colombia. *Global Environmental Change*, 42, 87–97. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2016.11.004>
- Morales-Quijano, J., & López-Betancur, S. (2010). El consumo del café en Medellín desde la perspectiva del comportamiento del consumidor. *Revista Soluciones de Postgrado*, 3(6), 145–157. <https://repository.eia.edu.co/handle/11190/700>
- Olson, R. (2009). *Don't be such a scientist: Talking substance in an age of style*. Island Press.
- Osorio, J. (2018). *La cuarta ola del café y su impacto en Colombia*. Editorial EAFIT.

Pendergrast, M. (2001). *Uncommon grounds: The history of coffee and how it transformed our world*. Basic Books.

Ponte, S. (2002). The “latte revolution”? Regulation, markets and consumption in the global coffee chain. *World Development*, 30(7), 1099–1122. [https://doi.org/10.1016/S0305-750X\(02\)00032-3](https://doi.org/10.1016/S0305-750X(02)00032-3)

Ramírez, D., & Rendón, C. (2021). *Turismo cafetero en Colombia: Desarrollo, retos y oportunidades*. Universidad de Caldas.

Samper, L., & Quiñones-Ruiz, X. F. (2017). Towards a balanced sustainability vision for the coffee industry. *Resources*, 6(2), 17. <https://doi.org/10.3390/resources6020017>

Velásquez Agudelo, C., & Trávez Velásquez, M. (2019). *Café especial, una alternativa para el sector cafetero en Colombia* [Trabajo de grado, Universidad EAFIT]. Repositorio EAFIT. <https://repository.eafit.edu.co/server/api/core/bitstreams/351af8f6-b97c-4632-8867-eb71f41506b0/content>

