



**CONSTRUCCIÓN DEL PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DEL SIGNO DISTINTIVO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN E INDICACIÓN GEOGRÁFICA PARA LA
COMUNIDAD DE MUJERES CAFETERAS DE LA SIERRA NEVADA DE SANTA
MARTA**

**GRUPO DE INVESTIGACIÓN:
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD EN LAS
ORGANIZACIONES – ICO**

**AUTOR:
FERNEY DAVID RIVERO ORTEGA**

**DIRECTORA DEL PROYECTO:
MABEL MANRIQUE RAMOS**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y EMPRESARIALES
PROGRAMA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES
BOGOTÁ D.C
2024**

Agradecimientos

Este proyecto no habría sido posible sin el apoyo y la guía de personas clave a lo largo de este proceso, principalmente Dios. Agradezco profundamente a mi familia, que me brindó el soporte emocional y la fortaleza necesarios para llegar hasta aquí. Su confianza y aliento me impulsaron a superar los retos que enfrenté.

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a la profesora Mabel Manrique, quien me acompañó durante todo este tiempo con su conocimiento y dedicación. Sus observaciones y sugerencias fueron fundamentales para el desarrollo de esta tesis, y su orientación fue una fuente constante de inspiración.

A la comunidad de mujeres caficultoras de Pueblo Bello, a quienes dedico este trabajo, agradezco su disposición y apertura para compartir su experiencia y conocimiento. Su esfuerzo diario por producir un café de calidad es admirable, y espero que este proyecto contribuya a su éxito y reconocimiento a nivel global.

Tabla de contenido

Indice de graficas.....	6
Índice de Ilustraciones.....	7
Índice de figuras.....	7
Índice de tablas.....	7
Resumen.....	8
Abstract.....	9
Planteamiento del Problema.....	10
Hipótesis.....	12
Justificación.....	14
Marco Conceptual.....	16
Metodología de la investigación.....	18
Objetivo General:.....	19
Objetivos específicos:.....	19
Introduccion.....	20
 Capítulo 1 - Generalidades.....	 22
1.1. Geografía y Ubicación del municipio de Pueblo Bello.....	22
1.2. Estructura Económica del municipio de Pueblo Bello.....	23
1.3. Estructura Política y Social de Pueblo Bello.....	24
1.4. Producción Principal de Pueblo Bello.....	25
Acuerdo por la Prosperidad Cafetera 2010 - 2015.....	35
 Capitulo 2 - Cadena productiva del cafe.....	 38
2.1 Siembra.....	39
A. Semilla.....	39
B. Germinador y Almacigo.....	40
C. Adecuación del Terreno.....	41
2.2 Crecimiento y Producción.....	42
2.3 Cosecha.....	43
2.4 Poscosecha.....	44
2.5 Comercialización del Café.....	45
2.5.1 Cooperativas y puntos de compra.....	46
2.5.2 Procesamiento en las trilladoras.....	47
2.5.3 Exportación y control de calidad.....	48
2.5.4 Reconocimiento mundial.....	48

2.6 Estructura de la cadena productiva en Colombia.....	49
2.3.2 Sector Público.....	51
2.3.3 Entidades de Apoyo.....	51
Capítulo 3 y 4 - Desarrollar el marco normativo y legal para la obtención del signo distintivo.....	52
3.1. Denominación de Origen.....	52
3.2. Expansión del Concepto a Otros Productos.....	53
3.3. Marco Legal de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica.....	53
3.5. La Denominación de Origen y el Café Colombiano.....	54
3.7. Requisitos para Obtener una Denominación de Origen.....	55
3.8. Beneficios de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica.....	55
3.9. Normas Internacionales sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas.....	56
3.9.1. Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC).....	56
3.9.2. Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial.....	57
4.0.1 Decisión 486 de la Comunidad Andina (CAN).....	57
4.0.2. Ley 256 de 1996 - Competencia Desleal.....	58
4.0.3. Decisión 688 de 2008 - Sistema Andino de Calidad.....	58
4.1. Reglas y Procedimientos Nacionales para la Obtención de la Denominación de Origen.....	59
4.1.1. Decreto 729 de 2012 - Reglamentación del Registro de Denominaciones de Origen en Colombia.....	59
4.1.2. Resolución 57530 de 2013 - Superintendencia de Industria y Comercio.....	60
4.1.3. Ley 178 de 1994 - Creación de la Federación Nacional de Cafeteros.....	60
4.2. Requisitos Técnicos y Controles.....	61
4.2.1. Normas ICONTEC para productos con Denominación de Origen.....	61
4.2.2. Resolución 00293 de 2007 - Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).....	61
4.3. Protección y Mantenimiento del Signo Distintivo.....	62
4.3.1. Código de Conducta para el Uso de la Denominación de Origen.....	62
Capítulo 5 - Proceso para la Obtención de la Denominación de Origen para el Café de la Comunidad de Mujeres Cafeteras de la Sierra Nevada de Santa Marta.....	63
5.1. CAFECERT:.....	63
5.1.1. Certificaciones Ofrecidas por CAFECERT.....	63
5.1.2. Criterios de Evaluación.....	64
5.1.3. Proceso de Autorización.....	65

5.2. Proceso de Certificación para la Denominación de Origen del Café de Colombia y la Indicación Geográfica OPRE-D-008.....	66
5.2.1 ¿Quiénes pueden aplicar?.....	66
5.2.2. Etapas del Proceso de Certificación.....	66
1. Solicitud de Certificación.....	67
Documentación Necesaria.....	67
Definición del Alcance de la Certificación.....	68
Confirmación de la Solicitud.....	69
2. Evaluación.....	69
Condiciones para Iniciar la Evaluación.....	69
Plan de Evaluación y Envío de Muestras.....	69
Envío de Muestras.....	70
3. Revisión.....	70
Proceso de Revisión.....	70
Acta de Revisión.....	70
4. Decisión sobre la Certificación.....	71
Evaluación del Comité de Certificación:.....	71
Emisión del Certificado.....	71
Notificación de la Decisión.....	71
5. Supervisión Anual.....	72
5.2.3. Reconocimiento Internacional de las Denominaciones de Origen e Indicación Geográfica:.....	73
5.3.1. Paso 1: Organización Comunitaria.....	74
5.3.2. Paso 2: Identificación de las Características Únicas del Café.....	75
5.3.3. Paso 3: Recolección de Documentación Soporte.....	76
5.3.4. Paso 4: Asesoramiento Técnico y Legal.....	77
Glosario.....	80
Recomendaciones para las Mujeres Rurales Cafeteras.....	82
Conclusión.....	84
References.....	86

Indice de graficas

Gráfica 1: Gráfica de exportaciones nacionales ultimos 5 años (Abril).....	26
Gráfica 2: Precio medio por tipo de cafe.....	29
Gráfica 3: Gráfica de exportación de café en el departamento del cesar.....	32

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Gobierno lanza acuerdo por la prosperidad cafetera.....	42
Ilustración 2: Siembra de semilla de cafe.....	46
Ilustración 3: Germinador y almacigo de cafe.....	47
Ilustración 4: Adecuación del terreno para el cafe.....	48
Ilustración 5: Poda y control de maleza.....	49
Ilustración 6: Cosecha del cafe.....	50
Ilustración 7: Despulpadora de cafe.....	51
Ilustración 8: Almacenamiento de café para su comercialización.....	52
Ilustración 9: Cooperativas del café en Colombia (De los Andes).....	53
Ilustración 10: Trilladora de cafe.....	54
Ilustración 11: Exportación de café desde Santa Marta.....	55

Índice de figuras

Figura 1: Mapa del municipio de pueblo bello.....	24
Figura 2: Participación por tipo de café abril 2023.....	30
Figura 3: Participacion por pais destino.....	33
Figura 4: Planeación del proceso productivo.....	40
Figura 5: Cadena productiva del sector.....	51

Índice de tablas

Tabla 1: Exportaciones nacionales entre abril del 2020 y 2023.....	28
Tabla 2: Principales destinos de exportación 2023-2024.....	31
Tabla 3: Tabla del producto.....	34
Tabla 4: Tabla de los principales destinos exportados.....	34

Resumen

La presente tesis tiene como propósito construir el proceso para la obtención de los certificados de Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica (IG) para la comunidad de mujeres caficultoras de la Sierra Nevada de Santa Marta, específicamente en el municipio de Pueblo Bello. Estos certificados son herramientas fundamentales para proteger la autenticidad y calidad del café que producen, asegurando su reconocimiento en mercados nacionales e internacionales.

A través de un análisis detallado de la cadena productiva del café se identifican los factores que hacen único al café de Pueblo Bello, como su geografía, altitud y el clima. Se destaca también la importancia de estas mujeres en la economía local, así como su papel en la preservación de la tradición cafetera de la región.

El estudio también incluye un análisis del marco normativo y legal que rige la obtención de los signos distintivos, examinando las regulaciones nacionales e internacionales que deben cumplirse para certificar productos agroalimentarios. Finalmente, se construye un proceso claro y detallado para que la comunidad de mujeres caficultoras logre obtener estas certificaciones resaltando los beneficios que traerán a su economía y su competitividad en el mercado global.

Este trabajo no solo busca proteger el café de Pueblo Bello, sino también fortalecer el papel de las mujeres rurales en la caficultura colombiana promoviendo su inclusión y reconocimiento en un sector que ha sido históricamente dominado por hombres. La obtención de los certificados de Denominación de Origen e Indicación Geográfica representará un paso significativo hacia el empoderamiento de estas mujeres y el fortalecimiento de la identidad cafetera en la Sierra Nevada de Santa Marta.

Abstract

This work seeks to build a process for obtaining the Designation of Origin (DO) and Geographical Indication (GI) certifications for the community of women coffee growers in the Sierra Nevada de Santa Marta, specifically in Pueblo Bello. These certifications are essential tools to safeguard the authenticity and quality of the coffee they produce, ensuring its recognition in national and international markets.

Through a detailed analysis of the coffee production chain, the unique factors of Pueblo Bello's coffee, such as its geography, altitude, and climate, are identified. The study also highlights the significant role these women play in the local economy, as well as their contribution to preserving the region's coffee-growing tradition.

Furthermore, this work includes an analysis of the regulatory and legal framework required for obtaining distinctive signs, examining the national and international regulations necessary to certify agricultural products. It establishes a clear, detailed process for the women coffee growers' community to secure these certifications, underscoring the benefits they will bring to their economy and their competitiveness in the global market.

Beyond protecting Pueblo Bello's coffee, this work also aims to empower rural women within Colombian coffee farming, promoting their inclusion and recognition in a sector traditionally dominated by men. The acquisition of the Designation of Origin and Geographical Indication certificates will be a significant step towards empowering these women and reinforcing the coffee identity of the Sierra Nevada de Santa Marta.

Planteamiento del Problema

La Sierra Nevada de Santa Marta la cual se encuentra ubicada en el norte de Colombia es una región de rica biodiversidad y de profundas raíces culturales. En el municipio de Pueblo Bello hay un grupo significativo de mujeres rurales dedicadas a la caficultura, cultivando granos que por sus características únicas tienen el potencial de destacar en mercados internacionales.

A pesar de su dedicación y del valor intrínseco de su producto estas mujeres enfrentan múltiples desafíos y entre estos se encuentran la falta de reconocimiento formal de la calidad y origen de su café.

A nivel internacional podemos decir que las certificaciones como la Denominación de Origen y la Indicación Geográfica son mecanismos que reconocen y protegen productos cuyos atributos y reputación están vinculados a una región específica. Estas certificaciones no solo validan la calidad y singularidad del producto sino que también ofrecen ventajas competitivas en el mercado global, permitiendo a los productores acceder a mejores precios y condiciones comerciales (*Denominaciones De Origen | Superintendencia De Industria Y Comercio*, 2024). En Colombia, estos distintivos son particularmente relevantes para la caficultura ya que contribuyen al reconocimiento y valorización de cafés especiales y de origen único.

La ausencia de estas certificaciones para el café producido por las mujeres rurales de Pueblo Bello implica que su producto compite en esto ha significado que tienen una desventajas al querer llegar a mercados internacionales por lo que no pueden resaltar las características distintivas de su producto, además la falta de conocimiento de estos procesos y el cumplimiento de los requisitos y beneficios de obtener estas certificaciones internacionales crea una brecha que dificulta la implementación de estrategias efectivas para acceder a ellas.

Un desafío actual para el tema de la caficultura en la región es la deforestación. Según la superintendencia de industria y comercio la sostenibilidad es un elemento clave en las certificaciones de Denominación de Origen pero algunas áreas no están cumpliendo con los requisitos de protección ambiental afectando la biodiversidad. El aumento de la deforestación pone en riesgo la riqueza natural de la Sierra Nevada de Santa Marta y dificulta un poco que estas productoras puedan optar por una certificación que exija prácticas sostenibles. (*Los Signos Distintivos Y El Interés Colectivo*, 2011)

Pregunta Problematicadora

¿Cómo desarrollar el proceso para la obtención del signo distintivo denominación de origen e indicación geográfica para las mujeres rurales cafeteras de Pueblo Bello en el departamento del Cesar?

Hipótesis

La Sierra Nevada de Santa Marta es una de las formaciones montañosas más singulares de Colombia, destacada no solo por su biodiversidad sino también por sus características climáticas y geográficas que influyen en la producción de café de alta calidad. Esta cordillera que se eleva abruptamente desde el nivel del mar, cuenta con un rango altitudinal que varía entre 600 y 5,775 metros sobre el nivel del mar, lo que genera microclimas diversos. La región experimenta temperaturas que oscilan entre los 16 y 24 grados Celsius, creando un entorno ideal para el cultivo del café, especialmente el de alta montaña, que se caracteriza por su acidez y sabor distintivos. (*Geografía De La Sierra Nevada De Santa Marta*, 2018)

La Sierra Nevada de Santa Marta presenta un clima tropical de montaña, con una temporada de lluvias que se extiende principalmente entre abril y noviembre, lo que proporciona el suministro hídrico necesario para el desarrollo de los cultivos. Sin embargo, la cosecha de café se concentra en un período específico del año, generalmente de octubre a enero, debido a las condiciones de luz y temperatura óptimas para la maduración del grano. Además, el uso de sombra proveniente de árboles nativos en las plantaciones de café no solo ayuda a regular la radiación solar, sino que también enriquece el suelo, favoreciendo el crecimiento de cafés orgánicos de alta calidad. (*¿Por Qué Es Especial El Café De La Sierra Nevada De Santa Marta?*, 2022)

El municipio de Pueblo Bello es un municipio rural y de sus 29.437 habitantes, 20.023 viven en zona rural y dispersa. Del total de esa población el 49,4% son mujeres y las cosas en el campo y la agricultura siempre ha sido algo de hombres, vemos que una caracterización realizada en el 2016 marcó que el 75% de los caficultores eran hombres con una minoría del 25% mujeres

(El Pilon, 2020), cuestión que ha ido cambiando ya que las cifras de mujeres líderes y caficultoras ha estado aumentando poco a poco a lo largo de los últimos años.

Las características sensoriales del café de Pueblo Bello, que incluye un equilibrio entre acidez media, cuerpo medio alto y notas dulces a panela, lo han convertido en un producto apreciado en el mercado internacional. Este café no solo es un reflejo de las condiciones climáticas y geográficas de la región, sino que también representa el esfuerzo y la dedicación de sus cultivadores, quienes buscan constantemente mejorar la calidad del grano y posicionar su producto en el ámbito global. (*¿Por Qué Es Especial El Café De La Sierra Nevada De Santa Marta?*, 2022)

Justificación

La caficultura ha sido históricamente una de las principales actividades económicas en Colombia, no solo por su impacto en la economía nacional sino también por su relevancia sociocultural especialmente en las comunidades rurales. En este contexto, el municipio de Pueblo Bello el cual está situado en la Sierra Nevada de Santa Marta se destaca como un ejemplo significativo del impacto del cultivo de café en el desarrollo económico local y en la vida de sus habitantes (Geografía De La Sierra Nevada De Santa Marta, 2018).

El café producido en Pueblo Bello posee características organolépticas que lo hacen atractivo para el mercado nacional e internacional (¿Por Qué Es Especial El Café De La Sierra Nevada De Santa Marta?, 2022). Además, la comunidad cafetera de Pueblo Bello está conformada por colonos y miembros de la comunidad indígena arhuaca lo que agrega un valor cultural y social distintivo al proceso productivo. Las mujeres caficultoras juegan un papel fundamental en esta cadena de valor destacándose en actividades tanto agrícolas como en la producción de bienes artesanales que complementan la economía familiar superando poco a poco desafíos históricos y contemporáneos como la desigualdad de género y la falta de acceso a recursos (El Pílon, 2024).

Este proyecto tiene como objetivo principal desarrollar los pasos para el reconocimiento formal del café de la región a través de los certificados de Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica (IG). Un aspecto crucial de este proceso es el papel de las mujeres rurales que cada vez asumen roles de liderazgo más destacados en la producción cafetera. Estas mujeres no solo participan activamente en la cosecha sino que también están involucradas en la toma de

decisiones lo cual ha fomentado la creación de proyectos que promueven la equidad de género y el desarrollo sostenible a largo plazo.

Podemos decir que la caficultura en Pueblo Bello representa una actividad económica vital que a través de prácticas sostenibles y el liderazgo de las mujeres, está contribuyendo al desarrollo social y económico de la región y del país en su conjunto (Barrios, 2021).

Marco Conceptual

La historia del café en Colombia es una narrativa rica que se entrelaza con la identidad cultural del país. Desde su introducción en el siglo XVIII por los padres jesuitas, el café se ha transformado en un símbolo de la tradición agrícola colombiana. (*Un Viaje Al Origen Del Café Colombiano*, 2019) En la Sierra Nevada de Santa Marta, un territorio de paisajes montañosos y biodiversidad cultiva café de alta calidad y este es el municipio de Pueblo Bello.

Las mujeres rurales han desempeñado un papel crucial en la caficultura colombiana, contribuyendo significativamente a la producción y procesamiento del café. Históricamente, las mujeres en el ámbito rural han enfrentado numerosos desafíos, desde la falta de acceso a recursos y capacitación hasta la subrepresentación en las decisiones agrícolas. Sin embargo, en las últimas décadas, ha habido un esfuerzo consciente por empoderarlas a través de programas de capacitación y la creación de redes de apoyo que fomentan su participación activa en la industria del café. (*El Empoderamiento De La Mujer Cafetera*, 2018)

Sin embargo, a pesar de estos avances las mujeres rurales aún enfrentan retos significativos. La industria del café enfrenta desafíos como la fluctuación de los precios internacionales, el cambio climático y la falta de acceso a financiamiento. Estos factores impactan desproporcionadamente a las mujeres quienes a menudo carecen de los recursos necesarios para adaptarse a las nuevas condiciones del mercado y la transición del café verde al café procesado es otro aspecto crítico en la evolución de la industria. (*El Empoderamiento De La Mujer Cafetera*, 2018)

La importancia de la industria del café en Colombia se extiende más allá de su contribución económica; también es un motor de inclusión social y cultural. Las mujeres rurales, a través de su participación en la caficultura han comenzado a desafiar las normas de género tradicionales, convirtiéndose en agentes de cambio en sus comunidades. (Núñez Torres, 2018)

La variedad de café colombiano que se envía al exterior abarca desde el café común hasta el café especial, conocido por su calidad y sabor distintivos. Esta diversidad es crucial para la competitividad del país en el mercado global. A medida que las mujeres caficultoras continúan desarrollando sus habilidades y ampliando sus redes, el café de la Sierra Nevada de Santa Marta y otros territorios rurales puede posicionarse como un producto premium en el mercado internacional. (Núñez Torres, 2018)

Metodología de la investigación

La presente investigación emplea un enfoque mixto combinando métodos cualitativos y cuantitativos. El enfoque cualitativo permite explorar las particularidades del contexto geográfico, social y productivo de la caficultura en el municipio de Pueblo Bello enfocándose en aspectos que van desde las características del suelo, el clima y las tradiciones locales, hasta las necesidades legales para obtener la certificación. Por otro lado, el componente cuantitativo se centra en el análisis de datos relacionados con la producción y comercialización del café, así como en el estudio de la dinámica económica del café en la región.

Se ha optado por un diseño de investigación descriptivo ya que se busca comprender y describir el proceso para la obtención de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica en un contexto particular y único como el de las mujeres cafeteras de la Sierra Nevada de Santa Marta incluyendo los demás procesos como el de la cadena productiva del café entre otros.

Los datos cualitativos obtenidos a través de la investigación serán analizados utilizando un enfoque de análisis de contenido con el objetivo de identificar los temas clave y aspectos relevantes sobre la certificación del café y todo el proceso de desarrollo del trabajo. En cuanto a los datos cuantitativos se emplearán técnicas descriptivas como tablas y gráficos para mostrar los volúmenes de producción, exportaciones y datos económicos.

Objetivo General:

Desarrollar el proceso para la obtención de certificaciones internacionales de denominación de origen e indicación geográfica para las mujeres rurales cafeteras del municipio de Pueblo Bello en la Sierra Nevada de Santa Marta en el departamento del Cesar.

Objetivos específicos:

1. Analizar el proceso de la cadena productiva del café en la comunidad de mujeres rurales cafeteras en el municipio de Pueblo Bello en la sierra nevada de santa marta.
2. Desarrollar el marco normativo y legal como requisito para la obtención del signo distintivo denominación de origen y denominación geográfica.
3. Construir el proceso para la obtención del signo distintivo denominación de origen e indicación geográfica para la comunidad de mujeres cafeteras de la sierra nevada de santa marta.

Introduccion

El café colombiano ha sido a lo largo de la historia un símbolo de identidad nacional y un pilar fundamental en el desarrollo económico del país, la caficultura más allá de su impacto económico ha tejido la cultura de diversas regiones, especialmente en zonas como la Sierra Nevada de Santa Marta donde las condiciones geográficas y climáticas han dado lugar a un café de características excepcionales. Dentro de este panorama, las mujeres rurales cafeteras del municipio de Pueblo Bello han desempeñado un rol clave, no solo en la producción de café sino también en la sostenibilidad de sus comunidades. Sin embargo, a pesar de su esfuerzo y dedicación este grupo ha enfrentado retos significativos en el reconocimiento formal de su producto en el mercado global.

Esta tesis se propone construir un proceso que permita a la comunidad de mujeres caficultoras de Pueblo Bello obtener los certificados de Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica (IG), herramientas clave para proteger y valorizar el café que producen. La Denominación de Origen y la Indicación Geográfica son signos distintivos que certifican la calidad y autenticidad de un producto vinculado a una región geográfica específica lo cual añade valor y protege el producto en mercados internacionales.

En este contexto, el presente trabajo aborda tres objetivos principales. Primero, se realiza un análisis exhaustivo de la cadena productiva del café en esta comunidad, explorando factores como el clima, la altitud, las prácticas agrícolas y el impacto del trabajo femenino en el desarrollo social y económico de la región. Estos elementos permiten entender las ventajas competitivas del café de Pueblo Bello y por qué merece ser reconocido con un signo distintivo.

En segundo lugar, se desarrolla el marco normativo y legal necesario para la obtención de los certificados de DO e IG explorando tanto las normativas nacionales como internacionales que regulan el uso de estos signos en productos agroalimentarios. Finalmente, se diseña un proceso claro y detallado para que la comunidad de mujeres caficultoras pueda obtener las certificaciones, garantizando que cumplan con todos los requisitos técnicos y legales.

Este trabajo no solo resalta la importancia del café como un motor de desarrollo en el municipio de Pueblo Bello, sino que también busca empoderar a las mujeres caficultoras, otorgándoles las herramientas necesarias para competir en un mercado cada vez más exigente y globalizado. La obtención de estas certificaciones representa un paso crucial hacia la sostenibilidad económica y la preservación cultural de la región, asegurando que el café de la Sierra Nevada de Santa Marta sea reconocido y valorado como uno de los mejores del mundo.

Capítulo 1 - Caracterización geográfica y económica del municipio de pueblo bello

1. Generalidades

1.1. Geografía y Ubicación del municipio de Pueblo Bello

Figura 1: *Mapa del municipio de pueblo bello*



Nota: Mapa sacado de (Google maps)

Ubicado en pleno valle de la Sierra Nevada de Santa Marta a una altitud de 1.200 metros sobre el nivel del mar y con un clima de 22 °C se encuentra a solo 45 minutos de Valledupar (*Pueblo Bello - SITUR Cesar*, 2018). Este es uno de los 25 municipios del Departamento del Cesar y es un centro clave para la población indígena de la región, especialmente para la comunidad Arhuaca y sirve como punto de abastecimiento y comercio para sus habitantes. Además es un atractivo turístico gracias a su cercanía con Nabusímake, la capital espiritual de la cultura Arhuaca conocida por preservar las tradiciones indígenas. (*Pueblo Bello*, 2010)

Su territorio incluye varios centros poblados, como La Caja, Las Minas de Iracal, Nabusímake (San Sebastián de Rábago), Nuevo Colón, y Palmarito. La extensión total de su territorio es de aproximadamente 733 km², con una temperatura media anual de 21,8 °C, lo que lo hace atractivo para visitantes que buscan disfrutar de un clima templado. (*Pueblo Bello*, 2010)

1.2. Estructura Económica del municipio de Pueblo Bello

La economía de Pueblo Bello se centra principalmente en el sector agrícola y pecuario, complementado con actividades turísticas y gastronómicas. La producción de café es uno de los pilares económicos, siendo este un producto de alta calidad y con reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional. El café orgánico de Pueblo Bello, favorecido por las condiciones ambientales de la Sierra Nevada, es muy demandado por su sabor y características diferenciadas (*Pueblo Bello*, 2010).

Otros productos agrícolas importantes son el maíz, frijol, plátano y cacao, que también aportan significativamente al desarrollo económico local. En cuanto al sector pecuario, el municipio ha registrado un crecimiento sostenido en la cría de ganado bovino y porcino, lo que contribuye a la diversificación de su economía. (*Pueblo Bello*, 2010)

La estructura económica de Pueblo Bello se encuentra profundamente vinculada con la producción agrícola, siendo el café el principal motor de la economía local. Este municipio del Cesar, ubicado en las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta, destaca por su producción de café de alta calidad. La mayor parte de su producción está destinada a la exportación, principalmente a mercados como Japón y Estados Unidos, lo que genera un importante flujo económico para la región (Barrios, 2021)

Más de 1.400 familias, en su mayoría indígenas arhuacas y colonos, dependen del cultivo del café en este municipio. Se estima que existen 1.527 fincas dedicadas a esta actividad, distribuidas en 4.861 hectáreas de tierra fértil (El Heraldó, 2021). Durante la época de cosecha, que va de octubre a enero, Pueblo Bello genera alrededor de 9.300 empleos directos, no solo para los habitantes locales, sino también para recolectores que llegan de diferentes partes del país, atraídos por la bonanza cafetera. Esta migración laboral, sumada a la inversión en servicios y comercios locales, impulsa a otros sectores de la economía, como la gastronomía, el transporte y el alojamiento. (Barrios, 2021)

Además de la producción de café, el municipio también ha logrado capitalizar el turismo, atrayendo a visitantes que desean conocer de cerca el proceso de producción del grano. Las fincas cafeteras se han convertido en un destino turístico, donde los viajeros pueden participar en actividades relacionadas con la cosecha y procesamiento del café, generando así una nueva fuente de ingresos para la región. (Barrios, 2021)

1.3. Estructura Política y Social de Pueblo Bello

En términos políticos, Pueblo Bello está gobernado por un alcalde y un concejo municipal, que es la máxima autoridad política de la región. El actual alcalde (2024-2027), Alfredo Bohórquez Gallardo, fue elegido mediante voto popular y es el representante legal del municipio. El concejo municipal está conformado por 11 concejales, cuya función principal es normar y vigilar la gestión administrativa (*Pueblo Bello*, 2010).

La población total de Pueblo Bello es de aproximadamente 27,007 habitantes, según el censo del DANE de 2018, de los cuales un 63% pertenece a la comunidad indígena Arhuaca. La historia de este municipio está profundamente vinculada con la cultura y los territorios sagrados

de esta comunidad, siendo el respeto por sus costumbres y la conservación de sus tierras un tema recurrente en la política local. (*Pueblo Bello*, 2010)

1.4. Producción Principal de Pueblo Bello

El cultivo de café se destaca como la principal actividad económica de Pueblo Bello, siendo reconocido por su calidad orgánica y su creciente presencia en mercados internacionales. El café de esta región ha logrado posicionarse como uno de los mejores del país debido a las condiciones climáticas y altitud de la zona. Además del café, el municipio produce maíz, frijol, plátano y cacao, que son fundamentales para la seguridad alimentaria de la región y representan un sustento para las familias locales. (*Pueblo Bello*, 2010)

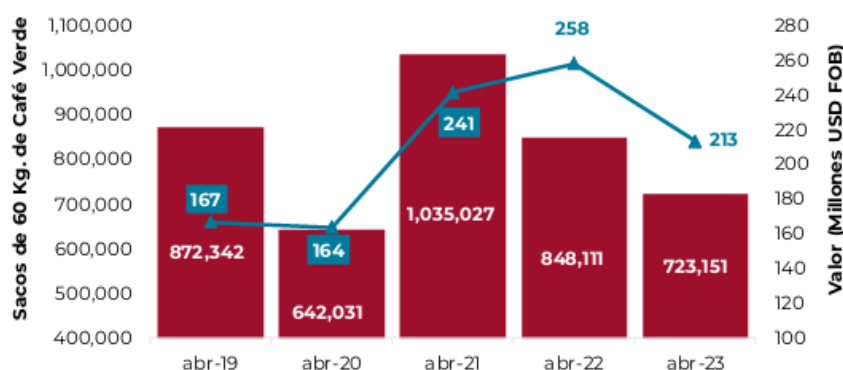
El turismo también desempeña un papel clave en la economía de Pueblo Bello, impulsado por su riqueza cultural, histórica y gastronómica. La cocina local, que ha sido promovida como parte de la identidad del municipio, atrae tanto a turistas nacionales como internacionales. La conexión con la cultura Arhuaca, así como la belleza natural del entorno, hacen de Pueblo Bello un lugar de gran interés turístico. (*Pueblo Bello*, 2010)

2. Productividad:

La productividad en Colombia es un indicador clave del desarrollo económico reflejando la capacidad del país para generar bienes y servicios competitivos en el mercado internacional. Además se examinará la evolución de las exportaciones a lo largo de los últimos años destacando las variaciones en el mercado global y su impacto en la economía local.

Exportaciones nacionales:

Gráfica 1: *Gráfica de exportaciones nacionales ultimos 5 años (Abril)*



Nota: Gráfica sacada de (Federaciondecafeteros, 2023)

La gráfica muestra las exportaciones nacionales de café en Colombia de abril del 2019 hasta abril del 2023.

1. **Caída inicial:** El periodo entre 2019 y 2023 experimenta una disminución en las exportaciones que venía de años atrás, bajando de 872 millones de USD en 2019 a 164 millones de USD en 2020. Este declive está relacionado con la caída de los precios de las materias primas durante ese periodo.

2. **Recuperación:** A partir de 2021, las exportaciones muestran una recuperación significativa alcanzando un máximo de 241 millones de USD en venta de café. Esto coincide con el aumento de los precios de las materias primas en particular tras la pandemia y los conflictos geopolíticos globales.
3. **Disminución:** En 2023 se observa nuevamente una caída situándose en 213 millones de USD lo que indica una ligera contracción en las exportaciones en comparación con el pico de 2022.

Análisis de los Principales Productos de Exportación (2020-2023):

Tabla 1: *Exportaciones nacionales entre abril del 2020 y 2023*

Volumen en sacos de 60 Kg. y valor en USD FOB - Año Corrido						
Mes	Café Verde	Café Industrializado			Total Volumen	Total Valor (USD)
		Tostado y Molido	Soluble y Liofilizado	Extracto		
ene-abr 2020	3.391.619	74.680	234.320	32.195	3.732.814	805.524.383
ene-abr 2021	4.160.052	77.143	231.253	40.494	4.508.942	1.013.141.460
ene-abr 2022	3.646.891	77.504	229.445	29.957	3.983.797	1.198.653.330
ene-abr 2023	3.104.423	62.058	197.162	27.697	3.391.340	981.564.834
Var. % ene-abr 2023 vs 2022	-14,9%	-19,9%	-14,1%	-7,5%	-14,9%	-18,1%

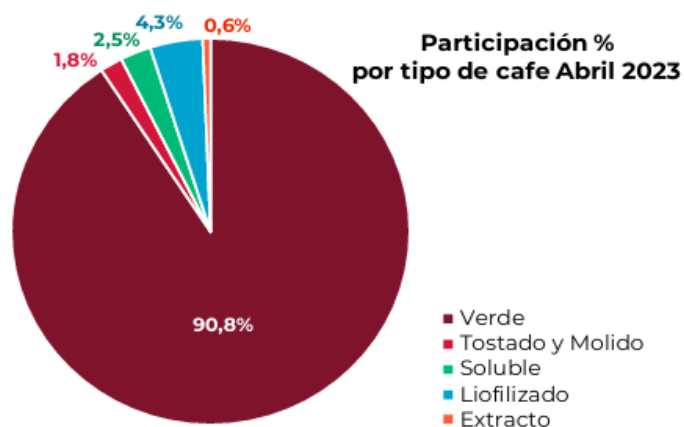
Nota: Tabla sacada de (Federaciondecafeteros, 2023)

Para el año 2023 se presentaron caídas en todos los tipos de café a comparación del mismo período del año 2022. Se destaca la caída cercana al 20% en los tostados y molidos, cayendo por debajo de los 70 mil sacos exportados para el periodo enero y abril.

De igual manera, el valor de las exportaciones del año 2023 es 18,1% menor que en enero y abril del 2022, en línea con la disminución en el volumen exportado (Federaciondecafeteros, 2023).

Participación por tipo de café (2023):

Figura 2: *Participación por tipo de café abril 2023*

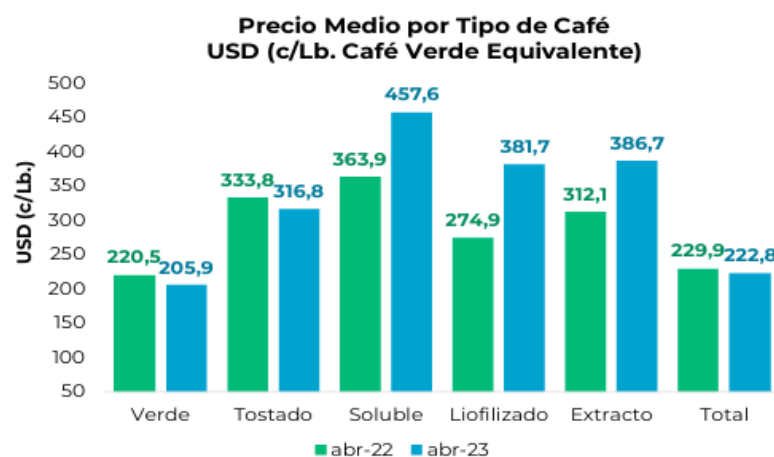


Nota: Figura sacada de (Federaciondecafeteros, 2023)

En abril del 2023 la participación del café verde en las exportaciones totales fue del 90,8%, una cifra significativamente más alta que la reportada para todos los otros tipos de café. En este sentido, el aporte de los cafés industrializados fue del 9,2% donde se destaca el grupo de los liofilizados con 4,3% y seguido por el café soluble con un 2,5% de participación (Federaciondecafeteros, 2023).

Análisis del precio medio por tipo de café (2022-2023):

Gráfica 2: *Precio medio por tipo de café*

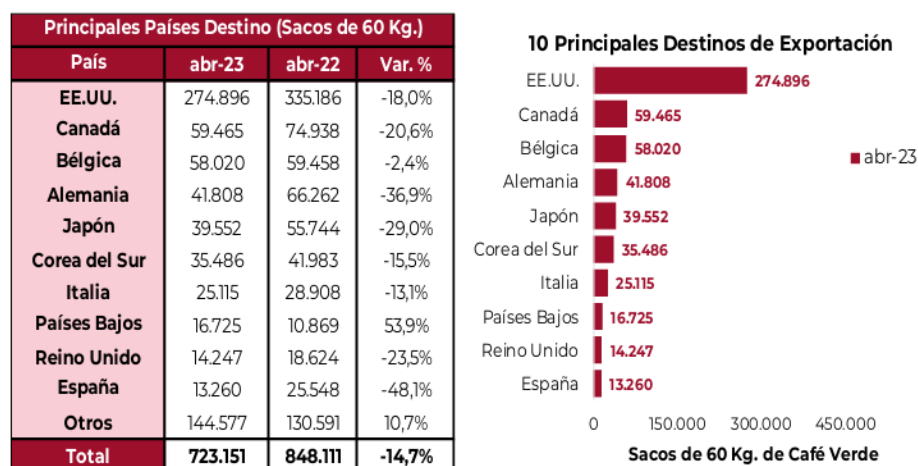


Nota: Gráfica sacada de (Federaciondecafeteros, 2023)

El precio medio para todos los tipos de café reportó una leve caída en abril de 2023 comparado con abril del 2022, ubicándose en 222,8 USD/lb. Esto se explica por la caída de los precios internacionales desde octubre de 2022, además de factores de inestabilidad macroeconómica que han afectado al mercado en 2023. Por otro lado, para los cafés industrializados se evidencia un crecimiento en los precios medios, destacando al café soluble con 457,6 USD/lb a comparación de los 363,9 USD/lb de abril de 2022 (Federaciondecafeteros, 2023).

Análisis de los Principales Destinos de Exportación (2022-2023):

Tabla 2: Principales destinos de exportación 2023-2024



Nota: Tabla sacada de (Federaciondecafeteros, 2023)

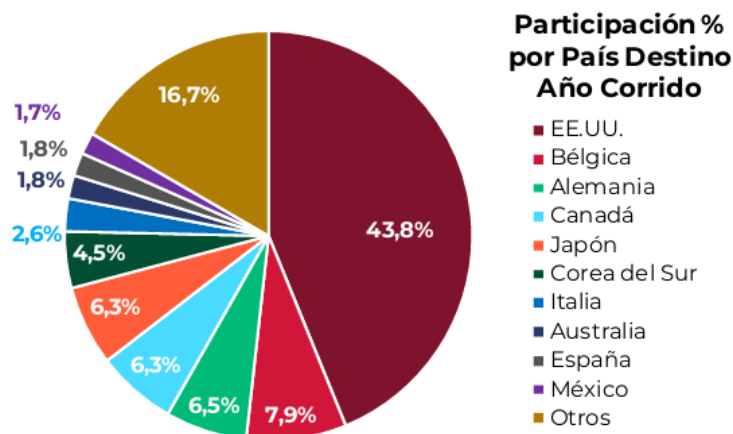
En abril, los cinco principales destinos de exportación del café colombiano fueron Estados Unidos, Canadá, Bélgica, Alemania y Japón. Continuando con la tendencia histórica, las exportaciones a Estados Unidos representaron un 38% de las exportaciones totales superando ampliamente al resto de destinos. En segundo lugar, se ubicó Canadá con una participación del 8,2%, seguido por Bélgica que mantiene su tercer lugar con una participación de 8% (Federaciondecafeteros, 2023).

Se destaca que, en los cinco principales destinos de exportación, el volumen exportado cayó respecto al dato de abril 2022, con la principal caída presentándose en Alemania, con un 36,9% menos que el mismo mes del año anterior (Federaciondecafeteros, 2023).

Cabe resaltar el crecimiento que han tenido las exportaciones de café hacia Países Bajos las cuales han aumentado en un 53,9% respecto al año pasado. A su vez, España presentó la máxima caída entre los 10 principales destinos de exportación con una disminución del 48,1% comparado con los 25 mil sacos exportados a este destino en abril del 2022 (Federaciondecafeteros, 2023).

Análisis de participación por países de destino (2023):

Figura 3: *Participacion por pais destino*



Nota: Figura sacada de (Federaciondecafeteros, 2023)

Para el año 2023, Estados Unidos sigue liderando como principal país destino de café colombiano con un 43,8% de participación, seguido por Bélgica y Alemania con un 7,9% y 6,5% respectivamente. Cabe resaltar que destinos como España y Canadá presentaron las mayores caídas respecto al volumen exportado en el mismo período del año 2023 con una disminución del 39,3% y 26% respectivamente (Federaciondecafeteros, 2023).

Gráfica 3: *Gráfica de exportación de café en el departamento del cesar*



Nota: Figura elaborada a partir de (Maro, 2024)

La gráfica muestra la evolución de las exportaciones de café del departamento del Cesar entre 2012 y 2023.

1. **Crecimiento significativo:** Se observa un fuerte aumento en las exportaciones alcanzando un pico alrededor de los 2.5 millones de USD en 2016. Esto indica un auge en la exportación del café del Cesar durante ese año.
2. **Declive posterior:** Luego de 2016 hay una caída considerable que toca un mínimo en 2019 donde las exportaciones fueron menores a 500 mil USD.
3. **Recuperación en 2020-2021:** A partir de 2020 comienza una recuperación lenta y estable que alcanza un nuevo máximo en 2023 superando los 4.5 millones de USD.
4. **Crecimiento en 2023:** La exportación de café se dispara en 2023 alcanzando el punto más alto en la gráfica, lo cual puede estar relacionado con factores específicos como una mayor demanda externa o mejoras en la producción.

Datos del producto:

Tabla 3: *Tabla del producto*

Producto	2023	2024	Var %
Los demás cafés sin tostar, si...	1.152	13.754	1.094,4

Nota: Figura elaborada a partir de (Maro, 2024)

- **Comparación 2023 vs. 2024:** Las exportaciones de café sin tostar pasaron de 1.1 millones de USD en 2023 a 13.7 millones de USD en 2024 lo que representa un aumento de 1.094,4%. Este crecimiento es extremadamente significativo sugiriendo una expansión del mercado y nuevas oportunidades de exportación.

Análisis de destinos principales:

Tabla 4: *Tabla de los principales destinos exportados*

Destino	2023	2024	Var %
Estados Unidos	292	5.528	1.793,0
Canadá	128	1.923	1.399,4
Bélgica	101	1.703	1.580,2
Alemania	0	1.381	0,0
Reino Unido	0	1.345	0,0

Nota: Figura elaborada a partir de (Maro, 2024)

Estados Unidos:

- En 2023 se exportaron 292 mil USD, mientras que en lo que va del 2024 se ha exportado 5.5 millones de USD.
- Este aumento del 1.793% sugiere que el mercado estadounidense ha incrementado su demanda significativamente.

Canadá:

- Las exportaciones pasaron de 128 mil USD en 2023 a 1.9 millones de USD en 2024, lo que implica un crecimiento del 1.399,4%.
- Canadá es otro mercado en expansión para el café del Cesar.

Bélgica:

- El crecimiento es de 1.580,2%, pasando de 101 mil USD a 1.7 millones de USD.
- Bélgica también se posiciona como un destino importante para el café del Cesar.

Alemania y Reino Unido:

- Estos mercados no tuvieron exportaciones en 2023, pero en lo que va del 2024 se han exportado unos 1.3 millones de USD a ambos países.
- El hecho de que ambos países comiencen a recibir exportaciones importantes sugiere la apertura de nuevos mercados europeos.

Capítulo 2 - Analizar el proceso de la cadena productiva del café

El café es uno de los principales motores económicos de Colombia, desempeñando un papel vital en la prosperidad rural y el desarrollo agrícola del país. Entre 2010 y 2015, el "Acuerdo por la Prosperidad Cafetera" marcó un hito al definir las políticas que regirían el sector durante este periodo. Este acuerdo fue suscrito entre el presidente de la República y el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, y priorizó aspectos clave como la reducción de la pobreza, el fortalecimiento de la caficultura como base para el crecimiento del agro, la formalización del empleo en las zonas cafeteras, y el fortalecimiento de las finanzas del Fondo Nacional del Café. (Orozco Quintero, 2014)

La cadena productiva del café en Colombia involucra múltiples actores, tanto del sector público como privado, y abarca todas las fases del proceso desde la producción hasta la comercialización. Este proceso se sostiene gracias a la sinergia entre los productores, las instituciones gubernamentales y las cooperativas comerciales, cada una desempeñando un rol esencial en la consolidación del café como uno de los productos más representativos del país.

Acuerdo por la Prosperidad Cafetera 2010 - 2015

Ilustración 1: *Gobierno lanza acuerdo por la prosperidad cafetera*



Nota: Imagen sacada de (Semana, 2010)

Este acuerdo, firmado entre el presidente de la República y el Gerente General de la Federación Nacional de Cafeteros, trazó las directrices que guiarían la política cafetera entre 2010 y 2015. El acuerdo fue diseñado para abordar los principales desafíos del sector y promover su desarrollo integral (Orozco Quintero, 2014). Las prioridades definidas dentro de este marco fueron las siguientes:

1. **Crear prosperidad democrática:** El objetivo central de esta prioridad fue reducir los niveles de pobreza en las zonas cafeteras, mejorar los ingresos de las familias productoras y contribuir a su inclusión en la seguridad social (Orozco Quintero, 2014). Este enfoque buscaba no solo el bienestar económico, sino también social, mejorando la calidad de vida en las regiones rurales donde el café es la principal fuente de ingresos.
2. **Consolidar la caficultura como locomotora para el crecimiento del agro colombiano:** Se planteó la necesidad de aumentar la productividad y la estabilidad de la producción cafetera, recuperando los niveles históricos de producción mediante la renovación de cafetales envejecidos y de baja productividad (Orozco Quintero, 2014). Esta medida no solo revitalizaría las fincas cafeteras, sino que impulsaría el desarrollo económico de las regiones productoras.
3. **Erradicar la pobreza y la miseria extrema en las zonas cafeteras:** Una de las metas principales era asegurar que en las fincas cafeteras de al menos 5 hectáreas, 3 hectáreas estuvieran dedicadas al cultivo de café (Orozco Quintero, 2014). Este esfuerzo se centró en aumentar la producción y generar mayores ingresos para los pequeños productores, permitiendo una mayor estabilidad económica.
4. **Formalizar el empleo:** El acuerdo buscó promover la formalización del empleo en las fincas cafeteras, diseñando mecanismos para que el pequeño empresario cafetero pudiera

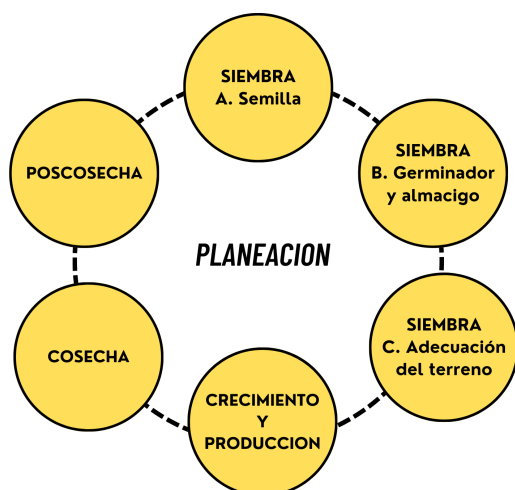
formalizar su situación laboral (Orozco Quintero, 2014). De esta manera, se contribuiría a mejorar las condiciones laborales y garantizar derechos sociales para los trabajadores del campo.

5. **Fortalecer las finanzas del Fondo Nacional del Café:** Se acordó revisar la contribución cafetera, establecida en 6 centavos de dólar por libra de café verde exportada, con el fin de asegurar la sostenibilidad financiera del Fondo (Orozco Quintero, 2014). Este fondo es crucial para el apoyo a los caficultores y el desarrollo de la caficultura en Colombia.

2. Cadena productiva del café

El proceso productivo del café es una actividad compleja que requiere de una cuidadosa planeación y ejecución en cada una de sus etapas. Desde la siembra hasta la poscosecha, cada fase está interrelacionada y depende de condiciones específicas para garantizar la calidad del grano. En esta sección se detallarán los pasos fundamentales involucrados en la producción de café comenzando con la selección de semillas adecuadas, la preparación del terreno y el crecimiento de las plantas hasta llegar a la cosecha y los procesos de poscosecha. Con un enfoque en la sostenibilidad y el uso de insumos apropiados, se busca no solo maximizar la producción sino también contribuir al bienestar de las comunidades caficultoras.

Figura 4: *Planeación del proceso productivo*



Nota: Figura elaborada a partir de aportes de (Federación de cafeteros, 2024)

2.1 Siembra

A. Semilla

Ilustración 2: *Siembra de semilla de café*



Nota: Imagen sacada de (Ferra, 2021)

El proceso de siembra comienza con la selección de las semillas, que deben estar disponibles al menos 8 meses antes del trasplante. De estos, 2 meses se dedican al germinador, donde las semillas se colocan en un ambiente controlado para facilitar su germinación. Posteriormente, las plántulas pasan por un período de 6 meses en almácigo, donde se nutren y crecen hasta alcanzar el tamaño adecuado para ser trasladadas al terreno definitivo. Es crucial elegir una variedad adecuada de café, ya que esto influye en la resistencia a plagas, el rendimiento y la calidad del grano. (Federación de cafeteros, 2024)

B. Germinador y Almacigo

Ilustración 3: *Germinador y almacigo de café*



Nota: Imagen sacada de (Pinterest, 2021)

Para la etapa de germinación, se requieren diversos insumos que incluyen guadua para estructuras, estancos de madera para contener las plántulas, arena lavada de río, tierra fértil, y pulpa descompuesta (materia orgánica) que proporcionará nutrientes esenciales. Además, pueden ser necesarios plaguicidas de baja toxicidad, que deben utilizarse con precaución para no afectar el desarrollo de las plantas y el medio ambiente. (Federación de cafeteros, 2024)

C. Adecuación del Terreno

Ilustración 4: *Adecuación del terreno para el café*



Nota: Imagen sacada de (Andina, 2021)

La adecuada preparación del terreno es fundamental para garantizar el crecimiento óptimo de las plantas. Se deben emplear herramientas sencillas, como estancos de madera, para marcar y organizar el espacio. Esto incluye la eliminación de malezas y la nivelación del suelo, que permitirá un drenaje adecuado y asegurará que las raíces se desarrollen sin obstáculos. También se considera la orientación del terreno para maximizar la exposición solar, un factor crucial en el crecimiento del café. (Federación de cafeteros, 2024)

2.2 Crecimiento y Producción

Ilustración 5: *Poda y control de maleza*



Nota: Imagen sacada de (Farmagro, 2018)

Durante esta fase, es esencial monitorear el crecimiento de las plantas y asegurar un ambiente favorable para su desarrollo. Se utilizan herramientas como palas y machetes para realizar labores de mantenimiento, que incluyen la poda y el control de malezas. Además, es posible que se necesiten plaguicidas de baja toxicidad si aparecen plagas. Los fertilizantes químicos y abonos orgánicos son aplicados para proporcionar los nutrientes necesarios que favorecen un crecimiento robusto y una producción óptima de frutos. (Federación de cafeteros, 2024)

2.3 Cosecha

Ilustración 6: *Cosecha del café*



Nota: Imagen sacada de (Coffee Lab & Roasters, 2023)

La cosecha es una etapa crítica en la producción de café. Se utilizan canastos o cocos recolectores para recoger los frutos. Es importante que la cosecha se realice en el momento adecuado, cuando los granos están maduros, ya que esto influye directamente en la calidad del café. Una cosecha bien planificada asegura que los granos sean recolectados en su punto óptimo, evitando así la recolección de granos inmaduros o pasados, que pueden afectar el sabor del producto final. (Federación de cafeteros, 2024)

2.4 Poscosecha

Ilustración 7: *Despulpadora de café*



Nota: Imagen sacada de (Federación Nacional de Cafeteros, 2024)

La poscosecha implica una serie de procesos que son esenciales para mantener la calidad del café después de la cosecha. Se utiliza un beneficiadero ecológico que incluye varias etapas, comenzando con una tolva de recibo en seco para la clasificación inicial. Luego, los granos son despulpados en despulpadoras, donde se elimina la pulpa. Posteriormente, los granos pasan a tanques fermentadores (también conocidos como desmucilaginosos), donde se lleva a cabo la fermentación para eliminar restos de mucílago (Federación de cafeteros, 2024).

Después, los granos se lavan en canales para lavado y se colocan en patios escurridores para eliminar el exceso de agua. Finalmente, se secan en patios de secado o secadoras mecánicas, donde se reduce la humedad de los granos hasta niveles adecuados para su almacenamiento. Los costales se utilizan para el almacenamiento, asegurando que los granos se mantengan en condiciones óptimas hasta su posterior comercialización (Federación de cafeteros, 2024).

2.5 Comercialización del Café

Ilustración 8: *Almacenamiento de café para su comercialización*



Nota: Imagen sacada de (Fisgativa, 2021)

La comercialización del café en Colombia ha sido cuidadosamente diseñada por la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) para garantizar que los productores tengan un mercado estable y accesible donde vender su producto (Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente de Caldas, 2024). Este proceso ha permitido mantener un sistema que asegura precios competitivos y justos para los caficultores, protegiendo así su sostenibilidad económica.

2.5.1 Cooperativas y puntos de compra

Ilustración 9: *Cooperativas del café en Colombia (De los Andes)*



Nota: Imagen sacada de (Alzate, 2022)

La FNC ha implementado una extensa red de 33 cooperativas con 530 puntos de compra distribuidos por todo el territorio colombiano. Estos puntos de compra están ubicados cerca de las fincas, lo que facilita a los caficultores la venta de su producto sin incurrir en altos costos de transporte. Al entregar el café, se realiza una verificación de la calidad física para determinar el nivel de humedad y el porcentaje de almendra sana. Según estos parámetros, se ofrecen incentivos adicionales por la calidad del café entregado (Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente de Caldas, 2024).

2.5.2 Procesamiento en las trilladoras

Ilustración 10: *Trilladora de café*



Nota: Imagen sacada de (Maldonado, 2023)

Una vez que el café ha pasado por el control de calidad en las cooperativas, es transferido a las trilladoras. En estas instalaciones, los granos de café son clasificados por tamaño, peso, densidad y color, y luego se trilla, transformándolo en café verde excelso, listo para la exportación. Este café es almacenado y segmentado según las exigencias de los diferentes mercados y clientes a nivel mundial (Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente de Caldas, 2024).

2.5.3 Exportación y control de calidad

Ilustración 11: *Exportación de café desde Santa Marta*



Nota: Imagen sacada de (Puerto de Santa Marta, 2020)

El café verde es transportado desde las trilladoras hacia los puertos de embarque colombianos, donde se realizan inspecciones finales para garantizar la calidad antes de su exportación. Sin embargo, el proceso de control no termina en Colombia; la FNC realiza muestreos en los mercados internacionales para garantizar que el café comercializado como 100% colombiano cumple con los estándares de calidad y autenticidad que lo caracterizan (Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente de Caldas, 2024).

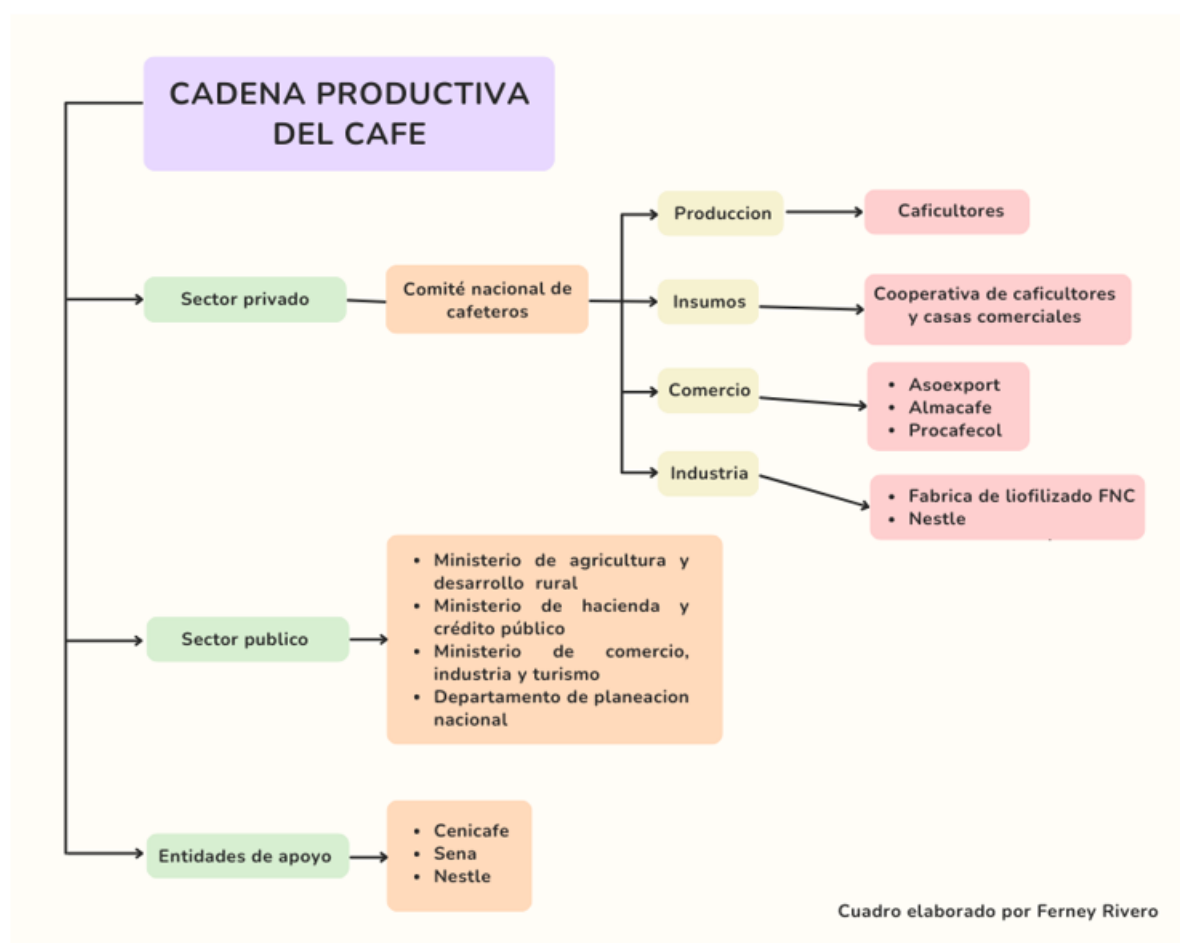
2.5.4 Reconocimiento mundial

El riguroso proceso de comercialización implementado por la FNC ha permitido que el café colombiano y la institucionalidad cafetera gocen de un reconocimiento mundial. Este prestigio ha sido fundamental para posicionar el café de Colombia como un producto de alta calidad en los mercados internacionales (Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente de Caldas, 2024).

2.6 Estructura de la cadena productiva en Colombia

La cadena productiva del café en Colombia se organiza en tres grandes sectores: el sector privado, el sector público, y las entidades de apoyo. Estos componentes interactúan entre sí para garantizar la eficiencia y competitividad de la caficultura colombiana así como la sostenibilidad del producto en los mercados nacionales e internacionales.

Figura 5: Cadena productiva del sector



Nota: Figura elaborada a partir de aportes de (Orozco Quintero, 2014)

2.6.1 Sector Privado

El sector privado está liderado por el Comité Nacional de Cafeteros el cual abarca las siguientes áreas:

1. **Producción:** Esta área está conformada principalmente por los caficultores de todo el país quienes son responsables de la producción del grano de café. Son los actores primarios de la cadena productiva y juegan un papel esencial en el suministro de materia prima.
2. **Insumos:** Aquí se incluyen las Cooperativas de Caficultores y las Casas Comerciales, que proporcionan los recursos y herramientas necesarias para mejorar los procesos productivos, garantizando que los caficultores cuenten con lo necesario para mantener la calidad de sus cosechas.
3. **Comercio:** Este componente abarca a ASOEXPORT, Almacafé y Procafecol, quienes manejan la compra, almacenamiento y distribución del café a nivel nacional e internacional. Estas entidades aseguran que el producto llegue a los mercados de manera efectiva y en las mejores condiciones.
4. **Industria:** En la industria, se encuentran la Fábrica de Liofilizado FNC y Nestlé, que se encargan del procesamiento del café, transformándolo en productos listos para el consumo final o para la exportación, como el café soluble y otros derivados

2.3.2 Sector Público

El sector público desempeña un papel regulador y facilitador de la cadena productiva del café. Las principales instituciones involucradas son:

1. **Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural:** Proporciona políticas y apoyo al sector agropecuario, con un enfoque en el fortalecimiento de la caficultura.
2. **Ministerio de Hacienda y Crédito Público:** Controla y monitorea los aspectos financieros relacionados con la producción y comercialización del café.
3. **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo:** Facilita el acceso a mercados internacionales, promoviendo la exportación del café colombiano.
4. **Departamento de Planeación Nacional:** Coordina el desarrollo y ejecución de estrategias de planificación económica que impactan la industria cafetera.

2.3.3 Entidades de Apoyo

Las **entidades de apoyo** proporcionan la investigación, formación y cooperación necesarias para mejorar la competitividad y sostenibilidad del sector cafetero:

1. **Cenicafé:** El centro de investigación dedicado a mejorar las prácticas de cultivo, producción y procesamiento del café en Colombia.
2. **SENA:** Provee formación técnica y capacitación para los caficultores y otros actores de la cadena productiva.
3. **Nestlé:** A través de alianzas estratégicas, Nestlé apoya a la caficultura colombiana mediante proyectos de sostenibilidad y calidad en la producción.

Capítulo 3 y 4 - Desarrollar el marco normativo y legal para la obtención del signo distintivo



Los signos distintivos de Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica (IG), se han convertido en herramientas clave para proteger y promover productos que tienen un vínculo directo con su región de origen.

3.1. Denominación de Origen

La Denominación de Origen (DO) surgió inicialmente en el sector vinícola para proteger la calidad y reputación de los vinos contra las falsificaciones. El primer caso documentado de DO se dio en Oporto, Portugal en 1756 cuando el Marqués de Pombal estableció la Compañía General de la Agricultura de las Viñas del Alto Duero para proteger los vinos de la región de las imitaciones y fraudes que disminuían su prestigio. Esta iniciativa sentó las bases para la protección de productos de origen geográfico específico asegurando que los consumidores pudieran confiar en la calidad del producto que adquirirían. (Otero, 2021)

Este modelo se extendió a otros países europeos incluyendo Francia, España e Italia y se formalizó con la creación de la Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1923 en

Châteauneuf-du-Pape, Francia, con el objetivo de proteger la producción vinícola contra adulteraciones. (Otero, 2021)

3.2. Expansión del Concepto a Otros Productos

A lo largo del tiempo el concepto de Denominación de Origen se expandió más allá del sector vinícola abarcando otros productos como quesos, aceite de oliva, frutas e incluso productos no alimentarios como el cristal de Bohemia. Hoy en día, la denominación de origen se utiliza para identificar productos que poseen características específicas y de alta calidad vinculadas a un territorio geográfico determinado. Esto incluye factores naturales y humanos como el clima y las prácticas tradicionales que afectan directamente la calidad final del producto. (Otero, 2021)

3.3. Marco Legal de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica

El marco legal para la protección de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas varía según el país y la región. En general, la denominación de origen se refiere a un nombre geográfico que identifica un producto como originario de un área específica, cuyas características o reputación están vinculadas directamente a su origen. Para obtener la protección legal de una DO es necesario presentar una solicitud formal acompañada de documentación detallada que demuestre la relación entre el origen y la calidad del producto. (Café de Colombia, 2024)

Por su parte, las Indicaciones Geográficas (IG) también son signos distintivos que protegen el vínculo entre la calidad de un producto y su origen geográfico ofreciendo una garantía tanto a productores como consumidores. Estas son un bien inmateral protegido por la ley en los países donde se reconocen, lo que asegura que los productos descritos como

provenientes de una región cumplan con los requisitos de calidad y los procesos de producción vinculados a esa área geográfica. (Café de Colombia, 2024)

3.4. Países que han adoptado Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas

Diversos países han implementado sistemas de protección para las DO y las IG en un esfuerzo por salvaguardar la autenticidad de sus productos más representativos. Entre los países pioneros se encuentran:

- **Portugal:** Con la primera delimitación de la región de Oporto en 1756.
- **Francia:** Con la creación de la primera Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en 1923.
- **Italia y España:** Siguiendo el modelo francés en sus regiones vinícolas y extendiendo el concepto a otros productos como quesos y aceites. (Otero, 2021)

En Colombia la denominación de origen se implementó por primera vez en 2005 con la protección del Café de Colombia, extendiéndose luego a otras regiones como Cauca, Huila, Nariño, Santander, Tolima y Sierra Nevada. (Otero, 2021)

3.5. La Denominación de Origen y el Café Colombiano

El caso del café en Colombia es un ejemplo emblemático de cómo la Denominación de Origen puede agregar valor a un producto, protegiendo su reputación y asegurando estándares de calidad. La Denominación de Origen Café de Colombia fue reconocida por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) en 2005 gracias a la intervención de la Federación Nacional de Cafeteros. Este reconocimiento se basó en las características geográficas, ambientales y humanas que otorgan al café colombiano una calidad superior (Café de Colombia, 2024).

En 2007, la Unión Europea reconoció al Café de Colombia como una Indicación Geográfica Protegida (IGP), marcando un hito al ser el primer producto no europeo en recibir este estatus. En 2013 el gobierno suizo otorgó una protección similar. (Café de Colombia, 2024)

3.7. Requisitos para Obtener una Denominación de Origen

Para obtener el reconocimiento de una DO o una IGP, los productores deben cumplir con una serie de requisitos, que incluyen:

- **Documentación** que demuestre el vínculo entre el origen geográfico y la calidad del producto. (Café de Colombia, 2024)
- **Cumplimiento de estándares de calidad** específicos relacionados con el proceso de producción. (Café de Colombia, 2024)
- **Verificación por parte de las autoridades competentes**, quienes deben evaluar las condiciones geográficas y los métodos de producción que definen la singularidad del producto (Café de Colombia, 2024).

3.8. Beneficios de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica

Los certificados de Denominación de Origen e Indicación Geográfica proporcionan múltiples beneficios tanto para los productores como para los consumidores:

- **Protección contra imitaciones:** Aseguran que solo los productos genuinos de una región específica puedan llevar el nombre de la DO o IG (Otero, 2021).
- **Valor agregado:** Los productos con estos certificados suelen ser percibidos como de mayor calidad, lo que permite a los productores obtener mejores precios en los mercados internacionales (Otero, 2021).

- **Garantía de calidad:** Los consumidores pueden confiar en que los productos que adquieren cumplen con estrictos estándares de calidad y autenticidad (Otero, 2021).

Para desarrollar el marco normativo y legal que se requiere para la obtención del signo distintivo de Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica (IG), es necesario abordar las leyes y regulaciones nacionales e internacionales que rigen este proceso. A continuación se presenta un esquema que detalla los requisitos legales, resaltando las normas claves que regulan las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas en Colombia y su relación con los tratados internacionales.

3.9. Normas Internacionales sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas

3.9.1. Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC)

- **Norma: Acuerdo sobre los ADPIC (TRIPS)**, firmado en el marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC). (Federación nacional de cafeteros, 2010)
- **Contenido relevante:** Este acuerdo establece las bases para la protección de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen en el comercio internacional, promoviendo que los países miembros implementen sistemas de protección para productos cuyas características están ligadas a una región geográfica específica (Federación nacional de cafeteros, 2010).

- **Importancia:** Es el marco global que regula las Indicaciones Geográficas y garantiza la protección en los mercados internacionales para los productos con Denominación de Origen. (Federación nacional de cafeteros, 2010)

3.9.2. Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial

- **Norma:** **Convenio de París** de 1883 (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Regula la protección de los productos que se benefician de las denominaciones de origen y otras formas de propiedad industrial en los países miembros (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Proporciona un marco de protección a nivel internacional para las Denominaciones de Origen, permitiendo su reconocimiento y protección fuera del país de origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4. Normas Nacionales sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas en Colombia

4.0.1 Decisión 486 de la Comunidad Andina (CAN)

- **Norma:** **Decisión 486 de la Comunidad Andina (2000)**, Régimen Común sobre Propiedad Industrial. (Federación nacional de cafeteros, 2010)
- **Contenido relevante:** Esta normativa establece el régimen general para la protección de la propiedad industrial, incluyendo las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen en los países miembros de la CAN (Colombia, Perú, Ecuador y Bolivia) (Federación nacional de cafeteros, 2010).

- **Artículo 201:** Define la Denominación de Origen como el signo que sirve para designar un producto cuya calidad, reputación o características son imputables a su origen geográfico (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Artículo 203:** Establece los criterios para el registro de una Denominación de Origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Es la normativa que regula la propiedad industrial en el contexto de la CAN y establece las bases legales para que productos colombianos como el café de la Sierra Nevada puedan obtener protección como DO o IG (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.0.2. Ley 256 de 1996 - Competencia Desleal

- **Norma:** Ley 256 de 1996 sobre Competencia Desleal (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Esta ley prohíbe el uso engañoso de denominaciones de origen y otras formas de indicaciones geográficas (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Garantiza la protección contra el uso indebido de la Denominación de Origen y la competencia desleal por parte de terceros que intenten aprovecharse del reconocimiento de productos con DO (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.0.3. Decisión 688 de 2008 - Sistema Andino de Calidad

- **Norma:** Decisión 688 de la CAN (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Establece los parámetros de calidad que deben cumplir los productos protegidos por una Denominación de Origen dentro de la Comunidad Andina (Federación nacional de cafeteros, 2010).

- **Importancia:** Complementa el marco regulatorio para garantizar que los productos que ostentan una DO cumplen con estándares de calidad, lo que fortalece la confianza de los consumidores (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.1. Reglas y Procedimientos Nacionales para la Obtención de la Denominación de Origen

4.1.1. Decreto 729 de 2012 - Reglamentación del Registro de Denominaciones de Origen en Colombia

- **Norma: Decreto 729 de 2012** emitido por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Regula el procedimiento para solicitar y obtener el registro de una Denominación de Origen en Colombia, estableciendo los requisitos y procedimientos ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) (Federación nacional de cafeteros, 2010).
 - **Artículo 4:** Define el proceso de inscripción de una Denominación de Origen, incluyendo los documentos y estudios que deben presentarse (Federación nacional de cafeteros, 2010).
 - **Artículo 5:** Regula los sistemas de control y la verificación de los productos amparados por la DO (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Es la norma que organiza el procedimiento administrativo para la solicitud de la Denominación de Origen en Colombia (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.1.2. Resolución 57530 de 2013 - Superintendencia de Industria y Comercio

- **Norma:** Resolución 57530 de 2013 de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Establece las reglas para la protección de las Denominaciones de Origen y la aplicación de medidas de control para verificar que los productos cumplen con las normas de calidad y origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Define el rol de la Superintendencia de Industria y Comercio en la verificación y el control de las Denominaciones de Origen registradas en Colombia (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.1.3. Ley 178 de 1994 - Creación de la Federación Nacional de Cafeteros

- **Norma:** Ley 178 de 1994 (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Esta ley otorga a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia la autoridad para regular y promover el uso de la Denominación de Origen Café de Colombia, asegurando que los caficultores cumplan con los estándares de calidad y las características requeridas (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Para el caso de la Comunidad de Mujeres Cafeteras de la Sierra Nevada, la Federación Nacional de Cafeteros juega un rol fundamental en la certificación y auditoría de los procesos productivos para cumplir con los requisitos de la DO (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.2. Requisitos Técnicos y Controles

4.2.1. Normas ICONTEC para productos con Denominación de Origen

- **Norma:** Normas técnicas del **ICONTEC** (Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación) (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Las normas de calidad y estándares técnicos establecidos por ICONTEC son necesarios para la certificación de productos protegidos con Denominación de Origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Garantizan que los productos cumplen con los criterios técnicos para ser reconocidos bajo la Denominación de Origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.2.2. Resolución 00293 de 2007 - Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)

- **Norma:** **Resolución 00293 de 2007** del **ICA** (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Regula aspectos técnicos como el manejo de la humedad, fumigación, rotulado y empaque del café, que deben ser cumplidos por los caficultores que quieran obtener y mantener la Denominación de Origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Estas normativas son claves para asegurar el cumplimiento de las normas fitosanitarias y de calidad para el café producido por la comunidad (Federación nacional de cafeteros, 2010).

4.3. Protección y Mantenimiento del Signo Distintivo

4.3.1. Código de Conducta para el Uso de la Denominación de Origen

- **Norma: Código de Conducta** aplicable a los operadores del producto protegido con DO (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Contenido relevante:** Define las obligaciones de los operadores para el uso del signo distintivo, asegurando la trazabilidad, la separación del café protegido y el cumplimiento con los estándares de calidad (Federación nacional de cafeteros, 2010).
- **Importancia:** Garantiza que el uso de la DO esté controlado y que se cumpla con las normas y auditorías correspondientes (Federación nacional de cafeteros, 2010).

Para que la Comunidad de Mujeres Cafeteras de la Sierra Nevada de Santa Marta obtenga el signo distintivo de Denominación de Origen e Indicación Geográfica debe cumplir con un marco normativo que incluye leyes internacionales, nacionales, y procedimientos técnicos. Las normas clave a seguir son la Decisión 486 de la CAN, el Decreto 729 de 2012 y las resoluciones de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). Además, es esencial garantizar el cumplimiento de los estándares técnicos del ICA y las auditorías de calidad a lo largo de la cadena de producción para asegurar la protección y buen uso de la Denominación de Origen (Federación nacional de cafeteros, 2010).

Capítulo 5 - Proceso para la Obtención de la Denominación de Origen para el Café de la Comunidad de Mujeres Cafeteras de la Sierra Nevada de Santa Marta

La obtención de la Denominación de Origen (DO) es un reconocimiento legal que asegura que un producto proviene de una región específica y posee cualidades únicas asociadas a esa zona. En este caso, el café cultivado por la comunidad de mujeres de la Sierra Nevada de Santa Marta tiene características distintivas en sabor, calidad, y métodos de producción que lo hacen elegible para obtener una DO. El siguiente proceso tiene como objetivo guiar a estas mujeres cafeteras a través de un paso a paso detallado y claro, que respete sus condiciones de trabajo en el campo y sus limitadas interacciones con la tecnología (Federación nacional de cafeteros, 2010).

5.1. CAFECERT:

La obtención de un signo distintivo, como la Denominación de Origen (DO) o la Indicación Geográfica Protegida (IGP) para el café de la Sierra Nevada de Santa Marta, es un proceso esencial que garantiza la calidad y autenticidad del producto, beneficiando tanto a los productores como a los consumidores. En este contexto, CAFECERT, como entidad certificadora, juega un papel fundamental en la validación del cumplimiento de estándares de calidad y características específicas del café producido en la región (Cafecert, 2024).

5.1.1. Certificaciones Ofrecidas por CAFECERT

CAFECERT otorga certificaciones de conformidad para diferentes tipos de denominaciones de origen, incluyendo:

- 1. Denominación de Origen Café de Colombia**
- 2. Denominación de Origen Regional**

3. Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia

Estas certificaciones no solo aseguran la calidad del café, sino que también refuerzan su posicionamiento en el mercado permitiendo a los productores acceder a beneficios comerciales significativos (Cafecert, 2024).

5.1.2. Criterios de Evaluación

Para certificar la conformidad de los productos, CAFECERT evalúa diversos criterios, que incluyen:

- **Especie:** El café debe ser exclusivamente de la variedad Arábica, reconocida por sus características superiores de sabor y aroma (Cafecert, 2024).
- **Características Organolépticas:** El café debe poseer un balance en acidez y un cuerpo medio o alto, lo que garantiza una experiencia sensorial agradable (Cafecert, 2024).
- **Prueba de Taza:** Se requiere una taza limpia con un aroma pronunciado y completo, lo que indica un proceso de producción de alta calidad (Cafecert, 2024).
- **Características Específicas de Origen Regional:** Para las DOR, se deben cumplir con los estándares definidos en los reglamentos de uso (Cafecert, 2024).

Es crucial destacar que la obtención de un certificado de conformidad no otorga automáticamente el derecho de uso de las denominaciones, ya que esta autorización debe ser gestionada ante la Coordinación de Propiedad Intelectual de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Cafecert, 2024).

5.1.3. Proceso de Autorización

Una vez que un productor o procesador obtiene la certificación de CAFECERT, la Coordinación de Propiedad Intelectual emite una carta de autorización. Este documento permite al tostador, trillador, solubilizador o productor de extracto de café utilizar el sello de la Denominación de Origen Café de Colombia o Indicación Geográfica Protegida. Además, el productor puede declarar que su café es colombiano o de un origen regional colombiano protegido, lo que añade un valor significativo al producto en el mercado (Cafecert, 2024).

5.2. Proceso de Certificación para la Denominación de Origen del Café de Colombia y la Indicación Geográfica OPRE-D-008

5.2.1 ¿Quiénes pueden aplicar?

La certificación de cafés para el uso de la Denominación de Origen (DO) Café de Colombia y la Indicación Geográfica Protegida (IGP) está disponible para cualquier entidad, empresa o solicitante que realice actividades relacionadas con el café y esté debidamente identificado como persona jurídica (Cafecert, 2022). Esto incluye,

- Trilladoras (empresas que se dedican a pelar y limpiar los granos de café).
- Tostadoras (empresas que tuestan los granos de café).
- Solubilizadoras (empresas que producen café soluble).
- Productoras de Extracto (empresas que producen extracto de café).

Es importante que las entidades solicitantes estén registradas en la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y que cumplan con los requisitos legales, sin importar su tamaño, tipo de asociación, o cualquier otra actividad adicional a la que se dediquen (Cafecert, 2022).

5.2.2. Etapas del Proceso de Certificación

La certificación se compone de las siguientes etapas clave, en las cuales Cafecert evalúa y revisa que cada solicitante cumpla con los estándares necesarios. Estas etapas son:

1. Solicitud de Certificación
2. Evaluación
3. Revisión
4. Decisión sobre la Certificación

1. Solicitud de Certificación

Documentación Necesaria

Para iniciar el proceso, el solicitante debe enviar la siguiente documentación a Cafecert, ya sea en físico o por correo electrónico:

Formato de Solicitud: Formulario específico de Cafecert, diligenciado completamente, se incluyen datos como la fecha de diligenciamiento, información de la Compañía, nombre, número de Identificación Tributaria (NIT) entre otros (Cafecert, 2022).

Documentos Adicionales Requeridos con la Solicitud:

- **Certificado de Existencia y Representación Legal:** Emitido por la Cámara de Comercio, y en caso de ser aplicable, incluir registros de la Superintendencia Financiera o mercantil (Cafecert, 2022).
- **Registro Único Tributario Vigente (RUT)** (Cafecert, 2022)
- **Registro de Inscripción Vigente:** Certificado actualizado de la inscripción de la empresa como Trilladora, Tostadora de café, o Fábrica de Café Soluble ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Cafecert, 2022).
- **Firma de la Carta de Compromiso:** Firmada en el formato de solicitud, donde se declara el conocimiento y aceptación del proceso de certificación (Cafecert, 2022).
- **Fotografías o Arte del Empaque Final:** Imágenes de frente, reverso y laterales del empaque final del café, mostrando claramente las especificaciones y la información del producto (Nota: No aplica para café verde) (Cafecert, 2022).

Notas Importantes:

1. Si la documentación solicitada está incompleta o el formulario presenta alguna inconsistencia, CAFECERT solicitará completarla o ajustarla para poder procesar la solicitud (Cafecert, 2022).
2. La información consignada en el formulario debe ser fidedigna y coherente con la información relacionada en el empaque del producto a certificar (Cafecert, 2022).
3. En caso de que el empaque del café mencione regiones específicas como Huila, Cauca, Nariño, Sierra Nevada, Santander o Tolima (o algún municipio incluido en las resoluciones de protección), es necesario obtener la Denominación de Origen Regional (DOR) para cumplir con las normativas de la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). No hacerlo puede conllevar sanciones legales (Cafecert, 2022).

Definición del Alcance de la Certificación

En el formulario, el solicitante debe especificar el tipo de café que desea certificar, como:

- Café Verde
- Café Tostado
- Café Soluble
- Extracto de Café

Confirmación de la Solicitud

Una vez recibida la solicitud, el analista de programación de Cafecert revisará la información para asegurarse de que esté completa y correcta. Si es así, se enviará una confirmación al solicitante, permitiéndole avanzar al siguiente paso (Cafecert, 2022).

2. Evaluación

Condiciones para Iniciar la Evaluación

Una vez que la solicitud ha sido aceptada, el solicitante debe realizar el pago correspondiente dentro de los 15 días siguientes. Este pago es necesario para continuar con el proceso de evaluación. Si no se realiza el pago dentro del plazo establecido, se entenderá que el proceso ha sido desistido y será cancelado (Cafecert, 2022).

Plan de Evaluación y Envío de Muestras

Tras verificar el pago, el analista de certificación enviará al solicitante un Plan de Evaluación que incluye (Cafecert, 2022):

- **Laboratorio de Ensayos:** Lugar donde se analizarán las muestras de café.
- **Pruebas Específicas:** Tipos de análisis que se realizarán a las muestras.
- **Instrucciones para las muestras:** Requisitos específicos sobre peso, empaque, identificación y dirección de envío de las muestras.
- **Documentos Normativos:** Reglas aplicables al proceso de evaluación.

El solicitante debe aceptar el plan de evaluación en un plazo de 15 días hábiles (en solicitudes iniciales) o 5 días hábiles (en procesos de supervisión de muestras). Si no se recibe respuesta dentro del plazo, se asumirá que el plan ha sido aceptado (Cafecert, 2022).

Envío de Muestras

Una vez aceptado el plan, el solicitante tiene 15 días hábiles para enviar las muestras bajo las condiciones solicitadas. Si alguna muestra no cumple con las condiciones de peso, empaque, o calidad, se solicitará el envío de una nueva muestra. Este proceso se puede repetir un máximo de tres veces en casos de Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida (Cafecert, 2022).

3. Revisión

Proceso de Revisión

Un analista de certificación diferente al que realizó la evaluación revisará todos los documentos y resultados para asegurar que cumplan con los requisitos. Este analista también analizará el informe de evaluación y presentará sus recomendaciones al Comité de Certificación (Cafecert, 2022).

Acta de Revisión

El resultado de esta revisión se documenta en un Acta de Revisión que se dirige al Comité de Certificación. En este documento se incluyen tanto los resultados de la evaluación como las recomendaciones del analista (Cafecert, 2022).

4. Decisión sobre la Certificación

Evaluación del Comité de Certificación:

El Comité de Certificación revisa el Acta de Revisión junto con toda la información de la solicitud y los resultados de la evaluación para tomar una decisión final. La decisión se basa en si el producto cumple o no con los requisitos de certificación y puede resultar en:

- **Certificación Completa:** Se certifican todos los tipos de café solicitados.
- **Certificación Parcial:** Solo algunos tipos de café son certificados (Cafecert, 2022).
- **No Certificación:** La certificación no es otorgada debido a incumplimientos específicos.

Emisión del Certificado

Si se otorga la certificación, Cafecert emite un Certificado de Conformidad de Producto que incluye:

- Nombre del solicitante (Cafecert, 2022).
- Normativas bajo las cuales se otorga la certificación (Cafecert, 2022).
- Alcance de la certificación (Cafecert, 2022).
- Dirección del solicitante y de las plantas de producción certificadas (Cafecert, 2022).
- Fecha de emisión del certificado (Cafecert, 2022).

Notificación de la Decisión

Cafecert comunica la decisión final por escrito al solicitante. Si la decisión es positiva, se envía el certificado junto con la notificación. En esta comunicación se incluyen también la vigencia del certificado y las fechas programadas para la supervisión (Cafecert, 2022).

5. Supervisión Anual

Una vez que la certificación es otorgada, Cafecert realiza evaluaciones anuales para verificar que los productos continúan cumpliendo con los requisitos de certificación. Estas evaluaciones pueden incluir revisiones de muestras adicionales y las tasas deben ser pagadas por el solicitante antes del vencimiento del certificado (Cafecert, 2022). Esta tasa ha sido reducida y actualmente es de \$369,000 para solicitudes online y \$449,000 para presentaciones físicas, lo cual beneficia a las entidades delegadas para autorizar el uso de estos distintivos en Colombia (Mincit, 2024).

Si en estas supervisiones se detectan incumplimientos, Cafecert puede suspender o retirar la certificación.

5.2.3. Reconocimiento Internacional de las Denominaciones de Origen e Indicación

Geográfica:

Las Denominaciones de Origen y la Indicación Geográfica Protegida para el Café de Colombia cuentan con reconocimiento en los siguientes países:

- Denominación de Origen Café de Colombia (DO): Países miembros de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), conformada por Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia (Cafecert, 2022).
- Denominación de Origen Regional (DOR): Países miembros de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), conformada por Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia. Las denominaciones regionales corresponden a los siguientes departamentos de Colombia: Cauca, Huila, Nariño, Sierra Nevada, Tolima y Santander (o los municipios contemplados en las resoluciones que declaran dicha protección) (Cafecert, 2022).
- Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia (IGP): Reconocimiento en Suiza, Reino Unido, y países de la Unión Europea, incluyendo Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Checa, Rumania y Suecia (Cafecert, 2022).

5.3. Recomendaciones para antes de mandar la solicitud formal

5.3.1. Paso 1: Organización Comunitaria

Acción:

La comunidad debe reunirse y organizarse de manera formal.

Descripción detallada:

La primera etapa del proceso consiste en reunir a todas las mujeres productoras de café de la Sierra Nevada de Santa Marta para crear una organización formal, como una asociación o cooperativa. Esto no solo facilita la gestión del proceso de la Denominación de Origen, sino que también refuerza el sentido de unidad y colaboración entre ellas. Es recomendable que, durante la primera reunión, las participantes elijan a representantes que puedan llevar a cabo trámites legales y administrativos.

- **Representantes clave:** Presidenta, secretaria y tesorera de la cooperativa.
- **Relevancia:** Esta organización será la encargada de gestionar los trámites ante las autoridades correspondientes y representar a la comunidad ante terceros.

Resultado esperado:

Constitución de la organización formal que pueda gestionar legalmente la solicitud de la DO.

5.3.2. Paso 2: Identificación de las Características Únicas del Café

Acción:

Definir las características exclusivas del café de la Sierra Nevada de Santa Marta.

Descripción detallada:

Para poder obtener la Denominación de Origen, es necesario definir qué hace que este café sea especial. Las mujeres cafeteras deben, en conjunto, identificar las propiedades físicas, químicas y sensoriales que diferencian su café del de otras regiones. Las principales características que pueden destacar incluyen:

- **Región de cultivo:** Ubicación exacta en la Sierra Nevada, altitud (que influye en el sabor), clima y tipo de suelo.
- **Métodos de cultivo:** ¿Se utilizan prácticas tradicionales o sustentables?, ¿hay algún tipo de tratamiento especial en el secado o procesamiento del grano?
- **Características sensoriales:** Sabor, aroma, acidez, cuerpo, etc.

Resultado esperado:

Lista detallada de las características distintivas del café, que será la base para justificar la solicitud de la DO.

5.3.3. Paso 3: Recolección de Documentación Soporte

Acción:

Recopilar toda la documentación necesaria para respaldar la solicitud de la Denominación de Origen.

Descripción detallada:

La solicitud de la DO requiere una serie de documentos que acrediten la autenticidad del café y su producción en la Sierra Nevada. Entre estos documentos se incluyen:

- **Pruebas de cultivo:** Certificados de propiedad de las tierras donde se cultiva el café, facturas de venta del café que reflejen su origen, fotografías de las fincas, y cualquier documentación que vincule el producto con la región.
- **Estudios técnicos:** Es recomendable contar con un estudio que valide las características únicas del café, como análisis químicos que certifiquen su acidez, sabor y otros atributos.
- **Testimonios:** En algunos casos, pueden incluirse testimonios de expertos en café o catadores que confirmen la calidad y singularidad del producto.

Resultado esperado:

Un paquete completo de pruebas documentales que sustente la solicitud formal de la Denominación de Origen.

5.3.4. Paso 4: Asesoramiento Técnico y Legal

Acción:

Buscar la ayuda de expertos en Denominaciones de Origen y derecho comercial.

Descripción detallada:

La obtención de la DO requiere un manejo adecuado de las normativas legales y técnicas. Es fundamental que la comunidad busque apoyo de un profesional o una organización especializada en la gestión de DO, como puede ser un abogado con experiencia en propiedad industrial o representantes de la Federación Nacional de Cafeteros.

Este asesor ayudará en los siguientes puntos:

- **Redacción de la solicitud:** La solicitud oficial debe cumplir con ciertos requisitos técnicos y legales que, sin la ayuda adecuada, podrían ser difíciles de entender.
- **Gestión ante entidades:** El experto también actuará como intermediario con la **Superintendencia de Industria y Comercio (SIC)**, que es la autoridad responsable de otorgar la Denominación de Origen.

Resultado esperado:

Acompañamiento legal y técnico adecuado para asegurar el cumplimiento de los requisitos legales.

5.4. Recomendaciones para Incorporar Prácticas Sostenibles en la Producción de Café

5.4.1. Conservación del Suelo y Uso de Recursos Naturales

Es importante proteger la fertilidad del suelo y evitar la erosión a través de técnicas como la cobertura de cultivos, la rotación de cultivos y el uso de compost orgánico. Además, reducir el uso de químicos y optar por fertilizantes orgánicos no solo beneficia el café, sino también a la biodiversidad local (Laranjeira, 2019).

5.4.2. Gestión Responsable del Agua

Implementen prácticas que reduzcan el uso de agua, como la reutilización del agua en los procesos de lavado del café y la instalación de sistemas de captación de agua de lluvia. Esto es especialmente importante en áreas donde el acceso al agua puede ser limitado (Laranjeira, 2019).

5.4.3. Diversificación de Cultivos

La diversificación ayuda a mejorar la resiliencia de la tierra y proporciona otras fuentes de ingresos. Pueden combinar el cultivo de café con árboles frutales o plantas que protejan el suelo y atraigan polinizadores, mejorando tanto el ecosistema como el rendimiento de la finca (Laranjeira, 2019).

5.4.4. Uso de Energía Renovable y Reducción de Emisiones

Incorporar fuentes de energía renovable, como paneles solares, y reducir el uso de combustibles fósiles ayuda a disminuir las emisiones de carbono. Además, el secado del café puede hacerse utilizando secadores solares, aprovechando la luz solar de la región (Laranjeira, 2019).

5.4.5. Certificación y Valor Agregado

Consideren trabajar hacia certificaciones de sostenibilidad, como las de comercio justo o agricultura orgánica. Esto no solo aporta valor al café producido, sino que también muestra a los consumidores el compromiso de la comunidad con el medio ambiente y la sostenibilidad (Laranjeira, 2019).

Glosario

1. **Denominación de Origen (DO):** Certificación otorgada a productos que se producen en una región geográfica específica, con características únicas atribuibles al entorno natural y a los métodos tradicionales de producción.
2. **Indicación Geográfica (IG):** Signo distintivo que certifica que un producto proviene de un área geográfica específica y tiene cualidades, reputación o características ligadas a dicha región.
3. **Caficultura:** Conjunto de actividades agrícolas y económicas relacionadas con el cultivo, procesamiento y comercialización del café.
4. **Sierra Nevada de Santa Marta:** Sistema montañoso aislado de la Cordillera de los Andes, ubicado en la costa caribeña de Colombia. Es una de las áreas más importantes para la producción de café de alta calidad en el país.
5. **Pueblo Bello:** Municipio situado en el departamento del Cesar, ubicado en la Sierra Nevada de Santa Marta. Es conocido por su tradición cafetera y su comunidad de mujeres caficultoras.
6. **Café especial:** Variedad de café que se produce bajo condiciones específicas, con características de sabor y aroma superiores, generalmente evaluado por expertos en catación.
7. **Empoderamiento:** Proceso por el cual las personas, especialmente grupos vulnerables, adquieren control sobre sus vidas y la capacidad de tomar decisiones que les permitan mejorar sus condiciones económicas y sociales.
8. **Cadena productiva:** Conjunto de actividades involucradas en el proceso de producción, desde la obtención de materias primas hasta la comercialización final de un producto.

9. **Certificación:** Proceso mediante el cual se garantiza que un producto, servicio o sistema cumple con los requisitos especificados en normas o reglamentos, tanto a nivel nacional como internacional.
10. **Comunidad cafetera:** Grupo de personas dedicadas al cultivo, cosecha, procesamiento y comercialización del café, a menudo organizadas en cooperativas o asociaciones para mejorar su competitividad y acceso a mercados.

Recomendaciones para las Mujeres Rurales Cafeteras

1. **Fortalecimiento de la asociatividad:** Es recomendable que las mujeres caficultoras continúen organizándose en cooperativas o asociaciones. Esto les permitirá acceder a recursos técnicos y financieros, además de negociar colectivamente para obtener mejores precios y condiciones en el mercado.
2. **Capacitación continua:** Invertir en la educación y formación técnica en temas de producción sostenible, certificación de calidad y manejo de cultivos ayudará a mejorar la competitividad y sostenibilidad de sus emprendimientos.
3. **Diversificación de productos:** Explorar alternativas de diversificación dentro de la cadena productiva del café, como la producción de café especial, turismo rural cafetero o productos derivados del café (cosméticos, alimentos, etc.), puede generar nuevas fuentes de ingresos.
4. **Adaptación a las tecnologías:** La incorporación de tecnologías agrícolas y digitales puede optimizar los procesos productivos y de comercialización. Desde sistemas de riego eficientes hasta plataformas de venta online, la modernización contribuirá a aumentar la productividad y la visibilidad de sus productos en mercados internacionales.
5. **Gestión ambiental:** Continuar implementando prácticas de cultivo sostenible es clave para mantener la calidad del café y preservar los ecosistemas locales. Es importante que sigan gestionando de manera responsable el uso de recursos naturales, como el agua y el suelo, para garantizar la sostenibilidad a largo plazo.
6. **Acceso a financiamiento:** Aprovechar programas de financiamiento que apoyen a mujeres rurales y caficultoras puede ser una excelente vía para mejorar la infraestructura y aumentar la escala de producción. Además, buscar aliados estratégicos en el sector

privado y público para el acceso a créditos o subsidios puede facilitar la inversión en tecnología y formación.

7. **Marketing y diferenciación:** Es esencial que las mujeres caficultoras aprendan a promocionar su café resaltando su origen, sus prácticas sostenibles y su papel en el empoderamiento femenino. El storytelling, o contar la historia detrás de su café, puede ser una herramienta poderosa para captar mercados sensibles al comercio justo y a productos sostenibles.
8. **Incorporación de jóvenes:** Incentivar la participación de las nuevas generaciones en la caficultura es fundamental para el relevo generacional y la innovación. Los jóvenes pueden aportar nuevas ideas y habilidades tecnológicas que ayudarán a modernizar el sector y hacerlo más competitivo.
9. **Promoción del liderazgo femenino:** Seguir fomentando el liderazgo de las mujeres en la toma de decisiones dentro de la comunidad cafetera es crucial para su empoderamiento. Participar en espacios de gobernanza local y nacional relacionados con la caficultura permitirá a las mujeres rurales ser parte activa de la transformación de sus territorios.
10. **Obtención de certificaciones:** Finalmente, es recomendable que las mujeres caficultoras sigan avanzando en el proceso de obtención de certificados de Denominación de Origen e Indicación Geográfica. Esto no solo aumentará el valor de su producto, sino que también les otorgará un reconocimiento formal y acceso a mercados premium

Conclusión

La presente investigación ha abordado de manera integral el proceso de obtención del signo distintivo Denominación de Origen e Indicación Geográfica para la comunidad de mujeres caficultoras de la Sierra Nevada de Santa Marta, específicamente en el municipio de Pueblo Bello. A través del análisis detallado de la cadena productiva del café, la construcción del marco normativo y legal necesario, y la propuesta de un proceso concreto para la certificación, este trabajo ha evidenciado la importancia de proteger y promover los productos derivados del café en esta región.

La caficultura en la Sierra Nevada de Santa Marta, y en particular en Pueblo Bello, no solo es una actividad económica fundamental para el sustento de las familias rurales, sino que también representa un legado cultural que merece ser preservado y promovido en mercados internacionales. Las mujeres caficultoras desempeñan un papel crucial en este proceso, no solo como productoras, sino como guardianas de prácticas ancestrales y sostenibles que garantizan la calidad excepcional del café.

La obtención de una Denominación de Origen e Indicación Geográfica no solo incrementará el valor comercial del café producido por estas mujeres, sino que también aportará al empoderamiento de la comunidad, fortaleciendo su identidad y permitiendo que sus productos sean reconocidos por su calidad y procedencia. Además, la certificación contribuirá a diferenciar su café en un mercado global competitivo, donde la trazabilidad y la sostenibilidad son cada vez más apreciadas.

A lo largo de este trabajo, se ha enfatizado la necesidad de una gestión responsable del entorno, el respeto por los recursos naturales y la implementación de prácticas agrícolas

sostenibles que aseguren la preservación de la biodiversidad única de la Sierra Nevada de Santa Marta. Esta visión se alinea con los esfuerzos globales por desarrollar una producción de café más consciente y amigable con el medio ambiente.

Finalmente, esta tesis pone de relieve la relevancia del empoderamiento de las mujeres rurales como un motor de cambio social y económico. La organización y el fortalecimiento de las asociaciones de mujeres caficultoras les permitirá acceder a mercados más justos y obtener un reconocimiento que va más allá del aspecto comercial, proyectándolas como líderes en la transformación de la caficultura en Colombia.

Con base en los hallazgos y análisis realizados, se puede concluir que la certificación de la Denominación de Origen e Indicación Geográfica no es solo una oportunidad para mejorar la competitividad del café de Pueblo Bello, sino también un paso esencial para garantizar el desarrollo sostenible de esta comunidad y asegurar un futuro próspero para las generaciones venideras. Este proceso no solo protegerá el patrimonio cultural y natural de la región, sino que también ofrecerá un legado tangible para las mujeres caficultoras, quienes se posicionan como agentes clave en la transformación del sector cafetalero colombiano.

References

- Alzate, A. (2022, March 15). *Supersolidaria ordenó la liquidación de la Cooperativa de Caficultores de Andes Antioquia*. Gestión Solidaria. Retrieved October 15, 2024, from <https://gestionsolidaria.com/2022/03/15/supersolidaria-ordeno-la-liquidacion-de-la-cooperativa-de-caficultores-de-andes-antioquia/>
- Andina. (2021, February 12). *Estrategia Vraem 2021: Devida amplia intervención con más de 3000 ha de cultivos de cacao*. ANDINA. Retrieved October 15, 2024, from <https://andina.pe/agencia/noticia-estrategia-vraem-2021-devida-amplia-intervencion-mas-3000-ha-cultivos-cacao-833536.aspx>
- Barrios, M. (2021, July 11). *Café de Pueblo Bello, con 'aroma' de exportación* | El Heraldo. Retrieved September 10, 2024, from <https://www.elheraldo.co/region-caribe/cafe-de-pueblo-bello-con-aroma-de-exportacion-832495>
- Café de Colombia. (2024). *DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA*. Café de Colombia. Retrieved October 16, 2024, from <https://www.cafedecolombia.com/denominacion-de-origen-cafe-de-colombia/>
- Café de Colombia. (2024). *INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA*. Café de Colombia. Retrieved October 16, 2024, from <https://www.cafedecolombia.com/indicacion-geografica-protegida/>
- Cafecert. (2024). *Certificaciones* | *CAFECERT Certificamos el café de Colombia*. cafecert. Federación Nacional de Cafeteros. (2024). November 2, 2024, from <https://fundacioncafecert.org/certificaciones/>

Cafecert. (2022). REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA.

<https://fundacioncafecert.org/wp-content/uploads/2022/04/OPRE-D-008-Reglas-del-servicio-de-certificacion-DOP-V30.pdf>

Coffee Lab & Roasters. (2023, December 25). *¿Quieres saber cómo se cosecha el café en México? Te decimos*. Excelso 77. Retrieved October 15, 2024, from

<https://excelso77.com/quieres-saber-como-se-cosecha-el-cafe-en-mexico-te-decimos/>

Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente de Caldas. (2024). *Comercialización de café*. Retrieved October 4, 2024, from

<https://www.coopcaficultoresaltoccidente.com/es/ipaginas/ver/G2/7/comercializacion-de-cafe/>

Denominaciones de origen | Superintendencia de Industria y Comercio. (2024). SIC. Retrieved September 30, 2024, from <https://www.sic.gov.co/marcas/denominaciones-de-origen>

El Pilon. (2020, Abril 5). *Pueblo Bello, una economía pobre de grandes riquezas naturales*. elpilon.com.co.

<https://elpilon.com.co/pueblo-bello-una-economia-pobre-de-grandes-riquezas-naturales/>

El empoderamiento de la mujer cafetera. (2018, Agosto 13). periodico unal.

<https://periodico.unal.edu.co/articulos/el-empoderamiento-de-la-mujer-cafetera>

Farmagro. (2018). *Manejo adecuado de la maleza en el cafetal*.

<https://www.expertosfarmagro.com/entrada-individual/2018/01/25/manejo-adecuado-de-la-maleza-en-el-cafetal-con-stihl>

Federacion de cafeteros. (2024). *Descripción del proceso productivo y del beneficio del café*.

Federación Nacional de Cafeteros. Retrieved October 1, 2024, from

<https://federaciondecafeteros.org/static/files/8Capitulo6.pdf>

- Federación nacional de cafeteros. (2010). *Reglamento de uso de la indicación geográfica de la denominación de origen de Colombia*. Café de Colombia. Retrieved October 23, 2024, from <https://www.cafedecolombia.com/wp-content/uploads/2021/06/Reglamento-de-Uso-de-la-DO-IGP-Cafe-de-Colombia.pdf>
- Federación Nacional de Cafeteros. (2024). *El mantenimiento eficiente de la despulpadora de café*. Federación Nacional de Cafeteros. Retrieved October 15, 2024, from <https://federaciondecafeteros.org/wp/blog/el-mantenimiento-eficiente-de-la-despulpadora-de-cafe/>
- Ferra, R. (2021). *¿Cómo se prepara la semilla de café para su cultivo?* Sembrarplantas. <https://www.sembrarplantas.com/como-preparar-semilla-cafe-para-sembrar/>
- Fisgativa, D. (2021, February 1). *Guía del productor: aspectos básicos de la exportación de café*. Perfect Daily Grind. Retrieved October 15, 2024, from <https://perfectdailygrind.com/es/2021/02/01/guia-del-productor-aspectos-basicos-de-la-exportacion-de-cafe/>
- Geografía de la Sierra Nevada de Santa Marta*. (2018). Fundación Pro-Sierra Nevada de Santa Marta. Retrieved September 10, 2024, from <https://www.prosierra.org/index.php/la-sierra-nevada/la-sierra-parte-1/geografia>
- Google maps. (2024). *Mapa del municipio de pueblo bello*. Retrieved 2024, from https://www.google.com/maps/place/Pueblo+Bello,+Cesar/@10.4087298,-73.5913999,15z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x8ef54e597129ab85:0xd18c2155e6475724!8m2!3d10.40873!4d-73.5913999!16s/m/025_8fk?hl=es&entry=tту&g_ep=EgoyMDI0MDkyNS4wIKXMDS0ASAFAw==

Laranjeira, I. (2019, September 12). *Café de Calidad y Sostenibilidad Ambiental: ¿Cómo*

Lograrlos? Perfect Daily Grind. Retrieved November 3, 2024, from

<https://perfectdailygrind.com/es/2019/09/12/cafe-de-calidad-y-sostenibilidad-ambiental-cómo-lograrlos/>

Los signos distintivos y el interés colectivo: Marcas colectivas, de certificación y denominaciones de origen. (2011). www.sic.gov.co.

<https://www.sic.gov.co/content/los-signos-distintivos-y-el-inter%C3%A9s-colectivo-marcas-colectivas-de-certificaci%C3%B3n-y-denominaciones-de-origen>

Maldonado, L. A. (2023, February 27). *Aspectos clave en la trilla de cafés de especialidad.*

Perfect Daily Grind. Retrieved October 15, 2024, from

<https://perfectdailygrind.com/es/2023/02/27/aspectos-clave-trilla-cafes-especialidad%E1%9F%A4%E1%9F%B3/>

Maro. (2024). *Exportaciones*. Mapa regional de oportunidades.

<https://www.maro.com.co/departamento/bienes/20>

Mincit. (2024). *Tasa para listado de beneficiarios de denominación de origen.*

<https://www.colombiaagil.gov.co/tramites/intervenciones/tasa-para-listado-de-beneficiarios-de-denominacion>

Núñez Torres, G. E. (2018, December 8). *Café del Cesar no será una leyenda: Cuando el amor se siembra en las serranías.* Diario La Economía. Retrieved September 10, 2024, from

<https://diariolaeconomia.com/tomemos-cafe/item/4082-cafe-del-cesar-no-sera-una-leyenda-cuando-el-amor-se-siembra-en-las-serranias.html>

Orozco Quintero, A. (2014, Marzo). *Cadena del café en Colombia*. SIOC - Minagricultura.

Retrieved October 4, 2024, from

<https://sioc.minagricultura.gov.co/Cafe/Documentos/2014-03-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

Otero, M. (2021, March 16). *Denominación de origen en el café: “Conecta al consumidor con la calidad”*. Perfect Daily Grind. Retrieved October 16, 2024, from <https://perfectdailygrind.com/es/2021/03/16/denominacion-de-origen-en-el-cafe-conecta-al-consumidor-con-la-calidad/>

Pinterest. (2021). *Germinador de café*. Pinterest. <https://co.pinterest.com/pin/464152305362148898/>

Pueblo bello - SITUR Cesar. (2018). SITUR Cesar. Retrieved September 29, 2024, from <https://siturcesar.com/destinos/ver/2>

¿Por qué es especial el café de la Sierra Nevada de Santa Marta? (2022). Visit Santa Marta. Retrieved September 10, 2024, from <https://visitsantamarta.com/blog/por-que-es-especial-cafe-sierra-nevada-santa-marta/28>

Puerto de Santa Marta. (2020, April 15). *Así aumentó la exportación de café colombiano a Estados Unidos en 2020* Así aumentó la exportación de café colombiano a Estados Unidos en 2020. Noticias Puerto de Santa Marta. Retrieved October 15, 2024, from <https://noticiaspuertasantamarta.com/asi-aumento-la-exportacion-de-cafe-colombiano-a-estados-unidos/>

Semana. (2010, Agosto 26). *Gobierno lanza Acuerdo por la Prosperidad Cafetera*. <https://www.semana.com/gobierno-lanza-acuerdo-prosperidad-cafetera/102045/>

Un viaje al origen del café colombiano. (2019, January 1). Marca País Colombia. Retrieved September 10, 2024, from <https://colombia.co/cultura-colombiana/viaje-al-origen-del-cafe-colombiano>