

# CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ DE COLOMBIA



**ASOEXPORT**  
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EXPORTADORES DE CAFÉ DE COLOMBIA

**AGOSTO 2023**

# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. Presentación.....                        | 3  |
| 2. Historia del Café.....                   | 5  |
| 3. Café de Colombia.....                    | 9  |
| 4. Cadena de producción del café.....       | 11 |
| 5. Producción Cafetera en Colombia.....     | 18 |
| 6. Cadena de Comercialización del café..... | 21 |
| 7. Exportación de Café Colombiano.....      | 25 |
| 8. Exportación de Café 2022.....            | 26 |



# PRESENTACIÓN

El presente documento titulado "Caracterización de la Cadena de Producción y Comercialización de Café de Colombia" es un estudio elaborado por la Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia **Asoexport** en agosto de 2023. Este trabajo surge en el contexto de un convenio de colaboración con Swisscontact, con el propósito de desarrollar un Sistema de Gestión para el Monitoreo, Trazabilidad y Control de Residuos Químicos de la Cadena de Café Especial de Colombia. El objetivo fundamental es fortalecer los mecanismos de control y prevención de residuos químicos, asegurando la inocuidad del café colombiano y la admisibilidad en los mercados internacionales, principalmente en la Unión Europea.

En esencia, este documento se presenta como un análisis del estado actual de la cadena de producción y comercialización del café. Comenzando con un recorrido histórico por el origen y evolución del café, y continuando con una descripción detallada de las características distintivas que posicionan al café colombiano en un lugar destacado en la industria.

A continuación, se detalla la cadena de producción y comercialización del café, trazando cada etapa desde la siembra hasta el consumo final, e incorporando datos relevantes sobre la producción cafetera en Colombia. Se aborda el porcentaje de participación de los principales departamentos productores, el área destinada a la siembra del café, los momentos de cosecha y los productores registrados en esta actividad.



# PRESENTACIÓN

El análisis se extiende a la cadena de comercialización del café, considerando tanto la comercialización nacional como la internacional. En este contexto, se explora detalladamente el proceso de comercialización, destacando datos significativos sobre la exportación del café colombiano. Se presentan los principales destinos de exportación, los puertos de embarque más relevantes y se cuantifica el volumen de las exportaciones, exponiendo así un panorama completo de la relevancia del sector cafetero para la economía y el desarrollo social del país.

Este documento es una fuente valiosa de información para comprender a profundidad la cadena de producción y comercialización del café en Colombia. Esto con el objetivo de mapear los diferentes actores responsables de actividades productivas dentro de la cadena, que deben ser impactados para asegurar la inocuidad y admisibilidad del café de exportación.

De igual manera, con el respaldo de datos precisos y una perspectiva histórica, se pretende enriquecer el conocimiento sobre una industria que ha sido y sigue siendo una parte esencial del patrimonio económico y cultural del país.



# HISTORIA DEL CAFÉ

Todo se remonta a siglos atrás en África, exactamente en Etiopía, donde el café inicialmente se consumía en infusiones o masticando sus hojas, posiblemente en el siglo VI.

Aproximadamente en el siglo XII se introdujo el café en Yemen y en el siglo XIV los sufíes de Yemen ya lo tostaban y lo tomaban. En el siglo XV se servía café en Oriente Medio para dar la bienvenida a los invitados en los hogares y como telón de fondo para las negociaciones.

En el siglo XVI el café se conocía en Persia, Egipto, Siria y Turquía; los árabes fueron los responsables de su expansión.

A medida que se expandía su consumo, también se extendía su producción. Los holandeses plantaron con éxito semillas en la isla de Java (parte de Indonesia) y, posteriormente, en la isla de Martinica. Se cree que el origen de todos los cafetos que se extienden a lo largo del Caribe y de América Central y del Sur se remonta a Martinica.

A finales del siglo XVIII, el café se había convertido en uno de los cultivos de exportación más rentables del mundo.

El café en Colombia, tiene alrededor de 300 años de historia desde que los jesuitas lo trajeron en el siglo XVIII. En el año 1835 se exportaban los primeros sacos producidos en la zona oriental, desde la aduana<sup>2</sup> de Cúcuta.



1. Centro de Comercio Internacional, 2022. La Guía del Café, Cuarta edición.

2. Café de Colombia. Historia del Café de Colombia. Tomado de:  
<https://www.cafedecolombia.com/particulares/historia-del-cafe-de-colombia/>

Cuenta una leyenda que el aumento de producción de café en Colombia fue gracias al sacerdote jesuita Francisco Romero en un pueblo de Norte de Santander llamado Salazar de las Palmas.

Cuando sus fieles se confesaban, el sacerdote les imponía como penitencia para redimir sus culpas, sembrar café. Gracias a esto se dice que la producción de café empezó a expandirse a otros departamentos y para 1850 había llegado a Cundinamarca, Antioquia y Caldas.

Para finales del siglo XIX la producción había pasado de 60.000 sacos a más 600.000 -aclarando que la mayor parte de esta producción era de las fincas de grandes hacendados- y para finales del siglo XIX el café ya era el principal producto de exportación por el que Colombia recibía divisas.

La transición del siglo XIX al XX trajo consigo una gran caída de los precios internacionales y por consiguiente una crisis para los hacendados que cambió por completo el panorama. Esto favoreció a los pequeños productores que venían creciendo y el liderazgo del desarrollo cafetero se trasladó a la zona occidental.

En 1927 se crea la Federación Nacional de Cafeteros que se encargó de agremiar a los caficultores para representarlos y velar por sus derechos.

En 1938 nace el centro de investigaciones, CENICAFÉ, responsable de logros como la variedad Castillo resistente a plagas como la roya.

En 1959 ocurren dos hechos importantes: nace el personaje de Juan Valdez y se abre la oficina de Café de Colombia en Tokio, logrando que hoy en día Japón sea el segundo consumidor de Café de Colombia en el mundo.

En 1984 se crea el sello distintivo de Café de Colombia que lo identifica en todos los rincones del mundo<sup>3</sup>

**SON 300 AÑOS DE HISTORIA LLENOS DE CONSTANTES  
APRENDIZAJES, SIEMPRE PONIÉNDOLE TRABAJO Y PASIÓN  
PARA SER HOY EL MEJOR CAFÉ SUAVE DEL MUNDO.**

3. Café de Colombia. Historia del Café de Colombia. Tomado de:  
<https://www.cafedecolombia.com/particulares/historia-del-cafe-de-colombia/>

# FECHAS IMPORTANTES

1730

LOS CURAS JESUITAS LO EMPEZARON A CULTIVAR



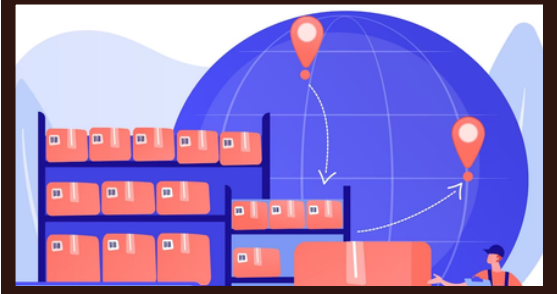
1835

SE EMPEZÓ A EXPORTAR



1870

LA EXPORTACIÓN PASÓ DE 60 MIL SACOS A 600 MIL SACOS



1927

SE CREA LA FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, LA ONG MÁS GRANDE DEL MUNDO



## FECHAS IMPORTANTES

1933

SE CREA LA ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CAFÉ ASOEXPORT



1938

SE CREA EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA SOBRE EL CAFÉ, CENICAFÉ



1959

SE CREA EL SERVICIO DE EXTENSIÓN RURAL



1984

SE CREA EL LOGO DE CAFÉ DE COLOMBIA



# CAFÉ DE COLOMBIA

El café arábico colombiano se ha establecido como uno de los principales exponentes de la industria cafetera. Situándose consistentemente como el tercer mayor productor de café del mundo, siendo superado únicamente por Brasil y Vietnam, y el mayor productor en el segmento de suaves lavados, según cifras proporcionadas por la Organización Internacional del Café.

Ésta destacada posición del café colombiano dentro de la industria cafetera se debe a distintos factores como sus características únicas, sus variedades, la calidad de sus suelos y sus caficultores.



## Características

Una de las características principales del café colombiano es su aroma y su acidez, aspectos que resaltan en la tasa y que le vale a nuestro país un diferencial positivo con respecto al resto de los orígenes.

Además, Colombia tiene la característica única de tener café fresco los 12 meses del año y es el gran impulsor de los cafés especiales del mundo.

## Variedad

Colombia produce café arábico suave. Las principales variedades que se producen en el país son: Típica, Borbón, Caturra, Maragogipe, y Tabi. Sin embargo; el Centro de Investigaciones de Café (Cenicafé) desarrolló variedades resistentes a la royá<sup>4</sup>.

Se estima que el 86% del parque cafetero colombiano está sembrado con variedades resistentes tales como: Castillo, Cenicafé, Colombia.

4. Asoexport. Cultivo de Café. Tomado de: <https://asoexport.org/cultivo-decafe/>

## Variedades Resistentes

El café arábigo es susceptible a la roya. La roya es una enfermedad del café, causada por el hongo *hemileia vastatrix*, que puede afectar entre el 23% y el 50% de la producción de un cultivo cafetero(FNC).

Según CropLife Latin America la enfermedad se evidencia inicialmente por la decoloración de áreas de la hoja, especialmente hacia los márgenes, donde tiende a acumularse más agua, y posteriormente por la presencia de un polvillo amarillo o naranja en la parte trasera de la hoja afectada (urediniosporas del hongo). Como consecuencia la hoja presenta problemas para realizar actividades tales como fotosíntesis, respiración, transpiración y, por ende, disminuye su producción, incluso la hoja puede desprenderse del árbol.

Debido a esto, Cenicafé utilizó la diversidad genética como punto de partida para la obtención de variedades de café con resistencia durable a la roya. Gracias a esto, en 1982, la institución pudo liberar la primera variedad resistente a la roya en 1982, esta variedad fue llamada Variedad Colombia.

Bajo este mismo esquema, en el año 2002 sacó al mercado la variedad Tabi, recomendada para aquellas regiones con sistemas de producción tradicionales, donde son utilizadas variedades de porte alto. Tres años más tarde, entregó la Variedad Castillo, que cuenta con una adaptación general a las condiciones de la caficultura colombiana.

Luego, en 2016, se liberó la variedad Cenicafé 1 con porte tipo Caturra, adaptación general a las condiciones de la zona cafetera, alta productividad, resistencia a la enfermedad de las cerezas del café y un porcentaje de café supremo superior al de la Variedad Castillo.

Adicionalmente, a partir de la Variedad Castillo, Cenicafé generó otras variedades para zonas y regiones específicas del país, estas son: Pueblo Bello, El Rosario, Sanra Bárbara, La Trinidad, Paraguaicito, Naranjal, El Tambo, Zona Norte, Zona Centro y Zona Sur.



Fuente: Perfect Daily Grind.

## Calidad del Suelo

Para que los árboles de café se desarrollen de forma correcta, éstos deben sembrarse en suelos profundos, francos, de estructura granular, de permeabilidad moderada y bien aireados.

En territorios como la zona cafetera los materiales de la ceniza volcánica han jugado un papel importante en la evolución de los suelos que los han hecho más productivos.<sup>5</sup>

En aquellos terrenos donde la fertilidad es moderada lo más importante es que sean tratados con abonos y productos orgánicos para evitar su erosión y la baja calidad de sus granos.



## Caficultores



Según datos de la Federación Nacional de Cafeteros, el café colombiano se da gracias al trabajo de más de 550.000 familias caficultoras en el país, distribuidas a lo largo de casi 3.000 kilómetros de valles interandinos. Sorprendentemente, el 94% de estas familias viven en pequeñas fincas con cultivos de una extensión menor a 4 hectáreas cada una.

5. Asoexport. Cultivo de Café. Tomado de: <https://asoexport.org/cultivo-decafe/>

# CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

El ciclo del café, desde su siembra hasta su transformación en una deliciosa bebida, se desarrolla a través de una serie de etapas estrechamente articuladas, las cuales son: siembra, recolección, beneficio húmedo, secado, trillado, torrefacción y exportación.



## Siembra y mantenimiento

El primer paso es plantar la semilla en la tierra, luego, transcurridos entre 45 y 50 días, ocurre la germinación; a ese pequeño brote se le llama fósforo.

Al cabo de 15 días, emergen las primeras hojas y luego son trasplantadas al almácigo. Más adelante, cuando los árboles tienen entre 150 y 180 días se trasladan al campo para que continúen creciendo.

Para el mantenimiento del cultivo es importante utilizar prácticas agronómicas adecuadas que eviten la exposición del cultivo a plagas y enfermedades como la Broca y la Roya.

## Recolección

La topografía colombiana hace que el café se plante principalmente en laderas y que su recolección sea de manera manual.

Esta actividad la realizan, en las fincas pequeñas, los mismos productores. Sin embargo; las fincas medianas y grandes deben recurrir a cuadrillas de recolectores quienes perciben un valor de recolección por kilogramo de café cereza.

Es importante que el productor realice actividades de repaso y utilice agroquímicos autorizados para el control de broca.

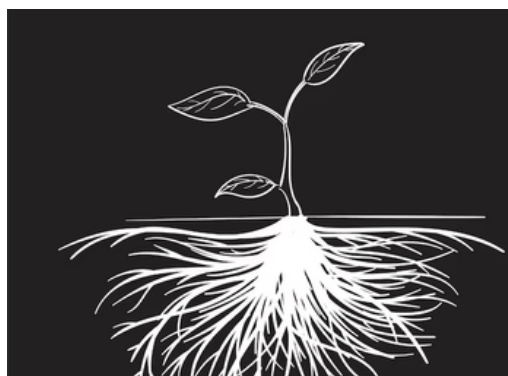
# Siembra y mantenimiento

Es recomendable sembrar el café al inicio de la época de lluvia para garantizar que el suelo tenga las condiciones de humedad adecuadas para el crecimiento del cafeto y que cuente con tiempo suficiente para asegurar el establecimiento de las plantas en el campo. (Más agronomía, más productividad). Sin embargo, hay que tener en cuenta si se está en épocas del fenómeno de El Niño o el fenómeno climático de La Niña debido a que estas variaciones pueden cambiar el momento propicio para los distintos momentos del cultivo del café.

El fenómeno de El Niño se caracteriza por una disminución en la cantidad de lluvia y, por ende, el tiempo de sequía aumenta, aumentando también la temperatura y el tiempo de exposición al sol. Por el otro lado está el fenómeno de La Niña que se caracteriza por un aumento en las precipitaciones y una disminución en los periodos de sequía, lo que conlleva a una disminución de las temperaturas y del tiempo de exposición al sol.

Luego, cuando emergen completamente las 2 primeras hojas es momento de pasar la planta al almacigo teniendo en cuenta que las raíces deben quedar derechas y bien apretadas dentro de la bolsa para que hagan buen contacto con el suelo.

El crecimiento de la raíz está limitado por el tamaño de la bolsa; por ende, si se planea mantener el almacigo hasta los 6 meses, es necesario que la bolsa tenga 17 x 23 centímetros, es decir, de 2 kilogramos aproximadamente. Después de esta fase viene el traslado al campo para que la planta continúe su crecimiento.



# Manejo Integrado de Plagas

**Rhizoctonia solani:** este es un hongo que habita en el suelo y puede afectar el proceso de germinación, provocando la enfermedad de volcamiento, también llamada, damping-off o mal de tallito.

Para su manejo se dispone de alternativas de control biológico con el hongo *Trichoderma harzianum*, o de control químico con el fungicida tiabendazol.

Para evitar esta enfermedad con la alternativa biológica el procedimiento se realiza antes de sembrar la semilla de café. Se debe humedecer el sustrato del germinador y aplicarle el hongo, luego se cubre el germinador con costales húmedos y, al cabo de 6 días se retira 1 centímetro de la capa superficial de arena del germinador, finalmente se distribuye la semilla en el germinador y se cubre con la capa de arena.

La opción de control químico consiste en diluir el fungicida a un dosis de 10 centímetros cúbicos en 2 litros de agua para 1 metro cuadrado de germinador; esta solución se aplica inmediatamente después de haber sembrado la semilla.

**Nematodos:** Su control debe ser preventivo. Cenicafé recomienda aplicar en el suelo un producto biológico basado en hongos antagonistas como *Paecilomyces lilacinus*, *Metarhizium anisopliae* y *Beauveria bassiana*, remojando la chapola en una solución de 2 gramos por litro antes de la siembra y aplicando 50 mililitros por bolsa luego de una semana sembrada. También es posible agregar micorrizas antes de sembrar las chapolas.

**Cochinillas de las raíces:** Las cochinillas pueden afectar las raíces de las plantas en el almácigo. La fuente de infestación puede ser el suelo con el que se llenan las bolsas, por lo tanto, es necesario verificar el sitio de origen.

**Arvenses:** En los almácigos de café el manejo de arvenses puede hacerse al integrar los controles manual, cultural y químico. Cenicafé recomienda la desyerba natural y el manejo cultural.

# Manejo Integrado de Plagas

El método cultural busca dar las condiciones favorables para establecer el cultivo. Entre sus prácticas está: buena preparación del suelo, uso de buena semilla, selección adecuada de la variedad, densidad óptima, siembra oportuna, control de plagas y enfermedades, adecuada fertilización y rotación de cultivos.

**Mancha de hierro:** Es causada por el hongo *Cercospora coffeicola*. Su ataque puede ser reducido con una adecuada nutrición; para esto se pueden utilizar micorrizas en los almáxicos de café y así favorecer la absorción de fósforo y otros nutrientes. A su vez, la colonización de las raíces por parte de estos hongos benéficos genera una barrera ante el ataque de patógenos del suelo, como nematodos y hongos.

La materia orgánica completamente descompuesta es una fuente alternativa de nutrientes para plántulas de almáxico, mezclada en proporción 3 a 1 (tres porciones de suelo y una porción de materia orgánica). En su defecto, fertilizantes de síntesis como el fosfato diamónico, pueden utilizarse haciendo dos aplicaciones de 2,0 g/bolsa, a los 2 y 4 meses, sin sobrepasar esta cantidad, para evitar problemas de fitotoxicidad en las raíces.



## **Beneficio Húmedo**

En esta fase se lavan los granos con el método beneficio húmedo. Este procedimiento implica la eliminación de las cerezas flotantes y la fermentación de las restantes durante 18-24 horas. Con esto, el mucílago se disuelve y queda el grano limpio.

Este proceso normalmente es realizado por el caficultor, sin embargo, en algunas zonas del país hay centrales de beneficio en las cuales se le quita la pulpa al café de manera más industrializada; varias empresas han implementado métodos más ecológicos e innovadores en su búsqueda de sostenibilidad, reduciendo el consumo de agua en un 72%.

Asimismo, se han desarrollado tecnologías para parametrizar mejor los tiempos y procedimientos que comprenden el beneficio húmedo, pues este proceso tiene un impacto muy importante en la calidad de la taza.

El proceso de beneficio también es importante para poder realizar el almacenamiento del café, debido a que al secarlo de manera natural con el mucílago, como se realiza en otros países como Brasil, hace que el sabor final del producto sea diferente al tradicional suave lavado colombiano.

## **Secado**

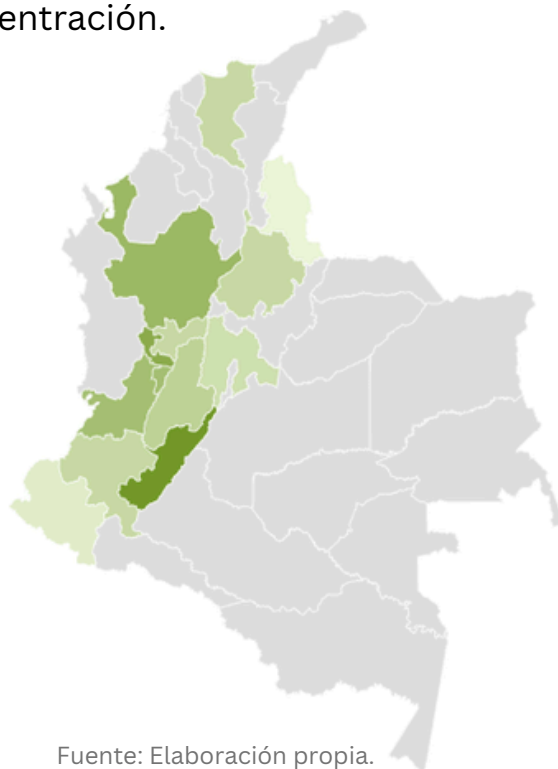
Una vez eliminado el mucílago en el proceso de beneficio, el método de secado tradicional consta en dejar los granos al aire libre, es decir, que se sequen por medio del sol o en algunas fincas se utilizan hornos que funcionan con energía, carbón, madera o cascarilla de café para realizar este proceso de secado. Al completar el procedimiento de beneficio húmedo el café se convierte en café pergamino.

En la actualidad hay modificaciones al proceso de secado tradicional como cafés honey o naturales en el que el secado se hace con el mucílago del café; sin embargo, aún no representan un porcentaje considerable de la producción de café en el país.

## Trillado y empaque del café verde

En esta etapa el café pergamino se convierte en café verde excelso o pasilla que se destinará a la exportación o el mercado nacional.

En Colombia hay más de 80 trilladoras de café distribuidas a lo largo de 13 departamentos, en el siguiente gráfico se evidencia la ubicación de estas trilladoras y su concentración.



El gráfico muestra que Huila es el departamento con más cantidad de trilladoras a nivel nacional con un total de 15 trilladoras, seguida de Risaralda (con 12) y Antioquia (con 10).

El proceso de trilla inicia con la separación de residuos sólidos tales como vidrios, puntillas, arroz, frijol, que pueden mezclarse en el proceso artesanal de secado. Posteriormente, se remueve el pergamino del café y el grano se divide en dos almendras que continúan hacia los procesos de clasificación y separación por tamaños. Este proceso es importante porque permite separa las pasillas o granos de cafés brocados o partidos que podrían causar que el lote no cumpliera las características de café excelso.

A continuación, el café pasa por un proceso de clasificación por colores. Esta fase se lleva a cabo mediante máquinas seleccionadoras que tienen el color y características físicas que hacen que se ajusten a la norma.

Finalmente el café es empacado en sacos de 70kg, siguiendo la normativa internacional de marcación de OIC: código de país, identificación del exportador y posteriormente el número de lote.

Este producto final es transportado en tractomulas al puerto si tiene como destino la exportación en verde, ya sea Excelso de Colombia o Producto de Colombia o hacia los sitios de procesamiento industrial en el interior del país si tiene como destino el procesamiento en Colombia para consumo interno o exportación en modalidad procesada.

Como se detallará más adelante del documento, entre el 92-95% del café producido en nuestro país se exporta a mercados internacionales en donde pueden ofrecerse mejores precios de compra, que finalmente, terminarán siendo transferidos a los productores de café en nuestro país.



## **Torrefacción**

En este paso el caficultor tiene la opción de comercializar el café en su forma de café verde (sea excelso o pasilla) o puede optar por transformar los granos por medio de procesos industriales como la torrefacción para obtener el café tostado.

# Torrefacción Industrial

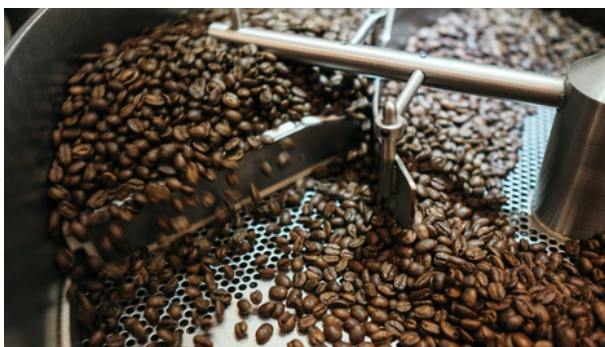
El proceso de torrefacción no solo lo realiza el productor; en Colombia hay empresas como: Colcafé, Nestlé, Lukafé, Águila Roja, Café Oma y Juan Valdez entre otros que se encargan de realizar este proceso de manera industrial.

Los tostadores suelen ser tambores que giran horizontalmente y que hacen caer los granos de café verde en una corriente de gases de combustión calientes; además, pueden usar tanto fuego directo como indirecto.

En este proceso se calientan los granos de café verde durante 8 a 15 minutos a una temperatura de entre 180°C y 240°C, según el grado de tueste que se quiera.

Cuanto más se tuesta el café, más oscuro se pone. En el proceso de torrefacción el café pierde humedad, el almidón se convierte en azúcar, las proteínas se descomponen y toda la estructura celular del grano se altera.<sup>6</sup>

En esta fase el grano queda listo para el consumo final ya sea en modalidad de café tostado, tostado molido, soluble liofilizado entre otros.



6. International. CoffeeOrganization. Torrefacción/Preparación.Tomado de:  
[http://www.ico.org/es/making\\_coffeec.asp](http://www.ico.org/es/making_coffeec.asp)

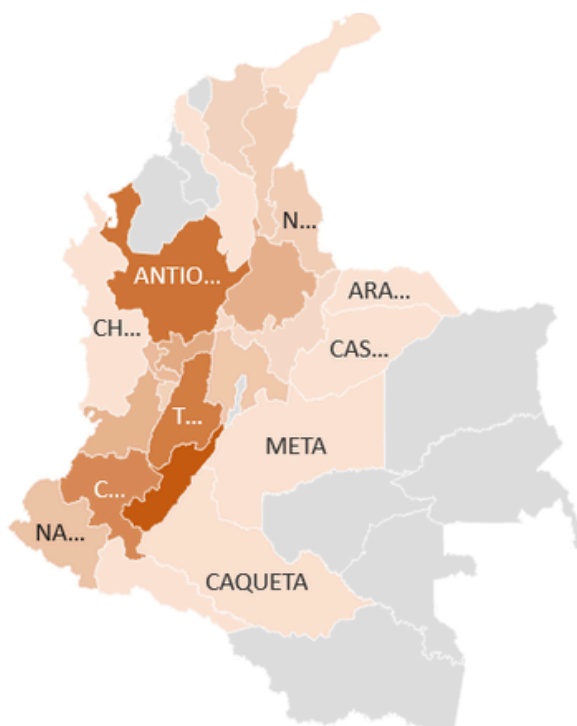
# PRODUCCIÓN CAFETERA EN COLOMBIA

## Área Sembrada de Café por Departamentos

Las condiciones ideales para el cultivo de café son: estar a una altura entre los 1.200 y 1.800 metros sobre el nivel del mar, presentar temperaturas templadas entre los 17 y 23 grados centígrados y contar con precipitaciones cercanas a los 2.000 milímetros anuales, distribuidos a lo largo del año. Colombia presenta condiciones favorables para el cultivo de café en 23 de sus 32 departamentos.

En Colombia en el año 2021 se registraron 544.183 productores de café en el Sistema de Información Cafetera (SICA). De este número de personas registradas un 58% se encontraban en los departamentos de Cauca (16,90%), Huila (15,38%), Antioquia (14,24%) y Tolima (11,37%).

Según datos proporcionados por la Federación Nacional de Cafeteros, en 2021 Colombia tenía 840.112 hectáreas destinadas a la siembra de café. De este total de áreas un 55% estaban en los departamentos de Huila (17,16%), Antioquia (13,84%), Tolima (12,74%) y Cauca (11,07%).



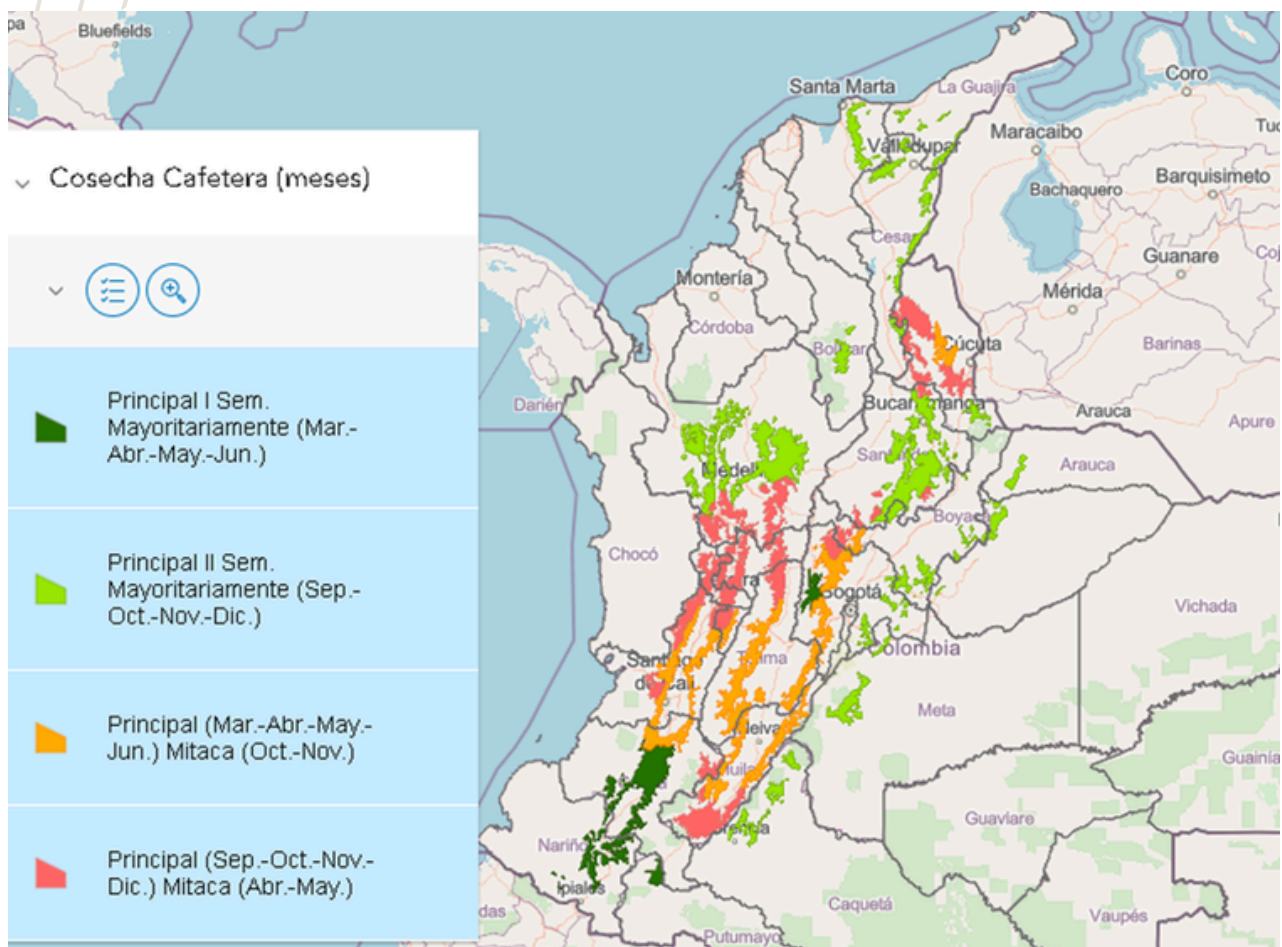
Fuente: Elaboración propia con datos de la FNC

# Momentos de Cosecha

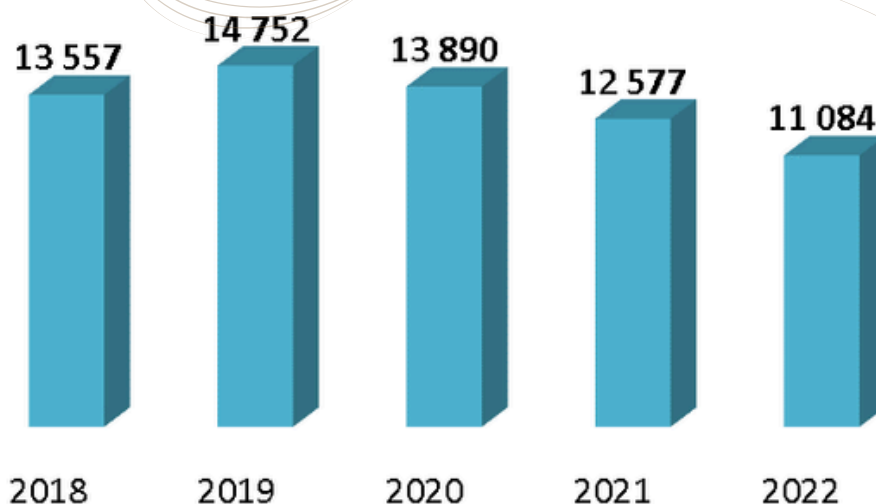
Gracias a la distribución que tienen los terrenos de café a lo largo del país, Colombia tiene cosecha de café durante todo el año. El primer semestre del año la cosecha principal ocurre en las zonas central y sur del país, donde están los departamentos de Nariño y Cauca, Tolima, Huila, Cundinamarca y Valle del Cauca.

Para el segundo semestre del año el norte del país tiene su cosecha principal, incluidos departamentos como: Magdalena, Cesar, Antioquía, Santander, Norte de Santander, Caldas y Risaralda.

Los comportamientos de cosecha del país se pueden evidenciar en la siguiente imagen, proporcionada por la Federación Nacional de Cafeteros.



## Producción de Café 2018 - 2022



Las cifras están expresadas en miles de sacos de 60 Kg  
Fuente: Elaboración propia con datos de la FNC

Según las cifras de la Federación Nacional de Cafeteros, en el año 2018 Colombia produjo 13.5 millones de sacos de 60 Kg de café; este valor aumentó un 8% en el año 2019; sin embargo, a partir de 2020 se ha venido presentando una tendencia continua a la baja, explicado principalmente por un fenómeno de La Niña prolongado, cuyas lluvias y condiciones de baja luminosidad afectaron la producción de café en el país.

Por otro lado, los problemas climáticos en Brasil de sequías y heladas, generaron un impacto importante en las plantaciones de café del país. Dicha situación, generó una disminución de producción de más de 10 millones de sacos, que generaron una tendencia al alza en el contrato C de la bolsa de Nueva York.

En todo caso, por sus condiciones de productividad y edad promedio del parque cafetero, Colombia tiene una capacidad de producción media de 14 millones de sacos en las más de 800 mil hectáreas de café sembradas en el territorio nacional.

# CADENA DE COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ

La comercialización del café en Colombia es un proceso que se da de dos maneras: de manera interna, dirigida a los consumidores nacionales, y de manera externa, dirigido a consumidores de otros países.

## Comercialización Interna

El café en Colombia cuenta con uno de los sistemas de comercialización más robustos del mundo. Las cooperativas y los exportadores café ejercen un concepto llamado garantía de compra, el cual asegura que todo grano de café verde producido en Colombia se compra a un precio mínimo establecido por la Federación de Cafeteros y los exportadores de café.

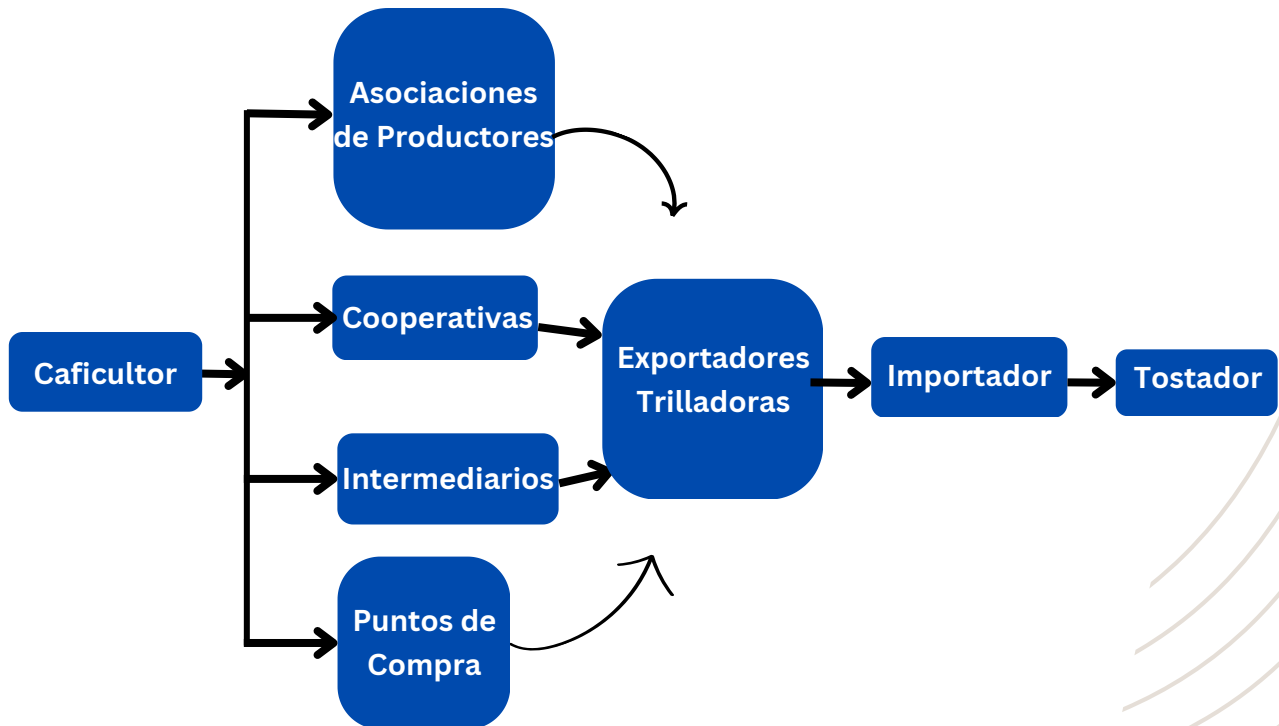
Los canales de distribución a los cuales el productor de café puede acudir son: ventas directas en puntos de compra de exportadores y cooperativas de caficultores, asociaciones de productores e intermediarios.

Existen más de 1.000 puntos de compra ubicados en los más de 600 municipios cafeteros en todo el país; sin embargo, existen zonas de producción de difícil acceso en donde comercializadores de la región compran y consolidan el café para venderlo posteriormente a exportadores para realizar el proceso de trilla.



# Comercialización Externa

Una vez la cooperativa de caficultores, los intermediarios o las asociaciones de productores adquieren el café, inicia el proceso de trilla ya sea a través de la infraestructura de los exportadores privados o Almacafé, alistando el producto como ya se mencionó para la exportación o venta a la industria nacional de café verde.



De forma paralela inicia el proceso de negociación con el cliente nacional o internacional, en la cual el exportador privado o la federación de cafeteros, establece un precio de compra basado principalmente en tres factores:

- Precio en la Bolsa de Nueva York.
- Tasa de Cambio
- Diferencial del café colombiano.

En este último aspecto, los exportadores y fedecafé tienen en cuenta sus costos de exportación y permiten unir la oferta del cliente internacional y el precio de compra en las zonas de producción.

# Proceso de Exportación

Una vez trillado el café y realizado el contrato de compra y venta entre las partes, el proceso de exportación inicia con el *anuncio de exportación*, el cual se realiza en la plataforma de la Federación Nacional de Cafeteros.

Posteriormente, la información proporcionada en el anuncio, que incluye detalles como la cantidad a exportar, la reserva, y los permisos fitosanitarios, se direcciona a la Agencia de Aduanas. La Agencia de Aduanas registra dicha información en la plataforma del puerto según sea su caso : Buenaventura, Cartagena o Santamarta.

A continuación, se tramita la solicitud de la guía de tránsito en el Almacafé de la zona, documento necesario para la movilización de café en el territorio nacional. Una vez completado este paso, el exportador y la empresa de transporte pueden solicitar la cita de ingreso a la terminal portuaria.



El café ingresa a la terminal portuaria en carga suelta, es decir en sacos de 70kg. Una vez adentro se descargan los sacos del vehículo y mientras se realiza este proceso, la operadora cafetera toma una muestra de máximo 2kg para realizar el análisis de calidad.

El proceso de análisis de calidad lo realiza Almacafé por mandato de la Federación de Cafeteros. En este punto se analizan las características físicas y químicas del café por lotes de exportación. Una vez se recibe la aprobación del lote se emite la papeleta del repeso, de acuerdo al peso del del café registrado en la báscula cafetera y finalmente se realiza el pago de la contribución cafetera.

El pago de la contribución depende del tipo de café de la siguiente manera:

- Café verde: 6.00 US¢/Lb
- Café tostado: 1.08 US¢/Lb
- Café soluble: 0.48 US¢/Lb
- Extracto: 0.36 US¢/Lb

Una vez realizado el pago de la contribución cafetera, se puede proceder a la solicitud y programación de llenado. Para este proceso es importante tener claras las condiciones de llenado aprobadas por el cliente y la línea naviera, pues pueden incluir recubrimientos especiales.

Dependiendo del destino final y los requerimientos del país de destino, se emiten los documentos de exportación entre los cuáles están: certificado de origen, certificado fitosanitario, declaración de exportación.

El café contenerizado se moviliza al patio de contenedores donde finalmente se procede a su cargue en la motonave. El proceso finaliza con la emisión del *Bill of Lading*, bajo la modalidad *Free On Board* FOB que es la modalidad en la que normalmente se exporta el café colombiano.

Las autoridades que normalmente intervienen en el proceso de exportación de café colombiano son:

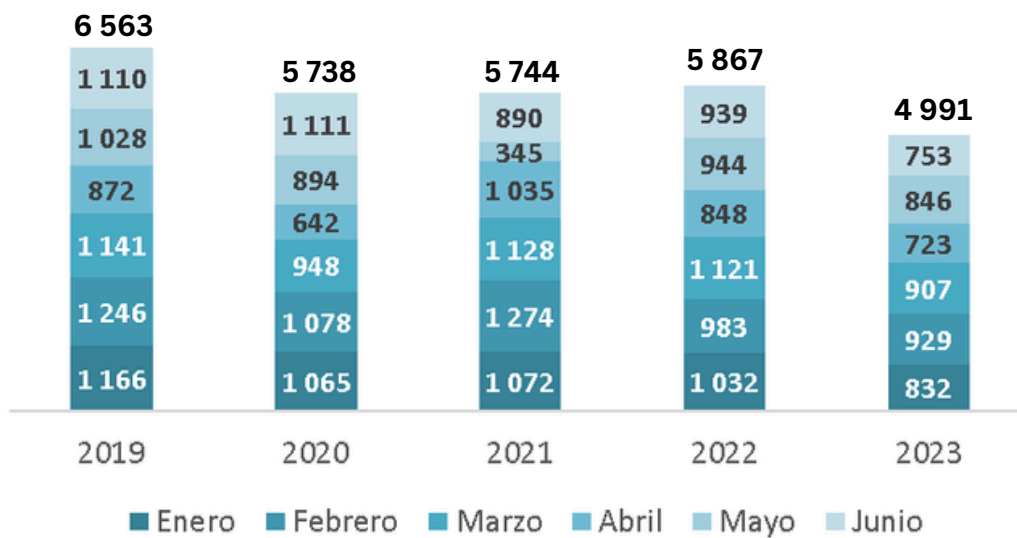
- La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN.
- El instituto Colombiano Agropecuario ICA.
- La Federación Nacional de Cafeteros.
- La Policía Antinarcoáticos.

Aunque se detalle el proceso de exportación marítima que es por el que se exporta más del 90% de las exportaciones de café, también existen otras modalidades de exportación: terrestre por las fronteras de Venezuela y Ecuador y aéreo principalmente por el aeropuerto El Dorado de Bogotá.

# EXPORTACIÓN DE CAFÉ COLOMBIANO

Según datos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en junio de 2023 se produjeron 956.000 sacos de 60 Kg de café (Informe Mensual de Cifras) de los cuales se exportaron 753.422 sacos (Informe Mensual de Exportaciones).

Exportación de Sacos\* de Café



\*Los datos se presentan en miles de sacos

Fuente: Elaboración propia con datos de la FNC

Las exportaciones del primer semestre de 2023 están por debajo de los 5 millones de sacos de 60 Kg. Este nivel de exportaciones se encuentra incluso por debajo del año 2021 cuando se presentó el paro nacional y hubo exportaciones mínimas de café en los meses de mayo y junio.

De mantenerse este bajo nivel de exportaciones y teniendo en cuenta que durante el primer semestre se exporta en promedio el 48% del volumen anual, se proyectan unas exportaciones totales para el año 2023 que estarían entre 10 y 10.5 millones de sacos de 60 Kg, niveles de exportación que no se presentaban desde 2013-2014.

Este comportamiento se presenta en la mayor parte de exportaciones colombianas no minero energéticas y puede deberse al consumo moderado de materias primas de los principales mercados internacionales.

# EXPORTACIÓN DE CAFÉ 2022

## Principales Exportadores 2022

| Exportador                              | Sacos de 60 Kg | % Participación |
|---|----------------|-----------------|
| Federación Nacional de Cafeteros        | 1829718        | 16.0%           |
| Olam Agro Colombia SAS                  | 1120271        | 9.8%            |
| Sucden Colombia SAS                     | 975039         | 8.5%            |
| Carcafe LTDA                            | 913950         | 8.0%            |
| Racafe & Cia SCA                        | 825884         | 7.2%            |
| Sucafina Colombia SAS                   | 747243         | 6.6%            |
| Condor Speciality Coffee SAS            | 617785         | 5.4%            |
| Skn Caribecafe SAS                      | 546744         | 4.8%            |
| Louis Dreyfus Company Colombia SA       | 534031         | 4.7%            |
| Compañía Cafetera La Meseta SA          | 403776         | 3.5%            |
| A Laumayer y Compañía Exportadores      | 368200         | 3.2%            |
| Sociedad Exportadora de Café SAS        | 363492         | 3.2%            |
| Industria Colombiana de Café SAS        | 359024         | 3.1%            |
| Cofco Internacional Colombia SAS        | 298162         | 2.6%            |
| Integra Trading SAS                     | 151017         | 1.3%            |
| Industrias Aliadas SAS                  | 124773         | 1.1%            |
| Compañía Nacional del Café SAS          | 102122         | 0.9%            |
| Descafeinadora Colombiana SAS           | 76166          | 0.7%            |
| Invercafe Cerritos Sociedad por Accione | 69402          | 0.6%            |
| Caravela Colombia SAS                   | 55997          | 0.5%            |

Fuente: Elaboración propia con datos del Boletín Cafetero 2022 de Asoexport y Analdex.

**En el año 2022 las principales empresas exportadoras fueron: la Federación Nacional de Cafeteros (16%), Olam Agro Colombia SAS (10%), Sucden Colombia SAS (9%) y Carcafé LTDA (8%).**

**Estas 20 empresas concentran el 92% de las exportaciones totales de café realizadas en 2022.**

# Exportaciones por Puerto de Embarque 2022

**32%**

**Cartagena**

Café verde: 2.791.673 sacos

Café industrializado:  
834.195 sacos

**8%**

**Santa Marta**

Café verde: 899.213  
sacos

Café industrializado:  
95 sacos

**60%**

**Buenaventura**

La operación más eficiente en el último año en el puerto, hizo que se consolidará como principal puerto de salida, ofreciendo mejores costos de transporte para los exportadores.

Café verde: 6.682.980 sacos

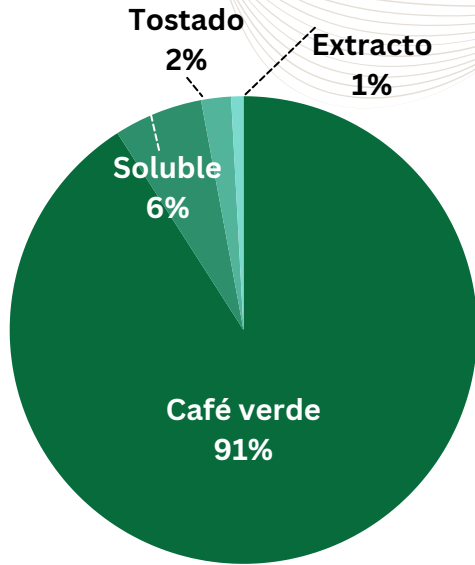
Café industrializado: 175.804 sacos



**Otros : Barranquilla Ipiales**

Fuente: Asoexport y Analdex. Boletín Cafetero 2022

## Exportaciones por Tipo de Café 2022

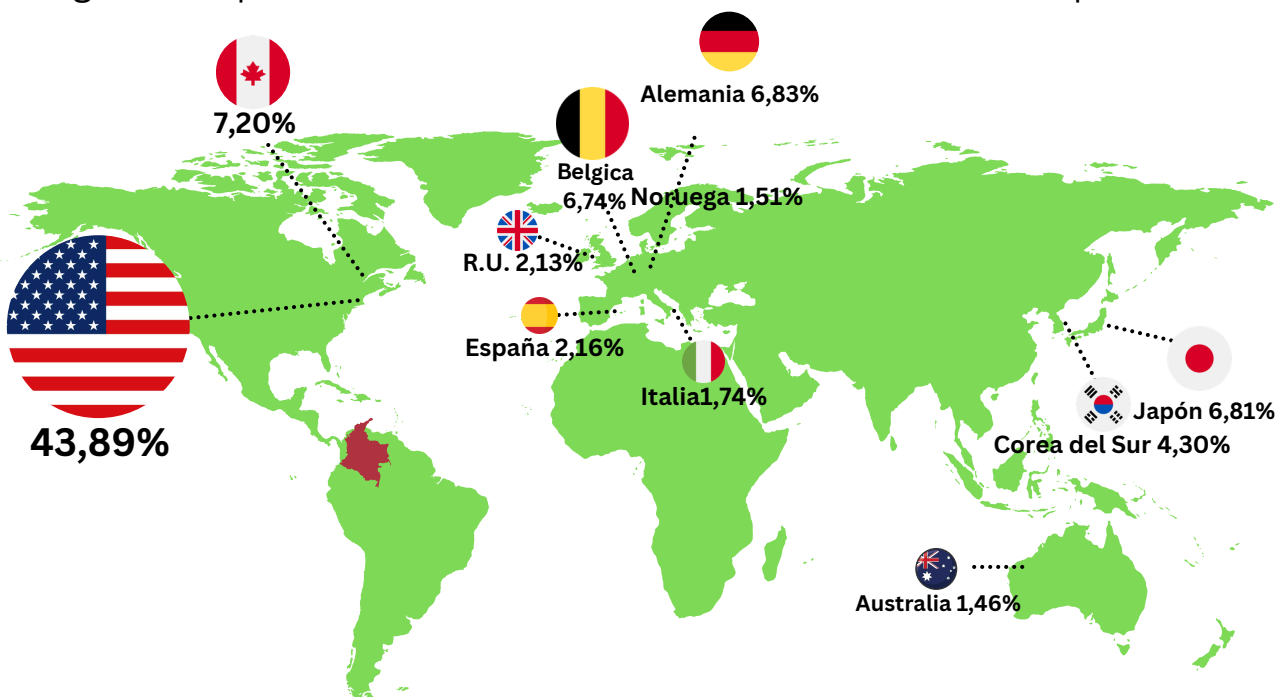


A pesar de que el café industrializado (soluble, tostado y extracto) se posicionó muy por debajo del café verde, en cuanto al porcentaje de participación en las exportaciones de café colombianas, cabe resaltar que para este año la exportación de café industrializado aumentó un 3% respecto al año anterior.

Fuente: Asoexport y Analdex. Boletín Cafetero 2022

## Destinos de Exportación de Café Verde 2022

Estados Unidos constantemente se posiciona como el destino de exportación de café más importante del país, en 2022 abarcó un 43,89% de las exportaciones de café verde. En segundo lugar se encuentra Canadá y es importante mencionar que Japón no ha parado de disminuir su porcentaje de participación desde 2017, cuando hicieron obligatoria la prueba de laboratorio de análisis de residualidad química.



Fuente: Asoexport y Analdex. Boletín Cafetero 2022