

RESUMEN ANALÍTICO DE INVESTIGACIÓN -RAI-

FOTOREPORTAJE AGRICULTOR CAFETERO DE RISARALDA*

*BONILLA, Hernández Laura Daniela***

PALABRAS CLAVE

Fotografía; (<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept11166>); Agricultor (<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept1710>); Café (<http://vocabularies.unesco.org/thesaurus/concept3747>)

DESCRIPCIÓN

Este documento hace parte de Fotorreportaje Agricultor Cafetero de Risaralda cuyo fin es mostrar y generar reflexión por imágenes de las condiciones sociales y económicas del objeto de estudio. Lo anterior, dado que en los últimos paros cafeteros de 2015 y 2016 se evidencio una inconformidad por parte de los caficultores que permitió observar algunas situaciones desconocidas para el público en general. Tiene como referencia al Foto documentalista Sebastiao Salgado y su técnica en el abordaje de sus obras. Adicional, podemos encontrar el contexto social y económico de nuestra población de estudio apoyado en centro de investigación de la universidad del rosario y su escrito

“Misión para la competitividad del café”, adicional se presenta referentes que han abordado el café colombiano; sumado a lo anterior la presentación de la obra “Works” de Sebastiao Salgado, su aporte a este documento está basado en la forma como interactúa en prolongadas jornadas con la comunidad para obtener imágenes que puedan contar historias.

Este proyecto uso como método de investigación, observación empírica científica, con un procedimiento en fases para lograr el objetivo propuesto, Como conclusión podemos encontrar imágenes representativas de las condiciones sociales y económicas del café

FUENTES

Se consultaron un total de 8 referencias bibliográficas distribuidas así: sobre el tema de agricultura y caficultores de Colombia, 1 libros, 4 artículos; sobre Fotorreportaje y fotorreporteros 3.

CONTENIDO

En la construcción del marco teórico se usará como referente documentos periodísticos citados que se han dado en los últimos 30 años. Estos documentos traen información desde principios del siglo XX hasta la presente fecha. Lo anterior permite establecer un orden cronológico con las diferentes etapas que ha vivido el café, sus cultivos y cultivadores. Tomando esta línea de tiempo se puede conectar estos documentos con el presente mostrando que las condiciones sociales y económicas de antaño no ha tenido una solución de fondo. Desde lo fotográfico, se definirá fotorreportaje para entender el propósito de este género; se citará referentes que han trabajado con temáticas similares en el área de los caficultores, adicional se expondrá la técnica del Foto documentalista Sebastião Salgado para conectar su aporte a este trabajo. Como objetivo principal: Tener un fotorreportaje sobre las condiciones Económicas y Sociales de los caficultores risaraldenses, con el ánimo de generar reflexión y conciencia para las futuras generaciones. Como subjetivos: Representar en imágenes las condiciones económicas y sociales de los caficultores risaraldenses; Establecer foto reportaje alrededor del café se aplica a este trabajo como referente; Mostrar el aporte del Works de Sabastio Salgado al fotorreportaje y usarlo como referente en este trabajo de investigación.

METODOLOGÍA

Método: Método empírico observación científica. Participantes o sujetos: Caficultores risaraldenses, con plantaciones iguales o inferiores de 1,5 hectáreas los cuales representan el 95% de los cafeteros. La presente investigación se desarrolló en varias fases o etapas. Primera fase: Se realizó a través de la planificación de las actividades necesarias para dar cumplimiento de la investigación En esta fase se eligió la documentación que conformó el marco teórico para definir las categorías

**FOTO REPORTAJE AGRICULTOR CAFETERO COLOMBIANO DE
RISARALDA**

**LAURA DANIELA BONILLA HERNANDEZ
DIRECTORA**

**CORPORACION UNIVERSITARIA UNITEC
ESCUELA DE ARTES Y CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN
PROGRAMA DE FOTOGRAFIA Y PRODUCCION DIGITAL
BOGOTA, D.C., FEBRERO DE 2017**

**FOTO REPORTAJE AGRICULTOR CAFETERO COLOMBIANO DE
RISARALDA**

**LAURA DANIELA BONILLA HERNANDEZ
DIRECTORA**

**CORPORACION UNIVERSITARIA UNITEC
ESCUELA DE ARTES Y CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN
PROGRAMA DE FOTOGRAFIA Y PRODUCCION DIGITAL
BOGOTA, D.C., FEBRERO DE 201**

Agradecimientos

Agradezco a Dios por estar presente en cada etapa de mi vida,
Dándome la fortaleza suficiente para seguir adelante a pesar de los obstáculos
A la familia Caicedo Escobar por permitirme realizar mi trabajo en su finca
A mi esposo por luchar junto a mí y hacer de mis sueños, sus sueños
A mi hijo por ser mi mayor motivación
A mis padres que con sus enseñanzas, han hecho de mí, la mujer que soy
Finalmente y no menos importante a mi asesor de tesis Juan Carlos Murcia por todo
su apoyo en el desarrollo de este proyecto.

Dedicatoria

A mis abuelos quienes fueron de inspiración para realizar este trabajo

Por su amor, constancia y entrega; siempre estarán en mi corazón

Tabla de contenido

	Pagina
Resumen	5
Introducción	6
<i>Formulación de la pregunta de investigación</i>	7
<i>Sub-preguntas de investigación</i>	7
<i>Objetivos de investigación</i>	7
<i>Sub - objetivos de investigación</i>	7
<i>Justificación de la investigación</i>	8
Marco teórico	10
<i>Reseña Risaralda</i>	10
<i>Reseña historia del café</i>	14
<i>Especies comerciales y su origen</i>	16
<i>Consumo de café.</i>	18
<i>El nombre.</i>	19
<i>Dispersión del café en el mundo.</i>	19
<i>Procesamiento de café</i>	21
<i>Los procesos de post cosecha</i>	22
<i>La cosecha</i>	28
<i>Problemas caficultura colombiana (CENICAFE - misión rural)</i>	30
<i>Contexto social y económico</i>	30
<i>Mercado internacional del café</i>	31
<i>Consumo interno del café</i>	34

<i>Informalidad en el sector</i>	36
<i>Cambios climáticos</i>	40
<i>Institucionalidad</i>	41
Fotorreportaje	45
Sebastião Salgado	45
<i>Principales obras</i>	46
<i>Premios y reconocimientos</i>	49
<i>Técnicas empleadas</i>	50
<i>Repercusión en el público de su época</i>	50
<i>Movimiento al que pertenece y descripción</i>	51
<i>Fotógrafos y artistas influenciados por su obra</i>	52
Marco metodológico	52
<i>Procedimiento</i>	54
Resultados	56
Producto	58
Discusión	68
Referencias	69
Anexos	70

Tabla de figuras

	Pagina
Figura 1	5
Figura 2	7
Figura 3	8
Figura 4	10
Figura 5	11
Figura 6	14
Figura 7	16
Figura 8	19
Figura 9	22
Figura 10	23
Figura 11	24
Figura 12	26
Figura 13	28
Figura 14	30
Figura 15	34
Figura 16	36
Figura 17	37
Figura 18	44
Figura 19	47
Figura 20	47
Figura 21	48
Figura 22	49

Figura 23	56
Figura 24	57
Figura 25	58
Figura 26	59
Figura 27	60
Figura 28	61
Figura 29	62
Figura 30	63
Figura 31	64

Resumen

Este documento hace parte de Fotorreportaje Agricultor Cafetero de Risaralda cuyo fin es mostrar y generar reflexión por imágenes de las condiciones sociales y económicas del objeto de estudio. Lo anterior, dado que en los últimos paros cafeteros de 2015 y 2016 se evidencio una inconformidad por parte de los caficultores que permitió observar algunas situaciones desconocidas para el público en general. Tiene como referencia al Foto documentalista Sebastio Salgao y su técnica en el abordaje de sus obras. Adicional, podemos encontrar el contexto social y económico de nuestra población de estudio apoyado en centro de investigación de la universidad del rosario y su escrito “Misión para la competitividad del café”, adicional se presenta referentes que han abordado el café colombiano; sumado a lo anterior la presentación de la obra “Works” de Sebastiao Salgado, su aporte a este documento está basado en la forma como interactúa en prolongadas jornadas con la comunidad para obtener imágenes que puedan contar historias.

Este proyecto uso como método de investigación, observación empírica científica, con un procedimiento en fases para lograr el objetivo propuesto, Como conclusión podemos encontrar imágenes representativas de las condiciones sociales y económicas del café.

Introducción



Figura 1. Granos de café, el 95% de las plantaciones de café pertenecen a caficultores cuyas tierras son igual o menores a 1,5 hectáreas.

Este trabajo hace parte de los fotorreportajes alrededor del café y tiene como finalidad registrar y sensibilizar de manera fotográfica las condiciones sociales y económicas de los caficultores colombianos del departamento de Risaralda. Está compuesto por trabajo de investigación creando un contexto para ampliar la perspectiva del lector, establece que es fotorreportaje y se apoya en referentes para lograr los objetivos propuestos.

Nace por la necesidad de usar un lenguaje universal como es la fotografía para mostrar lo señalado en el párrafo anterior, dejando esta tesis como consulta para las personas interesadas en los caficultores risaraldenses y su contexto económico y social.

Formulación de la pregunta de investigación

¿Cómo realizar un Fotorreportaje que registre y genere reflexión sobre las condiciones Económicas y Sociales de los caficultores risaraldenses?

Sub-preguntas de investigación

1. ¿Como representar en imágenes las condiciones económicas y sociales de los caficultores risaraldenses?
2. ¿Qué fotorreportaje alrededor del café se aplica a este trabajo como referente?
3. ¿Cómo puede aportar el fotorreportaje Works de Sabastio Salgo a este trabajo de investigación?

Objetivos de investigación

Tener un fotorreportaje sobre las condiciones Económicas y Sociales de los caficultores risaraldenses, con el ánimo de generar reflexión y conciencia para las futuras generaciones.

Sub - objetivos de investigación

1. Representar en imágenes las condiciones económicas y sociales de los caficultores risaraldenses
2. Establecer foto reportaje alrededor del café se aplica a este trabajo como referente
3. Mostrar el aporte del Works de Sabastio Salgo al fotorreportaje y usarlo como referente en este trabajo de investigación

Justificación de la investigación

La generación de conocimiento alrededor de los caficultores risaraldenses está registrada en diferentes documentos informativos. Pese a lo anterior las últimas manifestaciones del sector cafetero dan pie para analizar lo social y económico de esta población. Desde la fotografía, en particular desde la foto reportaje, se hace necesario registrar en imágenes las circunstancias que llevaron a desarrollar este evento. Dado que la finalidad de esta disciplina es poder informar al interlocutor al punto de no necesitar textos. Uno de los últimos fotorreportajes entorno al café, elaborado por el Fotógrafo Samuel Sánchez y publicado por el diario “El País”, como muestra de su obra la siguiente foto.



(Figura 2, recolectores cargando sacos de café, Autor Samuel Sánchez, diario el “El País”, 2015, tomado de: https://elpais.com/elpais/2015/07/24/album/1437690263_965678.html#foto_gal_1)

Muestra en varias imágenes la cultura cafetera en diferentes departamentos, dejando en exposición la cosecha, post cosecha, poblaciones y demás elementos propios de la cultura cafetera, nuestro aporte será trabajar específicamente en Risaralda y en las áreas señaladas. El resultado final de esta foto reportaje será mostrar imágenes que generen reflexión alrededor de lo social y económico de los caficultores risaraldenses.



Figura 3. Manos Recolectoras de Café, Foto tomada por Laura Bonilla, En Colombia el proceso de recolección del grano se hace de manera manual, en esta parte del mundo los procesos no son tecnificados.

Marco teórico

En la construcción del marco teórico se usará como referente documentos periodísticos citados que se han dado en los últimos 30 años. Estos documentos traen información desde principios del siglo XX hasta la presente fecha. Lo anterior permite establecer un orden cronológico con las diferentes etapas que ha vivido el café, sus cultivos y cultivadores. Tomando esta línea de tiempo se puede conectar estos documentos con el presente mostrando que las condiciones sociales y económicas de antaño no ha tenido una solución de fondo.

Desde lo fotográfico, se definirá fotorreportaje para entender el propósito de este género; se citará referentes que han trabajado con temáticas similares en el área de los caficultores, adicional se expondrá la técnica del Foto documentalista Sebastião Salgado para conectar su aporte a este trabajo.

Reseña Risaralda

Municipios: incluye ciertas veredas de las áreas rurales de los municipios de Apía, Balboa, Belén de Umbría, Guática, La Celia, Marsella, Pereira, Quinchía, Santa Rosa de Cabal y Santuario; y áreas urbanas de Apía, Belén de Umbría, Marsella y Santuario. En su zona de amortiguamiento, algunas veredas de Dosquebradas y Mistrató. En el siguiente mapa se ilustra la división política del departamento

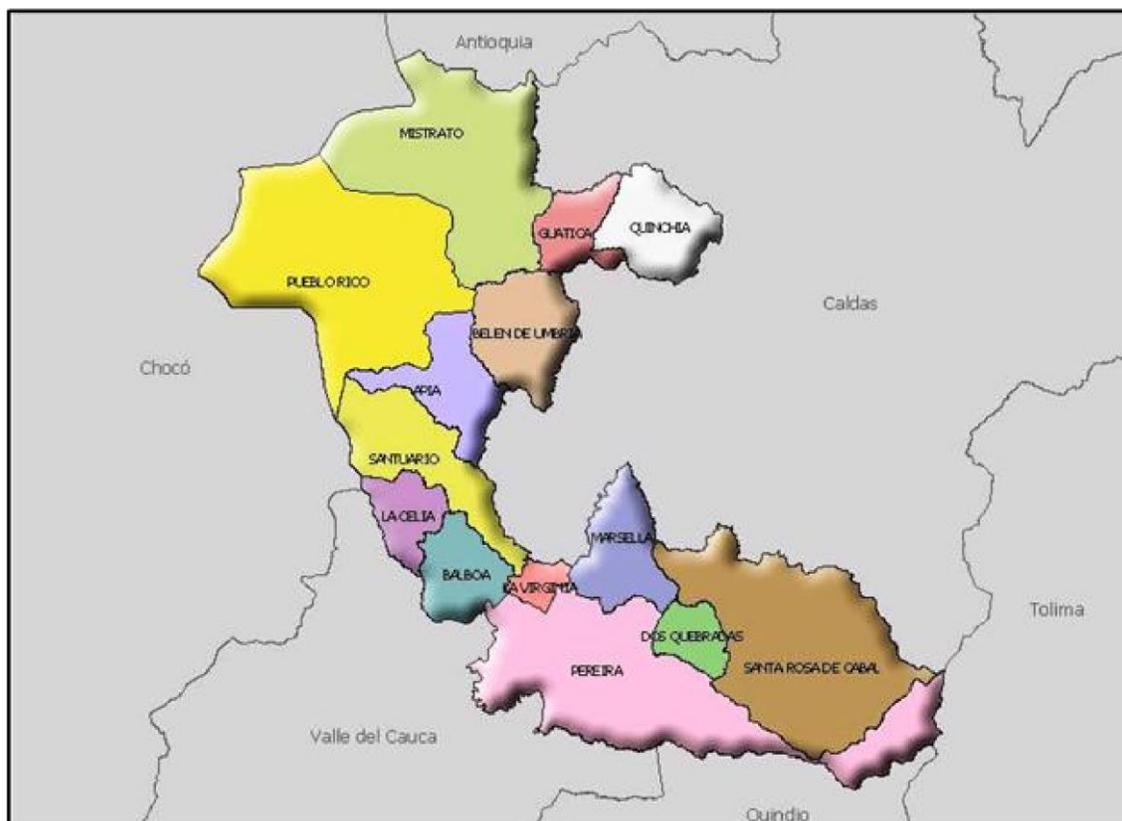


Figura 4 Mapa Político Risaralda, tomado de <http://www.asamblearisaralda.gov.co>

Área Principal: 32.537 hectáreas

Número de Veredas: 108

Área de Amortiguamiento: 49.536 hectáreas

Número de Veredas: 133

El departamento de Risaralda tiene una extensión aproximada de 3.592 km², lo que representa el 0,3 % del área total del país. Está dividido en 14 municipios, de los cuales 10 se encuentran en la zona principal del PCC, con mayor presencia del paisaje en los municipios de Apía, Belén de Umbría, Marsella, Santuario y Santa Rosa de Cabal. La zona de amortiguamiento incluye dos municipios.

A continuación, fotografía para ilustrar el relieve del departamento risaraldense.



Figura 5, Risaralda se caracteriza por sus paisajes montañosos, aquí parte de su relieve. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández

El departamento produce anualmente cerca de 560.000 sacos de 60 kilogramos de café verde, lo que lo ubica como el séptimo productor a nivel nacional. Para esto cuenta con 52.300 hectáreas sembradas en café, en alturas que van desde los 1.000 a los 2.000 msnm. Aproximadamente 20.000 caficultores y 25.727 fincas cafeteras se ubican en Risaralda, de las cuales 12.974 se encuentran en el área de influencia del PCC. De estas, cerca de 6.300 se localizan en el área principal y cuentan con una extensión sembrada en café de 19.406 hectáreas. El café es la principal actividad agrícola, con una participación del 58 % en el producto interno agrícola departamental. Este se complementa con otras actividades agropecuarias como cultivos de caña de azúcar, plátano, yuca, maíz, algunos frutales y ganadería con propósitos lecheros y de carne.

La caficultura del paisaje se caracteriza por su alto nivel de tecnificación, con una participación del 56 % en el área rural total. En este sistema de producción se encuentra una diversidad de arreglos agroforestales que van desde la caficultura con sombrío, semisombra y plena exposición solar. Igualmente, es posible observar en el Paisaje sistemas de producción tradicionales, que se caracterizan por su limitada adopción de técnicas que podrían mejorar la competitividad del cultivo.

Con respecto al patrimonio natural, es importante destacar que además del parque nacional Tatamá, el departamento es cuna del santuario de flora y fauna Otún-Quimbaya. Esta reserva ambiental de carácter nacional fue declarada en 1996, sobre una pequeña área de 489 hectáreas ubicadas a 14 kilómetros del casco urbano de Pereira (Risaralda). En esta zona hacen presencia tres grupos de monos aulladores, especie representativa de la fauna nacional que se encuentra bajo amenaza de extinción. Habitan también águilas, la danta de páramo, el oso de anteojos, venados y una diversidad de aves. Se ha reportado presencia de paujiles y pavas, abundantes especies de colibríes, toro de monte y buen número de especies de águilas, lo que hace del avistamiento de aves la práctica más solicitada por los visitantes de la región. Además de su riqueza natural, esta zona se destaca por estar ubicada en el centro del territorio prehispánico Quimbaya. Igualmente, Risaralda cuenta con importantes reservas ambientales y áreas de protección de carácter departamental y local, entre las que sobresalen: El río Otún, Las riberas del río Consota, Los ríos Campo Alegre y Campo Alegrito (ubicados en Risaralda y Caldas), El cerro Batero, El parque regional natural Ucumari, La reserva forestal La Nona.

(Autor Paisaje Cultural Cafetero, 2017, tomado de página Web:
<http://paisajeculturalcafetero.org.co/contenido/DEPARTAMENTO-DE-RISARALDA>)

Reseña historia del café

Se conocen como café los granos obtenidos de unas plantas perennes tropicales (cafetos), morfológicamente muy variables, los cuales, tostados y molidos, son usados principalmente para preparar y tomar como una infusión.

El género pertenece a la familia de las Rubiáceas (Rubiaceae), que tiene alrededor de 500 géneros y más de 6000 especies, la mayoría árboles y arbustos. Son principalmente de origen tropical, y de una amplia distribución, a ella pertenecen plantas medicinales como la ipecacuana (*Psychotria ipecacuanha*), o la *Cinchona* spp., de la cual se extrae la quinina.

Taxonómicamente, todas estas plantas se clasifican como del género *Coffea*, y se caracterizan por una hendidura en la parte central de la semilla. Se encuentran desde pequeños arbustos hasta árboles de más de 10 m.; sus hojas, que son simples, opuestas y con estípulas, varían tanto en tamaño como en textura; sus flores son completas (en la misma flor se encuentran todos los órganos) blancas y tubulares; y los frutos, son unas drupas de diferentes formas, colores y tamaños, dentro de las cuales se encuentran las semillas, normalmente dos por fruto.

Para ilustrar, imagen del fruto de café, recién salido de la cereza.



Figura 6, El despulpado de café, es el proceso que se usa para obtener el grano de café. Tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.

La primera descripción de una planta de café fue hecha en 1592 por Prospero Alpini y, un siglo después, Antoine de Jussieu (1713) la denominó *Jasminum arabicum* (la consideró un jazmín). Fue Linneo (1737) quien la clasificó en un nuevo género, el género *Coffea*, con una sola especie conocida: *C. arábica*. Hoy, se reconocen 103 especies, sin embargo, sólo dos son responsables del 99% del comercio mundial: *Coffea arábica* y *Coffea canephora*. Son originarias de África, o de Madagascar (incluido los Comores). Los granos de café son las semillas de un fruto llamado popularmente cereza. Estas cerezas están compuestas por una cubierta exterior, el exocarpio, el cual determina el color del fruto; en el interior hay diferentes capas: el mesocarpio, es una goma rica en azúcares adherida a las semillas que se conoce como mucílago; el endocarpio es una capa amarillenta que cubre cada grano, llamada pergamino; la epidermis, una capa muy delgada conocida como la

película plateada; y los granos o semillas, elendosperma, conocidos como el café verde, que son los que tuestan para preparar los diferentes tipos de café.

Especies comerciales y su origen

Coffea canephora Pierre ex Froehne tiene una amplia distribución geográfica y se encuentra silvestre en el África, como en Congo, Sudán, Uganda, y el Noroeste de Tanzania y Angola. Aproximadamente, el 35% del café que se comercializa en el mundo es de esta especie, conocida como Robusta. Las variedades de Robusta, por lo general, tienen órganos pequeños (hojas, frutos, flores y granos) y son conocidas como Conilon, Koulliou o Quillou. Las zonas bajas tropicales de África permitieron que esta especie desarrollara con el paso de los siglos resistencia a numerosas plagas y enfermedades. Es en consecuencia más resistente a muchas de las enfermedades del café, especialmente a la roya (*Hemileia vastatrix*), y esta característica determinó su cultivo en el mundo a comienzos del siglo pasado. Se cultiva generalmente en altitudes por debajo de 1000 m. Es de polinización cruzada, por lo que para su cultivo se deben sembrar varios genotipos compatibles. No se cultiva en Colombia. Su contenido de cafeína es mayor al 2%; su tasa es más amarga y con sabor a cereal. Investigaciones más recientes ha podido determinar que la especie Robusta es una de las más antiguas al originarse hace más de 5 millones de años; incluso hay quienes consideran que puede tener cerca de 25 millones de años.

Coffea arábica L. es actualmente la principal especie del género, y constituye más del 60% del café que se comercializa en el mercado internacional. Es una especie autógena, es decir, se auto poliniza o auto fertiliza. Su centro de origen se encuentra en el Sudeste de Etiopía, el Sur de Sudán y el Norte de Kenia. Es una especie tetraploide (tiene 44 cromosomas), que proviene de formas antiguas de dos especies diploides *Coffea eugenioides* (22 cromosomas),

probablemente como madre, y *C. canephora* (22 cromosomas), como padre. Estudios científicos la catalogan como una especie relativamente "joven", que hizo su aparición hace menos de 1 millón de años. Se considera un café de altura, que se cultiva bien en temperatura de 18 a 23 0C. En Colombia las plantaciones están concentradas en altitudes que oscilan entre los 1200 y los 1800 m.s.n.m. el contenido de cafeína de los granos está entre 1,0 y 1,4% en base a materia seca, y es menos amargo que la otra especie cultivada. Es el café de mejor calidad en taza, En Colombia las plantaciones se dan a diferentes altitudes con el fin de aprovechar el contraste climatológico de nuestro país.

A manera de ejemplo foto de cultivo, entre 1840 msnm, en temporada de lluvia.



Figura 7, Los cafetales en Colombia se han adaptado a nuestras condiciones climáticas para dar 2 cosechas al año. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández

Consumo de café.

El consumo de café se inició en Etiopía con la especie *C. arábica*. Al comienzo se prepararon infusiones con las hojas y frutos, mientras que los granos fueron, y aún lo son en parte del África, mascados. Es probable que las cerezas mezcladas en las infusiones o arrojadas al fuego les permitieran sentir un mayor aroma y un mejor sabor e iniciar su consumo moderno.

Fueron los Yemenitas quienes lo popularizaron y respecto de los comienzos de su uso se han difundido numerosas leyendas, de las cuales la más difundida es la que cuenta que un joven pastor llamado Kaldi. Este pastor un día notó en su rebaño, un comportamiento extraño: sus cabras saltaban y corrían contagiadas de una euforia desbordante. Al ver esta extraña conducta, la curiosidad llevó a Kaldi a observar que los animales cambiaban su comportamiento después de comer las hojas y los frutos de un arbusto que producía pequeñas cerezas rojas. Dice la fábula que el pequeño pastor probó los frutos y al poco tiempo se sintió poseído por una extraña alegría que los impulsaba a cantar y danzar. Kaldi llevó algunas ramas y frutos al superior de un convento ubicado en las cercanías de su campo de pastoreo. Contó al abad lo sucedido con su rebaño. El superior del convento accidentalmente echó los frutos al fuego y fue la primera vez que el hombre experimentó el aroma del café. Las más recientes versiones de la leyenda indican que el pastor era oriundo de Etiopía, en tanto que las más antiguas sugieren que Kaldi estaba pastoreando en las montañas de la Península Arábiga. Es por ello por lo que hasta mediados del siglo pasado se consideró que el café era originario de Arabia, lo que lo hace consistente con otras de las leyendas más conocidas que explican el origen del consumo de la bebida, como la de Shadhiliya y Omar.

El nombre.

Parece que los árabes primitivos llamaron Bunn la cereza y el arbusto, Quishr la pulpa y Bunchum la bebida. Posteriormente, y por prepararse la bebida en forma de vino, los árabes le dieron al café el nombre de qahwah, genérico de los vinos, éste degeneró en cahueh. Los turcos lo tomaron para llamarlo cahve, origen etimológico que le da a la palabra la Real Academia Española. De acuerdo con la enciclopedia del Islam, Kahwah es una palabra árabe de etimología incierta, que es la base de la palabra café, se difundió a través del vocablo turco Kahweh, con diferentes grafías según los idiomas, pero con la misma raíz así: café es castellano, portugués y francés; coffea en latín (su nombre científico); coffee en inglés y Kaffee, en alemán, sueco y danés.

Dispersión del café en el mundo.

El papel que jugaron los pueblos de religión y cultura musulmana, particularmente los árabes, en la difusión del consumo del café y su cultivo fue muy importante. Muchos autores consideran que la dispersión del café a Arabia ocurrió entre el siglo VIII y el siglo XIII. Fueron los árabes quienes, hacia el siglo XV, primero consumieron regularmente el producto. La bebida de café se difundió pronto a La Meca, Medina y Siria, y de allí a Adén y al Cairo, abarcando todo el mundo musulmán alrededor de 1510. Alcanzó Turquía por el año de 1554. El mayor consumo generó una expansión en su producción. En el siglo XIV, los árabes llevaron la planta a Yemen, donde aparecieron las primeras plantaciones que generaron un gran rédito económico. El monopolio árabe de la producción de café estuvo basado en la prohibición de exportación de semillas y en el mantenimiento de un cuidadoso secreto sobre las técnicas de cultivo. Como consecuencia de esta estrategia, el puerto yemení

de Mocha, sobre el mar rojo, se constituyó en el principal centro de comercio de café hasta el siglo XVII.

A continuación, se muestran las rutas de café en el siglo XVII

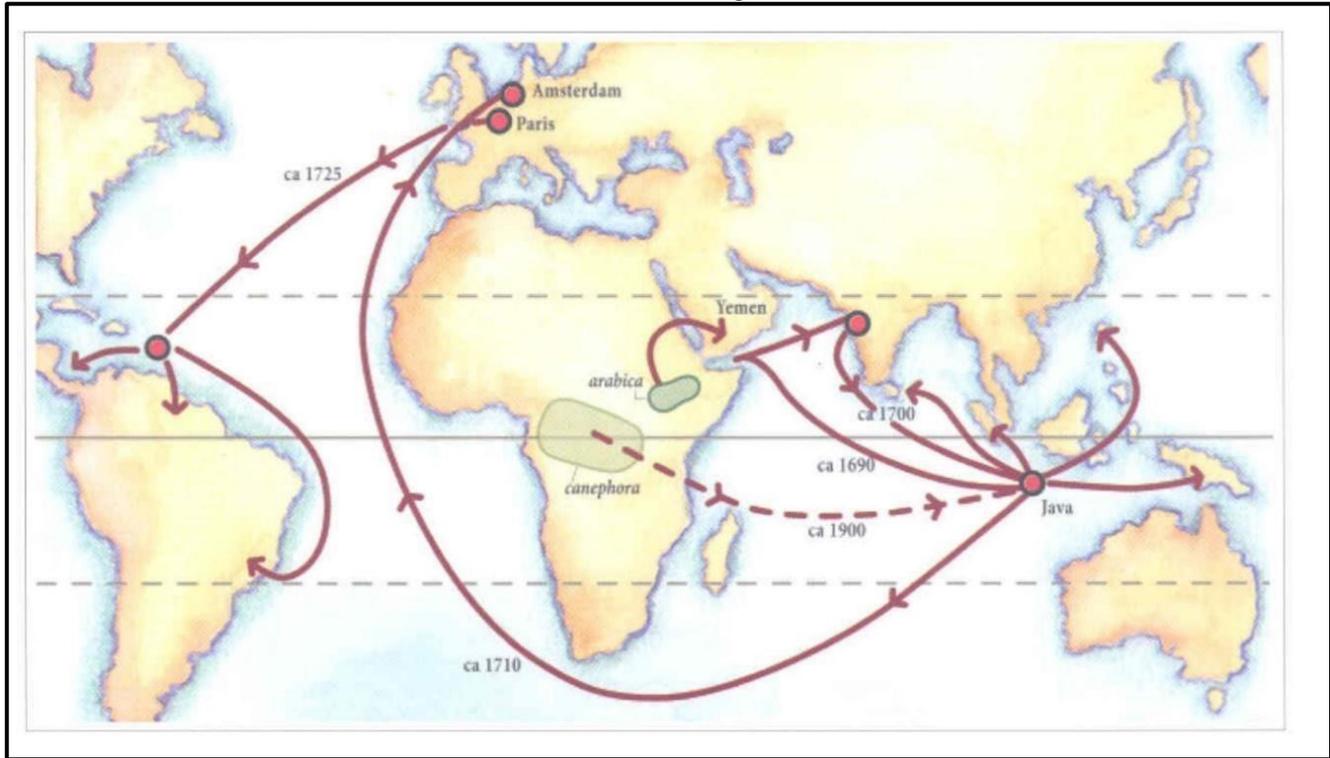


Figura 8 Mapa Expansión de Café, tomado de <http://www.gabitos.com>

En los inicios del siglo XVII, el consumo de café fue llevado de Turquía a Europa. Entró por el puerto de Venecia en Italia y pasó luego a Holanda, Francia, Inglaterra y Alemania. Se difundió el consumo por toda Europa y surgieron los establecimientos para tomar café. Después, en 1689 en Boston, Estados Unidos, se inauguró el primer sitio para tomar café.

La expansión del cultivo del café en diversos continentes la iniciaron los holandeses para no tener que depender de los árabes. Los holandeses lograron acceder a las semillas y fueron quienes desarrollaron los primeros cultivos intensivos en la India y en Ceilán (hoy

Sri Lanka) en el siglo XVII, y en Indonesia a fines de ese siglo y comienzos del XVIII. El comerciante Nicolás Witzén, después de muchos intentos, logró obtener unas semillas que llevó la antigua Batavia (hoy Yakarta, en la isla de Java en Indonesia). Los cafetos sembrados pertenecían a la variedad conocida, más tarde, como Típica. En 1711 el primer embarque de 894 lbs. fue enviado a Amsterdam. De esta forma Holanda llegó a dominar la producción mundial de café.

Por un tratado de paz, en 1713, Francia recibió al año siguiente su primer café de manos holandesas y llegó a la corte del rey Luis XIV, quien encomendó su cultivo al eminente botánico Antonio de Jussieu, en el Jardín Botánico de París.

Se cree que los holandeses también fueron quienes introdujeron el cultivo a Suramérica en 1714 en la Guayana Holandesa (hoy Surinam). Los primeros arbustos de café llegaron a las islas del Caribe a comienzos del siglo XVIII llevados por los franceses, y de allí pasó a Brasil y Colombia, donde se consolidó como un cultivo importante en el Siglo XIX. En la segunda mitad de ese siglo la roya del café, enfermedad causada por el hongo *Hemileia vastatrix*, arrasó los cultivos de café en Ceilán, entonces el primer productor de arábica del mundo, lo que favoreció a los países suramericanos como proveedores de la bebida en el mundo. También, como consecuencia de la roya, se inició a fines del siglo XIX el cultivo de los cafés Robustas, que tienen resistencia a esta enfermedad.

Procesamiento de café

En el siglo XVIII, en el contexto de la Revolución Industrial, y en especial en el siglo XIX, se generaron los mayores avances en el procesamiento del café debido al auge de métodos mecánicos de tueste, molienda y preparación. A principios del siglo XX se

desarrollaron también métodos de conservación y empaque. Entre los múltiples inventos patentados en la época se registran, por ejemplo, el café soluble y el empaque al vacío para café. La industrialización del café había comenzado. Estos avances permitieron que se desarrollara la expansión de su consumo a lo largo del siglo XX. Más recientemente, y gracias al desarrollo del segmento de tiendas de café en Estados Unidos, el consumo de café retomó uno de sus más importantes atributos, el de ser una bebida social, posicionándola entre los consumidores de las nuevas generaciones.

El consumo de café no ha estado ajeno a fenómenos sociales y políticos de trascendencia. Alrededor del café se han detonado revoluciones y, también, se han diseñado esquemas de cooperación. El café, es, en fin, mucho más que una bebida.

(Autor Café de Colombia, 2010, tomado de página Web:
[http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre el cafe/el cafe/el cafe/](http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cafe/))

Los procesos de post cosechan,

Conocidos en muchos lugares como beneficio y secado, comienzan a partir de la recolección de las cerezas de café. Para entender la importancia de estos procesos, conviene conocer en detalle las partes que conforman una cereza de café.

La cereza de café en estado de madurez es un fruto de color rojo o amarillo. En la próxima imagen podemos ver los tonos amarillos y rojos de un fruto maduro.



Figura 9, Indiferente de su tono rojo o amarilla los frutos maduros son recolectados para el proceso de beneficiado. Foto Tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.

Cada cereza tiene una piel exterior (exocarpio) que envuelve una pulpa dulce (mesocarpio). Debajo de la pulpa están los granos recubiertos por una delicada membrana translúcida (Silver Skin) y estas membranas envuelven las dos semillas (endosperma) de café. Las semillas de café, conocidas como café verde o café oro en ciertos países, son las que se tuestan para la elaboración de la bebida que los consumidores conocen.

Las prácticas de post cosecha, que varían de acuerdo con el país, el tipo de cultivo y la especie de café, transforman la cereza en un producto seco, listo para el proceso de trilla. En otras palabras, son procesos que se utilizan para la separación del mesocarpio del endocarpio. El tiempo que duren dichos procesos y el efecto que pueden generar los diferentes compuestos presentes en la pulpa y mucílago del café en la semilla, tiene una clara influencia en la calidad final de la bebida.

Uno de los procesos más utilizados es el llamado beneficio seco del café. La siguiente imagen muestra parte del proceso.



Figura 10, El café debe estar en movimiento constante para un secado apropiado. Foto Tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández

En este proceso de post cosecha las cerezas comúnmente se exponen al sol durante varios días hasta alcanzar cierto grado de humedad en rangos que pueden variar. Uno de los efectos que tiene este método es la impregnación de la semilla con los azúcares y otros compuestos presentes en el mucílago del café, lo que conduce a la generación en la bebida final de sabores característicos de los cafés beneficiados por esta vía.

El beneficio húmedo del café incluye el despulpado, la fermentación, el lavado y el secado del grano. En el despulpado a las cerezas se les retira la pulpa rápidamente después de la recolección. En caso de que ésta se retrase por más de 6 horas, el grano, y posteriormente la bebida, pueden presentar el defecto en taza denominado fermento. Este

defecto también se presenta cuando hay presencia de frutos sin despulpar y de pulpa adherida al pergamino o en la medida que aumenta el porcentaje de grano sobre maduro en el café cosechado.

A continuación, se ilustra con imagen el proceso de despulpado de la cereza.



Figura11. Trabajador poniendo la cereza, en una herramienta “Tolva” para el despulpado. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.

Posteriormente se retira el mucílago (mesocarpio) por medio de la fermentación del grano en tanques de fermentación o por medios mecánicos. La fermentación puede durar de 12 a 18 horas, dependiendo de las siguientes variables:

1. La temperatura del lugar: el mayor tiempo de la fermentación se requiere en las zonas más frías.
2. La altura de la masa de café en el tanque de fermentación: a mayor altura de la capa de café, es menor el tiempo de fermentación.

3. El uso de agua: se recomienda la fermentación en seco ya que acelera la fermentación y se debe permitir que las aguas mieles salgan del tanque.
4. El grado de madurez del café.
5. La cantidad de mucílago en el grano.

Por ser el tiempo de fermentación un factor definitivo en la calidad del café es necesario realizar muestreos periódicos de la masa de café en el tanque de fermentación, para determinar el punto óptimo antes de iniciar el proceso de lavado final del grano. Si el café se sobre fermenta, se mancha, pierde peso, se avinagra la almendra y se afecta irremediablemente la calidad.

La tecnología de beneficio ecológico del café, desarrollada por Fenicaré y conocida como Becolsub o Ecotec, ha permitido optimizar el proceso de beneficio húmedo del grano, ahorrando sustancialmente el consumo de agua en este proceso de post cosecha. Una vez finalizado el proceso de fermentación, comienza el lavado del grano, cuyo objetivo es eliminar totalmente el mucílago del grano. De esta forma, al separar rápidamente la pulpa y el mucílago del grano de café, y lavarlo, se evita la aparición posterior de sabores defectuosos.

El proceso de beneficio húmedo constituye un trabajo arduo y artesanal que está íntimamente ligado a la tradición cafetera colombiana, y se constituye en uno de los principales elementos que garantizan la calidad del café. En este proceso se eliminan impurezas y permite una selección y clasificación del café.

Una vez el café ha pasado por el proceso de beneficio se seca al sol o en secadores mecánicos. Cuando ya se tiene el café seco, se le denomina café pergamino, puesto que al grano lo cubre una capa amarilla opaca llamada pergamino.

Parte de la tradición cafetera Colombina es proceso de secado al sol, tal cual como se ilustra en la siguiente imagen.



Figura 12. No es usual ver mujeres involucradas en el proceso de café, sin embargo, es parte de una tradición familiar a la cual todos sus miembros suman esfuerzos importantes. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández

Una vez se terminan los procesos de beneficio, incluyendo el secado, el café se somete a un nuevo proceso denominado trilla de café, para obtener el café almendra o café verde. Una vez trillado, el grano verde se selecciona y clasifica cuidadosamente, teniendo en cuenta su tamaño, peso, color y apariencia física (defectos). Este café verde o almendra es el insumo para la elaboración del café tostado, del café soluble y de los extractos de café, y se caracteriza porque su color es verde, tiene un olor característico de café fresco y su humedad promedio debe ser del 10 al 12%.

Hemos visto que la calidad en el café requiere de un proceso largo y difícil. En la sección la calidad del café, evaluamos la forma como todos estos procesos se traducen en atributos conocidos y valorados por los consumidores en todo el mundo. Queda claro que un café suave colombiano no es un simple aravico lavado. Es además un café suave, con un complejo proceso de cultivo y beneficio detrás de cada grano, producido en altas montañas con variedades adaptadas a temperaturas promedio ideales y en suelos de orígenes específicos.

(Autor: Café de Colombia, 2010, tomado de página Web,

http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/post-cosecha/)

Cosecha café

Los periodos de cosecha están asociados con la estacionalidad de las floraciones y de las particularidades del cultivo. En el caso de la especie de Café Arábica, por ejemplo, la cosecha ocurre entre 210 y 224 días después de las floraciones. Las floraciones son inducidas cuando la planta sufre un stress hídrico seguido de lluvias. Es así como países con estaciones de lluvias marcadas durante el año tienden a tener floraciones concentradas y, consecuentemente, cosechas concentradas en un periodo relativamente corto, de alrededor de tres meses, en el año. La concentración en los periodos de cosecha favorece prácticas de recolección con el uso de maquinaria más o menos sofisticada, que, en cualquier caso, implica la recolección de frutos en óptimo estado de madurez, con frutos que pueden estar sobre maduros o ligeramente inmaduros. Las prácticas de post cosecha serán fundamentales para separarlos y evitar que los frutos en diversos estados de madurez generen características indeseables en la taza de café.

El caso de Colombia es muy particular puesto que su régimen de lluvias incluye, en ciertas regiones, diferentes ciclos de precipitación que generan a su vez floraciones relativamente continuas a lo largo del país. Es así como en ciertas regiones colombianas se generan floraciones, y consecuentemente frutos maduros, en 50 semanas de las 52 que tiene el año. La irregularidad en los periodos de cosecha, sumada a las grandes alturas y pendientes donde se siembra café en los Andes colombianos, dificulta la mecanización en los procesos de cosecha y favorece la selectividad en los procesos de recolección, como lo muestra la siguiente imagen



Figura 13, La recolección manual es parte de la tradición cafetera colombiana. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández

(Autor: Café de Colombia, 2010, tomado de pagina web http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cultivo/)

Problemas caficultura colombiana (CENICAFE - misión rural)

Contexto social y económico

El Estado ha abandonado el campo durante décadas. El gasto público en la agricultura se ha mantenido en niveles que oscilan entre 1,5% y 2% del total, un nivel mucho menor que el que tiene la agricultura en el PIB (hoy cercano a 6%, con cifras mayores en el pasado). Más del 90% del gasto es asignado a apoyos fiscales directos, y solo el 10% a bienes públicos (lo contrario sucede en Costa Rica, Nicaragua, Uruguay o Brasil), lo cual repercute negativamente en nuestra productividad de largo plazo. El gasto en ciencia y tecnología en el sector es proporcionalmente mucho menor que en otros países de América Latina. La pobre dinámica en producción y exportaciones, así como el abandono estatal, han llevado a que la pobreza en Colombia tenga hoy un marcado carácter rural las exportaciones colombianas del grano pasaron de representar cerca del 15.5% del mercado internacional a comienzos de los ochenta, y 18% a comienzos de los noventa (al romperse el Pacto Cafetero), a menos del 10% en 2013. El país exportaría hoy unos 25 millones de sacos si hubiese mantenido la participación de comienzos de los noventa. Las exportaciones de café representaron el 54% de nuestras exportaciones totales en 1971-73, el 60% en 1980, y apenas el 5% en los años recientes. Por su parte, el café tan solo representa hoy cerca de un 0,9% del PIB (3% a comienzos de los años ochenta), un 6% del PIB agropecuario (25% en 1980), y un 2,8% de la fuerza de trabajo formal. El nivel de producción alcanzado en 2012/13, cercano a 10 millones de sacos, es muy inferior al nivel promedio en 1990-1992 (15,6 millones) y más aún al pico de 18,1 millones alcanzado en 1991/92 (12 millones en 1980).

Mercado internacional del café

También durante los últimos veinticinco años han variado de manera importante las condiciones del mercado mundial del café: se han incrementado el nivel y la volatilidad de los precios; ha crecido mucho el consumo de la variedad robusta frente a la arábica; y se ha desarrollado y consolidado un mercado de cafés especiales que hoy representa cerca del 20% de la demanda mundial.

En la siguiente imagen podemos ver la exportación de café en millones de sacos, frente a la producción en millones de sacos.

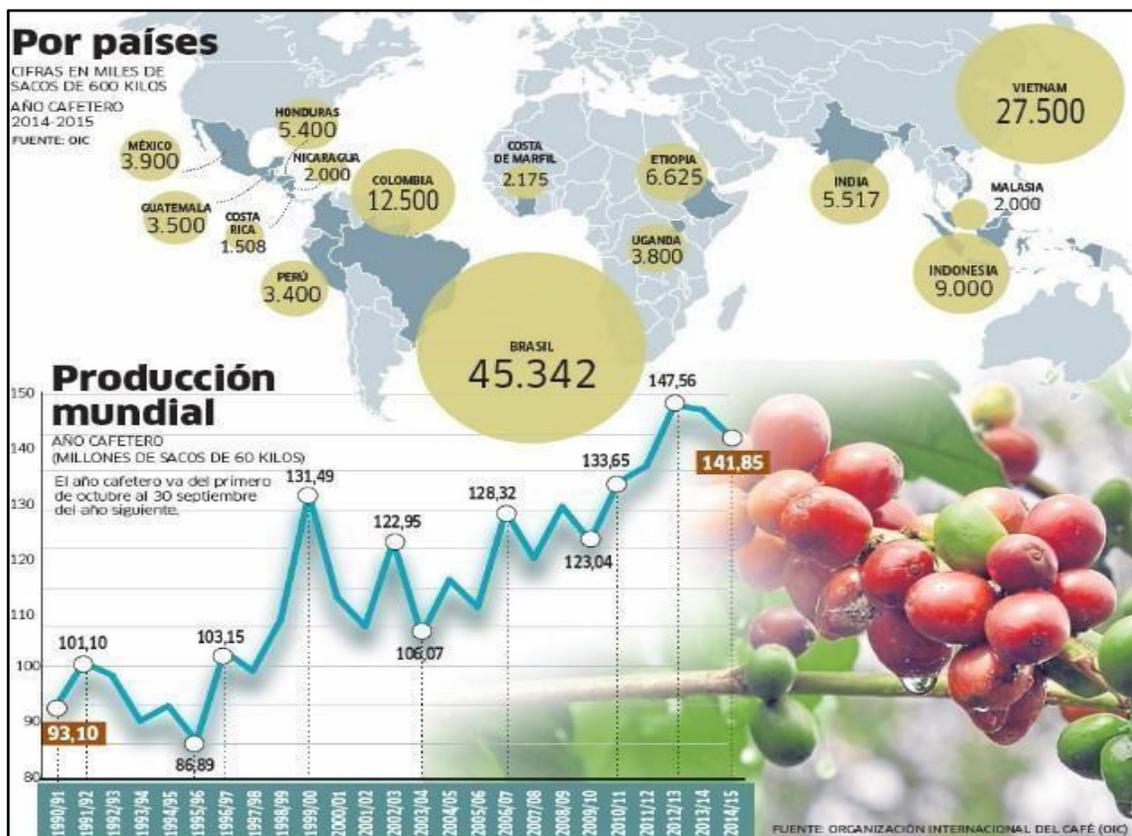


Figura 14. Ilustración producción mundial por países, tomado de <http://www.portafolio.co/sites/portafolio.co/files/cafe1.jpg>

La incertidumbre de los precios ha atraído a los especuladores al mercado del café, magnificando aún más las variaciones de corto plazo de las cotizaciones. Dicha volatilidad

también se ha trasladado a los diferenciales de precios entre los distintos tipos del grano, produciendo una relativa desconexión entre el mercado físico con el spot y el de futuros. A causa de esta desconexión el negocio del café es ahora más riesgoso, lo cual exige que los participantes de estos mercados tengan que contar con mayor capital.

La producción de café robusta exhibió un gran dinamismo durante las últimas dos décadas, y su participación en el mercado mundial creció hasta 41% en 2012/13, con incrementos especialmente importantes en la producción de Vietnam y Brasil. Ello se atribuye a varios factores. Por un lado, a la mayor expansión de las economías emergentes, cuyo consumo de café no es tan sofisticado y demandan granos de menor calidad. Segundo, a que varios de estos países prefieren el consumo de café soluble, cuya demanda se ha duplicado en los últimos veinte años. Tercero, a que en las mezclas de los tostadores que abastecen los distintos mercados se ha privilegiado el uso de la robusta por su precio. Finalmente, en el mundo el café se consume cada vez más fuera de casa y se ha puesto de moda la preparación expreso, que en su mayoría utiliza más robusta, y más cafés de menor calidad que el colombiano.

La Misión de 2002 (Silva, et al., 2002) consideró tardía la incursión de Colombia en cafés especiales, pero en los últimos catorce años se ha avanzado mucho en este campo. Las ventas de cafés especiales representaban cerca del 2% de las ventas externas en 2000 y hoy llegan a 28%. Estos cafés pueden obtener primas importantes en el mercado internacional sobre el precio base, aparte de que en no pocos casos su cultivo en el mediano plazo tiene efectos benéficos sobre el medio ambiente y sobre las condiciones de vida de los cafeteros. Aunque no deberían ser los únicos, es en este tipo de cultivos en los cuales se están adoptando en mayor medida las buenas prácticas agrícolas, a las cuales nos referiremos más

adelante. Sin embargo, estos cultivos también conllevan mayores costos, por lo que desde una perspectiva de corto plazo no siempre es rentable su producción. Además, se debe tener en consideración que muchos caficultores han querido aprovechar los mayores precios que tienen estos cafés en los mercados internacionales y hoy hay varios tipos de sellos (estándares voluntarios de sostenibilidad, EVS) cuya oferta en Colombia y en el mundo supera la demanda, y las primas de precio en algunos de estos productos han bajado. En consecuencia, el cultivo de los cafés especiales puede ser una alternativa importante para Colombia y debe seguir promoviéndose, pero no será el modelo generalizado que adopten todos los caficultores. Colombia seguirá produciendo café estándar y por muchos años más este representará la mayor parte de la producción del país. Como se menciona en la sección final del presente documento, no existe una solución única para el café. Algunos productores producirán cafés especiales de excelencia, otros tendrán que diversificar la producción en su finca, y para un conjunto muy amplio será necesario elevar la productividad y la rentabilidad. La regulación actual a la calidad de la exportación podría sin embargo estar limitando el crecimiento de este segmento de cafés especiales. Las reglas vigentes, al promover un modelo de producción homogéneo, no favorecen a los cultivos con diversidad de variedades, tipos de suelos, formas de producción y procesamiento, factores que pueden contribuir a una mayor diferenciación del producto. No siempre se trata de cafés de mejor calidad, y muchas veces el consumidor quiere cafés “diferentes”. Se cita con frecuencia el caso del café “caracol”, que hoy recibe una prima en precio, a pesar de que en otros tiempos fue considerado de baja calidad. Y algunas de las más costosas cápsulas de Nespresso están basadas en café robusta. Por otra parte, las normas que controlan las ventas externas del café colombiano mediante la exigencia de un registro de clientes que se debe reportar a la FNC,

representa una barrera al desarrollo de estos cafés, pues es en este tipo de cafés diferenciados donde la información sobre las características del cliente es más valiosa y debe ser protegida porque de ella depende que se pueda efectuar la venta. En consecuencia, como se menciona en varias partes de este documento, también para dinamizar en el país el desarrollo de los cafés especiales se requiere que se flexibilicen todas las normas que promueven un modelo único de caficultura en Colombia, incluyendo las regulaciones a la calidad del café que se exporta, y que se elimine el registro del exportador.

Consumo interno del café

A pesar del esfuerzo realizado para promover este consumo, hasta ahora no se ha incorporado en el análisis de las estrategias implementadas el papel que ha jugado la política de regulación de la calidad de las exportaciones. El estricto control a la calidad del café que sale del país tiene como contrapartida que la oferta del grano para el consumo interno sea de baja calidad, permitiéndole a la industria tostadora local apropiarse de amplios excedentes que en un mercado libre serían del productor. Dicho de otra manera, nos hemos acostumbrado a consumir cafés de calidades inferiores y por ello no es extraño que el consumidor no tome más café. Dicha política ha contribuido a que el consumo sea poco sofisticado y diversificado. Además, en los últimos años - cuando se registró un importante descenso de la producción nacional- se elevó sustancialmente la importación de cafés robustas y de baja calidad provenientes de Perú y Ecuador para abastecer este consumo interno (Leibovich y Llinás, 2013).

La Secretaría Técnica de la Misión de la Competitividad del Café considera que promover el consumo interno de café debe constituir una de las más altas prioridades de la política cafetera. Si nuestro país tuviera un consumo per cápita como el de Brasil la demanda

anual de café colombiano podría aumentar en no menos de 3 millones de sacos. A continuación, se puede interpretar el consumo de café, desde los hogares, ventas anuales, regiones y tipo de población consumidora.

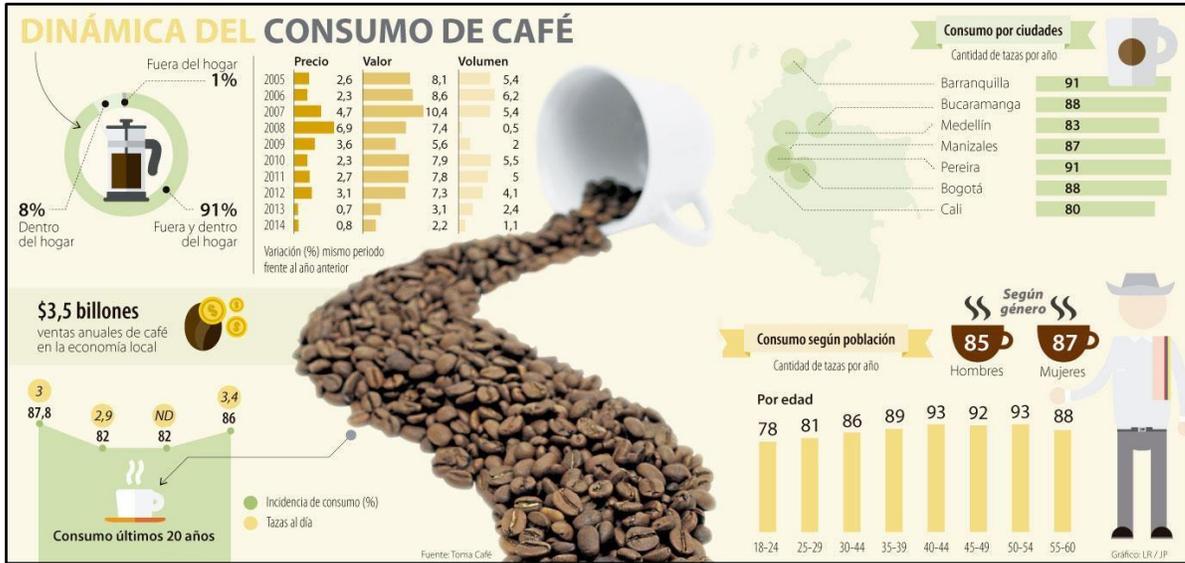


Figura 15, Consumo de café en Colombia, superior izquierda fuero y dentro de los hogares; izquierda inferior, ventas anuales; derecha superior consumo por regiones, derecha inferior tipo de población. Tomado de: <https://www.larepublica.co/consumo/pereira-y-barranquillalideres-en-consumo-anual-de-cafe-2330061>

Además, la reglamentación actual impide exportar ciertos tipos de cafés aun cuando tengan demanda externa. La prohibición para exportar subproductos tiene a su vez importantes consecuencias en el ingreso de los productores, pues castiga al productor de cafés de baja calidad y subsidia a la industria tostadora local. Los estudios adelantados para la Misión sugieren que, por este concepto, la pérdida de ingreso para los productores equivale al 60% de la contribución cafetera.

No es fácil presentar sugerencias concretas sobre cómo elevar la productividad del café en Colombia, sin embargo, estamos seguros de que una institucionalidad más amigable hacia el cambio técnico y la innovación, mayor competencia entre regiones, y mayor

especialización de Fenicaré y del Servicio de Extensión en la reducción de costos y la productividad, contribuirán necesariamente a lograr dicho objetivo. También será necesario contar con asociaciones de productores menos concentradas en la comercialización del café y más preocupadas por producir eficientemente, reducir el costo de los insumos, y proveer servicios de futuros y derivados, entre otros.

Informalidad en el sector

Por su parte, solamente 2% de los trabajadores del café se encontraban afiliados a pensiones en 2012, la proporción más baja de todos los sectores económicos, ya que en otros cultivos agrícolas era 11,5%, y en la industria y en los servicios era superior a 35%. Puede, por tanto, afirmarse que en el sector predomina la informalidad, lo que conlleva un bajo nivel de vida para el trabajador cafetero y puede constituirse en barrera de entrada a los mercados internacionales.



Figura 16. Informalidad Sector Cafetero hace que muchos jóvenes migren a las ciudades a buscar trabajos con estabilidad y prestaciones de Ley. Foto tomada por Laura Bonilla

Con base en otra fuente, la “Encuesta de Hogares” entre 2005 y 2013, Sarmiento (2013) señala elementos de la actual situación del mercado laboral cafetero que complementa la descripción del proceso de convergencia mencionado. Así, dentro del grupo de los asalariados, los jornaleros cafeteros solo reciben hoy cerca del 70% del salario mínimo, cuando en 1995 recibían 6% más que el mínimo.²³ A partir de un análisis multivariado el autor encuentra que los caficultores reciben el ingreso más bajo del mercado laboral. Después de controlar por factores de tipo socioeconómico, el ingreso de los caficultores resulta 11,9% más bajo que el de los trabajadores del sector servicios, 11,9% menor que los de la industria y 21% menor que los de la agricultura

El proceso de convergencia podría ser producto de varios fenómenos, algunos de los cuales ya se han mencionado. En primer lugar, la menor rentabilidad del café como consecuencia de la baja productividad y del deterioro reciente de los precios (al menos con respecto a 2011); en segundo lugar, el desplazamiento de la caficultura hacia los departamentos del sur del país, los cuales se caracterizan por una mayor incidencia de la pobreza; en tercer lugar, la fuerte migración de los jóvenes hacia las ciudades, lo cual ha aumentado el promedio de edad de los cultivadores de café y ha disminuido el número de años de educación; y, en cuarto lugar, la informalidad laboral imperante.

A continuación, se expresa de manera gráfica los ingresos y gastos en porcentaje de los caficultores,



Figura 17. Izquierda ilustración ingresos de un caficultor; centro comparación frente a otros países; derecha costos de producción.

El café, además, es un cultivo de pequeños productores, en el cuál los que poseen menos de 1,5 hectáreas representan el 95% de los cafeteros. Este porcentaje se ha incrementado en los últimos años debido, entre otras cosas, al desplazamiento ya mencionado de la caficultura hacia otros cultivos, Clavijo y Rivera (1995) y Sarmiento (2013). También Robledo y Von Heimann (2014). Los autores comparan el ingreso anual de un recolector cafetero (US\$ 2.860 por año), un agricultor informal (US\$ 3.000 – 3.350), un trabajador textil (US\$ 3,600), un conductor de camión (US\$ 4.900), y un empleado bancario (US\$ 6,300). El salario mínimo en ese momento fue de US\$ 3.950. 25 quizás por ello también los costos de la mano de obra en estas zonas sean más bajos y por ello la producción se ha desplazado hacia estas zonas del país. En estas nuevas zonas cafeteras imperan los muy pequeños productores, algunos de los cuales ingresaron recientemente a

esta actividad. Para un gran número de estos pequeños productores pobres, el café representa un medio de subsistencia y, como lo muestran García y Sandoval (2013), han encontrado en este cultivo una alternativa productiva que les dará ingresos para sobrevivir, aunque no para salir de la pobreza. Para que estos productores se conviertan en pequeños empresarios y logren superar esta trampa de la pobreza se requiere mejorar su competitividad. Así, el pequeño productor cafetero más pobre ha quedado en el peor de los mundos: no recibe suficientemente los apoyos de la institucionalidad cafetera y tampoco es beneficiario de otros apoyos del Estado, que desde hace años dejó esta responsabilidad a la FNC.FoNC. Pero estas dos entidades distribuyen con sesgos y hoy no pueden dotar de bienes públicos a las zonas cafeteras pues cuentan con menos recursos. Por ello puede afirmarse que la falta de una mejor acción institucional tanto de la FNC.FoNC como del Estado, ha contribuido a la situación de pobreza en las zonas cafeteras.

Cambios climáticos

Es importante adoptar criterios de sostenibilidad ambiental en toda la cadena de valor del café para incrementar la resistencia al cambio climático y la competitividad del grano en los mercados internacionales. Sin suelos en buenas condiciones, sin un manejo adecuado del recurso hídrico y sin un buen aprovechamiento de los servicios ecosistémicos, no será posible producir café en el futuro. En resumen, la sostenibilidad social y económica del cultivo del café está directamente relacionada con la sostenibilidad ambiental.

Invertir en disminuir la vulnerabilidad del cultivo de café en Colombia frente a los impactos del cambio climático, a través de esquemas como el de BPA, podría darnos una ventaja competitiva frente a países que ofrecen cafés sustitutos (Nicaragua, Honduras, Perú),

pero que también reciben los impactos del cambio climático y que pueden estar menos preparados en términos de oferta en calidad y cantidad de bienes y servicios ambientales (suelos, agua, biodiversidad). Lo anterior es relevante si se toma en consideración, por un lado, que en 2013 solamente el 17.7% del área cafetera en el mundo estaría en suelos “sin erosión” y que el 77% de la expansión entre 2010 y 2013 tuvo lugar en zonas con problemas de erosión; y, por el otro, que el 33% de todos los suelos agrícolas en el mundo están moderada o severamente degradados y que esta cifra tiende a incrementarse anualmente según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Por lo tanto, se podría decir que aquel país que invierte en disminuir más rápido su vulnerabilidad al cambio climático es un país que está en mejores condiciones de cubrir eventuales cambios en producción por impacto de eventos climáticos extremos y podría incluso beneficiarse de mayores precios.

El esquema de BPA incorpora la sostenibilidad ambiental e incluso social en toda la cadena de valor de la producción de café de la siguiente manera:

Proceso de producción: elección de las variedades de café, manejo del suelo y del agua, uso de fertilizantes y productos fitosanitarios.

Recolección y manejo de postcosecha: evitar, reducir o reciclar los residuos generados para evitar tanto los impactos sobre el café mismo y sobre quien lo manipula, como la contaminación de fuentes hídricas.

Salud y seguridad laboral: recolección, beneficiado y secado en condiciones óptimas de higiene y salud.

Gestión adecuada de los ecosistemas de la región cafetera: manejo de los ecosistemas de la región cafetera para lograr una mejor calidad y cantidad de servicios ecosistémicos que

benefician la productividad del café. Puede incluir programas de conservación y de reforestación; gestión integral del recurso hídrico y de los suelos; gestión de sombrío, preferiblemente con especies nativas, para el control de erosión, filtro de agroquímicos y control biológico, y el uso de energías renovables para disminuir el uso de madera en la producción de energía proveniente de bosques naturales.

Institucionalidad

En las condiciones internacionales vigentes la Secretaría Técnica considera que la forma actual de la institucionalidad cafetera constituye una barrera para que el sector pueda adaptarse con la velocidad necesaria a las condiciones cambiantes del mercado internacional libre, ya que este andamiaje retrasa la continua diferenciación que demandan los mercados más sofisticados, no promueve adecuadamente la competitividad, es excesivamente dependiente de recursos del Estado y no garantiza un terreno plano de competencia frente a otros actores del sector. En estas circunstancias, en nuestra opinión se requiere realizar una reforma institucional orientada a mejorar la inserción del país en el mercado cafetero mundial, a incrementar la transparencia en el manejo de los instrumentos y recursos del sector, y a separar nítidamente los roles público y privado de la Federación Nacional de Cafeteros

La institucionalidad cafetera colombiana desde una perspectiva internacional Comparada con once países productores de café (que representan 72,5% de la producción mundial), la organización institucional del sector cafetero en Colombia es sui generis en diversos sentidos: El sector cafetero colombiano es el segundo más intervenido del mundo (después de Costa de Marfil): el gobierno o la Federación Nacional de Cafeteros como

ejecutora de programas del Fondo Nacional del Café, intervienen en trece de las dieciocho actividades consideradas por Lora (2013). En ningún otro país están fundidas en una sola entidad tantas actividades: bien sea como gremio o como ejecutora de programas oficiales, la FNC participa en doce de las dieciocho actividades consideradas por el autor. - Es el único país del mundo donde parte de las compras internas y de las exportaciones del grano se hace con recursos públicos. - Es el único país donde el gremio de productores recauda y administra los ingresos de un impuesto a la actividad cafetera (y, junto con Camerún, el único donde existe “parafiscalidad”). El gremio de productores colombiano es también único en el mundo en el hecho de fungir como entidad regulatoria (en los demás países existe una entidad regulatoria o el gobierno regula directamente). Al comparar la intensidad de la intervención con las variables de desempeño del sector cafetero, se encuentra que a los países que intervienen más a la caficultura les va peor en la última década, tanto en materia de precios de exportación, como en la productividad de las tierras y en el ingreso de los caficultores (tanto en niveles actuales como en cambios en estas variables). Debido a la consistencia de todos los resultados obtenidos, puede descartarse con un margen de confianza de por lo menos el 95%, que el éxito de la caficultura depende de la intervención oficial en forma directa o a través de una entidad en la que se delegan las funciones de intervención. Estas conclusiones no dependen de la inclusión de Colombia dentro de la muestra; de hecho, hasta 2012 a Colombia le había ido aún peor de lo que predice este análisis, debido posiblemente a factores transitorios.

En el caso de la industria cafetera colombiana, la institucionalidad se encuentra concentrada en una sola entidad con gran poder sectorial y nacional: la FNC. Aparte de su rol gremial, la FNC comparte con el Gobierno la responsabilidad del diseño de políticas y

programas en el seno del Comité Nacional de Cafeteros, ejecuta dichas políticas y programas, regula la exportación y participa en las más diversas actividades de apoyo a la producción, el acopio, el transporte, la certificación y la comercialización internacional del café. El Comité Nacional de Cafeteros es el órgano de concertación de las políticas cafeteras y de decisión del manejo de los recursos fiscales y parafiscales del sector. El Comité está conformado por quince delegados cafeteros provenientes de cada Comité

Departamental y por cuatro ministros: los de Hacienda y Crédito Público; Agricultura y Desarrollo Rural; Comercio, Industria y Turismo, y el director del Departamento Nacional de Planeación, según el contrato de administración del Fondo Nacional del Café suscrito entre el Gobierno y la FNC. Los ministros de Hacienda y Crédito Público y de Agricultura son los únicos miembros participantes por el Gobierno que no pueden enviar un delegado y deben concurrir personalmente. El ministro de Hacienda tiene tantos votos como sean necesarios para equilibrar el poder de voto entre el Gobierno y los representantes cafeteros. El Comité Nacional es además el responsable de proponer al Congreso Cafetero la terna de candidatos para que elija por votación al gerente de la FNC.

Desde sus inicios el gremio cafetero buscó tener una institucionalidad descentralizada con representatividad democrática de sus afiliados. Sin embargo, la democracia cafetera es limitada, al menos en la conformación del Comité Directivo y del Comité Nacional. Aun cuando las delegaciones departamentales elegidas democráticamente seleccionan cada cuatro años a uno de sus miembros para que sea su representante, este delegado debe contar con el visto bueno del gerente de la FNC. Ello es así porque el resultado del FoNC depende críticamente de la utilidad generada en la operación comercial, la cual a su vez depende de factores extremadamente inciertos como el nivel de producción, el precio internacional y la

tasa de cambio. Además, dicha utilidad se genera en un negocio al cual se le ha impuesto la obligación de invertir sus excedentes fuera de él (i.e financiando el déficit institucional del FoNC), lo cual le resta capacidad, y le impide realizar las inversiones necesarias para crecer, competir, y seguir siendo rentable. En síntesis, la utilidad de la operación comercial del FoNC no está para nada garantizada hacia el futuro. El hecho preponderante, que debe preocupar, es que la contribución cafetera es y será insuficiente para financiar los gastos institucionales del sector.



Figura 18. Fotografía Paro cafetero 2015, Tomado de <http://www.semana.com/nacion/articulo/por-que-el-descontento-agrario-llego-estepunto/356111-3>

Esta situación no luce sostenible en el tiempo y, por lo tanto, una evaluación responsable de la situación del sector cafetero y sus fuentes de financiamiento exige un replanteamiento de las finanzas del FoNC. Los recursos limitados deben concentrarse en

aquellas actividades que contribuyan a mejorar la competitividad y es necesario examinar la cuota de administración que se paga a la FNC, por cuanto representa casi la mitad de los recursos disponibles de la contribución cafetera.

(Autor, Juan José Echavarría; Pilar Esguerra Daniela; McAllister Carlos Felipe Robayo; Misión de Estudios Para la Competitividad Colombiana, 2015, tomado de página Web, www.urosario.edu.co/Mision-Cafetera/Archivos/Mision-de-estudios-para-competitividadde-la-Cafic/)

Fotorreportaje

Una foto reportaje es el registro visual de un hecho noticioso de modo que quien lo vea quede bien informado del acontecimiento sin necesidad absoluta de textos. Las fotografías o fotografía que ilustren el hecho deben contener elementos que orienten al espectador sobre los aspectos básicos del periodismo: que, quien, como, cuando y donde. Todo puede ser como la ropa o un accesorio o un letrero de una calle o un vehículo o algo representativo del tiempo y el lugar además del acontecimiento; todo esto aunado a las reglas básicas de composición de la imagen para que esto también oriente al espectador

(Autor: Avia Solano Sofia, Fotografía a Contraluz, 2010, Tomado de página Web <https://es.scribd.com/doc/209849565/Que-es-un-foto-reportaje>)

Sebastião Salgado

Nacimiento - Procedencia - Formación académica

Sebastião Ribeiro Salgado nació en 1944 en Aimorés, un pequeño pueblo de Minas Gerais en Brasil. Hijo de un ganadero, es el sexto de ocho hermanos y único varón de su familia. Junto con su esposa Lélia Deluiz Wanick (Padres de dos niños: Juliano y Rodrigo) se mudaron a São Paulo para cursar su maestría en Economía. En 1969 cambiaron nuevamente

de residencia a París para realizar su doctorado donde Lélia estudió arquitectura. Un día como cualquier otro de 1970, Sebastião Salgado tomó por primera vez una cámara entre sus manos. Tenía entonces 26 años. En 1971 se mudaron a Londres donde Sebastião trabajó como economista en la Organización Internacional del Café y comenzó a viajar al continente africano en comisiones para el Banco Mundial. Entre 1973 y 1975 trabaja como Freelance Photographer en París, Francia.

Obtuvo sus estudios de Economía en la Universidad Federal do Espirito Santo, Vitória, ES, Brasil. Maestro, Economía, Universidad de São Paulo. Completa el trabajo del curso para su doctorado en Economía en la Universidad de París, Francia. Ahí realizó sus primeros trabajos fotográficos que fueron la razón para cambiar, definitivamente, la práctica económica por la fotografía.

Inicialmente colaboró con la agencia Sygma (1974) haciendo historias en Portugal, Mozambique y Angola. Ingresó el siguiente año a la agencia Gamma realizando proyectos fotográficos en Latinoamérica, África y Europa. Para 1979 ya era parte de la legendaria Magnum Photos. Finalmente, en 1994 fundó, junto a su mujer, su propia agencia de prensa Imagen Amazonas, dedicada exclusivamente a distribuir sus fotografías.

Principales obras

Entre los innumerables trabajos que Salgado ha producido durante su prestigiosa trayectoria, destacan los siguientes:

- Su primer libro, *Otras Américas*, dedicado a los pobres de América Latina, fue publicado en 1986. Tras éste, publicó, ese mismo año, *Sahel: el fin del camino*, que fue el fruto de 15 meses de colaboración con la organización Médicos sin fronteras durante la larga sequía que castigó a la región septentrional de África.



Figura 19. Foto tomada por sebastio salgado Ecuador.

- 1993 Trabajadores (que lo colocó entre los fotógrafos de documentalismo de primer orden.): que documenta la evanescente forma de vida de los obreros de todo el mundo.



Figura 20. Plantaciones de café. Foto tomada por Sebastio Salgado.

- Génesis, es el resultado de una épica expedición de ocho años para redescubrir montañas, desiertos, océanos, animales y pueblos que han eludido la impronta de la sociedad moderna: la tierra y la vida de un planeta aún virgen. El proyecto GÉNESIS, junto con el Instituto Terra, fundado por Lélia y Sebastião Salgado, se propone mostrar la belleza de nuestro planeta, revertir el daño que se le ha causado y conservarlo para el futuro.



Figura 21, Genesis, Foto tomada por Sebastio salgado.

<http://www.theoctopian.com/genessisebastiao-salgado/>

- De 1993 a 1999, el Sr. Salgado se concentró en el fenómeno mundial de los grandes movimientos de personas desplazadas, y ese fue el tema de dos libros publicados en 2000 que fueron mundialmente aclamados, Migrations (Migraciones) y The Children (Niños).
- 2000 Éxodos, un tributo a la emigración masiva provocada por la hambruna, los desastres naturales, el deterioro medioambiental y la presión demográfica.



Figura 22, Tomado de “Migraciones”, Foto de Sebastião Salgado.

Premios y reconocimientos:

Premio Príncipe de Asturias de las Artes, 1998.

Premio Eugene Smith de Fotografía Humanitaria.

Premio World Press Photo.

”The Maine Photographic Workshop” al mejor libro foto-documental.

Elegido miembro honorario de la “Academia Americana de Artes y Ciencias” de Estados Unidos.

Premio por la publicación del libro “Trabajadores” (‘Workers’).

Medalla de Plata ‘Art Directors Oub’ en Estados Unidos.

Premio ‘Overseas Press Oub of America’.

”Alfred Eisenstaedt Award of Magazine Photography”. Premio UNESCO categoría cultural en Brasil.

Fue nombrado Representante Especial del UNICEF el 3 de abril de 2001

Técnicas empleadas

Sus series suelen tomarle unos siete años de producción en decenas de países. Una de las razones para esta tranquilidad está en su involucramiento con la comunidad.

“Nuestra historia es la historia de la comunidad, no de la individualidad. Ése es el punto de vista de mi fotografía y el punto de partida de todo mi trabajo.” “...respeto y tengo cierto sentido de la comunidad y del ser humano. La fotografía está llena de simbolismo, es un lenguaje simbólico. Tienes que ser capaz de materializar todas tus ideas en una sola imagen. De alguna manera mi punto de vista –muy centrado en la social y en la comunidad- no es muy diferente de los conceptos básicos de la mayoría de las religiones. Requiere tiempo, y mucho, para componer una narrativa coherente: No vas y tomas una foto. Vas a construir una historia. A final de cuentas creo que los fotógrafos documentalistas somos gente a la que nos gusta contar historias.”

En las fotografías espléndida –pero repetitivamente- compuestas, su dominio de la luz, estilo reconocible e incansable idealización abordan el escenario central dejando a los trabajadores en papeles segundones del drama en el que el fotógrafo es la verdadera estrella. Salgado siempre esgrime la necesidad de ocasionar la conversación, la reflexión. Siempre ha preferido la paleta de claroscuros de las imágenes en blanco y negro, tomó muy pocas fotografías en color antes de renunciar por completo a este medio.

Repercusión en el público de su época.

Los editores juzgaron las fotografías demasiado perturbadoras para los lectores estadounidenses y no las publicaron en revistas. El público europeo fue más receptivo.

Su primer trabajo recibió una compleja mezcla de reacciones, conmoción que provocaron imágenes de un África hambrienta y empobrecida, pero digna y sorprendentemente bella. Esta disonancia es una auténtica paradoja: situaciones terribles plasmadas en el cuadro fotográfico con una finura y magnificencia sublimes.

“A veces la gente no acaba de entender por qué he trabajado tanto sobre la hambruna en África y sobre la pobreza en América Latina, pero era lo que tenía en mente. Era mi vida. No me imponía en sus vidas, sino que era lo que yo estaba viviendo.”

La obra de Salgado ha sido mundialmente reconocida y alabada. No ha faltado quien diga que “Él es una súper estrella en la tradición de Robert Capa, Chim y Henri Cartier-Bresson.” Sin embargo, las críticas a su trabajo han sido feroces:

En una nota de página completa en el prestigioso diario francés LE MONDE, el crítico

Jean-François Chevrier no dudó en descalificar el trabajo de Salgado acusándolo de hacer «voyeurismo sentimental» y de aprovecharse del sufrimiento de los demás para hacer arte. Esta acusación de hacer fotos a costa de la miseria de los otros se le ha reiterado a numerosos fotógrafos que se presentan como humanistas.

Incluso se le ha calificado de frívolo y de dramatizar excesivamente el sufrimiento ajeno hasta convertirlo en un esteta de la miseria. Adicionalmente, otros se quejaron de que “sus fotos son demasiado políticas y su política demasiado obvia.”

Movimiento al que perteneció y descripción

Pertenece al documentalismo fotográfico. Se considera fotografía documental, como uno de los tantos géneros de la fotografía, aquella que se constituye en una evidencia respecto a la realidad. Una segunda posibilidad del concepto de fotografía documental se refiere a lo

que llamamos fotografía social, documental social y también testimonial. Este género se refiere, como el nombre ya lo explicita, a la documentación de las condiciones y del medio en el que se desenvuelve el hombre, tanto en forma individual como social y, en ese sentido, su nivel de complejidad es profundo. Obviamente, el fotoperiodismo se nutre de la fotografía documental y forma parte de esta, siendo su consecuencia natural pero, a diferencia del documentalismo social, se interesa de aquellas situaciones, hechos o personajes que constituyen o son noticia, materia fundamental de la prensa gráfica en general.

Fotógrafos y artistas influenciados por su obra

Salgado es una súper estrella en la tradición de Robert Capa, Chim y Henri Cartier-Bresson, quienes admiran sus obras e influyen.

Fallecimiento y estado actual de su obra.

El Sr. Salgado reside con su familia en París, Francia. Su esposa, Lélia Wanick Salgado, dirige la compañía propiedad de ambos, Amazonas Images, y ha diseñado sus principales libros y exposiciones

(Autor, Biografía de fotógrafos, Escuela de artes aplicadas Argentina, 2010, tomado de pagina Web <http://biografiadefotografos.blogspot.com.co/2014/10/sebastiao-salgado.html>)

Marco metodológico

Tipo de estudio Fotografía: foto reportaje.

Entendiendo que la finalidad del fotorreportaje es informar sobre un hecho usando como herramienta la imagen, a tal punto de ser innecesario usar textos, este trabajo aborda este

género para mostrar condiciones sociales y económicas de los caficultores risaraldenses. Trabajos previos a este podemos encontrar al señor Samuel Sánchez con su obra “El proceso del café” publicado por el diario El país en el 2015, dicha exposición permite ver el café desde la cosecha, recolección, venta, post cosecha, es un pincelazo a varias poblaciones cafeteras, su gente y cultivos.

(Autor, Samuel Sánchez, El proceso del Café, diario “El País”, 2015, tomado de la página Web https://elpais.com/elpais/2015/07/24/album/1437690263_965678.html)

Por otro lado, está el señor Sebastião Salgado y su técnica en el fotorreportaje y la fotografía documental, su interés por relacionarse con la comunidad, su deseo de contar historias por medio de la interacción con los agentes a Fotografiar, dicho proceso le ha permitido tener varias series documentales que le han tomado un aproximado de 7 años cada una.

Para entenderle mejor citare sus palabras...

“Nuestra historia es la historia de la comunidad, no de la individualidad. Ése es el punto de vista de mi fotografía y el punto de partida de todo mi trabajo.” “...respeto y tengo cierto sentido de la comunidad y del ser humano. La fotografía está llena de simbolismo, es un lenguaje simbólico. Tienes que ser capaz de materializar todas tus ideas en una sola imagen. De alguna manera mi punto de vista –muy centrado en la social y en la comunidad- no es muy diferente de los conceptos básicos de la mayoría de las religiones. Requiere tiempo, y mucho, para componer una narrativa coherente: No vas y tomas una foto. Vas a construir una historia. A final de cuentas creo que los fotógrafos documentalistas somos gente a la que nos gusta contar historias.” Tomado de

<http://biografiadefotografos.blogspot.com.co/2014/10/sebastiao-salgado.html>

Dado lo anterior, este proyecto muestra 8 meses en la comunidad risaraldense, compartiendo tiempo en varios de sus cafetales y poder narrar la historia por medio de imágenes

Método: Método empírico – observación científica.

Participantes o sujetos: Caficultores risaraldenses, con plantaciones iguales o inferiores de 1,5 hectáreas los cuales representan el 95% de los cafeteros

Herramientas o instrumentos usando como herramienta: Equipo de Registro: equipo fotográfico digital de 35mm Canon REBEL T3 con lente EFS 18 – 55mm, que me permita manejar la luz día, como fuente principal de luz, además de paneles, accesorios y equipo que permita re direccionarla para obtener imágenes de calidad.

Procedimiento

La presente investigación se desarrolló en varias fases o etapas.

Primera fase: Se realizó a través de la planificación de las actividades necesarias para dar cumplimiento de la investigación En esta fase se eligió la documentación que conformó el marco teórico para definir las categorías principales, subcategorías y las dimensiones de cada una.

Segunda Fase: está referida a la investigación de campo, en donde a través de las técnicas de fotografía se llevó un diario o registro de los hechos desapercibidos para otros, las cuales fueron sometidas a un proceso de análisis, interpretación y reflexión para ser conceptualizadas y categorizadas para planteamiento de obra artística.

Tercera fase: Se refiere al análisis, interpretación e integración de los resultados. Ello en consecuencia a los ejercicios y técnicas de fotografía, se conceptualizó las dimensiones y las categorías previamente establecidas, la cuales se presentan los siguientes resultados:

Resultados

Los resultados encontrados muestran una población orgullosa de su labor, de su identidad, los roles que rodean el café. Sin embargo, tienen algunas situaciones sociales y económicas que merecen observación.

En el trabajo de campo se puede observar varias situaciones que juegan a favor y contra de los caficultores, a manera de ejemplo podemos citar el caso del dólar, dicho de otra manera, cuando aumenta el valor del dólar en relación a nuestra moneda también sube el precio del café, el costo de los insumos y fertilizantes varía en la misma proporción por ser importados. En caso que el dólar disminuya su valor el precio del café baja, pero los precios de insumos y fertilizantes se mantiene al alza.

El impacto en lo social se ve reflejado en la informalidad del sector, pues un recolector no tiene prestaciones sociales, salud o pensión, las nuevas generaciones migran a las ciudades para laborar en condiciones de trabajos óptimas, esto afecta la producción pues al no poder recoger el grano se pierde parte de la cosecha. Sin embargo, ante la escasez de trabajo son varios los jóvenes que encuentran en la recolección un ingreso temporal por cosecha.

Los foto reportajes, con tema del café, tienen varias dinámicas desde lo turístico, lo social, cultivos, paisajes, cultura cafetera etc, pese a lo anterior el referente apropiado a este proyecto es del señor Samuel Sanchez, ya citado en varios fragmentos de este texto. Dado

que su intención es mostrar el contexto cafero de varias zonas de Colombia. En este trabajo de investigación se hace lo propio con los caficultores risaraldenses.

Desde la fotografía se lograron los resultados al usar la técnica del señor Sebastio Salgado al internarnos e interactuar con los caficultores, conocer sus necesidades, convivir con ellos; Ser parte de sus labores, permite observar sus vidas para interpretarlas con imágenes. No es una tarea sencilla, requiere constancia y gracia para poder entrar en sus círculos y conocerlos desde su interior.

Producto



Figura 23, En el paisaje risaraldense es usual ver viviendas incrustadas en la mitad de verdes y exuberantes paisajes, detrás de esta fotografía hubo largas caminatas debajo de un fuerte sol, en medio del cansancio pudimos vivir en carne propia un día normal en la vida de un campesino caficultor. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández



Figura 24. El grano de café debe ser seleccionado con rigurosidad para no dañar la calidad de la bebida, esta fotografía fue tomada mientras el café era expuesto al sol como parte de su proceso de post cosecha, esta hermosa labor lleva esfuerzo y dedicación de parte de nuestros campesinos caficultores. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.



Foto 25, la recolección manual de café es parte de la tradición, a través de esta fotografía podemos ver manos trabajadoras, manos que luchan cada día por llevar el sustento a casa, manos que llevan a nuestra mesa el café en las mañanas. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.



Figura 26, la cereza de café es la parte externa del fruto, detrás de algo tan pequeño y frágil existen historias y tradición de familias enteras dedicadas a producir café de la mejor calidad. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández..



Figura 27. Parte del equipo de protección son las botas, tiene una suela especial que dan un mayor agarre para los cafetales ubicados en las altas montañas, nuestros campesinos cada día recorren largas distancias para recolectar los granos de café maduros. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández



Figura 28, Beneficiadero es la estructura física que se usa para desarrollar el proceso de la post cosecha (despulpado, fermentación) esta fotografía nos deja ver que aunque vivimos en un mundo desarrollado, existen cosas que se han quedado congeladas con el pasar del tiempo. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández



Figura 29. Trilladora de café. Su uso es indispensable para romper la cereza y extraer la almendra de café, esta máquina tiene más de 50 años de uso, podemos observar que la producción de café está caracterizada por la tradición de nuestros antepasados cafeteros. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández



Figura 30. Caminos de herradura, los recolectores hacen larga caminatas por trochas y senderos montañosos para llegar a cafetales y recolectar la cosecha, caminos que han llevado sueños, luchas y dedicación. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández



Figura 31. Don Antonio, a sus casi 90 años solo conoce una manera de trabajar, recoger café, y como podemos ver en esta fotografía asume su difícil situación con una sonrisa, el no cuenta con prestaciones de ley ni salud, esta es la cruel realidad de nuestros campesinos caficultores. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.



Figura 32, Una llave, es la única pertenencia que tiene Don Antonio después de completar 80 años de trabajo, abre una habitación ubicada al otro lado de la montaña, debe pagar un arriendo mensual para poder habitarla. nos hace reflexionar en la informalidad del sector. Foto tomada por Laura Daniela Bonilla Hernández.

Discusión

De esta investigación se puede inferir, que las artes visuales y de manera puntual la fotografía, puede dar visibilidad a situaciones sociales llámese pobreza, desigualdad, injusticia etc.

Siendo puntuales con este proyecto, teniendo en cuenta el sentido de un fotoreportaje, es importante relacionarse con la comunidad, conocer sus inquietudes, su cosmovisión, sus raíces y cultura, esta tarea la ejerce a cabalidad el Foto documentalista Sebastiao Salgado, haciendo un gran aporte a la técnica del foto reportaje y el foto documental. .

Con dificultad se puede entender una población sin tener un punto de partida, los diversos escritos y documentos usados en el escrito y referenciados al final de este texto dan inicio a un marco teorico; sin embargo y siendo consecuentes con la disciplina de estudio el foto reportaje, “ El proceso del café” realizado por Samuel Sanchez, aporto desde la estética fotográfica para realizar un proceso de seguimiento a la comunidad.

Referencias

Paisaje Cultural Cafetero. (2010 - 2017). Departamento de Risaralda, Paisaje Cultural Cafetero. Bogota, Colombia. Tomado de página Web: <http://paisajeculturalcafetero.org.co/contenido/DEPARTAMENTO-DE-RISARALDA>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2010 – 2017). Historia del Café, Café de Colombia. Bogota, Colombia. Tomado de página Web: http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cafe/

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2010 – 2017). Post Cosecha, Café de Colombia. Bogota, Colombia. Tomado de página Web, http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/post-cosecha/

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2010 – 2017). El Cultivo, Café de Colombia. Bogota, Colombia. Tomado de página Web, http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cultivo/

Juan José Echavarría; Pilar Esguerra Daniela; McAllister Carlos Felipe Robayo; (Octubre de 2015). Misión de Estudios Para la Competitividad Colombiana. Bogota, Colombia. tomado de página Web, www.urosario.edu.co/Mision-Cafetera/Archivos/Mision-de-estudios-para-competitividadde-la-Cafic/)

Samuel Sánchez. (25 de Julio de 2015). Fotorreportaje “El proceso del Café”, diario “El País”. Colombia. tomado de la página Web https://elpais.com/elpais/2015/07/24/album/1437690263_965678.html)

Avia Solano Sofia. (2010 – 2017) ¿Qué es un fororreportaje? Fotografía a Contraluz. Tomado de página Web <https://es.scribd.com/doc/209849565/Que-es-un-foto-reportaje>

Cindy Pesoa. (2010 – 2014) Sebastião Salgado. Biografía de fotógrafos. Escuela de artes aplicadas Argentina. Córdoba, Argentina. tomado de página Web <http://biografiadefotografos.blogspot.com.co/2014/10/sebastiao-salgado.html>)

Anexos