

# El café, cultivo e industria



ca del Campesino

Colección Tierra No. 66





ADL9170

22

# EL CAFE, CULTIVO E INDUSTRIA

CAFE, CULTIVO E INDUSTRIA

Foto carátula y fotos interiores:  
Cortesía de Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

SE HIZO EL DEPOSITO LEGAL - DERECHOS RESERVADOS

---

IMPRESO EN COLOMBIA - PRINTED IN COLOMBIA

---

Se terminó de imprimir este libro en Editorial Andes, el 30 de  
septiembre de 1976.

---

EDITORA DOSMIL

Cra. 39A No. 15 - 11 Tel.: 69 - 48 - 00, Bogotá - Colombia.

633.93  
C41c

  
2000  
editora  
dosmil

abp/mem/113

# EL CAFE, CULTIVO E INDUSTRIA

JOSE CHALARCA

Abril 21/98

2a copia

PRIMERA EDICION

435924

ACCION CULTURAL POPULAR

BIBLIOTECA DEL CAMPESINO

COLECCION TIERRA No. 66

ADL 9170

# INDICE

	Pág.
<b>PRESENTACION</b> . . . . .	9
<b>GENERALIDADES</b>	
Breve historia del café . . . . .	11
El café en la música, el teatro, la poesía y la pintura . . . . .	13
Llegada del café a Colombia . . . . .	15
Difusión del cultivo . . . . .	15
Qué es el café . . . . .	17
<b>ESPECIE, VARIEDADES Y REGIONES</b>	
<b>CAFETERAS</b>	
Regiones cafeteras . . . . .	19
Suelos para café . . . . .	21
Areas y producciones cafeteras en Co- lombia . . . . .	22
Estructura de las zonas cafeteras . . . . .	23
<b>CULTIVO EN COLOMBIA</b>	
Preparación del terreno . . . . .	25
Selección de las semillas . . . . .	26
La siembra . . . . .	28
Fructificación y recolección . . . . .	33
La recolección . . . . .	34
<b>BENEFICIO</b>	
Descerezada o despulpada . . . . .	37
Fermentación . . . . .	38
Lavado . . . . .	39
Secado . . . . .	40
La trilla . . . . .	41
Enfermedades y plagas del caféto . . . . .	44



## INDUSTRIA Y COMERCIO

Torrefacción y molida . . . . .	49
Café soluble . . . . .	50
Café soluble liofilizado . . . . .	51
Comercio interno . . . . .	52
Comercio externo . . . . .	54
Exportaciones de café verde años cafete- ros 1970 a 1975 (cuadro). . . . .	58-59
El café en la economía nacional . . . . .	60

## ORGANIZACIONES CAFETERAS

Organizaciones internacionales . . . . .	63
Oficina Panamericana del café . . . . .	65
Organización Internacional del café . . . . .	66
Federación Nacional de Cafeteros de Co- lombia . . . . .	68
Congreso Nacional de Cafeteros . . . . .	71
La Conferencia Cafetera . . . . .	71
El Comité Nacional de Cafeteros . . . . .	72
El Subcomité Ejecutivo . . . . .	72
Los Comités Departamentales de Cafe- teros . . . . .	73
Los Comités Municipales de Cafeteros . . . . .	73
El Gerente General de la Federación . . . . .	74
La Federación y la Industria Cafetera . . . . .	75
La Federación y los Caficultores . . . . .	76
La Industria Cafetera y el progreso del país . . . . .	76

## PIONEROS Y DIRIGENTES

Epifanio Montoya Uribe . . . . .	79
Alejandro Angel Londoño . . . . .	82
Capitán Julián Uribe Gaviria . . . . .	84
Victoriano Toro Echeverri . . . . .	85
Cipriano Calderón Mejía . . . . .	86
General Pantaleón González Ospina . . . . .	87

Luis Jaramillo Walker . . . . .	88
Carlos E. Pinzón Posada . . . . .	91
José Jesús Restrepo . . . . .	92
Sinforoso Ocampo Giraldo . . . . .	92
Justiniano Londoño Mejía . . . . .	93
Aquilino Villegas . . . . .	94
Pedro Uribe Mejía . . . . .	95
Gabriel Jaramillo Botero . . . . .	95
Gabriel Jaramillo Mejía . . . . .	96
Emiliano Mejía . . . . .	96
Alfredo Cortázar Toledo . . . . .	98
Enrique de Narváez Quijano . . . . .	99
Mariano Ospina Pérez . . . . .	99
Manuel Mejía Jaramillo . . . . .	100
Arturo Gómez Jaramillo . . . . .	101
POLEMICAS SOBRE EL USO DEL CAFE	
Efectos fisiológicos . . . . .	108
EL CAFE COMO BEBIDA	
Formas de prepararlo . . . . .	115
Café con leche . . . . .	116
Café Express . . . . .	116
Café a la Rusa . . . . .	117
Café a la Turca . . . . .	117
Café Moka-Java caliente . . . . .	117
Café Royale . . . . .	117
Café Cointreau . . . . .	117
Café helado con miel . . . . .	118
Café Irlandés . . . . .	118
Bolitas mocha . . . . .	118
Pai cremoso café-coco . . . . .	119
Pudín de Barbados . . . . .	119
Café Mallow . . . . .	120
Crema de café . . . . .	120
Salsa de carne Italiana . . . . .	121
GLOSARIO . . . . .	123



## Presentación

*El café es nuestro más importante producto de exportación, generador anual de la mayor parte de nuestras divisas. Por ello, creímos conveniente informar y clarificar algunas dudas sobre esta rubiácea, en la primera edición de "EL CAFE, CULTIVO E INDUSTRIA", cuyo autor, José Chalarca, quindiano de pura cepa, y gestor de otras obras técnicas y literarias, nos da una idea clara y breve de la producción, técnica del cultivo, beneficio, industrialización y comercialización del grano.*

*El libro, en suma, es un compendio de los aspectos de la industria cafetera, de las organizaciones y gremios que hacen posible su exportación y consumo, con datos históricos y estadísticos los cuales lo convierten en una obra completa, seria y sintética. Asimismo y al final, ustedes encontrarán las más famosas recetas internacionales con un glosario de suma utilidad para quienes se encuentran al margen cafetero.*

*Con "EL CAFE, CULTIVO E INDUSTRIA", esperamos cumplir nuestro cometido.*

*Atentamente,*

EDITORA DOSMIL



# Generalidades

## Breve historia del café

La historia del café se inicia aproximadamente en el año 900 de la era cristiana y nos da cuenta de que en un principio los cafetos crecieron como plantas silvestres en las montañas de Abisinia (hoy Etiopía, situada en el extremo nororiental del continente africano).

Por mucho tiempo se pensó que el café era originario de Arabia, pero las últimas investigaciones que se han hecho en tal sentido han demostrado que esta planta es africana.

La razón por la cual se cometió este error con respecto al lugar de origen del café es que los árabes fueron quienes descubrieron esta planta, los primeros en preparar una bebida con sus granos y los primeros en difundir tanto el cultivo del cafeto como el uso de la bebida preparada con los granos tostados, a la que denominaron café.

Con relación al descubrimiento del café, existen numerosas leyendas, todas de origen árabe, de las cuales la más popular y difundida es la del pastor llamado Kaldi. Cuenta esta leyenda que Kaldi observó un día que su rebaño de cabras se comportaba en forma extraña. Al averiguar la conducta de sus cabras encontró que estas variaban su comportamiento después de comer los frutos rojos de un pequeño arbusto que crecía silvestre en las faldas de la montaña donde acostumbraba llevarlas a pastar.

Kaldi resolvió comunicar su hallazgo a unos monjes que habitaban en un monasterio cercano. Contó al superior cómo su rebaño, después de comer los cogollos y los frutos de un arbusto, se mostraba inquieto y agitado, como poseído de una fuerza extraña que lo llevaba a saltar y a hacer cabriolas desusadas.

El superior del convento pidió a Kaldi que lo llevara a ver el árbol y una vez allí tomó algunos frutos y hojas y procedió a cocinarlos para obtener una bebida que resultó ser amarga y de mal gusto. Dice la leyenda que el monje arrojó la bebida y que algunos granos cayeron por accidente al fuego. Los granos ardieron dejando escapar un aroma delicioso; el buen monje procedió entonces a preparar una bebida con los granos tostados y obtuvo algo distinto a lo de su primer ensayo. La preparación, aunque amarga, resultó aromática y de efectos tonificantes.

Aunque dimos como fecha de iniciación de la historia del café el año 900, puede decirse que, en

rigor de verdad, esta historia solo comienza en el siglo XV, en 1470, año en que los árabes inician en firme la difusión tanto del cultivo como del consumo del café.

En 1505, el cultivo del café llegó a la isla de Ceilán, en el continente asiático. La historia no dice quién llevó allí las primeras semillas.

Hacia 1690 los holandeses llevaron semillas de café, seguramente de Arabia y las plantaron en sus colonias de la India e Indonesia. De las plantaciones de café realizadas por los holandeses en sus colonias del Asia, adquirieron particular importancia las de Java que, según parece, fueron las primeras plantaciones industriales del grano.

En el año de 1706 los holandeses trataron de cultivar café en su propio país y trajeron algunos arbustos que sembraron en el invernadero de Amsterdam. Entre 1712 y 1714 los holandeses obsequiaron al rey de Francia algunas plantitas de café que fueron sembradas en el Jardín Botánico de París y desde allí, en 1723, partieron las primeras plantas de café que se sembraron en América, en las colonias francesas de Guayana y Martinica.

## **El café en la música, el teatro, la poesía y la pintura**

Del influjo del café en la cultura occidental podrían escribirse numerosos volúmenes; nosotros tenemos que contentarnos con una breve enumeración de las obras más notables que nos lo demuestran.



Juan Sebastián Bach (1685-1750), uno de los más grandes músicos de todos los tiempos, compuso, en 1732, una "cantata del café" (Schweigst Stille), en la que campea el mismo genio que impregna las demás obras de su inspiración en este género; en esta cantata Bach se manifiesta en un aspecto de comicidad sobria, insólito en él, siempre tan ceñido a la estructura casi matemática de su obra. El contenido del texto es una disputa entre un personaje que odia el café y su hija, que lo encuentra más agradable que cualquiera otra cosa en el mundo.

Otra de las muchas obras que hicieron época en Europa, no ya en la música sino en el teatro, es la comedia en tres actos del célebre comediógrafo veneciano Carlo Goldoni (1707-1793). "La Bottega del caffè" (El café), estrenada en 1750. "El café", de Goldoni, es una comedia de caracteres y al mismo tiempo de intriga en la que el verdadero protagonista es un café y uno de sus asiduos clientes, don Marzio, de alma charlatana, despreocupada y alegremente chismosa.

En la literatura colombiana, el café ha sido tema de inspiración de muchos de nuestros escritores y poetas más representativos.

De ellos mencionamos a José Joaquín Montes, autor de "Apuntes sobre el café en la literatura colombiana"; Manuel Mejía Vallejo, con su novela "La tierra éramos nosotros".

Entre las numerosas composiciones musicales que tienen el café como tema, mencionamos el bam-

buco "Cafetal", de Luis Carlos González, "El cafetal", bambuco con letra de T. Gutiérrez y música de Luis Carlos García.

En pintura, la obra más significativa con tema de café es sin duda la de Henri de Toulouse Lautrec, en el campo de la plástica universal. Dentro de la pintura nacional la serie preparada por el pintor caldense Eduardo Ramírez Castro.

## **Llegada del café a Colombia**

Según las afirmaciones de historiadores muy serios, las primeras semillas de café fueron traídas a Colombia en 1732 por los jesuitas. Estas semillas fueron sembradas, concretamente, por el padre José Gumilla —religioso de esta orden—, en los territorios de la misión de Santa Teresa de Tabage, fundada por la Compañía de Jesús, cerca a la desembocadura del río Meta en el Orinoco.

La historia trae noticias sobre la siembra de plantas de café en distintas regiones del país entre 1732 y 1810, pero puede asegurarse, sin temor a equivocaciones, que casi todas estas siembras se hicieron por curiosidad y que el cultivo industrial del café, en plantaciones de alguna consideración, solamente se inició en Colombia hacia 1808 en los Santanderes.

## **Difusión del cultivo**

Las características particulares del suelo colombiano hicieron que el café pegara bien y fa-

cilitaron su cultivo. A esta circunstancia se añadieron otras de carácter económico y social tales como el hecho de que el país necesitara de un producto de exportación que garantizara la entrada de divisas suficientes para sustentar su economía y procurar su desarrollo.

De otra parte, la siembra y el beneficio del café ofrecían posibilidades de organizar empresas de tipo familiar que generaban empleo de mucha mano de obra.

Ya dijimos que el cultivo industrial del café se inició en la parte oriental del país, en el territorio de los actuales departamentos de Norte de Santander y Santander. En esa región del país uno de los principales impulsores de la caficultura fue el sacerdote Francisco Romero, quien estuvo al frente de varias parroquias de la región, entre ellas la de Salazar de las Palmas. Este sacerdote, valiéndose del púlpito y del confesonario —imponía como penitencia la siembra de una o varias matas de café—, tuvo un papel de mucha importancia en la difusión del cultivo cafetero.

A partir de 1850 el cultivo del café fue desplazándose desde Santander hacia otras regiones del país, particularmente hacia Antioquia.

Este desplazamiento se hizo más efectivo entre 1874 y 1900 y recibió un particular impulso con la inauguración del ferrocarril de Antioquia, en 1893, que ofrecía a los nuevos caficultores facilidades para transportar sus cosechas.

## Qué es el café

El cafeto o planta productora del café es un arbusto que se da en la región tropical de la Tierra. Pertenece a la gran familia de las rubiáceas, muy numerosa por cierto, ya que abarca 500 géneros y 8.000 especies. Uno de los 500 géneros de la familia es el *Coffea* que lo constituyen árboles, arbustos y bejuco y comprende unas 10 especies civilizadas, es decir, cultivadas por el hombre y 50 especies silvestres.

De las 10 especies civilizadas las más importantes son la *Coffea Arábica* L. y la *Coffea Canephora* o café Robusta. Entre la especie Arábica y la Robusta el primer lugar de importancia corresponde a la Arábica, ya que el 70% del café que se consume en el mundo pertenece a esta especie, en sus distintas variedades. La especie canephora o robusta representa el otro 30% restante. La primera de estas especies es la que se cultiva particularmente en América y en algunas regiones del Africa; la segunda se cultiva particularmente en el Africa por sus condiciones especiales y por la resistencia que esta especie tiene contra la enfermedad de la roya.

El fruto del cafeto, cuyas semillas tostadas y molidas se utilizan para el consumo humano, es una baya drupácea de color rojo o amarillo —según la variedad— cuando está madura y está conformado por una cubierta exterior llamada pulpa, una sustancia gelatinosa azucarada que recibe el

nombre de mucílago; por una cubierta dura que se denomina pergaminó o cáscara, una cubierta más delgada y fina llamada película y, finalmente, una almendra que es la parte del fruto que, una vez tostada y molida, se utiliza para la producción del café bebida.

++++++

# Especie, variedades y regiones cafeteras

La especie de café que se cultiva en Colombia es la denominada *Coffea Arábica* L, clasificada por el botánico sueco Carlos de Línneo, en el año de 1753.

El café *Arábica* L tiene numerosas variedades. De ellas las que se cultivan en Colombia con mayor intensidad son la **variedad típica**, que es el prototipo de la especie; la **variedad Bourbon** o **Borbón**, —descubierta en 1715 en la isla de Borbón—, hoy de la Reunión; la **variedad Caturra**, originaria del estado brasileño de Minas Gerais y conocida desde 1915 y la **variedad Maragogipe**, descubierta en el municipio de este nombre, perteneciente al estado de Bahía, Brasil, en 1870.

## Regiones cafeteras

La superficie de Colombia es de 113.891.400 hectáreas. Dentro de este total, la zona cafetera abarca cerca de 5 millones de hectáreas; de estos

5 millones de hectáreas de tierras aptas para el cultivo cafetero, solamente un 22.4% o sea 1.070.000 hectáreas son cafetales; el 77.6% restante está dedicado a otros cultivos y usos de la tierra.

Aunque el café es un producto propio de la zona tropical, no todo el trópico es apto para su cultivo ya que este exige condiciones especiales de suelo, temperatura, precipitación atmosférica, altitud sobre el nivel del mar y radiación solar.

La temperatura ideal para el cultivo cafetero fluctúa entre los 18 y 27 grados centígrados; la altitud ideal entre los 1.200 y los 1.800 metros sobre el nivel del mar y la precipitación atmosférica entre los 2.000 y los 2.500 milímetros cúbicos por año.

Por las razones anteriores, la zona cafetera colombiana está ubicada en la región central del país, surcada por las cordilleras Occidental, Central y Oriental, particularmente en sus vertientes.

Dijimos ya cómo el cultivo del café tiene exigencias con relación a la altitud sobre el nivel del mar. En la zona cafetera colombiana estas exigencias varían de acuerdo con la longitud, así: en la región norte del país, en la zona cafetera de los departamentos de Magdalena, Cesar y Guajira, se puede sembrar café entre los 800 y los 1.350 metros de altura; en las regiones central y oriental, en la zona cafetera de los departamentos de Antioquia, Caldas, Risaralda, Quindío, norte del Valle, norte del Tolima, Cundinamarca, Norte de Santander y Santander, puede sembrarse entre los 1.100 y

los 1.800 metros de altura; y, en la región sur del país, en la zona cafetera conformada por el sur del Valle, el sur del Tolima, Huila, Cauca y Nariño, se puede sembrar café entre los 1.400 y los 1.900 metros de altitud sobre el nivel del mar.

De los 22 departamentos en que está dividido el país, 16 están situados o tienen territorios en la zona cafetera. Estos departamentos son, enumerados de acuerdo con el volumen de su producción: Antioquia, Valle, Tolima, Caldas, Quindío, Cundinamarca, Risaralda, Cauca, Santander, Huila, Norte de Santander, Boyacá, Magdalena, Nariño, Cesar, Guajira y Meta (dato de 1976).

Colombia tiene 866 municipios; de este total 605 son productores de café, y entre los diez primeros se encuentran: Manizales (Caldas), Sevilla (Valle), Armenia (Quindío), Calarcá (Quindío), Pereira (Risaralda), Caicedonia (Valle), Santa Rosa de Cabal (Risaralda), San Vicente de Chucurí (Santander), Chaparral (Tolima) y Quimbaya (Quindío) (dato de 1976).

(Ver cuadros págs. 22 y 23).

## **Suelos para café**

Los suelos destinados al cultivo del café deben reunir una serie de requisitos o propiedades físicas y químicas; deben contener, además, buenas cantidades de sustancias orgánicas e inorgánicas, que reciban el nombre de nutrientes.

Son suelos aptos para el cultivo del cafeto los francos, esto es, aquellos en cuya textura no hay



## Áreas y producciones cafeteras en Colombia

### PARTICIPACIONES PORCENTUALES

Nombre del departamento	Área cafetera total	Por ciento del área cafetera nacional	Producción total en kilos	Por ciento de la producción nacional
Antioquia	155.180.6	14.497	89.933.200	15.769
Valle del Cauca	126.851.8	11.851	76.999.792	13.501
Tolima	136.271.9	12.730	68.094.769	11.940
Caldas	88.393.1	8.258	63.607.596	11.153
Quindío	62.559.0	5.844	52.892.839	9.274
Cundinamarca	101.945.6	9.524	51.379.482	9.009
Risaralda	61.525.0	5.748	36.251.285	6.356
Cauca	79.298.8	7.408	29.107.455	5.104
Santander	63.033.2	5.888	28.089.827	4.925
Huila	47.923.8	4.477	21.506.870	3.771
Norte de Santander	45.607.4	4.261	15.497.123	2.717
Cesar, Guajira, Magdalena	41.098.0	3.839	13.951.210	2.446
Boyacá	29.777.1	2.782	11.349.702	1.991
Nariño	17.127.0	1.600	5.908.495	1.036
Otros	13.838.2	1.293	5.570.420	1.008
<b>Totales</b>	<b>1.070.430.5</b>	<b>100</b>	<b>570.320.065</b>	<b>100</b>

Fuente: FEDERACAFE - División de Investigaciones Económicas - Censo Cafetero 1970.

## Estructura de las zonas cafeteras

Nombre del departamento	Area de la zona cafetera	No. de municipios cafeteros	No. de veredas cafeteras	No. de fincas cafeteras	Habitantes permanentes	Densidad por Km2 de zona cafetera
Antioquia	876.303.3	99	4.458	51.793	385.086	43.9
Valle del Cauca	338.950.5	42	1.250	17.576	134.579	39.7
Tolima	567.311.8	37	1.404	24.560	157.834	27.8
Caldas	258.564.1	23	1.357	24.022	163.503	63.2
Quindío	128.320.9	12	491	9.260	65.510	51.1
Cundinamarca	382.246.0	66	1.757	43.116	224.413	58.1
Risaralda	156.833.2	13	739	15.359	102.420	65.3
Cauca	470.548.0	31	1.818	43.386	195.153	41.5
Santander	409.370.9	76	1.230	19.146	120.935	29.5
Huila	293.211.6	34	790	13.904	81.357	27.7
Norte de Santander	230.624.8	31	691	9.516	71.463	31.0
Cesar, Guajira, Magdalena	194.027.8	19	249	3.782	21.325	11.0
Boyacá	264.820.0	56	820	21.813	113.529	42.9
Nariño	58.080.1	30	583	11.974	52.345	90.1
Otros	193.244.0	36	434	4.951	34.557	17.9
<b>Totales</b>	<b>4.826.457.0</b>	<b>605</b>	<b>18.071</b>	<b>314.158</b>	<b>1.910.024</b>	<b>39.6</b>

predominio de limos, arcillas o arenas. Que tengan estructura granular, o sea que la formación del terrón resulte de unos pequeños granos. Que tengan buena aireación y permeabilidad, es decir, que tanto el aire como el agua penetren en ellos con facilidad.

En los suelos que reúnen estas características físicas las raíces pueden penetrar con facilidad y tienen a su disposición buena cantidad de aire y de agua. El café exige un buen drenaje, esto es, que el agua corra y también penetre profundamente; por la razón anterior el café no puede cultivarse con buenos resultados en suelos muy duros y planos.

En lo que hace a las propiedades químicas del suelo, el café requiere de suelos medianamente ácidos, ricos en nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio, boro, hierro, zinc y manganeso.

+++++

# Cultivo en Colombia

## Preparación del terreno

Como el cafeto es una planta que vive muchos años, la tarea de preparación del terreno se hace una sola vez. Por esta razón tiene que realizarse lo mejor posible.

Los terrenos que se van a dedicar a cafetal, pueden haber estado ocupados antes con un bosque o cafetal viejo, con rastrojo o con pastos.

En el primer caso es necesario tumbar los árboles, quemar el material resultante y eliminar las socas. Estos terrenos, en el primer año después de talado el bosque, se pueden dedicar a otros cultivos de carácter transitorio, tales como maíz o yuca.

Los terrenos con rastrojo, pastos u otros cultivos, son más fáciles de preparar y exigen, además de la limpieza, la arada, a fin de darle mayor po-

rosidad y aireación; en el caso de los terrenos con pasto es aconsejable el sobrepastoreo y luego sí, picar y sembrar.

## **Selección de las semillas**

Cuando se decide sembrar un cafetal, y antes de seleccionar las semillas, hay que definir la variedad que se produce mejor en el lugar en donde está ubicada la finca. Esta averiguación puede hacerse con los técnicos y prácticos que tiene la Federación Nacional de Cafeteros en todo el país.

Las semillas de café pueden solicitarse al Centro Nacional de Investigaciones del Café; cuando ello no es posible, entonces se procede a seleccionarlas teniendo en cuenta lo siguiente:

El árbol del cual se toman las semillas debe tener buena configuración física; ser sano, esto es, que no presente síntomas de alguna enfermedad o plaga; debe estar en producción, ser de buen rendimiento y producir cosechas anuales, parejas y regulares.

Una vez seleccionado el árbol se procede a coger las cerezas destinadas a semilla en número de 100. El primer proceso de selección se hace echando las cerezas en un recipiente con agua; si flotan más de 7 cerezas, el cafeto de que fueron tomadas no sirve para producir semillas y hay que tomarlas de otro; si flotan menos de 7 cerezas, se eliminan entonces los granos pequeños.



Con las cerezas seleccionadas se procede luego a despulparlas, a mano, en cuanto sea posible, para evitar que se pique el grano y se perjudique el embrión de la semilla; si son muchas puede utilizarse la despulpadora pequeña manejada a mano.

Después de despulpadas se eliminan los granos picados y se ponen a fermentar las semillas por espacio de 10 horas al término de las cuales hay que lavarlas para quitarles el mucílago. Es preciso desechar los granos que flotan durante el proceso de lavado ya que son vanos y no sirven como semilla.

Luego de lavados los granos se ponen a secar a la sombra. Hay que sembrar la semilla lo más rápido posible, pero esta puede guardarse cuando está perfectamente seca, en un recipiente de vidrio bien tapado. No se puede demorar mucho la semilla guardada; se calcula que al término de 7 meses esta ha perdido el 50% de su capacidad germinativa.

## **La siembra**

Para la siembra del café se siguen tres pasos así:

10. Las semillas seleccionadas se siembran en un germinador que puede hacerse en la misma tierra, con buena sombra, o bien, en un cajón de 1 metro de ancho por 20 centímetros de alto, elevado del suelo para evitar las enfermedades o la humedad excesiva. El germinador debe estar preparado con arena de río

bien lavada, o con tierra bien suelta, limpia de piedras; esta última solo se usa en el caso extremo de no conseguirse arena lavada. Es preciso proteger el germinador de la lluvia y para ello se cubre con hojas de plátano o de cualquiera otra planta de hojas anchas.

20. Traslado de las semillas germinadas —en chapola o fósforo— al almácigo. Las semillas permanecen en el germinador por un tiempo de 55 ó 60 días, que es el plazo que precisan para su germinación. En el almácigo se siembran las chapolas antes de ocupar su sitio en el lugar destinado a cafetal y puede hacerse en eras comunes de tierra o en bolsas de polietileno.

Al construir el almácigo debe tenerse en cuenta que el sitio ofrezca posibilidades para el fácil suministro de agua, que esté en un lugar resguardado de vientos fuertes y cercano al lugar que va a ocupar el cafetal.

Las chapolas deben sembrarse en el almácigo en hoyos de 15 centímetros de profundidad y con una distancia de 20 centímetros de su borde, dejando espacios de 25 centímetros entre chapola y chapola. El sembrado debe hacerse preferencialmente en invierno y procurarle un sombrío que se retira paulatinamente a medida que las plantas van creciendo.

Después de 6 y 8 meses de sembrada la chapola en el almácigo, los cafetos quedan listos para ser transplantados a su lugar definitivo.



30. Transplante de la maticá de café a su lugar definitivo. Antes de trasladar las plantas de café a su lugar definitivo, se hacen la preparación del terreno, la limpieza y el abonamiento del mismo —en caso de que lo requiera— y el trazado de los cafetales.

En cuanto al trazado, en Colombia se utilizan tres sistemas: trazado en cuadro, trazado en triángulo, para terrenos planos, y trazado en curvas de nivel, que puede hacerse en triángulo o en cuadrado, para los terrenos inclinados. La fórmula más aconsejada por los técnicos para el trazado de los cafetales es la del triángulo, que consiste en disponer la distribución de los cafetos de manera que cada uno ocupe el vértice de un triángulo de lados iguales.

En cuanto a la forma de trazado más conveniente es preciso tener en cuenta lo siguiente: Si la inclinación del terreno es de 5% se puede utilizar el trazado en triángulo y cuadrado; si el terreno tiene una inclinación entre el 5% y el 50%, se pueden trazar los cafetales utilizando las curvas de nivel y el triángulo y, si la inclinación pasa del 50%, solo puede hacerse el trazado en curvas de nivel.

En cuanto a la distancia entre cafeto y cafeto, no pueden establecerse reglas definitivas por cuanto esta varía de acuerdo con la pendiente del terreno, con su fertilidad. Varía también

según el sistema de siembra: en cafetales con sombra las distancias son mayores y menores en los que no tienen sombrío; finalmente, con el sistema de poda y con la variedad que se vaya a sembrar.

La Federación Nacional de Cafeteros sugiere las siguientes distancias para las variedades Típica y Borbón:

**Distancia en metros  
entre cafetos**

---

2.00  
1.55  
1.50  
1.25

**Distancia en metros  
entre surcos**

---

2.00  
2.50  
2.50  
2.25

Para la variedad Caturra:

**Distancia en metros  
entre cafetos**

---

1.50  
1.20  
1.50  
1.00

**Distancia en metros  
entre surcos**

---

2.00  
2.00  
1.50  
2.00

Al hacer el trazado del cafetal se efectúa, paralelamente, el trazado del sombrío. En Colombia, dado su sistema de cultivo del café, se utiliza el

Departamento	Cosecha principal	Travesía o mitaca
Antioquia	Octubre a diciembre	Marzo a mayo
Boyacá	Octubre a enero	Abril a mayo
Caldas	Octubre a diciembre	Abril a junio
Cauca	Abril a junio	No hay (graneo)
Cundinamarca	Abril a junio	Octubre a diciembre
Huila	Abril a junio	Octubre a diciembre
Magdalena, Cesar y		
Guajira	Noviembre a enero	No hay
Nariño	Mayo a junio	Enero a febrero
Norte de Sder.	Marzo a mayo	Octubre a diciembre
Quindío	Marzo a mayo	Octubre a diciembre
Risaralda	Octubre a diciembre	Abril a junio
Santander	Agosto a octubre	No hay (graneos)
Tolima	Marzo a junio	Noviembre a enero
Valle	Marzo a mayo	Noviembre a enero

sombrío para tamizar y distribuir mejor los rayos solares en aquellas regiones que tienen 2.000 ó más horas de sol por año. Este sombrío puede ser transitorio o temporal y permanente. Para el sombrío transitorio se utiliza el plátano, que a la vez que cumple dicha función, complementa la alimentación y contribuye a la economía del caficultor. Para el sombrío permanente se suele utilizar el árbol llamado guamo, en sus distintas variedades.

## **Fructificación y recolección**

La fructificación del cafeto está sujeta a factores de distinta índole tales como la especie sembrada, feracidad y aptitudes cafeteras del terreno, condiciones de clima, sistema de cultivo y enfermedades o plagas que atacan al cafeto.

El cafeto con sombra, cuando se ha cultivado en condiciones normales, empieza a producir tres años después de sembrado y entre los cuatro y los cinco años alcanza su plena producción.

Puede decirse que en Colombia se coge café durante todo el año. Se dan dos cosechas, una grande que se llama cosecha principal y una pequeña, denominada "traviesa" o "mitaca" que produce aproximadamente una tercera parte de la cosecha principal.

Las épocas de cosecha en los distintos departamentos pueden verse en el cuadro anterior:

## La recolección

De acuerdo con las características particulares que tiene la fructificación del café en Colombia y dada la circunstancia de que todos los granos no maduran al mismo tiempo, se ha adoptado un sistema de recolección que consiste en darle varios pasones al árbol para recoger solo los frutos completamente maduros. Este sistema tiene ventajas e inconvenientes; entre las ventajas la más importante es la uniformidad y buena calidad del producto que se traduce en la preferencia de los compradores y los mejores precios frente a otros cafés; entre los inconvenientes subrayamos el recargo de los costos de producción debido a la mano de obra.

En la recolección del café, que en Colombia se hace a mano, ya que la topografía de la zona cafetera no permite mecanización, intervienen hombres, mujeres y niños, por lo general miembros de una familia, pues un alto porcentaje de las fincas cafeteras del país son de explotación familiar.

Al recolectar el café es bueno tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

1. Organizar el personal de recolectores de tal manera que cada persona siga un mismo surco y señalar el lugar donde se recibirá el grano para evitar recorridos inútiles.
2. Coger los frutos maduros, uno a uno, dejando los pezones en las ramas.

3. No coger los frutos verdes ni los pintones ya que la máquina no los despulpa sino que los muerde o los rompe lo cual arroja como resultado un café de baja calidad y, como su secamiento es demorado, puede producir hongos en los demás granos y esto perjudica la calidad de la bebida.
4. Hacer los pasos de recolección que sean necesarios para que los frutos no se sequen en las ramas y evitar la presencia de las guayabas que no despulpa la máquina.
5. Usar canastos y empaques bien ventilados y cuando estén llenos con el fruto no dejarlos al sol, pues el amontonamiento, el calor y la poca ventilación, facilitan la fermentación de la cereza que mancha el pergamino y produce un café de calidad inferior.

+++++



# Beneficio

En Colombia se utiliza el sistema de beneficio del café por la vía húmeda y comprende cuatro etapas que son: en su orden, descerezada o despulpada o sea el quitarle a los granos la cereza o pulpa de color rojo que los cubre; la fermentación, que consiste en dejar vinagrar los granos durante varias horas; el lavado, o sea lavarlo bien y el secado, que puede hacerse al aire y al sol en elbas o grandes patios de cemento o por sistemas mecánicos (guardiolas).

## Descerezada o despulpada

En el proceso de descerezada del café se utiliza una máquina denominada despulpadora, descerezadora o peladora.

La máquina descerezadora consta, generalmente, de un tambor mecánico forrado en lámina de cobre perforada de dentro hacia afuera (como un raspador o rayo) para formar las protuberancias



que desprenden la pulpa cuando, al girar el tambor contra las paredes cóncavas de la máquina, hacen presión sobre las cerezas.

La descerezadora puede accionarse a mano, con fuerza hidráulica, con electricidad o con motores de explosión. Para facilitar el proceso del despulpado, se coloca un chorro de agua que cae en forma permanente sobre el tambor.

Para evitar daños en el café lo mejor es descerezar el fruto el mismo día en que se recolecta. Si por algún motivo no puede descerezarse el mismo día, es bueno dejar el café en un tanque con agua, ojalá corriente. No se debe guardar el fruto en sacos plásticos o de tejido apretado, porque la falta de aire acelera la fermentación.

## **Fermentación**

El segundo paso en el proceso de beneficio del café es la fermentación o vinagración. Esta etapa, que abarca entre 24 y 30 horas, se realiza en los tanques de fermentación. Con la fermentación el mucílago o capa viscosa que envuelve el pergamino se descompone y puede eliminarse fácilmente por medio del lavado. La fermentación no debe demorar más de 30 horas, si se emplea más de este tiempo se rebaja la calidad de la bebida.

Los tanques para la fermentación del café pueden construirse de madera, de cemento o de eternit. No sirven las cānecas de hierro, pues manchan el pergamino; pueden usarse sí recipientes de alu-

minio. Los tanques pueden ser de cualquier forma, pero siempre más altos que anchos; el fondo debe tener una pendiente de un 4% hacia el escurridor.

## Lavado

Cumplida la fermentación, cuando el café huele a vinagre, es decir, cuando está cortado, se procede a lavarlo.

Para saber cuándo el café está en su punto de lavado, se saca un puñado del tanque para lavarlo en una vasija con agua. Luego se frota entre las manos y si se siente áspero y produce un sonido de cascajo, debe empezarse el lavado. Puede también determinarse el punto de lavado metiendo un palo en la masa de café y retirándolo para observar el hueco que deja. Si el hueco no se cierra, es señal de que el café está a punto de lavar.

Para lavar el café se emplean los mismos tanques de fermentación. El más aconsejable es el que se hace en tanques de fermentación con canales de correteo. Estos canales de correteo se construyen a nivel más bajo que el de los tanques y su fondo debe estar revestido con mayólica para que el café no se trille; para revolver el café se utilizan palas de madera.

El lavado del café debe hacerse con sumo cuidado para evitar que queden restos de mucílago en el pergamino. Si el café está mal lavado los granos se sienten suaves al tocarlos; cuando está

bien lavado los granos son ásperos al tacto y producen ruido al frotarlos.

Para desprender el mucílago en su totalidad hay que revolver y estregar el grano varias veces con los rastrillos de madera.

## **Secado**

El secado constituye otra etapa del beneficio del café, determinante de su calidad. El mejor secado es el que se hace al sol.

Antes de exponer el café al sol para su secado, es preciso escurrido. El proceso de escurrido se inicia en los tanques y se concluye en camillas con piso de anejo o de esterilla de guadua.

Una vez escurrido, el café se pasa a los secadores abiertos u oreadores para concluir su secado. Ya dijimos que el secamiento al sol da la mejor calidad al café, siempre y cuando no se moje durante el proceso. Por esta razón los secaderos deben dotarse de elbas o techos corredizos para cubrir rápidamente el café en caso de lluvia.

El secado debe hacerse lo más uniformemente posible, para lograrlo es preciso regar el grano en capas de unos tres o cuatro centímetros de espesor y revolverlo completamente unas cuatro veces al día. Para secar el café mojado hasta seco de agua, se requieren unas dos horas de sol. Para secar el café seco de agua, hasta pergamino seco, listo para trilla, se necesitan 30 horas de sol, aproximadamente.

También puede secarse el café por el sistema mecánico de guardiolas, que son unas máquinas semejantes a grandes hornos calentados con fuerza eléctrica o cualquier combustible. Estas máquinas efectúan el secamiento del café en menos de un día, lo cual significa un ahorro de tiempo considerable frente al sistema natural que demanda entre 5 y 10 días cuando el tiempo es bueno.

Existe también el sistema para beneficiar el café por la vía seca que consiste en secar los granos con la cereza, esto es sin descerezarlos. Los frutos cogidos del árbol directamente o recogidos del suelo se llevan a patios de cemento para dejarlos secando al sol. Aunque el sistema resulta económico, el café beneficiado así tiene calidad inferior al beneficiado por la vía húmeda en razón de que al secarse el grano con la cereza adherida, en esta se operan procesos químicos muy intensos, que terminan por darle al café un sabor fuerte, generalmente muy amargo, haciéndolo de baja calidad. El sistema de beneficio por la vía seca se usa en el Brasil y en algunos países del Africa y por esta razón el café producido por ellos se conoce como "Arábicas no lavados" en el mercado internacional y, por su baja calidad, tiene menores precios frente a los suaves colombianos y otros suaves, que se benefician por la vía húmeda.

## **La trilla**

Los pasos anteriores, requeridos en el proceso de beneficio del café, tienen como objeto dejar el



grano como "café de trilla" o pergamino seco y se realizan, generalmente, en las fincas cafeteras.

Cuando el café llega a su punto de trilla y su humedad es del 13%, adquiere un color oro, un poco más oscuro que recién lavado. Si no se ha tenido el suficiente cuidado en el secamiento, y éste ha sido muy intenso, su color se hace más oscuro y ofrece dificultades para la trilla; es lo que nuestros caficultores llaman café "requintado", que tiene poco peso y los compradores oponen resistencia para adquirirlo.

El café como sale de las manos del productor, se denomina "pergamino" y antes de quedar listo para la exportación o para su venta a los tostadores nacionales se le somete, finalmente, al proceso de trilla que consiste en desprenderle a los granos el pergamino, o sea, esa cobertura gruesa, de color amarillo oro que protege la almendra.

El proceso de trilla es el siguiente: el café pergamino, después de pesado, se echa en tolvas provistas en su fondo de bandas sinfin que transportan el grano a unos elevadores que lo llevan a silos metálicos donde, al caer, por gravedad y fuertes corrientes de aire, el café va quedando en parte limpio de piedras, puntillas grandes, ramas, papeles y otras impurezas. Luego, por salidas localizadas en la base de los silos, el café va a las máquinas de trilla, llevado por canales. Estas máquinas consisten en un eje montado sobre balineras y cubierto de planchas de acero con estriás. Las paredes de la máquina que cubren el eje, también van estriadas pero en sentido con-

trario. Al final del eje, dentro del tambor que forma la máquina, las estriás de las paredes y el eje se tornan horizontales y son estas las que en realidad llevan a cabo la trilla del café.

Después de la trilla continúa la selección de los granos. Esta etapa es de suma importancia en el proceso de beneficio del café y requiere el máximo de cuidado. Aunque parte del proceso se hace mecánicamente la etapa final de la selección se realiza a mano.

La trilla, como se desprende de lo dicho antes, constituye toda una industria, paralela a la del cultivo del café, generadora de empleo, tanto para hombres como para mujeres.

## **Enfermedades y plagas del cafeto**

Entre las enfermedades y plagas del cafeto que se presentan con mayor frecuencia en los cafetales colombianos mencionamos:

**Volcamiento o mal del tallito de las planticas en el semillero.** Esta enfermedad se presenta en los germinadores de café y ataca las planticas en estado de fósforo y chapola y se manifiesta por una pudrición húmeda de color oscuro en la base de los tallitos.

**Gotera.** Esta enfermedad ataca las hojas del cafeto y se identifica por unas manchas redondas de color gris claro en forma de gota

que se presenta en el haz de la hoja. Esta enfermedad se propaga con facilidad en invierno en los cafetales muy sombreados y enmalezados, cercanos a quebradas o arroyos en donde el aire tiene mucha humedad.

**Mal rosado o brasa.** Se manifiesta primero en las ramas altas del cafeto que presentan hojas amarillas y marchitas. A medida que avanza, las hojas se van secando y toman la apariencia de haber sido quemadas con fuego. El mal rosado destruye parcial o totalmente la corteza, los tallos y las ramas; es más frecuente en las regiones húmedas.

**Arañera o koleroga.** Es una enfermedad que ataca también las hojas y presenta como una película blanquecina mohosa en el envés, que las cubre y quema progresivamente. Las hojas muertas no caen sino que permanecen adheridas a la rama como una telaraña.

**Muerte descendente.** Se reconoce porque las ramas y los brotes se van secando de arriba hacia abajo. Ataca no solo las plantas adultas de los cafetales sino también a las plantas pequeñas de los almácigos y las resiembras.

**La roya del cafeto.** La roya es producida por un hongo llamado "hemileia vastatrix" que ataca solo los cafetales, principalmente las hojas de la parte inferior, de la mitad hacia abajo.



Los síntomas de la enfermedad se manifiestan por debajo de las hojas con unas pequeñas manchas de color amarillo claro que se torna luego anaranjado y, finalmente, cuando la mancha ha alcanzado su desarrollo, se manifiesta también por encima de la hoja con un color amarillo claro, similar al de las manchas de aceite o grasa.

Después de que las manchas han crecido y alcanzan su desarrollo, aparece un polvillo de color amarillo claro o anaranjado rojizo por debajo de las hojas. Este polvillo está compuesto por infinidad de granitos llamados uredóporos, de tamaño microscópico pero suficiente cada uno por sí solo para producir nuevas manchas al caer sobre las hojas sanas.

La roya no ataca en tiempo seco sino después de las temporadas de lluvia y la especie que prefiere es la arábica en sus distintas variedades, especie esta con la que están sembrados los cafetales colombianos.

El tratamiento de la roya, que puede combatirse si se descubre a tiempo, se hace con fungicidas cúpricos.

De las 26 plagas que pueden presentarse en los cafetales colombianos, las más frecuentes y perjudiciales son: los gusanos trozadores, que atacan los tallos de las plántulas; el verraquito de tierra, que ataca la raíz y la corteza; la hormiga de Amagá, destructora de las raíces; el grillo de los al-

mácigos, que ataca el follaje; la hormiga de La Esperanza, que destruye la raíz del cafeto; la hormiga minadora, que afecta las ramas y los tallos; la hormiga arriera, que combate las hojas y las flores; el gorgojo del café, que destruye el café guayaba y pergamino.

+++++



**Don Manuel Mejía Jaramillo, Gerente General de la  
Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 1937 a 1958**

# **Industria y comercio**

El café puede servir como materia prima de numerosas industrias ya que de él pueden extraerse muchos derivados con variedad de usos y aplicaciones. Sin embargo, las experiencias realizadas hasta el presente no han dado resultados positivos por cuanto los procesos resultan demasiado costosos y los productos de café obtenidos tendrían que venderse a precios muy altos que no garantizarían su comercialización.

La industria más rentable a base de café es su preparación para ser utilizado como bebida. Esta preparación puede hacerse en dos modalidades: café tostado y molido o café soluble.

## **Torrefacción y molido**

El proceso de torrefacción consiste en tostar el café por medio del calor. Para este proceso se toma el café en almendra (verde), tal como sale de la trilla.

Los sistemas industriales para tostar el café consisten en grandes cilindros perforados que rotan uniformemente sobre una fuente de calor que puede ser llama de gas, de petróleo o una resistencia eléctrica. La fuente de calor puede estar dentro o fuera del cilindro o en una cámara separada. Cuando la fuente de calor está en cámara separada hay la posibilidad de usar toda la potencia calorífica de aquella, sin temor de perjudicar el café con temperaturas muy elevadas.

El proceso industrial en una planta de torrefacción de dimensiones comerciales, es el siguiente: a) limpieza del café; b) mezcla proporcionada de los distintos tipos de café, para obtener un café molido de calidad y sabor uniformes; c) torrefacción; d) limpieza final del café tostado y e) molido y empaque del café tostado.

## **Café soluble**

Los usos industriales propiamente dichos del café está orientados, básicamente, a la producción de extractos secos de café. Esta producción se puede lograr por dos sistemas denominados así: uno, atomización, por el cual se obtienen los cafés solubles convencionales, por ejemplo el Nescafé; otro liofilización y con él se obtiene el café soluble liofilizado. Tanto el café soluble convencional como el liofilizado, son cafés fabricados para su preparación instantánea y se denominan cafés instantáneos.

El proceso de secado por atomización fue inventado por un científico suizo de apellido Morgentha-

ler, en 1930. Este proceso es el siguiente: el café trillado (verde) se tuesta, se muele y se extracta (es decir se produce café tinto); el extracto frío se deposita en un recipiente donde se somete al procedimiento de espumado a fin de obtener la densidad (o concentración) deseada. Una bomba produce la presión necesaria para la atomización que se realiza en unos aparatos llamados toveras y con los cuales se obtiene una distribución amplia y fina, condición indispensable para un secado rápido e intenso. Simultáneamente con la atomización se forma un granulado. El producto obtenido en las toveras va cayendo en forma de pequeñas gotas dentro de una cámara de secado provista de aire caliente. De la cámara de secado las partículas pasan a otro aparato llamado instantaneizador o aglomerador en donde reciben un tratamiento que las deja listas para su empaque final y distribución al consumidor.

Este proceso de producir café instantáneo se conoce en el mercado internacional con el nombre de Spray dried.

## **Café soluble liofilizado**

Para la producción de café soluble liofilizado se siguen los mismos pasos que para la producción de café soluble convencional; solamente varía en la etapa de la concentración y obtención del producto final.

La suspensión de café que procede de los extractores se concentra aún más, haciendo eva-

porar parte del agua y obteniendo un líquido espeso de café puro. La liofilización consiste en extraer el agua del producto ya concentrado y obtener los sólidos solubles. Para el efecto se congela el extracto hasta formar bloques de hielo. Estos bloques se llevan a cámaras de vacío en donde el agua se vaporiza y se obtienen los granos de café soluble como producto final.

La liofilización permite conservar todos los aromas y sabores del café. Los cafés liofilizados difieren notablemente del café tostado y molido y del café soluble convencional.

Su preparación es muy sencilla y ofrece un gran porcentaje de rendimiento; de un kilo de café liofilizado se obtienen entre 360 y 390 tazas, mientras que con los tostados y molidos solamente se consiguen entre 100 y 120 tazas de café por kilo.

El proceso de obtención del café soluble liofilizado se conoce en el mercado internacional con el nombre de "freeze dried".

## **Comercio interno**

El comercio interno del café se realiza entre el productor y los compradores de café. Actualmente en el mercado interno de café en Colombia intervienen los compradores particulares de café, generalmente los exportadores del grano y la Federación Nacional de Cafeteros a través de ALMACAFE y las Cooperativas de Caficultores.

La Federación Nacional de Cafeteros, entidad gremial de la que hablaremos más adelante, interviene en el mercado cafetero como entidad reguladora, encargada de fijar los precios internos del grano —por medio del Comité de Precios— de acuerdo con su cotización en los mercados extranjeros y con el estado de la economía interna del país. La Federación está obligada a comprar todo el café que le venden los productores, desde un kilo en adelante; además, la entidad establece las normas de calidad y el grado de pureza y para efectuar sus compras y propiciar luego la exportación del grano a los mercados extranjeros, el café que se le ofrece debe entrar dentro del modelo establecido como “tipo Federación”.

El volumen de participación de los dos grupos que intervienen en el mercado interno del café no es siempre el mismo y está sujeto a las fluctuaciones que imponen los precios en el exterior. En líneas generales, la situación es la siguiente: Ya vimos cómo la Federación fija los precios internos del café y en qué condiciones, entonces, cuando los precios del café son muy buenos en el mercado internacional y los compradores pueden pagar precios superiores a los fijados por la Federación, tienen el mayor porcentaje del mercado. Cuando los precios del café en el mercado internacional no son buenos, los compradores particulares prácticamente se retiran del mercado y actúa entonces como comprador único la Federación Nacional de Cafeteros, cuyo papel es garantizar a los caficultores entradas regulares y precios remunerativos por el café que producen.



## Comercio externo

Colombia empezó a exportar café en 1835 y la primera exportación que se hizo, en ese año, fue por 2.592 sacos de 60 kilos.

La producción y exportación de café fueron creciendo poco a poco a partir de la primera mitad del Siglo XIX. En 1874, Colombia exportó 172.651 sacos de 60 kilos y en el último año del siglo pasado, 1899, la exportación cafetera alcanzó la cifra de 387.207 sacos de 60 kilos.

Solamente en el curso de los primeros 30 años del presente siglo, después de que fallaron varios intentos de garantizar el ingreso de divisas al país por las exportaciones de quina, añil, sal, oro, tabaco, etc., el café llegó a hacerse fuerte como producto de exportación y generador único de divisas.

En el comercio internacional del café intervienen los exportadores particulares y la Federación de Cafeteros como entidad reguladora.

El café constituye el segundo producto de exportación en el mundo, después del petróleo. En el mercado internacional del café, Colombia ocupa el primer lugar como productor de café suave en el mundo y el segundo lugar como productor mundial del grano, después del Brasil.

Para su comercialización en el mercado internacional los cafés producidos en el mundo se clasifican en cuatro grandes grupos así:



**Suaves colombianos:** este grupo lo integran los cafés producidos en Colombia y los que se producen en los países africanos de Kenya y Tanzania. Representa el 14.6% del mercado mundial.

**Otros suaves:** es el grupo conformado por los cafés producidos en 17 países así: México, Costa Rica, República Dominicana, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, Jamaica, Nicaragua, Venezuela, Ecuador y Perú, en América; Ruanda y Burundi, en el Africa; India y Australia. Otros suaves tienen el 23.5% del mercado cafetero mundial.

**Arábicas no lavados:** agrupa los cafés producidos en el Brasil, Bolivia y Paraguay, en América; y Etiopía, en el Africa. Este grupo tiene el porcentaje de participación más alto en el mercado cafetero del mundo: 35.1%.

**Robustas:** abarcan los cafés producidos en 19 países, casi todos en Africa, con excepción de Trinidad y Tobago, e Indonesia, así: Ghana, Guinea, Liberia, Nigeria, Camerún, República Central Africana, Congo, Dohomey, Gabón, Costa de Marfil, Madagascar, Angola, Sierra Leona, Uganda y Zaire. Este grupo tiene 27.5% del mercado cafetero del mundo.

Colombia exporta café a 42 países del mundo así: En América a Estados Unidos, Canadá, Argentina, Chile, Panamá, Perú, Bolivia, Uruguay y Brasil. En Europa a Alemania Federal, Holanda, Suecia, Finlandia, Bélgica, Austria, Dinamarca, Italia, Francia, Noruega, Inglaterra, Checoslova-

quia, Suiza, Grecia, Portugal, España, Alemania Oriental, Yugoslavia, Bulgaria, Polonia, Rumania, Rusia y Hungría. Exporta, además, a Israel, Nueva Zelandia, Australia, Líbano, Ghana, Japón, Sudáfrica, China (Formosa), Corea, Zambia y Rodhesia.

El precio indicador del café en el mercado internacional se da en centavos de dólar por libra americana (453,6 gramos). Este precio de cotización, que presenta a diario la bolsa de Nueva York, es puramente indicativo y no significa en ningún momento que el café se venda exactamente a ese precio; los lotes de grano pueden negociarse por encima o por debajo de dicho precio.

En el mercado internacional del café, Colombia realiza sus ventas de dos maneras. La venta común, en la que Colombia entrega el café y el comprador paga con dólares corrientes o con moneda de libre convertibilidad —es decir, que con ese dinero que se paga por el café se puede comprar cualquier tipo de mercancía en cualquier país.

El otro tipo de venta es el que se le hace a los países con los que Colombia tiene firmados convenios bilaterales y se procede de la siguiente manera: Colombia entrega el café y ellos depositan el importe en el Banco Central de su país; este dinero queda a disposición de Colombia para comprar, exclusivamente, las mercancías que el comprador produzca y el país necesite importar.

El mercado mundial del café está dividido en dos grandes grupos. Los países productores conforman un bloque que reúne unos 45 países y los consu-

## Exportaciones de café verde

AÑOS CAFETEROS 1970/71 - 1974/75 (sacos de 60 kilos)

Países de destino	1970/71	1971/72	1972/73	1973/74	1974/75
<b>AMERICA</b>					
Estados Unidos	2.827.252	2.496.914	2.678.400	3.130.501	2.977.410
Canadá	103.132	70.581	77.764	68.952	76.891
Argentina	59.363	140.000	93.334	145.500	151.835
Chile	1.665	3.447	1.633	770	886
Panamá	76	306	672	579	1.154
Perú	-	987	-	-	-
Bolivia	-	-	14	41	48
Uruguay	1.791	-	2.045	1.124	347
Brasil	-	-	-	89.996	-
<b>Total América</b>	<b>2.993.279</b>	<b>2.712.235</b>	<b>2.853.862</b>	<b>3.437.463</b>	<b>3.208.571</b>
<b>EUROPA</b>					
Alemania Federal	1.267.433	1.534.527	1.400.518	1.286.075	1.728.240
Holanda	407.613	382.887	365.793	491.455	650.216
Suecia	281.207	349.370	310.572	331.330	381.085
Finlandia	171.675	264.518	260.477	293.300	306.928
Bélgica	119.967	141.690	64.629	84.213	111.671
Austria	-	379	-	-	-
Dinamarca	70.717	107.334	81.690	98.983	93.325
Italia	47.203	59.260	61.507	84.112	32.839
Francia	93.649	115.230	164.430	177.074	173.870
Noruega	53.072	58.736	57.925	74.278	56.996
Inglaterra	51.237	39.511	42.357	35.404	31.219
Checoslovaquia	17.117	22.578	29.300	27.419	23.100

Suiza	28.438	18.212	26.892	27.865	24.251
Grecia	5.833	-	-	27.220	-
Portugal	-	-	-	417	-
España	257.039	367.176	300.627	372.391	267.339
Alemania Oriental	81.026	67.860	29.200	93.330	68.580
Yugoslavia	55.000	99.009	8.335	58.266	33.332
Bulgaria	1.332	-	-	8.333	-
Polonia	86.804	43.079	43.582	141.868	106.530
Rumania	24.998	-	-	33.331	16.666
Rusia	99.995	-	-	71.665	66.663
Hungría	14.164	1.666	2.500	4.780	6.773
<b>Total Europa</b>	<b>3.235.519</b>	<b>3.673.022</b>	<b>3.250.334</b>	<b>3.823.109</b>	<b>4.179.523</b>
<b>OTROS PAISES</b>					
Israel	3.996	7.234	6.562	4.550	2.102
Nueva Zelandia	380	545	151	88	142
Australia	1.384	1.168	1.892	1.535	2.694
Líbano	4.916	-	-	-	-
Ghana	-	-	-	-	1.999
Japón	86.650	81.549	132.052	129.947	141.247
Sudáfrica	1.867	875	3.966	4.632	3.094
China (Formosa)	-	58	496	699	350
Corea	2.683	10.266	5.250	5.833	2.334
Zambia - Rodhesia	-	-	-	-	61
<b>Total otros países</b>	<b>101.876</b>	<b>101.695</b>	<b>150.369</b>	<b>147.284</b>	<b>154.023</b>
<b>Total exportación</b>	<b>6.330.674</b>	<b>6.486.952</b>	<b>6.254.565</b>	<b>7.407.856</b>	<b>7.542.117</b>

Fuente: FEDERACAFE - División de Investigaciones Económicas - Censo Cafetero 1970.

midores, hacen un bloque que suma una cifra cercana a los 45 países.

Los diez países de mayor producción de café son en su orden: 1) Brasil, 2) Colombia, 3) Costa de Marfil (Africa), 4) Angola (Africa), 5) Uganda (Africa), 6) El Salvador, 7) Guatemala, 8) México, 9) Etiopía (Africa), 10) Costa Rica.

Los diez mayores consumidores de café en el mundo son, en su orden: 1) Estados Unidos, 2) República Federal Alemana, 3) Francia, 4) Italia, 5) Suecia, 6) Holanda, 7) Reino Unido (Inglaterra), 8) Canadá, 9) Bélgica y Luxemburgo, 10) España. (Ver cuadro págs. 58 y 59).

## **El café en la economía nacional**

El café, desde la época de la iniciación de su cultivo a gran escala, con miras a su comercialización, se convirtió en la fuente más segura y casi única de generación de divisas.

El volumen de producción anual de café en Colombia fluctúa entre los 8 y los 9 millones de sacos de 60 kilos, que le dan al país el segundo lugar como productor mundial del grano y el primero como productor de café suave.

Las labores de cultivo, beneficio, transporte, mercadeo e industria del café constituyen la principal actividad económica nacional y dan empleo directo o indirecto a 3 millones de personas.

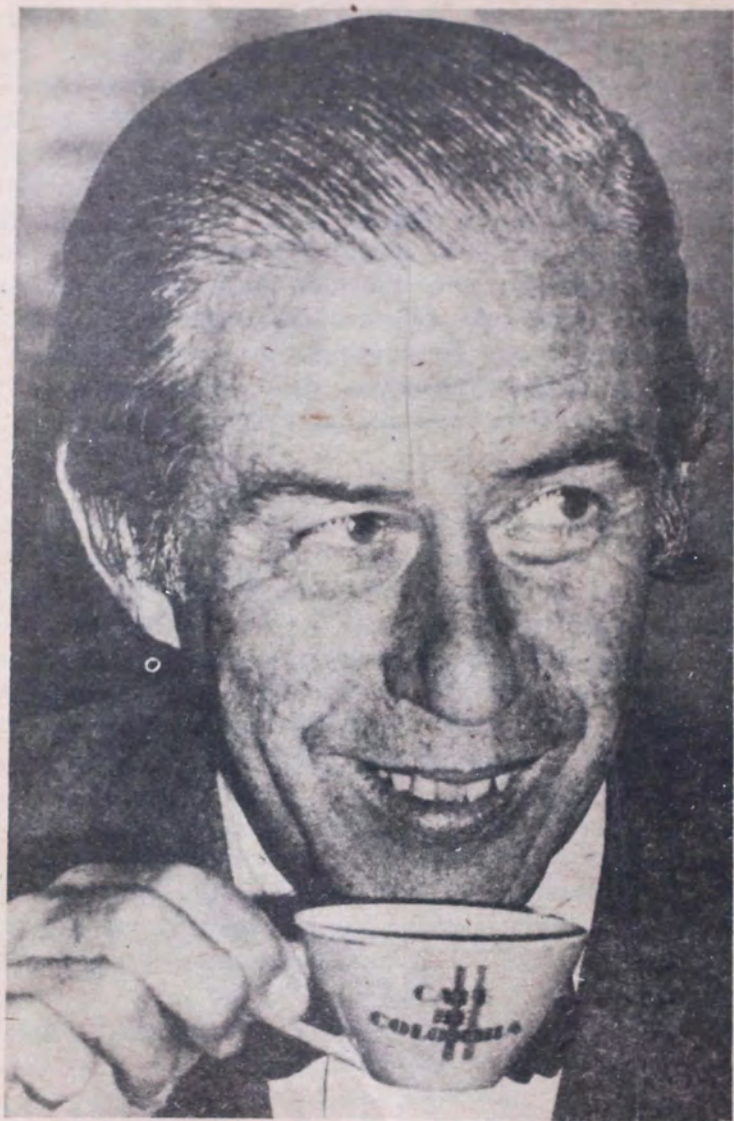
El 33% del Producto Interno Bruto (PIB, es decir todo lo que el país produce en bienes y servicios), en el sector agrícola proviene del café y con respecto al Producto Interno Bruto total del país, más del 10% es generado por el grano.

Las exportaciones anuales de café en cantidad que pasa de los 6 millones de sacos de 60 kilos, producen divisas por valores hasta de 500 millones de dólares; este volumen de exportación coloca a Colombia como el segundo país exportador de café en el mundo, con una participación del 12% en los volúmenes mundiales y del 13% en los ingresos.

Las ventas externas de café representan para Colombia, en los últimos años, más del 80% del ingreso total de divisas, por concepto de las exportaciones provenientes del sector agrícola y el 45% de las divisas generadas por las exportaciones totales. También en los últimos años, la contribución del sector cafetero a los ingresos corrientes del Estado es del 21%.

++++++





**Doctor Arturo Gómez Jaramillo, Gerente General de  
la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia**

# Organizaciones cafeteras

## Organizaciones internacionales

El cultivo del café encontró en el suelo americano condiciones de privilegio, por lo que a los pocos años de llegadas las primeras semillas los cafetales de América del Sur coparon casi la producción mundial del grano.

Para el año de 1880 América Latina generaba aproximadamente el 70% de la producción total mundial de café y Brasil, que desde hacía varias décadas era el primer productor mundial del grano, iniciaba una vasta campaña orientada tanto a incrementar el cultivo, como a aumentar el consumo de café dentro y fuera del país.

La actitud brasilera frente al cultivo del café produjo como resultado que este país pasará de producir 5 millones de sacos en 1880 a producir 16 millones de sacos en 1920, con las consecuencias nefastas para la industria de saturación del mercado y caída de los precios.

A la circunstancia de la superproducción de café en las dos primeras décadas del siglo XX, se sumó el descenso en el consumo, causado por la primera guerra mundial de 1914, y la importancia determinante que la industria cafetera había tomado para la economía de muchos países de América Latina, además del Brasil.

La producción cafetera de Colombia tuvo también un gran desarrollo entre 1880 y 1920. En el año de 1906 la producción fue de 500.000 sacos, que la colocaron en el 50. lugar entre los productores; en 1920 la producción fue de 1 millón y medio de sacos que le dieron, desde entonces, el segundo lugar como productor mundial del grano y el primero como productor mundial de café suave.

La importancia creciente del comercio cafetero del mundo llevó a los países productores, encabezados por el Brasil, en su condición de primer productor mundial del café, a buscar acuerdos que regularan los mercados.

En 1931 el proceso de aumento en la producción de café, iniciado en años anteriores, produjo una nueva crisis y la perspectiva del comercio del grano se tornaba aún más difícil debido a que los países consumidores europeos establecieron gravámenes muy altos a las importaciones del café.

El gobierno brasileño decidió entonces organizar el Primer Congreso Internacional del Café que inició deliberaciones el 15 de mayo de 1931

con la participación de las naciones productoras más importantes, especialmente latinoamericanas.

Como fruto de este congreso se obtuvo el establecimiento de las bases para una cooperación entre los países productores mediante la creación de una oficina internacional del café, con derroteros muy definidos para el manejo de la política cafetera mundial.

## **Oficina Panamericana del Café**

A pesar de las buenas intenciones del gobierno brasilero y de los países reunidos en el Primer Congreso Mundial del Café, no se llegó a conclusiones definitivas en cuanto a la creación de un organismo internacional que regulara el mercado cafetero.

A mediados de 1935, la industria cafetera del mundo afrontaba, una vez más, otra grave crisis originada en la superproducción del grano, la competencia de productos sustitutivos y los fuertes gravámenes a las importaciones cafeteras, impuestas por los países consumidores. La situación condujo a los países productores de América Latina a emprender una campaña para buscar soluciones colectivas.

La iniciativa partió esta vez de Colombia y el 11 de agosto de 1936 el Comité Nacional y la gerencia de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, resolvieron convocar a las más im-

portantes entidades gubernamentales y gremiales de los países productores de café de América.

La reunión tuvo lugar en Bogotá, entre el 5 y el 10 de octubre de 1936 y se conoce como la Primera Conferencia Americana del Café o Conferencia de Bogotá.

El acuerdo más importante al que llegó esta asamblea fue la creación de la Oficina Panamericana del Café, entidad a la cual se le asignó la responsabilidad de unificar la política cafetera de los países latinoamericanos. Como sede permanente de este organismo se escogió la ciudad de Nueva York; firmaron el acuerdo Colombia, Cuba, Brasil, El Salvador, Nicaragua y Venezuela.

La oficina recibió el encargo de desarrollar los acuerdos logrados en la conferencia de Bogotá y aquellos a los cuales se llegara en posteriores conferencias; también, de servir como medio de comunicación entre los países productores y las entidades representativas de los distribuidores y consumidores de café.

## **Organización Internacional del Café**

Este organismo fue creado por el Acuerdo Séptimo del Convenio Internacional del Café, negociado y firmado en la sede de las Naciones Unidas en Nueva York, el 28 de septiembre de 1962.

El Convenio Internacional del Café, que fue firmado por 32 países productores y 22 países con-

sumidores, buscaba como meta fundamental regular el comercio mundial del café.

El Convenio definió, en su Artículo Primero, sus objetivos más importantes, así:

10. Establecer un equilibrio razonable entre la oferta y la demanda sobre bases que aseguren un adecuado abastecimiento de café a los consumidores, así: como mercados para los productores a precios equitativos y que sirva para lograr un ajuste a largo plazo entre la producción y el consumo.
20. Aliviar las grandes dificultades ocasionadas por los gravosos excedentes y las excesivas fluctuaciones de los precios del café en perjuicio de los intereses de productores y consumidores.
30. Contribuir al desarrollo de los recursos productivos y a la promoción y mantenimiento del nivel de empleo e ingreso en los países miembros, para ayudar así a lograr valores justos, un nivel de vida más elevado y mejores condiciones de trabajo.
40. Ayudar a ampliar la capacidad adquisitiva de los países exportadores de café, mediante el mantenimiento de los precios a niveles justos y el aumento del consumo.
50. Fomentar el consumo de café por todos los medios posibles, y

60. En general estimular la colaboración internacional, respecto de los problemas mundiales del café, reconociendo la relación que existe entre el comercio cafetero y la estabilidad económica de los mercados para productos industriales.

La Organización Internacional del Café (O.I.C.) tendría el encargo fundamental de hacer cumplir los objetivos del Convenio a través de una serie de organismos estructurales con sede en la ciudad de Londres.

El Convenio Internacional del Café, suscrito en 1962, tuvo una vigencia de cinco años y al terminar esta, en 1968, los países miembros lo renegociaron hasta 1975, pero sin cláusulas económicas; en la renegociación se mantuvo la Organización Internacional del Café como foro para la negociación de un nuevo Acuerdo Internacional del Café.

Las negociaciones para el nuevo Acuerdo Internacional del Café coparon casi todo el año de 1975 y, ya al concluirse, se llegó a la negociación de un nuevo acuerdo que entró en vigencia el 10 de octubre de 1976.

## **Federación Nacional de Cafeteros de Colombia**

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, entidad gremial de derecho privado que agrupa y representa a los productores de café en Colombia, fue creada por el Acuerdo No. 2 del Segundo Con-

greso Nacional de Cafeteros, reunido en Medellín, a partir del 21 de junio de 1927.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia se organizó con el objeto de defender la industria cafetera colombiana y fue reconocida oficialmente el mismo año de su fundación al otorgársele la personería jurídica por Resolución No. 33 del 2 de septiembre de 1927.

Para conseguir sus objetivos específicos, la Federación se dio una estructura funcional que facilitara sus actividades en defensa de la industria, tanto en el sentido de incremento, defensa y conservación de los cultivos cafeteros, como en el sentido de promocionar el consumo de café dentro y fuera del país.

Casi desde su fundación la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia empezó a actuar como entidad coordinadora de la política cafetera de Colombia en los planos nacional e internacional y, por contrato con el gobierno nacional, a regular el mercadeo del grano y a recaudar los impuestos provenientes de la exportación cafetera nacional.

De acuerdo con los estatutos, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia es una institución de carácter gremial integrada por los productores de café de las distintas secciones del país que se inscriben como miembros de ella y que, como cultivadores permanentes, poseen o explotan cafetales de por lo menos dos hectáreas o produzcan un mínimo de 375 kilogramos de café pergamino seco.





Los órganos directivos de la Federación son: el Congreso Nacional de Cafeteros, la Conferencia Cafetera, el Comité Nacional de Cafeteros, el Subcomité Ejecutivo, los Comités Departamentales de Cafeteros, los Comités Municipales de Cafeteros y el gerente general de la Federación.

## **Congreso Nacional de Cafeteros**

Es la autoridad máxima de la Federación Nacional de Cafeteros; se reúne ordinariamente cada dos años durante el último trimestre del correspondiente año de reunión. El Congreso lo integran delegados de los diferentes departamentos del país donde funcionan Comités Departamentales de Cafeteros. Para elegir el número de delegados departamentales, se toma como base la producción de café de cada departamento.

El Congreso expide, por medio de acuerdos y resoluciones, las normas y políticas que rigen la vida del gremio y solamente adquieren validez con la sanción del señor presidente de la República. Entre las atribuciones del Congreso Cafetero están las de darse su propio reglamento, elegir sus representantes en el Comité Nacional de Cafeteros y el gerente general de la Federación.

## **La Conferencia Cafetera**

Es el segundo órgano directivo dentro de la organización cafetera colombiana que alterna su actuación con el Congreso Nacional de Cafeteros,

reuniéndose cada dos años, en aquellos en que no hay Congreso Cafetero. A la conferencia asiste un delegado por cada departamento cafetero, nombrado por el respectivo Comité Departamental de Cafeteros. La conferencia aprueba, cuando le corresponde, el presupuesto de la Federación y estudia los problemas cafeteros que le presente el Comité Nacional de Cafeteros, la Gerencia General de la Federación o los delegados.

## **El Comité Nacional de Cafeteros**

Funciona permanentemente y se encarga de aplicar las políticas y programas trazados por los Congresos y las Conferencias Cafeteros. Sus miembros son elegidos para períodos bianuales. El comité lo integran 11 miembros, así: los ministros de Relaciones Exteriores, Hacienda y Crédito Público, Agricultura y Desarrollo, el gerente general de la Caja de Crédito Agrario Industrial y Minero y seis miembros elegidos por el Congreso Nacional de Cafeteros.

El comité estudia y debate todos los problemas de la política cafetera y por su conformación es un organismo propicio para la discusión directa de los asuntos entre los representantes del gremio y el gobierno nacional.

## **El Subcomité Ejecutivo**

Funciona bajo el gobierno inmediato del Comité Nacional de Cafeteros, con carácter permanente.

Lo integran los miembros cafeteros del Comité Nacional y de acuerdo con sus funciones se encarga, en asocio con el gerente general de la Federación, de gestionar los asuntos que exigen pronta solución, es como la junta directiva del organismo y su ejercicio dura tres meses.

## **Los Comités Departamentales de Cafeteros**

Son los organismos que orientan y desarrollan la actividad gremial de los caficultores en los departamentos cafeteros.

Para establecer el número de personas que integran estos Comités, se tiene en cuenta la cantidad de café que produce cada departamento y su elección se hace por períodos de dos años.

Los Comités Departamentales de Cafeteros son organismos autónomos y entre sus funciones están: organizar el gremio en el departamento, procurar la organización de los Comités Municipales de Cafeteros, dictar los reglamentos internos de estas entidades y servir de intermediarios ante el Comité Nacional. Además de lo anterior, los Comités Departamentales intervienen en la organización, orientación y administración de las cooperativas de Caficultores que la Federación auspicia en las zonas de producción.

## **Los Comités Municipales de Cafeteros**

Existen en los municipios cafeteros que no son capitales de departamento y posean por lo menos

500 fincas cafeteras. La mitad de sus miembros es elegida por sus productores en votación popular para períodos de dos años y la otra mitad por el Comité Departamental.

Los Comités Municipales actúan como lazo de unión entre los productores y el respectivo Comité Departamental y son los encargados de cumplir y hacer cumplir las instrucciones originadas en el Comité Nacional o en los Comités Departamentales.

## **El Gerente General de la Federación**

Es el representante legal de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia ante las autoridades colombianas o de cualquier otro país o de terceros. Su nombramiento lo hace el Congreso Nacional de Cafeteros para períodos de dos años, sin límites para la reelección y debe ser ciudadano colombiano de nacimiento.

El gerente general tiene a su cargo el desarrollo de los programas de la Federación de acuerdo con los estatutos, los contratos celebrados con el gobierno nacional, las disposiciones emanadas de los Congresos y Conferencias Cafeteros y de las instrucciones del Comité Nacional.

El gerente general tiene su sede en Bogotá y para el mejor cumplimiento de sus funciones, está asesorado de un grupo de funcionarios con campos de acción específicos. Esos funcionarios son el primer gerente auxiliar o gerente finan-

ciero, a quien corresponde el manejo interno de la Federación y reemplaza al gerente general en sus ausencias temporales. El segundo gerente auxiliar o gerente administrativo que tiene a su cargo la coordinación de los Comités Departamentales Cafeteros, el manejo de las importaciones, la Administración de los muebles e inmuebles de la Federación y el manejo del personal que labora en la entidad. El tercer gerente auxiliar o gerente técnico a quien corresponde el manejo de todo lo relacionado con el cultivo del café, investigaciones, experiencias, prevención y control de plagas de los cafetales, etc.

## **La Federación y la Industria Cafetera**

En el campo del cultivo cafetero la Federación sostiene el Centro Nacional de Investigaciones del Café, que funciona en Chinchiná, departamento de Caldas, y que tiene como objetivo primordial el estudio de los problemas técnicos del cultivo y beneficio del café, así como el de otros cultivos propios de la zona cafetera, al igual que actividades agropecuarias.

A través de la Gerencia Técnica promueve campañas de extensión, de mejoramiento y renovación de cafetales, de prevención y control de plagas y enfermedades propias del café.

En el campo de fomento de la industria cafetera la Federación mantiene activas campañas para incrementar el consumo del café a nivel nacional

e internacional, a través de distintos medios de comunicación tales como periódicos y revistas, cine, radio y televisión.

## **La Federación y los Caficultores**

La Federación Nacional de Cafeteros es, antes que todo, una entidad para el servicio del gremio.

A través de los Comités Departamentales y Municipales de Cafeteros, la entidad ofrece a los federados los más completos servicios de extensión, asistencia técnica para los cultivos cafeteros, la ganadería y otros cultivos propios de la zona cafetera. Realiza, además, campañas de salud y nutrición; de educación mediante la construcción, ampliación y dotación de aulas y pago de maestros; construye obras de infraestructura tales como vías, puentes, acueductos y electrificación rural.

Para el mercadeo del café y de otros productos la Federación organiza y patrocina cooperativas de caficultores. Finalmente, la Federación canaliza los créditos de sus federados y atiende, en general, todo aquello que vaya en beneficio y procura del mejoramiento del campesino caficultor.

## **La Industria Cafetera y el progreso del país**

Desde el momento en que el café comenzó a tomar importancia como producto de exportación y generador de divisas, la industria cafetera se vinculó estrechamente al desarrollo y progreso del

país en todos los órdenes. Pero esta vinculación se hizo más patente y efectiva después de la organización de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Los dineros provenientes de las exportaciones de café se destinan a impulsar los más variados aspectos de la actividad nacional y puede afirmarse que todos los colombianos de todas las latitudes del país deben algo a la industria cafetera; de ahí que, hoy como ayer, tiene razón el general Rafael Uribe Uribe, quien afirmaba que en Colombia somos todos cafeteros mientras no se pruebe lo contrario.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia como entidad directora de la industria y la política cafetera nacional, ha desarrollado su actividad dentro de la más estricta norma de servicio a los grandes intereses colombianos.

En este sentido la entidad ha desplegado su acción en diferentes campos del desarrollo nacional, tales como la extensión agrícola en las zonas cafeteras del país; la construcción de bodegas y sitios para compra y almacenamiento de café (Almacenes Generales de Depósito del Café, ALMACAFE, S. A.); impulso al sistema cooperativo entre los federados; construcción y dotación de escuelas para beneficio no solo de los hijos de los caficultores sino de todos los campesinos colombianos; además, establecimiento de concentraciones rurales y centros de capacitación técnica para agricultores; construcción y establecimiento de puestos de salud y de socorro en los campos; mejoramiento de la vivienda rural.



Por medio del Programa de Desarrollo y Diversificación de zonas cafeteras la Federación ha auspiciado el desarrollo de la industria animal, los cultivos diferentes al café y la agroindustria otorgando créditos y asistencia técnica.

En el campo del desarrollo nacional, la Federación ha estado vinculada a la creación de importantes empresas tales como la Caja Colombiana de Crédito Agrario Industrial y Minero, la Flota Mercante Gran Colombiana, el Banco Cafetero, las compañías Agrícolas de Seguros e Inversiones, los Almacenes Generales de Depósito del Café, ALMACAFE, la Corporación Colombiana de Ahorro y Vivienda, Comasa, Colinter, etc.

Por su gran significación dentro de la vida económica del país, la Federación Nacional de Cafeteros tiene representantes en las juntas directivas de los más importantes institutos descentralizados y empresas paraestatales.

+++++

# Pioneros y dirigentes

## Epifanio Montoya Uribe

Nació en Amagá en 1870 y murió en Medellín en 1929. Desde su primera juventud se entregó con dedicación y entusiasmo al cultivo del café. Tuvo plantaciones en Amagá, Fredonia, Itagüí y Angélopólis en las que siempre aplicó los sistemas más aconsejados por la técnica.

Dirigió personalmente sus empresas y su preocupación constante, además de las que le acarrearban el cultivo del grano, fue la suerte del comercio cafetero de entonces cuando las informaciones sobre precio y condiciones de mercadeo llegaban siempre con retraso; cuando la mayor parte de las exportaciones se hacía a la aventura, por el sistema de consignación, en casas comerciales extranjeras. Este estado de cosas en el comercio del café movió a don Epifanio a arbitrar los medios precisos que permitieran a los cafeteros negociar directamente con el comercio extranjero o que por lo menos este comercio se realizara con un acuerdo



**Congreso Cafetero del 21 de junio de 1927. De izquierda a derecha :**

- |                             |                          |                        |
|-----------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1. Epifanio Montoya         | 6. Ricardo Greiffenstein | 12. Carlos E. López    |
| 2. Manuel A. Valencia       | 7. Gabriel Jaramillo M.  | 13. Juan Medina        |
| 3. Ricardo Olano            | 8. Gregorio Agudelo      | 14. José Luis López    |
| 4. Nicanor Restrepo Giraldo | 9. Heliodoro Angel E.    | 15. Jorge Villamil     |
| 5. Pedro Bernal             | 10. Carmelo Núñez        | 16. Gustavo Echavarría |



17. Rafael Ospina Pérez  
18. Carlos Mallarino  
19. Reinaldo Botero  
20. Daniel Uribe Botero  
21. Joaquín Santamaría

22. Pedro Estrada  
23. Santiago Roso  
24. Enrique Mejía O.  
25. Julio C. Gaitán  
26. Carlos E. Restrepo

27. Mariano Ospina Pérez  
28. Luis Heiniger  
29. Alejandro Múnera

previo sobre precios y calidades (lo que conseguiría muchos años más tarde el pacto cafetero mundial).

Como solución a los problemas de la naciente industria cafetera antioqueña don Epifanio propuso, hacia 1920, la creación de la Unión Cafetera Colombiana, una institución gremial, organizada como sociedad anónima, que no alcanzó a cristalizar plenamente por la injerencia de intereses extraños.

El fracaso de la Unión Cafetera Colombiana, los cambios de la "guerra de los mil días", la crisis económica del año 1922 no lograron doblegar el ánimo de don Epifanio y en 1926 volvió a agitar la idea de la creación de una entidad que defendiera los intereses de los cafeteros. Asistió al Segundo Congreso Cafetero en 1927 en el que expuso su pensamiento de organizar una entidad gremial, acogida a la libre empresa, como agrupación de empresas grandes, medianas y pequeñas, que se preocupara de la prosperidad colectiva.

Esta concepción de don Epifanio acredita en él un profundo y genuino sentido del patriotismo que le lleva a ocupar un puesto destacado dentro de la nómina de los autores del desarrollo colombiano.

## **Alejandro Angel Londoño**

Nació en 1860 y murió en 1942. El campo de lucha de Alejandro Angel no fue el cultivo del café sino su comercio. Hombre de actividad múltiple, pero sobre todo comerciante de gran visión, llega

con su familia a Medellín y funda en asocio de don José María López V., la casa Angel-López y Cía., dedicada preferentemente a la compra y exportación de café. Ya vimos, al tratar de don Epifanio Mentoya, las condiciones del comercio cafetero de entonces, cuya situación problemática supo captar don Alejandro, con base en lo cual se trazó el proyecto de abrir una oficina de venta de café en New York.

Para realizar su empeño de instalarse en New York don Alejandro envía en 1904 a su hijo Gabriel Angel y luego, en 1909, se traslada con su esposa y sus 12 hijos. Inmediatamente después de su llegada funda la casa Angel y Cía. Inc., con una modesta oficina en Front Street. Su primera tarea fue la de analizar los diversos tipos de café que llegaban al mercado neoyorquino y estudiar, con base en dicho análisis, la forma de mejorar el grano procedente de Colombia. Inició entonces una tarea educativa de los caficultores colombianos a través de inteligente correspondencia, con el resultado tan satisfactorio de que algún tiempo después de la instalación de su firma, el café colombiano dejó de ser el despectivamente nombrado "Bogotá Coffee" y se distinguieron varios tipos como el "Medellín" y "Manizales", "Armenia", "Bogotá" y entre estos tipos varias calidades y distintas cotizaciones.

En 1913 don Alejandro Angel decide extender su acción a otras ciudades de los Estados Unidos. Inicia esta operación por medio de cartas dirigidas a los comerciantes y la visita de un enviado especial que les obsequiaba sendas libras de café: una que contenía grano verde y otra con café tostado,

listo para el consumo. Esta iniciativa tuvo resultados positivos y provocó reacciones violentas de los intermediarios afectados.

La guerra del 14 ocasionó serias dificultades a la empresa Angel y Cía., pero don Alejandro logró sortearlas con éxito, fletando las embarcaciones requeridas para el comercio del grano, actitud que vino a ser precursora de nuestra marina mercante.

Al término de la guerra, a fines del año 1918, la labor tesonera de don Alejandro Angel se vio coronada al alcanzar el café por primera vez en la historia, el precio de 36 centavos de dólar por libra.

Si don Alejandro logró superar la crisis de la quiebra mundial, no pudo sufrir el duro golpe del desbarajuste económico de 1922 y tuvo que liquidar definitivamente su firma en 1924.

Sobra todo encomio para la obra cafetera de don Alejandro Angel Londoño a quien los cafeteros y el país deben mucho del buen nombre y el prestigio de que goza el grano nacional en el mercado estadounidense y europeo.

## **Capitán Julián Uribe Gaviria**

Nació en 1889 y murió en 1952. Hijo del general Rafael Uribe Uribe, este líder cafetero de Antioquia supo mantener siempre en alto los valores que le venían por la sangre y ser hijo de tan esclarecido padre. A la trágica muerte del general Uribe Uribe,

ocurrida el 16 de octubre de 1914, regresó de Europa para hacerse cargo de salvar el descuidado patrimonio familiar, representado, especialmente, por la hacienda cafetera "Gualanday" en jurisdicción del municipio de Fredonia.

Con todo entusiasmo emprende la tarea de resembrar sus cafetales y mejorar la finca en todos los aspectos, preocupado, no solamente de los cultivos, sino de sus trabajadores entre quienes realizó una campaña educativa para elevarles su nivel de vida.

A la actividad de caficultor añade también la de impulsor del cultivo del grano (varios municipios antioqueños se hicieron cafeteros por su iniciativa) y dirigente del gremio; sirvió a su departamento como gobernador en 1932 y fue primer designado a la presidencia de la República.

## **Victoriano Toro Echeverri**

Uno de los más ilustres cafeteros de Antioquia, nació en Amagá el 5 de noviembre de 1892 y murió el 17 de noviembre de 1967. Médico de la Universidad de Antioquia, a los 25 años, y fiel devoto del agro. Su preocupación constante por la suerte de los campesinos que llegaban a su consultorio—que tuvo abierto por espacio de 15 años en el municipio de Andes—acosados por problemas de salud y de espíritu, le llevó a estudiar una forma eficaz que permitiera al hombre de campo superar sus dificultades y lograr un nivel de vida decoroso y humano, acorde con el importante papel que desem-



peña en el desarrollo integral del país. Movidó por esta inquietud, el doctor Toro Echeverri fundó la primera seccional de Crédito Agrario que tuvo Colombia, con un exiguo capital de \$ 706.00. La idea del doctor Toro fue tan exitosa, que al poco tiempo había en el país 64 agencias en pleno funcionamiento.

Se distinguió como calificado cafetero y estuvo en varias ocasiones al frente de la directiva del Comité de Cafeteros de Antioquia. Escribió también varios estudios, sobre la historia del café y su cultivo, algunos de los cuales se quedaron inéditos.

El doctor Victoriano Toro Echeverri, incansable servidor público, fue también hombre de gran sensibilidad social. Muchas fueron las obras surgidas de su iniciativa orientadas, sobre todo, a beneficiar a los niños y a los jóvenes afectados por la violencia.

## **Cipriano Calderón Mejía**

Nació en Angostura (Antioquia), el 23 de septiembre de 1832 y murió en Salamina el 29 de mayo de 1915; en su persona encarnó las virtudes del tradicional patriarca antioqueño; padre de 18 hijos en sus dos matrimonios, trabajador incansable, de ánimo emprendedor que dedicó su vida al comercio y a la agricultura.

Después de su segundo matrimonio se radicó primero en la naciente población de Aranzazu hacia 1875 y luego en Salamina. A su iniciativa

se debe la plantación, en 1878, del primer cafetal en la provincia caldense. Pero su mérito de cafetero lo hizo no como cultivador, sino como propagandista entusiasta del cultivo del grano. Experto cafetero autodidacto, recorrió muchas veredas y pueblos de Antioquia y Caldas, dictando conferencias sobre las formas más aconsejables por la técnica para el cultivo y beneficio del café lo que le vale muy bien el calificativo de apóstol de esta industria.

## **General Pantaleón González Ospina**

Dejemos que sea Tomás Carrasquilla quien nos presente la figura de este ilustre prohombre.

“Nació en Salamina el 24 de julio de 1829. Hizo sus estudios en La Ceja del Tambo (Antioquia) y se dedicó en seguida, al lado de su padre, a las labores del campo en las poblaciones de Salamina y Neira, hasta el año de 1867 en que se radicó definitivamente en Manizales.

“Principió sus rudas labores, como dice el conde Tolstoi, ‘amasando su pan con su propio sudor’ e inició y llevó a cabo la fundación de las grandes haciendas conocidas con los nombres de ‘Arabia’, ‘Colombia’ y ‘El Charco’. . . fundó y desarrolló un ingenio de azúcar en proporciones hasta entonces desconocidas en el país y fue el primero que a Neira y a Manizales introdujo trapiches de hierro movidos por agua... en el año de 1872, solicitó y obtuvo privilegio para construir el primer puente colgante sobre el río Cauca, en

el paraje de la Cana... a él se debe la iniciativa y realización de una obra titánica... el camino de Perrillo que pone en comunicación a Manizales con el Fresno y Mariquita y 'cuyos pasos en La Moravia y La Línea, abiertos a taladro y pólvora, en la peña viva y con barandas en la roca, casi sobre el abismo, son timbre suficiente para ser admirado como hombre de empresa y de genio...'. 'A inmediaciones de Manizales, en el punto denominado 'El Arenillo', montó la más importante de las empresas cafeteras de esa región, y fue el primero que hizo pitar el vapor en su maquinaria para beneficiar el café, propio y ajeno. Murió en Manizales el 27 de marzo de 1901<sup>m</sup>.

Del general Pantaleón González, se expresó Rafael Uribe Uribe, en estos elogiosos términos: "... él era un gran factor del progreso nacional, ecuánime, de virtudes cívicas bien raras, de indomable entereza de carácter, amigo nobilísimo, de lealtad muy poco común. Esa sí es una vida digna de ponerse como ejemplo a las nuevas generaciones colombianas, y no las de otros sujetos sin más cualidades o méritos que el sectarismo regresivo o sus faltas contra la unidad de la patria".

## **Luis Jaramillo Walker**

Nadie mejor que Rafael Arango Villegas, puede hacernos la semblanza de este ilustre cafetero caldense:

"Estimo que don Luis es, sin lugar a dudas, una de las energías más extraordinarias que han actua-

do en nuestro medio... no tuvo en su larga vida un momento de reposo o al menos no desperdició un minuto aprovechable.

“Las más grandes empresas y los más pequeños menesteres embargaban su atención en todo instante. Cuando tras largos períodos de ausencia regresaba a la ciudad, después de haber estado trabajando rudamente en la siembra de extensos cafetales, o montando complicadas maquinarias para usos industriales, en su casa de la calle denominada ‘Quiebra del Guayabo’ y cuando parecía que el titán iba a descansar, siquiera por breve tiempo, era cuando más trabajaba...

“...Ahí están todavía en plena actividad la mayor parte de las empresas a que él dio vida, en tiempos en que tales empresas eran casi una locura... los cafetales de ‘La Julia’ que él sembró cuando esta industria era considerada como un negocio ilusorio por las personas más cuerdas; el montaje de la trilladora llamada también ‘La Julia’, que fue la primera que se instaló en el Quindío... para cuyo montaje fue preciso traer el agua por una acequia de cinco kilómetros de longitud a través de montañas... las trilladoras ‘La María’ en el Quindío, y de ‘La Argentina’ en Manizales; la chocolatería ‘Luker’ que estableció en Manizales con don Enrique Cardona, antes que nadie otro pensara en iniciar tal negocio...

“La industria del café tuvo en don Luis su mejor apóstol. Nadie como él tuvo mayor fe en el porvenir de esa industria. Y ninguno luchó tanto por hacer de ella la más copiosa y segura fuente de riqueza



para la nación... El sembró el segundo cafetal... También fue don Luis el primero que compró café en el departamento y lo exportó. Cuando todavía no tenía trilladora lo pilaba en su casa de la Quiebra, en pilones de piedra o de madera... Fundó en esta ciudad la primera fábrica mecánica para hacer velas; estableció la primera comunicación telefónica entre Manizales y Pereira, cuando esos aparatos (los teléfonos) eran una cosa diabólica; introdujo e hizo funcionar en Manizales la primera incubadora, con gran escándalo del vecindario, que consideraba como pecaminosa la empresa de sacar pollitos por un sistema mecánico”.

## **Carlos E. Pinzón Posada**

Nació en Medellín el 19 de octubre de 1874 y murió en Nueva York el 16 de diciembre de 1925. Vástago de una familia ilustre de Antioquia se dedicó, desde la más temprana juventud, 19 años, al comercio del café con los mercados extranjeros, especialmente de los Estados Unidos y Europa.

La industria cafetera nacional le debe a don Carlos Pinzón el haber contribuido muy eficazmente a aprestigiar el grano producido en Colombia en el extranjero. Propugnó la relación directa entre el productor y el tostador; a su iniciativa se debe el establecimiento en el país de varias casas compradoras extranjeras; se debe también a su entusiasmo el establecimiento de sistemas de fondos para comprar café con destino a la exportación.

Construyó trilladoras en casi todos los municipios caldenses y fue el primero en introducir el sistema de guardiolas para el beneficio del café.

Pero la actividad de don Carlos no se limitó solamente a la industria cafetera. Estuvo vinculado a la industria bancaria, estableció muchas plantas eléctricas, introdujo, entre los primeros, maquinaria apropiada para explotación de minas y fundó en Salamina el molino de San Carlos, primer establecimiento de su género en el departamento para beneficiar el trigo con métodos modernos.

### **José Jesús Restrepo**

Oriundo de Sonsón (Antioquia), llegó a Manizales en 1881, cuando tenía apenas 18 años y recién terminados sus estudios de derecho, con el cargo de fiscal; posteriormente fue nombrado juez y luego secretario general de la Gobernación, del recién creado departamento de Caldas.

Agricultor de vocación predicó con la palabra y el ejemplo el evangelio del café. En 1889 inició la plantación de cafetales en su hacienda "La China", ubicada en las cercanías de Manizales, y, para el año de 1893, emprendió un negocio de exportación de café pergamino a Inglaterra con excelentes resultados.

### **Sinforoso Ocampo Giraldo**

Natural del municipio de Aranzazu, nació el 25 de marzo de 1886 y murió en Bogotá en 1947. Su

mérito cafetero lo hizo como exportador, cuando formó parte de la firma Jaramillo, Mejía, Ocampo y Cía. y como dirigente del gremio. Estuvo también vinculado a la industria bancaria y prestó sus servicios como funcionario a los gobiernos departamental y nacional, cuando desempeñó los cargos de secretario de Hacienda y ministro de Agricultura y Comercio, en el último gabinete del doctor Enrique Olaya Herrera.

## **Justiniano Londoño Mejía**

Nació en Neira el 14 de agosto de 1876 y murió en Manizales el 14 de diciembre de 1943. Agricultor nato, estuvo también dedicado a otras actividades: el nombre de Justiniano Londoño se cita con respeto en la gesta de la arriería que tan importante papel cumplió en las primeras etapas del desarrollo colombiano: con su recua de 800 bueyes y mulas tuvo el contrato de transporte del correo nacional entre Bogotá y Medellín; contratista constructor de los ferrocarriles, Santander - Timba (Cauca), y Nacederos - Alcalá (Caldas), y de un tramo del cable aéreo de occidente.

Terminado el contrato de transporte del correo, se dedicó por entero a cultivar su finca "La Máquina" (La Arabia), comprada inicialmente para pastar sus recuas; sembró café y caña de azúcar para la elaboración de panela en lo que consiguió un éxito pleno.

Sus cuidados por la industria cafetera no se orientaron solamente al cultivo del grano sino a la



dirección del gremio caficultor. Fundó la Sociedad Caldense de Agricultura e hizo parte de la nómina del primer Comité Departamental de Cafeteros de Caldas y del Primer Congreso Nacional de Cafeteros que dio origen a la actual Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Padre de 16 hijos, tres de ellos con una brillante y significativa hoja de servicios a la nación y la industria cafetera en particular. Son ellos: Fernando Londoño y Londoño, abogado, político que ha desempeñado distintos ministerios en varias administraciones; diplomático, orador consagrado y dirigente cafetero. Leonidas Londoño y Londoño, dirigente cafetero entusiasta y profundo conocedor de los problemas de la industria del café, quien ha asistido a varios congresos cafeteros internacionales, a la reunión organizadora del Pacto Mundial del Café; diplomático y actual miembro del Comité Nacional de Cafeteros, y, León Londoño y Londoño (Manizales, diciembre 15 de 1917), odontólogo de la Universidad Nacional, quien abandonó su profesión para dedicarse por entero al cultivo del café en la finca que fuera de su padre, con tal consagración que ha conseguido hacer de ella uno de los más prósperos y bien explotados predios cafeteros que tiene hoy el departamento.

## **Aquilino Villegas**

Nació en Manizales el 14 de abril de 1880 y murió en la misma ciudad el 17 de marzo de 1940. Aunque no fue caficultor le citamos en esta obra porque fue uno de los más decididos defensores de

la industria cafetera y del campesino cafetero, a través de infinidad de artículos publicados en periódicos y revistas.

## **Pedro Uribe Mejía**

Cafetero de tiempo completo, luchador incansable y defensor constante de las causas del gremio, Pedro Uribe Mejía, prócer indiscutible del desarrollo colombiano, nació en Manizales el 25 de noviembre de 1886 y murió el 17 de mayo de 1972 en esta misma ciudad.

Caficultor y dirigente, fue miembro fundador del Comité Departamental de Cafeteros de Caldas en 1928 y su presidente durante los últimos 25 años; delegado a los 29 congresos cafeteros que se celebraron hasta 1970, muchos de los cuales dirigió ya como presidente titular ya como presidente honorario; representante de Colombia a tres congresos internacionales de productores de café y a las reuniones preliminares que dieron origen a la Oficina Interamericana del Café. Difícil será encontrar una hoja de servicios más completa a la industria cafetera nacional que esta que nos dejó don Pedro Uribe, en sus 85 años de vida dedicados en su mayoría al café.

## **Gabriel Jaramillo Botero**

Nació en Sonsón (Antioquia), en 1892 y murió en Caicedonia (Valle), en junio de 1935. Radicado en Manizales desde 1909 se dedicó primero al comer-

cio y luego a la siembra del café en su finca "La Insula". Fue también dirigente cafetero: presidente del Comité Departamental de Cafeteros de Caldas y representante a varios congresos cafeteros por este departamento.

De sus tres hijos, uno, Hernán Jaramillo Ocampo, se ha destacado como dirigente cafetero y desempeñado varios ministerios, entre ellos el de Agricultura.

## **Gabriel Jaramillo Mejía**

Gabriel Jaramillo Mejía fue uno de los más decididos impulsores del cultivo del café en Caldas. Nació en Neira y en jurisdicción de este municipio estableció su hacienda cafetera "Armenia", una de las más prósperas y mejor explotadas de esa región.

Distinguido dirigente de la industria del café, estuvo al lado de Justiniano Londoño y Manuel Mejía, en los momentos decisivos para el futuro de los caficultores colombianos.

Hoy la hacienda "Armenia", que fundara Gabriel Jaramillo, está bajo el cuidado de sus hijos Julián y Ramiro Jaramillo Vélez.

## **Emiliano Mejía**

Odontólogo, nacido en Sonsón (Antioquia), el 18 de noviembre de 1877; ejerció muy poco su profesión

noviembre de 1927 y enero de 1930. Cónsul general de Colombia en el Brasil, durante diez años; cónsul general de Finlandia en Colombia; alcalde de la ciudad vallecaucana de Buga. Fue organizador de los degustaderos de café, en Helsinki y fundador del corregimiento de La María, en el Valle del Cauca. Vive actualmente en la ciudad de Buga, donde alterna su actividad de agricultor y ganadero con las de presidente de la Casa de la Cultura y de la Academia de Historia de dicha ciudad. Está casado con doña Ana Díaz y tiene cuatro hijos profesionales, uno de ellos cafetero.

### **Enrique de Narváez Quijano**

Nació en Bogotá, el 8 de abril de 1884 y murió en la misma ciudad en 1947. Sirvió a la república y a la empresa privada con dedicación y desinterés; senador en dos ocasiones y agente de la casa Fould et Compañie, de París, hasta 1925.

Fue también cafetero de tiempo completo y se dedicó al cultivo del grano en sus fincas "Suabia", ubicada en el municipio de El Colegio y "Zaragoza", en el municipio de Tena.

Desempeñó la gerencia de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, durante el difícil período de enero a diciembre de 1930.

### **Mariano Ospina Pérez**

Expresidente de la República. Nació en Medellín en el año de 1891 y murió en Bogotá el 15 de abril

de 1976. Hizo sus estudios de ingeniería en la Escuela de Minas de la misma ciudad; de post-grado en la Universidad de Lousiana, diploma de profesor de ciencias, Universidad de Wisconsin. Ingeniería civil y economía; Universidad Católica de Lieja, Bélgica. Fue concejal de varios municipios colombianos; diputado; representante a la Cámara; senador de la República; superintendente del Ferrocarril de Antioquia; rector de la Escuela de Minas; profesor universitario; ministro de Obras Públicas en 1926; director y administrador de haciendas cafeteras y de la fábrica de cigarros y cigarrillos "La Habana", más tarde Compañía Colombiana de Tabaco; gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, entre diciembre de 1930 y julio de 1934; delegado de Colombia a la Conferencia Cafetera de Sao Paulo; presidente de Colombia, entre 1946 y 1950; presidente de la Asamblea Nacional Constituyente (ANAC).

## **Manuel Mejía Jaramillo**

Nacido en Manizales, el 26 de julio de 1887, murió a los 71 años de edad, en Bogotá, el 10 de febrero de 1958.

Economista 'de oído', puesto que nunca hizo estudios universitarios de esta disciplina, tuvo en sus manos y condujo con acierto la economía cafetera nacional e indirectamente la economía del país, por cuanto el café ha sido y sigue siendo el principal soporte de nuestras finanzas.

Desde muy joven se dedicó a las actividades del campo y a los negocios de café. En 1916 fundó el

Banco del Ruiz, uno de los primeros que tuvo Manizales, el cual gerenció hasta 1925.

Su integridad y voluntad le permitieron sobrevivir a varias quiebras en sus negocios; mientras se reponía de una de ellas en la ciudad tolimense de Honda, el doctor Alfonso López Pumarejo pensó en él para la gerencia de la Federación Nacional de Cafeteros, como la única persona que podía sacar adelante esa institución que para el año de 1937 afrontaba una grave crisis. Desde el momento de su aceptación, hasta el de su muerte —porque murió en su despacho—, toda su inteligencia, toda su actividad infatigable, su vida toda, las dedicó al servicio de la Federación, de los cafeteros y de la nación.

Difícil encontrar, entre la nómina de los grandes servidores del país, una personalidad tan querida a propios y extraños y una hoja de servicios más plena de realizaciones positivas que la de don Manuel Mejía Jaramillo a lo largo de su existencia, pero, especialmente, durante los 20 años que estuvo al frente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

## **Arturo Gómez Jaramillo**

Nació en la ciudad de Manizales en el año de 1915, donde cursó sus dos primeros ciclos de estudio; hizo estudios profesionales de derecho y ciencias políticas y económicas en la Universidad Nacional de Colombia. Fue juez de circuito en lo civil y juez superior en Manizales; presidente del Concejo Municipal de Manizales; interventor

seccional de precios para Caldas y secretario de Hacienda del mismo departamento. Desde marzo de 1944 se vinculó a la Federación Nacional de Cafeteros de Caldas; secretario general de la Federación; representante en Europa; asistente del gerente general; gerente auxiliar y gerente general, cargo que desempeña desde febrero de 1958. Es miembro de las siguientes juntas directivas u organismos gubernamentales: Banco de la República, Flota Mercante Grancolombiana; Instituto de Mercadeo Agropecuario (IDEMA) y comités internos de la Federación.

Ha sido además: Asesor especial para asuntos de café en la delegación colombiana ante la O. N. U.; primer delegado alerno de Colombia a la comisión del CIES, para gestionar la eliminación de restricciones impuestas al consumo del café, Washington, enero de 1962; delegado de Colombia a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre café, Nueva York, julio de 1962; integrante de la comisión colombiana Pro-Alianza para el Progreso, febrero de 1963; miembro de la Comisión Nacional Preparatoria sobre Comercio y Desarrollo Económico de la Conferencia Mundial, 1963; presidente del Convenio Internacional del café, 1962/63; presidente de la delegación permanente de Colombia ante la Organización Internacional del Café en Londres; integrante de la comitiva del señor presidente de la República, doctor Carlos Lleras Restrepo, a la Conferencia de Presidentes de América reunida en Punta del Este, Uruguay, 1967; integrante de la delegación colombiana a la Reunión de jefes de misión diplomática en Centroamérica, Panamá, México y en el área del Caribe, San Sal-

vador, mayo de 1969. Ha sido condecorado por los gobiernos de Colombia, Costa de Marfil, Brasil, Finlandia, Suecia, España, Argentina y República Federal de Alemania.

El doctor Gómez Jaramillo, formado en la escuela de don Manuel, se ha mostrado durante el curso de su ejercicio como gerente, digno discípulo de tal maestro. Dirigió con acierto la delegación colombiana que negoció el Convenio Internacional del Café, el gran sueño de don Manuel Mejía, y por su inteligencia y por sus profundos conocimientos sobre el café, fue escogido en reunión que congregó a lo más distinguido de la industria cafetera mundial en el campo de los productores y los consumidores para administrar el Convenio en el difícil momento de la arrancada, desde la presidencia de la Organización Internacional del Café.

+++++





## Polémicas sobre el uso del café

Desde los comienzos de su historia el café suscitó las más encendidas polémicas sobre su uso, fundamentadas unas en su nocividad para la salud, otras en razones de religión y otras en conveniencias económicas.

Entre los seguidores de la fe mahometana fue proscrito; los exegetas del Corán, incorporaron al café entre la lista de bebidas excitantes y se prohibió entonces su uso con grandes penas para quienes contravinieran el mandato.

Osorio Lizarazo nos cuenta al respecto: "Proviene entonces la encendida polémica que motivó, al parecer, la defensa de Abd-el-Kader, y en la cual se hallaban, de una parte, los místicos exaltados y, de otra, los líricos que habían adquirido un concepto más materialista de la vida, aún dentro del fanatismo sin igual que caracterizó a la religión de Maho-

ma. Durante años el combate por el café fue inclemente. Y un Kropili, regente durante la minoría del Sultán Mohamed IV, dictó en 1656 un edicto según el cual los consumidores de café eran condenados a la pena de azotes, y los reincidentes serían arrojados desde los puentes de Constantinopla, no sin antes haberles arrancado la lengua, como castigo por la violación que habían hecho, a causa de su glotonería, de la ley sagrada. Un exegeta... descubrió uno de los versículos que hasta entonces no habían sido citados en la polémica... "Les daré a beber más tarde un vino excelente, perfumado, que hará dichoso al que lo beba".

"Los más fanáticos acabaron por aceptar la tesis, y entonces el café pudo presentarse como un indumento divino... Y entonces el café se incorporó dentro de las costumbres mahometanas como si fuera un rito casi religioso".

En Colombia también el café despertó polémica y la implantación de su uso llevó algún tiempo. Uno de los escritos más célebres sobre el tema se debe a la pluma de José Ma. Vergara y Vergara, quien en su obra "Las Tres Tazas", nos comenta la presentación del café en la sociedad santafereña de 1848.

"Acto continuo entraron tres criadas bien vestidas, trayendo en tres grandes azafates pastusos, muchos pozuelos blancos de café.

"Todos mirábamos con curiosidad aquel licor negro y espeso que venía entre sus sepulcros blan-

cos, como las almas de los fariseos. Nos pusieron por delante a cada convidado nuestro pocillo de café hervido y batido, y cada uno dio el primer sorbo...

“Apurado el primer sorbo, apartamos respetuosamente el pocillo, y yo volví la cara para escupir, con maña, el puñado de afrecho que me había quedado en las fauces... Pasado el primer momento, hablamos todos para engañarnos. Juliana, la señorita que estaba a mi derecha, y que pretendía tener un gusto muy delicado y estar siempre a la moda, quiso hacerme creer que aquella bebida que tomaba por primera vez, no le era extraña. ¡Me gusta tanto el café!, decía haciendo gestos de horror...

Yo estaba excitado por el vino de consagrar que había tomado y no pude contenerme:

“-Juan de las Viñas (el anfitrión), ¿Cuánto te abonan por útiles de escritorio?

“-Poca cosa, contestó con sorpresa el interpellado, ocho pesos al año; pero, ¿por qué me lo preguntas?

“-Porque no puedo explicar el despilfarro que haces de tinta, hombre.

“¿Qué quieres decir?

“-Que nos has dado tinta de uvilla con tártaro en este impúdico brebaje que acabas de proporcionarnos.

"-Caballero, me parece que...

"-Que me debes dar chocolate. Ahora no soy caballero, no soy sino un hombre herido en lo más caro que tiene, en su guargüero, soy un león enfurecido y si no me das chocolate, te despedazo aquí en presencia de tu tierna esposa y de tus tiernos hijos".

## **Efectos fisiológicos**

En el campo de la salud el café ha sufrido acusaciones de nocividad que van desde las más leves, hasta las más graves como la de producir infarto del miocardio y cáncer... Pero también se le ha tenido en muchas ocasiones como panacea para infinidad de males de todo orden y se ha prescrito como infusión, como untura y hasta como baño para perder peso, uso este que trata de popularizar en su país el químico japonés Hiromichi Matsui.

Para disipar las aprensiones sobre el uso del café, copiamos apartes de un interesante trabajo presentado por G. Gazok, del Instituto de Química Fisiológica de la Universidad de Maguncia, durante el III coloquio internacional, sobre la Química del Café, celebrado en Trieste (Italia), en junio de 1967.

En el siglo XVIII estalló en Europa una enconada lucha contra el café, con argumentos médicos muy agudos: "La cosa fue tan lejos que ya no se preguntaba si el café o el té eran perjudiciales o hasta venenosos, sino que se preguntaba. ¿'Qué es más mortal y venenoso, el café o el té?'".

“El rey sueco Gustavo III quiso esclarecer esta pregunta ordenando la ejecución de dos delincuentes condenados a muerte mediante café y té. Uno de ellos recibía por lo tanto muchas tazas de café fuerte, y el otro de té fuerte. Un colegio de médicos tenía que observar permanentemente a ambos delincuentes e informar al rey sobre la marcha de la ejecución. Los dos condenados llegaron a muy viejos, con excelente salud...

“...¿Por medio de qué elementos produce en realidad el café sus numerosos efectos, a los que debe el ser tan apreciado? Ya a fines del siglo XVII la química se ocupó del café. En 1802 descubrió Chevenix, algo que él llamó una especie de tanino parecido al de la encina... Y en 1820 encontró F. F. Runge la sustancia que llamó como el café y que sin duda alguna es su ingrediente más importante: la cafeína.

“La cafeína se mostró como una sustancia fuertemente eficaz. Sus efectos coincidían con los del café... Esta teoría... ha conducido, por desgracia, a que la investigación de los efectos fisiológicos del café como bebida, sobre todo desde el punto de vista de una posible participación de otros elementos componentes del café... Solo en 1940 consiguieron Behrens y Malarny la prueba experimental de que las sustancias originadas en la torrefacción y contenidas en el café, de hecho pueden producir ciertos efectos en el organismo...

“El más significativo es el efecto del café en el sistema nervioso central...

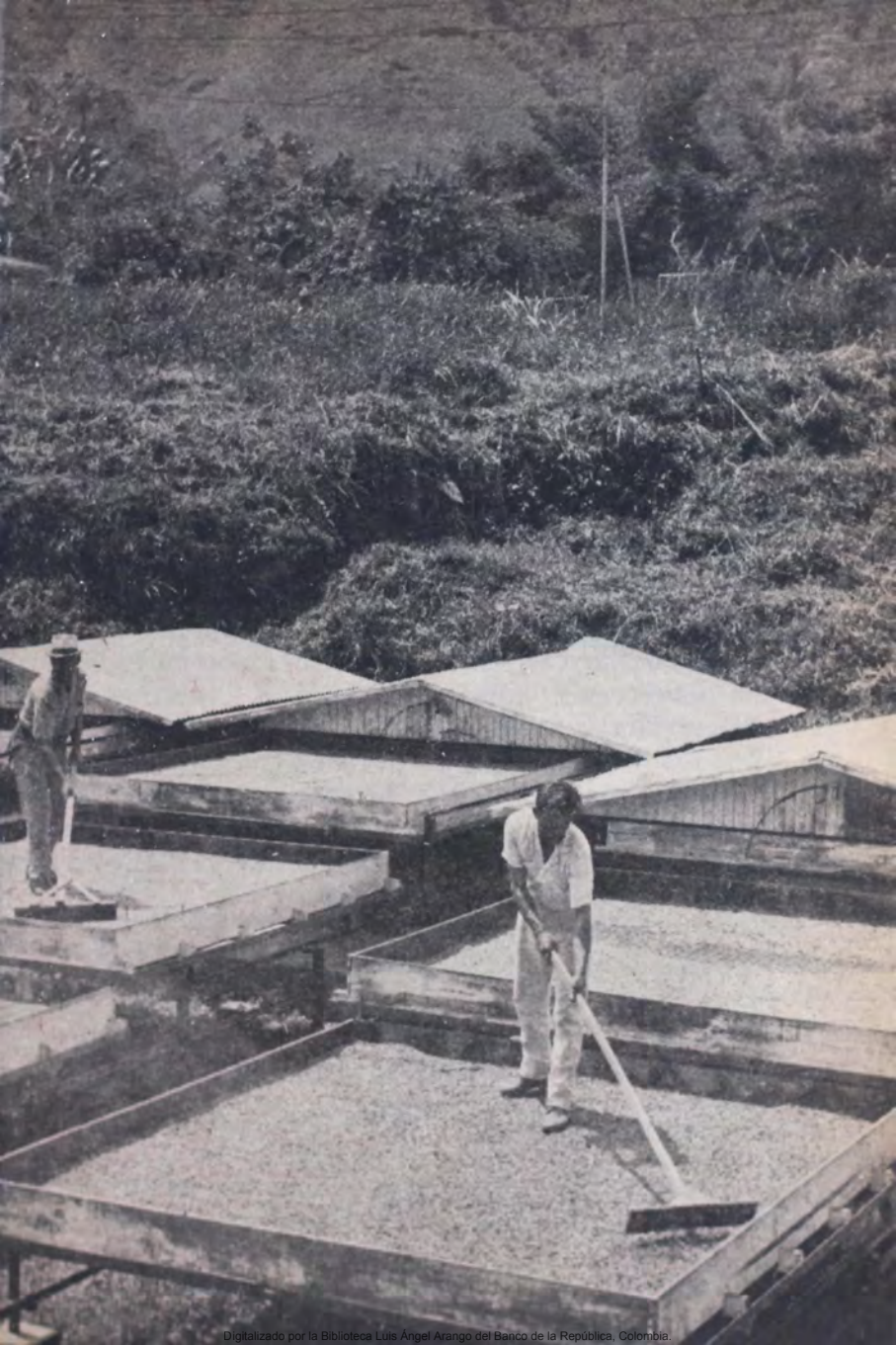
“El efecto del café sobre el sistema nervioso consiste esencialmente en una estimulación de la corteza cerebral o, expresado más exactamente, en una estimulación de aquellas funciones que son importantes para el ejercicio de ciertos procesos espirituales y también síquicos. En investigaciones en el hombre y en el animal se ha podido comprobar que después de administrar café se opera un proceso de pensamiento más rápido...

“Sobre el estado de ánimo opera el café en el sentido de producir una animación, una euforia...

“Bien conocido es también el efecto disipador del café sobre el sueño y la fatiga... otro problema distinto, sin embargo, es el de hasta qué punto puede perturbar el sueño el ingerir café.

“Las reacciones son sumamente diferentes según las personas... Hay que decir que la dificultad en dormirse no la causa necesariamente el hecho de tomar café antes: hay toda una serie de factores significativos que deben tenerse en cuenta; por ejemplo qué y cuánto se ha comido en la cena, cuánto se ha fumado y, sobre todo, cómo se han pasado las horas antes de ir a la cama. Toda ocupación espiritual perturba el dormir como lo demuestra la experiencia, porque los pensamientos una vez estimulados no se calman fácilmente sino que siguen trabajando aun cuando no se haya tomado café...

“Gracias a sus propiedades para ahuyentar la fatiga, el café puede también ejercer una influencia favorable en el rendimiento físico y deportivo...





“La afirmación que se suele oír de que el café moviliza las últimas reservas de energía pero que luego la fatiga subsiguiente es mayor, no es correcta en forma alguna...

“Los efectos del café sobre el sistema cardiovascular son complejos y están caracterizados por el hecho de que presentan simultáneamente y en proporciones cambiantes, efectos centrales y periféricos...

“Después de ingerir las dosis habituales de café no se manifiesta ninguna modificación fuerte ni en el corazón ni en el resto del sistema circulatorio.

“La frecuencia del pulso normalmente se atenúa un poco pero el volumen y la presión de la sangre no muestran ninguna modificación. Las sensaciones desagradables en la región torácica en forma de latidos y sensación de presión en el pecho pueden presentarse también en el caso de personas sanas si se ingieren cantidades demasiado grandes de café. Estos fenómenos desaparecen al disminuir la dosis sin dejar consecuencias.

“Que el café produce también efectos en el intestino, es de todos conocido. Por ello muchos beben café por la mañana temprano para conseguir una excitación de la actividad intestinal y unas deposiciones normales y regulares.

“Para terminar veamos lo que hay de verdad en dos recientes acusaciones contra el café: se le acu-

sa en primer lugar de contener sustancias cancerógenas para el hombre y, en segundo lugar, de que el café o la cafeína que contiene pueden causar un incremento de la tasa de mutación genética humana.

“Las investigaciones sobre la presencia de sustancias cancerógenas en el café las inició Roffo, quien obtuvo en 1938 y 1939 productos bituminosos a partir de cafés torrefactos (tostados) en circunstancias extremas. Estos productos bituminosos fueron pincelados en oreja de conejo y la pincelación resultó cancerígena. Eichler y Volmer no pudieron sin embargo, analizar más tarde (1948), los resultados postulados por Roffo, aunque sus experimentos fueron realizados en circunstancias más rigurosas (aumento de la temperatura de torrefacción hasta 500° C). La pincelación de los destilados obtenidos de esa manera aplicada a 60 conejos y 300 ratones no produjo ni un solo caso de efecto cancerígeno. Este resultado ha sido recientemente confirmado por las investigaciones químicas de Kuratsune y Hueper. Estos autores pudieron demostrar solo cantidades verdaderamente ínfimas de carbohidratos aromáticos policíclicos del café quemado y opinan por lo tanto que no existe relación entre el café y el cáncer o neoplasma. Los carbohidratos policíclicos que a veces se encuentran en la cereza del café solo se transmiten en pequeña proporción a la bebida con lo que se reduce aún más el peligro para el hombre.

“Que el café o bien la cafeína produzcan posiblemente un incremento de la tasa de mutación en el hombre, es algo que se ha afirmado reciente y públicamente varias veces y en distintos sitios.

“El punto de partida de esta discusión fueron los efectos mutágenos o mutagenéticos que obtuvieron diferentes autores después de aplicar cafeína a las plantas, microorganismos y cultivos aislados de células.

“Los experimentos realizados con los mamíferos, los únicos que pueden servir de prueba en tan importante cuestión, no produjeron por el contrario resultados seguros que permitieran probar la acción mutagenética de la cafeína”.

+++++

# El café como bebida

## Formas de prepararlo

La bebida es la forma tradicional de tomar el café. Ya anotamos al principio del presente volumen cómo en los comienzos del uso del café como bebida, éste se preparaba utilizando tanto las hojas como los granos, en forma de infusión y que solamente después de muy pacientes ensayos se llegó a la forma en que lo consumimos en la actualidad.

Son muchas las formas de preparar el café para tomarlo como bebida, que varían según las regiones, los climas y las posibilidades económicas de los consumidores.

En Colombia el café listo para tomar se llama tinto. En el hogar se prepara de distintas maneras; las clases populares de la región central del país (Antioquia, Caldas, Cundinamarca, Tolima y Valle), lo preparan en agua de panela y se conoce como "tinto de olleta".

En la región de los Llanos Orientales se prepara en agua, muy cargado y lo toman sin azúcar; es la primera comida o "primer golpe" de los llaneros que se ocupan en las faenas de ganadería, le dan el nombre de "café cerrero".

Las clases media y alta lo preparan en agua, en recipientes especiales y lo sirven sin azúcar, para que, quien lo tome, la administre a su gusto.

## **Café con leche**

También se toma el café con leche y en muchos lugares ha reemplazado el chocolate tradicional que se usaba al desayuno.

La forma de tomar el café con leche fue iniciada en Francia, en el siglo XVII, según noticias ciertas, por la célebre Madame de Sevigné (condesa María de Rabutin - Chantal) quien en carta dirigida a su hija el 19 de febrero de 1690, llamaba al café "lo más agradable del mundo" y le aconsejaba que adquiriera la costumbre de agregarle un poco de leche con lo cual "se disminuiría su nocividad".

## **Café Express**

Es un café preparado en máquinas de presión denominadas "Express". La máquina cafetera "Express" fue inventada por Giuseppe Bezzera, nacido en Milán (Italia), hacia el año 1901; la exhibió por primera vez en la Exposición Ambrosiana. En 1910 la máquina fue perfeccionada por el comerciante Hugo Sacerdoti, quien la introdujo con éxito a Roma y Nápoles.

## **Café a la Rusa**

Se prepara un café fuerte y se le da sabor con limón. Otra receta es: se vierte el café una vez preparado en una ponchera y se cubre con rodajas finas de manzana y pera sobre las que se vierte coñac, se enciende la mezcla y se sirve mientras flamea.

## **Café a la Turca**

Se echa el polvo de café y azúcar en agua recién hervida, se hierve varias veces la mezcla y se sirve finalmente sin colar.

## **Café Moka-Java caliente**

Se combinan en igual cantidad café y cocoa y se pone al fuego hasta que esté bien caliente, sin dejarlo hervir; luego se sirve en las tazas y se pone encima crema batida o marmelos.

## **Café Royale**

Colóquese un cubito de azúcar en cada pocillo, llénese hasta la mitad con café negro fuerte y luego añádase brandy lentamente hasta llenar el pocillo (si se hace correctamente, el brandy quedará encima). Préndase y déjese quemar unos segundos, luego revuélvase bien.

## **Café Cointreau**

Se echa una cucharadita de cáscara de limón rallada en el fondo de cada taza, se agrega luego

el café bien caliente y una cereza de Cointreau; se revuelve suavemente.

## **Café helado con miel**

Se hace el café bien fuerte y se sirve directamente sobre hielo y en vasos grandes y altos; se añade luego una cucharadita de miel de abejas y crema batida; finalmente se espolvorea con canela.

## **Café Irlandés**

Caliente una copa para vino, llénela con café recién preparado, agregue dos cucharadas de whisky, ponga azúcar al gusto, revuélvalo y adórnelo con crema batida.

## **Bolitas mocha**

**Ingredientes:** 7 onzas de wafers de vainilla, 2 tazas de azúcar en polvo, 2/3 de taza de nueces molidas, 2 cucharadas de cocoa, 1/4 de taza de café frío fuerte.

Triture los wafers finamente (deberán ser dos tazas). Agregue el azúcar, revuelva bien. Agregue luego las nueces y la cocoa revolviendo lentamente. Agregue la crema y el café y revuelva bien; forme bolitas de 2 cms de diámetro. Satúrelas en azúcar en polvo y luego enfríelas en la nevera (no se deben hornear).

## **Pai cremoso café-coco**

**Ingredientes:** 1/4 de taza de harina, 1/2 taza de azúcar, 1 pizca de sal, 1 taza de café, 1 taza de leche evaporada (en polvo), 3 yemas de huevo, 2 cucharadas de mantequilla o margarina, 1 cucharadita de vainilla, 1 taza de coco rallado y un molde de pasta de hojaldre.

Pónganse la harina, el azúcar y la sal al baño maría. Agréguese el café y la leche evaporada lentamente. Cocine lo anterior rebullendo con lentitud hasta que se espese.

Mezcle un poquito de la mixtura caliente en las yemas de huevo y luego devuelva esto al baño maría. Cocínelo dos minutos más sin dejar de rebullirlo y retírelo del fuego. Agregue la mantequilla, la vainilla y el coco, déjelo enfriar. Viértalo después en un molde y adórnelo luego con crema batida y 1/2 taza de coco.

## **Pudín de Barbados**

**Ingredientes:** 2 tazas de leche, 1 taza de café fuerte, 2 tazas de migas de pan, 2 huevos ligeramente batidos, 1/2 taza de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, 1 cucharadita de extracto de ron, 2 cucharadas de mantequilla o margarina derretida y nuez moscada.

Se combinan la leche y el café; se pone al fuego y en cuanto esté bien caliente (no debe hervir) se le vierten las migas de pan; aparte mezcle los hue-



vos, el azúcar y la sal. Agréguese lentamente la mezcla de pan en la mezcla de huevo. Luego se añade el extracto de ron y la mantequilla o la margarina derretida. Viértase la mixtura en pequeños moldes individuales y rocíense con nuez moscada. Se hornean a temperatura mediana por espacio de una hora; después de dejarlos enfriar se refrigeran; se sirven con crema de chocolate.

## **Café Mallow**

**Ingredientes:** 16 marmelos, 1 taza de crema, 1/2 taza de café caliente y 1/2 cucharadita de vainilla.

Córtense los marmelos en trocitos (use tijeras mojadas), agregue el café, cocine al baño maría hasta que se derrita, se dejan enfriar. Añádanse luego la crema previamente batida y la vainilla; sírvase en copas.

## **Crema de café**

**Ingredientes:** 1 cucharada de gelatina sin sabor. 1/4 de taza de agua fría, 2 huevos, separados; 1 pizca de sal, 1/2 taza de azúcar, 1 taza de café caliente fuerte, 1 cucharadita de vainilla y una taza de crema batida.

Póngase la gelatina en el agua fría; bátanse ligeramente las yemas de huevo; combine la sal y el azúcar, agregue luego el café caliente, lentamente; añada la gelatina. Cocínesse luego al baño maría

rebullendo constantemente hasta que espese y se baja del fuego; añádase la vainilla y déjese enfriar hasta que esté melcochudo. Luego se agregan, lentamente, las claras de huevo batidas a la nieve y la crema batida. Se vierte la mixtura en moldes mojados con agua fría y se deja enfriar, hasta que cuaje; sáquese del molde y sírvase con fresas frescas dulces.

## **Salsa de carne Italiana**

(treinta minutos)

**Ingredientes:** 1 libra de carne de res molida, 1 cebolla mediana picada, 1 lata de sopa de tomate, 2/3 de taza de café, 1 lata de champiñones picados, queso parmesano rallado, 1 diente de ajo picado, 2 cucharadas de aceite de olivas, 2 latas de pasta de tomate, 1/2 cucharada de azúcar y 1/4 de cucharadita de orégano.

Dórense el ajo y la cebolla en el aceite de olivas. Añádase la carne y muévase con un tenedor hasta que dore. Agréguese la sopa de tomate, la pasta de tomate, el café y el azúcar. Cocínese luego a fuego lento por 1/2 hora. Agréguese los champiñones y el orégano y cocínese por cinco minutos más. Sírvase sobre tallarines y con queso parmesano.

+++++



## Glosario

- Almácigo:** Sitio donde se siembra el cafeto en chapola o fósforo antes de pasarlo al lugar definitivo y puede prepararse en eras o en bolsas de polietileno.
- Año Cafetero:** Es el período comprendido entre el 10. de octubre y el 30 de septiembre.
- Arroba:** Medida de peso equivalente a 25 libras ó 12.5 kilogramos.
- Beneficio:** Proceso que comprende la descerezada, fermentación, lavado y secado del café.
- Beneficiadero:** Lugar donde se realiza el beneficio del café.
- Bulto:** Medida de peso equivalente a 125 libras ó 62 1/2 kilos.
- Cafeto:** Arbusto productor del café, perteneciente a la familia de las rubiáceas, al género *coffea*. Dentro del género *coffea*, la especie que más se cultiva en Colombia es la arábica, en sus variedades típica, caturra, borbón y maragogipe.
- Cafetero:** Persona dedicada al cultivo y producción del café.
- Cafetal:** Sembrado de cafetos.
- Café en cereza:** Fruto completo del cafeto.
- Café cortado:** Café fermentado en su punto para lavar.
- Café en almendra:** Ver café verde.
- Café excelso:** Café de la mejor calidad tipo exportación.
- Café pintón:** Grano de café que comienza a madurar.

- Café pergamino seco:** Grano de café descerezado, fermentado, lavado y seco, listo para la trilla.
- Café requintado:** Café pasado en el punto de secamiento.
- Café descafeinado:** Café verde, tostado o soluble del cual se ha extraído la cafeína.
- Café tostado:** Café verde tostado en cualquier grado.
- Café verde:** Todo café en forma de grano pelado, es decir, trillado, listo para tostarse. Todo el café que se exporta es café verde.
- Café soluble:** Partículas sólidas de café, secas, solubles en agua, obtenidas del café tostado.
- Canales de correteo:** Canales construidos al pie de los tanques de fermentación, para el lavado del café.
- Canasto:** Recipiente hecho de material vegetal, utilizado para recoger el café maduro.
- Caturra:** Variedad de porte pequeño de la especie arábica.
- Cisco:** Residuo que queda de la trilla del café.
- Chapola:** Planta de café a los 55 días de sembrada la semilla.
- Despulpadora:** Máquina para quitar la cereza o cubierta roja de los granos de café.
- Elba:** Techo corredizo para el secado del café.
- Fondo Nacional del Café:** Cuenta dentro de las cuentas nacionales.
- Guamo:** Arbol de la familia de las leguminosas, del género *inga*, utilizado para el sombrío permanente de los cafetales.
- Guardiola:** Aparato mecánico para el secado del café.

<b>Guayaba:</b>	Grano de café pequeño al que se le ha quedado pegada parte de la cereza, que no ha sido bien despulpado.
<b>Mams:</b>	Cafés procedentes de Manizales, Armenia, Medellín y Sevilla.
<b>Mitaca:</b>	Cosecha pequeña de café.
<b>Molida:</b>	Operación de moler el café tostado.
<b>Mucílago:</b>	Sustancia azucarada y gelatinosa que cubre los granos de café.
<b>O.I.C.:</b>	Organización Internacional del Café.
<b>Panacafé:</b>	Oficina Panamericana del Café.
<b>Pasón:</b>	Acción de coger los granos maduros de una rama del cafeto.
<b>Patio:</b>	Lugar para el secado del café.
<b>Película:</b>	Capa delgada que envuelve la almendra del café.
<b>Pulpa:</b>	Capa gruesa y blanda de color rojo que envuelve los granos de café y que se desprende con la despulpadora.
<b>Recolección:</b>	Acción de coger los granos de café de un cafetal.
<b>Reintegro:</b>	Es la cantidad en dólares que se debe entregar por las exportaciones cafeteras al Banco de la República por cada saco de 70 kilos exportado. Esta cantidad la fija la Junta Monetaria, con base en el concepto de la Federación Nacional de Cafeteros.
<b>Retención:</b>	Obligación de entregar al Estado, representado por el Fondo Nacional del Café, un porcentaje de pergamino sobre el café excelso que se quiere exportar.

- Ripio:** Café de baja calidad, granos muy pequeños, quebrados, negros, balsudos y vanos. Es un derivado de la pasilla.
- Saco:** Medida de capacidad; empaque de fique para café con capacidad de 60 kilos, utilizado para exportación.
- Traviesa:** Ver mitaca.

**Acción Cultural Popular: un ideal hecho  
servicio. 30 años de fe en el pueblo colom-  
biano.**



22001002937767

# **Biblioteca del Campesino**

## **LIBROS EN CIRCULACION**

- |                                        |                                 |
|----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Cantemos con la guitarra</b>        | <b>Geometría y agrimensura</b>  |
| <b>Cantemos con el tiple</b>           | <b>Juegos y diversiones</b>     |
| <b>Carnes y huevos</b>                 | <b>Las abejas</b>               |
| <b>Cooperativa de ahorro y crédito</b> | <b>La madre y el niño</b>       |
| <b>Conejos y curíes</b>                | <b>La vaca del campesino</b>    |
| <b>Cuadros campesinos</b>              | <b>Nuestro Precursor</b>        |
| <b>Cultivo de frutales</b>             | <b>Oración del campesino</b>    |
| <b>Despierta campesino</b>             | <b>Ovejas y cabras</b>          |
| <b>El coplero campesino</b>            | <b>Poesía colombiana</b>        |
| <b>El Evangelio de San Lucas</b>       | <b>Primeros auxilios</b>        |
| <b>El Evangelio de San Mateo</b>       | <b>Productividad</b>            |
| <b>El ganado de carne</b>              | <b>Producir y ganar</b>         |
| <b>El mundo vegetal</b>                | <b>Qué bueno ser colombiano</b> |
| <b>El perro</b>                        | <b>Sexo y matrimonio</b>        |
| <b>Enfermedades comunicables</b>       | <b>Tierra fértil</b>            |
| <b>Verduras y frutas</b>               |                                 |

**EDITORIA DOSMIL**

**Carrera 39 A No. 15-11 – Bogotá - Colombia**

# EL SUELO ES NUESTRA MAYOR RIQUEZA ... CONSERVEMOSLO

Conserve y enseñe a conservar los suelos. Buenos suelos dan riqueza para usted y sus descendientes. Consulte a los técnicos del Comité de Cafeteros sobre las prácticas sencillas de conservación que se deben tener en cuenta en sus cultivos.



**FEDERACION NACIONAL DE  
CAFETEROS DE COLOMBIA**