

CONSTRUCCIÓN DE LA MEMORIA HISTÓRICA DEL CAFÉ EN SARDINATA EN LA
PRENSA DIGITAL

SOLANGEL ROBLES SÁNCHEZ

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD ARTES Y HUMANIDADES
COMUNICACIÓN SOCIAL
TRABAJO DE GRADO

2024

CONSTRUCCIÓN DE LA MEMORIA HISTÓRICA DEL CAFÉ EN SARDINATA NORTE
DE SANTANDER A TRAVÉS DE LA PRENSA DIGITAL

SOLANGEL ROBLES SÁNCHEZ

Directora

Mg. ANA MERCEDES SUAREZ OSPINA

Modalidad de trabajo de grado: Producción para Medios de Comunicación:

Prensa

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD ARTES Y HUMANIDADES
COMUNICACIÓN SOCIAL
TRABAJO DE GRADO

2024

Resumen

En este trabajo periodístico se busca narrar a través de una serie de reportajes en la prensa digital las historias de vida de los caficultores de Sardinata, con el fin de reconstruir la memoria histórica abarcando diferentes puntos como; origen y desarrollo del café en el municipio, también se exploran los antecedentes históricos de la producción, destacando su importancia económica, social y cultural en la comunidad local, así como los esfuerzos para conservar y transmitir este legado a las futuras generaciones. Quitando esa imagen de conflicto y terror que los medios han mostrado por muchos años de esta región, resaltando la parte negativa de los habitantes.

Palabras Claves: Periodismo, Café, Memoria, Narrativa, Prensa Digital, Historia, Tradición.

Abstract

This journalistic work seeks to narrate through a series of reports in the digital press the life stories of the coffee farmers of Sardinata, in order to reconstruct the historical memory covering different points such as; origin and development of coffee in the municipality, the historical background of production is also explored, highlighting its economic, social and cultural importance in the local community, as well as the efforts to preserve and transmit this legacy to future generations. Removing that image of conflict and terror that the media has shown for many years in this region, highlighting the negative side of the inhabitants.

Keywords: Journalism, coffee, memory, narrative, digital press, history, tradition

Tabla de Contenido

	Pág.
Capítulo I Problema	10
1.1 Contextualización	10
1.2 Planteamiento del Problema	12
Capitulo II Marco Teórico	15
2.1 Antecedentes	15
2.1.1 Antecedentes Locales y Regionales	15
2.1.2 Antecedentes Nacionales	20
2.1.3 Antecedentes Internacionales.....	24
2.2 Bases Teóricas	29
2.2.1 Convergencia	29
2.2.2 Memoria Histórica	32
2.2.3 Cultura Popular	35
2.2.4 Prensa Digital.....	38
Capitulo III Propuesta de Producción	41
3.1 Presentación de la Propuesta.....	41
3.2 Objetivo General.....	41
3.2.1 Objetivos Específicos.....	41
3.3 Público Objetivo	42

3.3.1 Publico Indirecto Directo	5
3.3.1 Publico Indirecto Directo	42
3.3.2 Publico Directo	42
3.4 Cronograma de Producción.....	43
3.5 Etapa de Preproducción	44
3.5.1 Selección de Temas y Fuentes a Consultar por Cada Tema	44
3.5.2 Diseño de las Técnicas de Investigación Periodística.....	48
3.5.3 Caracterización de los elementos gráficos (fotografías, graficas, entre otros) que se utilizarán para el desarrollo de la producción de la serie de artículos o producción del medio impreso, según sea el caso.	49
3.6 Etapa de producción (informe procedimental del desarrollo de la etapa)	50
3.6.1 Artículos.....	51
3.6.2. Registro fotográfico	53
3.7. Etapa de posproducción	57
3.7.1. Evidencia de publicación	58
Capitulo IV Conclusiones y Recomendaciones	60
Conclusiones	60
Recomendaciones	62
Referencias y Citas	63
Anexos	67
La primera semilla colombiana.....	67

	6
Café, con olor a tecnología a un solo clic	75
El café no solo se cultiva, también se aprende y se emprende	83
El café como actor de cambio en la sociedad	88
En cada taza de café, viajan granos con historia.....	94
Mujeres cafeteras, recolectoras y amas de casa	100

Lista de Tablas

Pág.

Tabla 1 Cronograma de producción..... 43

Lista de figuras de o graficas

	Pág.
Fotografia 1	53
Fotografia 2	53
Fotografia 3	53
Fotografia 4	53
Fotografia 5	53
Fotografia 6	53
Fotografia 7	54
Fotografia 8	54
Fotografia 9	54
Fotografia 10	54
Fotografia 11	54
Fotografia 12	54
Fotografia 13	55
Fotografia 14	55
Fotografia 15	55
Fotografia 16	55
Fotografia 17	55
Fotografia 18	55
Fotografia 19	56
Fotografia 20	56
Fotografia 21	56

	9
Fotografia 22	56
Fotografia 23	56
Fotografia 24	56

Capítulo I Problema

1.1 Contextualización

El café es un producto que ha favorecido durante muchos años la economía colombiana, aunque no se le hace énfasis a la historia del mismo. Muchos desconocen que este producto entró a Colombia por territorio nortesantandereano, aumento la producción en el municipio de Salazar de las Palmas.

En 1730 los jesuitas lo trajeron al país, donde se impulsó la siembra hasta el siglo XIX, por el Sacerdote Francisco Romero quien durante las confesiones imponía de penitencia a los campesinos sembrar cierta cantidad de matas de café por cada pecado. Por medio de ello se fue ampliando el número de caficultores en Salazar de las Palmas, luego el cultivo se extendió a los demás municipios como Durania, Gramalote, Sardinata y Lourdes. De allí pasó a los demás departamentos: Santander, Antioquia y Cundinamarca.

Asimismo, Salazar de las Palmas en 1835 se convirtió en el primer municipio exportador de café, enviando a través del río Maracaibo los primeros 2.592 sacos a Venezuela. A medida que pasaron los años aumentó la cantidad de café exportado, logrando así, superar la crisis del Cacao que se vivía en Norte de Santander.

Para el siglo XX el café en el departamento comenzó a sufrir una crisis con el cierre de la frontera con Venezuela y la Guerra de los Mil Días, la cual lo dejó mal económicamente, ocasionando así la baja de los precios. Según Carreño, V., (2021) coordinador de Café Don Antón una marca impulsada por la Cooperativa de Caficultores del Catatumbo (Cooperacafé), en Ocaña, Norte de Santander se ha visto inmerso en problemas sociales, políticos y ambientales que han tenido un efecto directo en el sector cafetero. Igualmente, la aparición de la broca y el conflicto armado hacen parte de esta problemática ya que en los inicios de 1990 afectó esta

enfermedad al café, también comenzaron a llegar grupos insurgentes a la zona, la baja siembra en el departamento.

Aunque, Norte de Santander se caracteriza por tener un café de calidad y con mayor productividad en menos hectáreas cultivadas en comparación con otros departamentos, también se caracteriza por tener una gran diversidad de cafés como; Café arábico de las variedades Castillo, Colombia, Cenicafé 1, Tabí y Caturra. Según datos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, el café de Norte de Santander presenta una impronta particular (huella dactilar química) que lo hace diferente a otros orígenes dentro del Café de Colombia. Partiendo de que posee una taza uniforme y balanceada; con cuerpo alto, acidez media, con sabor a chocolate amargo y chocolate dulce, en su fragancia y aroma se perciben notas dulces, herbales, florales, frutales y algunas notas achocolatadas. Además, el departamento se ha caracterizado por resaltar con café de alta calidad ganando concursos como Tierra de Diversidad donde se destaca como uno de los mejores del país junto con 4 departamentos más. Igualmente, reconocimientos, como el del caficultor Domínguez Torres de 59 años quien gano por mejor calidad de café en la región, el producto está valorado en aproximadamente 78 dólares y adquirió ser reconocido internacionalmente.

Las particularidades anteriores del café se presentan en Sardinata municipio ubicado en Norte de Santander que hace parte de los 34 municipios que cultivan café en este departamento, aunque también favorece su economía otros productos agrícolas como plátano, caña panelera, yuca, maíz y sorgo. Asimismo, la producción pecuaria y en algunos corregimientos la minera de carbón y la roca fosfórica.

Aunque, el municipio se ha visto afectado durante muchos años por el conflicto armado que ha vivido Colombia, llevándolo a la siembra de cultivos ilícitos y ocasionando un bajo nivel

de siembra de café, esto no ha sido impedimento para que se continúe con el cultivo en la zona.

Porque sigue siendo el sustento económico de muchas familias y hace parte de la tradición cultural de la región, contando con el apoyo de cooperativas como; Caficultores y Almacafé, también el apoyo de organizaciones como: Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial (PDET) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO). Buscando mejorar la calidad del producto para mayor escala de siembra, logrando que los campesinos obtengan una mejor economía con cultivos lícitos que ayuden a promover la paz y la no violencia.

1.2 Planteamiento del Problema

El municipio de Sardinata está ubicado en la zona del Catatumbo y una de las problemáticas que enfrentan sus habitantes es la siembra de cultivos ilícitos y el conflicto armado con diferentes grupos al margen de la ley. Este territorio estigmatizado por diversas situaciones de orden público que se visibilizan a través de los medios de comunicación, cuenta con una agricultura, que se convierte en el sustento para muchas familias especialmente por el cultivo de café.

Durante muchos años la agenda de los medios de comunicación se ha encargado de presentar el lado negativo de esta región del país; desconociendo que, por esta zona, aproximadamente en el siglo XIX el café empezó a formar parte de la vida de muchos de sus habitantes. Logrando que este cultivo hiciera parte de los inicios de fundación del corregimiento de Sardinata en 1876, adquiriendo ser municipio en 1906 por el decreto ejecutivo de la Asamblea del Estado de Santander.

Actualmente, se desarrollan proyectos para construir viveros que impulsan la siembra de café, cacao y árboles forestales en los campesinos de la zona. Se lleva a cabo por el Programa de Desarrollo con Enfoque Territorial (PDET), quien busca fortalecer la economía de la región, incentivando a dejar atrás la violencia y la estigmatización por el conflicto que durante años ha hecho parte de la vida de muchos sardinatenses.

Por consiguiente, se busca visibilizar el municipio con una mirada desde la cultura cafetera, porque este producto es parte fundamental de la historia de muchos colombianos, siendo una herramienta importante en la industria de diversos productos. Desde la perspectiva de difusión de esta actividad, los medios de comunicación no dan mayor relevancia a la producción agraria, los medios cubren noticias y el orden público genera una amplia cobertura en la agenda informativa diaria, enfocándose en la mirada de orden social; llevando a la desinformación y la desacreditación de las personas que habitan en esta región, creando una desvinculación de la comunicación. Los caficultores no cuentan con un medio informativo donde den a conocer las prácticas agrarias que desarrollan, de la misma manera no cuentan con páginas en redes sociales que les ayuden a dar a conocer el proceso que se lleva a cabo en la producción y recolección del café. En este orden de ideas hace falta pertenencia por parte de las nuevas generaciones cafeteras en impulsar la imagen y cultura del café en la región.

Dado que, la comunidad no tiene un conocimiento adecuado en medios de comunicación, por ende, no le dan relevancia hacer parte de contenido de calidad para visibilizar la región desde otra perspectiva.

La finalidad de este proyecto a través de las historias de vida es presentar diversas situaciones, donde el café es el protagonista en ayudar desestigmatizar la historia de violencia que ha marcado el municipio.

En este sentido, el café aparece como el producto insigne y representativo de los habitantes de esta zona del país, mediante historias de vida, la pregunta que se resolverá a través de esta investigación es: ¿Cómo se construye la memoria histórica del café en Sardinata a través de la prensa digital?

Capítulo II Marco Teórico

2.1 Antecedentes

En este apartado se presentará una visión general de cómo el cultivo de café se convierte en una representación histórica y cultural para diversos territorios. Es importante entonces, describir y analizar a través de textos, artículos de investigación, tesis, monografías, entre otros documentos, la importancia que ha tenido el cultivo de café, de generación en generación, y cómo este ha sido un aspecto importante para la reconstrucción de memoria.

Se expondrán antecedentes locales, nacionales e internacionales, con el fin de confrontar las diversas visiones que se tienen al respecto del café como elemento indispensable para la reconstrucción de memoria.

2.1.1 Antecedentes Locales y Regionales

La memoria histórica les permite a los individuos reconocer y conocer parte de su historia, y en esta zona del país, marcada ampliamente por situaciones de conflicto, el café surge como ese aspecto integrador y dinamizador de experiencias, de quienes hacen parte de esta cultura.

Por eso, desde los antecedentes locales y regionales que se encontraron en la base de datos de la biblioteca de la Universidad de Pamplona se tuvieron en cuenta trabajos de grado, investigaciones, tesis y artículos locales y regionales, para exponer por qué el café puede ayudar a la reconstrucción de memoria.

En la Universidad de Pamplona se llevó a cabo el trabajo de Roa, L., Hernández, E., acerca de la Historia del Café en Norte de Santander en los Municipios (Toledo, Durania, Salazar de las Palmas y Cúcuta) desde 1837 a 2018. Su objetivo principal es relatar la historia del café en

el departamento nortesantandereano a través de una producción audiovisual. Este proyecto se realizó en el año 2018, la metodología que utilizaron fue el cine documental contemporáneo y la narrativa transmedia, por medio de una investigación bibliográfica especializada, la herramienta utilizada para la recolección de datos fue entrevistas.

El resultado que se logró con este proyecto fue documentar la historia del café desde 1837 hasta el 2018, enfatizando a Norte de Santander como uno de los departamentos pioneros en la producción y exportación de tan importante producto a nivel Mundial. También se identificaron los momentos importantes que han contribuido a los relatos de una memoria histórica, en el desarrollo social, económico y cultural de la caficultura Norte santandereana. Los hallazgos encontrados de este archivo documental audiovisual es el primero en recopilar la memoria histórica de Norte de Santander, sirviendo a futuras investigaciones que pretendan contar esta misma historia. Para el proyecto que se está realizando configura un panorama de guía para entender bien la historia del café en Norte de Santander.

De igual manera, se cuenta como antecedente local del artículo de investigación de la Universidad Libre Cúcuta, en la que Calderón-Ortega M., y Calderón-Ortega, J., exponen acerca de Recuperación de la memoria colectiva mediante el diálogo intergeneracional: una mirada desde los talleres “Relata, Cúcuta” y “Ella y un café”, el cual tiene como objetivo reseñar la memoria colectiva a través del diálogo intergeneracional sobre experiencias de laboratorio de escritura “Contra el Olvido y la Indiferencia, 2014”, del taller “Relata, Cúcuta” y “Biografías, cuentos y memorias”, del taller “Él y el café, 2017” se llevó a cabo en el área metropolitana de Cúcuta del departamento de Norte de Santander en el 2014 y 2017. La metodología utilizada fue investigación cualitativa y cuantitativa, analizando los resultados y relatos contruidos y experiencias narradas.

El resultado que se logró con este artículo fue revitalizar la memoria histórica, colectiva y social de las comunidades participantes, pero no se trata sólo de memoria, se trata de relaciones detenidas o perdidas por un tiempo; el propio reconocimiento personal en la antigua comunidad y la formación de significado vivo en una historia formada por las pequeñas acciones de la vida que confirman la existencia en la mente de los más jóvenes.

Se puede concluir que la investigación permitió trazar el cordón umbilical de conexión con los residentes del entorno de vida, pero al mismo tiempo ayuda la relación de los jóvenes con la palabra, la necesidad de contar, la necesidad de decir y el sentido de esta historia. De esta forma, aporta al proyecto que se está realizando lo fundamental de hacer memoria histórica, dado que el pasado ayuda entender las tradiciones y la cultura desde un punto primordial para el desarrollo social, también a crear vínculos de armonía y respeto entre los habitantes de cada localidad.

Asimismo, otro antecedente fundamental es la tesis de investigación acerca del Reconocimiento de los Productos y Cultivos del Municipio de Mutiscua, Norte de Santander realizado por Castaño Carvajal, S., Araque Montes, D. y Mizar Gómez, W., en la Universidad Autónoma de Bucaramanga en 2020, tiene como objetivo Destacar el patrimonio gastronómico y agrícola del municipio Mutiscua por medio de recursos digitales. La metodología utilizada fue investigación exploratoria tomándose del municipio de estudio como la descripción de la cultura, el estilo de vida, la economía y otras actividades, también se utilizó un enfoque cualitativo para la recolección de historias de los habitantes mediante entrevistas.

El resultado que se logró fue identificar la gran diversidad de cultura y tradición con la que cuenta el municipio reconociéndose a nivel departamental, la actividad más conocida por el

pueblo es la agricultura y la piscicultura quienes llevan años de labor y buscan ampliarlas para aumentar el desarrollo económico de Mutiscua.

Con la tesis se puede concluir que las tradiciones del municipio de estudio están muy arraigadas en las personas que han compartido mayor tiempo en esta localidad, quienes buscan enseñarles a las nuevas generaciones para que esta no se pierda. Para el proyecto que se está realizando es una muestra de que la historia, las tradiciones y la agricultura es una parte fundamental del desarrollo económico y social de los municipios, dado que conocer la historia es identificar los elementos de que nos hace ser hoy día.

Como otro antecedente primordial local es el proyecto de grado de Ortiz Velazco, L., sobre la Propuesta de Implementación Sostenible en los Negocios Verdes del Sector Cafetero de Cúcuta y Chinácota, Norte de Santander, en la Universidad de Santander, Cúcuta 2023. Tiene como objetivo proponer una iniciativa para el desarrollo sostenible de los negocios verdes en el sector cafetero de Cúcuta y Chinácota, Norte de Santander. La metodología utilizada, se basó en la investigación descriptiva a partir del método analítico y cualitativo, también se utilizó la encuesta y la matriz DOFA para la recolección de datos.

El resultado que se logró con el proyecto fue identificar que el sector cafetero de Cúcuta y Chinácota, en la producción cafetera abusan de los recursos naturales como la contaminación del agua, deforestación, degradación del suelo, disminución de la biodiversidad, y otros. Por ende, las propuestas de implementación sostenible en los negocios verdes son actas en el sector de estudio.

También se puede concluir que el sector cafetero nortesantandereano debe cambiar su anterior modelo de producción por un modelo moderno, con un enfoque de sostenibilidad, puesto que se demostró el desabastecimiento de los recursos naturales. Para el trabajo que se está

desarrollando es importante conocer el desconocimiento que tienen los caficultores, frente a las variantes de una inadecuada implementación de los recursos naturales en la agricultura cafetera.

De igual forma, se tiene como antecedente la investigación científica realizada por Villegas Hincapié, A., et al (otros autores). Acerca de la Caracterización de la Calidad del Café de Norte de Santander, en la Federación Nacional de Cafeteros, Gerencia Técnica, Programa de Investigación Científica y CENICAFE en el 2015. Tiene como objetivo Calificar la Calidad del Café de Norte de Santander, recibiendo la información de calidad sensorial, calidad física, calidad química, análisis de suelos, manejo agronómico del cultivo e información climática, seleccionada entre los años 2007 al 2010. La metodología utilizada fue investigación cualitativa y cuantitativa, basándose en datos científicos, encuestas y entrevistas.

Los resultados que se lograron con la investigación fue que el perfil sensorial del Café de Norte de Santander está relacionado a: Temperaturas medio altas ($> 24^{\circ}\text{C}$) establecen una caficultura bajo sombrío; la cualidad ANUEZADO, se enlaza a la concentración de ácidos grasos oleicos y linoleico los cuales figuran cerca del 70% del total de ácidos grasos (12 - 14%). Las notas de CHOCOLATE se deben a que las mayores temperaturas acogen una mayor acumulación de Cafeína, precursor de la Teobromina, presente también en cacao.

Se puede concluir que el café de Norte de Santander muestra una particular huella dactilar química que lo efectúa diferente a otros orígenes dentro del Café de Colombia. Por ende es importante para el proyecto que se está realizando la muestra de cómo el café en el Departamento es valioso y único, por tal razón los caficultores deben reconocerlo y hacerlo parte de ellos a través de su historia.

Se concluye que los antecedentes locales y regionales son un gran aporte de información para el trabajo de grado que se realiza, y más que cada uno se presenta desde una perspectiva

diferente, pero el tema central es el café desde los ejes de producción, calidad, desarrollo sostenible, reconocimiento del producto, historia del café y reconstrucción de la memoria histórica.

2.1.2 Antecedentes Nacionales

Colombia un país de mucha historia cultural, pero a la vez de conflicto, por consiguiente, se busca resaltar el café como una parte fundamental de la cultura y la agricultura. Siendo este el sustento económico de muchos colombianos en el transcurso de la historia, por lo tanto, se busca integrar y fortalecer las experiencias de los caficultores.

Es por esto, que los antecedentes nacionales son relatos e historias de los caficultores en Colombia, contados e investigados a través de tesis, artículos de investigación, trabajos de grado e investigaciones, estos se tuvieron en cuenta para fundamentar el trabajo de grado, con el fin de reconocer la historia del café y el valor significativo que tiene en la economía colombiana.

En la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano se llevó a cabo el trabajo de grado de Gómez Hernández, D., acerca del Café Granel en el 2020. Tiene como objetivo generar fortalecimiento de la comunicación entre los caficultores y los consumidores dando protagonismo al caficultor y fomentando el aprendizaje práctico y articulando mediante el uso de las Tics. La metodología que se utilizó fue el Design Thinking (Pensamiento de diseño) es un método que se usa para generar ideas innovadoras que ayuden a entender y solucionar las necesidades de los auténticos usuarios, aplicando la investigación cualitativa y cuantitativa.

El resultado que se logró fue el nacimiento de un sistema cíclico y sostenible en la caficultura que beneficia principalmente al caficultor condenado por el sistema financiero y al consumidor también castigado en un factor intelectual de su identidad, asimismo, se concluye

que el café es un gusto, pero también es un compromiso, que puede generar cambios sociales de alto impacto. Por consiguiente, este trabajo es importante para el proyecto, porque se puede conocer lo significativo del café para mostrarlo en los medios de comunicación, para que los mismos caficultores y demás personas conozcan todo lo que conlleva este cultivo.

Asimismo, otro aporte importante es el artículo de La Casa de las Fincas Cafeteras como Patrimonio Agroindustrial Colombiano en Riesgo realizado por Santa Quintero, A., en la Universidad Javeriana de Bogotá en el 2018, tiene como objetivo analizar el patrimonio agroindustrial de las viviendas campesinas de estudio y los peligros que hay sobre ellas. La metodología utilizada fue la observación directa, por medio de la observación de los elementos patrimoniales. El método cualitativo fue través de entrevistas en los elementos culturales de los caficultores de la zona.

El resultado, fue identificar que las expresiones culturales de la región cafetera en Caldas están evidentemente determinadas por la actividad productiva y el patrimonio de colonización Antioqueño. También se puede concluir que el patrimonio agroindustrial del departamento es una fuente rica de documentación histórica que permite a las nuevas y futuras generaciones, comprender la región y el desarrollo económico, social, político y cultural y demás de la zona. Igualmente es un aporte importante para el proyecto que se está realizando ya que sirve de guía para direccionarlo a la construcción de la memoria histórica en el municipio de Sardinata.

En la Universitat Politècnica de València se realizó a cabo la tesis Doctoral acerca de la Diferenciación de Productores de Café y el Acceso al Mercado Mediante Esquemas de Certificación: El Caso del Departamento del Tolima (Colombia) realizado por Romero V., en 2019. La tesis tiene como objetivo analizar las diferencias de los caficultores de café en los tres municipios de estudio del departamento del Tolima en Colombia, la metodología utilizada fue la

combinación de técnicas cuantitativas, se llevaron por medio de la utilización del Análisis de Redes Sociales, el análisis multivariante, y las técnicas cualitativas estas se realizaron por entrevistas y encuestas.

El resultado de esta investigación se basa en el rol que desempeñan otros actores importantes en la cadena de valor del café, es destacable el papel de las asociaciones de productores y comerciantes independientes en la comercialización de este producto, así como el papel de trilladores y ralladores en las etapas posteriores. También, se puede inferir que respectivamente en la literatura, es común que en las pequeñas fincas el trabajo sea familiar en forma de jornales en otros predios. Para el proyecto actual, es importante ya que aporta datos de qué tipos de cafés se siembran los pequeños caficultores, dado que la producción de Colombia se caracteriza por ellos.

Otro antecedente importante es el artículo de investigación El mercado del Café en los Contextos Mundial, Nacional y Regional realizado por Argoti, A. y Belalcazar, N., en la Universidad Mariana en el 2017, tiene como objetivo contar la situación del mercado del café en el contexto internacional, nacional y regional. la metodología utilizada se realizó por medio del método descriptivo, a partir de la visualización del documental, la elección del tema, determinación de objetivos y acopio de bibliografía relacionada con la información de la economía del café en el contexto internacional, nacional y regional.

El resultado que se identificó es como la demanda del café se caracteriza por tres perspectivas; el tipo de café o variedad, la región y las nuevas tendencias de consumo, por otra parte, la oferta del café se ha ampliado a nivel mundial llevando a otros países como Vietnam, Indonesia e India a volverse productores del mismo con una alta competitividad frente a Brasil y Colombia.

Asimismo, se concluye que esto aumentó la producción, haciendo que las transformaciones institucionales restaran importancia a la participación del sector público en el mercado, deteriorando los precios del grano a nivel mundial, por lo tanto se diversifico la transformación del producto y su comercialización, donde el dominio lo tienen las grandes transnacionales depositando el poder y el control en el mercado para obtener grandes ganancias, marginando a los productores primarios correspondientes a países subdesarrollados. Para el proyecto que se está desarrollando es un aporte importante, ya que muestra los actores que influyen en la economía del café en un país y que por ende no se les da relevancia a los caficultores quienes son la razón de que el producto tenga una eficiencia de producción a gran escala.

De igual manera, otro antecedente importante es la investigación de Análisis de Competitividad de la Cadena Productiva de Cafés Especiales por Mujeres del Municipio de Lejanías en el Departamento del Meta realizado por Reyes Chaparro, Y., en la Universidad de Piloto de Colombia en el 2022, tiene como objetivo organizar el desarrollo de la cadena productiva de cafés especiales realizados por las mujeres rurales cafeteras del municipio de Lejanías. La metodología utilizada fue por medio de la investigación cualitativa, cuantitativo y descriptiva para lograr investigar con más detalle la zona y el trabajo que las mujeres han realizado y también para la recopilación de los mismos.

Los resultados que se obtuvieron es que la región cafetera del municipio de Lejanías Meta se considera como uno de los mayores productores, a través de la mano de obra de las mujeres rurales cafeteras para una mejor recolección, ya que el café aporta de manera significativa en el mercado de las mismas. Se concluye que las mujeres cafeteras del municipio le dan mejor productividad al café convirtiéndolo en Café especial para la exportación

obteniendo un valor significativo a comparación del café tradicional. Asimismo, para el proyecto que se está realizando es una fuente de guía los aportes de las mujeres rurales cafeteras acerca de la economía, especialidad y cuidado del café.

También se puede afirmar que los antecedentes nacionales tienen una variedad de información de las diferentes regiones del país, cada una de ellas con diversas experiencias en la producción del café y con variedad de tipologías del mismo, de igual manera la importancia del caficultor en el desarrollo productivo y el distinto valor del café en el mercado.

2.1.3 Antecedentes Internacionales

El café como la historia cultural y el sostenimiento económico de muchas familias a nivel nacional e internacional, con base en esto, el café es producto que ha marcado la vida de muchas personas no solo de quienes lo producen sino de quienes lo consumen porque en cada perspectiva deja una sensación de felicidad.

En este orden ideas, los antecedentes internacionales son una pieza fundamental de información del café, contados en diferentes medios como tesis, artículos investigativos, trabajos de grado e investigaciones, siendo estos esenciales para el trabajo de grado que se está llevando a cabo.

En la universidad de Mondragon Unibertsitatea se llevó a cabo la tesis de Doctoral de Irezabal, A., acerca de la Apropiación de Alternativas en la Cadena de Valor del Café para la Construcción del “Buen Vivir” en América, tiene como objetivo principal investigar a fondo tres alternativas que luchan para superar la marginación y pobreza que viven los pequeños productores en la cadena de valor del café en América Latina. El trabajo se llevó a cabo en 2020, y se utilizaron diferentes metodologías fundamentadas en la investigación-acción de observación

cualitativa y la investigación-acción participativa cuantitativa, también se complementó con entrevistas semiestructuradas para la experiencia en Colombia.

El efecto que se logró con esta tesis es que contribuye evidencia empírica, nueva información y matices analíticos a la literatura científica sobre los diferentes efectos positivos y negativos de las empresas sociales y solidarias al “buen vivir” de personas, en los diferentes eslabones de la cadena de valor del café. Asimismo, contribuye en elevar el autoconocimiento de los participantes para apoyar que las propias organizaciones puedan adaptar sus estrategias, y así, asegurar su viabilidad y sostenibilidad como alternativas en la cadena de valor del café.

En conclusión, la tesis intenta en diferentes campos asegurar la conexión de las personas con su territorio de vida y acción, para así adaptar el sentido de trabajo a la transformación y protección del territorio. Para el proyecto que se realiza es una muestra de la importancia del café en la economía de los pequeños y grandes productores que buscan rentabilidad y viabilidad en el mercado.

También se cuenta como antecedente internacional la tesis de doctorado de la Universitat de València, en la que Araujo, M., expone acerca de Política Nacional de Agroecología y Producción Orgánica: Productores de Café en el Sur de Minas Gerais -Brasil, la cual tiene como objetivo evaluar los impactos globales a largo plazo en la intervención de la Política Nacional de Agroecología y Producción Orgánica. La tesis se llevó a cabo en el año 2017, la metodología utilizada fue a través de la investigación cualitativa y cuantitativa donde se empleó herramientas para la recolección de datos como las entrevistas, encuestas y datos primarios.

El resultado se centró en narrar como la Política Nacional de Agroecología y Agricultura Orgánica, tiene más productores de hortalizas que emplean recursos del programa de Agricultura Familiar que los productores de café. Estando está orientada al negocio del café y hallándose en

anonimato por el 93 % de los productores. También plantea que se deben tener ciertas sugerencias al planear una política pública de desarrollo local, ya que se debe hacer un diagnóstico específico de cada territorio y del sector para identificar las características y problemas propios de las mismas.

De este trabajo se puede deducir que los caficultores no conocen ciertas políticas y proyectos que le ayuden a mejorar su beneficio para la producción del café, de igual manera los productores no conocen el valor y el sabor especial de su propio producto. En este orden de ideas, esta tesis se ajusta al proyecto que se realiza, muestra que los productores de café desconocen la importancia del mismo en la cultura y economía de un país productor.

De otra parte, en la Universidad Nacional de Cuyo se llevó a cabo la investigación de Análisis del Impacto de la Tercera Ola de Café en el Gran Mendoza, realizada por Satlari, G., en 2021; esta investigación tiene como objetivo analizar el impacto que ha tenido la llegada de la tercera ola de café al Gran Mendoza. La metodología utilizada se basó en un enfoque cuantitativo mixto, y las herramientas utilizadas fueron consultas bibliográficas, revistas científicas, visitas personales y artículos de interés. También se emplearon técnicas cuantitativas de diagramación e implementación de cuestionarios y técnicas cualitativas, como entrevistas.

El impacto que sustenta esta investigación es debido a que la tercera ola de café generó un gran cambio en la industria: el modelo Negocio más nuevos, productos mejorados con mayor calidad y características, mayor volumen y La calidad de las cafeterías especializadas en las zonas analizadas. De esta investigación se puede concluir que el café de especialidad apareció hace más de seis años en la Gran Mendoza, en sus inicios la mayoría de los consumidores locales desconocían este nuevo producto. Hubo un arduo trabajo y esfuerzos de los cafés especializados para comunicar beneficios, cualidades y características de este tipo de café para reeducar el

paladar del consumidor. Ahora bien, la importancia que marca esta investigación en el proyecto que se está realizando, se refleja en que se puede conocer el café cómo un factor importante para los productores y consumidores y que si se le da un adecuado tratamiento puede mejorar su calidad y a la vez su precio.

En el Colegio de la Frontera Norte se llevó a cabo la tesis acerca de Los Pequeños Productores de Café en Chiapas y el Desarrollo de Capacidades Locales a Partir del Proceso de Integración al Comercio Justo, realizada por González Escalante, T., en el año 2018. Esta tesis tiene como objetivo comprender cuáles son las técnicas productivas, organizativas, comerciales y sociales, que han desarrollado los productores de Café, a partir del proceso de integración al comercio justo. La metodología utilizada fue a través de la investigación cualitativa.

El resultado cuenta cómo los caficultores desarrollaran cuatro niveles de capacidad en todo el proceso pedagógico, los cuales son: organizacional, productivo, comercial y social. Además, han pasado de un método de cultivo a un sistema productivo empresarial, logrando la exportación a un precio justo. Se infiere que a pesar de la gran carga de trabajo y las fluctuaciones de precios cada cultivo crea incertidumbres en la industria, de la que siguen dependiendo cultura del café, de forma individual o trabajando en colectivo como parte fundamental de los esfuerzos en conjunto para resolver problemas del común. El aporte de este trabajo suministra datos acerca de cómo se debe estudiar a los agricultores desde la parte más humana, para obtener mejores resultados y no verlos como solo cifras y de esta manera motivarlos para que se den a conocer desde una perspectiva de agricultura logrando para su rentabilidad precios justos.

Del mismo modo, otro aporte importante es la tesis doctoral acerca de Los patriarcas del Café La Formación de una Elite en Manta (Ecuador) en la Primera Mitad del Siglo XX, realizada

por Cuvi Sánchez, M., en la Universitat de Lleida en el 2015, la cual tiene como objetivo investigar acerca de la forma de vida de la elite del café que surgió en el puerto de Manta, Ecuador, durante el siglo XX. La metodología que utilizada fue investigación cualitativa y cuantitativa las cuales fueron combinadas para mayor desarrollo de los aportes de la tesis.

Los resultados demostraron que las elites no son monolíticas ni irrompibles; el estudio, la dinámica y desaparición de la gran elite del café es una fugaz historia llena de contradicciones y fragilidades. Por ende, se concluye que hay que seguir investigando las elites desde las ciencias sociales para entender la vida cotidiana y las relaciones familiares e interpersonales de las mismas. Es un aporte fundamental para el proyecto que se está realizando, para entender las dinámicas que se manejan alrededor de un producto importante como el café en la exportación y comercialización del mismo.

Al igual que los antecedentes regionales, locales y nacionales, los antecedentes internacionales también aportan variedad de datos acerca de los diferentes países que cultivan café siendo parte del desarrollo económico de estas zonas, en donde los caficultores buscan un comercio justo del café y que se les de la importancia que merecen. Ya que el café es un producto internacional y que es consumido por muchos, teniendo diferentes derivados, pero en el mayor de los casos los que menos tienen ganancia son los del sector primario (caficultores).

2.2 Bases Teóricas

Las siguientes bases teóricas sustentan el trabajo de grado que se está realizando, dado que cada una plantea una estructura del título del trabajo; permitiendo dar fuerza al trabajo con las diferentes investigaciones y afirmaciones de los mencionados autores.

En este apartado se exponen temas como la convergencia, memoria histórica, cultura popular y prensa digital, porque constituyen una especie de andamiaje para sustentar cómo el café, es producto representativo de muchas regiones, ha sido parte de la agenda de los medios y no necesariamente por su producción y consumo, si no, como eje articulador de experiencia y tradición en territorios como Sardinata. En este orden de ideas los temas mencionados hacen parte de las bases teóricas, porque permiten presentar los postulados de autores y relacionarlos con el tema central de este proyecto

2.2.1 Convergencia

La convergencia se ha vuelto una base fundamental en el desarrollo económico con la participación de los medios de comunicación, alude a la integración de modos de comunicación social, habitualmente apartados afectando a las empresas, tecnologías, profesionales y audiencias en todo el aspecto de producción, distribución y consumo de contenidos. Las fases periodísticas recogen y observan de forma escrita, oral y visual la información. Así como lo menciona (Quinn, 2012) lo digital es la especialidad que utiliza la convergencia para la elaboración y difusión de contenidos periodísticos.

En este sentido, las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC), se convierten en herramientas que posibilitan la realización de textos y piezas periodísticas, y se instalan como

una alternativa para la narración de experiencias, sin dejar de lado aspectos como la interactividad e instantaneidad.

La convergencia digital es una fase donde se escribe los cambios tecnológicos, empresariales y sociales de forma que los medios difunden en toda la cultura, haciendo referencia a la transición de los medios al marco de la cultura digital, demostrando la transformación del modelo de comunicación repartido en tres ámbitos el científico, educativo y profesional (Rizo, 2012). Además, la convergencia de los medios es una variación tecnológica que altera el método con la que elaboran las fábricas culturales y con la que procesan la información y el contenido de los medios, (Jenkins, 2008). Del mismo modo los cambios tecnológicos causan desacuerdos en los esquemas de manejo habitual de las empresas mediáticas, también el estilo de negocio y plan de producción y difusión de las mismas, (Campos-Freire, 2010).

Por ende, se han generado cambios en los procesos de los medios de comunicación, creando nuevas alternativas que ocasionen retos en los expertos a la hora de la creación de contenidos que se vincule al ámbito digital, para que estos productos creen una nueva interacción con el público consumidor. Así como lo afirma (Barrios, 2016) deben propiciar modificaciones sustanciales en los puestos de trabajo; es decir, se replantean las rutinas funcionales y desdibujan las fronteras de competencia entre las áreas de la planta laboral.

De igual manera, los medios de comunicación digital han revolucionado las audiencias ya que pueden ser parte de una globalización cultural, tras los hábitos de consumo de los nativos digitales han hecho que los nuevos medios ganen terreno frente a la convergencia de los medios convencionales. (Toffler, 1980). En consecuencia, las audiencias no son las mismas, buscan nuevas temáticas todos los días que estén al alcance de las expectativas.

Por consiguiente, propone (Jenkins, 2006), la convergencia es el flujo de contenido a través de múltiples plataformas mediáticas, la cooperación en tres múltiples industrias mediáticas y el comportamiento migratorio de las audiencias mediáticas, dispuestas a ir a cualquier parte en busca del tipo deseado de experiencias de entretenimiento. Y es aquí donde los profesionales especialmente los periodistas están en la tarea de adaptarse a estas plataformas digitales, con diferentes cambios en los ámbitos comunicativos y laborales, frente a los planteamientos que piden las empresas mediáticas siendo parte de la convergencia digital. Esto ha hecho que se desarrollaran nuevos planteamientos en el sistema de educación en comunicación y periodismo, para lograr la adaptabilidad de los nuevos profesionales en la comunicación digital.

También, (Quinn, 2012), especifica que la convergencia rompe con la comunicación lineal, implicando una serie de cambios fundamentales respecto a las rutinas del comunicador tradicional. Llevando a la creación de la convergencia de cultura, así como se refiere (Jenkins, 2007), de los comportamientos migratorios de las audiencias, que son capaces de llegar hasta casi cualquier parte en busca de las experiencias de entretenimiento y consumo de información que ellas mismas desean.

Los profesionales están en la labor de nuevas ideas que atraigan al público, implementando un diálogo que busque accionar la creación de contenido comunicativo que se utilice como base a las necesidades del tema o producto, como lo menciona (Scolari, 2013) los medios de comunicación son los anfitriones para facilitar los espacios compartidos dentro de los cuales el público consume, compone, sube, descarga, resuelve, crea, participa, concreta una experiencia mediática.

Por ende, la convergencia ha revolucionado los ejes de la humanidad en todos los ámbitos, generando nuevas alternativas como las que especifica (Lawson-Borders, 2006) los

medios de comunicación han cambiado sus esquemas productivos, lo que hacían de manera aislada en el pasado, a través del medio convencional, hoy lo integran, en el entorno digital, para ofrecer contenidos multimedia en los que el receptor es el protagonista.

Debido a ello, la convergencia ha conmocionado los estigmas de la sociedad y se ha convertido en factor fundamental del desarrollo en todos los ámbitos, por lo tanto, los profesionales y aún más los periodistas y comunicadores tienen la tarea de transformar nuevos contenidos para ocasionar impacto en la audiencia.

2.2.2 Memoria Histórica

La memoria histórica es una reconstrucción de datos y hechos históricos que se han vivido en el pasado, considerándose como un medio homogéneo y uniforme donde se llevan a cabo todos los fenómenos de la vida del ser humano. Como lo menciona (Halbwachs, 1968), los sucesos privados de la memoria, los hechos personales de la memoria, la serie de hechos individuales, las relaciones que se establecen con los grupos que comparte, logran una distinción en memoria histórica, memoria colectiva y memoria individual.

La memoria colectiva hace parte fundamental de la construcción de la memoria histórica ya que es la unión de la sociedad o de un grupo de individuos contando los sucesos de un mismo acontecimiento que los marco, como lo refiere (Maurice Halbwachs, 1925) la memoria colectiva son los recuerdos y memorias del pasado que la sociedad atesora en conjunto.

La reconstrucción de la memoria tiene un papel fundamental en el conocimiento que se logra tras la experiencia, el cual tiene presente los momentos históricos, sociales y culturales que la persona ha tenido en el vivir de la vida. Como lo menciona (Thompson, 1981) La experiencia surge “espontáneamente” en el ser social, porque los hombres son racionales, piensan y

reflexionan sobre lo acontecido, produciendo una experiencia transformada que produce presiones sobre la conciencia social, generando nuevos y mejores cuestionamientos.

Por esta razón, la construcción de la memoria histórica permite que se conozcan las buenas y malas vivencias, estas pueden ayudar a construir el tejido social que ha sido dañado por los diferentes acontecimientos, como lo menciona (Leone, 2000) la memoria no consiste primordialmente en procesos de almacenamiento y recuperación de información o imágenes del pasado, sino que implica la resignificación de las mismas y la integración de esos recuerdos a la vida cotidiana personal y colectiva.

Por lo tanto, la memoria histórica se ha tomado cómo el eje principal para el esclarecimiento de hechos que pueden ayudar a la construcción de la paz en sociedad, asimismo, se refiere (Jedloski, 2000; Vázquez, 2001) la memoria conlleva la reformulación e interpretación de los legados históricos con vistas a tener lo que se denomina memoria responsable. Que pueden reformular los comportamientos de la sociedad, situándose del punto que la memoria es ante todo un acto social, más que un tema mental individual. (Middleton y Edwards, 1990).

De igual forma, la reconstrucción de la memoria es un proceso largo que conlleva a unir cada pieza del pasado, como identidad cultural o mecanismos de contar la verdad sobre la barbarie, que pueden ayudar como estrategia de salud mental en la sociedad, como se refiere (Martin Baro, 1988) la recuperación de la memoria histórica facilita poder vivir en verdad y desde la verdad, ayudando a la salud mental de los individuos, en especial a los que se encuentran en etapas críticas, en la formación de sus identidades.

La memoria histórica se construye a través de la comunicación siendo la base para crear las relaciones entre el pasado y el presente, como lo refiere (Piñuel y Lozano 2006) hay prácticas

sociales de comunicación destinadas a narrar el curso del acontecer histórico, están vinculadas a los medios de comunicación y otras a hábitos sociales. Menciona (Piñuel y Lozano, 2006), la legitimación de una parte de las fuentes históricas que justifican un discurso dominante se debe en parte a las prácticas sociales de comunicación, pues no podría haber historia sin comunicación.

Por ende, es un pilar en la construcción de la memoria histórica la cual ayudaría según (Reyes Mate 2003) a que una memoria del pasado sirva para no repetir en el futuro los errores cometidos en el pasado.

Asimismo, la reconstrucción de la memoria histórica desde lo colectivo y lo individual, permite la construcción de la identidad de una sociedad la cual ayudaría en el desarrollo económico, social y cultural, donde las personas conocen los sucesos del pasado para mejorar el futuro, siendo los medios de comunicación una herramienta que contribuye en el documentar la memoria histórica.

También el periodismo ha sido una fuente fundamental en la construcción de memoria histórica como lo refiere Ludueña, M (2015), “cuantas más voces se pueden relacionar entre sí, con datos y documentos, más podemos aproximarnos al conocimiento de los hechos desde el periodismo”. A través de este medio se realiza investigación, se recopilan datos y se narran historias que crean memoria de hechos históricos.

El periodismo ha sido fundamental en la recopilación de datos para crear memoria y la herramienta principal que utiliza es la entrevista, como método de recolección de experiencias, acontecimientos y trayectoria, como lo refiere Fontana y Frey “la entrevista está vinculada inevitable e inextricablemente con rasgos contextuales, históricos y políticos” (2015, pp. 140).

Igualmente, la entrevista reúne todos los fragmentos de la historia para crear una memoria histórica, “la memoria es una reconstrucción ritualmente actualizada de nuestro pasado y una invención del presente”, (Sierra, 1998), Aunque (Ludueña, 2016) menciona que la memoria está hecha de silencios, de olvidos y de contradicciones.

La entrevista es ese fragmento importante del periodismo donde se hace posible la interpretación y la comprensión del entramado social para la creación de construcción de memoria histórica. Así como lo refiere Ludueña los rostros humanos de la memoria son esas historias mínimas que cuentan la historia grande, son las que hacen mayor impacto en la audiencia. (2015)

2.2.3 Cultura Popular

La cultura popular es denominada como una serie de manifestaciones artísticas y folclóricas, que viene desde la creencia y la identidad de una sociedad. Hacen parte de la tradición que representa una comunidad en la trascendencia a lo largo de la historia, mostrando las identidades colectivas e individuales de las personas a través de las normas, valores sociales, creencias y patrimonio cultural que componen la memoria histórica de una sociedad.

Así lo considera Guanche (1983), la cultura popular tradicional es la principal portadora de la especificidad étnica de cada pueblo y la que lleva como parte de cultura nacional, elementos de la cultura democrática y socialista ya que se origina de profundas raíces populares. Por ende, la cultura popular reúne cada fragmento de la sociedad desde la participación y la autonomía comunitaria, estableciendo los componentes primordiales en el desarrollo cultural de la sociedad. Igualmente, Arjona (1986) afirma que la identidad es un autorreconocimiento, tamizado a través de condicionantes históricas y sociales.

Se propone la cultura popular como una parte significativa de la creación humana, que no solo abarca los valores patrimoniales de la identidad o la diferencia que tienen los pueblos en la tradición oral y gestual, sino que también abarca la comunicación artística que no solo depende de la vista y el tacto. (Jesús Guanche, 2004, p.15). Asimismo, la cultura popular ha tenido una larga trascendencia en la historia y ha marcado la sociedad en los diferentes aspectos de la tradición.

Aunque, Chartier (1994, p. 43) definía la cultura popular de dos formas la primera como “un sistema simbólico coherente y autónomo, que funcionaba según una lógica absolutamente extraña e irreductible a la de la cultura literaria y la segunda la percibe en sus dependencias y carencias en relación a la cultura de la clase dominante”. En consecuencia, la cultura popular es tomada de diferentes perspectivas y conceptos, pero han sido un aporte fundamental en la historia de una sociedad.

Por tal razón muchos autores hablan de la cultura popular de diferentes puntos, pero todos están relacionados en que esta hace parte de la formación de la identidad de una comunidad. También se constituye la cultura como un resumen de memorias que se transmiten de generación en generación por medio del crecimiento de las nuevas tradiciones, ya que estas definen la perdurabilidad de las manifestaciones culturales a través del desarrollo, mediante un proceso de asimilación, negación, renovación y cambios progresivos hacia las nuevas tradiciones, donde trascienden diversas formas económicos-sociales. (Feliú, 2003, p.67).

La cultura popular permite crear identidad individual o colectiva de las personas. Según Batista “La identidad es una estructura de sostén de sí mismo, que fundamenta el proceso de

conformación del individuo, de su familia, de su etnia, de su nación. Por ende, la cultura hace parte de un instrumento de desarrollo social representativo” (2001, p.29).

La cultura popular forma parte de la creación del patrimonio, así como lo expone Prats (2001 p.56), es una construcción social, que incluye, por supuesto, elementos de la Cultura y que no existe en la naturaleza, ni siquiera en todas las sociedades humanas ni en todos los periodos de la Historia. Esto se refiere a que la cultura es la identidad propia de las manifestaciones, siendo la formación del patrimonio que define a los seres humanos como seres sociales.

Por tal razón, la cultura popular es una parte fundamental de la categorización cultural del ser humano, la cual ayuda a construir su identidad a través de los rasgos y hechos del pasado que fortalecen las creencias y el patrimonio de una comunidad. Para Martin Barbero (1970) la cultura popular pervive a un tiempo la premodernidad arcaica, la modernidad y sus utopías, y la postmodernidad cínica y desilusionada.

Seguidamente, la cultura popular es referenciada desde diferentes pensamientos, pero basada en un mismo aspecto y es el cambio de la sociedad a través del tiempo. Así lo refiere Barbero (1984). La cultura popular no se identifica ni puede ser reducida a lo que pasa por los medios masivos. Que no se debe ver como algo limitado a lo que tiene que ver con su pasado y un pasado rural, sino también y principalmente lo popular ligado a la modernidad, el mestizaje y la complejidad de lo urbano.

En algunos casos la cultura popular no ha sido tomada desde el aspecto cultural y por ello se ha creado una errónea divulgación de la información en los medios, como el concepto de comunicación al concepto de cultura, de pasar la noción de la comunicación atrapada en la problemática de los medios, canales y mensajes, a la noción de cultura en un sentido

antropológico que permita pensar en los nuevos procesos de socialización. Jesús Martín Barbero (1989).

Por otra parte, el autor Carey (2008) sostiene que la comunicación no es meramente la transmisión de información, sino que, recordando el vínculo entre comunicación y comunidad, amplía su definición al incluir la capacidad de unir a la gente, lo que es cultura. Asimismo, la cultura popular se muestra en diferentes aspectos, pero los autores buscan hacer énfasis en cada uno y tomados desde lo social para así llegar a lo cultural. Se desea indagar sobre la necesidad de rescatar la actividad del receptor, no con el propósito de considerar el poder de los medios a través de usos y de gratificaciones ni mediante el recurso de los líderes de opinión, sino de comprender los conflictos entre culturas y hegemonías, en las mediaciones y en los modelos culturales (Martín-Barbero, 1983-1987).

2.2.4 Prensa Digital

La prensa digital ha revolucionado el sistema de comunicación tradicional (periódico impreso), puesto que se enfoca como medio de comunicación en informar, persuadir, promover, formar opinión, educar y entretener al público. Aunque Guallar (2009), expone al Internet como el nuevo cuarto poder, del que los medios serían sólo una parte. Por ende, la prensa digital comparte la información a sus lectores a través de blogs, plataformas de Internet y redes sociales, haciendo el periodismo inmediato.

La prensa digital ha sido un gran salto en la humanidad, así como lo refiere (Armañanzas, Díaz Noci y Meso 1996), la prensa digital es un producto interactivo y multimedia es decir que integra medios diferentes (texto, imagen, sonido) y permite al receptor un margen de actuación. Por otra parte, Ramón Salaverría (2005), expone que los cibermedios, son los medios de

comunicación social que emplean el ciberespacio como ámbito para la difusión pública de informaciones periodísticas. Es por esto, que hay muchos factores que diferencian la prensa digital de la prensa tradicional.

De tal manera, se ha establecido la prensa digital como el factor de divulgación de información periodística a través del Internet, teniendo un formato amplio en información y documentación de la misma. Para ello, se ha necesitado de la evolución de la tecnología como los dispositivos móviles que prestan el servicio de lectura, logrando que las noticias tengan menor tiempo de periodicidad. Y en este orden de ideas para Newhagen y Rafaeli (1996) la prensa digital tiene tres puntos claves que son multimedialidad, hipertextualidad e interactividad, permitiendo una mayor facilidad para el público.

Se distinguen diversos niveles de interactividad dependiendo del grado de control de los consumidores respecto al proceso de desarrollo como lo refiere Ward (2002) el modelo tradicional (one-way), usado por la radio y la televisión; el modelo bidireccional, que supone el inicio de la interacción y permite al periodista utilizar al lector, que escribe y opina también, como pulso del estado de opinión; finalmente, el modelo multidireccional, en el cual los usuarios comparten información sin el papel central del periodista.

Por otra parte, las plataformas digitales han sido sobrecargadas de mucha información y esto permite que se pierda lo que desea leer el usuario, creando una larga búsqueda dentro de la cantidad de contenidos, puede que la sobrecargue de información y dificulte la jerarquía informativa, (Armentia (2005). Por ende, es factible tener información audiovisual para que se ha atractivo, pueda atrapar a la audiencia y logre mayor interactividad. Así cómo lo menciona (Guallar, 2008) permite retener al usuario más tiempo en la propia web, con las evidentes repercusiones positivas para la publicidad que el sitio puede generar.

También la variación de los medios en el contenido y la creatividad que tenga para mostrar la información a través de las gráficas, fotografías y demás, permite obtener mayor atención de la audiencia. Como lo afirma (Zerba, 2008) los contenidos multimedia generan un impacto muy positivo en la satisfacción de los usuarios.

Por ende, la prensa digital revolucionó el periódico tradicional convirtiéndolo en una plataforma digital con variedad de contenidos que pueden llegar al alcance de cualquier usuario que tenga Internet permanece informado. El periodismo digital tiene sus primeros 25 años tras recorrer etapas de adaptación y experimentación suficientes como para considerar que nada es igual y que todo ha cambiado en la sociedad, (Salaverría, 2019).

El periodismo digital ha permitido que el lector divulgue la información de manera rápida solo con el compartir un enlace. El receptor tiene plena autoridad para tomar decisiones dentro de unos límites amplios de su propio mensaje, así como para dialogar de una forma u otra, con el emisor, (Díaz, 2002: 96).

Aunque, en algunos casos se especula de las nuevas tecnologías, como Internet o la multimedia, terminarán reemplazando a los periodistas y marcando la muerte de los editores. Pero no es así; el buen periodismo, no pierde su esencia ética ni sus principios de calidad y responsabilidad social, el que tiene la capacidad de visión y perspectiva de la realidad y del mundo, estará siempre vigente, sea cual fuere el medio a través del cual le corresponda transmitir sus noticias, (Sancho, F. 2006).

También en los medios digitales se advierte, una evolución en cuatro etapas: repetición, enriquecimiento, renovación e innovación, (Salaverría; Cores, 2005). De esta forma se aplica para la prensa digital, buscando que cada día la información que reciben los lectores sea mejor, desde la inmediatez y la calidad de verificación de la misma.

Capítulo III Propuesta de Producción

3.1 Presentación de la Propuesta

La presente propuesta busca contribuir en la construcción de la memoria histórica del café en el municipio de Sardinata, contando las historias de los caficultores y su experiencia en la agricultura, ya que este producto ha sido un factor importante en la vida de muchas personas. Por ende, se requiere indagar sobre los actores sociales que han contribuido en el desenlace del cultivo en el municipio desde sus inicios hasta la actualidad. Por medio del café se quiere cambiar la imagen de conflicto que tiene el municipio, mostrándolo como un sector donde se conserva la tradición, la cultura y su principal fuente de ingresos es la agricultura, la producción pecuaria y la minería de carbón. A través de la prensa digital se busca visibilizar la caficultura de manera significativa, fortaleciendo la historia del café en el municipio.

3.2 Objetivo General

Narrar a través de una serie de reportajes en la prensa digital las historias de vida de los caficultores de Sardinata, con el fin de reconstruir la memoria histórica.

3.2.1 Objetivos Específicos

Describir los momentos más relevantes de la historia del café en el municipio de Sardinata.

Identificar el aporte cultural de los actores sociales que hacen parte de la memoria del café en Sardinata.

Explicar la tradición que mantiene a Sardinata como uno de los municipios productores de café más representativos de la región nortesantandereana.

3.3 Público Objetivo

3.3.1 Público Indirecto Directo

El municipio de Sardinata cuenta con 28,479 habitantes según cifras del DANE, 2023, estos se utilizarán como base de estudio, enfocada en construir la memoria histórica del café en el sector. Por ende, la población concreta viene siendo los 656 caficultores de las 45 veredas que cultivan en el sector, datos del Comité de Cafeteros de Sardinata 2023, en Norte de Santander hay aproximadamente 1.516.000 empleados en la cosecha cafetera y 17.000 agentes exportadores del café en el departamento según datos de la cámara de comercio, 2020. Donde se recolectaron los conocimientos, narraciones, experiencias y vivencias de los 656 caficultores del municipio. Según (Selltiz, 1974, citado por Hernández, 2003: 119). La población es el conjunto de casos que concuerdan una serie de especificaciones. En este trabajo se estudiarán los caficultores del sector para la recolección de los datos. Por ende, el público indirecto son las personas que lectores de la Revista Contra Luz Cúcuta en Norte de Santander.

3.3.2 Público Directo

El público directo son los caficultores del departamento.

La selección de la muestra se hará por conveniencia ya que se escogerán 10 caficultores, 3 cafeteros, 4 agentes exportadores, 3 caficultores representantes ante el comité, 4 emprendedores; que hablen de sus experiencias en el café y como se ha convertido este producto en una fuente importante de ingreso económico por medio del enfoque cualitativo como lo es la entrevista. Según Sudman, (1976) una muestra es un subgrupo de la población, y para seleccionar una muestra se deben delimitar las características de la población.

3.4 Cronograma de Producción

Tabla 1

Cronograma de producción

[illegible]

3.5 Etapa de Preproducción

En la preproducción se seleccionaron las fuentes a entrevistar y la información que se quiere narrar en los reportajes. Cada uno se caracterizó por narrar las historias de las personas que han hecho memoria a través del cultivo de café.

Para realización óptima de este reportaje se entrevistarán caficultores, directores de comité de café, amas de casa, historiadores, y emprendedores.

3.5.1 Selección de Temas y Fuentes a Consultar por Cada Tema

- ***La primera semilla colombiana***

Fuentes: Luis Andelfo Pineda (Agrónomo, Historiador, y excoordinador Excepcional de Sardinata)

Comité de Cafeteros de Sardinata

Federación de Cafeteros de Norte de Santander

Oclides Remolina (Caficultor)

Armando Amaya (representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros)

Ramiro Fuentes Coordinador de la Cooperativa de Sardinata

Emilio Robles (Caficultor)

- ***El café como actor de cambio en la sociedad***

Fuentes: Ramiro Fuentes (director de comité cafeteros Sardinata)

Noel Pérez (Agricultor)

Jesus Robles (Agricultor)

Luis Andelfo Pineda (Agrónomo, Historiador, y excoordinador Excepcional de Sardinata)

Zenaida Lizcano (Emprendedora y desplazada por la violencia)

Reyes Gelves (Caficultor)

Raúl Hernán Vera Romero (Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata).

- ***En cada taza de café, viajan granos con historia***

Fuentes: Ramiro Fuentes (director de comité cafeteros Sardinata)

Jesús Albarracín (Emprendedor)

Jaime Mendoza (Agricultor y presidente de ASOCAFEVIC)

Zenaida Liscano (Emprendedora y desplazada por la violencia)

Isabel Sánchez (Emprendedora)

Armando Amaya (representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros)

Raúl Hernán Vera Romero (Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata).

Juan Celes (Comerciante)

- ***Mujeres cafeteras, recolectoras y amas de casa.***

Fuentes: Yolima Velásquez (<Amada de Casa y caficultora)

Noris Ester Sánchez Claro (Ama de casa y caficultora)

Teresa Sánchez Chaves (Ama de casa y caficultora)

Armando Amaya (representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros)

Raúl Hernán Vera Romero (Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata).

Luis Andelfo Pineda (Agrónomo, Historiador, y excoordinador Excepcional de Sardinata)

Diocelina Sánchez (Amada de casa y jornalera en el café)

Rafael Mojica (Ingeniero Agrónomo y Coordinador de programa del Comité de Cafeteros de Norte de Santander)

- ***Café, con olor a tecnología a un solo clic***

Fuentes: Luis Andelfo Pineda (Agrónomo, Historiador, y excoordinador Excepcional de Sardinata)

Jaime Mendoza (Agricultor y presidente de ASOCAFEVIC)

Yolima Velásquez (Amada de Casa y caficultora)

Raúl Ernan Vera Romero (Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata)

Rafael Mojica (Ingeniero Agrónomo y Coordinador de programa del Comité de Cafeteros de Norte de Santander)

Armando Amaya (representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros)

Oclides Remolina (Caficultor)

Carmen Emiro Robles (Caficultor)

Alcibíades Soto (Caficultor)

- ***El café no solo se cultiva, también se aprende y se emprende***

Fuentes: Emprendimientos regionales del café liderados por Jóvenes con emprendimientos.

Emilio Vázquez (Emprendedor y desplazado por la violencia)

Isabel Sánchez (Emprendedora)

Alirio Contreras (Caficultor y Emprendedor)

Jesús Albarracín (Emprendedor)

Jaime Mendoza (Caficultor)

3.5.2 Diseño de las Técnicas de Investigación Periodística

La herramienta que se utilizó es la entrevista como método de recolección de datos, con el propósito de interrogar, describir, evaluar y verificar la información que los entrevistados aportaron al trabajo. Como lo menciona Fontana y Frey (2015) la entrevista está vinculada inevitable e inextricablemente con rasgos contextuales, históricos y políticos; por eso, los investigadores deben interactuar con los entrevistados, y reconocer que lo están haciendo.

La entrevista es un diálogo de confianza con los entrevistados donde cuenten las narrativas de historia y conocimientos del café. Para este trabajo de grado, se implementó la técnica de la entrevista de tipo cualitativo, con el fin de que los caficultores y demás personas narrarán sus vivencias y experiencias relacionadas con el cultivo del grano. El enfoque cualitativo busca explorar la complejidad de factores que rodean a un acontecimiento y la variedad de criterios y significados que tienen para los implicados (Creswell, 2003: 129). Par dar cuenta de este método, se parte de una pregunta de investigación, que se debe formular de acuerdo a la metodología que se utilizó, la entrevista semiestructurada es aquella que ofrece suficiente flexibilidad y mantiene bastante coherencia para lograr las interpretaciones con los objetivos de la investigación. Con este tipo de entrevista permitió que los involucrados en el proceso, presentaran su opinión de manera relativamente abierta.

3.5.3 Caracterización de los elementos gráficos (fotografías, graficas, entre otros) que se utilizarán para el desarrollo de la producción de la serie de artículos o producción del medio impreso, según sea el caso.

Fotografía

La narrativa del reportaje compromete una serie de acciones que permiten acercarse a la realidad social, a través de las voces de los involucrados en la tradición que representa el café en el municipio de Sardinata. Pero, de la mano de la narrativa, hay un elemento fundamental, que son los recursos gráficos, en este caso, las fotografías, las cuales complementan la parte escrita.

En la búsqueda de la información se deseó captar lo que cada entrevistado iba narrando, también resaltando el café en su producción, distribución y transformación. Para ello, se tomaron aproximadamente 200 fotografías que expresan el relato de la historia y la representación del café en cada lugar de la agricultura.

3.6 Etapa de producción (informe procedimental del desarrollo de la etapa)

Después de la selección de fuentes se realizó el traslado a cada corregimiento y vereda para la elaboración de las entrevistas con las personas concordadas, de igual forma la toma de fotografías que complementa cada reportaje. Asimismo, se llevaron preguntas semi estructuradas para tener el hilo conductor de cada tema propuesto.

Para ello, se seleccionó un lugar específico que permitiera una conversación asertiva con el entrevistado y la interacción de la información dada.

Los lugares donde se llevó a cabo fueron en las casas de los entrevistados espacios proporcionados por ellos donde se sentían a gusto; asimismo, en el parque del municipio de Sardinata, las instalaciones de La Cooperativa de Caficultores del Catatumbo y en las Oficinas de Comité de Cafeteros de Norte de Santander.

3.6.1 Artículos

En el desarrollo del reportaje *“La primera semilla colombiana”* se realizó una busca exhaustiva de información, puesto que se encuentra muy poco en las páginas oficiales de la Federación de Cafeteros de Colombia y el Comité de cafeteros de Norte de Santander, además que en cada página sale una información diferente a la otra. Igualmente, no se encontraba información sobre el municipio de Sardinata, para ello se recluyó a fuentes y a la página oficial de la Alcaldía de Sardinata para conseguir datos acerca de la historia del café y de la región, también se entrevistaron historiadores y caficultores que han crecido en estas zonas. Del mismo modo, se visitó la finca de diferentes caficultores para hacer tomas fotográficas que apoyen la información del reportaje.

En la realización del reportaje *“El café como actor de cambio en la sociedad”* se buscó información acerca de los antecedentes en la historia del café, como los hechos de violencia que marcaron la vida de muchos colombianos y específicamente la del campesinado quien desde que surgieron los grupos al margen de la ley han vivido con amenazas de agresión y la estigmatización de la sociedad. Por consiguiente, se buscaron casos de personas que hayan sido desplazados por la violencia, de igual manera la información de programas que buscan la sustitución de los cultivos ilícitos por el café y los beneficios que aporta el café en una sociedad. Para ello, se entrevistaron representantes de comité de cafeteros, víctimas de violencia, agricultores de cultivos ilícitos y entre otros.

Durante la ejecución del reportaje titulado *“En cada taza de café, viajan granos con historia”*, se exploraron las diversas estrategias de comercialización del café tanto a nivel local como regional, abarcando otros departamentos. Para ende, se llevaron a cabo entrevistas clave, incluyendo al Coordinador de la Cooperativa de Sardinata, una entidad fundamental en el

comercio de café en la región, estrechamente vinculada al Comité de Cafeteros. Además, se conversó con emprendedores locales y representantes del Comité ante la Federación Nacional de Cafeteros.

En la elaboración del reportaje *“Mujeres cafeteras, recolectoras y amas de casa”* se visitó diferentes fincas para conocer el contexto de las mujeres caficultoras, seguidamente para las tomas fotográficas, también dentro de las entrevistas con los agrónomos y representantes se aprovechó el espacio para preguntar qué beneficios recibe la mujer por el gremio y la Federación de caficultores.

En el trascurso de la creación del reportaje *“Café, con olor a tecnología a un solo clic”* se hicieron diferentes preguntas a los entrevistados de cuáles fueron las primeras herramientas con las que se cultivaba, cosechaba y secaba el café, también como fueron cambiando con el tiempo. Además, que proyectos están a la par para la tecnificación del cultivo de café y la mejora del trabajo del agricultor, para complementar la información se tomaron fotografías de las instalaciones.

En la construcción del reportaje *“El café no solo se cultiva, también se aprende y se emprende”* se realizó una búsqueda de emprendimientos que hicieran la transformación del café, en consecuencia, se observó que no solo los emprendimientos son de la zona urbana, sino que también diferentes caficultores de la región procesan el café para obtener valor agregado. Con el fin de complementar el reportaje se tomaron diversas fotografías.

3.6.2. Registro fotográfico



Fotografía 1 Productividad del Café, en las zonas cafeteras de Sardinata



Fotografía 2 La marquesina como nuevo método de secado



Fotografía 3 desde las montañas del corregimiento de la victoria



Fotografía 4 Emprendimiento Sardinata Café Express



Fotografía 5 Instalaciones de despulpe, lavado y secado del café



Fotografía 6 café tinto



Fotografía 7 Preparación del café en Sardinata Café Express



Fotografía 8 Entrevista a Hernán Vera Romero Coordinador Excepcional de Comité de Caficultores de Sardinata



Fotografía 9 Entrevista a Teresa Sánchez mujer caficultora y ama de casa



Fotografía 10 Las cocinas del campo



Fotografía 11 Proceso de trillado a la muestra de café en la Cooperativa



Fotografía 12 Entrevista a Emiro Robles caficultor de la región



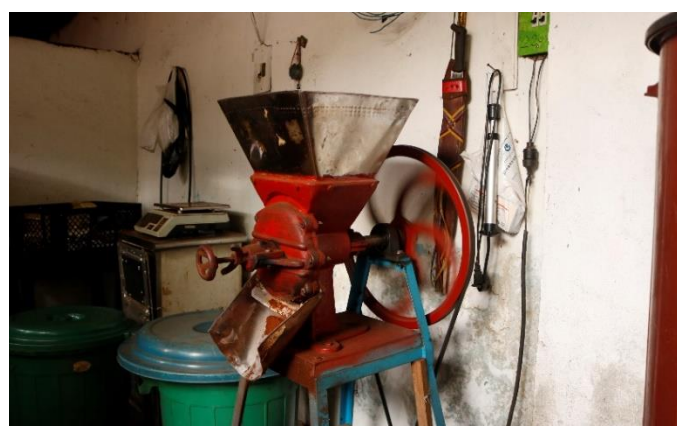
Fotografía 13 Separación del grano bueno del dañado



Fotografía 14 Elemento representativo del café, en la oficina de Comité de Cafeteros de Sardinata



Fotografía 15 El saco de fique como el método más antiguo de exportación del café



Fotografía 16 Moedor de café eléctrico



Fotografía 17 El café en la etapa de floración y fructificación



Fotografía 18 Mujeres amas de casa en su labor diaria



Fotografía 19 Iglesia de Sardinata, representación religiosa en el café



Fotografía 20 depósitos de café y Fertilizantes



Fotografía 21 Iglesia del corregimiento de La Victoria, como el mayor productor de café.



Fotografía 22 Municipio de Sardinata



Fotografía 23 desde las montañas cultivadoras de café



Fotografía 24 El costal de fique de aproximadamente 50 años, de Olicdes Remolina

3.7. Etapa de posproducción

Luego de la recolección de información y el acercamiento a las fuentes referidas que permitieron la reconstrucción de la memoria histórica del café en Sardinata, se procedió a la narración de los reportajes a partir de los datos que presentaron los involucrados en el proceso.

Reproducción de los audios; estos se realizaron aleatoriamente dependiendo del tema al cual estuviera escribiendo en ese momento.

Escritura de los testimonios; cada uno se escuchó repetidamente para captar la información del entrevistado, luego se plasmó en un Word donde se complementó la narración tras las investigaciones realizadas sobre el café.

La revisión de la narración después de terminado el reportaje, la hizo el tutor de trabajo de grado donde menciono diferentes recomendaciones para la mejora del texto.

3.7.1. Evidencia de publicación

Cúcuta, 9 de junio de 2024

Docente

ANA MERCEDES SUÁREZ OSPINA

Directora del Trabajo de Grado:

CONSTRUCCIÓN DE LA MEMORIA HISTÓRICA DEL CAFÉ EN SARDINATA EN LA PRENSA DIGITAL

Programa de Comunicación Social - Universidad de Pamplona (Cúcuta)

De la manera más atenta certifico que en la revista digital www.contraluzcucuta.co se publicaron reportajes de la estudiante **SOLÁNGEL ROBLES**, del programa de Comunicación Social de la Universidad de Pamplona, relacionados con el pasado, el presente y el futuro del café en Sardinata (Norte de Santander)

CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER. La primera semilla colombiana

<https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-la-primera-semilla-colombiana/>

CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (2). El olor de la tecnología a un solo clic

<https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-2-el-olor-de-la-tecnologia-a-un-solo-clic/>

CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (3). Emprendedores alrededor del grano

<https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-3-emprendedores-alrededor-del-grano/>

Atentamente,



RAFAEL ANTONIO PABÓN LAGUADO

Director Revista contraluzcucuta.co

rafaelpabon58@hotmail.com

Evidencia del reportaje I “La primera semilla colombiana”



CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER. La primera semilla colombiana - Contraluz.CO

CÚCUTA.- El café, a lo largo de la historia, ha sido insignia para la vida de los colombianos. Entró

contraluzcucuta.co

<https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-la-primera-semilla-colombiana/>

Al principio, el café se sembraba por almácigos, método que llegó a Villa Rosario. Tiempo después, comenzaron a llevar semilla, porque se hacía más fácil el viaje: Luis Andelfo Pineda. / Fotos: SOLÁNGEL ROBLES

CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER. LA PRIMERA SEMILLA COLOMBIANA

Rafael Antonio Pabón · hace · Aula Universitaria, Destacado Barra · Deje un comentario
92 Vistas

CÚCUTA.- El café, a lo largo de la historia, ha sido insignia para la vida de los colombianos. Entró al país por territorio nortesantandereano, específicamente por Villa del Rosario. Cuenta la leyenda que lo trajeron los jesuitas en el siglo XVIII. El sacerdote Francisco Romero impulsó el cultivo, porque como penitencia imponía a los campesinos sembrar cierta cantidad de semillas, según los pecados.

ARTÍCULOS RELACIONADOS

MALLA VIAL DE CÚCUTA. Tres proyectos priorizados en el plan de mantenimiento

Luis Andelfo Pineda Ramírez, agrónomo, historiador y ex Coordinador Excepcional de Sardinata, comentó que "el café vino de

Link: <https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-la-primera-semilla-colombiana/>

Evidencia del reportaje II “*El olor de la tecnología a un solo clic*”

Inicio / Aula Universitaria / CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (2). El olor de la tecnología a un solo clic



Los caficultores se unen en asociaciones para recibir recursos e invertirlos en viveros, marquesinas, tostadoras, despulpadoras, secadoras y otros elementos que ayudan a mejorar el producto o a transformarlo, para comercializarlo. / Fotos: SOLÁNGEL ROBLES

CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (2). EL OLOR DE LA TECNOLOGÍA A UN SOLO CLIC

👤 Rafael Antonio Pabón · 🕒 hace · 📍 Aula Universitaria, Destacado Barra · 💬 Deje un comentario · 👁 234 Vistas



CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (2). El olor de la tecnología a un solo clic - Contraluz.CO

CÚCUTA.- El café, tal vez el fruto bendito de los pueblos y de las regiones, ha estado en muchas gen

contraluzcucuta.co

<https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-2-el-olor-de-la-tecnologia-a-un-solo-clic/>

11:57 a.m. ✓

Link: <https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-2-el-olor-de-la-tecnologia-a-un-solo-clic/>

Evidencia del reportaje II “*Emprendedores alrededor del grano*”

Inicio / Aula Universitaria / CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (3). Emprendedores alrededor del grano



Desde la tradicional siembra hasta la producción de frutas, verduras y otros cultivos, Sardinata ofrece un escenario fértil para el desarrollo de emprendimientos agrícolas. / Fotos: SOLÁNGEL ROBLES

CAFÉ EN NORTE DE SANTANDER (3). Emprendedores alrededor del grano - Contraluz.CO

CÚCUTA.- El café en Sardinata se ha convertido en producto cultural y ha permitido a muchas familias

contraluzcucuta.co

<https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-3-emprendedores-alrededor-del-grano/>

11:56 a.m.

Link: <https://contraluzcucuta.co/cafe-en-norte-de-santander-3-emprendedores-alrededor-del-grano/>

Capítulo IV Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

Generalmente las personas desconocen el origen del café en Colombia, incluso muchos campesinos de la región. Se suele atribuir al Eje Cafetero como el epicentro de la siembra de este cultivo, sin embargo, no se reconoce el verdadero mérito de Norte de Santander y el municipio de Villa Rosario, como los pioneros en los primeros cultivos de café. Además, se pasa por alto el papel crucial de Salazar de las Palmas como el primer exportador de café en Colombia.

Dentro de la investigación y los relatos de los entrevistados se puede observar que el municipio de Sardinata es rico en cultura y tiene una agricultura bastante variada por las diversas temperaturas que son aptas para los cultivos, convirtiéndolo en un gran productor de alimentos para la región.

En Sardinata la mayoría de corregimientos, son de clima templado, y son pocas las veredas que cultivan café, en comparación de las que lo contemplan, el municipio es un productor de café fuerte y de calidad, además que los caficultores buscan obtener mayor ganancia en el precio.

Aunque los diversos corregimientos del municipio han sufrido los efectos de la violencia durante muchos años, son cada vez más las personas que aspiran superarse y contribuir al progreso de su territorio. Esto se refleja en el interés creciente por participar en proyectos que buscan la tecnificación y la mejora de la calidad en la producción local.

Sin embargo, los medios de comunicación siempre tienen en su premisa actos de violencia, pero rara vez muestran las vivencias de un campesino en sus labores como agricultor: las arduas jornadas bajo el sol y la lluvia en el cultivo, las escasas necesidades básicas en el hogar, las limitaciones educativas de sus hijos o las amenazas diarias de los diferentes grupos al margen de la ley.

Sardinata ha sido mayormente reconocido a través de la lente de la violencia, ya que la información disponible sobre el municipio en diversas plataformas y páginas web es escasa y desactualizada. Además, los corregimientos de Sardinata apenas se mencionan en el radar virtual, sin aportar detalles sobre su población residente ni su sustento económico.

Recomendaciones

Dentro de las investigaciones y el trabajo periodístico se encuentra que hay un gran desconocimiento sobre la llegada del café a Colombia, también que existe poca documentación en las instalaciones de Comité de Cafetero de Norte de Santander y principalmente la del municipio. Se recomienda buscar fuentes como historiadores o personas que hayan trabajado mucho tiempo para el comité de Cafeteros y que sepan mucho de historia.

Asimismo, se les recomienda a los investigadores tener conocimiento acerca de los lugares a donde se van a dirigir en busca de fuentes, además teniendo en cuenta que para tener una buena receptividad, debe ir con un integrante de la región que sea conocido por muchas personas de la región, como un líder social o presidente de junta.

Para el éxito de un buen trabajo debe realizar con anterioridad la búsqueda de las fuentes, asimismo la realización de las entrevistas y la indagación de libros de historia en diferentes lugares de la región, ya que estos son escasos.

Referencias y Citas

- Araujo, M., (2017) Política Nacional de Agroecología y Producción Orgánica: Productores de Café en el Sur de Minas Gerais -Brasil [Tesis de Doctorado, Universitat de València España]. <https://n9.cl/e73rb0>
- Irezabal Vilaclara, A., (2020) Gestión y Apropiación de Alternativas en la Cadena de Valor del Café para la Construcción del “Buen Vivir” en América Latina [Tesis de Doctorado, Mondragon Unibertsitatea España]. <https://n9.cl/8idiu>
- Roa Gutierrez, L., y Hernadez Camargo, E. J., (2018) Historia del Café en Norte de Santander en los Municipios (Toledo, Durania, Salazar de las Palmas y Cúcuta) desde 1837 a 2018 [Trabajo de Grado, Universidad de Pamplona Arte y Humanidades, Comunicación Social Cúcuta]. <https://n9.cl/ovm5d>
- Carreño Amaya, V., (20 de octubre de 2021). Una breve historia del mercadeo en el sector del café Re: Perfect Daily Grind [Comentario en entrevista]. <https://n9.cl/k45bp>
- Calidad de Norte de Santander Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
<https://nortedesantander.federaciondecafeteros.org/cafe-de-norte-de-santander/>
- Romero Vargas, J., (2019) La Diferenciación de Productores de Café y el Acceso al Mercado Mediante Esquemas de Certificación: El Caso del Departamento del Tolima (Colombia), [Tesis Doctoral Universitat Politècnica de València España]. <https://acortar.link/S15u8S>
- Germán, S., (2021) Análisis del Impacto de la Tercera Ola de Café en el Gran Mendoza [Trabajo de Investigación, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Económicas, Licenciatura en Administración, Argentina].
<https://bdigital.uncu.edu.ar/16851>

- Calderón-Ortega M., Calderón-Ortega, J., (2014 y 2017) Recuperación de la memoria colectiva mediante el diálogo intergeneracional: una mirada desde los talleres “Relata, Cúcuta” y “Ella y un café”, [Artículo de investigación Universidad Libre Cúcuta].
<https://acortar.link/4Cr2Vy>
- Castaño, S., Araque, D. L. & Mizar, W. A. (2020). Reconocimiento de los productos y cultivos del municipio de Mutiscua, Norte de Santander [Tesis de Investigación Universidad Autónoma de Bucaramanga]. <http://hdl.handle.net/20.500.12749/11954>
- Ortiz Velazco, L., (2023) Propuesta de Implementación Sostenible en los Negocios Verdes del Sector Cafetero de Cúcuta y Chinácota, Norte De Santander [Proyecto de grado, Universidad de Santander, Cúcuta]. <https://acortar.link/wjQaFi>
- Gómez Hernández, D., (2020) Café Granel [Proyecto de grado, [Trabajo de grado, Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, Programa de Diseño Industrial, Facultad de Artes y Diseño. Bogotá]. <https://acortar.link/IGXlol>
- Santa Quintero, A., (2018) La casa de las fincas cafeteras como patrimonio agroindustrial colombiano en riesgo, [Artículo de Investigación, [Universidad Javeriana de Bogotá, Revista Nodo]. <https://acortar.link/Jyi7vy>
- Martínez Chimbi, W., (2019) El café, una auténtica apuesta por sobrevivir. Análisis de las transformaciones económicas, sociales y laborales del sector cafetero en el Viejo Caldas, una región como patente expresión de la crisis, [Trabajo de Investigación, Universidad Externado de Colombia, Bogotá]. <https://acortar.link/RyKx4J>
- Argoti, A. y Belalcazar, N. (2017) El mercado del café en los contextos mundial, nacional y regional, [Artículo de Investigación, Universidad Mariana, Revista UNIMAR].
<https://acortar.link/EFB098>

- Reyes Chaparro, Y., (2022) Análisis de Competitividad de la Cadena Productiva de Cafés Especiales por Mujeres del Municipio de Lejanías en el Departamento del Meta, [Trabajo de investigación Universidad de Piloto de Colombia]. <https://acortar.link/19wKuO>
- Cuvi Sánchez, M., (2015) Los patriarcas del Café La Formación de una Elite en Manta (Ecuador) en la Primera Mitad del Siglo XX, [Tesis doctoral, Universitat de Lleida, Ecuador]. <https://acortar.link/rLCu7J>
- Ludueña, M. E. (2016). El periodismo que narra la memoria. En Sánchez Sánchez, M. I. (Ed.). Los retos del periodismo en el posconflicto: Tintas para la paz. Bogotá: Consejo de Redacción. <http://surl.li/ngugr>
- Villegas Hincapié, A., et al (otros autores). Acerca de la Caracterización de la Calidad del Café de Norte de Santander Falta arreglar hace parte de los locales
- Sierra, F. (1998). Función y sentido de la entrevista cualitativa en la investigación social. En Galindo Cáceres, J. (Coord.). Técnicas de investigación en sociedad y cultura. <http://surl.li/ngugz>
- Carey, J. W. (2008). Communication as culture, re-vised edition: Essays on media and society. Rout-ledge. <http://surl.li/nkfwc>
- Martín Barbero, J. (1989). Comunicación y cultura. Telos, 19, 21-26. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6546028>
- Diaz, J. 2002 Hipermedia e interactividad en el Periodismo Digital Colombiano LLANO, S. 2005 Realidades comunicativas. <http://surl.li/nkigg>
- Betancourt Echeverry, D. (2004). Memoria individual, memoria colectiva y memoria histórica: lo secreto y lo escondido en la narración y el recuerdo. <https://acortar.link/iYc92w>

Pérez de Ayala Padilla, C. M. (2022). Nuevas narrativas en el periodismo digital. La formación universitaria de los estudiantes de Periodismo en las herramientas tecnológicas.

<https://idus.us.es/handle/11441/136636>

Guallar, J. (2008). Prensa digital en 2007. Anuario ThinkEPI, 2008, num. 2, p. 102-108.

<https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/125838>

Longhi-Heredia, S. A., Morillas-Alcázar, J. M., & Hernando Gómez, Á. (2022). Prensa cultural en España. Los usos del Patrimonio Cultural. <http://reibci.org/publicados/2016/oct/1800108.pdf>

Abadal, E., & Guallar, J. (2010). Prensa digital y bibliotecas. Ediciones Trea, SL.

<https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/61045>

Uribe Viveros, M. M. (2012). Cultura popular y melodrama.

<https://core.ac.uk/download/pdf/61912422.pdf>

Federación de Nacional de Cafeteros de Colombia <https://federaciondecafeteros.org/wp/>

Comité de Cafeteros de Norte de Santander <https://nortedesantander.federaciondecafeteros.org/>

Anexos

La primera semilla colombiana

El café a lo largo de la historia ha sido una insignia importante en la vida de los colombianos entró al país por territorio nortesantandereano específicamente por Villa del Rosario, y cuenta la leyenda que lo trajeron los Jesuitas aproximadamente en el Siglo XVIII, pero fue el Sacerdote Francisco Romero, quien impulsó la siembra, porque, cómo penitencia imponía a los campesinos sembrar cierta cantidad de matas de café por cada pecado.

Luis Andelfo Pineda Ramírez Agrónomo, historiador y ex Coordinador Excepcional de Sardinata comentó que, “el café vino de Rubio (Venezuela), y llegó a Colombia por el municipio de Villa de Rosario en la finca La Yegüera, de allí los Jesuitas sembraron café en Cúcuta, luego comenzó a expandirse a los municipios de Chinácota, Bochalema, Durania y luego, si paso a Salazar de las Palmas”, allí se desplegó a mayor escala de producción gracias al sacerdote Francisco Romero quien le pareció que el clima y los terrenos eran bastante aptos.

Armando Amaya representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros narró, el café llegó a territorio nortesantandereano en 1797; primero a Chinácota por Gervasio Rubio y luego a Villa de Rosario, de la mano del médico Frances Pedro Chavoy Prieto, quien tenía unos 50.000 árboles de café sembrados en la Finca el Palmar; convirtiéndose en los grandes pioneros del café a escala comercial.

“El café se propagó por el departamento a través de los sacerdotes que estaban en cada municipio, pero el mayor distribuidor fue Francisco Romero, quien motivaba a los feligreses a sembrar café”, recordó Luis Andelfo Pineda.

Muchos campesinos comenzaron a cultivar más el producto, porque mostraba rentabilidad en su economía, dando inicio a las grandes distribuciones en los municipios de Gramalote, Sardinata y Lourdes. De allí pasó a los departamentos de Santander, Antioquia y Cundinamarca.

Posteriormente, en Salazar existieron grandes haciendas de café, unas de ellas, de propiedad de la familia Peñaranda, quienes lo llevaron a Gramalote y de ahí se desplazaron al municipio de Sardinata junto con el sacerdote Reimundo Ordoñez Yáñez.

El dilema de la primera exportación

Con el paso de los años, Norte de Santander se convirtió en el primer departamento en exportar café, en 1808, en la finca del médico francés Pedro Chavoy Fierro, quien tenía 50,000 plantas de café sembradas, realizando la exportación por el Puerto los Cachos río Zulia, así lo recordó Armando Amaya.

Aunque, en la historia se conoce que la primera exportación fue de Salazar de las Palmas, pasando por Villa Rosario con destino a Maracaibo, convirtiéndose en el primer municipio exportador de café en 1835, enviando aproximadamente sus primeros 2.592 sacos a Venezuela a través del río Maracaibo. Este hito marcó el inicio de una industria cafetera próspera que ayudó a superar la crisis económica en la región.

Igualmente, el municipio de Sardinata hace parte de esta larga trayectoria de historia que ha tenido el café en la región, los primeros colonos que llegaron a la zona eran provenientes de Salazar de las Palmas, quienes habían habitado en Gramalote. Ellos venían en busca de nuevas tierras que fueran aptas para la siembra del café. Por ende, abren paso entre la selva, acampan

sobre las quebradas de la Chacona y San José. Dos años más tarde regresan a su tierra natal, dado que se enfermaron por una epidemia de fiebre amarilla.

Según la reseña histórica del municipio de Sardinata, “en 1874, aparecieron nuevos pobladores en Sardinata, quienes eran procedentes de Salazar de las Palmas, Eugenio Rojas, Francisco Méndez, Pantaleón Ortiz y Abelardo Madariaga. Estaban cautivados por la fertilidad de las tierras y el encanto del que se había hablado, se ubicaron en lo que se designa la unión del río Grande y río Chiquito, cuya confluencia da origen al río Sardinata”.

Luego del terremoto de 1875 los colonos se aterrorizaron y regresaron a la región de origen, mediados de 1876, llegó el sacerdote Secundino Jácome, quien inició la creación del municipio, a través de la organización política y religiosa de los habitantes. Colonizó y originó la distribución de tierras para sembrar lo que sería la insignia económica: El café.

Alrededor de 1915 a 1925 se inició la siembra de café en Sardinata, a medida que se fue colonizando abrió paso a la extensión de más territorios, lo que sería hoy día los corregimientos de: La Victoria, Las Mercedes, El Carmen, San Martín de Loba y Luis Veros.

Una vez colonizadas estas zonas, que solo eran selva, comenzó la expansión del cultivo de café en los terrenos más frescos. Siendo La Victoria el corregimiento con clima ligero y suelos favorables, convirtiéndose en el sector con más producción de café del municipio, afirmó, el Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata Raúl Hernán Vera Romero.

Las tradicionales formas de sembrar café

Luis Andelfo Pineda recordó que, al principio, el café se sembraba por almácigos, fueron eras largas y altas como las de sembrar hortaliza, siendo este el método que llegó a Villa Rosario,

tiempo después comenzaron a traer semillas porque se hacía más fácil el viaje, este sistema de siembra lo habían aprendido los Jesuitas en Orinoco Venezuela.

Con el paso de los años implementaron la bolsa de chuspa la cual se realizaba con el gancho seco de la mata de plátano o Chochecho, esta se doblaba para darle forma de bolsa y allí se colocaba tierra y la semilla de café para germinar.

Luego de propagado el cultivo por diferentes zonas cambio el método de siembra, Santos Emilio Robles caficultor desde los 17 años, empezó la plantación y producción del café en la Vereda Balcones corregimiento de Las Mercedes. “cuando empecé a sembrar café se realizaba a través de la forma tradicional, arrancando el colino que nacía debajo de la mata grande para sembrarlo pullado en otro lugar”.

Entre 1950 y 1960, llegó el Servicio de extensión al municipio, implementando bolsas de plásticos para hacer almácigos más efectivos, ya que se había realizado un estudio previo con Agrónomos y especialistas de suelo; se les enseñó en la Granja Escuela Café en 1970, luego Cenicafé implementó las primeras granjas con viveros de café en Colombia, y las llevo a Sardinata, convirtiendo la siembra tradicional en tecnificada.

No era con qué, sino como cosecharlo

La recolección del café se hacía mediante canastos elaborados por bejucos, así lo mencionó Oclides Remolina, quien desde los 14 años ha vivido en medio de cafetales. “Todo lo que se del café, fue por mis antepasados”.

Pineda añadió que “el café en sus inicios después de recolectado el fruto maduro se despulpaba a mano ya que no había maquinaria, se dejaba fermentando aproximadamente 24 horas y luego se hacia el lavado”, posteriormente se dejaba secar al sol, luego de secado se trillaba con un pilón de madera y se venteaba con plumas de pisco o las tapas de ollas, después se

escogía para sacarle la pepa negra y vender la almendra de calidad para exportar. Para el secado los caficultores reutilizan el pelaje de las reses convirtiéndolo en cueros secos para extenderlo, también lo hacían mediante hojas de Zinc.

En 1940, aproximadamente Sardinata estaba rodeado de café, y en 1970 se convierte en el productor número uno de Norte de Santander en producción y exportación de café de calidad. A mediados 1975 el producto comenzó a desaparecer de los alrededores del municipio por el cambio climático, haciendo que este fruto buscara las partes más altas y frescas, lo que sería el corregimiento de La Victoria y las veredas de la cordillera de Las Mercedes.

Los caficultores que vivían en la parte alta del municipio, se les dificultaba el transporte del café al pueblo, este proceso se hacía a través de los arrieros quienes se encargaban de llevar los bultos de café mediante los animales de carga.

En Las Mercedes quienes manejaban los arreos eran los Pinedas Barrera donde transportaban el café hasta Sardinata; cuando bajaba el precio en esta zona, lo llevaban a Luis Veros y de allí al Tarra hasta llegar a Ocaña, para venderlo a mejor costo y comprar los alimentos como maíz y pescado para las diferentes familias.

“Cuando el café llegó al departamento solo había una variedad llamada café Típico proveniente de África la cual perduro mucho tiempo en el departamento, luego por las enfermedades que habían salido a este producto, Centro Nacional de Investigaciones de Café (CENICAFE), creo diferentes variedades resistentes a esta plaga”, relató el cafetero Raúl Vera.

Para 1927, se creó la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, por la unión de diferentes agricultores quienes buscan una organización que los llevara a ser reconocidos a nivel nacional e internacional, procuraban mejorar el precio y la forma de exportación. En 1929, se

instaló en Cúcuta el primer Comité de cafeteros de Norte de Santander, dos años después de la Federación.

Emilio Robles dijo “anteriormente solo había una Variedad de Café, se le llamaba café Grande o Típico, pero luego que salió la Rolla lo acabo.” La enfermedad de la Roya llegó a Colombia para el año de 1983 así lo comunico La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia y el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), esta plaga afectaba directamente a la plántula de café bajando a así la producción y dejando a muchos hacendados afectados económicamente.

El 22 de marzo de 1980, se fundó La Cooperativa Caficultores del Catatumbo, creada por un grupo de Caficultores de San Calisto en Convención, nace con la necesidad de garantizar la compra y el precio del café, en otras palabras, un regulador de precio o valor estándar del producto. Hoy día tiene diferentes puntos de compra en todo el departamento.

Los caficultores que venden el fruto a la entidad tiene como beneficio un sobreprecio para los cafés especiales ya que hay muchos caficultores que venden solo café especial; de igual forma la cooperativa le permite al agricultor beneficiarse y obtener resguardo de ahorros, seguro de vida, bono de venta al año entre otras cosas, así lo afirmo Ramiro Fuentes Correa.

El café no solo es una taza

Oclides Remolina agricultor de café, indicó que la primera carga que vendió fue a los 14 años y en ese momento solo valía \$800 pesos, con esa venta inicié a comparar mis cosas y gracias al café tengo todo lo que necesito para estar bien hoy día. La siembra y producción del cultivo fue cambiando en el tiempo, luego de sembrarse pullado, se implementaron las bolsas para el año 2000, convirtiéndose en una estrategia de la Federación de Comité de Cafeteros.

Según el reporte de ventas de la Cooperativa son aproximadamente 600.000 kilos de café en el año, Sardinata vende un gran porcentaje de esta cantidad, lo comento Ramiro. En el corregimiento de Las Mercedes anteriormente había un punto de compra, pero por la baja producción se retiró. Por ende, la Cooperativa con el Servicio de Extensión de la Federación capacitan a los agricultores sobre el beneficio del café con cifras de ventas e ingresos sobre la calidad del producto.

De acuerdo con Comité de Cafeteros en el reporte de 2023, Sardinata cuenta 656 agricultores de aproximadamente 45 veredas, 710 fincas productoras y 1182 hectáreas cultivadas. Convirtiéndose en uno de los municipios con menor café sembrado, pero con mayor exportación y calidad del mismo.

El caficultor Emilio Robles añadió que “el café ha sido mi sustento durante toda mi vida, es el producto que da mucho o poco, pero sirve para sobrevivir”. El café ha sido insignia cultural y económica en el municipio ya que de sus inicios ha sido el factor económico de muchas familias Sardinatenses.

El café de Norte de Santander se caracteriza por tener menor hectáreas sembradas y mayor productividad a diferencia de otros departamentos, asimismo se distingue por tener una particularidad en la taza uniforme y balanceada; con cuerpo alto, acidez media, con sabor a chocolate amargo y chocolate dulce, en su fragancia y aroma se perciben notas dulces, herbales, florales, frutales y algunas notas achocolatadas. Por ello se considera el mejor café de Colombia en sus características particulares y el sabor único. Así lo afirman datos de la Federación Nacional de Cafeteros y el Comité departamental.

Muchas personas desconocen la historia del municipio y del café, como también su importancia en la vida de los caficultores y especialmente en la economía colombiana. Creando

una imagen de solo conflicto y no como un sector productor de diferentes cultivos que han sido parte fundamental de las familias nortesantandereanas, en el cual no se ha reconocido el valor de los campesinos y agricultores de esta zona; quienes sacan los productos al mercado para que las personas de la ciudad tengan alimentos para comprar.



Sardinata no es violencia, es café



Proceso de fermentación del café



Explicación del Agrónomo Luis Andelfo Pineda de cómo hacer la Chuspa con ganchos de plátano



Iglesia de Sardinata, representación religiosa en el café

Café, con olor a tecnología a un solo clic

El café, tal vez el fruto bendito de los pueblos y de las regiones ha estado presente en muchas generaciones, que saben transmitir este arte de generación en generación, y no podía quedar aislado de la tecnología, aspecto que desde los primeros cultivos se ha hecho presente, en la recolección y técnica. Este episodio se remonta a los orígenes del café en el país.

Particularmente, en Norte de Santander. Los pioneros adquirieron conocimientos sobre las prácticas de siembra y recolección por medio de la influencia de los Jesuitas, quienes aprendieron estas técnicas en Venezuela. Este legado histórico no solo destaca la importancia del intercambio de conocimientos en la agricultura, sino también cómo las innovaciones del pasado continúan moldeando las prácticas actuales en la industria cafetalera.

Con la llegada del café a Norte de Santander, la recolección se realizaba manualmente, utilizando canastos tejidos con bejucos. El despulpado se llevaba a cabo a mano, seguido de un proceso de fermentación durante dos días antes del lavado. Posteriormente, el café se secaba en hojas de zinc o en cueros secos de res, elaborados por los propios caficultores. Una vez seco, se procedía al trillado utilizando un mazo de madera y una piedra, cuidadosamente perforada para eliminar la cáscara de la almendra.

Luis Andelfo Pineda Agrónomo, historiador y excoordinador Excepcional de Sardinata quien trabajó muchos años con los caficultores del municipio recordó, que después del trillado el café se llevaba a las mesas donde las mujeres amas de casa se encargaban de separar los granos dañados de los buenos, asegurando así la calidad del producto antes de su venta y exportación.

La trilladora inicial fue un pilón con simba la cual se hacía fuerza con el pie, luego apareció la piladora, inicialmente era de madera de forma redonda se colocaba el café y después

con la roca se trillaba, este procedimiento lo realizaba una mula o animal de carga. En el corregimiento de La Victoria se realizó una. Años después se hizo en sementó con las mismas características de la anterior.

Las técnicas en la historia del café

En 1900, aproximadamente apareció la piladora eléctrica, que llegó por contrabando en el municipio de Urania, actualmente hay una. Luego en 1940, comenzó a utilizarse la Ventiladora que la idearon caficultores del departamento específicamente en Lourdes por el señor Juan Castañeda.

Alrededor de 1927, se incorporaron las despulpadoras de café la cual hacía más fácil el proceso de desconche, estas fueron traídas por la Federación de Cafeteros de Colombia; buscaban que el proceso del café fuera más rápido y menos costoso para el caficultor.

Asimismo, lo que siempre ha caracterizado el café en Colombia es donde se empaqa, el saco de tres líneas o de fique ha permanecido en la agricultura cafetera desde su creación, el cual ha sido el empaque principal de exportación. Este saco se realiza con hilos de la mata de fique luego se tejen hasta que se elabora la forma del costal. Se comenzó a implementar para resguardar el grano de café y que la calidad no se perdiera; asimismo conservara la humedad y el aroma de la almendra. Oclides Remolina comentó “tengo un saco de fique que tiene aproximadamente 30 años, aún sigue en buen estado”.

La Federación de caficultores se percató que el café trillado era más frágil a salir hongos en la almendra, también que el agricultor gastaba más recursos y tiempo en darle un buen mantenimiento para que el grano no se dañara y presentaran pérdidas.

Posteriormente, la Federación comenzó a implementar la estrategia de comprarlo en estilla o pergamino. De igual forma, el café tenía que ser de calidad y se escogía para sacar el

grano dañado, Ramiro Fuentes Coordinador de La Cooperativa de Caficultores del Catatumbo dijo, “se trilla una pequeña muestra y dependiendo de la cantidad de café negro o malo que salga es el porcentaje que mantiene el bulto, de allí depende el precio”.

En 1960, con la llegada del Centro Nacional de Investigaciones de Café (CENICAFE) al municipio; comenzó a enseñar nuevas técnicas de siembra, producción, secado, despulpado y lavado del producto. En la siembra la técnica era hacer germinadores en arena lavando la semilla secándole el agua, para luego regarla en la arena y tapándolo con la misma.

Asimismo, se colocaba encima unas varas y sacos para protegerlo del sol, después de este proceso se riega permanentemente hasta que reviente la semilla y nazca la chapola y cuando tengan un par de cruces de hojas se pasaba a las bolsas llenas de tierra con abono; luego de dos meses aproximadamente se sembraba a la tierra donde se realizaba un hueco de alrededor de 25 a 30 cm de alto por 20 cm de ancho, destacó Luis Andelfo Pineda.

Posteriormente, mejoraron el método, la planta ya se puede pasar a bolsa con un par de hojas e incluso en fosforo, también en 1960 enseñaron a los caficultores a sembrar el café con sombrío, línea, triangulo y curvas a nivel; todas estas recomendaciones eran a través del análisis del estudio de suelos. A medida que fue avanzando la tecnología iban buscando nuevas formas de siembra del café el cual se hiciera más rentable para los agricultores.

Las tradicionales formas de abonar el café

En los inicios se hacía mediante callejuelas para colocarle el abono alrededor, luego implementaron las terrazas individuales y de surco, estas ayudan a que el fertilizante no se salga de la mata de café, luego aparecieron las zanjás; alrededor de la mata se colocaba el abono y de allí se tapaba, hoy en día se hace mediante el proceso al café adulto tirarle una manotada de fertilizante al palo del árbol el cual produzca un choque y se riegue alrededor de la mata. Con

esta estrategia se buscó ahorrar mano de obra, para que el agricultor le quede rendimiento en lo producido de la cosecha. Comentó Oclides Remolina caficultor del corregimiento de La Victoria.

Dentro del Servicio de Extensión de 1960, los instructores realizaban prácticas donde se trasladaban a las fincas a enseñar a los caficultores, instruyendo el cómo hacer abono orgánico. Para ello se construyeron las fosas de abono en cada granja, convirtiéndose en un requisito, que fuera factible para el cultivo o para llenar las bolsas de los almácigos. La federación tuvo como iniciativa donarle una vaca a cada agricultor para recoger estiércol del animal como producto orgánico y también leche para el benéfico familiar, luego se donó la cabra y después los cerdos para que el campesino a través del conocimiento que les aportaban los Técnicos y los Agrónomos fueran desarrollando sus parcelas con diferentes animales que les aportaran tanto alimentación como residuos orgánicos.

Para 1950, comenzaron a inventar los patios estos se realizaban de calicanto (cal y arena). En cada esquina del patio se hacían unas cavidades para dejar el café en las tardes y no recogerlo, este se tapaba con ramas de lucua nombre que le asignaron los campesinos de la región. Para 1936, aproximadamente comenzaron a llegar las guardiolas traídas del continente europeo, eran un tambo grande el cual giraba con motor y funcionaba con ACPM.

El experto en materia de café, Luis Andelfo Pineda recordó que, aproximadamente en 1970, aparecieron los Grupos de Amistad quienes hacían un trabajo más tecnificado, donde se reunían grupos de caficultores que buscaban la renovación de café como la implementación de nuevas variedades como; el Caturro y años después apareció el Bourbón. Posteriormente, comenzó a llegar las variedades resistentes a las plagas y específicamente a la Roya.

La calidad del café en Norte de Santander es superior a la de otros departamentos debido a la reputación de Café Cúcuta como un gran exportador. A pesar de que otros departamentos

puedan tener una producción mayor, suelen buscar la incorporación del café de Norte de Santander en sus mezclas para elevar la calidad general del producto.

La marquesina inicial fue una mesa con gaveras que sobresalían a diferente altura para que la luz del sol fuera proporcional. Para 1965, apareció el silo secador de café, en primera estancia fueron grandes cajones; luego salió uno de dos pisos; en el de arriba se colocaba el café para el presecado y en el de abajo realizaba el secado completo, este funcionaba a base de gas, carbón, leña o cisco de café. Como tal operaba con el aire caliente que se emitía hacía el grano para secarle la humedad.

El agricultor Carmen Emiro Robles dijo, “algunos caficultores cuando tenían luz utilizaban los soberados que normalmente disponía cada casa para extender el café y secarlo con la luz eléctrica del bombillo. Después llegaron las Marquesinas para el año 2000 las primeras eran echas con caucho y malla; posteriormente los caficultores las modificaron con tablas y material plástico.

Alcibíades Soto, hijo de caficultores y caficultor durante toda la vida comento, la carretera del corregimiento de La Victoria que hace parte del municipio la realizó el sacerdote ingeniero Efraím Mojica para 1976 aproximadamente, con la vía se buscó hacer más fácil llevar el café a Sardinata. Luego iniciaron a traer los primeros carros de carga, en ese entonces el encargado del transporte era Ramón Gómez y Libardo Garavito.

El caficultor Jaime Mendoza relata, “la broca llegó al municipio en 1997, y esta enfermedad comenzó a afectar la cosecha de café”. Ante este desafío, CENICAFE implementó estrategias para mitigar su impacto en el departamento, evitando que afectara tan severamente como en otros países.

Para lograrlo, capacitó a los caficultores sobre cómo manejar la broca, incluyendo técnicas para impedir dejar café en la planta y la aplicación de medidas de fumigación. Estas acciones se llevaron a cabo con el objetivo de prevenir que esta plaga se propagara por todos los granos de café, dado que tanto la broca como el café son originarios de África, lo comentó el Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata Raúl Hernán Vera Romero.

Emiro Robles narró que el Comité de Cafeteros de Sardinata brinda beneficios al gremio de agricultores, hacen un descuento en los fertilizantes o abonos, por tener la cedula cafetera, también se les da un bono por la cantidad de matas de café que siembre de igual forma si hace el soqueo al corte de café también recibe este beneficio.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), se une al proceso de mejorar la calidad y siembra del café, se dirigen a los corregimientos a capacitar a los caficultores en nuevas técnicas para la producción y siembra del producto, uno de los proyectos influyentes fue café especial, donde capacitaron a los caficultores a implementar técnicas de mejorar la calidad de café en el aspecto y el sabor.

Los nuevos avances tecnológicos

Están en las asociaciones que son grupo de caficultores que se unen para buscar oportunidades de recibir recursos en proyectos como viveros, Marquesinas, Tostadoras, Despulpadoras, Secadoras y entre otros elementos importantes que ayudan al caficultor a mejorar el producto o transformarlo, para comercializar de diferentes formas.

La Asociación de Cafeteros Victorieros (ASOCAFEVIC), recibe beneficios para proyectos en el cual los integrantes sembraron 1000 plantas de café en las fincas de forma orgánica, por medio de este proyecto de Viveros quedaron las instalaciones adecuadas para

seguir realizándolo y que puedan servir para la venta a demás agricultores. Mencionó Jaime Mendoza.

Yolima Velásquez comenta que, “estar en la asociación es una forma de transformación, ya que hay diferentes maneras de sacarle valor agregado al café con buenas prácticas, hoy día contamos con una tostadora que la dono Ministerio de Agricultura en la cual buscamos transformar el café en un producto de calidad, también como asociados deseamos cambiar la imagen de conflicto del corregimiento, puesto que donde se ubicó la maquinaria antes fue violencia y ahora es un lugar de agricultores quieren cambiar la forma de comercializar el café”.

Desde la llegada del café a Colombia, el proceso de siembra, recolección y distribución del producto ha experimentado una notable evolución. Con el paso del tiempo, los caficultores han explorado constantemente en mejorar las técnicas tradicionales, adoptando prácticas tecnificadas y eficientes de las diferentes entidades que los apoyan y capacitan. Permitiendo optimizar cada etapa del cultivo de café, desde la selección de las semillas hasta el momento en que llega a las manos del consumidor. Hoy en día, gracias a estos esfuerzos continuos, Colombia se destaca como uno de los principales productores y exportadores en café de calidad a nivel mundial.



Hectáreas de café tecnificadas



Productividad del Café, en las zonas cafeteras de Sardinata



Instalaciones de despulpe, lavado y secado del café



El saco de fique como el método más antiguo de exportación del café



La marquesina como nuevo método de secado

El café no solo se cultiva, también se aprende y se emprende

El café en el municipio de Sardinata se ha convertido en producto cultural que ha permitido a muchas familias mantenerse desde su llegada a la región, tiene diferentes formas de consumo y distribución; los caficultores indagaron a distintas formas de mostrar el consumo del producto y la elaboración del mismo.

Hoy día la región cuenta con diversos emprendimientos de café, donde múltiples actores, desde pequeños productores y asociaciones, están contribuyendo al desarrollo y la promoción del producto. Uno de los emprendimientos más destacados son las microtostadoras de café artesanal.

Una de estas tostadoras es de Emilio Vásquez y su esposa Zenaida Lizcano, desplazados del corregimiento de Las Mercedes en 2006 debido al conflicto armado. Zenaida comenta “Esta microempresa surgió como respuesta a la necesidad que se estaba viviendo tras dejar todas nuestras pertenencias en la anterior vivienda. Fue a través de un proyecto de reparación de víctimas que recibimos la tostadora de café, junto con dos integrantes más; quienes tan bien fueron desplazados por grupos al margen de la ley”.

Este proyecto nació en 2008. Al principio se tostaba el café a mano con movimientos lentos en la tostadora; haciendo el proceso agotador, para ello; Emilio se ingenió un motor que trabajara con electricidad y no fuera desgastante para él y su esposa.

Zenaida Lizcano dijo “El café que se utiliza para procesar es directamente de los agricultores de la región específicamente de los corregimientos de La Victoria y Las Mercedes, ellos traen el producto hasta las instalaciones y nosotros pagamos y hacemos el debido proceso. Nuestra marca se llama Café Puro el cual es hecha de calidad, el grano que se utiliza para comercializar es seleccionado, por esta razón, muchas familias sardinatenses les gusta nuestro producto”.

El municipio cuenta con emprendedores que poseen tostadoras para la transformación del café. Esta iniciativa no solo añade valor al producto, sino que también contribuye a consolidar al café como un símbolo distintivo de la cultura sardinatense, una tradición arraigada desde la fundación del municipio y sus corregimientos.

Los caficultores inmersos en nuevas prácticas

En el corregimiento de La Victoria hay una tostadora de café, que hace parte de la Asociación de Cafeteros Victorieros (ASOCAFEVIC), liderada por caficultores de la región quienes la recibieron tras un proyecto por el Ministerio de Agricultura, con esta tostadora los cafeteros buscan la creación de una marca de café legalmente constituida para la comercialización del café transformado.

Jaime Mendoza agricultor y presidente de ASOCAFEVIC comentó, se llevan a cabo actividades para obtener recursos para la mejora de las instalaciones donde está ubicada la tostadora, con la cual buscamos obtener la certificación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) para la comercialización de nuestra marca de café, se busca lanzar al mercado con los mejores estándares de calidad y que su comercialización no solo sea dentro del municipio, sino que se pueda comercializar en los diferentes departamentos del país.

También en el municipio hay caficultores que desde su hogar tuestan y muelen el café para vender en pequeñas cantidades a las personas más cercanas, como nueva forma de venta.

Carlos Aliro Contreras, joven caficultor que busca diferentes formas de obtener recursos para ayudar a su familia, tiene como emprendimiento vender café transformado llamado Café de mi Tierrita, este producto lo elabora con el café de la finca; encargado del proceso de secado lavado, selección del grano, tostarlo, molerlo y comercializarlo.

Cómo Carlos hay muchos caficultores que tienen esta forma de vender el café, agarran una pequeña parte de la cosecha para venderlo procesado y tener mayor ganancia del mismo. Así como también algunas mujeres elaboran helados y postres a base de café para el consumo y la venta, siendo este producto apetecido por lo tradicionalmente cultural.

El café no solo se toma caliente

Isabel Sánchez creó su emprendimiento a partir del café, con el cual buscaba realizar la transformación del grano, venderlo en diferentes presentaciones como café capuchino, café negro cargado, granizado de café frío, postres a base de café entre otros, son los productos que actualmente vende en su negocio el cual lleva seis años laborando en el parque del municipio. Isabel comenta que, “el nombre de la marca se llama Sardinata Café Express, representa la rapidez con el que se entrega el producto al cliente debido a que se hace directamente acá en el local, para los cafés tenemos la máquina que hace el proceso de molido denso, este se utiliza para los cafés calientes o capuchino el producto fresco”.

El café que se utiliza se compra directamente a los caficultores de la región, es un café orgánico y de calidad, asimismo se apoya a los caficultores de la zona comprándoles el producto para que muchas personas disfruten el sabor de lo que cultivan. Isabel comentó “el tostado del café se realiza mediante las tostadoras que elaboran en el municipio”.

Isabel añadió, los ingredientes empleados para la elaboración de los diferentes productos son comprados al campesino y directamente nosotros hacemos la transformación. Para el aprendizaje de cómo realizar los productos, fue a través de capacitaciones del SENA quienes enseñaron las distintas prácticas del proceso.

Isabel comentó que los precios son muy bajos a comparación de como los venden en la ciudad puesto que no solo se elabora el producto para el turista, sino que también los precios son

asequibles para el bolsillo del agricultor de la región. Se destaca que cada emprendedor de la región resalta el cultivo con un valor agregado.

En 2008, surge Inversiones Albarracín, una comercializadora de café caracterizada por comprar café, pasilla y cacao. En este emprendimiento se compra el producto a los agricultores de la región a precio estándar del mercado. Jesús Albarracín mencionó que se ha mantenido por ofrecerle un buen servicio al cliente, asimismo siendo justo con los precios y reconociendo el valor agregado al café por calidad.

La cultura es café y la clave es emprender

Muchos emprendimientos de café en la región buscan mostrar lo mejor de cada uno, logrado llegar al público de diferentes formas como en la calidad. Sardinata, un municipio ubicado en una región de tierras fértiles y propicias para la agricultura, se distingue por su amplia variedad de producción agrícola. Esta diversidad de cultivos no solo contribuye al sustento de la economía local, sino que también ha dado lugar al surgimiento de una amplia gama de emprendimientos destinados a comercializar estos productos y llegar a un mercado más amplio.

Desde la tradicional siembra de café hasta la producción de frutas, verduras y otros cultivos, Sardinata ofrece un escenario fértil para el desarrollo de emprendimientos agrícolas. Los emprendedores no solo buscan generar ingresos para sus familias y contribuir al desarrollo económico del municipio, sino que también están comprometidos con la calidad y la sostenibilidad de sus productos.

Con el objetivo de llegar a más personas y ampliar el alcance en el mercado, utilizando diversas estrategias, como la promoción en redes sociales, la participación en ferias y eventos locales, y la creación de alianzas con otros actores del sector. Además, muchos de ellos están explorando nuevas oportunidades a través de las redes sociales para atraer público.



La tostadora de café tradicional después de los peroles



El café en estado de tostado



Emprendimiento Isabel Sánchez, Sardinata Café Express



El café no es un producto es cultura

El café como actor de cambio en la sociedad

La llegada del café a Colombia permitió que los agricultores de Norte de Santander evidenciaran otra visión acerca del grano, dado que antes solo se sembraba tabaco, cacao, algodón además la explotación minera. Pero con la llegada de este producto y tras la influencia de los Jesuitas las personas migraron hacia este cultivo, por el gran auge de ventas y producción que alcanzó en ese momento.

Pero, un aspecto no tan agradable fue la aparición de la Roya en 1983. Esto causó un impacto fuerte en la economía colombiana, porque en este momento muchas familias dependían de este cultivo, por tal razón, un porcentaje de caficultores comenzó a sembrar otras plantas para mantenerse. Tras esta problemática el Servicio de Extensión con El Centro Nacional de Investigaciones de Café (CENICAFE), desarrolló e implementó variedades resistentes a la enfermedad logrando que el impacto no fue tan grande como en otros países.

Además de la transformación económica que trajo consigo la expansión del cultivo del café en Colombia a mitad del siglo XIX y principios del XX, es importante destacar el impacto duradero que ha tenido en la agricultura del país. Aunque inicialmente se enfrentó a desafíos significativos, como la aparición de la enfermedad de la Roya, que afectó abundantemente los cultivos en la región.

Colombia respondió con esfuerzos de investigación y desarrollo para crear variedades de café resistentes a la enfermedad. Este enfoque permitió no solo recuperarse de los golpes iniciales, sino también fortalecer la posición como uno de los principales productores y exportadores de café a nivel mundial.

Hoy en día, Colombia se destaca como el país con la mayor diversidad de variedades de café resistentes a la Roya. Este logro no solo ha asegurado la estabilidad y sostenibilidad a largo plazo de la industria cafetalera colombiana, sino que también ha sido un modelo a seguir para otros países productores de café que enfrentan desafíos similares.

La continua investigación y desarrollo en la agricultura, ha permitido que Colombia mantenga una reputación como productor de café en alta calidad, adaptándose a las demandas del mercado global y los desafíos climáticos que evolucionan constantemente. El café no solo ha sido un motor económico para la región, sino también un ejemplo de resiliencia, innovación y sostenibilidad en la agricultura a nivel internacional.

Tras el efecto que causó la Roya y la caída de los precios del café afectaron la economía, permitiendo que diferentes agricultores decidieran optar por sembrar cultivos ilícitos ya que tuvo un gran impacto por el valor que mantenía, dejando a tras cultivos típicos de la región. A pesar de eso; muchos caficultores siguieron firmes en la siembra de café que tradicionalmente les habían enseñado los antepasados. Comentó Armando Amaya representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros.

Luis Andelfo Pineda Agrónomo y excoordinador Excepcional de Sardinata comentó que, “a pesar de que este cultivo se comenzó a producir mucho en la zona, no afectó a gran escala la producción de café como lo han hecho creer. Ya que el caficultor no deja de ser caficultor porque toda la vida ha sembrado café y este conocimiento se ha transmitido de generación en generación”.

Otro obstáculo en la agricultura

Con la aparición de los grupos armados al margen de la ley, se dio inicio a una nueva ola de conflicto y desesperación. Puesto que muchas familias de la zona fueron amenazadas y desplazadas por estos grupos, dejando atrás todas las tierras y cultivos que tenían en ellas.

Un caso particular es de la familia Vásquez Lizcano quien tras tener dos hijos prestando servicio militar, surgieron diferentes amenazas. Zenaida Lizcano recordó que, “nos exigían dejar dos de nuestros hijos que se fueran con ellos, a cambio de los que estaban en el ejército, por ello decidimos junto con mi esposo salirnos de ese corregimiento; dejando a tras todas nuestras pertenencias, llegando a un lugar donde no conocíamos y sin dinero”.

Como este caso han ocurrido muchos en Sardinata, donde familias agricultoras salieron desplazadas de su propiedad a base del conflicto, un hecho que afectó la producción y siembra del café debido a que numerosas fincas se dejaron en el olvido. La familia Robles Guerrero fue víctima de amenazas por no querer sembrar cultivos ilícitos. Jesús Robles menciona, “mis padres se vieron obligados a trasladarse a otro lugar, dejando las tierras y lo cultivado en ellas”.

Después de la muerte de Pablo Escobar en 1993, los grupos insurgentes tomaron el control del narcotráfico un hecho por el que se beneficiaban que los campesinos sembraran a gran escala cultivos ilícitos. Investigaciones del EL TIEMPO confirman que, aunque el capo encargado de crear la red más grande de narcotráfico muere, aún sigue vigente esta forma de delinquir en el país, dado que salieron nuevas bandas y grupos armados tomaron el control sobre este sistema que aún permanece.

Diferentes familias campesinas se desplazaron hacia la ciudad en busca de un mejor futuro y lejos de tanta Violencia, Reyes Gelves uno de los agricultores y victoriosos más antiguo del corregimiento narró “La Victoria anteriormente cultivaba mucho café Típico, era tan grande la producción que había un punto de compra en el corregimiento. Luego, de los diferentes hechos

de violencia que aperplejaban este lugar; muchas familias comenzaron a abandonar estas tierras, dejando a este pueblo en tinieblas de soledad. Fueron tantas las personas que se desplazaron hacia Cúcuta, que hoy día son llamados La Colonia Victoriera”.

Épocas dolorosas

Después de estos hechos el corregimiento no volvió a tener la misma producción, también comenzaron a atacar las enfermedades y plagas a la planta, del mismo modo el cambio climático ha ido afectado la productividad del cultivo. Dentro de los diferentes proyectos que maneja la Federación de Cafeteros busca la rentabilidad de café para el agricultor, asimismo mejora en la tecnificación de cada proceso que conlleva el producto.

Actualmente, la Asociación de Cafeteros Victorieros (ASOCAFEVIC), utiliza el puesto de control militar, uno de los lugares que anteriormente fue afectado por la violencia, para crear microempresa donde se logre la transformación del café con un valor agregado en la comercialización del producto, narró Jaime Mendoza presidente de la asociación.

Muchas familias que sembraban cultivos ilícitos están haciendo restitución con otros cultivos como el café, cacao y cítricos; estos son proyectos productivos apoyados por la Agencia de Renovación del Territorio y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Quienes buscan que las comunidades campesinas tengan una nueva visión en los cultivos lícitos, con rentabilidad económica y que incluyan aportaciones de desarrollo en la agricultura del país.

Noel Pérez agricultor y mecánico del Corregimiento de Las Mercedes, le apostó al cambio de sembrar café, tras muchos años sembrando coca y ver que no es un negocio rentable hoy día; el cual se rige por los grupos violentos que administran el narcotráfico. Por ende, obliga al campesino cultivador a estar en este círculo.

“He decidido sembrar café por ser un producto rentable y que no afecta a nadie, también es muy fácil comercializarlo puesto que tiene distintas formas de procesarlo. Aunque, hay diferentes asociaciones que apoyan a la siembra de nuevos cultivos, muchas familias lo hacen independientemente”.

Datos extraídos del periódico LA OPINIÓN (2023), en la zona más alta de Las Mercedes hay veredas cultivadoras de café, que también decidieron apostarle a un vivero. Geovanny Lizarazo, presidente de la Asociación por la Vida y La Paz (Asopazvi), es quien lidera el proyecto que beneficia a 14 campesinos de San Vicente, La Chacona, San Alejo, entre otros sectores.

Estos proyectos buscan mejorar la calidad del cultivo de café, también que muchos campesinos se unan a la siembra de productos rentables, dejando de lado los cultivos ilícitos y realizando sustitución de tierras que contribuyan en cambiar la imagen de violencia que ha perdurado en estas tierras por muchos años.

Café: motor de transformación y resiliencia

Según el Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata Raúl Hernán Vera Romero, el café es un factor de cambio donde se busca tener una economía estabilizada que mejore la calidad de vida de cada agricultor. Asimismo, que no se vea solo como un producto de comercialización sino de cultura y transformación de una comunidad que desea mejorar y ser reconocida ante la sociedad. Resaltando que Sardinata no solo se vea como un municipio de violencia sino como un gran productor en la agricultura y la explotación minera.

El municipio de Sardinata solamente recibe atención por parte de numerosos medios de comunicación cuando se produce algún acto de violencia, por lo tanto, genera sensacionalismo en dichas plataformas. Se le sigue denominando como "zona roja", sin embargo, no se reconoce

la importancia y relevancia que este municipio tiene en la economía tanto regional como nacional.

Cada producto elaborado en estas tierras es comercializado en diversos lugares de Colombia, lo que representa un aporte significativo al desarrollo económico del país. A pesar de esto, muchas familias que residen en las zonas aledañas al municipio son estigmatizadas y catalogadas como miembros de grupos al margen de la ley. En realidad, los campesinos son los principales afectados por la presencia constante de guerrillas que amenazan su seguridad en el entorno familiar.

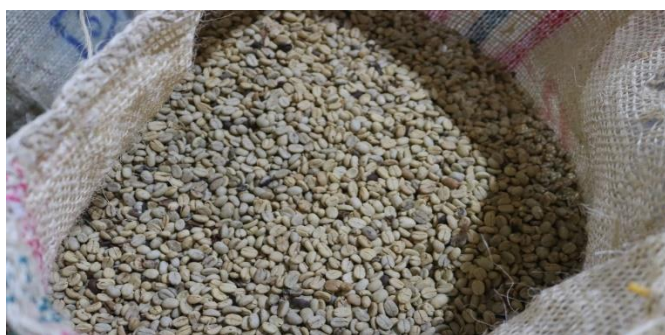
Incluso las autoridades a menudo perciben a estas personas como delincuentes, ignorando el hecho de que son ellos quienes trabajan arduamente cada día para asegurar el sustento de sus hogares, enfrentando múltiples dificultades. Narrado por fuente oculta.



Dentro del lote de café se siembran más cultivos



El café en la etapa de floración y fructificación



El pergamino de café preparado para la venta



Elemento representativo del café, en la oficina de Comité de Cafeteros de Sardinata

En cada taza de café, viajan granos con historia

Muchos son los métodos de distribución y producción que implementan los cultivadores del grano, para que llegue de manera óptima a la recta final, es decir al goce y al disfrute. Y es que, precisamente a lo largo de la historia se han experimentado diversos cambios en cuanto a los métodos de producción y distribución, mejorando significativamente las técnicas.

En los inicios, se exportaba en estilla, esto implicaba un proceso de trillado y selección de grano de alta calidad. Se realizó durante las primeras exportaciones hacia Venezuela a través del río Maracaibo. Sin embargo, con el tiempo, la Federación de Cafeteros reconoció que este método no resultaba tan rentable para los caficultores.

Y, en consecuencia, se implementó la exportación del café en pergamino. Este enfoque no solo simplificó el proceso de exportación, sino que también demostró ser más beneficioso para los productores, ofreciendo una mayor rentabilidad y eficiencia en el mercado nacional e internacional.

El café en Sardinata, tiene diferentes formas de comercialización. Muchas microempresas hacen parte de la distribución en Colombia. El municipio cuenta con una Cooperativa de Caficultores del Catatumbo, que se encarga de comprar el producto a los agricultores de la región, y cuenta con sedes en el departamento.

La Cooperativa se fundó aproximadamente en 1980, por caficultores de la región, quienes buscaban un regulador de precios para mantener un valor estándar en el mercado y garantizar la compra y la calidad del producto, así lo comentó el Coordinador de la Cooperativa Ramiro Fuentes Correa.

Dentro de la compra se realiza una observación para ver la calidad del grano, se pesa una pequeña muestra del bulto, la cual se trilla, luego se pasa a una rejilla donde se sacan los granos dañados para pesarlos, dependiendo de esta muestra se sabe cuanta cantidad de café defectuoso tiene el bulto y así la calidad. Igualmente, se observa el tamaño del pergamino para sacar el valor adecuado, este proceso se realiza mediante variables establecidas por el Comité de Cafeteros.

Comentó Ramiro Fuentes.

Entre otras funciones, se encarga de administrar los abonos y fertilizantes al caficultor, en ocasiones hay descuentos en los productos para las personas que tienen cedula cafetera y venden la cosecha a la Cooperativa, este beneficio va de la mano con Comité de Cafeteros. Para que un agricultor pueda obtener su cedula cafetera debe tener cierta cantidad de matas de café, están dentro de un rango de 1.000 plantas. Para que reciba los diferentes beneficios que ofrecen la entidad cafetera.

Granos que prometen

El café que se compra en el municipio va dirigido a Alma Café, este lo acopia y lo dirige a los diferentes puertos donde se realiza el trillado y el proceso de exportación. En las cifras de compra de la Cooperativa de Sardinata en el 2023, fueron aproximadamente 600,000 kilos de café en el año incluyendo algunos corregimientos de otros municipios aledaños. Añadió Ramiro Fuentes Coordinador de la Cooperativa.

De igual manera, la Cooperativa ofrece capacitaciones al caficultor junto con el Servicio de Extensión del municipio; sobre como producir un café de calidad y obtener un valor agregado dentro de la venta. Para ello desarrollan diferentes proyectos de muestreo del grano de café y el cuidado del mismo. Dentro de los benéficos el caficultor tiene la opción de entrar a programas donde puede adquirir maquinaria para el secado, lavado y despulpado del café.

Igualmente, en la comercialización del café se encuentran los compradores informales; quienes mantienen unos parámetros similares a los de la Cooperativa, en el precio y la observación de la calidad del café para el valor agregado. En Sardinata solo hay una, llamada Inversiones Albarracín quien lleva 16 años laborando en el mercado del café, pasilla y cacao. “El café que compro lo llevo hacia la Costa donde tengo contacto con diferentes microempresas a las que vendo todo el producto”, relató Efraín Albarracín.

El café del municipio se distribuye a diversas regiones del país, para la exportación y producción de diferentes variantes de café. No solo se vende como un producto ordinario, sino que se destaca por la calidad. También, se comercializa localmente de distintas formas, una de ellas es la venta de café tinto en las calles, elaborado con café de la región.

Más café por favor

En Sardinata un gran porcentaje de café molido y empacado que se vende es producido por los mismos caficultores y emprendimientos del sector, Juan Celes comerciante y propietario de Deposito Lara comentó que “el café que vendo me lo traen los agricultores de la zona o viene directamente de las tostadoras del municipio con las que tengo convenio. En el municipio se ve muy poco la venta de las grandes marcas de café de Colombia.

Al igual que el café molido, en el municipio hay diversos emprendimientos procesadores del café para elaboración de distintos productos en el mercado, como helados, cafés fríos, postres, galletas entre otros. Sardinata Café Express, es un conocido emprendimiento que hace la transformación del café.

Isabel Sánchez, dueña de este emprendimiento narró “la idea surgió tras ver que dentro de la gastronomía del municipio no se le daba un reconocimiento al café, también como una

forma diferente de deleitar el producto a lo que tradicionalmente las personas están acostumbradas”.

Por otra parte, el clima de Sardinata está sobre 300 metros a nivel del mar, la temperatura es de 29 C°, datos de la página oficial de Asomunicipios, dentro de los cinco corregimientos que lo complementan cuatro de ellos son de clima templado San Martín de Loba, El Carmen, Luis Veros y Las Mercedes, tienen veredas en la parte alta y periférica, permitiendo la siembra del café en una altura de 1200 hasta 1800 metros a nivel del mar, para una buena productividad y rendimiento.

El corregimiento que cuenta con clima favorable para la producción de café es La Victoria, actualmente es uno de los sectores que más produce y cultiva café. Por esta razón, de los cinco corregimientos que tiene el municipio solo 45 veredas aproximadamente siembran café, quienes tienen temperaturas bajas y actas para el producto. En el reporte de comité de cafeteros de Sardinata del 2023, hay 710 fincas productoras, 1,182 hectáreas cultivadas en variedad Caturro, Castillo, Colombia, Típica. Así lo comentó el Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata Raúl Hernán Vera Romero.

Aunque, en Sardinata no todos los terrenos sean aptos para la siembra del café tiene una productividad alta a diferencia de otros municipios del país, además el producto se rige por calidad en el tamaño del pergamino y la baja cantidad de grano dañado. En el municipio las variedades de café son resistentes a la Rolla por sus 33 genes, no permiten que afecte a la planta.

Comentó Armando Amaya representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros, el café tiene garantía de compra donde el caficultor puede llevar su café a la Cooperativa y directamente se lo pagan, hay diferentes programas que benefician al caficultor cuando cumple una serie de requisitos como el cuidado de

las aguas residuales, el reciclaje, entre otras, si el agricultor cumple estos requerimientos recibe un bono de 100 pesos en la venta de la carga de café.

Tras los proyectos que ha desarrollado Escuela y Café junto con el Servicio de Extensión se han encargado de capacitar al caficultor sobre cómo darle un buen mantenimiento a la planta para que no la afecte, las plagas y enfermedades que persiguen a este cultivo desde el lugar de origen. Asimismo, un cuidado adecuado para que el café se ha de calidad y reciba benéficos de los diferentes programas que tiene la Federación y el Comité de Cafeteros. Añadió Rafael Mojica (Ingeniero Agrónomo y Coordinador de programa del Comité de Cafeteros de Norte de Santander).

En Colombia se sacan diferentes variantes del café para el consumo de la sociedad no solo lo utilizan en productos de bebidas y comidas sino también en cosméticos y aromas, puesto que el café se caracteriza por tener aproximadamente 850 compuestos aromáticos volátiles, permitiendo el uso de estas en diversos productos.

Con buen aroma

La reconocida empresa de cosméticos Haperss Bazaar en el Portal Web describe los benéficos del café, las personas están acostumbradas a consumir café de forma tradicional por su alto poder estimulante y aumento de la actividad cerebral para permanecer despiertos, entendiendo que es el ingrediente estrella en muchos productos de belleza y que ha hecho que las firmas de cosmética decidan incluirla como principio activo.

La cafeína funciona para el cuerpo, rostro y el cabello, favorece la correcta circulación sanguínea, hidrata, protege y es un potente antioxidante natural. Por ello, Bazaar utiliza este ingrediente dentro de diferentes productos en el catálogo de belleza que vende al mercado.

El Café ha perdurado en la historia desde su descubrimiento y lo seguirá haciendo en las siguientes generaciones a través de todos los derivados que han creado de este producto y los que seguirán descubriendo en el transcurso del tiempo, por los grandes componentes que mantiene este fruto.

En consecuencia, el café es un factor de cultura y transformación de comunidades para combatir el conflicto y la violencia de la cual solo se habla en los medios. A través del café se logra resaltar la importancia del campo y de las personas que viven en él, por medio de cada logro de tecnificación del cultivo y valor agregado del producto.



Almacenamiento de café antes de su distribución a los puntos de acopio.



Separación del grano bueno del dañado



Selección y peso de la muestra



Granizado de café, elaborado con café del municipio



El café en su mejor color

Mujeres cafeteras, recolectoras y amas de casa

A lo largo de la historia, las mujeres han enfrentado una amplia gama de desafíos y obstáculos para ser reconocidas en todos los aspectos de la sociedad. En el siglo XVIII, una época en la que las mujeres aún no tenían derechos ni voz política, eran consideradas principalmente como responsables del hogar, relegadas a un papel secundario.

Sin embargo, fue a través de iniciativas de la ONU para 1948 nace la declaración Universal de los Derechos Humanos, donde establece principios de igualdad y no discriminación contra la mujer. Tiempo después aparece la Convención de los Derechos Políticos de la Mujer, favorecidas por las Naciones Unidas en 1953, esta comenzó a reconocer la importancia de la participación femenina en el ámbito laboral y en la toma de decisiones sobre aspectos fundamentales de sus vidas, como el matrimonio y la edad para contraerlo, convirtiéndose en los primeros pasos hacia la declaración de los derechos de la mujer, un hito crucial que ha permitido garantizar su dignidad y promover la igualdad en la sociedad.

Luis Andelfo Pineda Agrónomo, historiador y excoordinador Excepcional de Sardinata dijo “las mujeres han desempeñado un papel crucial en la sociedad a lo largo de la historia. Un ejemplo notable es su contribución al descubrimiento del trigo. Dado que a menudo se ocupaban de las tareas domésticas, ellas, tenían la oportunidad de explorar los alrededores en busca de recursos, incluidas las plantas, mientras que el hombre solo iba a casar animales. Fue así como descubrieron el trigo, y compartieron su conocimiento con los hombres, enseñándoles cómo sembrarlo y cosecharlo”.

En el ámbito agrícola, las mujeres han desempeñado tradicionalmente el papel de amas de casa, realizando diversas tareas durante todo el día. Sin embargo, su contribución no ha sido

debidamente reconocida ni valorada. A menudo, su trabajo no recibe la atención ni el respeto que merece, a pesar de ser fundamental para el funcionamiento y la prosperidad del sector agrícola.

En Colombia a través de la modificación de la constitución de 1991, se comenzó a reconocer los derechos de la mujer, sus libertades y garantías, asimismo el derecho a la democracia de votar y ser elegida. Gracias a estos derechos inherentes las mujeres comenzaron a tener participación en la sociedad en diferentes ámbitos, de igual manera a ser tenidas en cuenta por diferentes entidades que desarrollan proyectos en la comunidad, en este caso en la agricultura.

La Federación Nacional de Cafeteros ha sido una de las entidades pioneras en reconocer el papel crucial de las mujeres en la industria cafetalera. A través de iniciativas como la participación activa y el reconocimiento de su labor, este gremio ha abierto oportunidades para que las mujeres cultiven café y obtengan su cédula cafetera.

Por ende, la cédula otorga beneficios equiparables a los de los hombres, como el derecho a elegir a sus representantes y ser elegidas, así como descuentos en insumos agrícolas como abonos y fertilizantes para el cultivo. Mencionó Raúl Hernán Vera Romero Coordinador Excepcional de la Federación de Cafeteros de Sardinata.

Empieza la tarea

Teresa Sánchez Chaves es caficultora y ama de casa. Quedó viuda desde muy joven y tuvo que encargarse de sus tres hijos. Tomó las riendas de la finca para sostener a su familia. Teresa comenta, "Me levanto temprano para preparar el desayuno de mis hijos y de los obreros. Luego los alisto para la escuela y envié a los trabajadores al campo. Después, llevo a los niños al colegio, arreglo la casa y preparo el almuerzo".

Fuera de su rol de mamá y ama de casa, se encarga de lavar la cosecha de café y ponerla al sol. “Cuando regresan los caficultores, sirvo el almuerzo. Cuando todos terminan de comer, limpio la cocina y me dedico a trabajar durante dos horas”. Luego, ella regresa a preparar la cena, además de esperar a sus hijos para ayudarles en las tareas del colegio, y fuera de eso, terminar de atender a los trabajadores y dejar todo listo para el siguiente día.

La mujer en la agricultura cafetera es el eje principal de un hogar, es la encargada de hacer los oficios varios de la casa, muchas mujeres hoy día son caficultoras y desarrollan un buen desempeño en el cultivo, ya que son creativas con lo que hacen y tienen una forma diferente de trabajar. Comento el caficultor Libardo Rodríguez.

Yolima Velásquez caficultora y ama de casa comentó que, se les ha tenido en cuenta, en medio de las dinámicas de la agricultura cafetera; un ejemplo son las asociaciones. “Cuando se desea construir una asociación de caficultores tiene como requisito la participación de la mujer dentro de este grupo de personas, si no es así no se puede crear”. Dentro de la Asociación de Cafeteros Victorieros (ASOCAFECVIC), la tienen en cuenta junto con las demás mujeres con los mismos derechos que los hombres.

Algunas jóvenes de los sectores cafeteros ejercen su labor de recolectoras de café, salen a diferentes fincas a cosechar el producto, ellas trabajan al lado de diferentes obreros y deben dar casi la misma cantidad de producto recogido, para que el día sea valorado igual. En algunos casos se les paga un porcentaje menor que a los hombres, trabajan en los diferentes climas y terrenos para tener buena productividad, los compañeros en su mayoría son hombres. Anexó Diocelina Sánchez.

Teresa Sánchez Añadió que “el café me ha permitido sacar a mi familia adelante, pero en algunos casos vivir solo del cultivo del café no es tan rentable, cuando la cosecha se termina no

rinde mucho el dinero y se hace complicado, tengo que buscar otras formas de sustento económico para mantenerme, por eso siembro diferentes cultivos para vender, cómo; aguacate, limón, plátano entre otros”.

En el ámbito de la agricultura las mujeres ejercen diferentes labores, Noris Ester Sánchez caficultora, ama de casa y madre, ha desarrollado un arduo trabajo durante toda su vida. Mientras estaba con su esposo se encargaba de todas las ocupaciones del hogar, después de que su esposo fallece tiene que hacerse cargo de sus hijos menores. Comenzó con la administración de la finca, además de trabajar en recolección y siembra del grano. Además, le gusta tener animales de patio, que sirven cómo sustento para su familia.

No solo es el café

Las mujeres campesinas despliegan una habilidad excepcional para llevar a cabo múltiples tareas simultáneamente, demostrando una destreza y eficiencia que a menudo pasan desapercibidas. Su rol abarca desde labores agrícolas hasta responsabilidades domésticas, siendo un pilar fundamental en la estabilidad y funcionamiento del hogar. En ocasiones, el hombre no reconoce plenamente la importancia y el sacrificio que implica este desempeño multifacético.

En la vida rural, las mujeres agricultoras se enfrentan a una variedad de desafíos, desde la siembra y cosecha de cultivos hasta el cuidado del ganado y la gestión de la casa. Su jornada comienza desde el amanecer y se extiende hasta el anochecer, dedicando incansablemente su tiempo y energía a cada tarea que requiere atención. Sin embargo, su contribución frecuentemente se subestima con los roles más visibles que han sido atribuidos al hombre.

Rafel Mojica Ingeniero Agrónomo y Coordinador de programa del Comité de Cafeteros de Norte de Santander dice que, “el apoyo que le brindamos como Comité de cafeteros a las

mujeres es por medio de las Asociaciones que están legalmente constituidas, estas se rigen en la equidad de género”, con el fin de lograr la participación de las mujeres a través de los diversos proyectos.

Por eso, se busca que ellas tengan su lote con matas de café y que participen en el mercado cafetero, haciendo el panorama más amplio. A través del apoyo de Comité de Cafeteros hay una línea llamada Café Mujer, dentro de las presentaciones de Juan Valdés, está constituida a nivel nacional e internacional, con el propósito de fomentar el liderazgo femenino.

En Colombia se exporta el 98% de café cultivado, es uno de los productos agrícolas con mayor exportación; la Cooperativa cuenta con 18 sellos o programas de beneficio para el agricultor entre ellos está el de reconocimiento, calidad y protección medioambiental que son liderados por diferentes entidades. Juan Valdés oferta el programa de Café Mujer donde les permite a las caficultoras mostrar el café, y si cumple con los requerimientos de calidad se les da el valor agregado de 150 pesos por carga. Mencionó Armando Amaya representante nacional de Norte de Santander ante el Comité directivo de la Federación Nacional de Cafeteros.

Yolima Velázquez, una mujer dedicada a la caficultura y a la gestión del hogar, pertenece a ASOCAFEVIC en el corregimiento de La Victoria municipio de Sardinata. En esta asociación, se promueve la participación equitativa de ambos géneros, sin discriminación ni restricciones. Para ello, se extienden invitaciones tanto a caficultores como a caficultoras para unirse a la organización y disfrutar de los diversos beneficios que ofrece.

Para formar parte de la asociación, los interesados deben cumplir con ciertos requisitos. En primer lugar, se les solicita enviar una carta expresando su deseo de unirse a la asociación. También, debe realizar un pago establecido para ingresar, lo que les otorga acceso a las mismas oportunidades que aquellos que ya están asociados.

En tanto, las mujeres participan activamente en la producción y comercialización del café, tienen la oportunidad de generar ingresos propios y contribuir al bienestar económico de sus familias y comunidades. Además, intervienen en actividades fuera del hogar les permite empoderarse socialmente y tener una voz activa en la toma de decisiones.

A pesar de los esfuerzos y programas dirigidos a apoyar a las mujeres en la agricultura, es importante reconocer que muchos de estos recursos no están accesibles para todas ellas, o al menos no para un gran porcentaje. Esto se evidencia a través de observaciones y testimonios que señalan cómo las mujeres amas de casa y caficultoras enfrentan barreras para participar en diversas actividades o capacitaciones que llegan a la región.

Entre las principales dificultades se encuentra la limitación de tiempo debido a las responsabilidades diarias. Muchas mujeres viven lejos de los lugares donde se realizan las reuniones, carecen de transporte adecuado o no pueden dejar a sus hijos solos para asistir. Por otro lado, la preparación de los alimentos para los trabajadores y atender otras labores domésticas, lo que les impide dedicar tiempo a actividades externas.

Esta realidad conlleva a que, aunque las mujeres agricultoras puedan tener un valioso aporte, su participación se ve limitada y su valor muchas veces no es reconocido. Los proyectos y programas, por su parte, a menudo carecen de un análisis exhaustivo de las barreras que enfrentan las mujeres para llegar a ellas, lo que resulta en una exclusión involuntaria de un sector importante de la población agrícola.



Teresa Sánchez mujer caficultora y ama de casa



Mujeres amas de casa en su labor diaria



Las cocinas del campo



El café en su mejor presentación