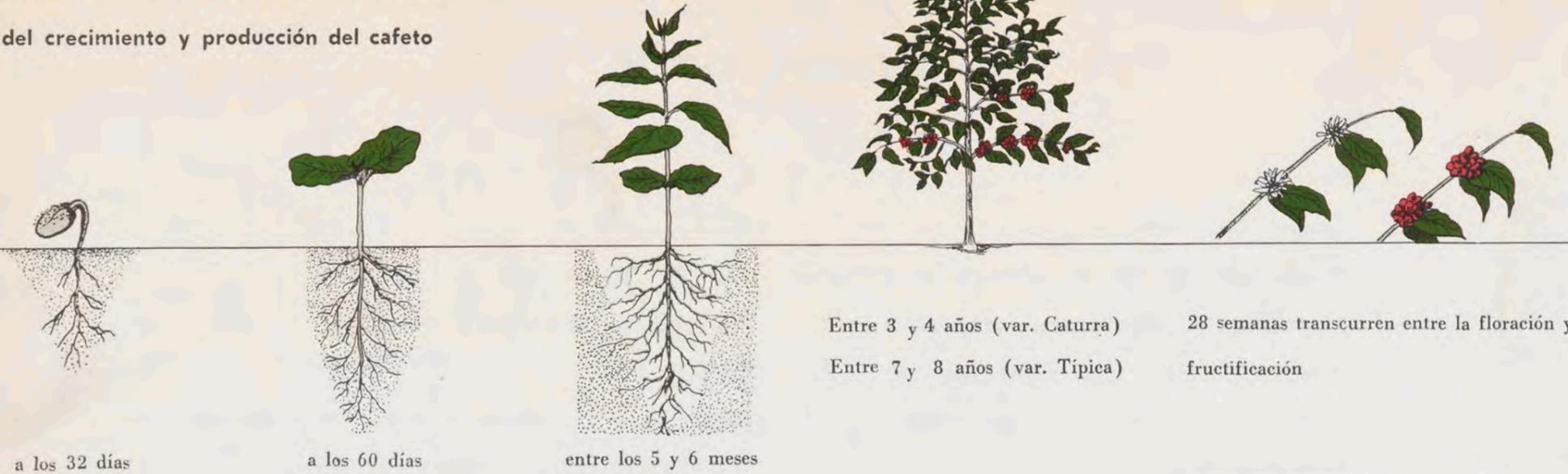


Tema del estudio: el café

Fases del crecimiento y producción del cafeto



a los 32 días

a los 60 días

entre los 5 y 6 meses

Entre 3 y 4 años (var. Caturra)

Entre 7 y 8 años (var. Típica)

28 semanas transcurren entre la floración y la fructificación

Fruto del café (esquema)

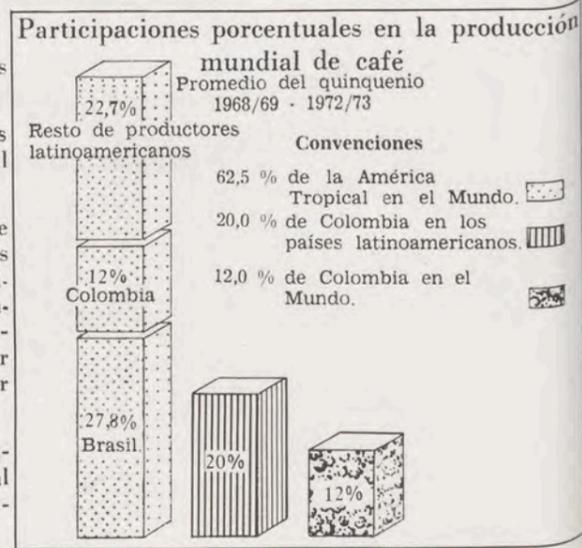


El café es uno de los principales productos agrícolas del mundo.

Se produce en más de 60 países y sus plantaciones cubren una superficie total de 9 millones de hectáreas.

Por constituir una materia prima que se consume en mayores proporciones en los lugares que no la pueden producir, se convierte en objeto de intenso comercio internacional: cerca del 80% de la producción de café se exporta y el valor anual de ese comercio fluctúa alrededor de los 5 mil millones de dólares.

La América tropical es la principal fuente de suministro de café (ver gráfico al lado). Brasil es el primer productor mundial y le sigue Colombia.

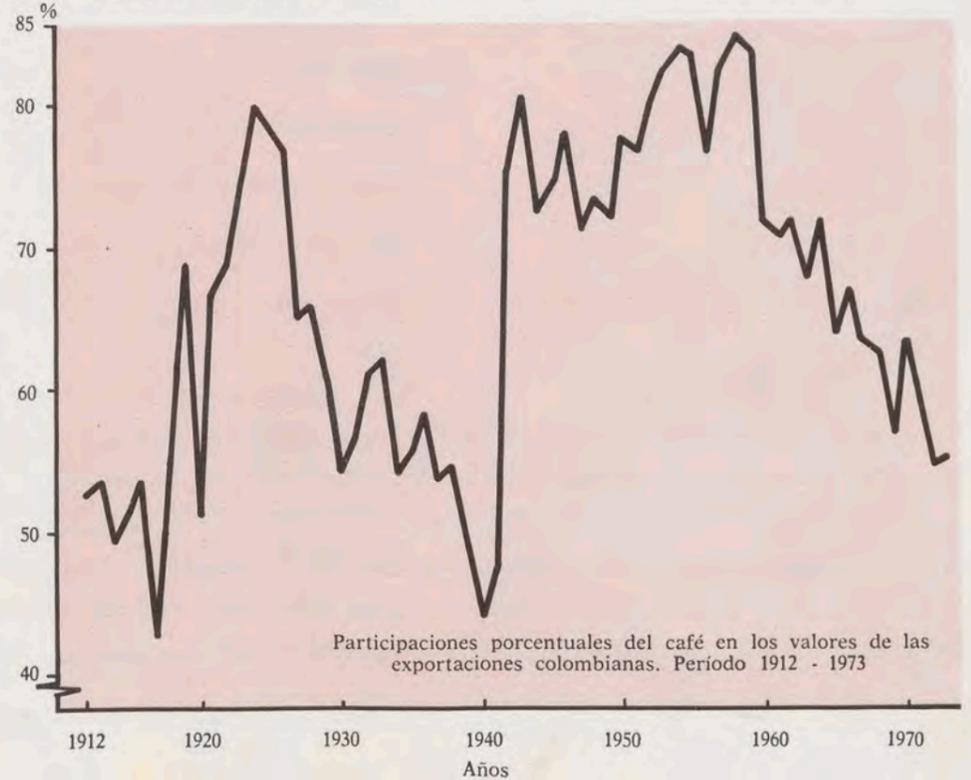


Los países de Europa Occidental y los de Norteamérica (E.E. UU. y Canadá), consumen casi un 65% del café producido en el mundo. Los países que lo producen, absorben casi una cuarta parte de su propia producción. El resto, o sea alrededor del 10%, corresponde a los demás países, incluyendo la URSS y Japón.

Más del 70% del café consumido en el mundo pertenece a las variedades de la especie *Arábica* y casi el 30% a las variedades de *Canephora* o Robustas.

“La importancia del café en Colombia, no puede nunca ponderarse lo suficiente” El que su participación porcentual en el PIB apenas se sitúe alrededor de un 5%, se explica porque gran parte de los bienes y servicios que genera el café, para efectos de las Cuentas Nacionales, se contabilizan por separado y aparecen bajo otros rubros o títulos. En cuanto a su valor total, la producción cafetera representó para el año 1973, un 29,7% del valor total de las producciones agrícolas del país.

El surgimiento del café como producto de exportación (ver gráfico abajo) presenta varias etapas importantes. Fue en 1912 que comenzó a representar más del 50% del valor de las exportaciones totales, porcentaje que se ha elevado hasta un 84,9% en el año de 1958.



Fuente: Departamento Administrativo Nacional de Estadística. Anuario de Comercio Exterior. Tabulados. Varios años.

La especie botánica *Coffea arabica*, la de mayor significación económica para América y para Colombia, es oriunda de las montañas occidentales de Etiopía (Africa), entre los 1.000 y 2.500 metros sobre el nivel del mar. De esa especie existen numerosas variedades, entre ellas la correspondiente a la denominación de *Típica*, que posiblemente fue la utilizada por Linneo para sus descripciones, en 1753. Las variedades *bourbon*, *caturrea* y *maragogipe* y sus mutaciones, con características propias de producción y adaptación, han adquirido mucha importancia en el medio colombiano, desde hace varios años.

La especie *Coffea canephora*, o café Robusta, se desarrolla bien a bajas altitudes y se adapta a variadas condiciones climáticas. Esta especie presenta un amplio polimorfismo y se distribuye geográficamente por el Africa occidental y oriental y los países asiáticos situados en latitudes tropicales.

El fruto del cafeto, árbol perteneciente a la familia de las *Rubiáceas*, es una baya drupácea de color rojo cuando está madura, con cuya semilla o almendra, tostada y molida o sometida al proceso de solubilidad, se prepara una bebida, infusión, o brebaje, de amplio consumo humano.

Para obtener la semilla, o café verde o pilado, es necesario someter la cereza a un proceso de “beneficio”, que comprende las siguientes etapas: despulpada, fermentación, lavado, secado y trilla. Las producciones por unidad (por árbol o por unidad de superficie de terreno plantado con cafetos), generalmente se da en Colombia en kilos, en arrobas (una arroba = 12,5 kilos), o en cargas (una carga = 10 arrobas o 125 kilos), de café pergamino (café pergamino es el grano verde contenido dentro de la cáscara).

Las investigaciones del Censo Cafetero de 1970, arrojaron una producción nacional promedio por hectárea de 541,2 kilos, equivalente a 43,3 arrobas de pergamino seco. Los cafetales de los departamentos del Quindío, Caldas, Valle, Risaralda y Antioquia, promediaron rendimientos de 68, 58, 49, 47 y 47 arrobas (aproximadamente), por hectárea.

Bibliografía

Coste, René. *Cafetos y Cafés en el Mundo*. Tomo I. 1954.
 Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. *Manual del Cafetero Colombia* no. 1969.
 Censo Cafetero. Presentaciones preliminares. 1970.
 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. *Estudio Mundial del Café*, 1969.
 Universidad de São Paulo. *Manual do Cafeicultor*. 1967.

Bibliografía

Banco de la República. Colombia. Guía para el inversionista. 1974.
 Cuentas Nacionales. 1968 - 1972.
 Departamento Administrativo Nal. de Estadística. *Anuarios de Comercio Exterior*. Varios años.
 Fundación para el progreso de Colombia. *La industria cafetera en la agricultura colombiana 1962*.
 Instituto brasileiro do café. *Ensaio sobre café e desenvolvimento econômico*. 1973.
 McGreevey, William Paul. *Historia Económica de Colombia 1845 - 1930*. Tercer Mundo 1975.
 Ospina Vásquez, Luis. *Industria y Protección en Colombia. 1810 - 1930*. Ed. Oveja Negra. 1974.
 Samper, Armando. *Importancia del café en el comercio exterior de Colombia*. 1948.