



ISSN-e: 2711-3892

# Análisis del proceso de producción de café en el municipio de Chinácota, Norte Santander

*Analysis of the Coffee Production Process in the Municipality of Chinácota, Norte de Santander*

Ing. Industrial © Karol Viviana Rodríguez Rodríguez<sup>1</sup>, Ing. Industrial © Karoll Liseth Morales Ortiz<sup>1</sup>, MSc. Leonor Jaimes Cerveleón<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad de Pamplona, Facultad de Ingenierías y Arquitectura, Grupo de Investigación INGAPO, Pamplona, Norte de Santander, Colombia.

**Correspondencia:** Karol Viviana Rodríguez Rodríguez

**Correo electrónico:**

karol.rodriguez21@unipamplona.edu.co

**Recibido:** 13/11/2024

**Aceptado:** 28/12/2024

**Citar así:** Rodríguez Rodríguez, K. V., Morales Ortiz, K. L., & Jaimes Cerveleón, L. (2024). Análisis del proceso de producción de café en el municipio de Chinácota, Norte Santander. *Revista Semilleros De Investigación*, 5(1), 20–26.

Recuperado de <https://doi.org/10.24054/sei.v5i1.3508>

**Copyright:** © 2024. Universidad de Pamplona, Colombia. La *Revista Semilleros de Investigación* proporciona acceso abierto a todo su contenido bajo los términos de la licencia Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0).

**Agradecimientos:** A Dios y a quienes han aportado a la presente investigación

## Resumen

La producción de café en Colombia representa una de las principales fuentes de ingresos para los campesinos en la actualidad. En particular, el cultivo de café en Norte de Santander, específicamente en el municipio de Chinácota, no es tan renombrado a nivel del país, ya que los conflictos sociales de la zona interfieren en el desarrollo de la producción del café. Por ello, se pretende realizar un análisis del proceso de producción llevado a cabo por los caficultores. Como estrategia para captar al público objetivo de la investigación, se efectuó una recolección de información por medio de una encuesta aplicada a los consumidores de café del municipio, datos como su preferencia y factores que interfieren en el consumo a nivel local, además de manera sutil se consultó si los encuestados se dedicaban al cultivo de café, esto con el fin de obtener información que dé lugar a la caracterización del sistema de producción del café. Como resultados parciales, se obtuvo una matriz que engloba las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas actuales de los caficultores de la zona. Este análisis se ve desde la perspectiva del consumidor, parte fundamental de cualquier proceso productivo donde se captan factores que pueden ser mejorados o sustituidos para aumentar la calidad y aceptabilidad del producto en el mercado local y regional.

**Palabras clave:** proceso de producción, cultivo de café, caficultor, caracterización.

## Abstract

Coffee production in Colombia currently represents one of the main sources of income for farmers. In particular, coffee cultivation in Norte de Santander, specifically in the municipality of Chinácota, is not as well-known nationwide, as social conflicts in the area interfere with the development of coffee production. Therefore, an analysis of the production process carried out by coffee growers is intended. As a strategy to reach the target audience of the research, information was collected through a survey applied to coffee consumers in the municipality, gathering data such as their preferences and factors that influence local consumption. Additionally, respondents were subtly asked if they were involved in coffee cultivation, with the aim of obtaining information that would enable the characterization of the coffee production system. As partial results, a matrix was obtained that encompasses the strengths, opportunities, weaknesses, and threats currently facing the coffee growers in the area. This analysis is viewed from the consumer's perspective, a fundamental aspect of any production process, where factors that could be improved or replaced to increase the quality and acceptability of the product in the local and regional market are identified.

**Keywords:** production process, coffee cultivation, coffee grower, characterization.

## 1. INTRODUCCIÓN

En la actualidad existe un deterioro en la industria cafetera en el departamento de Norte de Santander, especialmente del municipio de Chinácota, los caficultores se destacan por realizar todo el proceso de producción de café de forma artesanal[1]. Esto es el resultado de diferentes factores, como el conflicto armado y problemas en el cultivo por la aparición de la broca que perjudican el desarrollo del café en la zona [2]. Como ayuda por parte del gobierno colombiano, que brinda diferentes beneficios y exenciones al sector cafetero, como la aplicación de una menor tarifa del IVA al café tostado y al almacenamiento de productos agrícolas, el ahorro en el pago de impuestos al ser parte del Régimen Simple de Tributación, entre otras cosas. Busca apoyar a los caficultores desde la plantación del café, hasta los métodos implementados para la comercialización del producto final [3]. [4]

En diferentes departamentos el cultivo de café representa una de las principales fuentes de ingresos para los campesinos. Según estadísticas, en Colombia el 87% de la población conoce y consume café de manera cotidiana. Esto indica que, la calidad de las producciones de café es de vital importancia, ya que una excelente calidad promueve la fidelización de los clientes[5]. Por ello, es fundamental mantener una plantación adecuada y utilizar abonos que realmente beneficien a la planta, con el fin de generar una mayor calidad en cada cereza de café, además de otros aspectos que incrementa la producción y la eficiencia del cultivo de café.

Por ende, dado que la producción de café representa unas fuentes de ingresos muy viable para los colombianos, se hace benéfico aportar conocimientos y técnicas mejoradas o actualizadas a los agricultores locales de Chinácota y quitar barreras que afectan tanto la producción como la

comercialización del café. Es ahí, donde la presente investigación busca analizar el proceso productivo en la región, identificando factores clave como el clima, la altitud, la calidad del suelo y el tratamiento de las plantas de procesamiento, que pueden presentar deficiencias y repercutir negativamente en la producción local. Para luego, proponerles a las caficultoras propuestas de mejora que permiten potenciar su producción y lograr un impacto positivo para toda la comunidad de agricultores dedicados al cultivo y procesamiento del café.

## 2. METODOLOGIA

La investigación se centra en analizar el sistema de producción de café en el municipio de Chinácota, Norte de Santander, con el propósito de evaluar su sostenibilidad y eficiencia. Para ello, se empleará un enfoque mixto, que combina técnicas cualitativas y cuantitativas para llevar a cabo un análisis exhaustivo del sistema de producción. La metodología se organiza en las siguientes fases:

### 2.1. Fase de caracterización del sistema de producción y preferencias del consumidor

En esta fase, se recopiló información sobre las percepciones de los consumidores. El primer acercamiento con la población de Chinácota fue por medio de encuestas a consumidores locales y regionales para conocer sus preferencias respecto al café, considerando aspectos como sabor, calidad, métodos de procesamiento y presentación. Estos datos serán fundamentales para adaptar el producto a la demanda del mercado y mejorar su aceptación.

Como siguiente paso, se van a realizar visitas a las plantaciones de café y entrevistas preliminares con los agricultores, en las que se va a identificar una parte del sistema de producción y los principales desafíos que enfrentan. Estas visitas serían periódicas para completar la caracterización del sistema productivo y obtener una visión global de las prácticas realizadas por los caficultores.

### 2.2. Diseño y aplicación de herramientas de recolección de datos

Se diseñará y aplicará un cuestionario estructurado para estandarizar la información recolectada en relación con prácticas de cultivo, gestión de recursos y procesos de poscosecha. Además, se llevarán a cabo entrevistas en profundidad y conversaciones informales con los productores para captar percepciones, experiencias y conocimientos en cuanto a sostenibilidad y eficiencia del sistema productivo.

### 2.3. Observación directa del proceso productivo

Durante las visitas de campo, se realizará una observación detallada del proceso de cultivo y procesamiento del café. Este método permitirá documentar prácticas clave en cada etapa de la producción y detectar patrones, fortalezas y áreas de mejora dentro del sistema productivo de la región.

### 2.4. Análisis y validación de datos

Los datos obtenidos tanto de los productores como de los consumidores serán sometidos a un análisis riguroso mediante herramientas estadísticas y análisis cualitativo como la matriz DOFA y matriz MEFE MEFI, asegurando la precisión y confiabilidad de la información recopilada. Este análisis permitirá evaluar la coherencia de las prácticas en función de su productividad, sostenibilidad y alinearlas con las expectativas de los consumidores, logrando un equilibrio entre producción eficiente y aceptación en el mercado.

## 2.5. Formulación de propuestas de mejora

Con base en los resultados del análisis y las preferencias de los consumidores, se formularán propuestas de mejora para el sistema de producción de café en Chinácota. Estas recomendaciones estarán enfocadas en ajustes que reduzcan costos, sean viables, alcanzables, productivos, y eficaces que respondan a las expectativas del mercado y del sistema productivo.

## 2.6. Elaboración y presentación de informes finales

Finalmente, se elaborarán informes detallados que incluirán los hallazgos de la investigación y las recomendaciones formuladas, dirigidas a los agricultores y otros actores claves interesados en el desarrollo económico y social de la región. Los informes estarán diseñados para ofrecer propuestas prácticas que optimicen la producción de café en Chinácota, considerando tanto la sostenibilidad como la preferencia del consumidor final.

# 3. RESULTADOS PARCIALES

El café es un elemento central en la cultura colombiana y un producto de gran importancia económica. En el municipio de Chinácota, Norte de Santander, el consumo y preferencia por distintas variedades y marcas de café revelan tanto tendencias de mercado como oportunidades para fortalecer la producción local. Este análisis parcial, basado en una encuesta a consumidores locales, ofrece una visión de los patrones de consumo y preferencias de calidad que podrían guiar estrategias futuras para los caficultores de la región.

## 3.1. Preferencias de variedades de café

Los resultados de la encuesta muestran que las variedades de café más populares entre los consumidores de Chinácota son *Castilla* y *Colombia*, ambas con una preferencia del 30%. Estos tipos son bien valorados por su calidad y sabor, siendo atractivos para una porción significativa del mercado. En menor proporción, los consumidores eligen la variedad *Caturra* (20%), mientras que opciones como *Geisha* y *Cenicafé 1* presentan menor aceptación, con solo un 10% de preferencia cada una. Esta distribución sugiere que los caficultores locales podrían priorizar la producción de variedades con mayor demanda para satisfacer mejor al mercado local y optimizar su rentabilidad.

## 3.2. Marcas de café y percepción de calidad

En cuanto a las marcas de café consumidas, *Nescafé* se posiciona como la preferida, capturando el 50% de las respuestas. Esta alta preferencia sugiere un reconocimiento de marca bien establecido en la región. Otras marcas, como *Sello Rojo* (20%) y la marca local *Don José* (10%), también tienen aceptación entre los consumidores, pero su penetración es significativamente menor. Esto plantea una oportunidad para los productores de café de Chinácota de incrementar la visibilidad de sus marcas locales y fortalecer su posicionamiento a través de mejoras en calidad, diferenciación de sabor y estrategias de mercadeo.

## 3.3. Factores determinantes en la elección de marca

La calidad del café se revela como el principal factor de decisión para los consumidores, con el 70% de los encuestados indicando que este aspecto es fundamental al elegir una marca. El sabor, con un 30% de preferencia, es el segundo factor en importancia. Esto resalta la relevancia de garantizar altos estándares de calidad en el café producido en Chinácota, asegurando que se adapta a las expectativas

de los consumidores locales. Así, los productores podrían enfocar sus esfuerzos en mejorar las características organolépticas del café, como sabor y aroma, para fortalecer su competitividad frente a las marcas nacionales.

### **3.4. Frecuencia de compra y patrones de consumo**

El café es parte integral de la vida diaria de los habitantes de Chinácota, con un 80% de los encuestados que reportan consumirlo varias veces al día. Este patrón de consumo recurrente subraya la importancia de mantener una oferta continua y de alta calidad. Además, el 60% de los consumidores compra café una vez por semana, mientras que el 40% lo hace mensualmente, mostrando una demanda constante que los caficultores pueden aprovechar para planificar mejor su producción y distribución.

### **3.5. Percepción de calidad y aceptación de precios**

El precio es otro aspecto relevante para los consumidores, con un 70% de los encuestados manifestando estar satisfechos con el costo de su café en relación con la calidad que reciben. La mayoría prefiere productos en el rango de \$11,000 a \$15,000, lo cual sugiere que los consumidores locales están dispuestos a invertir en café de calidad, siempre que el precio sea razonable. Sin embargo, un 30% busca opciones más abundantes, indicando la necesidad de estrategias de fijación de precios que puedan atraer a un segmento diverso de consumidores.

### **3.6. Preferencia por café nacional y regional**

Todos los encuestados manifiestan consumir café de origen nacional, lo que indica una fuerte valoración del producto local colombiano. Sin embargo, el 60% no consume café específicamente de Chinácota, optando en su lugar por marcas nacionales reconocidas. Esta falta de preferencia hacia el café local representa un desafío para los caficultores de Chinácota, quienes podrían beneficiarse al diferenciar su producto mediante la promoción de atributos distintivos, como el frescor, el proceso artesanal y la autenticidad del café de origen regional.

Los hallazgos de esta encuesta brindan una guía clara para los productores de café en Chinácota, quienes pueden ajustar sus estrategias de producción y comercialización para alinearse con las preferencias locales. La inclinación de los consumidores hacia la calidad y el sabor, junto con un consumo frecuente, señala que existe un mercado potencial para el café local, siempre y cuando se enfoca en estos atributos. Mejorar la calidad y la visibilidad de las marcas regionales podría fortalecer la aceptación del café de Chinácota en su propio mercado, construyendo una lealtad que luego pueda expandirse a niveles regionales o incluso nacionales.

Finalmente, se realiza una recolección de todos los datos en la matriz DAFO de la ilustración 1, análisis que pone de manifiesto tanto las amenazas, debilidades como las oportunidades y fortalezas para el sector cafetero de Chinácota, invitando a los caficultores y actores locales a adoptar prácticas que refuercen la competitividad del café regional y atiendan las demandas de un mercado cada vez más exigente.

## Análisis DAFO

	Aspectos negativos	Aspectos positivos
Análisis interno	<p><b>Debilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No se consume café de la región en un alto porcentaje.</li> <li>Tan solo el 10% de los encuestados cuentan con una finca propia productora de café.</li> <li>En un 30% de los encuestados, no están de acuerdo con el precio del café lo que puede afectar la percepción del valor del café local.</li> <li>Preferencia de los consumidores a marcas de café externas al municipio.</li> </ul>	<p><b>Fortalezas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El reconocimiento de calidad del café colombiano se basa en mantener altos estándares.</li> <li>Consumo frecuente de café por parte de los consumidores.</li> <li>El café que se consume en la región, es netamente nacional.</li> <li>El proceso del café se hace bajo ciertos estándares de calidad, para conservar su sabor.</li> <li>Los consumidores están dispuestos a pagar un valor justo por una buena calidad del café.</li> </ul>
Análisis externo	<p><b>Amenazas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es fundamental realizar un análisis de la demanda existente.</li> <li>La competencia de marcas de café externas al municipio de Chinácota dificulta el apoyo a los emprendimientos locales.</li> <li>El empaque del café que más se consume en Chinácota es de plástico, afectando al ecosistema.</li> <li>Bajos porcentajes de caficultores.</li> </ul>	<p><b>Oportunidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contar con clientes más conscientes del proceso productivo del café.</li> <li>Cosechar cualquier variedad de café y contribuir al mercado con grandes producciones.</li> <li>Identificación de mejoras para elevar el índice de producción de café en la región.</li> <li>Alto consumo de café nacional, lo que puede ser aprovechado para tener un alza en la demanda del café en Chinácota.</li> </ul>

**Figura 1:** Matriz DAFO

*Nota.* matriz que describe las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que tienen los caficultores, visto desde la perspectiva del consumidor.

## 4. CONCLUSIONES

De acuerdo con los datos obtenidos, el sistema de producción de café en Chinácota, Norte de Santander, muestra oportunidades significativas para mejorar su eficiencia y calidad mediante la optimización de prácticas agrícolas y el fortalecimiento de la relación con el mercado. Los resultados reflejan una alineación entre las expectativas de los consumidores y la disposición de los agricultores para adoptar técnicas que mejoren la competitividad del producto. Esto sugiere que, con el apoyo adecuado en tecnología y capacitación, es posible impulsar un desarrollo productivo que beneficie tanto a los productores como a la economía local.

## REFERENCIAS

- [1] Yeny Ballesteros, «El resurgimiento de la caficultura de Norte de Santander, Colombia», Perfect Daily Grind. [En línea]. Disponible en: <https://perfectdailygrind.com/es/2021/10/20/el-resurgimiento-de-la-caficultura-de-norte-de-santander-colombia/>
- [2] O.-V. 6. L. J. (2023). Propuesta de Implementación Sostenible en los Negocios Verdes del Sector Cafetero de. Cúcuta, «Propuesta de Implementación Sostenible en los Negocios Verdes del Sector Cafetero de Cúcuta y Chinácota, Norte De Santander», Universidad de Santander, 2023. [En línea]. Disponible en: <https://repositorio.udes.edu.co/entities/publication/9dfc4b11-28f2-4db5-9b28-50c6a2540fa0/full>
- [3] Jenny Alexandra González Ballén, y Marylin Grisel Mogollón Sánchez, «Implicaciones del sistema tributario colombiano en el cultivo y comercialización del café de Salazar de las Palmas, Norte De Santander», Universidad Libre de Colombia Seccional Cúcuta, 2023. [En

línea]. Disponible en:

<https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/25811/Tesis%20Implicaciones%20de%20el%20cultivo%20y%20comercializaci%20del%20caf%20de%20Salazar%20de%20las%20Palmas%20de%20Santander.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

- [4] Téllez, «AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE HONGOS PRESENTES EN LOS CULTIVOS DE CAFÉ», 2020. [En línea]. Disponible en:

[http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/3270/1/Salazar\\_2020\\_TG.pdf](http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/3270/1/Salazar_2020_TG.pdf)

- [5] LOZANO MONTENEGRO CAMILA, «SUFICIENCIA DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN EL DEPARTAMENTO DEL CASANARE PARA EL ABASTECIMIENTO

DELMUNICIPIO DE VILLANUEVA», Universidad EAN, 2023. [En línea]. Disponible en: <https://repository.universidadean.edu.co/server/api/core/bitstreams/12440249-def6-4d2c-8360-12db735dfbf5/content>