

# AMIGUITOS BARISTAS

## “EL CAFÉ: DE LA SEMILLA A LA TAZA”

Barista Little Friends

“Coffee from the seed to the cup”

Jusen Bernal

### Resumen

El presente artículo es el informe del primer año basado en las vivencias del proyecto “Amiguitos Baristas” que busca generar un empalme generacional de caficultores y baristas con participación de la población infantil de los municipios: Garzón, Gigante, Algeciras, Guadalupe, Tarqui, Agrado y Pital, específicamente el área de influencia del Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila.

**Palabras Claves:** *Amiguitos, baristas, empalme generacional, café.*

### Abstract

This paper is the report of the first year of experiences based on the Project “Amiguitos Baristas” which searches an authentic generational connection between coffee producers and baristas with the involvement of children from: Garzón, Gigante, Algeciras, Guadalupe, Tarqui, Agrado and Pital, specifically the sphere of influence of the Centro Agro empresarial y Desarrollo Pecuario del Huila.

**Keywords:**

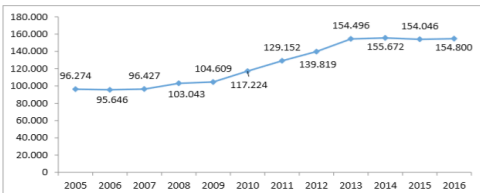
## Introducción

Nuestro café es conocido por su suavidad, aroma y alta calidad. Colombia en el 2016 registró en su producción 14,5 millones de sacos, cifras arrojadas por la Federación Nacional de Caficultores (en adelante, FNC). En junio del presente año, la producción de café de Colombia, siendo el mayor productor mundial de café arábigo suave lavado, fue de un millón 49 mil sacos de 60 kilogramos, una caída de 9% frente al millón 158 mil sacos producidos en junio de 2016. (Yo amo el café de Colombia, 2017)

No obstante, la caída fue mucho menor que las registradas en abril y mayo y reflejan una tendencia hacia la recuperación del nivel de producción. Dicho fenómeno se inserta en los estimativos de la Federación ya que las exportaciones fueron de 964 mil sacos de 60 kg, 3% más frente a los 935 mil sacos exportados en junio de 2016. (Yo amo el café de Colombia, 2017)

“El departamento del Huila produce el mejor café del mundo con un sistema productivo fortalecido y creciente, solo en el 2016 le aportó el 18% a la producción nacional manteniendo la posición de mayor productor de Colombia. A nivel general en el Huila existen 154.800 hectáreas sembradas. Ver figura 1 (Romero Sastoque, 2016)<sup>1</sup>

**Figura 1.** Hectáreas sembradas en el departamento del Huila



**Fuente.** Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

El éxito de la caficultura del Huila ha estado en manos de los pequeños productores, quienes sin contar con grandes extensiones de tierra y con limitados recursos, han hecho de este cultivo el principal generador económico para sostener sus hogares.

**Amiguitos Baristas** es un proyecto con niños caficultores que busca apoyar a caficultores de la región del centro del Huila con aportes técnicos, científicos y profesionales abordando todo lo relacionado a la cadena productiva del café que inicia en la semilla y llega a la taza, hasta lograr un verdadero empalme generacional del caficultor huilense.

De acuerdo con datos del Comité Departamental de Cafeteros el 96% de los caficultores son pequeños propietarios de cultivos con un tamaño promedio de 1,5 hectáreas, los cuales responden por el 82% de la producción huilense. En contraste, los medianos cafeteros (entre cinco y 10 hectáreas) sólo aportan 3%, mientras que los grandes (más de 10 hectáreas sembradas) contribuyen tan sólo con 1% de la producción regional.

La micro economía cafetera del departamento se está destacando en gran parte por sus cafés diferenciados en taza o también llamados cafés especiales, esto se debe a la tendencia o exigencia que existe en el mercado que día a día evoluciona, en donde sobresale un nuevo oficio, el Barismo. Este sin lugar a duda ha transformado la preparación y consumo del buen café. Este tipo de escenarios ha desarrollado nuevos horizontes en las expectativas de los caficultores locales quienes encontraron una oportunidad de negocio al darle valor agregado a su producto y con ello un factor motivacional a su oficio.

1 Romero, S. (2016). Diario del Huila, Editorial Neiva.

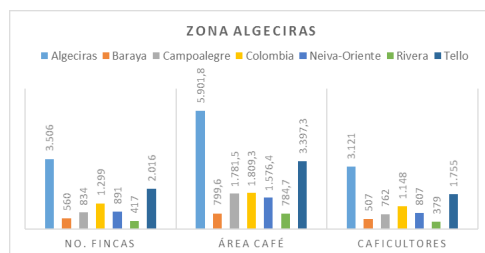
Amiguitos Baristas toma como referente la evolución cafetera de nuestra cultura y proyecta el liderazgo empresarial desde el oficio del Barismo. Este “nuevo” escenario se proclama como una oportunidad de negocio gestada en este caso desde los niños caficultores – Baristas.

## Metodología:

Desde la experiencia y el contacto con el caficultor este documento permite observar como durante la última década la evolución agro industrial del café, sobre todo en el campo de torrefacción, Catación, comercialización y preparación de bebidas a base de café, ha tenido un giro y se ha potencializado como uno de los mercados más llamativos y productivos a nivel mundial. Gracias a la cercanía con los caficultores de la zona centro del departamento del Huila lograda desde el año 2014 se ha evidenciado la necesidad del empalme generacional, realidad que comparte el barista con los caficultores colombianos.

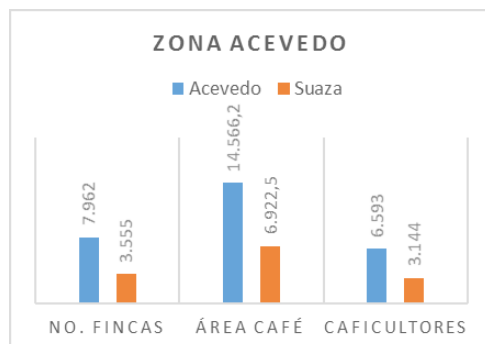
En este sentido y basados en la problemática anterior, surge la propuesta, **Amiguitos Baristas**, direccionada a la formación de niños y jóvenes caficultores en pro de su perfil profesional. Este proyecto inicia con la recopilación de datos estadísticos, para que los niños caficultores baristas logren una mejor interpretación de la realidad cafetera del departamento. Los datos que a continuación se exponen son obtenidos gracias a la gestión de la división técnica – oficina de Sistema de Información Cafetero de Colombia (SICA) del comité Departamental de Cafeteros del Huila (5) (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017).

**Figura 2.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Algeciras (marzo de 2017)



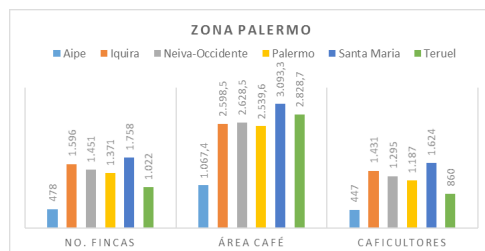
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 3.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Acevedo y Suaza (marzo de 2017)



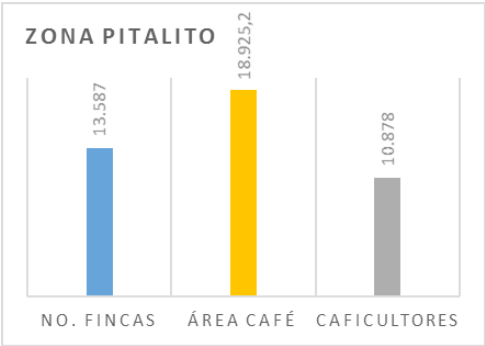
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 4.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Palermo (marzo de 2017)



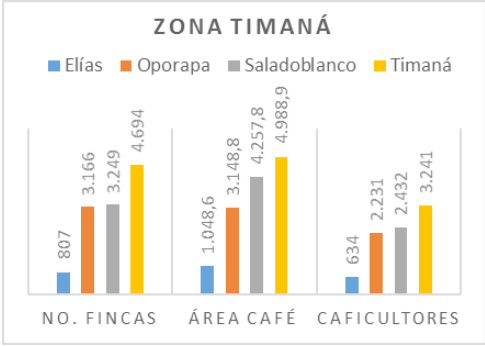
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 5.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Pitalito (marzo de 2017)



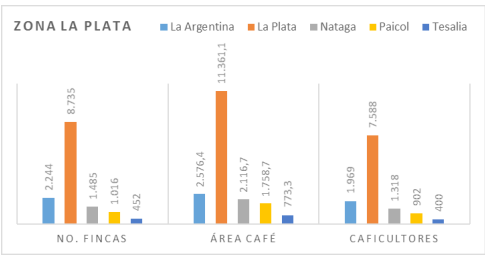
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 8.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Timaná (marzo de 2017)



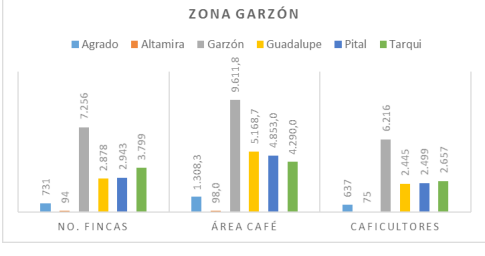
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 6.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona La Plata (marzo de 2017)



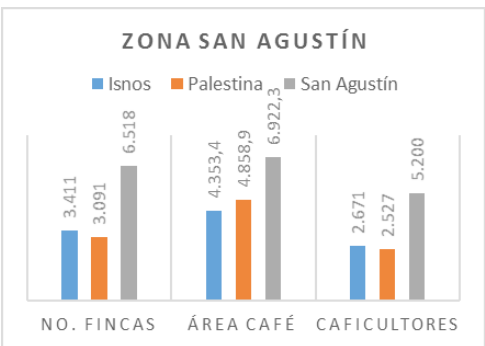
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 9.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Garzón (marzo de 2017)



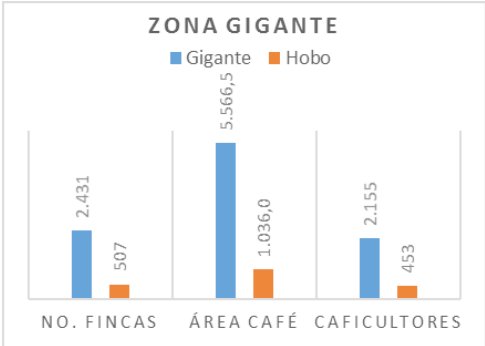
**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 7.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona San Agustín (marzo de 2017)



**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

**Figura 10.** Estado de la caficultura del departamento por seccionales y municipios zona Gigante (marzo de 2017)



**Fuente.** (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2017)

Estas cifras demuestran la relevancia que posee el café en nuestro departamento, posicionándonos una vez más como el mayor productor a presente y futuro del país. Es así como actualmente el Huila sustenta el título de ser el eje cafetero de Colombia por su productividad, realidad que poco a poco refleja un cambio en la economía y calidad de vida de nuestros caficultores.

Amiguitos Baristas logra involucrar niños, jóvenes y padres de familia en este proyecto que sustenta desde sus bases un claridad en el marco de la economía cafetera para dar inicio a las proyecciones individuales referidas a la obtención de café en cada una de las fincas de los niños baristas. La idea fundamentalmente es trabajar bajo procesos tecnificados, amigables con el medio ambiente, sostenibles y sobre todo, rentables para las familias caficultoras.

En el caso particular de los productores de cafés especiales del departamento, es preciso advertir que son los máximos ganadores del concurso de la “Taza de la Excelencia” Los caficultores que se han ubicado en el primer lugar de este concurso nacional de Café, como Ricaute Hernández (2005), Luis Alberto Jojoa (2006), Isaías Cantillo (2008), Arnulfo Leguizamó (2011) y Alirio Aguilera (2013); estos han sido referentes para los demás en la región.

Alrededor de 255 productores han recibido en sus bolsillos sobre precios por sus cafés de más de 750 millones de pesos (420 mil dólares), que representan para cada productor un valor adicional promedio de 300 mil pesos (155 dólares) por carga de café, que les permitió el mejoramiento de

sus procesos productivos y de su calidad de vida. Según (Jusen Bernal, 2016)

Nuestro proyecto Amiguitos Baristas ha logrado vincular caficultores, ejemplos de nuestro departamento, quienes gracias a sus esfuerzos, trabajo, disciplina y dedicación hoy en día poseen un reconocimiento o estatus en la caficultura departamental. El acercamiento con estos personajes garantiza transferencias de conocimientos para los padres y niños caficultores baristas de nuestro proyecto.

Adicional el departamento logró obtener la denominación de “Origen Café del Huila” mediante la resolución No. 17989 del 16 de abril de 2013 por la Superintendencia de Industria y Comercio, lo que les permite a los productores comercializar el grano en el mercado internacional con el plus de la denominación. Sin embargo, se ha detectado un gran déficit en la producción debido a factores externos al caficultor como lo son las nuevas situaciones naturales, sociales, económicas, políticas, de inversión y por supuesto la falta de ese potencial humano que día a día se está desplazando a escenarios ajenos en busca de otras oportunidades laborales, que a la postre terminan perjudicando al caficultor veterano que está urgido de ese empalme generacional en sus fincas.

Amiguitos Baristas buscó las causas de estas problemáticas, para ello inició el proceso diagnosticando las fincas de nuestros caficultores baristas. La estrategia se basó en procesos de autoevaluaciones que cada familia realizó en conjunto con los participantes

de la cadena de producción. Los resultados fueron interesantes y aterrizados a la realidad de cada finca, detectándose como falencias la falta de procesos tecnificados, la formación empírica de los caficultores, la falta de conciencia en los procesos de beneficiados, cultivos en estados casi de abandono. Las razones son muchas, entre ellas sobresalen la baja rentabilidad que ofrece el proceso de producción del café, causando la desmotivación por parte de los jóvenes hacia este oficio.

El impacto que está generando el proyecto, **Amiguitos Baristas**, es positivo en los niños caficultores y en sus familias. Tanto así que ya existen caficultores de nuestro grupo de formación que están en el proceso de creación de empresa, resaltando ese valor agregado de su producto por medio de las ventas en distintas formas de preparaciones existentes.

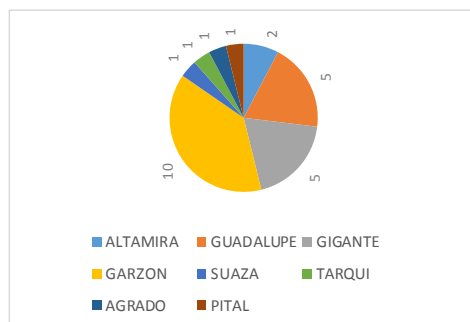
Este proyecto se logra gracias a las alianzas estratégicas con entidades especializadas que están desarrollando en conjunto capacitaciones a nivel básica, media y profesional para nuestros niños caficultores barista. Entre los más significativos están la FNC y SENA, que articulan su formación agrícola del café con lo industrial, promoviendo al grupo la visión de poder aprovechar al máximo su producto.

También existen empresas privadas que contribuyen a la promoción mediante competencias nacionales de Barismo que actualmente cuentan con ejes especializados quienes patrocinados por el SENA, World Skills, World Barista Championship (WBC), Specialty Coffee Association of America o Europa (SCAA,

SCAE) dan espacios de formación y exposición. Estos escenarios de competencias son atractivos para los jóvenes que buscan demostrar sus conocimientos en este oficio que poco a poco se está convirtiendo en una profesión.

Amiguitos Baristas dio a conocer el programa con reuniones a los caficultores de la zona, logrando conformar un grupo de 26 niños con edades entre los 8 y 14 años, con fecha inicial de trabajo el 28 de agosto del 2016, con acuerdo de reunión los días sábados en el horario de 08:00 a.m. a 12:00 m.

**Figura 11.** Participación de Niños por Municipios



**Fuente.** Elaboración Propia.

Una vez conformado el grupo de niños, se trabajó la idea de darle un nombre al proyecto, imagen corporativa y diseño de uniformes a través de la estrategia "lluvia de ideas", recibida de manera positiva por los miembros del grupo, quienes escogieron entre muchas propuestas AMIGUITOS BARISTAS. Esta propuesta es una magnífica **oportunidad de desarrollo** para muchos jóvenes, quienes han encontrado su pasión en la semilla del café.



**Figura 12.** Grupo Amiguitos Baristas



**Fuente.** Elaboración Propia

Este proyecto está a la vanguardia de las grandes tendencias mundiales en las tiendas de café especializadas en preparar bebidas a base de café. Aunque la manera más popular de servir un café es el espresso, las barras de café están implementando métodos que van de la mano con las exigencias del mercado. Nuestro grupo de jóvenes caficultores baristas tienen presente el balance de

la taza, el aroma, la acidez y dulzura de la bebida. Así mismo, es importante que previamente se conozca el origen del café. Esto lo debe llevar a conocer los aspectos propios de la variedad y detalles que le permitan construir un mensaje, una historia que respalde su experiencia como caficultor barista, para dar ese valor agregado a la taza.

**Figura 13.** Grupo Amiguitos Baristas Día del Caficultor Tarqui Huila



**Fuente.** Elaboración Propia

Los jóvenes ya están trabajando en la idea de su tienda con su propio café, representar su país en un campeonato internacional y ser reconocidos mundialmente por su profesión. Y aunque hace pocos años hablar de Barismo era murmurar un idioma totalmente desconocido en Colombia,

hoy esta práctica viene abriéndose camino, pero sigue estando presente la necesidad de educar a los consumidores, preparadores, específicamente al propio caficultor sobre el maravilloso arte de producir y preparar una perfecta taza de café.

Amiguitos Baristas cuenta con profesionales expertos en áreas como; Barismo, Catación, ingeniería agrícola, Matemática, Química, inglés, Gastronomía, psicopedagogía, Administración, entre otras. Todos los expertos desarrollaron programas para la formación integral profesional, enfocada a la construcción de proyectos investigativos tecnificados, basados en el empalme generacional llevando el café de la semilla a la taza, fortaleciendo los lazos de amistad de estos jóvenes.

Poco a poco las estrategias planteadas están arrojando resultados positivos, ya son 10 de 26 las fincas visitadas por niños, padres de familia y profesionales de nuestro proyecto. Estas experiencias han sido de suma importancia pues se transforman en oportunidades en pro de analizar las estrategias que se están desarrollando en el área agropecuaria comparándolas con las buenas prácticas agrícolas tecnificadas que exigen la producción del café colombiano.

En las reuniones sostenidas se ha logrado aclarar temas de suma importancia evidenciados en estas fincas como: Densidad de cultivo, sombríos, demarcación de lotes por variedades, riegos, mantenimiento de cultivos, recolección. Además se pudo evidenciar problemáticas que tienen las fincas durante el proceso del beneficiado del café, entre ellos, los más relevantes que determinan los defectos del café del grupo 1 y 2 que presentan la calidad en taza en donde se perciben algunas de las condiciones a las que están expuestos los cafés de cada finca. Cada vez que se preparan bebidas provenientes de alguna finca los niños ya conocen su trazabilidad y con más propiedad lo transmiten al momento de interactuar con los consumidores. Además estas visitas han generado un gran impacto en lo motivacional ya que están aprendiendo a ver sus cafetales como una empresa.

**Figura 14.** Grupo Amiguitos Baristas Talleres de Formación



**Fuente.** Elaboración Propia



Este ejercicio investigativo se inició con la introducción al mundo de las preparaciones basado en normas nacionales e internacionales además de la inclusión en cursos de fácil acceso que ofrece el mercado. También se abordaron procesos industriales y caseros descritos en el libro, **Recetas a Base de Café, AROMAS DE MI TIERRA** producidas por el diario del

Huila en alianza con el SENA. Estos escenarios han sido de gran ayuda pues los niños ya preparan con propiedad bebidas frías y calientes tradicionales como lo son: espressos, tintos, mocachinos, capuchinos con métodos convencionales de elaboración entre ellos se pueden mencionar la Olleta, Prensa Francesa, Chemex y Máquina de espressos.

**Figura 15.** Talleres de capacitaciones y preparaciones de bebidas



**Fuente.** Elaboración Propia

Este proyecto también ha permitido consolidar un avance en el área del agro articulando los conocimientos propios con los formadores del grupo quienes construyeron tres semilleros de café con todas las especificaciones técnicas exigidas por la FNC, semillas totalmente certificadas “CASTILLO EL TAMBO”. Las construcciones han sido en conjunto con los niños y padres de familia quienes se comprometieron a ceder media hectárea de sus fincas para que sus hijos puedan construir su propio lote de café totalmente tecnificado en aras de la investigación, el emprendimiento empresarial, basado en cultivos multipropósitos (calidad y rentabilidad) amigables con el medio ambiente y ejecutados bajo la premisa de un mercado justo.

El logro más importante que podemos identificar durante este ejercicio formativo – investigativo es la sensibilización de nuestros jóvenes hacia la cultura del café. Existe un estímulo significativo que se traduce en la asignación de un terreno en sus propias fincas para cultivar un lote con esta semilla. Desde este punto se inicia otra fase de nuestro proyecto que consiste en la construcción de pequeños lotes de café tecnificados en aras de la investigación, con normas que actualmente rigen la caficultura colombiana. Los resultados que se detallarán más adelante nos arrojarán evidencias en concreto del desarrollo de esta semilla en nuestra región centro del Huila.

## Conclusiones

Podemos concluir que la continuidad del proyecto Amiguitos Baristas

está marcando un diferencial en el talento humano y costumbres tanto en los mismos caficultores como los consumidores finales. Debemos resaltar que los beneficios económicos de este proyecto en sus diferentes fases serán estrictamente para asegurar el avance profesional en los estudios de nuestros niños caficultores baristas, que desde luego ya empezaron a marcar el diferencial de cafés en calidad.

Los padres de familia están cada vez más receptivos en llevar a cabo lo que sus hijos les están aportando, gracias a las formaciones técnicas y profesionales que día a día ellos están recibiendo se ha podido establecer que las labores en finca ya se están programando y ejecutando en grupo, resaltando algo que muy pocas veces se ve en el agro como el trabajo en equipo, registros de sus actividades, manejo de las buenas prácticas agrícolas, capacitaciones más precisas en temas de interés, la implementación de tecnología en equipos de precisión se está apoderando del sector cafetero.

Las apuestas en participación de eventos como ferias de cafés especiales, taza de la excelencia, competencias de Barismo, Catación, se están elevando gracias a que poco a poco las familias de estos niños se interesan más por el reconocimiento de sus labores, lo importante de este proceso es que Amiguitos Baristas está trabajando de la mano con las familias que se encuentran vinculadas y comprometidas a llevar a cabo el tan anhelado cambio en calidad de vida.

La esencia de Amiguitos Baristas es la formación de niños a través de vivencias y experiencias que se pueden transmitir

de manera sencilla a ideas de negocios fáciles y rápidos. El Barismo es el último eslabón de la cadena productiva del café, pero es el que realmente le puede dar el valor adicional. Los niños caficultores baristas ya se están apoderando de sus fincas, viendo a sus padres como verdaderos empresarios agrícolas.

Muchos de estos niños están hablando de que la apuesta más importante se basa en transformar sus fincas en unas verdaderas empresas en donde ellos serán sus gerentes. Sin saberlo estamos construyendo un camino para que nuestros jóvenes se incentiven más y regresen motivados al oficio de sus ancestros, que hoy están sin el apoyo de la nueva generación perdiéndose estructuras de conocimiento empírico y experiencias que nuestros caficultores están ansiosos de poder transmitir a su nueva generación. El empalme generacional es nuestra mayor apuesta.

## Referencias

Andrade, J. M., Silva, J. G., & Bernal Echaverria, J. (2015). Factores motivacionales que permitieron el surgimiento de los productores de cafés especiales en el departamento del Huila. *Revista de Investigaciones Agroempresariales*.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (MARO de 2017). *FEDERACION DE CAFETEROS*. Obtenido de [https://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/servicios\\_para\\_el\\_cafetero/sistema\\_de\\_informacion\\_sica-1/](https://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/servicios_para_el_cafetero/sistema_de_informacion_sica-1/)

Jusen Bernal, J. M. (2016). Factores

Motivacionales. *Revista de Investigaciones Agro Empresariales*, 57.

Karen, P. (s.f.). *El barismo: el arte de preparar distintas variedades de café*. PERU.

RCN, RADIO;. (1 de Diciembre de 2015). <http://www.rcnradio.com>. Obtenido de <http://www.rcnradio.com/locales/cafeteros-del-huila-fueron-exaltados-neiva/>

Romero Sastoque, J. D. (2016). *Informe de coyuntura económica*. Neiva: Cámara Comercio de Neiva.

VEGA, E. (2014). *El barismo: el arte de preparar distintas variedades de café*. Peru.

Yo amo el café de Colombia. (7 de 07 de 2017). *Yo amo el café de Colombia*. Obtenido de <https://www.yoamoelcafededecolombia.com/2017/07/07/produccion-de-cafe-colombiano-cae-9-en-junio/>