

Artículo de revisión

Recibido: 26-02-2024 - Aceptado: 29-04-2024 - Publicado: 02-05-2024

La formación en la caficultura: saberes desde los cafetales de Ituango

Cecilia Gallardo Cabrera¹
Maria Alexandra Quirama Rivera²
Gabriela Sánchez Betancur³
Juliana Rojas Gallardo⁴
Deisy Johana Gómez Quintero⁵
William de Jesús Estrada Cano⁶
Luis Esteban Pérez Pérez⁷
Marcela Martínez Castaño⁸

Resumen

Este artículo propone posicionar al caficultor de Ituango como sujetos conocedores y poseedores de conocimiento. Se aplicó la investigación narrativa para recuperar experiencias vividas o que le fueron contadas, en una relación dialógica para la construcción participativa del conocimiento entre noviembre del 2022 y febrero del 2023. Las narrativas se agruparon según afinidades temáticas

-
- 1 Cecilia Gallardo Cabrera. Doctora en ciencias químicas – Universidad de Buenos Aires. Docente Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0000-0002-3710-8926>, email: cecilia.gallardo@udea.edu.co
 - 2 Maria Alexandra Quirama Rivera. Pregrado en Pedagogía - Universidad de Antioquia, en proceso; Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0000-0002-1950-1353>, email: alexandra.quirama@udea.edu.co
 - 3 Gabriela Sánchez Betancur. Pregrado en Pedagogía - Universidad de Antioquia, en proceso; Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0009-0008-7472-960X>, email: gabriela.sanchezb@udea.edu.co
 - 4 Juliana Rojas Gallardo. Antropología – Universidad de Antioquia, en proceso; Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0009-0005-9653-7666>, email: juliana.rojas2@udea.edu.co
 - 5 Deisy Johana Gómez Quintero. Comunicadora Social-Periodista – Universidad de Antioquia; Universidad de Antioquia, Ituango, Colombia, <https://orcid.org/0009-0000-1287-8556>, email: gomezquintero22@gmail.com
 - 6 William de Jesús Estrada Cano. Sociólogo – Universidad de Antioquia; Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0009-0002-8738-4061>, email: simsalabimibreria@gmail.com
 - 7 Luis Esteban Pérez Pérez. Químico – Universidad de Antioquia; Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0000-0003-3796-2687>, email: lesteban.perez@udea.edu.co
 - 8 Marcela Martínez Castaño. Ingeniera de Alimentos – Universidad de Antioquia; Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0000-0002-6506-1934>, email: marcela.martinez1@udea.edu.co

en dos categorías: evolución tecnológica y adaptación al cambio; y caficultura, un camino formativo. En la primera, los testimonios destacan la historia de la caficultura en Ituango y las percepciones sobre la evolución de la tecnología en la caficultura; mientras que en la segunda surgió la caficultura como una vocación siendo la familia el eje central. Se reconocieron capacidades para: la formación de redes de apoyo, el trabajo colectivo, la formación continua, la participación de la mujer, el pensamiento crítico para adaptar tecnologías para su entorno. Todo lo anterior constituye un aporte significativo de las comunidades caficultoras a la sostenibilidad de la cadena global del café.

Palabras clave: Investigación-narrativa, memoria, caficultura, campesinado, Ituango-Antioquia.

Formation in coffee production: knowledge from the Coffee Farms of Ituango

Abstract

This article presents Ituango's coffee producers as knowledgeable individuals who possess a wealth of valuable insights. The research methodology employed was narrative-based, designed to capture the lived and told experiences and perspectives of the growers in a participatory and dialogic manner between November 2022 and February 2023. The narratives were grouped according to thematic affinities into two categories: technological evolution and adaptation to change; and coffee growing, a formative path. The first category contains testimonials that highlight the history of coffee growing in Ituango and perceptions about the evolution of technology in coffee production. The second category is comprised of testimonials that emphasize coffee culture as a vocation centered around family. The skills of the coffee producers were recognized in creating support networks, promoting collective work, enabling continuous learning, promoting women's participation in coffee farming, and fostering critical thinking to adapt to technological advances in their environment. All these contributions from coffee growers are significant in the global coffee chain sustainability.

Key-words: Narrative research, memory, coffee growing, coffee producers, Ituango-Antioquia.

Formação na produção de café: saberes das fazendas cafeiteiras de Ituango

Resumo

Este artigo apresenta os produtores de café de Ituango como indivíduos conhecedores que possuem uma riqueza de conhecimentos valiosos. A metodologia de pesquisa empregada foi baseada na narrativa, projetada para capturar as experiências e perspectivas vividas e contadas dos produtores de forma participativa e dialógica entre novembro-2022 e fevereiro-2023. As narrativas foram agrupadas segundo afinidades temáticas em duas categorias: evolução tecnológica e adaptação às mudanças; e a cafeicultura, um caminho formativo. A primeira categoria contém narrativas que destacam a história da cafeicultura em Ituango e percepções sobre a evolução da tecnologia na produção de café. A segunda categoria é composta por narrativas que enfatizam a cultura cafeeira como uma vocação centrada na família. As habilidades dos produtores de café foram reconhecidas na criação de redes de apoio, na promoção do trabalho coletivo, na possibilidade de aprendizagem contínua, na promoção da participação das mulheres na cafeicultura e na promoção do pensamento crítico para a adaptação aos avanços tecnológicos em seu ambiente. Todas essas contribuições dos cafeicultores são significativas para a sustentabilidade da cadeia global do café.

Palavras-chave: Pesquisa narrativa, memória, cafeicultura, cafeicultores, Ituango-Antioquia.

Introducción

Ituango depende en gran medida de la producción de café, con más de 2,900 caficultores registrados según el Sistema de Información Cafetera (Federación Nacional de Cafeteros -FNC-, s/f). Esta actividad económica hace parte de una de las cadenas globales de valor de mayor relevancia y con grandes desafíos en cuanto a su sostenibilidad: siendo un negocio multimillonario la mayoría de los productores enfrentan problemas económicos con altos niveles de pobreza (Hidalgo et al., 2023)

Uno de los puntos críticos, es que el conocimiento del caficultor se desconoce cómo un activo adicional. Dando lugar a una asimetría epistemológica en la cadena del café que finalmente se ve reflejada en las condiciones socioeconómicas de

los actores. Esta situación ha prevalecido a pesar de las tendencias innovadoras introducidas en el mercado del café. Al contrario, han surgido nuevos actores como el barista (experto en preparaciones de café) y el tostador (experto en tostar usando equipos especializados), quienes se apropian de los conocimientos de la calidad material y simbólica del café, los transfieren al consumidor final y reciben una mayor remuneración que el caficultor por la calidad.

En este artículo de investigación, derivado del proyecto incrementar la competitividad de los caficultores de Ituango mediante el fortalecimiento de capacidades en Ciencia Tecnología e Innovación se busca analizar las narrativas de los caficultores de Ituango, revelar su saber y conocimiento basado en la cercanía y respeto por la planta de café en su territorio, reconocer las capacidades de resiliencia y resistencia de los caficultores, que son factores determinantes en el sostenimiento de la cadena global.

Se propone como medio la investigación narrativa, que posibilita rescatar la memoria del territorio y reivindicar los saberes locales que según Duis (2021) refuerzan procesos identitarios y dan cuenta del significado de la caficultura para el campesinado Ituanguino.

Entendemos que narrar involucra la capacidad del reconocimiento de sí (Mieres, 2019), en un proceso que articula acontecimientos dispersos en una línea temporal y que posibilita recorrerlos en múltiples direcciones para el autorreconocimiento.

El compartir las narrativas en un espacio entre iguales, posibilita que los caficultores se conciban como sujetos de la interacción cognitiva no solo como sujetos conocidos sino también como sujetos cognoscentes (Vasilachis, 2006), que reconstruyen de forma cooperativa el conocimiento que tienen sobre la caficultura en su territorio particular. Es crucial que los caficultores se reconozcan como portadores de conocimiento y se articulen con otros actores de la cadena como tal, alineándose con la perspectiva económica propuesta por Drucker (1994, citado en Palacios et al., 2020), en esta, el conocimiento y las conexiones son fundamentales para generar riqueza.

Metodología

Se recurrió a la investigación narrativa porque posibilita la “construcción social del conocimiento, a partir de las voces de los participantes” (Cardona & Salgado, 2015, p.178), enmarcada en el paradigma constructivista de la investigación cualitativa, según Guba & Lincoln (2002), esta comprende la realidad como una construcción social de carácter local y específica, en la interacción entre quienes investigan y los participantes de la investigación; y que el camino para llegar a generar conocimiento es de carácter hermenéutico buscando comprender y reconstruir el sentido que los participantes de la investigación dan al objeto investigado.

La intervención se realizó en 13 veredas: El Naranjo, Los Galgos, Guacharaquero, Santa Lucía, Honda, Hundida, Quindío, El Cedral, Buenavista, Cortaderal, Paloblanco, Tinto y Florida.

La metodología se desarrolló en cuatro (4) fases, descritas a continuación:

I. Conocimiento del Contexto

El conocimiento de la dinámica de las comunidades en una investigación de corte narrativo es fundamental (Sabariego et al. 2009), por tanto, se realizó revisión documental y se recogieron perspectivas de voces campesinas durante visitas a fincas observamos las labores cotidianas, los roles en la familia caficultora y las formas del lenguaje. Esto permitió plantear la el trabajo de campo, adaptando el lenguaje y procurando la participación de los caficultores a través de la la oralidad.

II. Trabajo de campo:

Las actividades de trabajo de campo se enmarcaron en los talleres de “Memoria profunda”.



Figura 1. Imágenes del desarrollo de los talleres de memoria profunda

Fuente: Elaboración propia, Ituango, 2022-2023

Los talleres estuvieron mediados por actividades que buscaban construir una relación dialógica con los participantes para posicionarlos como sujetos conocedores y poseedores de un saber meritorio de ser recuperado siguiendo las recomendaciones de (Gallardo – Cabrera et al., 2022) (Gallardo – Cabrera & Zapata, 2023)

Inicialmente, se realizó una armonización con principios propuestos por Estrada (2017): la memoria profunda implica recordar eventos y enseñanzas del pasado para revivir las emociones asociadas a ellos; el silencio es esencial para la observación, la conexión con la naturaleza y nuestros ancestros; la observación

implica detenerse y sentir lo observado en unidad con el corazón y la mente; la escucha requiere callar la mente y entender sin juzgar; la palabra dulce refleja la sabiduría del campesinado y valores como la sinceridad y la bondad; el corazón bueno se relaciona con el amor por lo que hacen y la alegría en la vida cotidiana. Así, se hace significativo el trabajo sobre la memoria y sus narrativas.

Luego, los caficultores entraron en contacto con fotografías y objetos materiales que funcionaron como activadores del recuerdo de experiencias o de historias que le fueron contadas de sus antepasados, siguiendo así lo propuesto por Cardona & Salgado (2015) sobre el uso de una pluralidad de técnicas provocadoras de las narrativas. Dichos activadores se dispusieron en el espacio para que cada uno se acercara a ellos según sus intereses y subjetividades; transcurrido un tiempo, se abrió un espacio de confianza y cercanía alrededor de una vela para compartir los relatos.

De acuerdo con Foster (1973, citado en Palacios et al. 2020) se compartieron frutas, café y almuerzo para “fomentar sentimientos positivos entre todos los participantes” (p.48). Además, evitando la dificultad enunciada por Martínez et al. (2012) sobre el “escaso tiempo de ejecución” (p.38) se evitó sesiones agotadoras y sesiones que favorecieran la comodidad para narrar sus memorias. Por ejemplo, se ofreció café producido en Ituango al que intencionalmente no se le puso azúcar, esto suscitó un diálogo espontáneo sobre la calidad del café, los gustos y los acompañantes del café tradicionales.

III. Análisis e interpretación de información.

El análisis se realizó con base en la propuesta de Investigación Narrativa Hermenéutica (PINH) de Sánchez & Quintero (2020) quien identifica cuatro momentos según el enfoque filosófico de Ricoeur: “1) registro y codificación inicial; 2) análisis del contenido a nivel textual; 3) evaluación del contexto circundante; y 4) contemplación y comprensión a nivel metatextual” (pág. 191). Sin embargo, considerando los objetivos que guiaron esta investigación, se incorporaron sólo los dos primeros momentos; el registro y codificación de las narrativas de los caficultores involucrados en el proyecto las cuales se convirtieron en texto en un proceso de construcción no lineal, mientras que para el análisis del contenido a nivel textual se contemplaron fases creativas de reconstrucción, influenciadas por la diversidad del lenguaje en las narrativas y la comprensión.

Para analizar las narrativas se agruparon según afinidades temáticas en dos categorías emergentes, a saber: evolución tecnológica y adaptación al cambio; y caficultura, un camino formativo.

IV. Difusión y socialización.

Antes de publicar el artículo, se realizó una revisión en colaboración con los protagonistas para asegurar la autenticidad y promover el empoderamiento y el reconocimiento de sus experiencias en la preservación cultural.

Resultados y discusión

A continuación, se presentan los resultados con base en las dos categorías planteadas. Es importante aclarar que para la presentación de las memorias de los campesinos se utilizó una tipografía cursiva, con el propósito de resaltarlo y diferenciarlo.

Evolución tecnológica y adaptación al cambio

En esta sesión se agrupan las narrativas en tres secciones: la trayectoria del café en Ituango, la evolución de la tecnología en la caficultura municipal y el desarrollo de la capacidad crítica de los caficultores para adaptarse al cambio y evaluar diferentes herramientas tecnológicas.

Trayectoria del café en Ituango. Aquí encontramos memorias sobre la llegada del café a Ituango, y a las veredas en particular, don José Octavio Valdés Oquendo recuerda:

“Los primeros cafés, los árabes, los primeros caficultores que empezaron a cultivar el café pajarito ...” (comunicación personal, 3 de febrero de 2023)

Este relato revive las primeras variedades de cafés que llegaron a Ituango, siendo los arábigos de porte alto al igual que en el resto de Colombia (café Pajarito llamado también Típica). La memoria de los caficultores se fue desplazando por las otras variedades de café, que poco a poco se fue introduciendo en las veredas. Así lo declara José Leonardo López:

“Ituango comenzó a progresar económicamente cuando a Ituango llegó el café caturra, porque anteriormente como sabemos todos acá, nuestros abuelos mantenían eran los cafetales tradicionales que llamábamos era pajarito, ... no recuerdo exactamente el año pero sí sé que los primeros palos de caturra los sembraron allí en la trilladora en un lugarcito que se llama hoy culebrero allí en la finca de Rafael Trujillo, la segunda siembra la hicieron en la falda del río no se propiamente como se llamará esa finca ..., y así fue como Ituango empezó a progresar con el café caturra... antes del café caturra éramos muy pobres todos y vivíamos en choza de paja a pie limpio había mucha pobreza porque no había de qué vivir, había comida, se cosechaba frijol y maíz en grande y había mucha comida, pero por otro lado había muchas necesidades” (J.L. López, comunicación personal, 20 de noviembre de 2022)

“tenía yo por ahí unos 25 años en adelante cuando empezó el café aquí por la vereda de Guacharaquero... trabajé en una finca del tutumo que el café era variedad Colombia que hasta por cierto de allá me traje un poquito de semilla y tengo un poquito ahí, tengo por allí un tajito, lo zoqué y está bien bonito ese

café nunca se me chamisó” (F. de. J. Pérez, comunicación personal, 15 de marzo de 2023)

Es relevante como las historias de los caficultores coinciden con el rastreo hecho por la FNC, como se ilustra en la Figura 2.

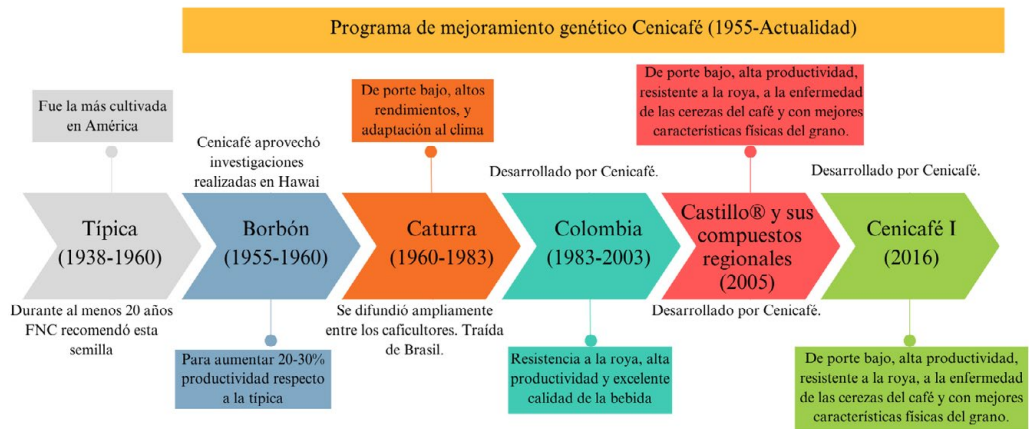


Figura 2. Línea de tiempo de variedades de café cultivadas en Colombia. Elaboración propia a partir de información de Cortina et al. (2013) y Flórez et al. (2016)

Los caficultores resaltaron la importancia del café caturra, que permitió la transición de una agricultura de autoabastecimiento a una agricultura de exportación, el caturra fue un dinamizador de la economía de Ituango, trayendo bienestar a la comunidad, que concuerda con la historia nacional (ver Figura 2). También reconocen la influencia de don Rafael Trujillo en la historia local, que sería el equivalente al padre Francisco Romero en la historia nacional (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 1958)

La consolidación de la caficultura colombiana en el marco internacional debe su crecimiento acelerado a la rápida expansión que tuvo por la geografía colombiana gracias al bajo costo con que los campesinos sembraron esta nueva semilla, este bajo costo se dio principalmente por la vinculación de todos los miembros de la familia en la producción de café, a lo largo del taller se escuchó desde la voz de los protagonistas esta característica de la caficultura colombiana.

“cuando yo tenía seis y siete años yo cogía café donde Rafael Trujillo y toda la familia cierta mi mamá mi papá, ya nos vinimos para acá para un lotecito de tierra y sembramos aquí, entonces yo ya conseguí señora y los muchachos y las muchachas me ayudaban a recoger ... la familia campesina sale adelante bien sea tenga café o no tenga jornaleando, cogiendo café se va uno sosteniendo.” (M.A. Espinoza, comunicación personal, 15 de marzo de 2023)

Los relatos también dan cuenta de otra característica socioeconómica de la caficultura colombiana que es el carácter minifundista de su producción, especialmente en un contexto de gran demanda como fue el siglo XX, donde

la industria creció un 500% ofreciendo gran dinamismo para la producción y exportación (Ramírez-Bacca, 2015). Los siguientes relatos identifican un periodo donde el cultivo de café se difundió en Ituango produjo una cantidad considerable de café, fruto del trabajo de las familias, seguido de un declive bastante pronunciado:

“Según información que me dio un importador de café, en Ituango se llegó a producir 5 millones de kilos de café, en ese tiempo era un problema vender el café; porque era mucho el café y le tocaba a uno amanecer en una esquina con el cafecito esperando unos o dos días para poder vender el café, hoy en día Ituango ya no vende tanto café debido a los flagelos que se han presentado en el municipio o los problemas, pero le digo a usted Ituango fue potencia en el café hoy en día seguimos ahí produciendo café pero no como era anteriormente, esta foto me devuelve 20 o 35 años atrás” (A. Barrera, comunicación personal, 14 de marzo de 2023) “(...)

“la finca de nosotros el producido, y que anteriormente se recolectaban 300, 400 cargas de café ahora en este momento se están cogiendo 3, 4 cargas de café” (O. Taborda, comunicación personal, 14 de marzo del 2023)

Estos recuerdos se correlacionan con el contexto nacional ya que la producción y exportación del grano de café en las tres primeras décadas del siglo XX tuvo un crecimiento tan dinámico que consolidó a Colombia como el segundo productor mundial de café y permitió que el país aumentará su participación y su importancia en el mercado mundial (Junguito et al., 2022).

El descenso de la caficultura en Ituango está relacionado a factores internacionales como el rompimiento del Acuerdo Internacional del Café en 1989, que conllevó a una caída del precio del café y por consiguiente a una insuficiente rentabilidad para los caficultores Santos (2002), que ha conllevado a una crisis en el relevo generacional, pues los jóvenes van a la ciudad y abandonan el campo “debido a las condiciones económicas” Samper & Quiñones-Ruiz (2017) (p. 2). A nivel nacional factores que contribuyeron al descenso son el narcotráfico y el conflicto armado, y la aparición de plagas en el café frente a lo cual la FNC impulsó el programa de mejoramiento genético, como se muestra en la figura 2 . En la actualidad hay un esfuerzo para la reconstrucción de la caficultura en Ituango que resulta de la vocación que tienen los campesinos hacia este cultivo; y también la contribución de los programas promovidos por el gobierno para la competitividad de la caficultura.

Evolución de la tecnología de la caficultura en Ituango. Convertir una semilla de café en una bebida, es en sí un acto que implica alta creatividad e investigación. El descubrimiento del café no es tan preciso, al contrario, se han tejido varios mitos para explicarlo. La cultura del café ha implicado crear

diferentes instrumentos y herramientas que permitan la transformación de la semilla hasta la bebida, surgiendo así la cadena del café que se representa en la Figura 3.

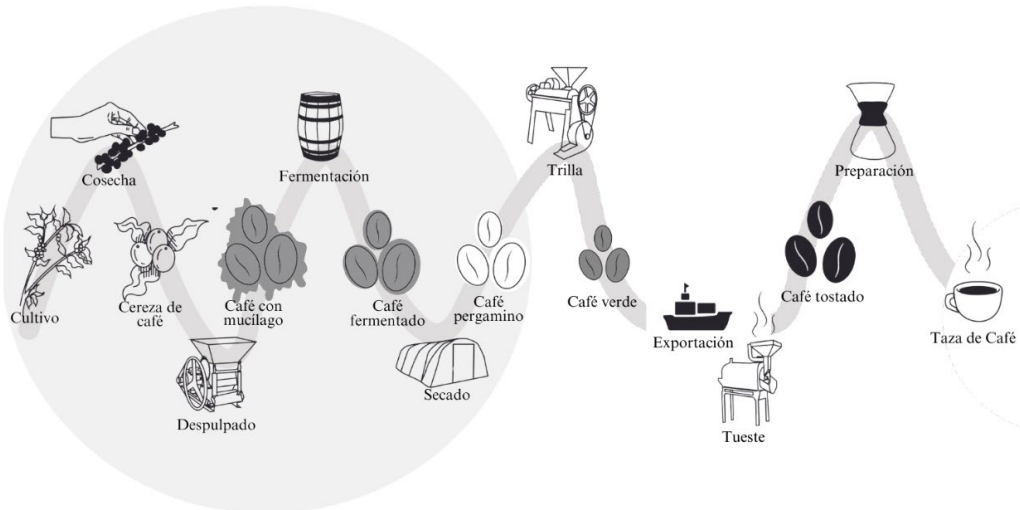


Figura 3. Cadena de valor del café
Fuente: Elaboración propia

Los siguientes testimonios muestran cómo los caficultores en Ituango han ido adaptando herramientas tanto para el cultivo como para transformar la cereza de café en café pergamino.

“(...) cómo se trabajaba primeramente el café, no se utilizaba machete, ni venenos, no se fumigaba el café, solo se utilizaba el azadón” (Y. Molina, comunicación personal, 4 de febrero del 2023)

“(...) mi abuela, por parte de mi mamá, le tocó despulpar café, más o menos así, de estregar una batea con una piedra y quitarle la cáscara al café, entonces digamos que esta era la tecnología” (C.M. Zuleta, comunicación personal, 19 de noviembre del 2022)

“(...) anteriormente no se lavaba el café así, si no como en un coco cierto, se lavaba en un cajón.” (J.B. Pérez, comunicación personal, noviembre 20 del 2022)

“(...) y el pilón también lo usaban para el café para trillar la repila.” (M.R. Higueta, comunicación personal, 20 de noviembre del 2022)

“Esta foto me recuerda cuando a mí me tocaba despulpar a mano, cuando no había motor ni nada.” (G. de J. Londoño, comunicación personal, 14 de marzo de 2023)

“(...) anteriormente se acostumbraba para recolectar el café del árbol, eran los cocos de bejuco, cierto, salían los indios y vendían los coquitos en la plaza y se cogía el café era en cocos de bejuco, en primer lugar, ... ya después de que

fueron dentrando las modas fue donde llegaron los tarros cogedores de café...". (O. Valdés, comunicación personal, 3 de febrero de 2023).

Se mencionan técnicas que usaban instrumentos elaborados con piedra y madera, que la misma comunidad fabricaba. Se observa como las herramientas fueron evolucionando según la disponibilidad de los materiales a lo largo de la historia. Por ejemplo, pasar de despulpar a mano o con piedra, a hacerlo con la máquina despulpadora movida por manivela y luego accionada por un motor lo que significa una reducción importante de tiempo; el paso del canasto de recolección hecho con fibras vegetales al canasto plástico producido industrialmente el cual tiene mayor resistencia y durabilidad; el paso del lavado de café en cajón de madera al lavado en tanques de hormigón, plástico o acero inoxidable generando mayor facilidad en la limpieza debido a superficies no porosas. Dado que los talleres fueron intergeneracionales, redescubrir estas prácticas resultó especialmente enriquecedor e innovador para los jóvenes presentes quienes pudieron conocer en profundidad que los instrumentos usados hoy, no han estado ahí siempre y las formas en las que sus antecesores trabajaron con otras herramientas.

Es relevante encontrar que las familias caficultoras siempre han estado abiertas a la implementación de nuevas propuestas tecnológicas y aprecian sus ventajas:

"(...) nosotros teníamos una maquinita de esas pequeñas de un solo chorro y nos quedamos por ahí hasta medianoche o más, uno despulpando, al otro día uno a lavar, luego al cafetal, y volver al mismo proceso nos daba mucha dificultad bregar." (L. de J. Rojas, comunicación personal, noviembre 20 del 2022)

"A mí me gustaría mucho esta marquesina, porque es una marquesina corre-diza de ahí viene el proceso del café usted saca su café lo lava lo tira ahí en la marquesina usted llevo, va llover cierra una marquesina y de ahí saca un café especial." (A. de. J. Zuleta, comunicación personal, 4 de febrero 2023)

Valoran como las nuevas propuestas tecnológicas han llevado a incrementar la calidad del café y se adaptan con las otras actividades de su labor productiva. De modo distinto, sucede con las técnicas de cultivo, ahí las tradiciones como desyerbar usando el azadón representan desde el punto de vista de la sostenibilidad ambiental una mayor ventaja frente al uso de nuevas tecnologías como la aplicación de herbicidas.

Capacidad crítica para valorar la tecnología. La construcción de la cultura cafetera ha sido un proceso de mejoras, innovaciones, desaciertos. A continuación, se ejemplifica narrativas donde evalúan las nuevas tecnologías. Juan Gonzalo Piedrahita manifiesta que:

“(..) tengo mucho amor por esta máquina que supuestamente de acá es donde uno tiene la forma de sacar un café bueno y efectivo pues porque sin la despulpadora buena sale el café muy mordido y sale demasiado pasilludo, de pronto en cambio teniéndole un buen manejo a estas despulpadoras de ahí empieza el proceso del café”. (Comunicación personal, 4 de febrero de 2023)

Fredy Zuleta expresa sobre el proceso de fermentación previo a la despulpada del café:

“El café hay que dejarlo unos 3 días para que vinagre, en cambio si lo pela así recién salidita puede pelar más fácil, pero si se deja vinagrar es más blandita así sale toda y no se pierde ni un granito. Pienso que afecta más la máquina porque si usted lo deja vinagrando en la máquina sale más malo el café (...)” (Comunicación personal, 4 de febrero de 2023)

“(..) esta maquinita es con la que despulpamos el café, a esta maquinita hay que darle un mantenimiento, cada 2 o 3 años, hay que cambiarle la camisa, porque si no se le cambia la camisa entonces comienza a trillar, a dañar el café.” (L.A. Giraldo, Comunicación personal, 3 de febrero del 2023)

Se identifica la capacidad de establecer criterios para determinar si los efectos de las tecnologías son positivos o negativos sobre la productividad y calidad del café, y se interesan en ajustar las variables de proceso bajo la observación del comportamiento de las semillas en las condiciones específicas de sus fincas, por ejemplo cuando se menciona tres días para fermentar esto es posible porque el microclima de la finca es templado. Este hallazgo nos lleva a plantear la hipótesis de que, si se proporcionan herramientas tecnológicas de última generación a los caficultores, estos las adoptarán en su actividad productiva. Las narrativas muestran que el caficultor es eminentemente práctico en su enfoque, todo conocimiento adquirido se implementa directamente en su labor productiva lo que refuerza esta hipótesis.

Caficultura, un camino formativo

Entendemos formación como “un proceso de devenir y autorrealización constante” (Runge-Peña & Garcés-Gómez, 2011, p.16) y agrupamos las narrativas sobre la caficultura como vocación, su forma de aprenderla en el territorio, la presencia de un camino educativo informal; y la arriería como un oficio asociado a la caficultura.

La caficultura como vocación. Las voces de los campesinos hablan del valor inmaterial de la caficultura, es decir, de lo que perciben como valioso; el campesinado habla, siente y vive la experiencia de la caficultura desde su ser histórico, individual y social:

“El café es un futuro que es para todos, a ninguno nos trae problemas, al contrario, es el que nos da el bienestar” (J.A, Zabala, comunicación personal, 3 de febrero del 2023)

“(...) cuando yo era niño tenía 6 años la primer vez que me motivaron a coger café, el café es lo más importante que hay, porque aquí se beneficia mucha gente: niños ancianos y todo el que tiene el puchito de café se beneficia de él” (G. Tapias, Comunicación Personal, 14 de marzo de 2023).

La vocación se manifiesta en la disposición y alta dedicación de los caficultores a su labor, así como en la emotividad con la que describen cada actividad, consecuencia de una conexión profunda con la tierra, la planta y el producto final.

La vocación también está relacionada con el bienestar que genera el cultivo del café que es mencionado al recordar sus primeros acercamientos a la caficultura y al considerar razones para seguirlo cultivando. Según sus relatos, ser caficultor no es simplemente un destino predeterminado, sino una oportunidad de construir un futuro próspero y sostenible. Esta visión va más allá de la mera subsistencia; es un compromiso con la excelencia y la perpetuación de una tradición arraigada en la cultura y el sustento de comunidades enteras.

De manera recurrente aparece la expresión “El café es una mina” para referirse a que el valor del café va más allá de la dimensión económica alcanzando trascendencia biológica, ambiental, y social:

“(...) el café es esa mina como decía ahorita don Jorge, eh, que es la oportunidad que tienen muchas familias de salir adelante, yo creo que acá en esta comunidad he estudiado, o hemos estudiado algunos, hemos viajado, cierto, hemos aprendido demasiado por culpa del café, es esa mina, ese factor que nos lleva a mejorar cada día (...)” (L. H. Lopera, comunicación personal, 19 de noviembre del 2022)

Estas narrativas evidencian que la vocación cafetera es una realidad palpable, muestran que la caficultura es un oficio que trasciende la mera repetición mecánica de tareas rutinarias, al contrario, destacan la importancia del aprendizaje continuo y la enseñanza entre generaciones, evidenciando que la caficultura demanda comprender aspectos no siempre intuitivos e implica una constante adaptación a las cambiantes exigencias del entorno.

La vocación también se evidencia en el gusto heredado que tienen por esta bebida, siendo una base cultural para el desarrollo de productos con denominación de origen o indicaciones geográficas desde un enfoque ascendente en la cadena de valor.

“(...) especialmente la abuela mía le encantaba el café, ella no le podía faltar el tinto, ... Llamaba Balbina. pero a ella no le servía chocolate, a los tragos café, al desayuno café, todo el día era tomé café y no le faltaba una olletica en el fogón, es más yo me puse así en un tiempo, yo vivía solo en una finca y a mi no me faltaba la olletica arrimadita al fogón, la olletica y el cigarrillo a lo último ya vi que me estaba haciendo daño entonces mermé el cigarrillo, el

tinto no, yo el tinto lo tomo todavía". (O. Valdés, comunicación personal, 03 de febrero de 2023)

"mi mamita lo molía y esto me trae recuerdos de que ella me lo colaba" (J.A. Carvajal, comunicación personal, 14 de marzo de 2023)

"Cuando mi mamá escogía el café lo que quedaba de la escogedura ella lo tostaba lo molía y había el proceso que el señor decía, lo colaba y esa era la mejor taza que uno se podía degustar en ese entonces". (B.P. Pérez comunicación personal, 14 de marzo de 2023)

La caficultura en Ituango, una vocación que se aprende en el territorio.

En Ituango se encuentra que las familias de tradición caficultora enseñan a las familias que vienen de la minería:

"(...) nosotros no estábamos acostumbrados sino solamente a la minería y de que vamos a vivir solamente de café. (...) nos quedamos con esa finquita, entonces ya comenzamos fue a preguntarle al vecino que era don Iván, entonces ya a nosotros nos dijeron vea el café se administra de esta manera, se abona de esta manera, se deshierba de esta manera, se coge de esta manera(...)" (J. E. Correa, comunicación personal, 19 de noviembre de 2022)

"Don Jorge decía, yo lo escuchaba que decía: Ya es más trabajo y menos plata, pero también es un aprendizaje, ahí con el paso digamos de los años, le va cogiendo el cariño don Jorge a su finca, a su café, ya es el momento en que sabe muchas cosas de café, ya no tiene que ir a preguntarle al vecino y eso es bonito digamos en el caso los vecinos que fueron como enseñaron y en el caso que decían don Jorge, ah yo pensaba que el café se lavaba el mismo día, entonces eso es bonito el trabajo pues como en comunidad(...)" (H. de J. Mazo. comunicación personal 19 de noviembre de 2022)

Resulta asombroso cómo una población previamente involucrada en la extracción artesanal de oro narra espontáneamente cómo el apoyo de la comunidad ha sido fundamental para realizar una transición hacia otras prácticas diferentes como la siembra, el cultivo y el cuidado de la tierra, que requieren una postura diferente ante la vida. En la minería veían ganancias diarias, ahora tienen que planificar porque los ingresos son estacionales, lo que modifica profundamente su estilo de vida. Las narrativas campesinas destacan la colaboración, ya que *"nadie trabaja la tierra solo"*, con el respaldo del vecindario es posible la transición de la minería a la caficultura, indicando que la comunidad ha desarrollado redes de apoyo y trabajo colectivo, que son bases relevantes hacia una agricultura sostenible.

La caficultura, un camino educativo informal. Al interior de la familia cafetera y la comunidad encontramos que existe una educación informal, entendiéndola como "todo conocimiento libre y espontáneamente adquirido, proveniente de personas, entidades, medios de comunicación, medios impresos, tradiciones, costumbres, comportamientos sociales y otros no estructurados." (Ley 115, 1994,

artículo 43), allí se enseñan las tradiciones, costumbres y comportamientos sociales de la caficultura. Esta educación podría enmarcarse en la pedagogía social al reconocer que “(...) la educación sucede en la vida, que es para la vida y a lo largo de toda la vida” (Mondragón & Ghiso, 2010, p.32).

“(...)lo que muestra el café a través de los valores familiares y trabajo en equipo, mostrando que no solo es un grano de café que vale 15, 17 mil pesos, si no que muestra cómo podemos identificar valores y crear sociedad a través de un producto que nos beneficia a todo un país. La familia siempre va a ser importante, yo no creo que en una vereda o en una familia salga solo uno adelante, digamos en el tema del café, creo que tiene que ser un trabajo compartido (...) la foto muestra al señor con las hijas, que no es solo un trabajo para hombres, que es un trabajo unisexo que es un trabajo en equipo sin importar a qué otro factor o a qué otro género pertenezcamos (...)” (L.H. Lopera, comunicación personal, 19 de noviembre del 2023)

“esta foto me trae recuerdos de mi primer trabajo en la infancia que tuve que fue coger café, me enseñaron que el café se cogía bien cogido, sin verde, sin pezón, tenía 6 años cuando empecé a coger café. (C.E. Espinosa, comunicación personal, 14 de marzo de 2023)

“Esta foto me recuerda a mi desde que yo tenía 7 años, mi papá nos ponía a los hijos mayores a coger café entonces nos ponía escogerlo a lavarlo a secarlo amarralo el bulto para sacarlo aquí a Ituango, este es el último paso del café el pergamino para echarlo aquí al bolsillo” (A.R. Montoya, comunicación personal, 14 de marzo de 2023)

Aquí, se evidencia que la caficultura no solo es importante en función del desarrollo económico de la familia, sino también, en función del fortalecimiento del tejido social mediante el trabajo cooperativo al interior de las familias. Puesto que el conocimiento de la caficultura viene de la memoria profunda, y se ha transmitido por más de tres generaciones en Ituango. Los relatos muestran que los caficultores son conscientes de la relevancia que el café ha tenido para el país.

La educación informal se caracteriza por un enfoque experiencial, entendiendo la experiencia como aquello que nos “(...) forma, la que nos hace como somos, la que transforma lo que somos y lo convierte en otra cosa” (Larrosa, 2003, p.7), es en la experiencia y en la exploración de los procesos de siembra, cultivo, cosecha y procesamiento del grano (despulpado, lavado y secado) donde se comprende el comportamiento del grano del café. Además, emerge la expectativa de prepararse una taza de su propio café, surgen así los procesos de tueste caseros, donde se adaptan diferentes herramientas presentes en sus casas para trillar, tostar y moler el café. En este proceso se favorece la formación de

un pensamiento que apunta a la innovación, en tanto resuelven las necesidades asociadas a cómo procesar el café sin tener acceso a los instrumentos más sofisticados desarrollados por sociedades que impulsaron su desarrollo tecnológico a partir de sus propias experimentaciones.

Otro asunto relevante de la familia cafetera es el papel de la mujer, como lo evidencian las siguientes narrativas:

“Con mi papá desde muy niña cogía café, desyerbaba, me iba con él a coger ahuyamas, me gustaba mucho desyerbar la tierra con El (...)” (E. Sánchez, comunicación personal, 20 de noviembre de 2022)

“(...)a los 8 o 9 años tenía yo, cuando mi papá me enseñó a manipular el café.” (O. Y. Guzmán, comunicación personal, 20 de noviembre del 2022)

“(...) yo desde muy niña ya me metí al cafetal ... iba aprendiendo como coger café, de poder con mi esfuerzo ganar mi plata y creo que sí es una experiencia muy bonita, muy dura pero muy bonita y me enseñó mi papá.” (Y. M. Zapata, comunicación personal, 15 de marzo del 2023)

“(...) esa repila era para las mujeres, para las señoras o algo esas eran entonces entre más repila mejor porque más plática van a tener para ellas comprarse su ropa y sus cosas (...)” (L. Lopera, comunicación personal, 15 de marzo del 2023)

Estos relatos muestran que la mujer se involucra en la caficultura desarrollando roles diferentes a los tradicionales. Sobresalen que en los relatos las mujeres manifiestan percibir beneficio económico a partir de su participación en la caficultura esto concuerda con Moreno (2022) quien destaca la importancia de la mujer campesina en los circuitos cortos de producción de la caficultura de la vereda el Cedral, Ituango. Es importante señalar que el número de mujeres asistentes en los talleres fue menor que los hombres, y que estas narraciones provienen de mujeres que mostraron seguridad en su comportamiento dentro del taller. Por tanto estas experiencias individuales no necesariamente representan la situación de todas las mujeres caficultoras. Ramírez-Bacca (2015), señala que el trabajo de las mujeres en la caficultura ha sido invisibilizado por ejemplo el trabajo de alimentar a todos los recolectores de café de la finca se considera una actividad doméstica.

La arriería: oficio asociado a la caficultura. Los arrieros, gracias a sus conocimientos pueden transportar el café seco desde las empinadas laderas de las montañas hasta los centros de comercialización. Así, la caficultura y la arriería se entrelazan demostrando que el éxito de esta cadena de valor depende de la colaboración entre diferentes personas.

“Me recuerda a mi primer día de trabajo cuando yo comencé a trabajar cuando con mi padre a mí me tocó arrear, sacarlo para Ituango para venderlo en la Federación, mi primer día de trabajo fue en esto” (L. E. Posso, comunicación personal, 3 de febrero de 2023)

“Me gustó ser arriero, llevar esta carga de café para vender a la cooperativa. Yo arreo mucho. De aquí me demoraba 3 horitas en llevar el café a Ituango, llevaba la bestia una vez por viaje con cargas de hasta 125 kilos.” (J. E. Ciro Comunicación personal, 4 de febrero del 2023)

Los relatos reviven lo propuesto por Cañas-Mejía (2022) a propósito de la importancia de la mula en diferentes áreas, entre ellas la agricultura. La historia personal de Luis Hernando Lopera Henao, marcada por la adversidad desde su infancia, revela cómo la arriería puede convertirse en una pasión que cambia vidas. Su experiencia es testimonio de cómo esta labor puede brindar oportunidades y un profundo agradecimiento hacia el café.

“Yo tuve una niñez muy desgraciadamente, menos mal estoy aquí presente, porque yo de la edad de 2 años yo quedé huérfano y fui regalado en 4 oportunidades. Me regalaron, me levanté y estuve de buenas. Me levanté donde un primo mío que vive aquí en el Tinto. (...) a mí me gustó mucho la arriería, yo desde pequeñito me han gustado mucho las mulas entonces yo, me llamo la atención porque yo me iba pal´ pueblo a traer cargas en esas bestias o a llevar carga a sacar café a la carretera entonces me llamó mucho la atención y quiero mucho los animales por eso y más estuve así” (Comunicación personal, 19 de noviembre del 2022)

Así, podemos ver cómo en un contexto de dificultades, Luis Hernando logra encontrar una motivación en su amor por los animales que le ha permitido “levantarse”. La relación hombre-animal que hace posible lo imposible, transportar cargas de café y otras materias primas por caminos inverosímiles para carros o motos. La arriería sigue vigente y cobra relevancia porque es la solución frente la carencia de vías terciarias y a los deslizamientos en temporada de lluvia que han aumentado por el cambio climático.

La arriería también evoca recuerdos de los antiguos caminos de herradura que solían comunicar a Ituango antes de la existencia de vías terciarias y carreteras modernas. Las palabras de Calos Miguel Zabala nos transportan a un tiempo pasado, donde las casitas antiguas alineadas a lo largo de estos caminos eran testigos de la labor de arrear café junto a los abuelos. Estos recuerdos vinculan el presente y el pasado, que conecta a las generaciones actuales con la historia y la tradición cafetera de Ituango.

“La primera vez que iba con las cargas allá, las casitas antiguas de todos los caminos herradura que había hasta llegar al municipio de Ituango cuando salía con el abuelo ayudándole a arrear las carguitas del poquito café que había que vender.” (Comunicación personal, 4 de febrero del 2023)

De modo general, es significativo resaltar el diálogo intergeneracional que se dio en los talleres, evidenciando saberes a pesar que “dicen no saber tener”;

esta concepción de sí mismos se relaciona directamente con la teoría de Nonaka y Takeuchi (1999) sobre la gestión del conocimiento y el tránsito del conocimiento armonizado (construido en la socialización) al conocimiento conceptual (construido en la externalización), porque durante el taller el campesinado toma conciencia de que posee un conocimiento que previamente no había expresado o compartido y fomenta la creación de conocimiento en la organización, la innovación y el aprendizaje continuo.

Conclusiones

La metodología biográfico-narrativa permitió revelar memorias de la llegada del café a Ituango, detalles de cómo las familias lo adoptaron y transformaron la economía local, que se correlaciona con la historia nacional, y pone de relieve que fue el esfuerzo de familias campesinas que pusieron a Colombia en el plano mundial en la producción de café. Se muestra un caficultor con disposición a integrar los métodos tradicionales con tecnologías modernas, con capacidad crítica para usar las tecnologías y adaptar los procesos productivos a sus condiciones locales.

Se observó que la caficultura en Ituango es una vocación que trasciende el mero hecho de cultivar café, es un testimonio vivo de cómo un oficio es más que un simple medio de subsistencia, sino que es un conjunto de intereses, motivaciones, conocimientos y habilidades que le dan significado y valor a sí mismo, a la comunidad y a futuras generaciones, enriqueciendo tanto a quienes la practican como a quienes disfrutan de sus frutos; lo cual explica la resiliencia y resistencia de los caficultores, y que son determinantes en la sostenibilidad de la cadena global.

Entre las capacidades adicionales que la comunidad caficultura de Ituango ha desarrollado está la formación de redes de apoyo y trabajo colectivo, concepción de su labor como un proceso de formación continua, participación de la mujer en los beneficios económicos, la familia como generadora y transmisora de conocimientos y tradiciones, que son bases para una agricultura sostenible y para desarrollar nuevas capacidades hacia la competitividad. Este trabajo ha permitido recapitular que los caficultores se reconocen a sí mismos como protagonistas, partícipes y testigos del desarrollo de su municipio.

Se requiere trabajo adicional para fortalecer al caficultor y que se reconozca como un actor vital de la cadena global del café, para mejorar la calidad de vida de los caficultores y garantizar la sostenibilidad de esta cadena.

El presente artículo es de utilidad para quienes pretendan desarrollar investigaciones que visibilicen los saberes del campesinado y para aquellos que buscan comprender que el deseo de degustar un buen café también es atravesado por el deseo de reconocer los saberes y el trabajo de nuestros caficultores. Disfrutar de un “café con sentido”

Agradecimiento

Queremos expresar nuestro agradecimiento a Minciencias, por la financiación del proyecto “Incrementar la competitividad de los caficultores de Ituango mediante el fortalecimiento de capacidades en Ciencia Tecnología e Innovación” BPIN 2020000100301. Además, extendemos nuestro reconocimiento a la organización APROCANT por sus valiosos esfuerzos organizativos. Especialmente, queremos destacar y agradecer a la población campesina que participó activamente en la cocreación de este artículo aportando sus narrativas y experiencias. Los nombres de los y las campesinas participantes se encuentran detallados aquí.

Referencias

- Cardona, A. M., & Salgado, S. V. (2015). Investigación narrativa: Apuesta metodológica para la construcción social de conocimientos científicos. *CES Psicología*, 8(2), 171-181.
- Cañas-Mejía, D. (2022). Mulas pa' todo. *Revista de Extensión Cultural Universidad Nacional de Colombia*, 69, 32-40.
- Cortina, H. A., Acuña-Zornosa, J. R., Moncada Botero, M. del P., Herrera Pinilla, J. C., & Molina, D. M. (2013). Variedades de café: Desarrollo de variedades. En Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Ed.), *Manual del cafetero colombiano: Investigación y Tecnología para la sostenibilidad de la caficultura* (Vol. 1, pp. 169-202). Cenicafé.
- Duis, U. (2021). Valores del paisaje en la vida cotidiana de los cafeteros, referentes para la gestión sustentable del patrimonio territorial en el Quindío, Colombia. *Perspectiva Geográfica*, 26(2), 54-71. <https://doi.org/10.19053/01233769.12404>
- Estrada, W. (2017). *El cuerpo un territorio en disputa entre el Estado mercado y la sabiduría ancestral* [Universidad de Antioquia]. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/9853/1/EstradaCanoWilliam_2017_ColonialismoDiagoloSaberes.pdf
- FNC (s/f). [Institucional]. Sistema de Información Cafetero de Colombia. Recuperado el 15 de febrero de 2023, de <https://sica.cafedecolombia.com/sica/faces/PassLdap/confirmationPassword.jsp>
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (1958). *Manual del Cafetero Colombiano* (2.^a ed.). ARGRA. <http://hdl.handle.net/10778/831>
- Flórez, C. P., Maldonado, C. E., Cortina, H. A., Moncada, M. D. P., Montoya, E. C., Ibarra, L. N., Unigarro, C. A., Rendón, J. R., & Duque Orrego, H. (2016). Cenicafé 1: Nueva variedad de porte bajo altamente productiva resistente a la roya y al CBD con mayor calidad física del grano. *Avances Técnicos Cenicafé*, 469, 1-8. <https://doi.org/10.38141/10779/0469>
- Gallardo - Cabrera, C. G., & Zapata, V. B. (2023). *Diseño de metodologías para la construcción de identidad de marca con enfoque participativo en los caficultores de Ituango*. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.8015481>
- Gallardo - Cabrera, C., Castaño, M. M., Posada, L. M. C., Castaño, M. M., De Jesús Estrada Cano, W., Pérez, L. E. P., Deisy Johana Gómez Quintero, & Rivera, M. A. Q. (2022). Diálogo de saberes y conocimientos en un entorno rural: El tueste y la preparación del café. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.7292658>
- Hidalgo, F., Quiñones-Ruiz, X. F., Birkenberg, A., Daum, T., Bosch, C., Hirsch, P., & Birner, R. (2023). Digitalization, sustainability, and coffee. Opportunities and challenges for agricultural development. *Agricultural Systems*, 208, 103660. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2023.103660>

- Guba, E., & Lincoln, I. (2002). Paradigmas en competencia en la investigación cualitativa. En Martínez, Inés (Ed.), *Por los rincones: Antología de métodos cualitativos en la investigación social* (pp. 113-146). El Colegio de Sonora; Universidad de Guadalajara.
- Junguito, R., Caballero, C., Perfetti, J. J., López, E., & Leibovich, J. (2022). Episodios de la historia de la agricultura en Colombia (1.ª ed.). Banco de la República, Fedesarrollo. <https://repositorio.banrep.gov.co/bitstream/handle/20.500.12134/10567/libro-episodios-de-la-agricultura-en-colombia.pdf>
- Larrosa, J. (2003). *La experiencia y sus lenguajes*. 1-11.
- Ley 115 de 1994. Por la cual se expide la ley general de educación. 8 de febrero de 1994. D.O. No. 41.214
- Martínez, C. F., Ruiz, M. A., & Quiroga, V. N. (2012). Experiencia educativa sobre energías renovables: Acercamiento de la ciencia a la escuela del ámbito rural. El caso de Jocolí, Lavalle, Mendoza. *Avances en energías renovables y medio ambiente*, 16, 33-39.
- Mieres, M. (2019). Identidad, itinerario y temporalidad en el reconocimiento de sí. Algunos aportes al campo educativo. *Revista Internacional de Filosofía y Teoría Social*, 24(4), 166-177.
- Moreno, S. (2022). *La mujer campesina y la significancia de su rol en la producción campesina dentro de los circuitos cortos de producción y comercialización, el caso de la vereda el Cedral-Ituango* [Trabajo de grado para optar al título de politólogo, modalidad pasantía de investigación, Universidad de Antioquia]. https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/32133/1/MorenoSara_2022_MujerCampesinaProducci%c3%b3n.pdf
- Mondragón, G., & Ghiso, A. (2010). *Pedagogía Social* (2.ª ed.). Universidad del Valle.
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1999). *La organización creadora de conocimiento: Cómo las compañías japonesas crean la dinámica de la innovación*. Oxford University Press.
- Palacios, L. M., Arboleda Muñoz, G. A., Portela Guarín, H., & Villada Castillo, H. S. (2020). Sistematización de experiencias en apropiación de conocimiento con caficultores de Colombia. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 14(1), 38-55. <https://doi.org/10.24857/rgsa.v14i1.2344>
- Ramírez-Bacca, R. (2015). Mujeres en la caficultura tradicional colombiana, 1910-1970. Historia y memoria, 10, 43-73.
- Runge-Peña, A. K., & Garcés-Gómez, J. F. (2011). Educabilidad, formación y antropología pedagógica: Repensar la educabilidad a la luz de la tradición pedagógica alemana*. *Revista Científica Guillermo de Ockham*, 9(2), 13-25.
- Sabariego, M., Massot, I., & Dorio, I. (2009). Métodos de investigación cualitativa. En R. Bisquerra, *Metodología de la investigación educativa* (Sexta edición, pp. 293-328). La Muralla.
- Samper, L., & Quiñones-Ruiz, X. (2017). Towards a Balanced Sustainability Vision for the Coffee Industry. *Resources*, 6(2), 17. <https://doi.org/10.3390/resources6020017>
- Sánchez Espitia, K. J., & Quintero Mejía, M. (2020). Narrativas sobre el conflicto armado y la construcción de paz: Arauca, entre el miedo y la indignación. *Folios*, 51, 183-197. <https://doi.org/10.17227/folios.51-9883>
- Santos, J. M. (2002). El café en la agenda internacional. Ensayos sobre economía cafetera, 18, 9-14.
- Vasilachis, I. (2006). La investigación cualitativa. En I. Vasilachis (Ed.), *Estrategias de investigación cualitativa* (1. ed, pp. 23-64). Gedisa Ed.