



Secretaría  
TIC, Innovación  
y Gobierno Abierto

Subsecretaría  
de Innovación

Secretaría  
de Educación

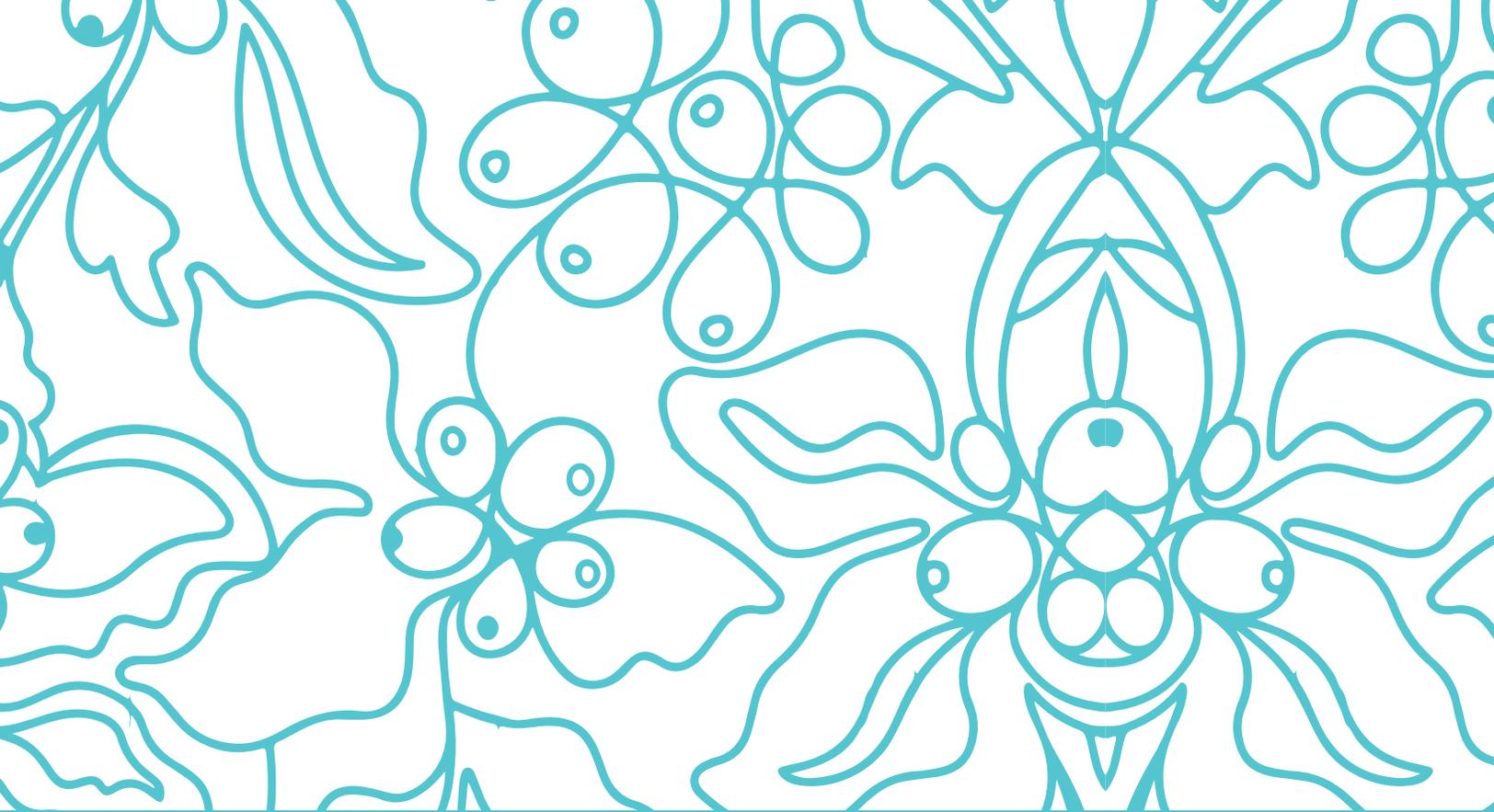
Maritza  
Moncayo  
GESTORA SOCIAL  
DEL DEPARTAMENTO



# CÁTEDRA CAFÉ DE NARIÑO

LIBRO DIDÁCTICO PARA ESTUDIANTES DE BÁSICA PRIMARIA  
PRIMERA EDICIÓN - SAN JUAN DE PASTO, 2021.







# CÁTEDRA CAFÉ DE NARIÑO

Los autores son completamente responsables de las ideas expresadas en el contenido de este documento.

Este escrito procura garantizar la idoneidad académica e investigativa, respetando la creación y labores ejecutadas por los autores, a través de sus procesos de evaluación, que buscan proteger la prularidad y relatividad del pensamiento.

Agradecimientos a las instituciones, gremios y demás actores que aportaron a la construcción de este libro didáctico CÁTEDRA CAFÉ DE NARIÑO.

**PROYECTO CÁTEDRA CAFÉ DE NARIÑO**

**TEXTOS MARITZA MONCAYO HERMOSA · JESÚS DAVID VALLEJO BRAVO · FABIÁN JARAMILLO RIVERA**

**COORDINACIÓN DE CONTENIDO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL**

**ILUSTRACIÓN & DIAGRAMACIÓN CENTRO DE INNOVACIÓN SOCIAL DE NARIÑO - CISNA**

# CONTENIDO

## *Página*

- 4** Presentación
- 6** 1. ¿Dónde estamos?  
2. Familias caficultoras
- 7** 3. ¿Sabes de dónde proviene el café?  
4. ¿Sabías como llega a nuestro continente?  
¿Pero cómo llegó a Colombia?
- 8** Entornos educativos con aroma de café  
5. ¿Y ahora te contaremos cómo llegó el café a Nariño?
- 9** 6. Ahora quisiéramos mostrarte dónde se encuentran los cultivos de café en Nariño  
7. ¿Quiénes cultivan el café en Nariño?
- 10** 8. El cafeto
- 12** 9. ¿Conoces quiénes son las personas que recolectan los frutos del cafeto?
- 13** 10. Desarrollo del grano y proceso del café
- 14** 11. Variedades de café en Nariño
- 15** 12. ¿Porqué nuestro café es especial?
- 16** 13. A través de la lectura aprenderemos algo más sobre el cultivo de el café  
14. Aprendamos sobre el proceso del beneficio de café
- 17** Aprender - crecer y emprender desde la cátedra café
- 18** 15. Comercialización
- 19** 16. ¿Sabes quiénes son las personas encargadas de probar el sabor y la calidad del café?
- 20** Más allá del grano de café
- 21** El arte de la catación o evaluación de mi café
- 22** 17. Nuestro café de Nariño, se comercializa en otros países, tipo excelso  
18. Tostión del café  
19. Barismo
- 24** Textos

# PRESENTACIÓN



Hola! somos **Valeria** la chapolera y **Samuel**, recolectores de café, hijos de Padres y abuelos caficultores, pequeños productores de un café de gran calidad; con alegría te saludamos como estudiantes de Nariño y te invitamos a conocer y aprender un poco más sobre el bello mundo del café a través de esta cátedra, **ahora nos gustaría conocer tu nombre y apellido:**

**Para los Padres de familia:** Con esta cartilla queremos, crear e implementar la cátedra café de Nariño, en establecimientos educativos del Departamento, con el propósito de incentivar la apropiación del conocimiento, sobre la producción, transformación y comercialización de café especial origen Nariño, generando cultura cafetera y de **consumo de café especial**, a través de la formación y educación.

Forman parte del documento algunos contenidos temáticos los cuales de manera general se relacionan al tema central del café, dando a conocer su origen, la llegada al continente y región, al igual del proceso de cultivo y producción en nuestro departamento.





## 1. ¿DÓNDE ESTAMOS?

2. Actualmente en Nariño existimos 39.171 familias caficultoras ubicadas en 4 regiones, Norte, Occidente, Centro y Cordillera en 41 municipios.



### 3. ¿SABES DE DÓNDE PROVIENE EL CAFÉ?

Este maravilloso cultivo procede de **Etiopía**, país que se encuentra ubicado al nororiente de **África**<sup>1</sup>. Es probable que provenga de la provincia de Kaffa aunque aún no se ha comprobado.

### 4. ¿SABÍAS CÓMO LLEGÓ A NUESTRO CONTINENTE?

Se dice que, a través de los **holandeses**, quienes propiciaron el cultivo y el comercio del café a nivel mundial, en el año de 1714 trajeron algunas plantas a **Surinam** de donde se extendieron a la actual **Guyana** y de allí a **Venezuela** y la **Orinoquía**<sup>2</sup>;

### ¿PERO CÓMO LLEGO A COLOMBIA?

El café en Colombia, tiene alrededor de 300 años de historia desde que los sacerdotes **jesuitas** lo trajeron en el **siglo XVIII**, desde Venezuela.

<sup>1</sup> Chevallier, A. (1862). Du café, son historique, son usage, son utilité, ses alterations, ses succédanés et se succédanés et ses falsifications

<sup>2</sup> ¿Cómo llegó el café a Colombia y a Nariño? Fundación Estanislao Merchancano

## ENTORNOS EDUCATIVOS CON AROMA DE CAFÉ

Somos estudiantes que amamos la naturaleza, recogemos de ella las huellas de nuestros padres, sembramos el café y cosechamos muchos granos de esperanza; aquí esta nuestra vida, cimentada en horizontes de paz y bienestar.

### 5. Y AHORA TE CONTAREMOS ¿CÓMO LLEGÓ EL CAFÉ A NARIÑO?

Los Sacerdotes **Jesuitas**, empresarios como eran, lo llevaron al Colegio de **Popayán** hacia el año de 1730 desde la Orinoquia y ensayan su cultivo cerca de allí y en el Colegio de **Pasto** también se lo empieza a cultivar dada la amplitud y variedad climática que tenían las haciendas de dicha entidad, en particular las de **Funes, Guapuscal Bajo y Ancuya**<sup>3</sup>

<sup>3</sup> <https://paginato.com/web/como-llego-el-cafe-a-colombia-y-a-narino/>



## 6. AHORA QUISIÉRAMOS MOSTRARTE DÓNDE SE ENCUENTRAN LOS CULTIVOS DE CAFÉ EN NARIÑO

Aquí te invitamos para que identifiques tu municipio en el mapa



## 7. ¿QUIÉNES CULTIVAN EL CAFÉ EN NARIÑO?

Nuestro papitos, mamitas, abuelos y abuelitas, orgullosos campesinos que en pequeñas parcelas producen uno de los cafés con mayor reconocimiento mundial, pequeños productores con una producción muy especial.

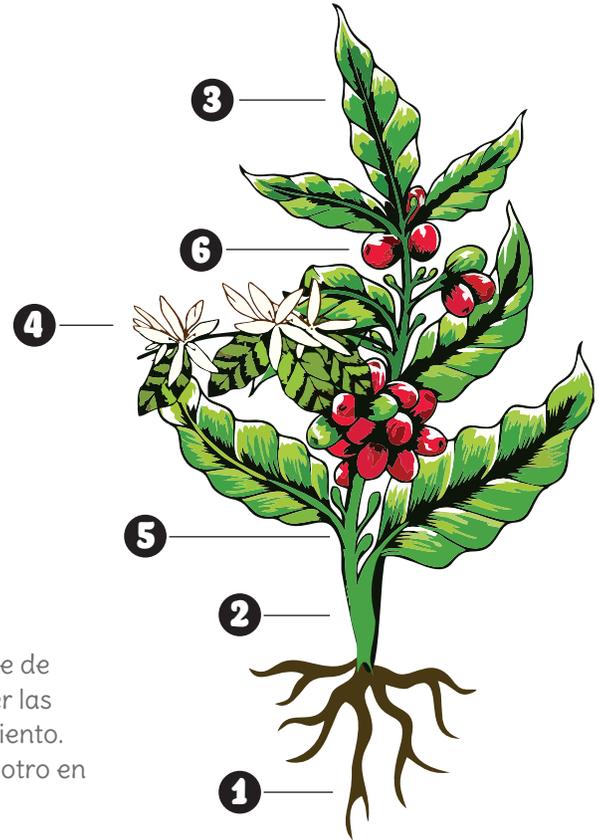
## 8. EL CAFETO

### 1 RAÍZ

Al igual que en el tallo en la raíz, hay un eje central que crece y se desarrolla en forma cónica. Esta puede alcanzar hasta un metro de profundidad si las condiciones del suelo lo permiten, las principales funciones de la raíz, son, servir de anclaje al arbusto y absorber el agua y nutrientes necesarios para su desarrollo.

### 2 TALLO

El arbusto de café está compuesto generalmente de un solo tallo o eje central, encargado de sostener las ramas y raíces. El tallo tiene dos tipos de crecimiento. Uno que hace crecer al arbusto verticalmente y otro en forma horizontal o lateral.



### 3 HOJA

Aparecen en las ramas laterales en un mismo lado y en posición opuesta, es de textura fina, fuerte y ondulada, su forma varía de ovalada (elíptica) a lanceolada, es de color verde brillante en el frente y verde claro mate en el revés, su tamaño puede variar de 7 a 15 cms de largo. La vida de las hojas en la especie arábica es de 7 a 8 meses.

### 5 RAMAS

Se originan en el tallo y son las encargadas de producir las hojas, flores y frutos, se alargan continuamente y son producidas a medida que el eje central crece y madura.

### 4 FLOR

Son pequeñas, de color blanco y de olor a jazmín, el número de pétalos puede variar de 4 a 9 y aparecen por primera vez a los 2 o 3 años, dependiendo de la especie y la variedad.

### 6 FRUTO

Es muy similar a una “cereza”, al comienzo es de color verde y a medida avanza en su proceso de maduración se vuelve de color rojo, o dependiendo de la variedad, de color amarillo o rosáceo. Al interior se encuentran dos granos separados, los cuales se encuentran envueltos en una capa de miel conocida como mucilago.

## 9. ¿CONOCES QUIÉNES SON LAS PERSONAS QUE RECOLECTAN LOS FRUTOS DEL CAFETO?

Somos nosotros (Valeria y Samuel), que en temporada de cosecha ayudamos a recolectar las mejores cerezas de café. En Nariño este período transcurre desde el mes de marzo hasta agosto de cada año.



## 10. DESARROLLO DEL GRANO Y PROCESO DEL CAFÉ



Germinador  
(semilla del café)



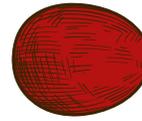
Almacigo



Flor del café



Grano verde



Grano Maduro  
(cereza)



Grano pergamino  
verde



Café pergamino  
seco



Grano excelso



Grano tostado



Café molido

## 11. VARIEDADES DE CAFÉ EN NARIÑO



Ahora con nuestro Profe, averiguaremos qué es una variedad de café. Las variedades se refieren a variaciones dentro de la especie, es decir, Caturra es una variedad de la especie Arábica.

En Nariño se cultiva principalmente la variedad **Castillo (85%)<sup>4</sup>** y en menor cantidad (15%) existen otras variedades como Típica, Borbón, Maragogipe, Tabí, Caturra, Colombia y Geisha, entre otros. ¿Has escuchado de alguna de ellas?

<sup>4</sup> Nariño cafetero – Comité Departamental de cafeteros de Nariño, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia Marzo 2021

## 12. ¿POR QUÉ NUESTRO CAFÉ ES ESPECIAL?

Te mencionaremos algunas razones: por nuestros caficultores y su producción artesanal, por su ubicación, por sus suelos volcánicos y por la cercanía de los cultivos a la línea ecuatorial.

¿Sabías que, el café de Nariño fue reconocido con Denominación de Origen, en el año 2011? ¿y qué es una Denominación de Origen y qué representa para los productores de café?



Con nuestro profe lo averiguaremos

### 13. A TRAVÉS DE LA LECTURA APRENDEREMOS ALGO MÁS SOBRE EL CULTIVO DE ÉL CAFÉ

Documento de apoyo: guía ambiental para el sector cafetero – segunda edición Capítulo 6. Descripción del proceso productivo y del beneficio del café guía tecnológica del cultivo – Federación Nacional de Cafeteros

### 14. APRENDAMOS SOBRE EL PROCESO DEL BENEFICIO DE CAFÉ

Beneficio del café (Tradicional):  
Beneficio Húmedo (Molienda, Fermentación, Lavado)  
Beneficio Seco (Secador solar, paseras o túneles de secado)

Beneficio por proceso      Semilavado  
   Honey ¿Qué es?  
   Natural ¿Qué es?



## APRENDER - CRECER Y EMPRENDER DESDE LA CÁTEDRA DEL CAFÉ

Estamos aprendiendo y creciendo en el conocimiento del café, muy pronto seremos grandes emprendedores. No dejaremos nuestro campo, cuidemos el medio ambiente con orgullo de ser caficultores, hijos de campesinos, constructores de vidas buenas, apasionados por el estudio y respetuosos con la naturaleza, la cual también es tuya.



## 15. COMERCIALIZACIÓN:

Se realiza a través de las cooperativas de caficultores, en el Departamento existen dos, la Cooperativa de Caficultores de Occidente y la del Norte, también a través de las empresas y comercializadoras extranjeras y locales, CARCAFE, Condor, Banexport, Caravela, Café Alianza, Germinar, Asprounion, Coomerciacafe, FUDAM, entre otras.



## 16. ¿SABES QUIÉNES SON LAS PERSONAS ENCARGADAS DE PROBAR EL SABOR Y LA CALIDAD DEL CAFÉ?

¿Y quién es el catador de café?

Es el profesional que evalúa la calidad del café, tanto física como sensorial y otorga una calificación cualitativa y cuantitativa, válida a nivel internacional.



## **MAS ALLÁ DEL GRANO DEL CAFÉ, UNOS SABERES CONTEXTUALIZADOS**

Detrás del grano y la taza de café existen múltiples historias de vida, representadas en huellas de nuestras familias caficultoras. Aquí hay aprendizajes transformadores que nos indican la gran riqueza del territorio. Aquí estamos las niñas, niños y jóvenes cultivadores de semillas florecientes de vida, situados en un contexto con múltiples oportunidades.



## EL ARTE DE LA CATACIÓN O EVALUACIÓN DE MI CAFÉ

Ahora acompañaremos a nuestro profe a realizar un taller en el laboratorio de café

### Análisis físico

¿qué debo tener en cuenta?

### Análisis Sensorial

¿qué debo tener en cuenta?

Fragancias, aromas y sabores en una taza de café

Documento de apoyo: calidad del café – Comité Departamental de Cafeteros de Caldas



## 17. NUESTRO CAFÉ DE NARIÑO, SE COMERCIALIZA EN OTROS PAÍSES, TIPO EXCELSO

¿y tú sabes qué significa esa palabra? Ahora te contaremos

## 18. TOSTIÓN DEL CAFÉ

¿dónde y cómo tostar? Ahora con nuestro Profe realizaremos un taller básico de tosti6n

**Etapas de tosti6n** Deshidrataci6n, Punto de equilibrio, Amarillo, caramelizaci6n, desarrollo, enfriamiento.

## 19. BARISMO:

¿c6mo preparo un buen caf6 en casa? Filtrado: Bolsa o talega, cafetera, v60, chemex, prensa francesa.

Hacemos una prueba en casa



**ESTE HA SIDO NUESTRO  
RECORRIDO POR EL  
ASOMBROSO MUNDO  
DEL CAFÉ, TE INVITAMOS  
A NUEVOS ENCUENTROS  
DE EDUCACIÓN EN ESTA  
CÁTEDRA CAFÉ NARIÑO.**

## TEXTOS



Gissel Maritza  
Moncayo Hermosa

Gestora Social Departamento de Nariño  
Período 2020 – 2023, Ingeniera Industrial  
de la Universidad Cooperativa de Colombia,  
Especialista en Alta Gerencia de la Universidad  
de Nariño y en Formulación de proyectos de  
la Universidad CESMAG, Máster en Energías  
Renovables y Eficiencia Energética de Cumlaude  
– España, estudiante de la Maestría en Mercadeo  
de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali,  
se ha desempeñado en cargos del campo  
administrativo en la Registraduría Nacional del  
Estado, la Alcaldía del Municipio de Buesaco,  
entidades bancarias, Cámara de Comercio Pasto  
y el Congreso de la República.



Jesus David  
Vallejo Bravo

Profesional en Comercio Internacional y Mercadeo de la Universidad de Nariño, Magister en Administración de la Pontificia Universidad Javeriana, con profundización en Gerencia de Proyectos, se ha desempeñado como Coordinador Administrativo Proyecto Javeriana Colombia y del Programa: Máster Business Administration (MBA) Pasto de la misma Universidad, emprendedor del sector cafetero, con amplia experiencia en las etapas de producción, transformación y comercialización de microlotes de café especial.



Fabián  
Jaramillo Rivera

Licenciado y maestro en artes plásticas Universidad de Nariño, Magíster en Administración Educativa Universidad del Valle, Doctor en Ciencias de la Educación, Red de Universidades Públicas RUDECOLOMBIA-Universidad de Nariño. Director de Núcleo Educativo. Miembro del Equipo de Calidad Educativa. Secretaría de Educación Departamental de Nariño.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARCILA P., J.; FARFAN V. F.-; MORENO B-, A.M.; SALAZAR G., L.F;  
HINCAPIE, G., E Sistemas de producción de Café en Colombia.  
Chinchina CENICAFE, 2007, 309 p.

ARCILA P., JARAMILLO R., A. Relación entre la humedad del suelo y  
la floración y el desarrollo del fruto del cafeto. Chinchiná: CENICAFÉ,  
2003, 6p.

CASTILLO Z., J Producción de variedades de café. Chinchiná:  
CENICAFÉ, 1977. 6p.

COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DE NARIÑO; Nariño  
Cafetero, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia 16 de  
marzo 2021.

CHEVALLIER, A. (1862). Du café, son historique, son usage, son utilité,  
ses alterations, ses succédanés et se succédanés et ses falsifications.

ECHEVERRI, E. (2013). Variedades del Café Sembradas en Colombia.  
FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, Cartilla cafetera, VOL. 1.

FEDERACIÓN DE CAFETEROS. (2007). Guía  
ambiental para el sector cafetero, capítulo  
6. Descripción Del Proceso Productivo Y Del  
Beneficio Del Café , Guía Tecnológica Del Cultivo,  
Recuperado de [https://federaciondefeteros.org/  
static/files/8Capitulo6.pdf](https://federaciondefeteros.org/static/files/8Capitulo6.pdf)

RODRÍGUEZ, N., SANZ, J. R., OLIVEROS, C. E.,  
& RAMÍREZ, C. A. (2015). Beneficio del café  
en Colombia: Prácticas y estrategias para el  
ahorro uso eficiente del agua y el control de la  
contaminación hídrica en el proceso de beneficio  
húmedo del café.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y  
COMERCIO. Resolución 06093 del 11 de febrero:  
Denominación de origen protegido café de Nariño.  
Bogotá: SIC, 17 p. 2011.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<https://federaciondecafeteros.org/wp/blog/elementor-12933/> Ensayos sobre economía cafetera

<https://pagina10.com/web/como-llego-el-cafe-a-colombia-y-a-narino/> - ¿Cómo llegó el café a Colombia y a Nariño? Fundación Estanislao Merchancano



PROYECTO FINANCIADO POR LA GOBERNACIÓN DE NARIÑO

Cítese como: Moncayo, M., Vallejo, J., & Jaramillo, F. (2021).

*Libro didáctico Cátedra Café de Nariño - Primera edición.*, Gobernación de Nariño;  
San Juan de Pasto, Nariño (Colombia).



Secretaría  
TIC, Innovación  
y Gobierno Abierto

Subsecretaría  
de Innovación

Secretaría  
de Educación

Maritza  
Moncayo

GESTORA SOCIAL  
DEL DEPARTAMENTO

