



Oportunidad de los productores de café especiales en Colombia

*Alejandra Girón Guerrero*¹, *Natalia Gómez González*²

*Lindy Neth Perea Mosquera*³

¹Facultad de ciencias económicas, administrativas y contables, Universidad Libre seccional Pereira, Colombia
Correo electrónico: alejandra-girong@unilibre.edu.co

²Facultad de ciencias económicas, administrativas y contables, Universidad Libre seccional Pereira, Colombia
Correo electrónico: natalia-gomezgo@unilibre.edu.co

³Docente de la facultad de ciencias económicas, administrativas y contables, Universidad Libre seccional Pereira, Colombia
Correo electrónico: Lindyn.peream@unilibre.edu.co

Resumen— El café ha generado impactos importantes en la economía de Colombia desde su aparición en el país hasta a la actualidad, este efecto ha venido disminuyendo por diferentes factores, entre ellos la inestabilidad económica que el cultivo le genera a los productores de café, debido a que el mercado maneja precios inestables y definidos estrictamente por variables no controlables y volátiles, por lo anterior se presenta la oportunidad a los productores que obtengan un estabilidad económica a través del mercado de cafés especiales que se caracteriza por ir en aumento generando una oportunidad de oferta a los países productores, ya que desde el año 2018 se consumió en el mundo 13.914.271 de sacos de 70 kg de café, donde cada libra americana se evaluó alrededor de \$16.70 USD, y según el pronóstico se espera alcanzar 23.491.014 de sacos de 70 kg por un valor promedio de \$23,60 USD la libra americana en el 2025.

Palabras clave— Café especial, comercio justo, sobreprecio, oportunidad, mercado

Abstract— Coffee has generated important impacts on the economy of Colombia since its appearance in the country until today, this effect has been decreasing by different factors, including the economic instability that the crop generates for coffee producers, because the market handles unstable prices and strictly defined by non-controllable and volatile variables, therefore, it is presented the opportunity to the producers who obtain a financial stability through the specialty coffee market, which is characterized by increasing generating a bid opportunity-producing countries, since from the year 2018 was consumed in the world 13.914.271 of bags of 70 kg of coffee, where every pound american was assessed around \$16.70 USD, and according to the forecast is expected to reach 23.491.014 of bags of 70 kg for an average value of \$23,60 USD per pound american in 2025.

Keywords— Specialty Coffee, fair trade, overpriced, opportunity, market

Introducción

El café es una de las bebidas más antiguas, reconocidas y tomadas en el mundo desde hace un poco más del siglo XV, su primer registro según la historia se evidenció en África y



Etiopía, estas dos regiones llevaron a que más de 50 países se dedicaran a la producción de café en la actualidad; desde el año 1990 la producción ha venido aumentando en más de un 60% (ICO, 2021) estimando que en el transcurso de octubre 2020 a octubre de 2021 se finalizará con 176 millones de sacos de 60 kilogramos como producción mundial (Leon Carrasco, 2021).

Por otro lado, y en lo referente al consumo de café, más del 70% de esta producción mundial es comercializada y consumida en el mercado internacional y tan solo el 30% de la producción es demandada por los países que producen; el porcentaje de consumo de los países productores ha venido incrementando gracias a las oportunidades que se presentan en origen. (ICO, 2021)

Dentro del contexto de la oferta y demanda mundial de café, Colombia se ubica como uno de los países de mayor producción y exportación de este producto, por lo tanto, se expone a continuación el impacto del café en la economía nacional desde sus inicios, hasta su evolución en la actualidad. Durante el siglo XX el café llegó a ser el producto con mayor participación de las exportaciones del país, ya que durante la primera década las exportaciones de café representaban el 39% y en 1950 alcanzaron a representar el 80% de las mismas. (Alzate, 2012)

Colombia, ocupa la tercera posición como productor de café en el mundo y como exportador se ubica en el segundo lugar. En la actualidad las exportaciones agropecuarias a julio de 2021 cuentan con una participación del 25% sobre el valor FOB del total de las exportaciones de Colombia, representando el café un 35% de participación en el sector con 1.824 millones de dólares (DANE, 2021).

Habría que decir que, a pesar de los buenos precios que se están evidenciando actualmente en el mercado de café, donde ha permanecido durante el último año a un precio promedio de \$1.52 USD la libra, alcanzando en algunos momentos un cierre de mercado de \$2.00 USD por libra americana (Investing, 2021); la inestabilidad de estos y los valores futuros es algo que caracteriza al mercado, generando constante incertidumbre en los caficultores, debido a que el café es pagado según el comportamiento de factores no controlables como la tasa representativa de mercado (TRM), el diferencial y el precio de la bolsa; esto genera en ocasiones una operación negativa en temas rentables, ya que en momentos críticos los precios del mercado internacional del café alcanzan a estar por debajo de los \$0.60 USD la libra; esta volatilidad



intrínseca de esta industria deja de lado la oportunidad que los productores establezcan el precio del café partiendo de los costos de producción y una rentabilidad esperada, lo cual ha contribuido a la disminución de producción de café en el país.

Si bien, el impacto del café en la economía de Colombia ha disminuido, hoy en día más de 500.000 familias dependen de esta actividad en el campo, la cual genera empleo alrededor de 165.000 recolectores; a pesar de la contundencia de esta problemática, el autor (Salazar Gallego, 2021) afirma que: *“La caficultura representa un capital social estratégico para el país por su capacidad de dinamizar la economía regional, lo que le otorga un importante potencial para reducir la pobreza y distribuir el ingreso en más del 25% de la población rural.”*

Como resultado a la incertidumbre en el precio del café y a la idea de recuperar la participación e impacto del mercado de este producto en Colombia, se ha planteado que la única opción es pasar paulatinamente de una producción de café “comercial” o “estándar” a la producción de cafés especializados por su calidad y origen (Alzate, 2012). A continuación, se expondrán las características del café especial teniendo en cuenta los siguientes factores principales como la calidad en taza, sostenibilidad y trazabilidad. De igual forma, se analizará si el consumo de café especial ha venido en ascenso, generando así oportunidades a los productores colombianos.

Café Especial

Según la Real Academia de la Lengua Española (RAE, 2021), la definición de café especial no está determinada, por lo tanto, se tomará como referencia las siguientes definiciones.

En primer lugar, se expone la definición de (Federación Nacional de Cafeteros, 2021) (FNC) en la cual se expresa que: “Los cafés especiales son cafés diferenciados por características de origen, preparación o sostenibilidad en su producción”

En segundo lugar, Specialty Coffee Association (SCA) define que:

“El café especial puede existir consistentemente a través de la dedicación de las personas que han hecho el trabajo de su vida para hacer continuamente de la calidad su máxima prioridad. Este no es el trabajo de una sola persona en el ciclo

de vida de un grano de café, la especialidad solo puede ocurrir cuando todos los involucrados en la cadena de valor del café trabajan en armonía y mantiene un enfoque entusiasta en los estándares y la excelencia de principio a fin. (Rhinehart, 2017)

En tercer lugar, basados en la experiencia del sector en el presente trabajo se define como café especial aquel que cumple con características y exigencias diferenciadoras al mercado tradicional; tales como calidad en taza, sostenibilidad y trazabilidad en la cadena de valor; donde el consumidor está dispuesto a asumir un precio más alto sobre el referente del mercado, si cumple una o más de las características mencionadas. En este orden de ideas, la calidad se define como un café de taza limpia y con buenas o extraordinarias características organolépticas; esto quiere decir que, debe ser un café con cero defectos físicos como granos blanqueados, mordidos, vinagres, entre otros; los cuales reflejan notas a sucio, terroso o fruta fermentada, y demás sabores no agradables que harán que el café no se encuentre en taza limpia; respecto a las características organolépticas se percibirán en el olor y sabor del café para que el catador defina la calificación de las propiedades del aroma, sabor, equilibrio, dulzor, acidez, cuerpo y post-gusto para concluir con el perfil de este.

Las notas del café pueden ser desde chocolate hasta un exótico fruto tropical, este perfil tiene una relación directa con el puntaje SCA, debido a que mientras mejor sea el café y la calificación de las características anteriormente mencionadas, mayor será el puntaje de este, como se puede evidenciar en la *Tabla 1*.

Tabla 1.

Categoría puntaje SCA.

Puntaje SCA	Calidad	Categoría de Café
90.00 - 100.00	Excepcional	Especial
85.00 - 89.99	Excelente	Especial
80.00 - 84.99	Muy bueno	Especial
<80.00	Calidad inferior al especial	No especial

Fuente: Elaboración propia a partir de la información tomada de (SCA, 2003)

La calidad en taza de un café esta proporcionada por tres factores conocidos como variedad, proceso y origen, los cuales se pueden presentar individualmente, combinados o todos los factores al mismo tiempo para potenciar la calidad del sabor. En cuanto a la variedad, esta va relacionada directamente con la calidad de la semilla, por otro lado, el origen se relaciona con las características geográficas y cafeteras de donde este fue cultivado y cosechado, y finalmente el proceso se obtiene con los procedimientos en la post-cosecha. Se ha evidenciado que este último factor es primordial y afecta directamente la calidad en taza en dicho proceso.

A continuación, en la *Tabla 2* se relacionan uno de los factores anteriormente mencionados que determinan la calidad en taza.

Tabla 2.

Variedades de café.

Variedad	Notas representativas (pueden variar según proceso)	Categoría de café
Bourbon	Floral	Café especial
Java	Herbal - aromático	Café especial
Geisha	Floral - frutal - cítrica	Café especial
Catimor	Frutos secos- cereal- tabaco- cacao intenso	Café especial
Maragogipie	Cítricas- florales	Café especial
Tabi	Frutales	Café especial
Caturra	Frutos rojos	Café comercial o café especial, según su proceso
Castillo	Cítrico, chocolate y frutos secos	Café comercial o café especial, según su proceso
Colombia	Cítrico, chocolate y frutos secos	Café comercial o café especial, según su proceso
Supremo	Cítrico, chocolate y frutos secos	Café comercial o café especial, según su proceso

Fuente: Elaboración propia a partir de la información tomada de (World Coffee Research, 2021)

Nota: La información se completó con fuentes directas de la industria de café especial.

En la *Tabla 3* se encontrará otro factor fundamental que contribuye a la calidad en taza.

Tabla 3.

Cafés según proceso.

Procesos	Descripción	Categoría de café
Natural	Secado con cereza	Café especial
Honey (Black, Yellow y Red)	Despulpa, Fermenta y seca	Café especial
Anaerobico	Se fermenta en ausencia de oxígeno	Café especial
Doble fermentación	Tiempo de fermentación prolongada	Café especial
Fermentación con aditivos	Fermentación con diferentes sustancias	Café especial
Lavado (tradicional en Colombia)	Despulpa, Fermenta, lava y seca	Café comercial o café especial, según su proceso

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de (Turp, 2016)

Nota: Se complementó la tabla con fuentes directas de la industria de café especial.

Finalizando con las variables que contribuyen a un café especial por taza, se presenta la última característica en la *Tabla 4*.

Tabla 4.

Origen	Descripción	Categoría de café
Altitud	Por mayor a lo 1.800 msnm	Café comercial o café especial, según su proceso
Características ambientales	Bosques de niebla, microcuencas, microclimas, entre otros	Café comercial o café especial, según su proceso
Precipitaciones	Entre 1800 y 2000 mm anuales.	Café comercial o café especial, según su proceso
Suelos	Derivados de cenizas volcánicas	Café comercial o café especial, según su proceso
Areas protegidas	Fauna y flora	Café comercial o café especial, según su proceso
Labores culturales	Hacer actividades de cultivo diferenciadoras	Café especial

Características importantes para obtener un café especial de origen.

Nota: Elaboración con fuentes directas de la industria de café especial.

Continuando con la descripción de cafés especiales, se encuentra que en la industria de estos existen diferentes certificados los cuales soportan la sostenibilidad en temas económicos, ambientales y sociales, haciendo que los cafés que cuenten con dichas certificaciones clasifiquen como un café especial, debido al impacto que genera a los caficultores que

pertenecen a estos sellos. A continuación, en la *Tabla 5* se relacionan algunas de las certificaciones más relevantes a nivel internacional:

Tabla 5.

Certificaciones internacionales.

Certificación	Característica	Beneficio	Sobreprecio
Café Rainforest Alliance y la Red de Agricultura Sostenible (RFA 2004)	Agricultura Sostenible	Actividades de protección de ecosistemas, personas, vida silvestre, transformando las practicas del uso de la tierra y de los consumidores	\$3.500 COP por arroba
Café con los criterios Starbucks (SCC 2004a, 2004b)	Revisa y verifica la cadena de suministro de café desde su cultivo, pasando por la recolección y finalizando en la comercialización.	Producir y comercializar el café de forma responsable en términos ambientales, sociales y económicos. (Calidad del producto, Responsabilidad económica, Responsabilidad social y liderazgo ambiental.	Practices: \$2.000 COP por arroba
Café social o de precio justo (FLO 2004)	Asegura que los productores y agricultores, reciban un precio justo por su trabajo	Relaciones comerciales de largo plazo, pagos anticipados, compras sin intermediarios, respeto por los derechos humanos; hasta mejorar la situación ecológica y de sostenibilidad a través de la mejora de la situación social.	\$20 centavos de dólar por libra americana
Cafés Orgánicos (USDA 2000, Farfán 2000)	Producción orgánica	Fincas que ofrezcan caficultura viable en aspectos económicos, ecológicos y sociales y velen por el desarrollo de la región; así como mantener a fertilidad de los suelos, empleando practicas adecuadas para su conservación	-

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de (Jaime Arcila, 2007)

Nota: Los sobreprecios se consultaron con fuentes directas de la industria de café especial, estos precios son variables según el mercado.

En último lugar, dentro del café especial la trazabilidad, es la cadena de valor que se representa en la capacidad que se tiene como proveedor de café especial en controlar, administrar y/o supervisar todo el proceso en los siguientes pasos de la cadena: cosecha, post-cosecha, compra de café, transporte, bodegaje, proceso de trilla, tostión y comercialización, y que se cuente con las herramientas necesarias para demostrar dicho proceso al cliente.

A continuación, se presentan las oportunidades que el mercado de café especial puede generar a los caficultores, iniciando con la oferta y demanda de este mercado.



Mercado Café Especial

El mercado global de café especial fue evaluado en \$35.867,5 millones de dólares y un volumen de 973.999 toneladas en el 2018, se espera un crecimiento de \$85.563,0 millones de dólares y un volumen de 1.644.371 toneladas para el año 2025, generando un crecimiento porcentual del 13.3% en el flujo de ingresos y un 8.3% en volumen de café. (Adroit Market Research, 2019)

Demanda

El crecimiento del mercado de café de especialidad que se ha evidenciado hasta la actualidad y la proyección que se estima en los próximos años, es consecuencia de la necesidad de preparar café, la cual se encuentra en aumento; al igual que los baristas, las cadenas de café y las tiendas; las cuales demandan productos de alta calidad y proveedores que se centren en acercar la fuente del café al cliente, lo que permite una interacción más directa entre el principio y el final de la cadena de valor, información que los clientes de este tipo de café valoran y demandan cada vez más. En segunda instancia, el aumento de la popularidad de café en las grandes naciones como India y China también aporta al incremento anteriormente mencionado y a la proyección del mercado de café especial, debido a que la población de clase media de los millennials en estos países está en aumento al igual que sus ingresos disponibles, los cuales están cambiando una tradición y preferencia de años, donde sus gustos se están inclinando a beber y preferir el café en lugar del té. Por otro lado, los países emergentes están empezando a consumir café de especialidad lo cual aporta al crecimiento del sector en los próximos años. (Grant, 2020)

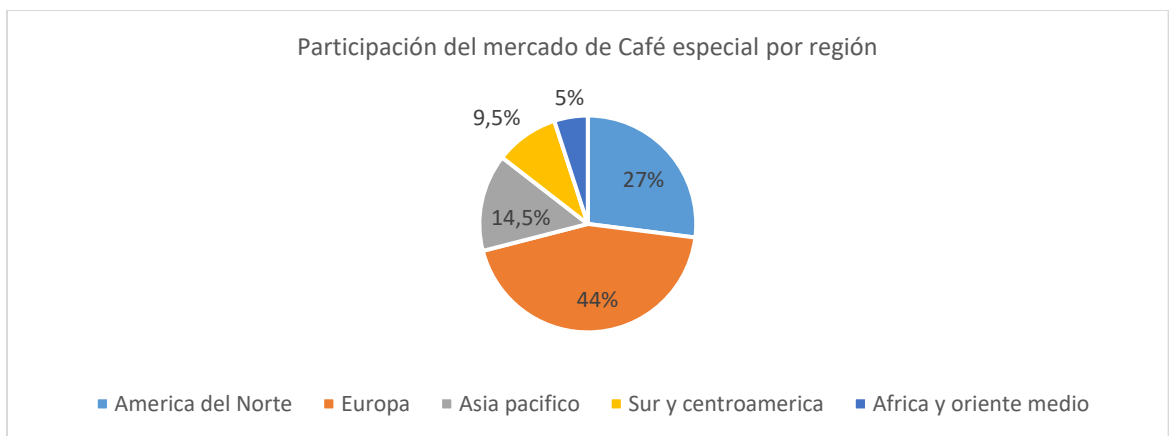
En cuanto a la demanda de café especial en el mundo, se encuentra que Norte América y Europa muestran el mayor consumo per cápita e importaciones de café de especialidad, ya que en Estados Unidos más del 50% de la población sobre los 18 años toma una taza de café especial a diario y 30 millones de la población adulta consume diariamente una taza de café de especialidad. Para Canadá se espera que en los próximos años se impulse el consumo de café de especialidad con canales de distribución fuertes en el sector de comidas, esta proyección también es soportada por el incremento de la población y flujo de ingreso de esta.

En cuanto al mercado europeo, este ha aumentado significativamente el consumo de café especial, ya que es sumamente importante contar con un proveedor de especialidad y confiable, para suplir una demanda de alto valor relacionada con un buen precio. Para Reino Unido se espera un crecimiento del 1.3% anual hasta el 2024. Los países de Asia continúan en un crecimiento constante en el consumo de café de especialidad. (Adroit Market Research , 2021)

En la *Figura 1* se puede evidenciar el porcentaje de consumo de café especial por cada región.

Figura 1.

Mercado de café especial por región.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de (Adroit Market Research , 2021)

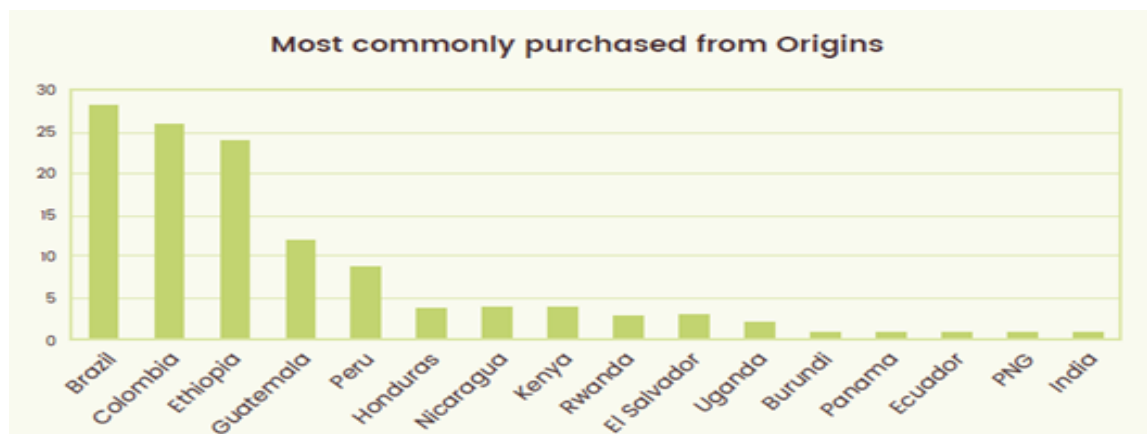
Un aspecto muy importante a tener en cuenta son los millennials como cliente final, quienes consumen café de especialidad más que cualquier otra generación y están dispuestos a pagar por una bebida compleja e innovadora, con valores de sostenibilidad, trazabilidad y sin duda con una historia detrás del café que se están tomando, percibiendo donde, quien, y como se produce el café, al igual que sus ambientes y aspectos de la locación del origen; que los haga sentir conectados y partícipes de un sistema de valores. Pasando del cliente final a un intermediario de la cadena, los factores más importantes en el momento de tomar una decisión de compra para los tostadores son la calidad en taza, trazabilidad, precio, lealtad al exportador y el proceso de información. (S Ritson Consulting, 2021)

Oferta

Analizando la oferta de cafés especiales, se encuentra que, de los países europeos, los compradores tienen preferencia en adquirir cafés provenientes de los productores presentados en la *Figura 2*; cabe aclarar, que la tendencia de estos compradores es inclinarse con mayor frecuencia por cafés menos convencionales y más especializados de estos orígenes.

Figura 2.

Los orígenes más comunes a la hora de comprar café.

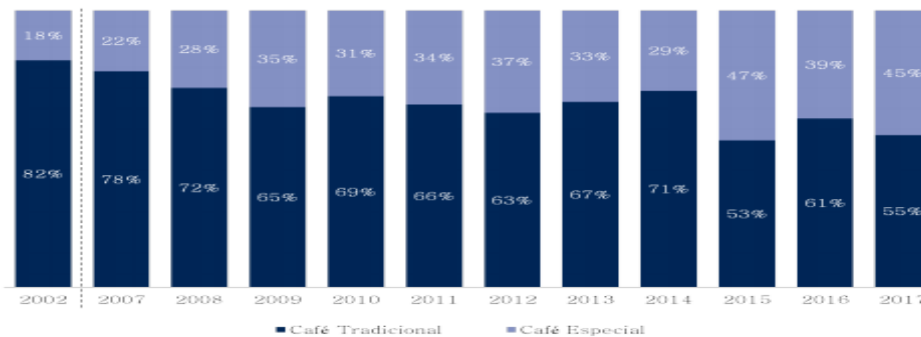


Fuente: Tomado de (S Ritson Consulting, 2021)

Continuando con la oferta de cafés especiales, se expondrá el caso Colombiano ilustrado en la *Figura 3*, donde se evidencia el incremento de la producción de este tipo de café en un 105% desde el año 2012, las exportaciones de este producto se situaban en un 18% y al año 2017 estas mismas se incrementaron a un 45%.

Figura 3.

Exportación de café especial en Colombia



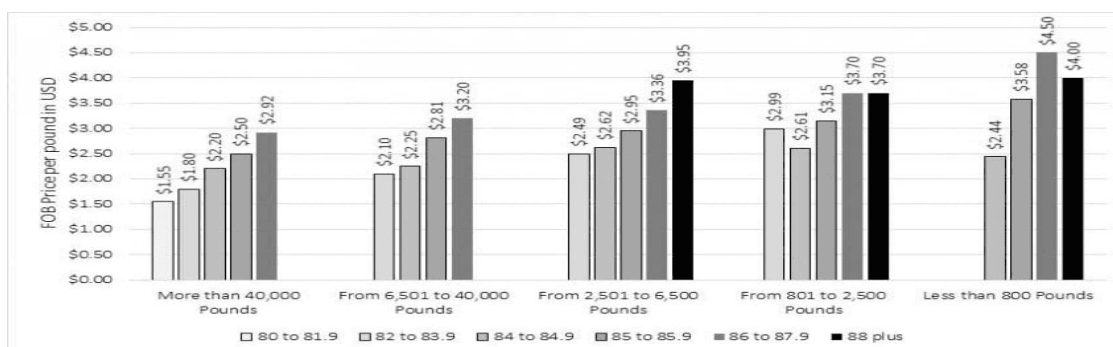
Fuente: Tomado de (Camilo Velásquez Agudelo, 2019)

Con el paso de los años esta cifra ha representado un aumento en la producción de café especial, generando a los caficultores la posibilidad de incrementar sus ingresos a través de este producto y así recompensar el arduo trabajo que implica una producción de especialidad.

Al mismo tiempo, este incremento de ingresos se evidencia en la capacidad que tiene el mercado para pagar un café de especialidad. En la *Figura 4*, se indica el promedio de precios de referencia que se paga por café de especialidad en diferentes rangos de puntuación, desde calificación 80 a una mayor de 88, según el total de libras a exportar, debido a que, a mayor a puntuación, menor volumen a exportar. También se evidencia que en cantidades alrededor a las 800 libras, un café de 88+ puntos, puede estar por encima de \$4.00 USD el precio de la libra.

Figura 4.

Precios de café especial en el mercado mundial

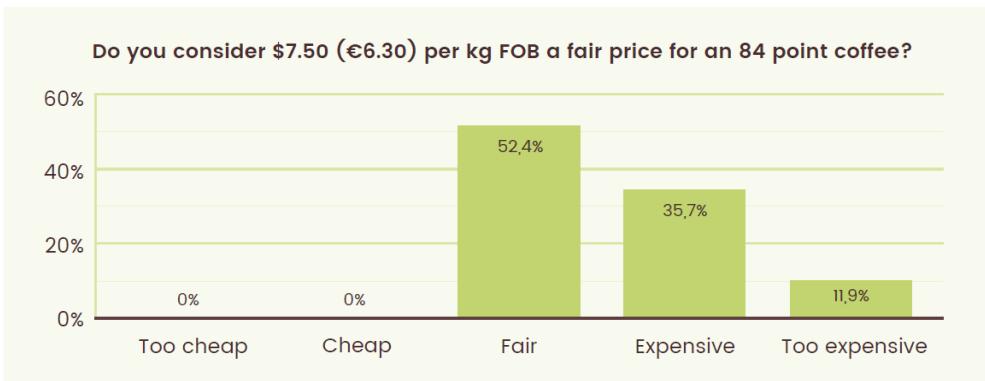


Fuente: Tomado de (Roberts, 2019)

Hay que mencionar, además que, los compradores europeos están dispuestos a pagar hasta \$7,5 USD por kilo (\$3,40 USD la libra) y consideran que es justo este precio por un café de 84 puntos, como se muestra en la *Figura 5*.

Figura 5.

Cuanto se considera justo pagar por un café de 84 puntos



Fuente: Tomado de (S Ritson Consulting, 2021)

Otro rasgo indica que un café por encima del puntaje anteriormente mencionado, a los compradores les resulta razonable pagar un precio sobre los \$12,00 USD por kilogramo (\$ 5,44 USD la libra) de este producto de especialidad; se puede pagar más a medida que se incrementen los puntajes, ya que (S Ritson Consulting, 2021) afirma que “Los cafés raros y de competencia continúan aumentando año tras año, solo un tercio de los tostadores europeos gastarían más de \$25,00 por kg en un café, independientemente de la calidad o rareza.”

Avanzando en nuestro razonamiento, los cafés de altos puntajes tienen posibilidad de participar en subastas, logrando obtener precios muy por encima del mercado especial. Como ejemplo de esto, se encuentra la taza de excelencia, competencia que se realiza a nivel mundial para elegir el café con los mejores puntajes y realizar la subasta de este. De manera puntual, en el 2021 en Colombia, el mejor café obtuvo un puntaje de 90,61 a un precio de \$135,10 USD la libra, obteniendo un total por su café de \$49.153 USD; en la competencia se obtiene un ranking de 20 subastados y en este año, un café de 87.11 obtuvo \$18,30 USD la libra, obteniendo en total \$9.680 USD por el café (Halcones y Palomas, 2021).



Llegados a este punto, es importante mencionar que existen empresas en Colombia que están dispuestas a pagar al caficultor un precio justo a cambio de una producción de calidad, sirva de ejemplo CAFENORTE quien como cooperativa de caficultores cuenta con un programa de cafés especiales donde los productores que cosechan con los estándares de especialidad obteniendo puntajes en taza superiores, humedad y factor de rendimiento indicado, reciben dos sobre precios por esta producción, el primero en el momento de ser comprado el café en pergamino y el segundo precio en el momento de concluir la exportación, donde se les transfiere el 40% sobre la utilidad neta del ejercicio.

Conclusiones

Se puede concluir que el mercado de café especial va en aumento generando oportunidad de oferta a los países productores, ya que desde el año 2018 se consumió en el mundo 13.914.271 de sacos de 70 kg de café, donde cada libra americana se evaluó alrededor de \$16.70 USD, y según el pronóstico se espera alcanzar 23.491.014 de sacos de 70 kg por un valor promedio de \$23,60 USD la libra americana en el 2025. Es así como se espera que los productores obtengan un impacto económico por medio de incremento de pago sobre la base del precio del mercado, obteniendo sobrepuestos o primas por la producción de café especial. El rango de aumento de precio va directamente ligado a la calidad de café especial que se produce.

Se evidencia diferencias en precios por libra de café, ya que entre 1,52 USD la libra a 2,00 USD que puede pagar un cliente por un café comercial se puede alcanzar desde 3,40 USD libra hasta 20,00 USD la libra en promedio por un café especial, incluso participar en subasta donde el productor puede obtener hasta más de \$100,00 USD la libra americana. Por otro lado, Colombia cuenta con una serie de ventajas para desarrollar este tipo de caficultura, ya que es un país con una larga trayectoria cafetera, la variedad de microclimas y su geografía, le permiten cultivar cafés de calidad superior que son muy apetecidos en el mundo.

Los productores deben de tener diferentes variables en cuenta para producir café de especialidad, como la variedad, el proceso en las post-cosechas y el origen, esto no es cuestión de suerte, es dedicación y un trabajo duro y medido para garantizar al mercado un café consistente en el tiempo y fidelizar clientes. Finalmente, es importante seguir



motivando a los caficultores a cambiar los cultivos de café convencionales por cafés especiales, debido a que trae consecuencias positivas para los mismos, como el sobreprecio por un café especial, la mejora en sus prácticas ambientales, económicas y sociales. De igual forma, la demanda de este tipo de producto se encuentra en ascenso y va ganando popularidad, razón por la cual es una oportunidad de mejorar sus ingresos.

Recomendaciones

La compra de cafés especiales y la transferencia del sobreprecio al productor debe hacerse acorde a un comportamiento de ética y consciente, donde el comerciante debe garantizar el pago justo por producir un café de especialidad al caficultor que se encuentra en origen; ya que los sobreprecios mencionados son los otorgados en el mercado internacional, pero finalmente los intermediarios deben de transferir estos valores al caficultor para generar el impacto económico esperado.

Los establecimientos de compras de café nacionales deben de crear un incentivo económico (un precio extra sobre la base del precio del mercado) a los productores que cultivan y venden café de especialidad, ya que, si esto no es evaluado a la hora de la venta, los caficultores tendrán menos motivación en este tipo de producción y por ende el objetivo de café especial de generar un mayor ingreso no se cumplirá. Es de suma importancia, fortalecer el apoyo institucional a los caficultores, para que puedan ser capacitados acerca de la producción de café especial y de esta misma forma, que les permita transformar los cultivos de cafés tradicionales por café especial, que al final se verá reflejado en mayores ingresos.

Referencias Bibliográficas

DANE . (10 de Agosto de 2021). *Dane*. Obtenido de

<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-internacional/exportaciones>

Adroit Market Research . (20 de Junio de 2021). *Specialty Coffee Market by grade (80-84.99, 80-84.99 and 90-100) Application (home and commercial) and by region (North America, Europe, Asia-Pacific, Middle East & Africa and South America), global forecast – 2019 to 2028*. Obtenido de <https://www.adroitmarketresearch.com/industry-reports/specialty-coffee-market>



- Adroit Market Research. (23 de 08 de 2019). *Specialty Coffee Market to Hit \$ 83.5 Billion by 2025—Insights On Key Trends, Value Chain Analysis, Impact Indicators, Growth Drivers, Recent Initiatives and Business Opportunities: Adroit Market Research*. Obtenido de <https://www.globenewswire.com/news-release/2019/08/23/1905887/0/en/Specialty-Coffee-Market-to-Hit-83-5-Billion-by-2025-Insights-On-Key-Trends-Value-Chain-Analysis-Impact-Indicators-Growth-Drivers-Recent-Initiatives-and-Business-Opportunities-Adroi.html>
- Alzate, A. L. (06 de 2012). *Estudio para la determinación de los factores de éxito en la producción y exportación de cafés especiales o diferenciados en Colombia*. Obtenido de http://dspace.uces.edu.ar:8180/xmlui/bitstream/handle/123456789/2647/Estudio_Llano-Alzate.pdf?sequence=1
- Cafeteros, F. N. (16 de 04 de 2020). *Cafeteros disponen de nuevos incentivos, alivios y apoyos crediticios*. Obtenido de <https://federaciondefcafeteros.org/wp/listado-noticias/cafeteros-disponen-de-nuevos-incentivos-alivios-y-apoyos-crediticios/>
- Camilo Velásquez Agudelo, M. T. (01 de 01 de 2019). *Café especial, una alternativa para el sector cafetero en Colombia*. Medellín, Antioquia, Colombia. Obtenido de https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/15236/Mateo_Travez_Camilo_Velasquez_2019.pdf?sequence=2&isAllowed=y
- Federación Nacional de Cafeteros. (04 de 08 de 2021). *Federación Nacional de Cafeteros*. Obtenido de <https://federaciondefcafeteros.org/wp/programas/cafes-especiales/>
- Gallego, F. A. (2021). *Café de Colombia, Análisis de los principales productores de café del mundo*. *repository UPB*, 54. Obtenido de <https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/8185/Caf%20de%20Colo>
- Grant, T. (11 de 02 de 2020). *Explorando Las Tendencias en Café Especial de Los Millennials*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2020/02/11/explorando-las-tendencias-en-cafe-especial-de-los-millennials/>
- Halcones y Palomas. (03 de 06 de 2021). *Halcones y Palomas*. Obtenido de <https://www.halconesypalomas.com/2021/06/03/cafe-obraje-de-narino-se-subasto-a-us13510-la-libra-un-record-historico/>
- Investing. (01 de Septiembre de 2021). *Investing*. Obtenido de <https://es.investing.com/commodities/us-coffee-c>
- Jaime Arcila, F. F. (2007). *Cafes Especiales*. En F. F. Jaime Arcila, *Sistemas de producción de café en Colombia* (págs. 241-245). Chinchina: Cenicafe. Obtenido de



<https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/720/1/Sistemas%20producci%C3%B3n%20caf%C3%A9%20Colombia.pdf>

Leon Carrasco, J. C. (25 de 01 de 2021). *Agencia agraria de noticias*. Obtenido de <https://agraria.pe/noticias/usda-produccion-mundial-de-cafe-alcanzaria-los-175-4-millone-23516>

Organización Internacioanal del Café (ICO). (15 de 02 de 2021). *International coffee organization*. Obtenido de International coffee organization: <https://www.ico.org/documents/cy2020-21/ed-2358c-overview-cdr-2020.pdf>

RAE. (07 de 27 de 2021). *Real academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/cafe%20especial>

Rhinehart, R. (17 de 03 de 2017). *Specialty Coffee Asociation SCA*. Obtenido de <https://scanews.coffee/2017/03/17/what-is-specialty-coffee/>

Roberts, P. (07 de 02 de 2019). *Perfectly daily grind*. Obtenido de Perfectly dailt grind: <https://perfectdailygrind.com/2019/02/how-much-should-we-pay-for-green-coffee/>

S Ritson Consulting. (2021). *Algrano market review. European Roaster Trends 2021*. Zurich: S Ritson Consulting. Obtenido de www.algrano.com

Salazar Gallego, F. A. (02 de 02 de 2021). *Café de Colombia, análisis de los principales prouctores de café del mundo*. Obtenido de <https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/8185/Caf%C3%A9%20de%20Colombia%20an%C3%A1lisis%20de%20los%20principales%20productores%20de%20caf%C3%A9.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

SCA. (2003). *Total score quality classification*. Obtenido de <https://sca.coffee/research/protocols-best-practices>

SCA, S. C. (s.f.). *Specialty Coffee Asociation* .

Trademap. (18 de 08 de 2021). *Trade statistics for international business development*. Obtenido de <https://www.trademap.org/Index.aspx>

Turp, R. (21 de 07 de 2016). *Perfect daily grind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/2016/07/washed-natural-honey-coffee-processing-101/>