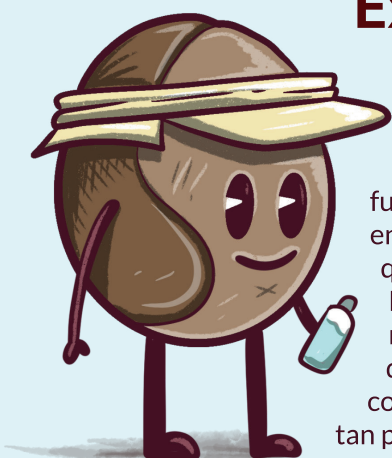


CONOCE QUE TIPO DE CAFÉ ERES ?

Expresso

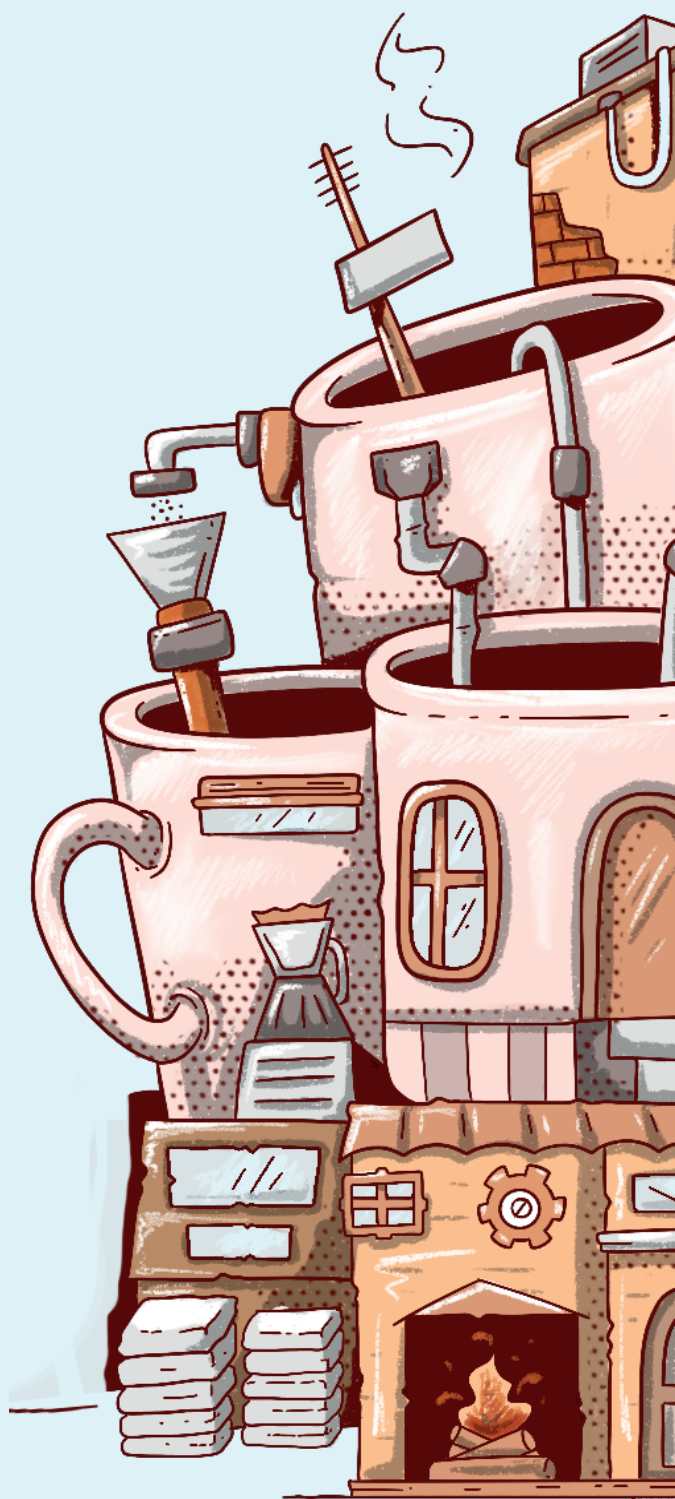


El expresso es para quienes no necesitan azúcar ni explicación, son personas intensas, directas y prácticas, con aroma fuerte y carácter decidido. Son energía pura en sorbos pequeños, les gusta lo auténtico, lo que despierta, lo que mantiene el sabor real. En una situación complicada, mantienen la mente clara y actúan sin temor; no se pierden en la espuma ni en lo decorativo. Son como ese café oscuro intenso, que despiertan por su potencia y exactitud, sin rodeos.

Capuchino



El capuchino representa a las personalidades creativas, sociable y alegre que combina ideas como leche y café para inventar cosas nuevas sin esfuerzo. Son personas con notas dulces y aroma a buena vibra; siempre tienen un plan, una historia, un chiste o una canción lista para compartir. Disfrutan estar rodeados de gente, dispuestos para cada paseo, fiesta o reunión. Un capuchino nunca es silencioso, es el alma de la fiesta.



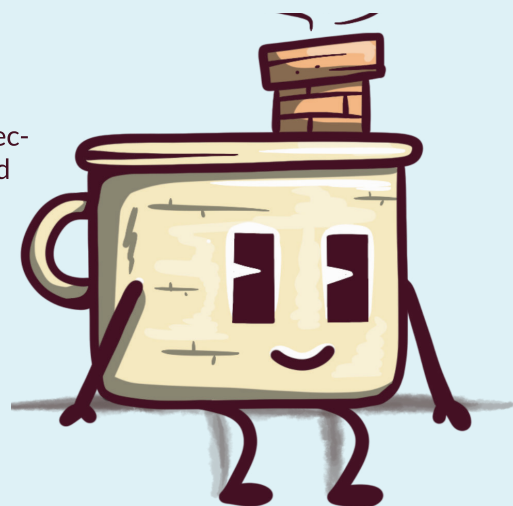
Latte

El latte es como un abrazo tibio: suave, cremoso y con calma en cada sorbo. Las personas latte son tranquilas, equilibradas y reflexivas, de esas que escuchan con atención y piensan antes de responder, que no necesitan correr para llegar a tiempo. Tienen notas delicadas y un ritmo que invita a respirar lento y contemplar el entorno. Son perfectos para tardes nubladas, noches de película o conversaciones sinceras que se disfrutan despacio. En su mundo, el sabor está en los pequeños detalles, no en la prisa.



Café con panela

El café con panela sabe a hogar, es perfecto para las personas con personalidad cálida y familiar, dulces sin esfuerzo, cercanas por naturaleza. Tienen notas melosas, espíritu festivo y esa energía que convierte cualquier reunión en algo bonito; Les gusta la música, la gente querida, las risas largas y la tradición. Son tierra, calor y abrazo en taza; perfectos para tardes de memoria y amor.



Tinto campesino

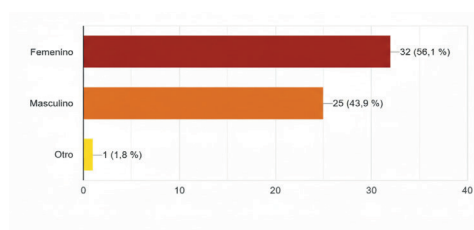
Su sabor depende de la buena cosecha, agua caliente y sinceridad. Quienes tienen esta personalidad son auténticos, tradicionales y resistentes. Llevan en el alma el aroma del fogón, la finca, las historias dichas con pocas palabras y mucho sentimiento. No se asustan con el cansancio ni con los días pesados, siguen adelante como el café que calienta manos en plena madrugada con la buena compañía para cada ocasión.



EL CAFÉ EN NARIÑO

CULTURA Y TRADICIÓN

El café es un pilar en la identidad nacional y un elemento central de la vida cotidiana, un reflejo de la hospitalidad de las personas, la economía, la arquitectura y las tradiciones. En esta ocasión conoce más sobre la importancia del café en nuestra región, y en como esta presente en el día a día de las personas.



Promedio
encuestados

La gran mayoría de participantes se ubica entre los **20 y 26 años**, de los cuales más de la mitad se identifica con el sexo femenino.

Las edades más jóvenes, son quienes con mayor frecuencia consumen café fuera de casa, pues recurren a otros lugares como:

Cafeterías
Panaderías
Universidades

Ya que representa un espacio social.



Por otra parte, los adultos entre 30 y 35 años tienden a mantener un consumo de café más ligado al hogar. Para ellos, el café forma parte de la rutina cotidiana y de los momentos familiares, por lo que su compra está orientada a la practicidad y al abastecimiento del día a día. En coherencia con esto, los lugares más comunes de adquisición son los supermercados y las tiendas de barrio, espacios cercanos para frecuentar.

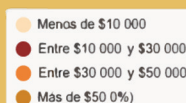
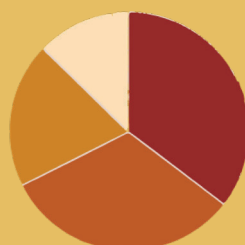
El café se convierte en un pretexto de unión, de compartir.

Pero...

¿Qué tanto saben las personas del café que toman?

A partir de las respuestas, se evidencia que las personas tienen una percepción sensorial sólida pero un conocimiento limitado sobre el origen y el proceso del café que consumen.

El análisis muestra que los consumidores tienen claridad al elegir café según aspectos sensoriales, principalmente el aroma, el sabor y la textura. Sin embargo, son pocos quienes reconocen las marcas que consumen o saben si su café es de origen regional, lo que sugiere que su elección se basa más en la experiencia que en el conocimiento del producto.



En relación con lo anterior, la siguiente gráfica muestra el nivel de inversión económica que realizan los consumidores y el valor que le asignan a un buen café, reflejando cómo la apreciación sensorial también se traduce en hábitos de compra.

El consumo de café está dejando de ser solo una costumbre diaria para convertirse en un acto de reconocimiento y pertenencia. Aún estamos aprendiendo a valorar las marcas regionales, pero cada taza puede ser una forma de apoyar el trabajo local y reafirmar nuestra identidad cafetera.

