

“Conoce, Inspira, Diseña”

02

Edición

# MUD

## LA MEJOR TAZA 2025

El café tiene aroma de mujer  
Pag 74.

## ALE ARDILA

6:00 A.M Hora del Café  
Pag 18.

## CORMOSUR

Diseño para el campo  
Pag 14.

Ilustrado por

CAOS

# PAO CAFECITO

“La mayoría de los colombianos no toman café colombiano”



Revista Universidad de Nariño ISSN: 3028 - 5348

# Contenidos

01

**SR. ZUR**

Productos para  
crear y recordar.

Pág. 4 a 9

02

**RUTA CAFÉ**

ViveNariño.com.

Pág. 10 a 13

03

**CORMOSUR**

Diseñar el aroma  
del campo.

Pág. 14 a 17

04

**ALE ARDILA**

Moda con aroma  
de Identidad.

Pág. 18 a 23

05

**MÚSICO**

Melodías con raíz.

Pág. 24 a 27

06

**FINCA VILLA**

**CAROLINA**

Donde el café y el miel,  
son de los mejores.

Pág. 28 a 35

07

**FOTOGRAFO**

El viaje fotográfico.

Pág. 36 a 39

08

**CANABELLA**

El arte de fusionar  
el café y el cannabis.

Pág. 40 a 43

09

**ALMA CAFÉ**

Sabor Volcánico.

Pág. 44 a 49

10

**JAIZA**

Cosechas de plata y café.

Pág. 50 a 55



# 11

## PAO CAFECITO

La mayoría de los Colombianos no toman café colombiano.

Pág. 56 a 69

# 12

## ALTAMARÍA

Un café nacido en lo alto con el alma honesta y el corazón de nuestros mujeres.

Pág. 70 a 73

# 13

## MEJOR TAZA

El café tiene aroma de mujer

Pág. 74 a 85

# 14

## MONETA

Un sorbo de resistencia

Pág. 86 a 91

# 15

## BARISTA

Sandra Rincones  
Pionera del barismo

Pág. 92 a 97

# 16

## CAFETERÁS

Entre el ritual y la técnica

Pág. 98 a 101

# 17

## CATADÓR

Trayectoria y evolución en la industria del café.

Pág. 102 a 105

# 18

## MICROCÁPSULAS

Café sobre ruedas

Pág 106 a 107

# 19

## ENCUESTA

¿Que tipo de café eres ?

Pág 108 - 111

# 20

## M.U.D. FRAMES

D.G Mateo Terán Guerrero

Pág 112 a 135

## Consejo de facultad de artes

### Decano:

Jorge Eduardo Mejía Posada

### Director del Departamento de Artes Visuales:

Javier Armando Gómez

### Directora del Departamento de Diseño:

Alejandra Castellanos

### Director del Departamento de Música:

Daniel Moncayo

### Director del Departamento de Arquitectura:

Jairo Chamorro Cabrera

### Representante de los posgrados Facartes:

Carlos Córdoba Cely

### Secretaría Académica:

Arquitecta Liliana Carrasco

## Comite curricular programa diseño gráfico

**Presidenta:** Alejandra Castellanos

**Secretaria:** Rubiela Delgado

**Rep. Profesoral:** Omar Franco

**Rep. Profesoral:** Darío López

**Rep. Estudiantil:** Jacobo Angel

**Rep. Estudiantil:** Juan Cabrera

## Dirección

**Director editorial:** Mateo Terán Guerrero, Diseñador Gráfico Magister en comunicación e identidad corporativa (Docente Hora Catedra UDENAR).

Tel. 7244309 – 7311449 Extensión 500

Dir. Ciudad Universitaria Torobajo, Calle 18 No. 50 – 02 Bloque Facultad de Artes

**Director creativo:** Camilo Andres Portilla. Estudiante de Diseño Gráfico UDENAR.

## Comité Editorial

**Revisor y gestión editorial:** Jennyfer Alejandra Castellanos, Diseñadora Gráfica y Multimedial, Magister en diseño para la innovación social (Directora Departamento de Diseño UDENAR).

**Revisor y gestión editorial:** Javier Mauricio Feuillet, Diseñador Industrial. Especialista en docencia universitaria y gerencia en diseño. Magister en diseño para la innovación social (Coordinador Departamento de Diseño UDENAR).

**Coordinador tecnológico y multimedia:** Arturo De La Cruz, Ingeniero de Sistemas de la Universidad de Nariño, Diseñador Gráfico de la Universidad de Nariño, Posgrado en Artes Mediales de la Universidad de Córdoba (Arg) – Universidad de Chile – Universidad de Caldas y Magister en Diseño y Creación Interactiva de la Universidad de Caldas. (Docente Hora Catedra UDENAR).

# EQUIPO EDITORIAL TERCERA GENERACIÓN



**Karol Chaves**  
*Administración*



**Laura Hernández**  
*Relaciones públicas*



**Nasly Pinchao**  
*Redacción*



**Camila Martinez**  
*Redacción*



**Gyna Sapuyes**  
*Producción*



**Carlos Ramírez**  
*Ilustración*



**Julián Ruiz**  
*Multimedia*



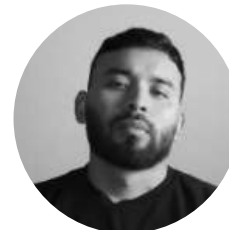
**Ivan Sotelo**  
*Multimedia*



**Mauricio Narváez**  
*Marketing*



**María Oliva**  
*Marketing*



**Yamith Legarda**  
*Maquetación*

Extensión 2025

Pasto, Nariño, Colombia  
Noviembre de 2025

Código ISSN

ISSN Asignado 3028 - 5348



## Bienvenida editorial – Extensión Vol. 2

Recibir esta nueva extensión de M.U.D. es una oportunidad para celebrar el compromiso, la sensibilidad y la visión de los estudiantes que integran la Línea de Gestión Editorial del programa de Diseño Gráfico de la Universidad de Nariño. Este número surge del esfuerzo conjunto de una nueva generación de diseñadores que han comprendido que el diseño no sólo comunica o decora, sino que también gestiona, conecta y transforma realidades.

En esta edición, el tema que nos convoca es el diseño y el café, una relación que en Colombia tiene un valor simbólico, cultural y económico inmenso. Los proyectos y artículos aquí reunidos nos invitan a mirar más allá del empaque o la marca: a reconocer el papel del diseño en la educación del consumidor, en la construcción de conciencia sobre la trazabilidad del producto, y en el apoyo a las economías locales que sostienen este legado.



**Camilo Portilla**  
*Director creativo*

Contar con la participación de Pao Cafecito como invitada principal ha sido especialmente valioso. Su labor pedagógica en torno al café colombiano nos recuerda que el diseño también puede ser una herramienta para enseñar, sensibilizar y generar consumo responsable, ayudando a entender el café no sólo como un producto, sino como una experiencia cultural viva.

Esta extensión de M.U.D. explora el café desde distintas perspectivas: la moda, el barismo, los eventos, los emprendimientos y las comunidades. Mostrando cómo el diseño puede ser un puente entre tradición, innovación y sostenibilidad.

Agradezco profundamente el trabajo y la dedicación de los estudiantes que hicieron posible esta publicación, así como el interés de quienes hoy nos leen y nos acompañan en este proceso editorial. Esperamos que disfruten este número tanto en su versión digital como a través de nuestros contenidos en Instagram y YouTube, donde seguimos ampliando las fronteras de la comunicación y la cultura del diseño.

Con aprecio,

**Mateo Terán Guerrero**  
**Editor de M.U.D.**



# SR. ZUR

Productos para crear  
y recordar

Fotografía  
Cortesía de  
Juan Sebastián López V.





## Ana Patricia Chamorro Paredes

**D**iseñadora industrial y especialista en Gerencia del Diseño, formación realizada en convenio entre la Universidad de Nariño y la Universidad Jorge Tadeo Lozano. inició su camino en el diseño cuando esta profesión aún era poco conocida en Nariño, formando parte de una nueva ola de creativos que empezaban a darle identidad al diseño industrial en la región.

Su camino profesional comenzó con pequeños encargos que la llevaron a explorar distintas áreas del diseño: desde la creación de mobiliario y estanterías, hasta trabajos de carácter gráfico. Con el tiempo, esa curiosidad por aprender y adaptarse la consolidó como una profesional versátil, capaz de transformar ideas en productos que conectan con la memoria y la identidad local.

***Ser diseñadora es  
aventurarse a abrir  
camino, a crear oportu-  
nidades desde cero y a  
aprender haciendo.***

Fotografía cortesía de  
Ana Patricia Chamorro P.







Registro  
Fotográfico  
Revista M.U.D

## Diseño, artesanía e identidad local

Para Ana Patricia Chamorro, el diseño es un punto de encuentro entre el saber artesanal y la mirada contemporánea del creador. Su trabajo parte del diálogo con las personas, los oficios y la riqueza cultural de su entorno, donde cada proyecto se convierte en una oportunidad para visibilizar lo propio.

Ana Patricia encuentra su mayor inspiración en las personas y en el trabajo colaborativo. Para ella, diseñar no es solo dar respuesta a una necesidad, sino comprender cómo el diseño puede exaltar aquello que nos rodea, desde los materiales y las técnicas, hasta las historias que habitan detrás de cada objeto.

La artesanía nariñense ocupa un lugar especial en su trabajo. Sus múltiples técnicas y tradiciones han permitido construir identidad y avanzar colectivamente. Sin embargo, le preocupa que muchas veces esa riqueza pase desapercibida:

“*Tenemos tanta belleza aquí, pero la pasamos desapercibida y no le damos el valor que merece.*”

Por eso, su propósito es claro: hacer que el diseño se note más hacia los demás, que se convierta en una herramienta para reconocer lo nuestro, valorar el territorio y proyectar la identidad de Nariño hacia nuevos horizontes.



# El empaque como relato del territorio

Cada decisión en el proceso de diseño del empaque de Sr. Zur fue una oportunidad para narrar el alma del territorio. Todo comenzó como jurado en eventos cafeteros, donde tuvo la posibilidad de conocer a productores, baristas y diversas cafeterías locales. Esa experiencia le permitió entender la riqueza sensorial y cultural que encierra el café nariñense.

Con la colaboración de su esposo, diseñador gráfico, lograron crear una gráfica que representa elementos esenciales del territorio: el amanecer sobre el volcán Galeras, los cultivos, el grano en sus diferentes etapas, la coladora tradicional, la mujer cafetera y las artesanías de los distintos municipios. Cada línea y color del empaque busca contar una historia: la de un café que es, ante todo, identidad y memoria.



Registro  
Fotográfico  
Revista M.U.D



Registro  
Fotográfico  
Revista M.U.D



# Desde la tierra al mundo: el empaque que hace viajar el café

Más que un contenedor de café, el empaque de Sr. Zur fue concebido como una experiencia para el viajero. Ana Patricia imaginó un objeto que acompañara a quien lo lleva, ligero y práctico, pero también lleno de significado. Desde su diseño, se pensó en un producto fácil de transportar, que no ocupe mucho espacio y que mantenga un equilibrio entre lo funcional y lo emocional.



“Un empaque que  
invita a recorrer  
Nariño a través  
de los sentidos.”

El empaque cuenta con instrucciones bilingües en español e inglés, acompañadas de gráficos que explican, paso a paso, cómo abrirlo y preparar el café, de modo que cualquier persona, sin importar su idioma o lugar de origen, pueda disfrutarlo. Además, incorpora etiquetas de seguridad y detalles visuales que refuerzan su identidad.

Sin embargo, lo más importante está en la experiencia sensorial: al abrir el empaque, el aroma del café busca despertar la memoria. Ana Patricia describe ese momento como una invitación a volver a la tierra, a sentir la calidez del hogar. Para quienes son de Nariño, es un recuerdo; para los que nunca han estado allí, una promesa. El empaque no solo guarda café, sino también el deseo de conocer esos paisajes que ilustran su superficie y que evocan el espíritu del sur de Colombia.

Registro  
Fotográfico  
Revista M.U.D



Registro  
Fotográfico  
Revista M.U.D

## Un diseño que perdura en el tiempo

El empaque de Sr. Zur busca ser mucho más que un simple contenedor: es un objeto que despierta memoria, conciencia y orgullo por lo nuestro. Su diseño invita a una experiencia sensorial y emocional desde el primer momento: el material, las texturas y los colores evocan el aroma y la calidez del café nariñense.

*El empaque busca crear conciencia desde su material.*

Cada detalle ha sido pensado con propósito. La elección de materiales sostenibles, como el cartón ecológico hecho con bagazo de caña de azúcar o la hojalata reutilizable, refuerza la idea de que el diseño también puede cuidar el entorno. La lata, por ejemplo, está pensada para durar en el tiempo, transformándose en un recuerdo útil y significativo que el usuario puede conservar, mientras las bolsas y filtros interiores hechos de fibras de café biodegradables completan un ciclo de respeto y conexión con la naturaleza.

Artículo por  
Yamith Legarda  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño





Fotografía cortesía de  
Jeisson Rosero



# VIVENARIÑO.COM

## Descubre Nariño a través de sus aromas

*Una experiencia que conecta tradición, aroma y paisaje*

**V**IVENARIÑO.COM es una plataforma turística en desarrollo, creada con el propósito de visualizar las actividades, destinos y rutas del departamento de Nariño. Aunque aún se encuentra en fase de lanzamiento, su objetivo es convertirse en un espacio digital donde los visitantes puedan explorar la riqueza natural, cultural y gastronómica del territorio nariñense. Esta iniciativa busca reunir en un solo sitio web todo lo relacionado con el turismo del departamento: aventura, cultura, patrimonio, gastronomía y experiencias rurales. En el futuro, la plataforma planea incorporar más destinos, rutas y

actividades que inviten a descubrir cada rincón de Nariño desde una perspectiva sostenible e incluyente. En esta ocasión, VIVENARIÑO.COM presenta una ruta especial que promete despertar todos los sentidos: un recorrido por los municipios productores del café de más alta calidad, cultivado entre montañas, tradición y manos expertas.



# La ruta del café

*Una guía que revela el alma cafetera de Nariño.*

El café de Nariño se ha posicionado en los últimos años a nivel nacional e internacional gracias a su sabor inigualable y la dedicación de sus caficultores. En distintos escenarios y competencias, los granos nariñenses han sido reconocidos por su alta calidad en cataciones realizadas por expertos del mundo, alcanzando perfiles de taza que destacan por su acidez balanceada y notas frutales. A pesar de que Nariño no es tradicionalmente reconocido como un departamento cafetero frente a otras regiones del país, la calidad de su café ha sorprendido a nivel nacional e internacional. En sus montañas se producen lotes únicos, resultado de su altitud, clima y la dedicación de las comunidades rurales.

Con el paso del tiempo, la Ruta del Café se ha consolidado como una experiencia ideal para descubrir esta riqueza poco conocida, permitiendo a los visitantes acercarse a fincas, procesos y tradiciones que forman parte del corazón productivo del sur de Colombia. Además, el departamento y sus marcas cafeteras han comenzado a tener presencia en el escenario internacional, generando colaboraciones con empresas y proyectos de renom-

bre mundial que buscan expandir el conocimiento y la apreciación del café nariñense. Esta conexión representa un paso importante hacia la alineación con el mercado global, posicionando a Nariño como un nuevo referente de calidad y sostenibilidad. Así, esta Ruta del Café se convierte en una oportunidad perfecta para quienes desean explorar, aprender y vivir de cerca la experiencia cafetera, combinando turismo, cultura y desarrollo local.

“

*Un recorrido por los municipios productores del café de más alta calidad, cultivado entre montañas, tradición y manos expertas.*

”







### La ruta paso a paso

La travesía comienza en **Funes**, un municipio donde se cultiva el reconocido café de altura, comercializado bajo la marca “100% Funes”. Este producto se destaca por sembrarse entre 2.400 y 2.500 metros sobre el nivel del mar, una de las altitudes más elevadas para el cultivo de café en Colombia. Gracias a esta característica, su perfil de taza es excepcional, y actualmente se prepara para exportarse a mercados como Canadá y Nueva York, consolidando la calidad nariñense en el exterior.

Desde allí, el camino continúa hacia **Tangua**, hogar de la finca y marca Obraje, reconocida por la variedad de sus cafés y la excelencia de sus procesos. Además de su producción, Obraje cuenta con cafeterías en el centro de Pasto, donde los visitantes pueden degustar diferentes métodos de preparación y ma-

ridajes con postres y amasijos tradicionales. Esta experiencia combina el conocimiento cafetero con la calidez del servicio y el amor por el producto local.

Más adelante, en **Consacá**, las fincas Don Juan y La Adelita ofrecen espacios ideales para disfrutar en familia o con amigos. Finca Don Juan dispone de habitaciones cómodas, piscina, senderos ecológicos y un clima agradable, convirtiéndose en un destino perfecto para el descanso y el agroturismo. Por su parte, Finca La Adelita invita a vivir una experiencia sensorial completa: recorridos por las plantas de café, demostraciones del proceso productivo y una cata especial que despierta los sentidos. Además, los visitantes pueden conocer el proceso artesanal de la panela, ya que los cultivos de café están rodeados de caña.

En **Chachagüí**, la marca Monetta se destaca por ofrecer una experiencia integral. En sus cafeterías ubicadas en Pasto, los visitantes pueden disfrutar distintas preparaciones, participar en cursos de catación y aprender sobre métodos innovadores de extracción. Su finca, rodeada de naturaleza y un ambiente cálido, representa el equilibrio entre saber cafetero, innovación y turismo educativo.



Noviembre, 2025

El recorrido sigue hacia el norte de Nariño, donde, entre las montañas del **Cañón del Juanambú**, se encuentra Buesaco, hogar de la Finca La Bonita y la marca Canabella. Este café innovador se cultiva con la incorporación del cannabis no psicoactivo durante la siembra y fermentación, un proceso que mejora su aroma y sabor sin alterar su pureza. En la finca, los visitantes pueden hospedarse, recorrer un mariposario a cielo abierto, disfrutar de espacios de meditación y conocer la huerta casera, todo mientras viven una experiencia cafetera inolvidable.

La ruta culmina en **La Unión**, en la Finca Campo Bello, un referente del agroturismo sostenible. Este lugar combina la producción cafetera con la organización comunitaria y el respeto por el medio ambiente. Durante el recorrido, los visitantes pueden admirar una amplia diversidad vegetal, incluyendo flores de loto y peces koi que habitan en los estanques del lugar. Cada alimento servido es producido por las familias de la zona, y los turistas pueden hospedarse en las casas locales, compartiendo directamente con quienes mantienen viva



Fotografía cortesía de  
Jeisson Rosero

**VIVENARIÑO.COM** invita a recorrer esta ruta, a sentirla con los sentidos y a descubrir las historias que florecen detrás de cada taza.

## Experiencias y costos

Los planes de pasadía ofrecen recorridos por fincas, catas, talleres y productos derivados del café, con precios desde \$80.000 por persona. El hospedaje, desde \$70.000 por noche, permite vivir una experiencia auténtica y sostenible en el corazón cafetero de Nariño. Más que un recorrido, la Ruta del Café es una invitación a descubrir la esencia del territorio, compartir con sus productores y disfrutar de experiencias que mezclan naturaleza, tradición y sabor.



Artículo por:  
Camila Stefania Martinez Obando  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño





# DISEÑAR EL AROMA DEL CAMPO

*El diseño como herramienta para visibilizar el trabajo de los caficultores del norte de Nariño.*

**E**l aire del norte de Nariño huele a tierra húmeda, a hojas frescas y a café recién tostado. En las laderas donde el verde tiene todos los tonos posibles, los caficultores de La Unión, San Lorenzo y Berruecos cultivan un café que no solo sostiene sus familias, sino que también guarda la identidad de toda una región. Allí, entre el sonido de los pájaros y el rumor de las quebradas, surge una historia que mezcla tradición, esfuerzo colectivo y un nuevo sueño: transformar el café desde el territorio, con ciencia, creatividad y diseño.

La Corporación Unida Morada del Sur (Cormosur) es hoy el corazón de ese proyecto. Conformada por **38 organizaciones de base y más**

de 4.000 campesinos y campesinas, busca que el café de Nariño deje de venderse como materia prima y empiece a reconocerse por su valor social, cultural, ambiental y humano.

Yilder Muñoz, caficultor y coordinador de Cormosur, desde su finca Potrerito, rodeado de cafetales floridos, Yilder habla con pasión del sueño que los une: crear una agroindustria nariñense.

“

*El café no solo es un producto, es una forma de vida que ha sostenido la economía del norte de Nariño durante generaciones.*

”




---

*La Unión de pequeños productores*



Fotografías cortesía de  
Cristian Benavides

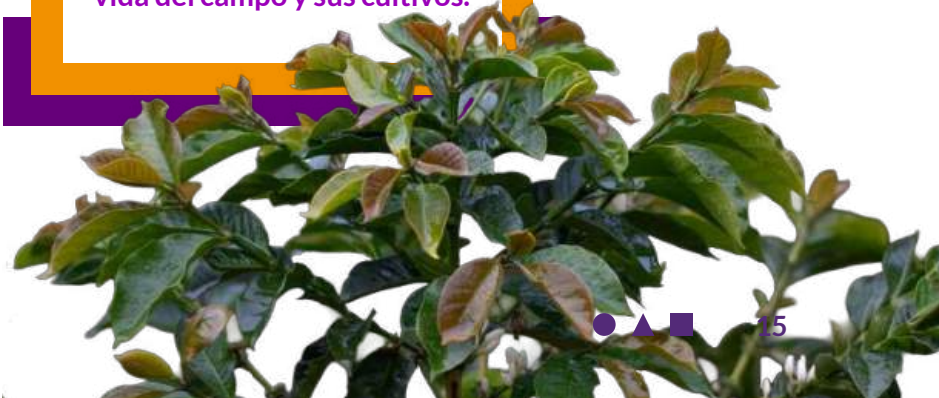
Cormosur nació hace apenas quince meses, pero sus raíces vienen de mucho antes. Durante más de veinte años, los caficultores del norte de Nariño han reclamado un espacio donde puedan procesar su producto, mejorar sus ingresos y fortalecer su autonomía. Gracias al impulso de las comunidades y al acompañamiento de la Gobernación de Nariño, la Secretaría de Agricultura y la Agencia de Desarrollo Rural, ese sueño empieza a tomar forma.

El proyecto de agroindustria del café busca instalar una planta capaz de tostar, moler, empaclar y exportar directamente desde el territorio. Esto reduciría los costos de transporte, aumentaría las ganancias locales y permitiría a los campesinos y campesinas tener un contacto directo con los compradores internacionales.

“Queremos que la ganancia se quede en manos del campesino. Que los compradores lleguen a nuestro territorio, que vean cómo cultivamos, cómo vivimos, cómo cuidamos la tierra”, explica Yilder.



Los caficultores de la región producen cerca del 70% del café de Nariño, lo que equivale a más de 35 millones de kilos al año. Sin embargo, gran parte de esas ganancias se pierden en intermediarios y procesos externos. Por eso, esta apuesta colectiva no solo representa un cambio económico, sino también una oportunidad de dignificar la vida del campo y sus cultivos.





# El diseño como puente entre el campo y la ciudad

*Tomemos el café  
de nuestra tierra*

Aquí es donde el diseño entra en escena. No solo como herramienta estética, sino como medio para **contar historias, visibilizar territorios y construir identidad**. Desde el diseño gráfico y editorial, los estudiantes y docentes de la Universidad de Nariño están creando estrategias para comunicar estos procesos, narrar las voces del campo y dar forma visual a la transformación social que representa el café.

La revista **M.U.D.**, por ejemplo, se convierte en una plataforma de en-



Fotografías cortesía de  
Cristian Benavides.

cuentro entre los mundos rurales y urbanos. Un espacio donde el diseño traduce las experiencias de los caficultores en imágenes, palabras y sensaciones que invitan a comprender el valor del trabajo campesino y de las subregiones.

El diseño puede contribuir en la creación de etiquetas, empaques, exposiciones, material pedagógico y campañas visuales que promuevan el consumo consciente del café local. Pero, sobre todo, puede **generar vínculos emocionales** entre quienes cultivan el café y quienes lo disfrutan.

“Sin campo no hay nada”, repite Yilder. Y su frase resume la visión de quienes han hecho del café una forma

Los cafetales del norte de Nariño crecen bajo sombra regulada, protegidos por árboles de plátano, cachingo y guadua que conservan la humedad del suelo y cuidan las fuentes de agua.

**El café nariñense no es solo un producto agrícola: es un ecosistema. Cada finca es también un aula viva donde se aprende sobre biodiversidad, agroecología y respeto por la naturaleza.**



de resistencia y de paz. A través de estos proyectos, el campo nariñense demuestra que el desarrollo sostenible empieza desde lo local, desde el respeto por la tierra y la organización comunitaria.

Además, la educación cafetera se perfila como un eje clave. Enseñar a la comunidad cómo catar el café, cómo valorar su aroma, su acidez, su historia, es también una manera de fortalecer la identidad regional y promover una cultura del consumo más consciente.

En cada taza de café del norte de Nariño hay mucho más que sabor: hay manos, rostros, memorias y paisajes. El diseño tiene la responsabilidad de traducir todo eso en experiencias que conecten al consumidor con el origen. Cormosur y la Universidad de Nariño comparten un mismo propósito: construir desde el diseño un puente entre el conocimiento académico y la sabiduría campesina, entre la ciudad y el campo, entre quien diseña y quien siembra.



Artículo escrito por  
Nasly Pinchao Obando  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño



# MODA CON AROMA A IDENTIDAD

**A**le Ardila es diseñadora de modas, apasionada por los colores, la naturaleza, los animales y las formas. Cree que la ropa es un lenguaje y que, si se usa con intención, puede comunicar más que una conversación. Desde su estudio, ha construido una marca donde la creatividad y el territorio se unen para transformar la moda en mensaje.

Para ella el café no es solo una bebida: es un símbolo cultural, una rutina compartida, una memoria colectiva que huele a montaña, a familia, a madrugada. Ese mismo espíritu inspiró la marca que lleva su nombre, diseño independiente que convirtió el café en moda y lo vistió de estampados, texturas y pequeños detalles que cuentan una historia.





*No hacemos simplemente prendas: creamos Tesoros*



Esa palabra —Tesoros— se repite en su discurso y en su filosofía, pues para ella, la ropa es un lenguaje:

Fotografías Cortesía de Ale Ardila Studios

Su relación con el diseño no empezó con ropa, sino con morrales. Su primera marca, Chucherías, fue el inicio de un camino donde ya aparecían los estampados, esos mismos que hoy son su sello. Sin embargo, había algo pendiente: el miedo a crear prendas.

“Sentía que había marcas increíbles con propuestas muy sólidas, y no quería hacer más de lo mismo.”

La pandemia lo cambió todo. Entre el encierro y la incertidumbre, se atrevió. Y nació oficialmente Ale Ardila Studios, un espacio donde la creatividad se convirtió en identidad.

Ale Ardila Studios nació como una propuesta que le apostó a la autenticidad. No surgió de un plan perfecto, sino de un proceso de transformación.



6:00 AM

## HORA DE CAFÉ

La colección parte de una idea profundamente emocional: el café como memoria compartida, como mañana cálida, como territorio. Colombia posee uno de los mejores cafés del mundo, no solo por su aroma y su calidad, sino por todo lo que hay detrás de cada grano: la tierra, la cosecha, las manos que lo trabajan. Ale Ardila no quiso convertir ese símbolo en un simple estampado decorativo; buscó transformarlo en una experiencia visual y sensorial. Por eso las prendas están construidas a partir de elementos del proceso cafetero: el grano, la montaña, el suelo, la cosecha. No se trata de representar el café de forma literal, sino de capturar su identidad, su orgullo y su esencia, para que la moda se convierta en memoria.

Lo más especial ocurrió justo en el lanzamiento: el café fue declarado oficialmente bebida nacional de Colombia. Para Ale, fue una coincidencia que le dio sentido a todo el proceso. Su trabajo estaba en sintonía con el país que la inspiró.



## Set Denim Cosechas: La pieza icónica

El corazón de la colección es el set Cosechas, un conjunto en denim con un trabajo de color y estructura pensado al detalle. Sus botones, diseñados especialmente en forma de granos de café, son pequeños gestos simbólicos que honran la tradición cafetera. No fue un proceso sencillo: tomó semanas de pruebas para encontrar la forma y el acabado exacto.

Es una prenda construida para contar sin decir, para recordar sin ilustrar.

“

*Es una prenda que no solo se usa, se siente: lleva identidad, memoria y el orgullo de una historia que se cose puntada a puntada.*

”



Fotografías Cortesía  
de Ale Ardila Studios



La idea de esta colección la tenía en mente desde diciembre del año anterior, pero el trabajo real comenzó entre finales de enero y comienzos de febrero. Su proceso creativo funciona “al revés”; normalmente se empieza por las estructuras de las prendas, pero ella siempre arranca por lo que más ama: los estampados. Antes de sentarse a crearlos, realiza una investigación profunda para conectar con el tema que quiere transmitir, y después llega lo que llama su “momento nube”: ese espacio en el que se encierra, pone música y se deja fluir creando composiciones. Parte de una idea inicial, pero



Después manda a hacer pruebas de tamaño y color de los estampados, mientras avanza con el diseño de las estructuras de las prendas. Revisa textiles, hace patronaje y trabaja las primeras muestras en retazos de tela. Si en la segunda muestra siente que la prenda no está funcionando, prefiere dejarla ahí y continuar con otra propuesta.

Una vez definidos los estampados y las siluetas, el proceso continúa con la producción: curvas de tallas, corte, confección y finalmente las primeras piezas terminadas, que son las que permiten crear contenido y preparar el lanzamiento.

Esta colección es especialmente significativa para ella porque está llena de detalle. Un ejemplo claro son los botones en forma de granos de café, cuya creación fue un reto enorme: pasaron casi dos meses intentando dar con la forma y el acabado perfecto hasta lograrlo. Por eso cada prenda, y en especial el Tesoro Cosechas, tiene un valor sentimental y creativo

“ Entendí que no puedo controlar todo y que debo confiar en el proceso. ”

Cierra un capítulo significativo para la marca. No es una colección que imita el café, sino que lo traduce: la tierra húmeda en los tonos del denim, el trabajo del campo en los detalles, la cosecha en los estampados. No es moda que grita: es moda que cuenta.

La colección mantiene la esencia que caracteriza a Ale Ardila Studios: piezas que tienen memoria, piezas que dialogan con el territorio. Después de este proyecto, no queda solo una serie de prendas, sino un recordatorio de la identidad que compartimos.

Como dice Ale, a veces el diseño no necesita imponerse, basta con tocar una fibra.

Un café, una prenda, una historia: 6:00 am es identidad en movimiento.



Artículo por:  
María Alejandra Oliva  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño

Fotografías Cortesía  
de Ale Ardila Studios



Rolando Chamorro Jimenez

# MELODÍAS CON RAÍZ

*El **diseño sonoro** que transforma el orgullo colombiano en melodía.*

Con la sabiduría que solo la experiencia puede tejer y la pasión que el corazón guarda, la figura de Rolando Chamorro Jiménez se alza como un pilar en la música folclórica y la creación sonora de la región andina. Compositor y Docente Titular del Departamento de Música de la Universidad de Nariño, Rolando Chamorro no solo forma a las nuevas generaciones, sino que se ha dedicado a componer con un propósito trascendental: reflejar las fortalezas y el profundo orgullo de ser colombiano. Su más reciente obra, la canción “Esperanzas de Paz”, dedicada a exaltar la cultura del café, es el manifiesto sonoro de esta visión.

El maestro entiende que ciertos símbolos poseen un poder definitorio en la identidad colectiva. Así como en la literatura tenemos a Gabriel García Márquez o en el arte a Fernando Botero, él concibe el café como ese emblema sonoro capaz de reflejar la identidad cultural y las fortalezas de Colombia. Esta pieza surge, precisamente, del “deseo de resaltar, desde la música, aquello que nos hace sentir orgullo como colombianos”, estableciendo un diálogo directo y esperanzador entre el diseño sonoro, el territorio y el sentir de una nación. Esta es la raíz de su melodía, una composición que se convierte en un himno a la disciplina y a las riquezas que nos definen



El proceso creativo de Rolando Chamorro fue profundamente marcado por su cercanía con el maestro Jorge Villamil por cerca de diez años. De esta experiencia, aprendió el arte de retratar el paisaje y la cultura en sus canciones. Siguiendo esa visión, su obra sobre el café y sobre nuestro territorio nace de su trayectoria en concursos y de la necesidad de expresar una realidad colombiana desde una mirada positiva.

*Conviví con él cerca de diez años y pude aprender de su manera de retratar el paisaje y la cultura en sus canciones.*

*Fotografía cortesía de Juan Sebastián López V*



# EL SONIDO AFIRMADO: EL DIÁLOGO DE LAS ARTES

La inspiración del maestro Chamorro no es solo musical, sino profundamente geográfica y humana. Sus composiciones reflejan la belleza de los paisajes del Eje Cafetero, el verde intenso, los amaneceres y ese sol que se abre paso entre las montañas.

Esta belleza no solo lo inspira a él, sino que toca la fibra de todos los colombianos. De igual forma, quiso reflejar la forma de ser de la gente de la región, su capacidad de trabajo y de emprendimiento, valores que motivan y dan sentido a seguir componiendo.

“*Para mí, hablar del café es como pintar el corazón con los colores de nuestra bandera nariñense amarillo y verde, impregnados con el aroma y las hojas del café*”

Él sostiene que la música nos permite marcar un antes y un después, incluyendo esa memoria que construye nuestra identidad. Por ejemplo, en su canción sobre el café, utiliza la evocación a la nostalgia de la infancia y la vida en comunidad:

*Tengo guardado en mi mente los más bellos recuerdos de mi pueblo en el pasado, la inocente niñez con mis hermanos, con mis amigos.*

Esa remembranza a las raíces es esencial. Por ello, la música se convierte en el camino para “hacer memoria constructiva en nuestro quehacer diario.

El maestro Chamorro no limita la trascendencia de su obra al pentagrama. Señala que una de las mayores falencias en el arte es la tendencia a “trabajar de manera aislada” y “encerrarnos únicamente en lo nuestro”, lo que inevitablemente “limita el alcance” de la creación. Su visión apunta a la interdisciplinariedad. Él imagina que sería “hermoso integrar la música con la pintura o con la danza”, generando secuencias que “potencien la experiencia” desde distintas miradas. Esta integración es vital. El compositor es enfático al afirmar: “lo que no se muestra, no existe”. Por ello, expandir proyectos como Esperanzas de Paz a lo visual o escénico es una forma crucial de “afirmar nuestra presencia y decir: aquí estamos, esto somos”. El diseño, en este sentido, se convierte en el aliado esencial para llevar la melodía del orgullo colombiano más allá del oído.

El maestro Rolando Chamorro concibe su obra no como un fin en sí mismo, sino como un punto de partida para una conversación más amplia con el diseño y el arte. Reflexiona sobre una falencia histórica: la tendencia a trabajar de forma aislada, encerrándose únicamente en lo musical, lo cual limita el alcance de la obra.

Para él, el futuro del arte y la cultura pasa necesariamente por la fusión de lenguajes creativos. Es por ello que imagina que sería “hermoso integrar la música con la pintura o con la danza”, generando secuencias que “potencien la experiencia” desde distintas miradas.

Esta visión de expansión a otros lenguajes (gráfico, audiovisual, escénico) es, en esencia, una forma de afirmar la presencia cultural de la región. Como concluye el compositor: “lo que no se muestra, no existe”. Por ello, cada melodía debe buscar un eco visual y una experiencia tangible.



*Fotografía cortesía de  
Juan Sebastián López V*

Artículo por  
Yamith Legarda  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño



Finca Villa Carolina:

# Donde el café y la miel, son de los mejores sabores







“

*La esencia de Finca Villa Carolina radica en cultivar con conciencia, pues nuestra razón de ser se sostiene en tres pilares: respeto por la tierra, bienestar de nuestra comunidad y excelencia en cada proceso.*

”

## El origen de un sueño familiar

**F**inca Villa Carolina nace de un sueño que trasciende lo individual y se enraíza en la unión de nuestro núcleo familiar. En un mundo donde las dinámicas rurales suelen verse relegadas ante el peso de la urbanización y el consumo masivo, nosotros decidimos apostar por nuestras raíces, unir saberes diversos y canalizar la pasión compartida por el café y la naturaleza hacia un proyecto común; así, en medio de los paisajes majestuosos de Buesaco, Nariño, en la vereda de Higuerones surgió la finca como un escenario que no solo representa la fuerza del trabajo familiar, sino también el deseo de visibilizar la riqueza ambiental y climática de nuestra región.

Más allá de la producción agrícola, Finca Villa Carolina es una apuesta por la sostenibilidad y por un modo de vida que respeta la tierra, a las personas que la trabajan y a quienes disfrutan del fruto de su esfuerzo. En ese sentido, no se trata únicamente de un cultivo, sino de una filosofía donde lo humano y lo natural se complementan para generar productos de excelencia.



# Valor agregado

*que marca la diferencia*

El café de Finca Villa Carolina es, ante todo, el reflejo de las condiciones excepcionales de Buesaco, un territorio privilegiado donde los suelos volcánicos, cargados de nutrientes, se combinan con un clima fresco, de baja humedad y una radiación solar constante que permiten el desarrollo óptimo de los cafetales.

Estos factores naturales, que aportan aproximadamente el 70% de la calidad del grano, hacen de nuestra región un escenario ideal para el cultivo de café de especialidad. Sin embargo, sería un error atribuir el valor de nuestro producto únicamente a la generosidad de la tierra y del clima, pues el 30% restante depende directamente del cuidado humano, de la disciplina y de la cultura productiva que hemos construido con dedicación a lo largo de los años.

Ese valor humano se materializa en nuestro modelo de gestión propio, diseñado como una herramienta práctica y adaptable que nos ha permitido consolidar un Sistema Integrado de Gestión, el cual, abarca de manera articulada los requisitos de calidad, la gestión ambiental y la seguridad y salud en el trabajo, y lo hace desde un enfoque didáctico y pedagógico. Para nosotros, la formación constante no solo garantiza la obtención de productos con estándares de excelencia, sino que además dignifica la labor de cada trabajador, otorgándole el reconocimiento que merece dentro de un proceso en el que su esfuerzo resulta determinante.



Noviembre, 2025

En este marco, la cultura organizacional que promovemos es uno de nuestros mayores aportes diferenciales. Con los trabajadores fomentamos la excelencia mediante incentivos y dinámicas participativas que refuerzan su compromiso con la finca; un ejemplo de ello es la elección anual del mejor cosechador, donde se valora tanto la calidad en la recolección del fruto completamente maduro como la cantidad de café recolectado. Esta estrategia, basada en la sana competencia, ha demostrado ser eficaz para incrementar la productividad, mejorar la selección de granos y, al mismo tiempo, fortalecer el sentido de pertenencia y la identidad colectiva del equipo de trabajo.

Del mismo modo, con nuestros clientes buscamos generar una cultura de consumo responsable, en la que insistimos en la importancia de apoyar la economía regional bajo el lema “nariñense apoya a nariñense”, pues creemos que quienes primero deben valorar y disfrutar el café de Nariño, considerado entre los mejores del mundo, somos nosotros mismos.

“ Consumir nuestro café no es un acto trivial: es una manera de reconocernos en nuestra identidad, de fortalecer el tejido económico local y de honrar un territorio que ha logrado conquistar mercados internacionales gracias a la autenticidad y excelencia de su producto estrella. ”





# Café y miel:

## *Producción limpia y sostenible*

En Villa Carolina concebimos la finca no como un espacio aislado de producción, sino como un ecosistema vivo donde cada elemento cumple un papel esencial para el equilibrio general. Desde esta perspectiva, nuestras prácticas buscan no solo aprovechar los recursos de la tierra, sino también devolverle más de lo que ella nos brinda, cerrando un ciclo de respeto, regeneración y sostenibilidad; puesto que, la producción de miel natural, proveniente de colmenas propias instaladas en nuestras tierras, se convierte en un ejemplo emblemático de cómo la diversificación productiva puede ser aliada de la conservación.

La apicultura en Finca Villa Carolina no es únicamente una actividad económica complementaria: es un pilar que contribuye directamente a la estabilidad ecosistémica del territorio.

---

El binomio café y miel constituye la expresión más tangible de nuestra visión de negocio verde, en la que la productividad y la rentabilidad no se conciben como opuestas a la conservación ambiental, sino como dimensiones complementarias de un mismo propósito: demostrar que es posible crecer y prosperar respetando los límites de la tierra y trabajando a su ritmo.

“

*Las abejas, en su labor silenciosa, potencian la polinización de los cafetales y de los frutales, incrementan la productividad agrícola y al mismo tiempo protegen y fortalecen la biodiversidad que nos rodea. De esta forma, la miel que producimos no solo es 100% natural y libre de químicos, sino también el símbolo de un equilibrio alcanzado entre el ser humano y la naturaleza.*

”

Fotografías cortesía de  
Carolina Cabrera







# Impacto social y académico

El impacto de Finca Villa Carolina trasciende ampliamente el ámbito productivo, pues nuestra labor no se reduce a la siembra y cosecha de café o a la producción de miel, sino que se proyecta como una experiencia educativa, cultural y social. Conscientes de la importancia de abrir espacios de intercambio, hemos recibido en nuestras instalaciones a universidades, instituciones educativas, organizaciones comunitarias y turistas nacionales e internacionales, quienes encuentran en la finca un escenario vivo para el aprendizaje y la sensibilización en torno al valor de la agricultura sostenible.

A través de caminatas ecoturísticas, talleres y visitas guiadas, los visitantes tienen la oportunidad de adentrarse en el proceso artesanal y agroecológico del café, desde la semilla hasta la taza, y de comprender la dedicación y el rigor que implica producir un café de especialidad bajo principios de sostenibilidad.

# Orgullosamente nariñenses

Decir que somos 100% nariñenses es mucho más que una afirmación de origen: es un acto de orgullo y pertenencia, dado que, cada grano de café y cada gota de miel producidos en Finca Villa Carolina llevan consigo no solo el sabor de nuestra tierra, sino también la historia, el esfuerzo y las tradiciones de quienes la habitan. En un mundo globalizado, donde los productos suelen perder su rastro de origen en largas cadenas de consumo, nosotros reivindicamos la identidad local como un valor agregado esencial, una garantía de autenticidad y una manera de mantener viva la memoria cultural del territorio.

Finca Villa Carolina no es únicamente una productora agrícola; es, ante todo, un proyecto de visibilización que busca posicionar a Nariño como un referente en calidad, sostenibilidad e innovación. Nuestra misión es mostrar al mundo que, en las montañas de Buesaco, se cultiva uno de los mejores cafés del planeta, y que detrás de cada cosecha existe un estilo de vida que armoniza tradición, familia y naturaleza; cada proceso que realizamos, cada reconocimiento que obtenemos, cada cliente que nos conoce y cada visitante que recibimos se convierten en oportunidades para narrar al mundo la grandeza de nuestra región.

Incluso nuestro logo cuenta esta historia de arraigo, ya que, el puente y cañón de Juanambú, símbolos de nuestro municipio, se integran como un recordatorio de la riqueza turística y paisajística de Buesaco; el río Juanambú, fuente de vida y fertilidad, refleja la importancia de los recursos hídricos para la agricultura y la biodiversidad; y el sol de Buesaco, protagonista de nuestro clima excepcional, recuerda que es precisamente la combinación de su luz y de nuestros suelos volcánicos la que desencadena la excelencia de nuestros cultivos. En conjunto, estos elementos no son solo un emblema gráfico, sino una representación visual de la identidad, la resiliencia y el orgullo de ser nariñenses.





# EL VIAJE FOTOGRAFÍCO

## Del diseño a la identidad propia

**J**orge Bolaños, con una trayectoria de aproximadamente diez años, es diseñador gráfico cuenta con un diplomado en fotografía digital. Sus inicios en la fotografía estuvieron ligados al diseño, utilizando Photoshop y empleando elementos fotográficos que, en un principio, creó él mismo para integrarlos en sus proyectos.

Esta evolución lo llevó a involucrarse y explorar distintos campos más amplios, enfocándose particularmente en la fotografía comercial.



# El valor de lo que hay detrás del producto

En el sector del café, Bolaños ha colaborado con diversas marcas, principalmente de Pasto, pero también con clientes de otras ciudades de Colombia. Entre sus trabajos destacados se encuentran marcas como El Obraje, la asociación de Mayamas (que tiene una línea de café llamada Inti: Casique Mayama), y Canabela Café.

Para Jorge, el proceso de registro fotográfico requiere un profundo entendimiento de la marca y su contexto. Al involucrarse en el mundo del café, aprendió sobre el barismo, el cultivo, y la agroecología.

“

*Al aprender ese tipo de cosas uno se va involucrando y entendiendo también como ese tipo de procesos y tratando como de pues que el trabajo refleje como el esfuerzo que se toma en cada una de esas de esas partes.*

”





## PERSONAJES



El fotógrafo enfatiza la vitalidad de la fotografía, especialmente para marcas que desean comunicar su identidad propia y “mostrar todo lo que hay detrás, aparte del producto”. El objetivo no es solo visibilizar el artículo, sino también a las personas que trabajan en el cultivo, evidenciar la calidad en los procesos y destacar la parte ecológica involucrada en la finca cafetera.

De hecho, esta inmersión en la materia lo ha llevado a estudiar cursos de barismo para adquirir conocimientos complementarios del mundo del café.

Uno de los retos que resalta Bolaños, aunque no fue en el sector del café sino en el del cacao, fue la experiencia de retratar el cultivo en zonas que anteriormente estaban oprimidas por grupos delincuenciales y que fueron rehabilitadas gracias a su integración en el sector.

Este trabajo le permitió entender las duras realidades de esas personas y cómo la fotografía puede ayudar a visibilizar proyectos que generan un beneficio económico y también generar un impacto social que beneficie a toda una comunidad.





“La clave, de todo este proceso en pocas palabras, es no tomar la fotografía solo por tomarla.”

Desde el diseño y la fotografía, se genera un impacto significativo para estas comunidades, proporcionando una entrada de dinero que les permite cambiar la realidad en la que viven.





# Canabella

*El arte de fusionar  
el café y el cannabis*



Una propuesta nariñense que rompe paradigmas desde el diseño, la sostenibilidad y el emprendimiento femenino. En el corazón de Buesaco, Nariño, una tierra reconocida por su café de alta calidad, nació Canabella Café, una marca que ha transformado la forma de entender el producto insignia de Colombia. Su fundadora, Alejandra Ceballos, decidió apostar por una mezcla audaz: combinar café y cannabis en un solo concepto, logrando un producto con identidad, compromiso social y un diseño que trasciende el sabor. Canabella no surgió de la casualidad, sino de un proceso académico y de investigación. Alejandra ideó el proyecto hace tres años mientras cursaba Gestión de Proyectos en el SENA, con el objetivo de crear una propuesta que uniera innovación, responsabilidad social y valor agregado al café de su región. Su iniciativa fue presentada al Fondo Empezar, donde obtuvo el respaldo necesario con capital semilla para convertirse en una empresa formal.

Desde entonces, la marca ha crecido con la filosofía de representar lo local, lo sostenible y lo incluyente. Así mismo queríamos darle un nuevo significado al uso de plantas como la marihuana que tienen una significancia oscura dentro de nuestro territorio, para convertirlo en el símbolo de las segundas oportunidades para las víctimas del conflicto que trabajan con la marca, siendo que la finca productora es un destino turístico hoy los respalda el "SELLO DESTINOS DE PAZ" otorgado por el ministerio de industria, comercio y turismo, para este tipo de emprendimientos.

“Queríamos que el consumidor sintiera que al tomar Canabella no solo disfruta un café diferente, sino que también apoya un proyecto con compromiso ambiental y social.”

”



## Entre el aroma del café y los retos del emprendimiento

El camino no ha sido sencillo. Uno de los mayores desafíos fue introducir el cannabis dentro de un producto de consumo humano, en un entorno tradicional donde el tema aún genera debate. Sin embargo, la estrategia de Alejandra fue clara: educar al público sobre los beneficios de extractos naturales no psicoactivos y demostrar que puede integrarse con responsabilidad en productos de consumo humano al más alto nivel. Otro reto ha sido el abastecimiento del producto, para lo cual la empresa ha fortalecido la colaboración con la comunidad local, impulsando así la economía del municipio y promoviendo la asociatividad. Actualmente, Canabella forma parte de la red ZASCA (Centros de Reindustrialización), una iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo e iNNpulsa Colombia, que apoya a mipymes y emprendimientos jóvenes con asistencia técnica, tecnología y capacitación. Este acompañamiento ha sido clave para fortalecer la productividad y la proyección de la marca.

Fotografía cortesía de Canabella Café

De Nariño para el mundo

Con su registro INVIMA ya en mano, Canabella avanza hacia la internacionalización. Actualmente se encuentra en proceso de consultoría con Procolombia para la obtención de las certificaciones ISO 20000 (calidad) e ISO 9001 (inocuidad), pasos indispensables para abrir mercados en el exterior. Su presencia en ferias nacionales como Corferias y su estrategia digital a través de su página web ([www.canabellacafe.com](http://www.canabellacafe.com)) y redes sociales (@Canabellacafe) fortalecen su visibilidad como una marca joven, innovadora y con raíces nariñenses.



## Un mensaje con aroma y conciencia

Más que un café, Canabella es una declaración de identidad. Es el resultado de la unión entre el saber tradicional, la creatividad emprendedora y el diseño como herramienta de conexión. Canabella busca ofrecer una experiencia sensorial y consciente: una marca ecológica, incluyente y exclusiva, donde cada sorbo comunica un compromiso con el entorno y con las mujeres que lideran el cambio en el sector cafetero.

“ Si quiere probar un café de calidad, con un sabor diferencial y un compromiso con el ambiente, la mujer y la sociedad, Canabella es el producto que debe tener en su casaapoya un proyecto con compromiso ambiental y social ”

Fotografía cortesía  
de Canabella Café



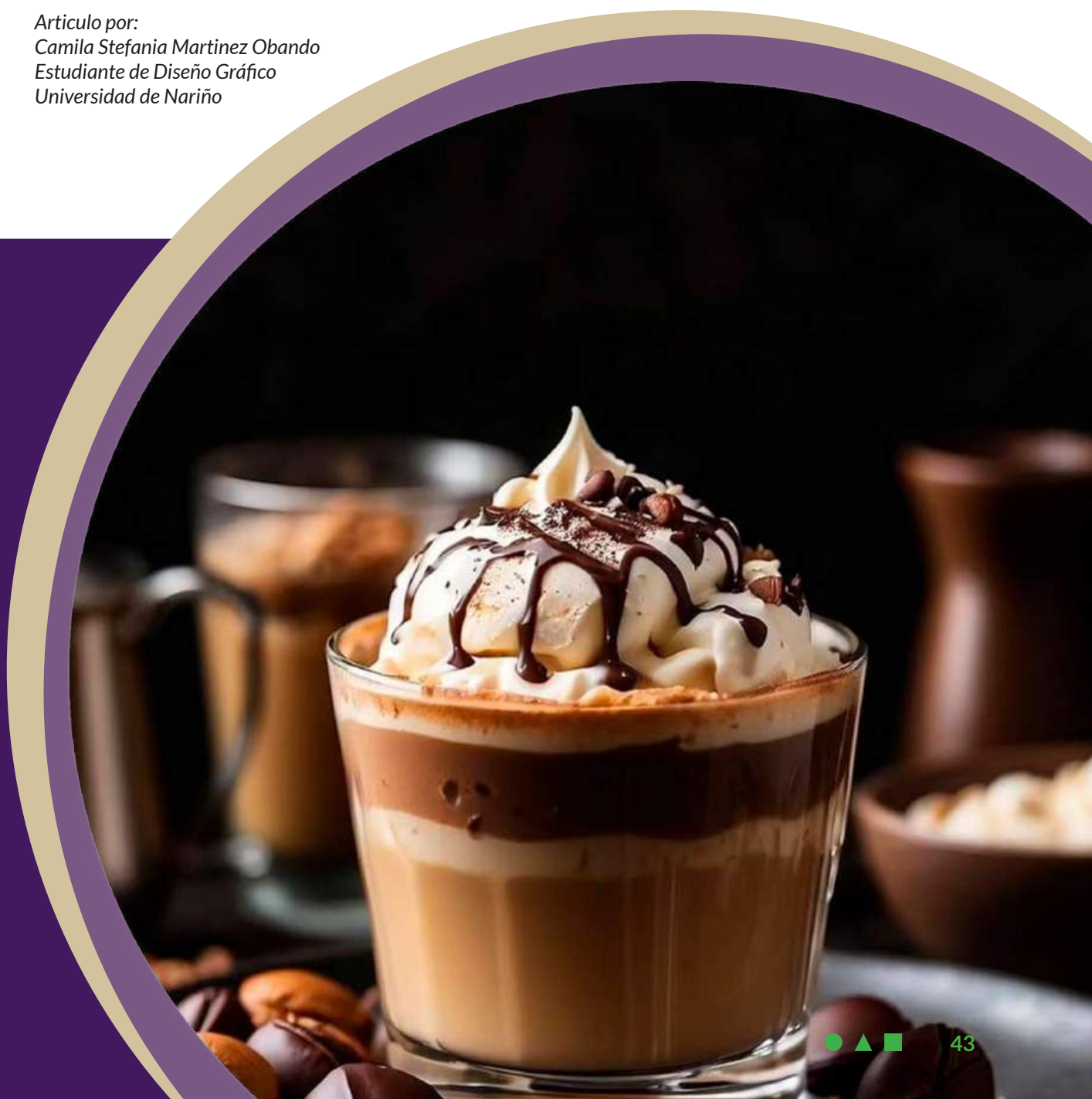
# Diseño, territorio y futuro

El diseño de Canabella no se limita al empaque: representa una forma de comunicar valores, romper estigmas y visibilizar al territorio. A través de su imagen que representa los diferentes felinos pertenecientes al territorio de Colombia, la propuesta de CANABELLA es cuidar el espacio de vida silvestre que sirve de corredor para estas especies, así como el cuidado de sus hogares permanentes.

Desde su identidad gráfica hasta su propuesta de sostenibilidad, la marca demuestra que el diseño puede ser una herramienta poderosa para el desarrollo social y la transformación cultural. Canabella es, en esencia, una historia de innovación con aroma a café y resiliencia. Un ejemplo de cómo el diseño, el emprendimiento femenino y la visión sostenible pueden coexistir en una misma taza.



Artículo por:  
Camila Stefania Martinez Obando  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño







# SABOR VOLCÁNICO

## Nariño conquista el mundo

**A**lmacafé forma parte de la institucionalidad cafetera y cumple 60 años apoyando la labor del caficultor y de la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) en pro de las familias cafeteras colombianas y nariñenses. La misión principal de Almacafé en el sector es la gestión de compras de café.

Esto implica:

- Recepción y Almacenamiento: Recibir el café de las cooperativas de caficultores del departamento. Transformación: Producir mediante trilla excelso tipo exportación para los clientes más importantes de la FNC.
- Nuestra misión es custodiar la cantidad y calidad del café que diariamente recibimos desde todas las zonas cafeteras del departamento.



# El vínculo con el caficultor

Almacafé es una alternativa en la cadena de valor y ayuda a cumplir con la garantía de compra. El caficultor produce el café pergamino seco, que es la base del esquema comercial, y puede venderlo a una cooperativa o directamente a Almacafé.

El café se recibe por programas, certificaciones y calidad, lo que incluye la recepción de micro-lotes. La trazabilidad es clave para que la FNC pueda buscar clientes, siendo Nespresso uno de los más importantes en términos de gran volumen y buena calidad, pagando además sobreprecios a los productores.





# El Riguroso proceso de certificación del grano

Para garantizar el cumplimiento de los estándares exigidos, todo café que llega a Almacafé pasa por un proceso de control de calidad, sin importar si proviene de una cooperativa o directamente de un productor:

## Pesaje y Datos

Se pesa el café y se revisan las bases de datos para determinar si el caficultor pertenece a un programa específico (certificación o microlotes).

## Muestreo:

Se descarga el café y se utiliza un equipo especial para muestrear saco por saco y obtener una porción representativa.

## Análisis Doble

**Análisis Físico:** Se calcula el factor de rendimiento, que es la cantidad de pergamino seco o materia prima que se requiere para producir un saco de café excelso tipo exportación

## Análisis Sensorial:

Se realiza para valorar la taza y determinar si cumple con los perfiles o puntajes específicos exigidos por los clientes, especialmente en temas de aromas y sabor.

## Sostenibilidad y Precios

Los análisis también buscan verificar el cumplimiento de certificaciones relacionadas con temas sociales y medioambientales (sostenibilidad). Si el café cumple, el productor recibe un precio o un muy buen sobreprecio si se trata de un microlote o de un determinado programa como por ejemplo Nespresso AAA.



Nariño tiene un historial de calidad que es reconocido y muy valorado a nivel mundial, posicionándose cada vez más en términos de reconocimiento y arraigo a la cultura cafetera.

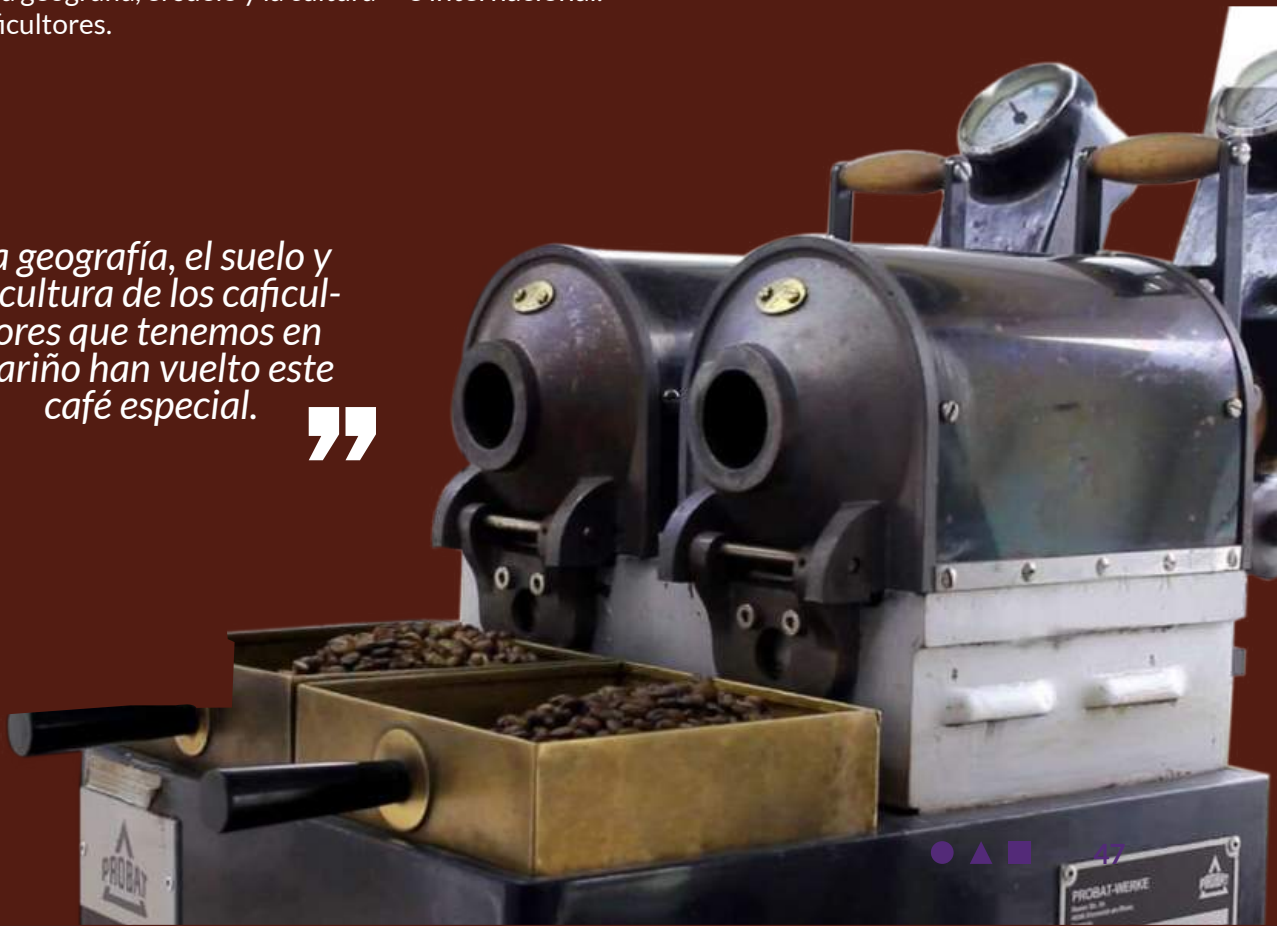
La singularidad del café nariñense proviene de la geografía, el suelo y la cultura de los caficultores.

La Denominación de Origen del café de Nariño, creada con apoyo institucional, gubernamental y empresarial, marca características sensoriales únicas que provienen de las condiciones de producción y del suelo lo cual lo vuelven un café de gran calidad a nivel nacional e internacional.

“

*La geografía, el suelo y la cultura de los caficultores que tenemos en Nariño han vuelto este café especial.*

”







## Perfiles Sensoriales Clave

“ El café nariñense tiene un buen volumen, muy buena calidad y un excelente reconocimiento, por lo que está siempre en el radar del mundo de la alta calidad. ”

Los catadores y clientes buscan los siguientes criterios en el café de Nariño:

- Aroma: Intenso y pronunciado.
- Notas: Sabores cítricos, frutales y florales.
- Balance: Debe tener mucho dulce en su sabor y en su balance.
- Acidez: Una muy buena acidez, altamente valorada en ciertos mercados, gracias a los suelos de origen volcánico y a la gran altura de su cultivo, en muchos casos superiores a 2.000 msnm.

Prácticamente todo el territorio está involucrado en la caficultura.

Históricamente, las cooperativas del Norte y del Occidente han trabajado con la institucionalidad de la Federación.

Municipios que antes no destacaban como productores de café, como Funes, hoy son figuras en calidad. Otros municipios productores abarcan desde La Unión, San Pablo, La Cruz hasta Samaniego y Guaitarilla.





Noviembre, 2025



MJD







# COSECHAS DE PLATA Y CAFÉ

Por Jaiza joyería

“ Nacer, a veces, es un acto de transformación. Y si bien no lo entendimos de inmediato, con el tiempo esa premisa cobró fuerza y claridad. en nuestras vidas. ”

Somos Jaiza y Johana Pulgarín Giraldo, dos hermanas gemelas que decidimos emprender y sacar adelante el sueño de expresarnos y comunicarnos a partir de la unión de nuestras pasiones, la naturaleza, el arte y el diseño. En el año 2015 creamos Jaiza joyería, y esa creación tomó la forma de excusa para mantenernos juntas como hermanas. Esa idea tomó brillo y el fuego, la plata y las manos se convirtieron en un lenguaje nuevo en nuestras vidas. Con este oficio encontramos la posibilidad de inmortalizar lo que nos conmovía, de darle cuerpo y vida a los símbolos que nos habían habitado desde siempre. Cada pieza que moldeamos era más que una joya: era un pedazo de memoria, un legado eterno.

Así nacimos como empresa, no como un negocio sino como un camino de conciencia y sensibilidad. Somos un equipo que vibra con la misma certeza: que una joya bien hecha puede iluminar un instante, una vida, un recuerdo. Desde hace diez años caminamos con el corazón encendido, buscando inspiración en las pequeñas cosas, como diría Serrat y creando piezas de plata que no pasan de moda porque nacen de pasiones que nunca caducan.



# Nuestra colección café

Entre esas pasiones, el café ocupa un lugar sagrado. No es casualidad. El café, para quienes nacimos en Colombia, es más que una bebida: es paisaje, es infancia, es herencia. Desde pequeñas nosotras lo vimos en los comerciales de televisión, en las tazas humeantes que acompañaban cada visita familiar, en los ritos cotidianos que parecían invisibles. Al crecer, lo empezamos a beber nosotras mismas: primero con azúcar, para disimular el amargo, después con curiosidad, hasta que un día descubrimos su verdadero sabor.

Ese día ocurrió en una finca cafetera. Allí entendimos que el café no era solo líquido oscuro en una taza. Era árbol, flor, cereza roja, grano verde; era manos recolectando, ojos seleccionando, fuegos tostando, molinos girando. Era paisaje vivo y era historia. La primera vez que catamos un café de especialidad sentimos un asombro inmenso que es difícil de definir de manera racional, pero todo lo que estaba ahí, el dulzor natural, las notas a frutas, especias, flores, chocolates y ese olor que traía encima una tradición de años, aparecía como la caja de pandora, como la magia del alquimista, como un secreto revelado. Ese fue el momento que encendió, en Jaiza Joyería, nuestra colección Café.



Con ella quisimos rendir homenaje a la bebida que nos ha acompañado desde siempre, pero también al proceso, a la paciencia y a los seres que hacen posible que un grano se convierta en un ritual compartido. Por eso cada joya de esta colección es un símbolo: la flor blanca del café, que anuncia el inicio de un ciclo; la cereza roja que guarda la promesa del grano; los granos de distintas variedades —Moka, Iberic, Caturra, Gesha y Pacamara— cultivados con paciencia y transformados en plata, como una cosecha inmortal; los métodos de preparación que nos permiten extraer, poco a poco, todo el amor depositado en cada fruto.



También están las tazas: ese objeto tan cotidiano que, sin embargo, guarda secretos. Una taza es siempre más que su contenido: es excusa para un encuentro, refugio de un silencio, compañía en soledad. Y están, por supuesto, las manchas de café, esas huellas que quedan sobre la mesa después de una conversación, las que todos odian y que son, al mismo tiempo, testigos y cómplices. Para nosotras son importantes, hacen parte del arte y por eso las immortalizamos en plata, porque creemos que cada mancha cuenta una historia.



Fotografías cortesía de  
Jaiza Joyería



La creación de esta colección fue un viaje doble. Por un lado, revivimos aquella visita a la finca cafetera, recordamos los aromas, los colores, los sonidos del campo. Por otro, encontramos la profunda analogía entre el café y la joyería: ambos requieren tiempo, detalle, paciencia; ambos nacen de procesos artesanales que se transmiten como saberes ancestrales; ambos, al final, entregan algo que va directo al corazón.

Nuestras joyas están hechas en plata recuperada, ley 950, trabajada a mano en más de quince etapas. Nos gusta ir despacio, con conciencia. Amamos los oficios que no ceden a la prisa. Cada pieza es fruto de técnicas heredadas y de una convicción: que la sostenibilidad empieza en los gestos pequeños, en el cuidado, en la intención.

“ Por eso nuestras colecciones no responden a temporadas ni a modas pasajeras: nacen de pasiones y temáticas que no caducan, de símbolos que siguen hablando con el paso del tiempo.

”



*Producto en elaboración*

El mayor reto fue, quizá, dar una forma inédita a un símbolo tan universal. El café está en todas partes, pero quisimos contarlo de una manera que nadie más lo hubiera contado: desde el detalle, desde lo íntimo, desde la complicidad con quienes aman este universo tanto como nosotras. Con la guía de un caficultor aliado, seleccionamos las variedades y representamos cada una con fidelidad, como si fueran un secreto llevado al metal.

Al final, nuestra colección Café no es solo una serie de joyas. Es un manifiesto. Habla de valorar los procesos, de reconocer de dónde viene lo que consumimos, de agradecer cada detalle. Habla de resistencia, de diversidad, de creatividad, de honestidad y de amor. Porque para nosotras el café es eso: un símbolo que nos une y nos define, una joya en sí misma, un legado que merece ser inmortalizado.

Somos Jaiza Joyería, una marca nacida del corazón y del fuego, que como el buen café quiere quedarse en la memoria y en la vida de quienes nos llevan consigo. Nuestras piezas son semillas de plata, frutos que no se marchitan, recuerdos que no se borran. Llevan el aroma de Colombia, la paciencia de sus oficios y la promesa de inspirar todos los días, para inspirar toda la vida.



Fotografías cortesía de  
Jaiza Joyería



Por Paola Avendaño

## PAO CAFECITO

*La mayoría de los  
colombianos  
no toman café colombiano*



**P**ero, ¿cómo es esto posible, si Colombia es el tercer mayor productor de café del mundo y su grano ha estado por décadas entre los mejores? Para entender cómo se llegó hasta este punto, hay que volver atrás.

## ¿Hubo un tiempo en que los colombianos sí tomaban café colombiano?

En los años 60-80, el consumo interno de café era alto: cerca de 1,8 millones de sacos anuales, lo que equivalía a unos 4 o 5 kilos por persona al año. Lo que llegaba a los hogares colombianos no era solo café de baja calidad como hoy en día, sino también parte del café de exportación de buena calidad que se destinaba al mercado local, y se comercializaban mezclas que aseguraban un sabor aceptable y se ofrecían a precios que se adaptaban a la economía de los hogares de la época.

*Ilustrado por  
Albert Camilo Paz*

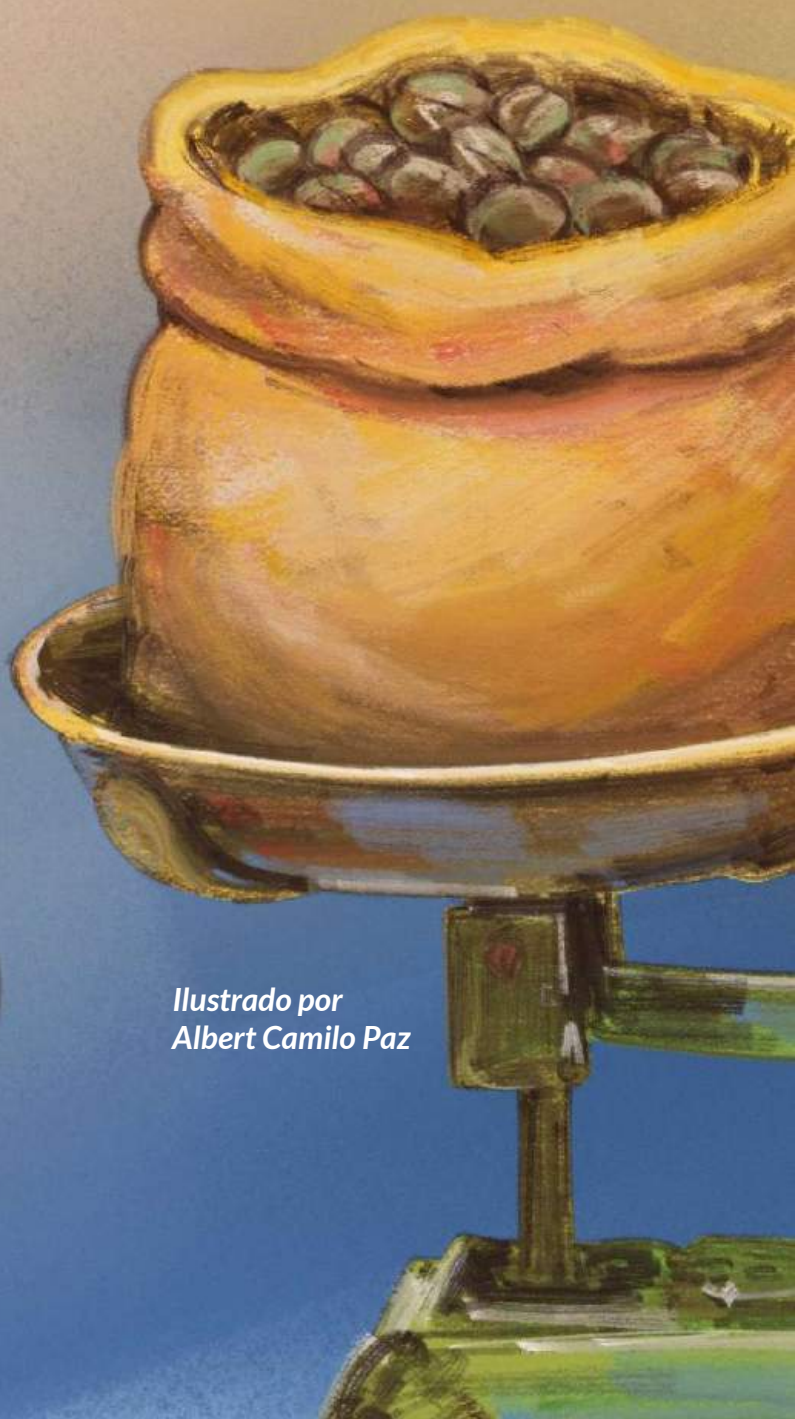


Esto fue posible por dos motivos principales: el Pacto de Cuotas de Exportación y el Subsidio al Consumo. El primero limitaba cuánto café podía exportar Colombia y, por lo tanto, los excedentes quedaban como inventario dentro del país. El segundo era una política nacional para fomentar el consumo de ese inventario acumulado. De esta manera, el precio que pagaban los colombianos se mantenía entre un 20 % y un 30 % más bajo que el internacional, y la diferencia la cubría el Fondo Nacional del Café. Así se garantizaba que el consumo local no desapareciera y que el café colombiano estuviera presente en la vida cotidiana.

### ¿En qué momento y por qué se comenzó a importar café de otros países?

Todo cambió con la desaparición del Subsidio al Consumo en el segundo semestre de 1990, consecuencia directa de la ruptura del Pacto Internacional de Cuotas de Exportación un año antes. En pocos años, según la Federación Nacional de Cafeteros, el precio interno del café subió más de un 130% y el consumo se redujo en cerca de un 36%. Mantener el alto consumo de café colombiano a precios internacionales resultaba imposible para la economía de los hogares, y así el mercado interno dejó de tener acceso al excelso que antes se destinaba parcialmente a las familias.

Con la desaparición del subsidio, lo que quedó para el mercado interno fue el coproducto o pasilla: granos de café separados del café de exportación por defectos, sobremaduración, inmadurez, hongos o plagas, con un precio muy por debajo del excelso.



Ilustrado por  
Albert Camilo Paz



Pero al representar apenas entre un 5% y un 10% de la producción, no alcanzaba para cubrir la demanda nacional. Esta escasez obligó al país a depender poco a poco de café importado de menor precio. De hecho, por la alta presión del mercado interno, los precios de la pasilla tuvieron que ser regulados por el Comité de Cafeteros.

Durante los años noventa se hicieron esfuerzos para incentivar el consumo y sostener el mercado interno, pero los escenarios internacionales que regulaban los precios del excelsor, sumados al alto costo que implicaban estas medidas para el Fondo Nacional del Café, terminaron haciendo que los intentos no fueran suficientes. El consumo nacional siguió bajando y, al no poder cubrirse con la pasilla disponible, las importaciones comenzaron a crecer hasta consolidarse como parte estructural del café que bebían los colombianos.





## ¿Y entonces de dónde proviene el café que consumen los colombianos?

Con todo lo que pasó, era cuestión de tiempo. Al país comenzó a llegar café proveniente de Brasil, Perú, Ecuador y otros países, de los que se compraba café de menor calidad. Las importaciones crecieron con los años: de apenas unas decenas de miles de sacos en los 90, pasaron a más de 500 mil en 2010, según la Oficina de Estudios Económicos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Estas cifras, fluctuantes pero en aumento, superaron el millón de sacos por primera vez en 2012, volvieron a hacerlo en 2018 y, desde 2020 en adelante, no bajan de ahí. De hecho, en 2022 se importaron más de 2,5 millones de sacos, superando el consumo 28 de Agosto de 2025 nacional, que fue de 2,3 millones, demostrando que lo que se consume en la mayoría de hogares no es café colombiano.

Hoy por hoy, Colombia exporta más del 90 % de lo que produce unos 11 a 13 millones de sacos al año, y el consumo interno nunca volvió a los niveles de los años 80.

Aunque, tras años de caída, comenzó a recuperarse en 2010, el consumo per cápita actual apenas llega a 2 kilos por persona al año, muy lejos de los 4-5 kilos de los ochenta y muy por debajo de países como Brasil (6 kilos) o Finlandia (12 kilos).







## ¿Y qué papel ha jugado el diseño de los empaques en este mercado?

Un papel fundamental, sobre todo para construir narrativas atractivas que terminan disfrazando la verdad de lo que se consume en el país. De lo contrario, ¿cómo se explica que en Colombia se consuma café de Brasil, Perú, Ecuador y otros países y, aun así, la mayoría se sorprenda al saberlo? ¿O que en los supermercados casi nunca aparezcan cafés que mencionen estos orígenes?

Esto ocurre por dos motivos principales: primero, porque las marcas han sabido aprovechar la reputación del café de Colombia en sus empaques mediante estrategias de diseño y comunicación; y segundo, porque la ley no las obliga a informar el origen de los granos ni les impide usar referencias que pueden inducir a error. En consecuencia, el diseño y el marketing no solo acompañan al café: se han convertido en el filtro que determina cómo lo perciben los consumidores.

*Ilustrado por  
Albert Camilo Paz*



## ¿Entonces nos están confundiendo deliberadamente?

Sí, y lo hacen aprovechándose de la falta de cultura cafetera en el consumo y de que los consumidores no leen con atención. Pensemos en lo siguiente: el café pasa por dos etapas principales. La producción incluye siembra, recolección, procesamiento y secado; la transformación abarca el tostado, la molienda, la producción de café instantáneo y el empaque. Estas etapas no tienen que ocurrir en el mismo lugar.

Por ejemplo, Estados Unidos es el principal comprador del café colombiano: una parte significativa de la producción se envía como materia prima, y es allí donde se transforma y comercializa bajo marcas

estadounidenses. Otro caso es Finlandia, el mayor consumidor mundial: no produce un solo grano, pero importa café verde y lo vende bajo marcas locales que lo transforman. Italia tampoco produce café, pero su industria tostadora logró convertir al “café italiano” en una categoría cultural reconocida en todo el mundo.

En Colombia ocurre algo similar: granos importados de Brasil, Perú y otros países llegan como materia prima, y empresas nacionales los tuestan, muelen, convierten en instantáneo y los envasan. El problema es que luego se presentan con un sello colombiano, induciendo a los consumidores a creer que también el origen de los granos envasados lo es.



## ¿Y esto es legal? ¿Por qué la industria no dice que el café es importado?

Porque la ley no los obliga. En las resoluciones de etiquetado del Ministerio de Salud y Protección Social no existe ninguna disposición que exija indicar el origen de los granos, pero tampoco hay una regulación que prohíba usar referencias al país. Ese es el cóctel perfecto para que las marcas recurran a lenguajes evasivos y confusos sin incurrir en delitos.

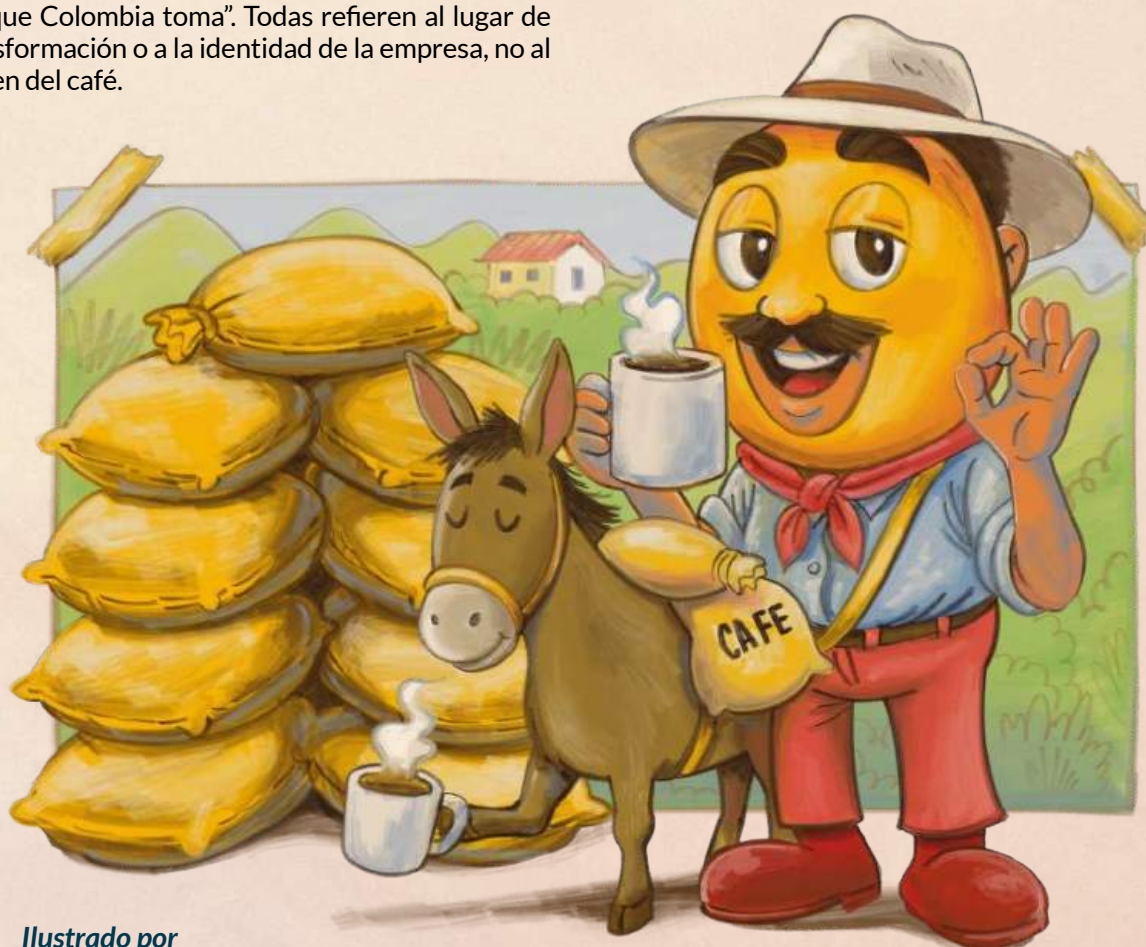
Con el tiempo, estas industrias reforzaron su narrativa y su identidad visual: en los empaques aparecen frases como “Hecho en Colombia”, “Producto colombiano”, “Marca colombiana”, “Tostado en Colombia”, “Número 1 en Colombia” o “El sabor y aroma que Colombia toma”. Todas refieren al lugar de transformación o a la identidad de la empresa, no al origen del café.

Los empaques se llenaron de banderas, colores y personajes que evocan la cultura cafetera. Y las marcas fueron más allá: crearon canciones y campañas publicitarias que hoy forman parte de la memoria colectiva. Un despliegue tan poderoso que logra que, tanto dentro como fuera del país, nadie ponga en duda que lo que contienen sea café colombiano, cuando en realidad no representa lo que se cultiva en el país.

“

*Que estas prácticas sean legales no significa que sean correctas: la pregunta ética sigue abierta y pendiente de respuesta.*

”



Ilustrado por  
Albert Camilo Paz



## ¿Y quién puede escribir Café de Colombia en sus empaques?

La Federación Nacional de Cafeteros, desde finales de los años 70 e inicios de los 80, comenzó a construir la marca-país “Café de Colombia”. Inició trámites de propiedad intelectual para registrar el nombre en mercados clave como Estados Unidos y Europa, asegurando que solo el grano 100% colombiano pudiera presentarse bajo esa denominación. En 2005 obtuvo además el reconocimiento como Denominación de Origen Protegida.

Este esfuerzo buscaba proteger al caficultor colombiano de la competencia desleal y garantizar que la reputación del café suave lavado no se diluyera en imitaciones extranjeras. Sin embargo, no previó un escenario interno: marcas que, sin mencionar directamente el origen del grano, podían usar referencias a Colombia en empaques de café importado, sin incurrir en un delito pero vulnerando este esfuerzo. La paradoja es clara: la competencia desleal que se intentó frenar en el exterior terminó ocurriendo en casa.

De hecho, la Federación también ha intentado responder en el mercado interno con campañas educativas. Una de las más recientes fue lanzada en 2021 bajo el lema “Colombiano que se respeta toma café 100 % colombiano”. Con ella buscaban incentivar a los consumidores a fijarse en los empaques y reconocer el Triángulo de la Calidad como distintivo del grano nacional. La iniciativa incluso obtuvo un premio internacional en Suiza, lo que mostró su alcance comunicativo, aunque dentro del país aún no ha logrado la resonancia masiva que se esperaba.

Pero, ¿será que esta es la única forma de reconocer a un café colombiano? La respuesta es no. El Triángulo de la Calidad ese que muestra a Juan Valdez, las montañas y la mula Conchita es apenas una membresía a la que pueden optar, pagando, las marcas que envasan café excelso colombiano producido mediante el proceso tradicional de lavado. Sin embargo, no se puede usar sin este permiso, tampoco en cafés de muy baja calidad hechos con coproducto, ni en cafés de origen o de especialidad que exploran procesos distintos e innovadores. Por eso, esta no es la única manera de identificar un café colombiano auténtico.

*Ilustrado por  
Albert Camilo Paz*





## ¿Qué hace único al café de Colombia?

Colombia cultiva exclusivamente la especie arábica, apreciada en el mundo por su complejidad aromática y de sabor. Se produce en altura por encima de los 1.200 msnm y en geografías montañosas que obligan a la recolección manual, lo que le otorga perfiles únicos. Entre los 22 departamentos productores, Nariño se destaca con cafés que superan los 2.000 metros de altitud y han alcanzado precios récord en subastas internacionales. Esa calidad tiene un costo más alto que en otros países. La arábica es menos productiva, más vulnerable a plagas y exige mayores cuidados. Los fertilizantes y la mano de obra son costosos, y la dependencia del clima aumenta el riesgo de pérdidas. Es un café apreciado, pero caro de producir. De hecho, esa realidad mantiene en desventaja a muchos pequeños caficultores, que algunos años deben enfrentar pérdidas. Así, aunque el café colombiano es único y valorado en el exterior, resulta costoso y poco apreciado en el mercado interno. Pero esta no es solo una cuestión de precios: también ha tenido un profundo impacto cultural, que se refleja en cómo los colombianos perciben, consumen y simbolizan su propio café.





## ¿Esto ha tenido un impacto cultural?

Sí, y ha sido profundo. El consumo nacional de café no corresponde, en su mayoría, a café colombiano. Aun así, muchos consumidores están convencidos de que apoyan al caficultor y de que el café debe ser barato. La paradoja es evidente: un país que se enorgullece del café como símbolo nacional y celebra que haya sido 28 de Agosto de 2025 declarado bebida nacional, pero que en la práctica desconoce qué lo hace único, más costoso y distinto de otros cafés en el mercado.

La identidad cafetera se sostiene en símbolos visuales y emocionales, mientras el vínculo real entre quien lo cultiva y quien lo consume se ha ido diluyendo. Generaciones enteras crecieron convencidas de que el café que bebían en casa era el mismo que el mundo admiraba.

De hecho, son los propios colombianos quienes han ayudado a consolidar estas marcas engañosas, no solo dentro del país sino también en el exterior, donde tiendas de “productos colombianos” reproducen esa narrativa sin reflejar lo que realmente se cultiva en Colombia.

Este fenómeno ha tenido consecuencias culturales y económicas: la falta de educación cafetera, la confusión en el consumo y el desprestigio creciente del café colombiano, cuya calidad hoy se pone en duda, precisamente a causa de estas prácticas de mercado y comunicación.



*Ilustrado por  
Albert Camilo Paz*



## ¿Se puede dar vuelta a esta historia?

Claro que sí. Una nueva generación está cada vez más preocupada por saber en detalle qué le venden, se cuestiona y ya no se deja engañar con narrativas vacías. Al mismo tiempo, emergen emprendedores y marcas que apuestan por contar el origen del café desde la finca, mencionando la región e incluso al caficultor. Eso es lo que se conoce como trazabilidad, y significa un paso hacia la transparencia y hacia una calidad real.

Estamos encaminando un cambio. Durante décadas nadie se cuestionaba, pero hoy esa incomodidad crece y llega a más oídos. El impacto ya no es solo cultural: también toca la dignidad de los caficultores, que enfrentan un mercado que no paga lo que cuesta producir. Por eso, las cadenas de comercialización deben reducirse para que quien lo cultiva reciba la verdadera compensación. Y nosotros, como consumidores, podemos ser parte de esa transformación. ¿Y cómo?

Hoy en día, una pequeña parte de los cafés de mejor calidad ya se queda en el país. Marcas de los propios productores, emprendimientos que acortan la cadena, propuestas emergentes que cuentan la historia completa del origen y prácticas que generan orgullo. Cafés que nos permiten probar desde variedades tradicionales hasta exóticas; jóvenes caficultores que innovan en beneficio y secado; diseñadores que apuestan por empaques transparentes; y consumidores que empiezan a hacer la pregunta que antes nadie se hacía: ¿de dónde viene realmente mi café?





## ¿Quieren ser parte de esta transformación en el consumo?

*Ilustrado por  
Albert Camilo Paz*

Aquí les dejo dos claves rápidas para comenzar: saber a qué se arriman y de qué se alejan. Arrímense a la trazabilidad. Mientras más detalles sobre el origen les dé la marca, mejor. Pero sí o sí debe quedar claro que el café, el grano, lo que está envasado, es de origen colombiano.

Busquen frases como: “Origen: Resguardo Indígena de Aponte, Nariño”, “Café de Andes, Antioquia” o “100 % café arábigo colombiano”. También con el Triángulo de la Federación acompañado de “100 % café de Colombia” y expresiones muy similares.

Aléjense, en cambio, de expresiones que solo usan a Colombia como referencia al proceso de transformación o a la empresa, pero que nunca comprometen el origen del grano: “Tostado en Colombia”, “Hecho en Colombia”, “Marca colombiana”, “El sabor y aroma que Colombia toma”. Estas frases no garantizan nada sobre el origen del café. Son solo parte de una narrativa de marketing que confunde más de lo que informa.





“

Aprendiendo a elegir café colombiano es como podemos dar vuelta a la historia. La transformación comienza en la taza de cada día. En un país cafetero, consumir con conciencia es un acto cultural y de responsabilidad social.



”



*“Un café nacido en lo alto, con el alma honesta y el corazón de nuestras mujeres.”*

# ALTAMARÍA

*Busca educar al consumidor, rescatar el valor del territorio y mostrarle al mundo el verdadero sabor del café de Nariño.*

Entre montañas y neblina, en el corazón de Nariño, nace Altamaría Coffee, una marca que une el alma del territorio con la pasión por el café de calidad. Su fundador, Daniel Mejía, impulsa una visión donde cada taza cuenta una historia de origen, esfuerzo y sensibilidad del caficultor.

Más que una marca, Altamaría invita a **redescubrir el valor del café nariñense y a fortalecer el consumo local**. Que el café puede ser una herramienta para generar empleo y fortalecer la economía familiar.

**El origen,  
una historia  
familiar entre  
mujeres y  
montañas**

“El nombre nació casi por intuición y cariño —cuenta Daniel—. Tiene una raíz familiar, porque en mi casa hay muchas Marías: mis tías. Es un homenaje a ellas y a todas las mujeres campesinas que están detrás del café.”

En ese gesto simbólico se condensa gran parte de la filosofía de la marca. Altamaría no es solo un café: es una historia de vínculos, de respeto por el territorio y de **reconocimiento al papel femenino en la caficultura**. Daniel explica que el nombre también alude a

la pureza en lo alto de las montañas y a la idea de que cada grano refleja el esfuerzo colectivo de una familia y de una comunidad.

“Desde el inicio —añade— quisimos que el café llevara esa carga de honestidad y de conexión con lo nuestro y compartir un valor.”





# Territorio

*Orígenes únicos que definen la identidad.*

Producir café de especialidad no es una tarea industrial. Puesto que, en Altamaría, el tueste es cuestión de constancia y paciencia. Daniel y su equipo analizan la humedad, la temperatura y el tiempo exacto para resaltar los atributos naturales del grano.

“Cada tueste cuenta una historia. Hay cafés de nuestra finca y otros de productores aliados de diferentes sub regiones, pero todos comparten el mismo compromiso con la calidad”, comenta. Hay un respeto por el medioambiente de los cultivos.

Esa dedicación se traduce en tazas llenas de sabor, cuerpo y carácter: cafés que expresan la identidad de Nariño y que invitan a disfrutar la experiencia del café con conciencia.



“

*Cada finca tiene su historia y su sabor. Nosotros defendemos el origen único, la trazabilidad y los matices de cada subregión. Ya no somos solo productores, somos contadores de historias. El café nos está uniendo, nos está enseñando a vernos de otra forma.*

”



*Conciencia, expansión y orgullo nariñense.*

## Reaprender a tomar café

Si bien Altamaría ha empezado a conquistar paladares fuera del país, Daniel tiene claro que el mayor reto no está en exportar, sino en enseñar a los nariñenses a tomar buen café.

Durante años, los mejores granos de Nariño se fueron al exterior, y lo que quedaba para el consumo local era lo que él llama “el residuo”. “Nos acostumbramos a creer que el buen café era para otros, pero tenemos que romper esa idea. Tenemos uno de los mejores cafés del mundo aquí mismo, y debemos aprender a disfrutarlo.” Por eso, Altamaría busca un **equilibrio entre exportar y fortalecer el consumo regional**. Su propósito es que los habitantes de Pasto y de todo el sur del país descubran que un café de especialidad no es un lujo, sino una experiencia cotidiana posible.

“Tomarse un café de calidad no es solo un acto gastronómico, es un **acto de identidad**. Es reconocer el valor de nuestro trabajo, de nuestras montañas, de las familias.”

*Es necesario que la región consuma lo mejor de sí misma y aprenda a valorar lo local como símbolo de orgullo.*

## El salto internacional

*El camino hacia la exportación ha sido desafiante, pero constante.*

Altamaría ha enviado café en micro lotes a Alemania, Estados Unidos y Chile, y planea expandirse en mayor medida en Estados Unidos y países de España en los próximos años.

“El salto no ha sido fácil. Hay que contar con la solvencia para enfrentar altos costos, pero lo hemos hecho con constancia. Queremos que el café de Nariño sea reconocido por su calidad y su honestidad”, cuenta Daniel.

Más allá del éxito comercial, el impacto es profundo: cada grano exportado fortalece la economía de muchas familias caficultoras y visibiliza el esfuerzo colectivo de toda la región.



# Mirando al futuro

El crecimiento del sector cafetero en Nariño ha sido notable. Hace 15 años, Pasto no tenía cafeterías especializadas. Hoy, existen espacios modernos con baristas capacitados, marcas locales, diseño de experiencias y una comunidad apasionada por el café.

Altamaría ha sido parte activa de esta transformación. Cuando se le pregunta a Daniel cómo sería Altamaría si fuera una persona, no duda en responder: **“Sería una persona honesta.”** Ser honesto es pagar precios justos, cuidar la tierra y ofrecer siempre lo mejor, sin artificios.

El futuro de Altamaría Coffee se escribe con tres palabras: **crecer con sentido**. La marca ya está posicionada en cafeterías de Bogotá, Cali y Cartagena, pero su visión va más allá del comercio. El proyecto de Altamaría representa el renacer del café nariñense.

Altamaría Coffee es más que un café. Es una declaración de amor por el territorio, una apuesta por la calidad y una forma decirle al mundo que el mejor café también se queda en casa.

“

Queremos que el café de Nariño sea una experiencia educativa y cultural. Que la gente conozca su origen, los procesos y a las personas que lo hacen posible

”



Artículo escrito por  
Nasly Pinchao Obando  
Estudiante de  
Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño







Registro

Fotográfico

*“El café tiene aroma de mujer”*

# LA MEJOR TAZA 2025

Durante tres días, el Hotel Morasurco de Pasto se convirtió en el epicentro del café especial. Más de 90 stands, 25 compradores internacionales y cientos de productores participaron en competencias de catación y filtrado, culminando con una subasta histórica donde un Geisha de San Pedro de Cartago alcanzó los 150,50 USD por libra, consolidando a Nariño como referente global del café de alta calidad.

El evento abrió sus puertas en el Hotel Morasurco con la presentación del grupo **Azares del Páramo**, cuyas melodías dieron inicio a tres días dedicados a celebrar la excelencia del café nariñense. Seguidamente, el gobernador de Nariño ofreció un discurso de bienvenida con un mensaje de reconocimiento, esperanza y orgullo regional.

Bajo el lema *“El café tiene aroma de mujer”*, recordó que detrás de cada grano hay manos femeninas que sostienen gran parte de la economía rural del departamento: el 80% de las recolectoras y el 37% de las propietarias de fincas cafeteras en Nariño son mujeres.

“El café nariñense señaló el gobernador representa mucho más que un cultivo. Es la historia de más de 40.000 familias que han encontrado en esta tierra una fuente de vida, progreso y unión.

El mandatario destacó que esta apuesta por el café impulsa la aplicación de la ciencia, la tecnología y la innovación para mejorar la calidad y el valor agregado del producto, fortaleciendo la presencia de Nariño en los mercados internacionales.

Con este mensaje, inició una agenda que combinó competencia, cultura y comunidad: tres días en los que el aroma del café se mezcló con el orgullo de un territorio que sigue demostrando que el mejor grano nace entre sus montañas.

La feria internacional contó con compradores procedentes de Australia, Canadá, España, Eslovaquia, Chile, Rusia, Polonia, Países Bajos, Estados Unidos y Colombia, todos ávidos de llevarse lo mejor del café nariñense.



# El recorrido de los stands

*Un viaje por los sabores de Nariño*

Durante tres días, los visitantes tuvieron la oportunidad de degustar las distintas variedades que hacen parte de la riqueza cafetera del departamento, acompañadas de muestras de cacao y preparaciones que resaltaron los aromas y sabores de Nariño. En total, **96 stands** dieron vida a una feria que mostró el resultado del trabajo de cientos de familias productoras, quienes transforman el cultivo del café en una fuente de desarrollo, tradición e identidad regional.

Entre los expositores se encontraban marcas locales consolidadas y nuevos emprendimientos que apostaron por la innovación. Los visitantes pudieron conocer proyectos que utilizan el café como ingrediente principal en productos como postres, bebidas frías, chocolates artesanales, cosméticos naturales y propuestas gastronómicas que demuestran la versatilidad del grano nariñense. Cada stand reflejó el compromiso de los productores, las mujeres emprendedoras y los jóvenes que hoy impulsan una nueva generación cafetera.

Para complementar la experiencia, la Gobernación de Nariño implementó el **Pasaporte Café**, una aplicación que invitó a los asistentes a registrar su recorrido por medio de un código QR en cada stand. Con cada visita escaneada, los visitantes acumulaban puntos y conocían más sobre los distintos perfiles de café del departamento. Esta dinámica digital hizo del recorrido una experiencia participativa y educativa, que conectó tradición, innovación y orgullo nariñense en un mismo espacio.

“Cada stand contaba una historia: la del caficultor que cuida su cosecha entre montañas, la de la mujer que transforma el grano en emprendimiento familiar o la del joven que innova con nuevos métodos de tosti3n y filtrado.”



*Sobre algunos stands:*

## **Zaragoza**

Es una microempresa familiar del municipio de Yacuanquer, dedicada a producir café bajo los más altos estándares de calidad. Sus granos, cuidadosamente seleccionados y tostados a un nivel medio, ofrecen un equilibrio ideal entre aroma y sabor, llevando a cada taza el carácter y la tradición del café nariñense.

Noviembre, 2025



### Wat Usan

Es un café regional del municipio de El Contadero, elaborado de manera artesanal con métodos de lavado, semilavado y natural. Su propuesta combina la tradición cafetera con una visión ambiental, promoviendo la reforestación y el cuidado de los ecosistemas que dan origen a cada grano de su café nariñense.

### Bee Quid Coffee

Es un microemprendimiento de café de especialidad que resalta por su esencia, combinando el grano nariñense con la miel producida en la vereda de Zaragoza. Este proyecto, liderado por mujeres, busca marcar la diferencia a través de la innovación, el trabajo colaborativo y el sabor auténtico del café de Nariño.

### Mikafé

Es un emprendimiento de café artesanal molido y de alta calidad que ha diversificado su oferta con productos innovadores como galletas y arequipe de café. Su producto estrella es el vino de café, una bebida dulce, aromática y deliciosa que refleja la creatividad y el talento detrás de este proyecto nariñense.



# Campeonato de filtrados

En este gran evento también se vivió el Campeonato Regional de Filtrado, una competencia en la que 81 participantes demostraron sus habilidades para preparar distintas tazas de café utilizando diversos métodos. El mejor de ellos obtendrá un puesto asegurado en el Campeonato Nacional de Filtrados.

La jornada de filtrado comenzó con la selección de los participantes, quienes demostraron su dominio sobre los métodos de preparación y las normas de higiene. Antes de cada ronda, los competidores lavaban y secaban cuidadosamente sus utensilios para evitar que los sabores de rondas anteriores afectaran el resultado.



El proceso iniciaba con el lanzamiento de un dado que determinaba el método de preparación: Aeropress, Origami, Prensa Francesa o V60.

Otro dado definía quién elegiría el tipo de café: lavado, semilavado o natural, siendo la elección otorgada al participante más joven, al más viejo o al ganador de una piedra, papel o tijera.

Los tres participantes de cada ronda usaban el mismo café, el mismo método y las mismas condiciones. Ganaba quien lograra extraer el mejor sabor bajo esas reglas. El peso máximo permitido era de 20 gramos de café por preparación y 150 gramos por taza.

Noviembre, 2025

La catación del jurado se realizaba con rigurosidad: cada juez probaba una cucharada de los tres cafés, enjuagando su cuchara entre cada muestra para evitar mezclas de sabor. Finalmente, alzaban sus cucharas y, al unísono, las bajaban hacia la taza que consideraban la mejor.

## La gran final

En el escenario principal se desarrolló la ronda final de este campeonato, presentada por Kevin Chacón, quien llevó el mismo café que lo hizo subcampeón nacional: un bourbon rosado natural con fermentación extendida de 120 horas y notas a vino, cacao y canela.

Los finalistas ; Sebastián, Dayana Catuca y Ricardo Contreras, se enfrentaron usando el método Origami. Tras una reñida ronda de empate, el jurado volvió a catar y finalmente Ricardo Contreras se llevó el primer puesto, seguido por Sebastián y Dayana.





# Campeonato de catación

La catación también tuvo su gran momento en este evento. El campeonato se realizó de manera simultánea con la competencia de filtrado y reunió a cerca de 100 participantes, quienes pusieron a prueba su precisión sensorial y conocimiento del café. El ganador obtuvo un cupo directo para el Concurso Nacional de Cación.



## La preparación

En esta competencia, los participantes se enfrentaron a una prueba de triangulación, donde cada mesa tenía ocho grupos de tres tazas: dos iguales y una diferente. Los catadores, usando gafas rojas para evitar distracciones visuales, debían identificar la taza distinta únicamente por el sabor.

Sin poder alzar las tazas, sorbían el café con una cuchara, propia o proporcionada, y disponían de ocho minutos para completar el ejercicio. Si terminaban antes, debían dar un paso atrás y no podían volver a la mesa.



## Evaluación del jurado

Una vez decidida la taza diferente, la colocaban en un cuadro rojo. El jurado verificaba los aciertos levantando las tazas, cuya base estaba marcada para revelar la respuesta correcta. En caso de empate, el menor tiempo determinaba al ganador.

## La gran final

La tensión y la emoción se apoderaron del público durante las finales de catación, donde cuatro finalistas se enfrentaron sorbo a sorbo: Gabriel Antonio Rey, Leidy Vargas, Yurani Erazo y Laura Rodríguez, esta última de tan solo 22 años y con apenas nueve meses de experiencia.

Desde la mesa 4 de Procal, Laura sorprendió a todos con 7 aciertos de 8 en un tiempo de 4:31:16, ganando sin necesidad de desempate. Su triunfo representa un cambio generacional en el mundo del café de Nariño, donde la juventud y la técnica se complementan perfectamente.





# De artesanías y cacao

El evento también destacó la riqueza artesanal y cultural del departamento. En los espacios destinados a la muestra de **artesanías nariñenses**, los visitantes pudieron apreciar tejidos, cerámica, gastronomía, joyería y productos elaborados con materiales naturales. Cada pieza reflejaba la identidad de las comunidades rurales y el trabajo de artesanos que, con dedicación y talento, mantienen vivas las tradiciones del territorio.



El cacao, otro producto insignia de Nariño, también tuvo un papel importante dentro de la feria. Productores locales ofrecieron degustaciones de chocolates artesanales, bebidas y derivados elaborados a partir de granos finos de aroma, demostrando la calidad y el potencial de este cultivo. Su presencia en La Mejor Taza complementó la experiencia sensorial del evento, reafirmando que Nariño no solo produce el mejor café, sino también sabores que cuentan historias de origen y esfuerzo colectivo.





# Profesor Yarumo

El sábado 18 de octubre, el evento tomó un tono festivo con la celebración del Profesor Yarumo, personaje icónico de la televisión colombiana que durante años ha llevado educación y asesoría técnica a las familias caficultoras.

Daniel Fernando Chica Díaz, quien le da vida, celebró sus 40 años rodeado de aplausos, pastel, confeti y una sentida interpretación del “Feliz cumpleaños”.

En su discurso, dejó una reflexión que quedó grabada en todos los asistentes.



“

*El café no solo se cultiva, también se enseña y se vive. Los productores de Nariño siembran futuro y demuestran que el campo colombiano está lleno de talento y alegría.*

”



# Récord histórico en la subasta

El lote ganador pertenece al productor Yeison Marino Burbano, quien por segunda vez participaba en este concurso. Su microlote de variedad Geisha, cultivado en la finca de San Pedro de Cartago, obtuvo una calificación de 89,5 puntos y fue adquirido por el empresario estadounidense Peter Jones, de la empresa Idle Hands Roasting Company. Este logro ratifica la capacidad competitiva de los cafés nariñenses frente a mercados globales.

El auditorio vibró mientras se escuchaban frases como “¡ese café vale más!” y se veían manos alzadas en señal de apuesta. La jornada cerró con música, alegría y el compromiso renovado de continuar elevando el nombre del departamento de Nariño como “la tierra del mejor café del mundo”. La subasta, más que una transacción comercial, se convirtió en un símbolo de transformación social, de esperanza y de orgullo para la región.

Noviembre, 2025

El momento más esperado llegó justo a las 2 de la tarde, cuando el salón principal del evento se transformó en una sala de subasta. Tras jornadas intensas de cata nacional e internacional, se anunciaron los 31 mejores lotes seleccionados para la venta final.

Compradores de países como Australia, Canadá, España, Rusia, Chile, Polonia, Países Bajos, Estados Unidos y Colombia hicieron ofertas activas, convirtiendo la sala en un escenario global.

El mecanismo de la subasta siguió el formato característico de este tipo de eventos: cada lote se presentaba con su ficha técnica (municipio de origen, variedad, método de procesamiento, puntaje de catación), y los interesados levantaban su paleta al alzar la oferta. En el tablero aparecía el código del lote (por ejemplo "Top 31: 5173"), el ranking del productor y el monto más alto alcanzado hasta ese momento. A medida que las ofertas subían, el moderador invitaba a nuevos competidores a levantar la paleta, hasta cerrar la venta. En esta edición, los compradores utilizaron paletas físicas y tenían la oportunidad de adjudicar el lote al mejor postor.



Artículo por  
Gyna Sapuyes,  
Laura Hernandez,  
Estudiantes de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño

Cuando se alcanzó la oferta de 150,50 USD por libra, todo el auditorio estalló en aplausos. Esa cifra estableció un nuevo récord nacional para una subasta de café en Colombia.





*De Moneta, Café y Memoria:*

# Un Sorbo de Resistencia

*El Alma de Pasto  
en Cada Taza*

**E**n el corazón vibrante de Pasto, en el místico sótano del histórico Teatro Imperial, se esconde un lugar que desafía las convenciones de lo que una cafetería puede ser. Moneta, Café y Memoria no es solo un punto de encuentro para los amantes de la buena bebida, sino un santuario de historias, un archivo vivo de la memoria colectiva de Nariño y un manifiesto de la resistencia pacífica. Para comprender a Moneta, es imperativo ir más allá de su exquisito café y su ambiente acogedor. Su historia no comienza con una máquina de espresso o una barra de barismo, sino con una visión de paz y reconciliación.

Moneta es un proyecto de la Fundación Casa de la Memoria de Nariño, una organización dedicada a honrar a las víctimas del conflicto armado y a reconstruir el tejido social a través de la cultura. En un departamento históricamente golpeado por la violencia y los cultivos de uso ilícito, la fundación buscaba una manera de transformar esa dura realidad en una narrativa de esperanza.

Moneta



Así nació Moneta, un nombre que, lejos de ser aleatorio, encierra una profunda filosofía. Se inspira directamente en la diosa romana de la memoria, Moneta, un nombre que simboliza el acto de recordar y preservar la historia. En este contexto, el café de especialidad se convierte en el vehículo para el recuerdo, en el fruto de un esfuerzo colectivo de hombres y mujeres que optaron por el cultivo de la tierra en lugar de la ilegalidad. Cada grano, cada taza, es un tributo al esfuerzo y a la resiliencia de quienes le apuestan a un futuro diferente, un ritual para honrar la memoria de víctimas y sobrevivientes.

“

*Aquí el café se vuelve una excusa para iniciar una conversación, una inspiración a la memoria y una bebida con sabor a paz (...)*

”



Registro  
fotográfico  
Revista M.U.D.

Sus fundadores y su equipo de trabajo entendieron que para contar esta historia se necesitaba un espacio que fuera digno de ella. El Teatro Imperial, con su aura de historia y su vocación de arte y cultura, era el lienzo perfecto. Ubicarse en sus entrañas no fue una decisión estética, sino una declaración de principios: el arte, la cultura y el café serían los pilares de la reconstrucción social. El sótano, lejos de ser un rincón olvidado, se transformó en una cueva de las maravillas, un lugar donde el tiempo parece detenerse y donde cada objeto, cada fotografía, cada melodía, cuenta una parte de la historia.

En sus siete años de existencia, Moneta ha evolucionado hasta convertirse en un faro de la cultura cafetera y un refugio para la comunidad. Ha pasado de servir café a educar sobre su origen, sobre los procesos de tostado y sobre las manos que lo cultivan. Su equipo humano liderado por profesionales certificados por la SCA y el Coffee Institute no son solo expertos en café; son narradores de historias, embajadores de una causa y guías en un viaje sensorial y cultural.



## El Café como un Viaje Sensorial y con Memoria

En Moneta no solo resalta la calidad; también sobresale el significado de su café. Los clientes no hablan solo de un “café delicioso”, sino de uno que tiene notas a “la tierra nariñense”, a “frutos de la sierra”, y a “la perseverancia de los agricultores”. Se destaca la curaduría de sus granos, la mayoría provenientes de micro-lotes de la región, lo que garantiza una frescura y un perfil de sabor inigualables.

Los clientes valoran la transparencia en el proceso: saber que el café que están disfrutando ha sido cultivado por familias que han hecho una transición hacia la legalidad, que ha sido tostado y preparado con la máxima experticia, eleva la experiencia de algo cotidiano a un acto consciente. Es un ritual que se siente a la vez personal y profundamente conectado con la comunidad.



“

*El Consumir Café de calidad es un acto político ya que nos ayuda a promover lo que produce nuestra región*

”



## El Ambiente como un Archivo Vivo

La segunda característica más elogiada es, sin duda, su ambiente. Ubicado en el Teatro Imperial, Moneta no tiene la fachada convencional de una cafetería. Al adentrarse en su espacio, el cliente es recibido por una atmósfera de misterio y descubrimiento. Se destacan su iluminación tenue, las paredes adornadas con exposiciones fotográficas que retratan los paisajes y los rostros de Nariño, y el uso del espacio para eventos culturales. “Es un lugar para perderse en la historia de la ciudad”, “cada rincón cuenta algo”, son comentarios recurrentes que reflejan la conexión que la gente siente con el lugar.





# *El Punto de Encuentro de* **la Cultura y la Comunidad**

Moneta no es solo un lugar para tomar café, sino también para asistir a conversatorios, ver una obra de teatro, participar en una cata guiada o simplemente sentarse a leer. Es un espacio que, de manera intencional, promueve el arte, la lectura y el diálogo.

Se ha convertido en un epicentro para artistas locales, académicos y pensadores, lo que atrae a una clientela que valora la estimulación intelectual tanto como el buen sabor. Esta fusión de café y cultura es el ingrediente secreto que hace de Moneta una experiencia inigualable.



# Un Símbolo que Trasciende la Cotidianidad

Moneta, Café y Memoria es mucho más que un negocio. Es un proyecto de vida que ha sabido transformar la adversidad en un motor de cambio. Su historia es la historia de Nariño: una de resistencia, de memoria y de esperanza. Al integrar la historia de la Fundación Casa de la Memoria y la narrativa de los caficultores en su ADN, ha logrado crear un modelo de negocio que es a la vez rentable y profundamente significativo.

Las reseñas, tanto las de la prensa especializada como las de los clientes que han logrado capturar su esencia, confirman que Moneta ha cumplido con su propósito. Cada taza de café es un acto de memoria, un recordatorio de que la paz se construye también desde los pequeños gestos, como disfrutar de una bebida que ha sido cultivada con pasión y elaborada con propósito. Moneta no es un simple lugar en el mapa de Pasto; es un símbolo de que el café, cuando está cargado de historia y significado, tiene el poder de transformar no solo el paladar, sino el alma de una comunidad entera. Es, en esencia, el sabor de la resistencia, un sorbo de memoria y el corazón latente de una ciudad que se reinventa cada día.





# SANDRA RINCONES

Pionera del barismo

Fotografías cortesía de  
Ibbonne Carlosama

**P**or años, el café fue para Sandra Rincones una travesura infantil. “En mi casa no me dejaban tomar café”, recuerda riendo. “Decían que el café no era para los niños, pero yo, a escondidas, me tomaba el que dejaban por ahí. Desde que tengo uso de razón, me ha gustado”.

Ese gusto inocente, casi prohibido, se transformó años más tarde en su profesión, su vocación y, como ella misma lo dice, su vida entera.

Hoy, Sandra es una barista profesional, reconocida por ser la primera mujer certificada en el departamento de Nariño, una trayectoria que comenzó casi por accidente. “Yo trabajaba en una empresa completamente ajena al café, como jefa de procesos cárnicos”, cuenta entre risas. “Hasta que un día mi jefe me dijo: “Sandra, se va a capacitar en café”. Yo no quería, le dije que no tenía tiempo, y él me respondió: ‘¿Quién le paga el sueldo, usted o yo?’ Esa orden cambió su destino.

Durante aquella capacitación conoció al maestro Mario Andrés Prieto, quien se convertiría en su mentor y le dejaría una frase que aun la acompaña: “Para cualquier oficio se necesita 20 % de conocimiento y 80 % de pasión.” Sandra sonríe al recordarlo.

“Yo creo que el café es eso: pura pasión. Desde entonces ya no pude salir de este mundo.

”







Fotografías cortesía de  
Ibonne Carlosama

Aunque se define como barista, Sandra insiste en que el verdadero protagonista del café no es quien lo sirve, sino quien lo cultiva. “Nosotros somos el último eslabón antes del consumidor, pero el verdadero protagonista es el caficultor. El barista solo plasma el arte en una taza”. Por eso, ha dedicado buena parte de su carrera a conectar esos dos mundos: el del campo y el de la ciudad. Durante tres años trabajó con la Gobernación de Nariño en la organización de La mejor taza de café, y de allí nació la Cátedra del Café, una iniciativa que llevó talleres a los municipios. “Allá los niños, hijos de caficultores, nunca habían probado un capuchino”, recuerda con ternura.

“

*Ver sus caras al probarlo fue una experiencia hermosa.*

”

En su recorrido, Sandra también ha enfrentado obstáculos marcados por el machismo. “En este campo, los hombres a veces se creen superiores. Sin ánimo de hablar de feminismo o machismo, si creo que a la mujer le toca un poquito más difícil. Pero yo no me dejo afectar por eso”.

Su logro como la primera barista profesional certificada en Nariño abrió camino para otras mujeres que ahora la ven como referente. Como ella misma dice: “Dar el paso para que otras mujeres se inspiren.”

Después de certificarse en Bogotá, una inversión que implicó hospedaje, transporte y cursos costosos, su jefe le soltó una frase que la marcó: “¿Y yo qué hago con eso?” “Fue muy frustrante”, admite. “Guardé mis diplomas y seguí mi vida. Pero cuando miré que la gente empezó a buscarme y empezaron a aparecer oportunidades laborales que me pagaban por lo que sé, más no por lo que hago, entonces me devolví al todo.” Ese cambio fue también un despertar. Sandra descubrió que el valor de su trabajo no estaba en la rutina, sino en el impacto que podía generar. Empezó a ofrecer talleres, asesorías y capacitaciones, a compartir su conocimiento con pequeños productores y jóvenes curiosos por el barismo. “Ya trabajo menos horas laborables, ahora negocio con tiempo, no con plata”



# El café como energía y arte

Sandra no solo enseña técnicas, sino que también transmite una filosofía. “El café es muy sensible. El café es higroscópico, yo creo que también absorbe la energía de la gente”, dice riendo. Luego agrega: “Voy a hacer que lean al maestro Emoto, él estudió las moléculas del agua y dice que se transforman según la energía que reciben.”

Para ella, preparar café con amor también transforma el resultado en la taza. En sus talleres y espacios de formación, siempre repite que una buena bebida no depende solo del método o del grano, sino del estado de ánimo con que se elabora. “Cada taza es un mundo diferente”, afirma con convicción, recordando que incluso con el mismo café, el resultado nunca es igual.

Esa idea guía su manera de enseñar: busca que las personas sientan el proceso, que reconozcan la sensibilidad del café y la conexión humana que nace alrededor de él. Para Sandra, el barismo es una forma de comunicación silenciosa entre quien prepara y quien recibe la bebida. Cada movimiento, cada aroma y cada detalle cuentan una historia.

**Por eso, más que formar competidores, busca que sus alumnos comprendan el respeto que merece cada grano. Para ella, el café es una mezcla de ciencia, arte y sensibilidad que convierte cada taza en una**

## Más allá del escenario

Sandra ha participado en distintos eventos, entre ellos La Mejor Taza de Café y el Campeonato Nacional de Aeropress en Ecuador, donde fue invitada como jueza internacional. También recuerda cuando compitió en Bogotá: “Yo creo que quedé de último, seguramente”, dice entre risas. “Lo mío no es el escenario, lo mío es enseñar” Entre todas sus anécdotas, hay una que guarda con especial cariño:

“Una vez, en una presentación con niños, le preguntaron a uno qué era lo que más le gustaba. Dijo: “Mi profesora Sandra, porque es la mejor malabarista que hay”. Esa frase, confiesa, la marcó profundamente.





“

*Saber de café es un tema de cultura general, y es un muy buen tema para romper el hielo, para abrir una conversación.*

”



# El poder del café para crear vínculos

Para Sandra, el barismo va más allá de la bebida; es una herramienta para construir comunidad. En los clubes de mujeres y los semilleros con niños, el café se convierte en un punto de encuentro.

“

*Para Sandra, el café es un lugar donde se puede conocer historias, aprender cosas nuevas y aprender valores como la empatía y el cariño*

”

Durante los años que ha trabajado con el club de mujeres y con su semillero infantil, ha visto cómo los lazos crecen: “Ellos se vuelven a encontrar y se reconocen, se sientan, hablan y toman café.” Su enseñanza no busca reconocimiento, sino generar vínculos y aprendizajes compartidos.

Para ella, cada grano es una oportunidad de cambio. Por eso, siempre busca que su enseñanza deje huella más allá de la taza.

Sandra cree que hablar de café es hablar de cultura. “Vivimos en un país cafetero que no habla de café”, lamenta. “Y sin embargo, el café está en todo: en los velorios, en las conversaciones con amigas, en los negocios. Es un puente social.”

Por eso, sueña con seguir formando nuevas generaciones de baristas y consumidores conscientes, personas que no solo tomen café, sino que lo comprendan.



Artículo por  
Laura Hernandez,  
Estudiante de Diseño Gráfico  
Universidad de Nariño



D.I DANIEL MONCAYO

# Entre el ritual y la técnica

Diseño especulativo  
para la **extracción**  
del café

Registro fotográfico  
Revista M.U.D.



**D**esde hace décadas el consumo del café en la ciudad de Pasto ha sido una importante tradición, un ritual social, ya sea por tomar una bebida caliente durante las frías tardes del invierno del sur o crear un motivo para realizar una visita a algún pariente o amigo.

En el taller de diseño de cuarto semestre del Programa de Diseño Industrial, durante el semestre A del 2025, se logró explorar, conceptualizar y prototipar artefactos experimentales para la extracción del café en el hogar. A través de un enfoque práctico, crítico y sensorial, se estimuló a la reflexión sobre la interacción humano-artefacto, el ritual del café y las posibilidades técnicas no convencionales en el diseño de productos.

En el taller IV, los estudiantes desarrollan una comprensión profunda de las necesidades y demandas del entorno familiar, concebido como un microcosmos que refleja las dinámicas sociales y productivas del individuo. En este sentido, la identificación de necesidades y oportunidades de intervención se convierte en una habilidad clave del diseñador industrial, ya que se busca optimizar la funcionalidad de los objetos y promover el bienestar integral de los usuarios, abarcando tanto sus actividades diarias como sus momentos de ocio, descanso y trabajo.

*Una taza de café caliente despierta el habla de los más comunicativos, aviva las discusiones sociales o políticas y apacigua los malestares del espíritu.*





Dentro de los objetivos del taller se toma especialmente la idea de diseñar artefactos no convencionales para la extracción del café (actividad extraer la esencia del grano del café, normalmente, con agua) que exploren nuevas formas de interacción, materialidad y experiencia. Así mismo, se realiza un proceso de experimentación racional como método de diseño; finalmente, se integra la relación técnico-funcional con un enfoque estético y en algunos casos simbólico.

El taller tuvo una duración de 8 semanas, durante las cuales se realizaron investigaciones sobre la historia y cultura del café en Colombia, se identificaron diversos sistemas de extracción tradicionales (espresso, chemex, prensa francesa, cold brewer, etc) para tener una exploración sensorial sobre los olores, colores, texturas y sonidos presentes durante la preparación del café. Finalmente, los estudiantes construyeron modelos formales y funcionales de los artefactos mediante el uso de herramientas manuales e impresoras 3D, lo que permitió realizar una evaluación de conformidad a los parámetros dados sobre innovación, experiencia de usuario, la viabilidad y la narrativa de uso.

## Drip 2

Estudiantes: Luis Alejandro Gualguan, Ana Sofia Bolaños

Dripe2 es un innovador dispositivo de preparación de café e infusiones que combina estética futurista con tecnologías inspiradas en el método de goteo y los sistemas de vacío. Su diseño cilíndrico y modular facilita el flujo del líquido, la limpieza y la interacción del usuario, mientras que su estructura con boquillas distribuidas, tubo central y calentamiento progresivo asegura una extracción más limpia, equilibrada y visualmente atractiva.



# Solar Coffee

Estudiantes: Juan F. Táquez,  
Camila Unigarro

La Solar Coffee es una cafetera doméstica innovadora que utiliza la humedad del ambiente como fuente de agua, inspirada en la tecnología de los hidropaneles. Su sistema de filtrado, derivado del proceso de dragado, recolecta, purifica y transforma el agua del aire para ofrecer una preparación de café sostenible y autónoma, perfecta para el hogar moderno. Toma como referencia el sifón japonés, una técnica tradicional que combina precisión científica y un atractivo espectáculo visual, integrando eficiencia, estética y conciencia ambiental en un solo producto.

# Eis Kaffee

Estudiantes: Jiseth Ceron,  
Yesika Armero.

Inspirada en el método Cold Brew, ofrece una extracción suave y refrescante, potenciada por un sistema de enfriamiento con esferas de hielo que preservan la frescura del café. Su mecanismo de centrifugación, similar al utilizado en la producción de queso, integra de manera uniforme café y leche para lograr una textura homogénea. Gracias a su diseño técnico que incluye filtro, vaso giratorio, aspas mezcladoras y tubos refrigerantes el dispositivo permite crear bebidas frías y cremosas de forma rápida y eficiente, ideal para amantes del café que buscan experimentar nuevas sensaciones.



Registro fotográfico  
estudiantes D.I





Por el Catador Paulo Rivera

# Trayectoria y Evolución en la Industria del Café

## Una vocación cimentada en el origen

**M**i relación con el café es de carácter fundacional, arraigada en mi infancia como hijo de una familia caficultora en Nariño. Las jornadas de cosecha no solo representaron mi primera incursión laboral, sino que forjaron en mí valores de disciplina, trabajo y conexión con la tierra.

Aquellas experiencias, donde el fruto de nuestro esfuerzo se traducía en recursos para nuestra manutención e independencia temprana, constituyeron el primer eslabón en mi comprensión de la cadena de valor del café. Con un profundo agradecimiento a ese legado familiar, que priorizó la educación como vehículo de progreso, inicié mis estudios superiores en Ingeniería Agroindustrial en la ciudad de Pasto en 2013, en la Universidad de Nariño



## Formación académica e inmersión en la industria **La práctica empresarial**

El componente práctico de mi formación me permitió integrarme en 2017 a la entonces Cooperativa de Cafés Especiales de Nariño, en el municipio de Buesaco. En este espacio, mi rol se centró inicialmente en el manejo postcosecha en fincas de asociados y clientes. Paralelamente, tuve la oportunidad de desempeñarme como auxiliar en el laboratorio de calidad, donde comencé a desarrollar una memoria sensorial y una sensibilidad gustativa sistemática. Esta dualidad entre el campo y el laboratorio resultó decisiva, ya que, un año después, me asignaron como analista en un proyecto en el municipio de Consacá, marcando el inicio formal de mi carrera en la catación de café.

## Consolidación profesional y liderazgo **en contextos de crisis**

El año 2021 representó un punto de inflexión. Con la partida del catador principal, asumí la total responsabilidad del laboratorio de calidad en la empresa. Este desafío se enmarcó en el contexto de la pandemia global, un período que, si bien impuso retos operativos sin precedentes, también catalizó la transformación y crecimiento de la empresa. Contra todo pronóstico, se registraron cifras récord en exportaciones, impulsadas por un aumento en el consumo mundial. Fue en este escenario de consolidación donde nació Procaal, organización que asumió el legado exportador. Mi capacidad de adaptación y liderazgo durante esta crisis fue fundamental, guiado por la filosofía de permitir que el café mismo marcara el camino a seguir.

Registro  
fotográfico  
Revista M.U.D.



## Excelencia y certificación internacional

### La búsqueda de la maestría sensorial

La instalación de la nueva planta de Procaal en Pasto en 2023 me posicionó como Director de Calidad general, un rol que exigía equipararme a los estándares globales. La interacción con expertos e influenciadores internacionales de la industria reforzó la necesidad de validar mis conocimientos mediante certificaciones internacionales. Como reto personal, logré acreditarme como Catador Q Grader, sentando las bases para una continua especialización. Posteriormente, obtuve la certificación de Tostador Profesional SCA y, recientemente, alcancé la distinción más alta en el ámbito de la catación: la de Evaluador Q SCA. Esta preparación me ha permitido competir a nivel nacional, obteniendo el tercer puesto en el Campeonato Nacional de Catadores de Neiva (2023) y el primer puesto en el Campeonato Regional de Nariño (2024), en el marco de la competencia “La Mejor Taza de Nariño”.



## Proyección futura, retribución al origen y fortalecimiento de la cadena de valor

Actualmente, me encuentro inmerso en el diseño de un proyecto productivo de café. Esta iniciativa representa un retorno a los orígenes, con el objetivo de aplicar el conocimiento adquirido en un modelo innovador, sostenible y que contribuya al desarrollo de las comunidades caficultoras.

Una de mis mayores gratificaciones profesionales es contribuir al desarrollo de la cultura cafetera en el departamento. Comprendo de primera mano las adversidades del sector, habiendo sido testigo de la precariedad financiera que afecta a productores como mi familia, cuya finca en Nariño fue finalmente vendida para buscar mejores condiciones de productividad en el departamento del Huila.

Como catador, concibo uno de nuestros mayores retos estratégicos, el fortalecimiento del eslabón productor dentro de la cadena de valor. Nuestro rol profesional es crucial para retroalimentar al caficultor con información técnica derivada del análisis de calidad, permitiéndole optimizar sus lotes. Simultáneamente, debemos ser capaces de transmitir al consumidor final el esfuerzo y la trazabilidad inherentes a un café de alta calidad. Para ello, es imperativo mantenerse en constante actualización, buscar certificaciones internacionales y participar en foros de la industria, construyendo relaciones de confianza basadas en la visibilidad y el conocimiento, tanto en el origen como en el destino.





# CAFÉ SOBRE RUEDAS

“

*No solo es tomarlo  
sino vivirlo y sentirlo  
como propio*

”

## Un sueño sobre ruedas

**B**arista, caficultor y fundador de café sobre ruedas desde niño inquieto y apasionado por el café, crecía con un sueño y una meta clara, hacer de el café, su trabajo. Siempre apoyado por su madre y su familia quien lo describe como un emprendedor y visionario “un líder echao pa’lante”. En el comité de cafeteros de Nariño actualmente ubicado en la CI 18 # 32-14 Maridíaz en la ciudad de Pasto, y hace más de ocho años se le brinda el espacio para ubicar su negocio sobre ruedas y darse a conocer en las calles, Freddy Gómez, estuvo mas de un año y medio ofreciendo cafe de especialidad en la calle 18 de la ciudad comenzando por ofrecer café americano, el cual tardaba en hacerse entre 30 a 40 minutos, tiempo suficiente para acompañar e invitar a una charla a sus clientes, quienes poco a poco se convertirían en amistades. Es de esta manera que logra reconocimiento entre sus clientes y es invitado a participar en municipios aledaños cafeteros para dar muestras de café de calidad y pronto demostrar que, en Nariño, el café más que una bebida, es toda una cultura.





La bicicleta hace una parada en

# La estación

Café sobre ruedas, inicia siendo una cafetería móvil que comienza con una bicicleta dotada con varios métodos de extracción que permiten ser la herramienta para brindar conocimiento a través del consumo del café. Además de un sueño con propósito: recorrer la ciudad con el aroma del mejor café de Nariño, cada pedal acompaña a Freddy a crear café en las calles de Pasto, siempre con la idea de compartirse con y para nuestra gente, ahora en La Estación, cafetería inaugurada en diciembre de 2024, y situado en la calle 20 #25, 10 es la ilusión cumplida de un joven emprendedor.

El resultado de una investigación que se desarrollo en bastantes años, teniendo como tema central el cafe de Nariño, la region y principalmente el buen consumo consiente del cafe de especialidad, crean la primera escuela independiente de barismo de Pasto en 2025

Han hecho parte de "La Mejor Taza de Nariño" desde 2017 hasta la fecha, además de contar con participación en Expo de Cafés Especiales en Bogotá, en Gastro Diversa en casi todas las versiones de los últimos diez años, y la participación en diferentes campeonatos, tanto en la región de Nariño como a nivel nacional.

Café sobre ruedas no solo sirve café, lo siembra, lo cuida y lo honra. Cada grano sembrado en la finca La Playa de la familia Cuaran Guevara en la vereda Silamag del municipio de Imues y trabajado por su propia familia, es la muestra del esfuerzo, la dedicación y la historia de tradicion del campo. Cada taza es unica porque nace de su propia montaña, café sobre ruedas es café especial, porque esta trabajado por una familia especial, su abuela Rosa, sus tias y madre son las caficultoras de diferentes variedades de café con diferentes procesos y beneficios para el mismo, que se comercializan en café sobre ruedas.

Artículo por Carlos Ramirez  
Estudiante de Diseño Grafico  
Universidad de Nariño.

M





# 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.



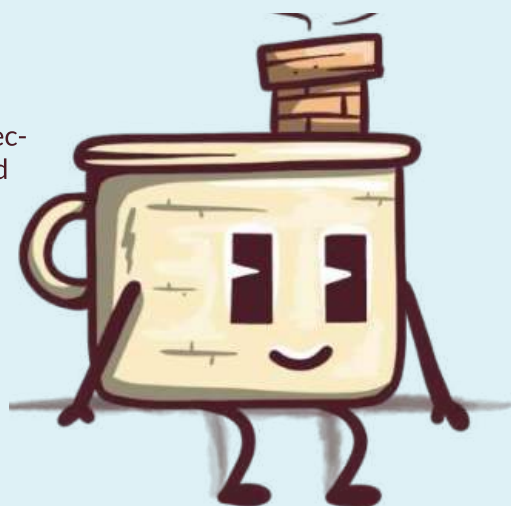
## Latte

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.

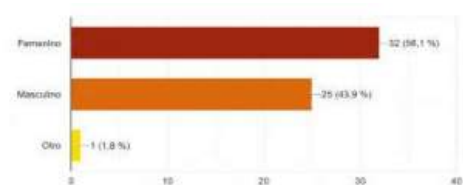




# EL CAFÉ EN NARIÑO

## 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 cómo está 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.

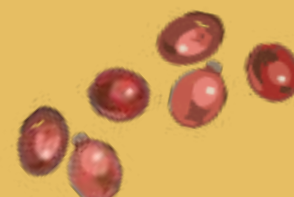






Imagen tomada de  
shotdeck.com



# ONE BATTLE AFTER ANOTHER

**Título original:** One Battle After Another

**Título en Latinoamérica:** Una batalla tras otra

**Año:** 2025

**Duración:** 161-162 minutos (aprox.)

**País:** Estados Unidos

**Dirección:** Paul Thomas Anderson

**Música:** Jonny Greenwood

**Género(s):** Acción / Thriller / Drama / Comedia Negra

**Disponibilidad (streaming / digital):** Max, Apple TV



DG. MATEO TERÁN GUERRERO

# One Battle After Another

“Hay películas que parecen hechas para sostenernos un espejo incómodo.”

“

*Una batalla tras otra es una de ellas.*

”

**P**aul Thomas Anderson convierte la sátira política en una tragicomedia contemporánea donde el caos social se disfraza de espectáculo, y la risa se mezcla con la incomodidad.

En su centro está Bob (*Leonardo DiCaprio*), un idealista agotado que atraviesa un país fracturado buscando a su hija desaparecida, Willa. Lo que podría haber sido una historia íntima se amplía hacia una crítica feroz a los sistemas de poder, el clasismo y la supremacía que sigue operando bajo nuevas máscaras. Todo ocurre entre dos mundos: la resistencia (esa mezcla de minorías, rebeldes e inconformes) y el sistema, encarnado en un grupo supremacista que se autodenomina *Christmas Adventure Club*, un nombre tan absurdo como inquietante.

Anderson articula esta tensión a través de una puesta en escena precisa, *casi coreográfica*. Cada secuencia está construida como un contraste visual: la opulencia artificial frente a la precariedad colorida de los rebeldes; los túneles subterráneos donde se esconde la ideología supremacista frente a los paisajes abiertos que representan la búsqueda de libertad. Los colores, los vestuarios y los encuadres refuerzan esa dualidad constante entre control y caos.

Imagen tomada de  
[shotdeck.com](http://shotdeck.com)



Imagen tomada de  
[shotdeck.com](http://shotdeck.com)

## Una batalla tras otra no sermonea; **provoca.**

La película encuentra un extraño equilibrio entre el drama y el humor negro. DiCaprio logra un personaje profundamente humano, que alterna el idealismo con la torpeza y el sarcasmo. En contrapunto, Perfidia, una rebelde contradictoria que traiciona sus propios ideales y Lockjaw, el militar obsesionado con el poder, encarnan las zonas grises del deseo y la corrupción moral. Incluso los personajes secundarios, como Sergio (Benicio del Toro), ese vecino sereno que parece sostener el mundo desde su calma, terminan por dar textura al relato.

*Entre persecuciones, falsas lealtades y encuentros improbables, Una batalla tras otra se sostiene en el detalle visual: el diseño de los espacios, las texturas, el movimiento en carretera y la fotografía que oscila entre lo cálido y lo árido.*

La escena final, en una carretera ondulante que vibra al ritmo de una música casi anacrónica, resume la esencia del filme: una montaña rusa emocional donde el paisaje se vuelve metáfora del desequilibrio social.

Sin renunciar al humor, Anderson logra una película que funciona como fábula política y como espejo afectivo. **Una batalla tras otra no sermonea; provoca.** Nos recuerda que todos habitamos esa tensión entre resistir o adaptarnos, entre luchar o seguir la corriente. Y lo hace con la elegancia de quien entiende que, a veces, las guerras más duras no se libran en el frente, sino dentro de nosotros mismos.





# WEAPONS

**Título original:** Weapons

**Título en Latinoamérica:** La hora de la desaparición

**Año:** 2025

**Duración:** 128 minutos

**País:** Estados Unidos

**Dirección:** Zach Cregger

**Música:** Ryan Holladay, Hays Holladay, Zach Cregger

**Género(s):** Horror / Misterio / Thriller (sobrenatural)

**Disponibilidad (streaming / digital):** Max



Imagen tomada de  
[impawards.com](https://impawards.com)





Imagen tomada de  
[shotdeck.com](https://shotdeck.com)

DG. MATEO TERÁN GUERRERO

# WEAPONS

“ En *Weapons*, el terror no llega de golpe: se teje.

”

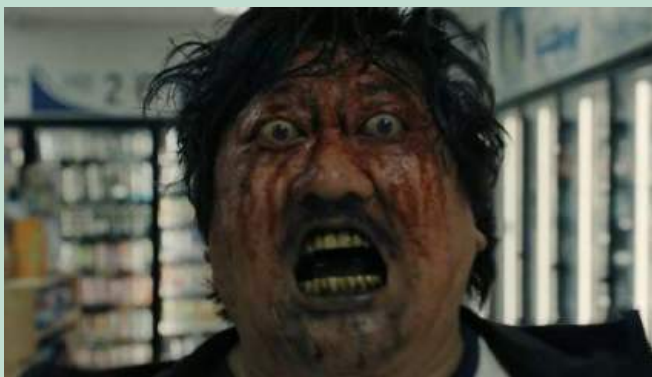
**H**ace mucho no aparecía una película de suspenso capaz de sostener su tensión a través de una narración tan cuidadosamente construida. Zach Cregger, quien ya había explorado los códigos del horror contemporáneo (*Barbarian* 2022) propone aquí un relato en el que cada personaje aporta una pieza a un rompecabezas mayor. No hay un protagonista único, sino un conjunto de figuras humanas, contradictorias, llenas de grietas y asuntos pendientes. ***Es justamente esa humanidad la que mantiene la historia vibrando*** incluso más allá del miedo.

Visualmente, *Weapons* juega con un tono frío, desolado y cotidiano. Su estética combina lo doméstico con lo inquietante: la luz del día no disipa el terror, sino que lo hace más palpable. Los espacios del pequeño pueblo, las texturas apagadas y la composición de los planos sostienen una atmósfera tensa sin recurrir al cliché de la oscuridad constante. Hay secuencias memorables que mantienen la respiración contenida sin necesidad de un susto evidente.

La película se organiza en capítulos, cada uno centrado en un personaje, lo que refuerza esa idea de fragmentos narrativos que poco a poco van encajando. Es una estructura que seduce a cualquier mente, cada parte es un plano, una pieza que adquiere sentido cuando se observa el conjunto.



Entre los muchos aciertos está Gladys, un personaje que ya parece destinado a quedar en la cultura pop del terror contemporáneo. Su aspecto (el cabello naranja, las gafas grandes, el labial corrido) parece sacado de una ilustración grotesca. La actriz logra un equilibrio hipnótico entre lo perturbador y lo cómico, convirtiéndola en un **ícono visual** tanto como narrativo. Su vestuario, sus gestos y la forma en que el color y el sonido la acompañan hacen de ella un referente visual fascinante para el imaginario.



Más allá del terror, *Weapons* deja espacio a la interpretación. Algunos leen su título como una crítica al fácil acceso a las armas en Estados Unidos; otros, como una metáfora sobre la pérdida de inocencia y la violencia latente en la niñez. Sea cual sea la lectura, el mérito de Cregger está en no cerrarla, en dejar huecos que el espectador debe llenar.



*Weapons logra algo poco común: combinar un relato fragmentado, personajes verosímiles y un universo visual preciso. No se apoya en el susto, sino en la composición. Y ese es, quizá, su mayor logro: demostrar que el terror también puede diseñarse.*

*Imagen tomada de  
shotdeck.com*



# *the* Help

**Título original:** The Help

**Título en Latinoamérica:** Vidas Cruzadas

**Año:** 2011

**Duración:** 146 minutos

**País:** Estados Unidos

**Dirección:** Tate Taylor

**Música:** Thomas Newman

**Género(s):** Drama / Histórico / Social

**Disponibilidad (streaming / digital):**

Disney+, Amazon Prime, Netflix



Imagen tomada de  
[impawards.com](https://impawards.com)



DG. MATEO TERÁN GUERRERO

# THE HELP

“

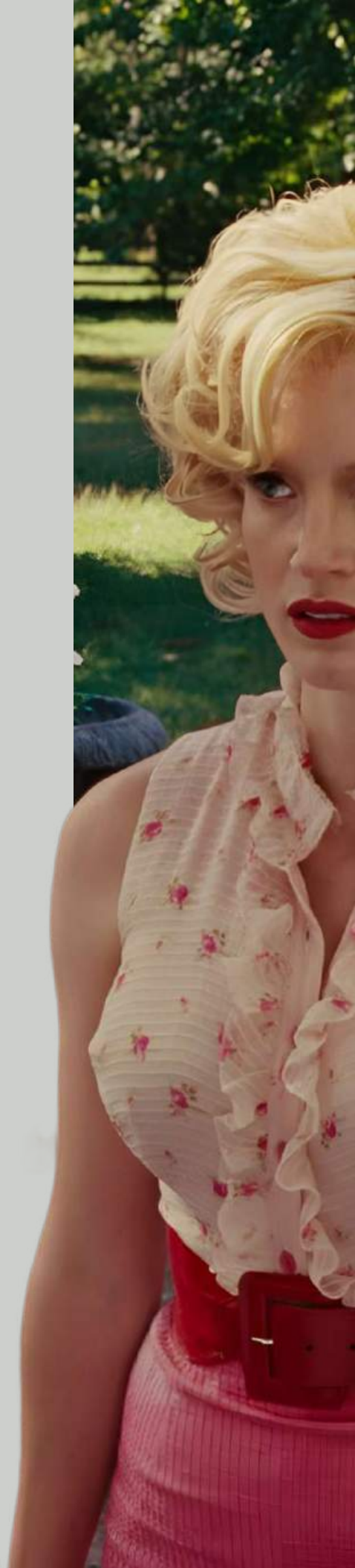
*Hay películas que, más que contarnos una historia, nos dejan pensando en cuánto hemos cambiado, o en cuánto creemos haberlo hecho.*

”

Ambientada en el Misisipi de los años sesenta, la película sigue a Skeeter (Emma Stone), una joven que aspira a convertirse en escritora y que, al regresar a su pueblo natal, empieza a notar las grietas en la aparente normalidad sureña. Decide entrevistar a las empleadas domésticas afroamericanas de las familias blancas para recopilar sus historias, entre ellas Aibileen (Viola Davis) y Minny (Octavia Spencer). Lo que empieza como un ejercicio periodístico se convierte en un acto de resistencia: dar voz a quienes habían sido silenciadas por generaciones.

El reparto es, sin duda, uno de los mayores aciertos de la película. En el momento de su estreno, ni Emma Stone ni Viola Davis tenían el reconocimiento internacional que hoy poseen, y sin embargo su química, junto con la fuerza de Octavia Spencer y la sensibilidad de Jessica Chastain, hace que *cada escena respire autenticidad*. Son mujeres de distintas edades y orígenes, pero unidas por la necesidad de decir lo que no se decía.

A nivel visual, Vidas Cruzadas construye una atmósfera cálida y luminosa, casi engañosa. La fotografía y el diseño de vestuario evocan la estética de época con una perfección que seduce, mientras el guion revela que bajo esos vestidos color pastel y esas cocinas relucientes habita una estructura social profundamente desigual. Esa tensión entre la belleza del entorno y la crudeza de la situación es lo que mantiene viva la historia.







Lo interesante es que la película no se centra tanto en la lucha política directa, sino en sus repercusiones cotidianas: los pequeños gestos, las jerarquías domésticas, los silencios impuestos. Las criadas que crían hijos ajenos mientras sus propios hijos crecen en su ausencia; las mujeres blancas atrapadas en la apariencia y el protocolo; los hombres tan lejanos. Todo se sostiene sobre una idea de obediencia que hoy podemos reconocer en otros escenarios, con otros nombres.

Imagen tomada de  
[shotdeck.com](https://shotdeck.com)





Imagen tomada de  
shotdeck.com

Revisitar la película más de una década después permite trazar un paralelo inquietante. Han pasado décadas, cambian las leyes, cambian las formas, pero muchas estructuras de poder y prejuicio siguen mutando sin desaparecer. Lo que antes se disfrazaba de etiqueta social, hoy adopta nuevas caras.

Aun con su tono a veces meloso (esa dulzura que recuerda al pay de chocolate que Minny prepara como venganza y alivio), *Vidas Cruzadas* encuentra su fuerza en el acto de narrar. Contar una historia se vuelve un gesto de dignidad, un modo de existir ante lo que oprime. ***“Gracias por contarme eso”***, dice Celia Foote, uno de los personajes; y esa frase parece resumir el espíritu de la película: cuando alguien se atreve a hablar, algo cambia.

La música refuerza ese espíritu entre la melancolía y la esperanza, acompañando los matices emocionales sin sobrecargar. Todo está en equilibrio: el tono, la luz, el ritmo narrativo. Pero lo que permanece, más allá de su estética impecable, es su eco: una invitación a repensar cuánto de aquel pasado sigue filtrándose en nuestras dinámicas actuales.

Quizás por eso deja ese ***“buen sabor de boca”*** del que hablábamos: no porque endulce la historia, sino porque nos recuerda que incluso desde la fragilidad, el relato, la palabra dicha, escrita, compartida, puede ser una forma de cambio.



*Vidas Cruzadas se instala justo en ese lugar incómodo entre la nostalgia y la conciencia, entre el encanto del relato bien contado y la punzada de lo que todavía persiste.*



Imagen tomada de  
[shotdeck.com](https://shotdeck.com)



# *sharp objects*

**Título original:** Sharp Objects

**Título en Latinoamérica:** Heridas abiertas

**Año:** 2018

**Duración:** 8 episodios (55 min. aprox. cada uno)

**País:** Estados Unidos

**Dirección:** Jean-Marc Vallée

**Música:** Varios Artistas

**Género(s):** Drama / Misterio / Thriller psicológico

**Disponibilidad (streaming / digital):** Disponible en Max



Noviembre, 2025

MUD



Imagen tomada de  
[impawards.com](http://impawards.com)



DG. MATEO TERÁN GUERRERO

## Sharp Objects

“ Más que un thriller, *Heridas abiertas* es una exploración de las marcas que dejamos y las que nos dejan.

”

A primera vista, *Heridas abiertas* podría parecer un thriller más. Pero lo que la convierte en una experiencia distinta es su capacidad para llevarnos hacia un terreno **emocionalmente denso**, donde la tensión no proviene tanto del misterio como de las cicatrices que deja el pasado.

Camille Preaker (Amy Adams) es una periodista que regresa a su pueblo natal para cubrir el asesinato de una niña y la desaparición de otra. Sin embargo, lo que debería ser una investigación periodística se convierte en un viaje hacia la raíz de su propio dolor. A medida que intenta descifrar el caso, el relato abre lentamente los pliegues de una infancia fracturada, de una familia marcada por la manipulación, la negación y la culpa.

Wind Gap, el escenario del relato, se presenta como un pequeño pueblo sureño de aparente calma y belleza, pero esa imagen se agrieta pronto. Bajo la luz cálida y la atmósfera casi nostálgica que captura la fotografía, se revela una comunidad que respira hipocresía y control. Cada personaje parece cargar con una máscara: todos mienten, todos esconden algo. Y la serie, más que buscar culpables, **se detiene en los silencios**, en los rituales sociales, en la forma en que el daño se transmite de generación en generación.



Imagen tomada de  
[shotdeck.com](https://shotdeck.com)



En el centro de esa maraña emocional está la familia de Camille: su madre Adora, una mujer que parece protectora, pero ejerce una autoridad fría y asfixiante; y Amma, la hermana adolescente que oscila entre la dulzura y la perversidad. Este triángulo de mujeres da cuerpo a una de las relaciones familiares más complejas vistas en televisión. Adora representa el control disfrazado de cuidado; Camille, la herida abierta que intenta suturarse a través del trabajo y el alcohol; Amma, la consecuencia de ambas.

La serie se construye con un ritmo pausado, casi hipnótico. Cada plano está pensado para sugerir más de lo que muestra: los reflejos en los espejos, los fragmentos de recuerdos, las palabras grabadas en la piel. Es una narrativa de capas, donde la violencia se expresa con sutileza y la belleza convive con lo perturbador.

El trabajo sonoro también juega un papel esencial. Cada episodio tiene una selección musical que refleja el estado emocional de Camille: temas que parecen venir del pasado, cargados de melancolía y disonancia.

En su aparente oscuridad, la serie encuentra belleza: en los planos suspendidos, en los silencios, en la complejidad de sus personajes. Es una experiencia que exige paciencia y atención, pero que recompensa con una revelación brutal y poética a la vez.





Imágenes tomadas de  
shotdeck.com

***Heridas abiertas nos obliga a mirar de frente las heridas invisibles: la salud mental, la autoagresión, la dependencia emocional, la búsqueda desesperada de aceptación. Pero no desde el morbo, sino desde la sensibilidad. Es una historia que duele y, al mismo tiempo, fascina por la delicadeza con la que está narrada.***

Más que un thriller, *Heridas abiertas* es una exploración de las marcas que dejamos y las que nos dejan. De cómo la infancia se filtra en la adultez. De cómo, a veces, sanar también implica volver a mirar lo que intentamos olvidar.





