

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ECONOMÍA

**“PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE CALIDAD COMO UNA
ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL SECTOR
CAFETALERO EN EL MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA, EN EL
DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA”**

TESIS

PRESENTADA A LA HONORABLE JUNTA DIRECTIVA
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

POR

SUCELY MARLENY DONIS BRAN

PREVIO A CONFERÍRSELE EL TÍTULO DE

ECONOMISTA

EN EL GRADO ACADÉMICO DE

LICENCIADA

Guatemala, Febrero 2011

**MIEMBROS DE LA HONORABLE JUNTA DIRECTIVA
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

Lic. José Rolando Secaida Morales	Decano
Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales	Secretario
Lic. Álbaro Joel Girón Barahona	Vocal 1°
Lic. Mario Leonel Perdomo Salguero	Vocal 2°
Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso	Vocal 3°
P. C. Edgar Arnoldo Quiché Chiyal	Vocal 4°
P. C. José Antonio Vielman	Vocal 5°

**TRIBUNAL QUE PRACTICÓ LOS EXÁMENES DE ÁREAS PRÁCTICAS
BÁSICAS**

Lic. Rubelio Isaías Rodríguez Tello	Área Matemática-Estadística
Lic. José Augusto Arango de León	Área Economía Aplicada
Lic. Guido Orlando Rodas Rodas	Área Teoría Económica

PROFESIONALES QUE REALIZARON EL EXÁMEN PRIVADO DE TESIS

Dr. Antonio Muñoz Saravia	Presidente
Lic. Alberto Eduardo Guerra Castillo	Examinador
Lic. Edgar Ranfery Alfaro Migoya	Examinador

ASESOR DE TESIS

Lic. Humberto Pérez Montenegro

HUMBERTO PÉREZ MONTENEGRO
ECONOMISTA, COLEGIADO 515

Guatemala, 30 de noviembre de 2009

Licenciado
José Rolando Secaida Morales.
Decano de Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala

Señor Decano:

Tengo el agrado de informar a usted en relación con el Dictamen Escuela de Economía número 17-2008 de fecha de veintinueve de septiembre de 2009 en donde me designa como asesor de Sucely Marleny Donis Bran estudiante con Carné: 200118177, en la elaboración de trabajo de Tesis denominado **“PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE CALIDAD COMO UNA ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA, EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA”**

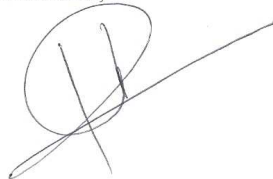
La investigación histórica y actualizada sobre cultivo de café en el departamento de Santa Rosa, Municipio Nueva Santa Rosa y aldea Chapas que constituye el principal producto agrícola, lleva a presentar aspectos importantes para generar mejores condiciones de vida de la población, como resultado de este cultivo.

La inquietud de hacer de esta investigación un aporte directo a su comunidad, la lleva a incluir en el estudio propuestas de cambio, en beneficio de toda la población, que puede constituir un modelo para otras comunidades que cultivan café, en la altura que este aldea lo hace. Con esto quiere agradecer a su comunidad el haber nacido en ella, lo cual es un referente digno de admiración, para el profesional de las ciencias económicas.

En el estudio se encuentra como aporte directo propuestas plenamente identificadas, con procedimientos de cultivo, fuentes de financiamiento y sugerencias para que la Cooperativa Nuevo Sendero pueda continuar el trabajo que ha iniciado en estas comunidades.

Considero que el trabajo elaborado por la estudiante Donis Bran, cumple los requisitos establecidos por la Facultad de Ciencias Económicas para Tesis de Graduación y que considero debe ser aceptado para la defensa privada, que debe sustentar.

Atentamente,





FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS

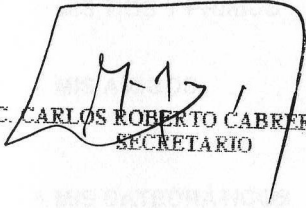
Edificio "S-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

**DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, GUATEMALA,
DOCE DE ENERO DE DOS MIL ONCE.**

Con base en el Punto QUINTO, inciso 5.3, subinciso 5.3.1 del Acta 21-2010 de la sesión celebrada por la Junta Directiva de la Facultad el 26 de noviembre de 2010, se conoció el Acta ECONOMIA 169-2010 de aprobación del Examen Privado de Tesis, de fecha 18 de octubre de 2010 y el trabajo de Tesis denominado: "PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE CALIDAD COMO UNA ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA, EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA", que para su graduación profesional presentó la estudiante SUCELY MARLENY DONIS BRAN, autorizándose su impresión.

Atentamente,

"D Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO




LIC. JOSE ROLANDO SECALIDA MORALES
DECANO



Smp.

ACTO QUE DEDICO

- A DIOS** *POR CREARME Y RECREARME, POR LOS RETOS Y LAS COSAS MARAVILLOSAS QUE PONE Y PONDRÁ EN MI CAMINO, ME HAN HECHO SENTIR UNA MUJER ESPECIAL Y MUY AFORTUNADA.*
- A MIS PADRES** *ABEL DONIS SOLARES Y ELENA BRAN MONTERROSO. POR SUS ESFUERZOS, SACRIFICIOS Y POR DARME LAS HERRAMIENTAS PARA MI NUEVA VIDA, NADA HUBIERA SIDO POSIBLE SIN ELLOS.*
- A MIS HERMANITOS** *ABEL, ESTUARDO, ESPERANZA Y MARIO, JUNTOS HASTA EL FINAL.*
- A MIS ABUELOS** *MAXIMILIANO, INES (QEPD), ENRIQUE E IMELDA, POR SU CARÍÑO SINCERO.*
- A MIS TÍOS Y PRIMOS** *PORQUE SIEMPRE HAN ESTADO A MI LADO.*
- A MIS AMIGOS** *SU PRESENCIA EN MI VIDA HA SIDO UNA BENDICIÓN.*
- A MIS CATEDRÁTICOS** *EN ESPECIAL AL LIC. HUMBERTO PÉREZ MONTENEGRO POR SU ASESORÍA. Y A TODOS QUE ME HAN FORMADO COMO UNA ECONOMISTA ¡LES ESTARÉ PROFUNDAMENTE AGRADECIDA!*
- “A LA GLORIOSA Y TRICENTENARIA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, MI SEGUNDO HOGAR, POR HABER MARCADO UNA HUELLA EN MI VIDA QUE DURARÁ POR SIEMPRE”**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
JUSTIFICACIÓN	12
CAPÍTULO I	13
ANTECEDENTES	13
1.1 Desarrollo histórico del origen del cultivo de café en Santa Rosa	13
1.2 Rasgos socioeconómicos del Municipio de Nueva Santa Rosa.	17
CAPÍTULO II	32
ESTRUCTURA DE LA ECONOMÍA CAFETALERA DE SANTA ROSA	32
2.1 Descripción de tenencia de la tierra.....	32
2.2 Área cultivada.....	33
2.3 Producción y generación de empleo.....	34
2.4 Tipos de café producidos en Santa Rosa	39
2.5 Aportación del café de Santa Rosa al mercado nacional	42
CAPÍTULO III	44
COMERCIALIZACIÓN	44
3.1 Café de calidad.....	44
3.2 Características de las fincas de calidad.....	46
3.2.1 <i>En el beneficio húmedo</i>	47
3.3 Exportación de café de calidad.....	48
3.4 Características del café para la exportación	51
3.4.1 <i>Importancia de los perfiles de la taza</i>	51
3.5 Requerimientos para catalogar el café de calidad.....	52
3.5.1 <i>Características físicas</i>	54
3.5.2 <i>Características organolépticas</i>	54
CAPÍTULO IV	56
DESARROLLO SOSTENIBLE	56
4.1 La crisis del café y el desarrollo sostenible.....	56
4.2 Ventajas de la producción sostenible	60
4.2.1 <i>Beneficios ambientales</i>	61
4.2.2 <i>Beneficios sociales</i>	62
4.2.3 <i>Beneficios para los agricultores</i>	62
4.2.4 <i>Beneficios para los tostadores y comerciantes</i>	63
4.3 Medidas para el manejo sostenible de finca cafetalera.....	64

CAPÍTULO V	67
PROPUESTAS	67
5.1 Fomento por medio de cooperativas	67
5.2 Propuestas para el desarrollo regional	69
5.3 Mercados internacionales potenciales.....	76
5.4 Apoyo a la sostenibilidad.....	80
CONCLUSIONES	83
RECOMENDACIÓN	84
BIBLIOGRAFÍA	85
ANEXOS	88

ÍNDICE DE CUADROS

	Pág.
1 Primeras estadísticas oficiales de producción de café en el país.....	15
2 Municipios del Departamento de Santa Rosa.....	19
3 Cobertura forestal en Santa Rosa.....	25
4 Producción de cultivos permanentes en el Departamento de Santa Rosa	27
5 Nivel de estudio por área y género. Municipio de Nueva Santa Rosa, Departamento de Santa Rosa.....	30
6 Número y superficie de fincas censales por régimen de tenencia de la tierra, Municipio de Nueva Santa Rosa.....	33
7 Producción de café en el Municipio de Nueva Santa Rosa.....	35
8 Estructura de productores.....	38
9 Clasificación de los cafés de Guatemala.....	39
10 Costos de mantenimiento de una finca de café.....	73
11 Ingresos por producción de café.....	74
12 Costos de corte y flete.....	75

ÍNDICE DE GRÁFICAS

	Pág.
1 Distribución por edad, Municipio de Nueva Santa Rosa, Departamento de Nueva Santa Rosa, Año 1862.....	28
2 Área cultivada de café por Departamento.....	34
3 Exportación de café de Guatemala por tipo de café.....	40
4 Tipos de café producidos en Santa Rosa.....	41
5 Producción de café por departamento.....	42
6 Aportación del café de Santa Rosa al mercado nacional.....	43
7 Consumo de café de calidad en Europa (café oro en toneladas).....	50
8 Ingresos de divisas al país por exportaciones de café.....	57
9 Consumo de café orgánico.....	59
10 Cartera de crédito, cooperativa Nuevo Sendero. Aldea Chapas.....	70
11 Caficultores asociados. Cooperativa Nuevo Sendero.....	71
12 Consumo mundial de café (de 1999 estimado al 2018).....	78
13 Producción de café maduro.....	81

ÍNDICE DE MAPAS

	Pág.
I Departamento de Santa Rosa.....	19
II Cobertura boscosa en Guatemala.....	24
III República de Guatemala. Incidencia de pobreza por municipio.....	31

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
1 Población rural y urbana en Nueva Santa Rosa por aldea.....	89
2 Población económicamente activa –PEA- por lugar poblado, Municipio de Nueva Santa Rosa, Departamento de Santa Rosa.....	90

INTRODUCCIÓN

El cultivo de café es fundamental en la historia del desarrollo de la economía guatemalteca, no solamente por el crecimiento económico al que se encuentra asociado, si no que además por los efectos que tuvo sobre la población rural del país, significó el surgimiento de la propiedad privada moderna y el abandono de formas de propiedad más tradicionales, también implica una demanda extraordinaria de mano de obra, afectando la dinámica de la población en términos de migraciones y estructuración demográfica.

A partir del año 2001 los precios internacionales del café se desploman motivados por la sobreproducción a nivel mundial mientras que la demanda permanece estancada, persistiendo condiciones de mercado desequilibradas, que para el caso de Guatemala vienen a repercutir en una población que mantenía una economía soportada por la producción y exportación de café.

A pesar de la crisis, un grupo de productores continuaron y tomaron la alternativa de producción de café especial de calidad que llena los requisitos de aquellos mercados más exigentes, al referirse a café especial se habla de la gama de cafés que se diferencia por su origen o proceso de producción dotados de identidad única y calidad superior. Con alternativas para el agricultor, de colocar el grano en el mercado, orientado asía aquellos consumidores que exijan calidad, que velen por un comercio justo y sostenible. La importancia manifiesta del producto en la actividad económica de Guatemala y su historia, es el fundamento de realizar este estudio.

En la presente investigación se definió el siguiente problema: “Las crisis en los precios internacionales del café ocurridas en los últimos años han ocasionado que los caficultores de la región de Nueva Santa Rosa no logren cubrir los costos de producción del grano derivando con ello problemas de migración, desempleo y mal uso de los recursos naturales existentes en la zona”, así también las hipótesis que orientaron la investigación son: “Los caficultores del municipio de Nueva Santa Rosa al dedicarse a la producción de café de

calidad lograrán ingresos que cubran sus costos de producción además podrán obtener un margen de ganancia que les permitirá acceder a mayores servicios y con ello mejorar el nivel de vida”. La segunda hipótesis es: “La reducida información acerca de las ventajas que poseen las zonas cafetaleras que se encuentran arriba de los 1000 metros sobre el nivel del mar es un factor determinante que ocasiona el desaprovechamiento de oportunidades para la producción de café de calidad en la región de Nueva Santa Rosa”. Derivado de la hipótesis se establecieron los siguientes objetivos:

Generales:

1. Orientar a productores acerca de nuevas medidas sobre manejo, producción y comercialización que pueden realizar en aquellas fincas de café que llenen los requisitos para mejorar su participación en el mercado nacional e internacional
2. Encontrar mejores técnicas que contribuyan a la recuperación y conservación del medio ambiente y los recursos naturales para lograr el desarrollo sostenible.

Específicos:

1. Verificar que las nuevas formas de producción de café sean aplicadas para que el sector rural sea más competitivo.
2. Identificar los nuevos nichos de mercado en donde los pequeños productores del municipio de Nueva Santa Rosa puedan incursionar ofreciendo cafés finos o especiales por medio de una comercialización justa, brindándoles así los recursos económicos suficientes para mejorar la calidad del producto cosecha tras cosecha logrando así la sostenibilidad buscada en esta actividad productiva.
3. Promover asociarse entre pequeños productores para la producción del café de calidad,

El primer capítulo muestra como fue en principio el cultivar café en el Departamento de Santa Rosa, este retoma el máximo contenido de historia acerca de los orígenes de esta actividad, pieza clave de porqué se mantiene la cultura cafetalera en la zona. El capítulo contiene una descripción socioeconómica del Municipio de Nueva Santa Rosa con el objetivo de hacer reconocimiento previo de la situación actual de la población y con ello encontrar ventajas o bien debilidades en esta sociedad.

Las razones por lo que el Departamento de Santa Rosa y en particular la zona norte, donde se encuentra situado el Municipio de Nueva Santa Rosa, es potencialmente candidato a desarrollar proyectos de café amigable al medio ambiente se señalan en el segundo capítulo.

El capítulo tercero trata acerca de los canales de comercialización, que debe atravesar el productor, una vez llenado la serie de requisitos demandados por mercados internacionales.

Siendo el logro del desarrollo sostenible en la región uno de los objetivos por lo que se realiza esta investigación, el capítulo cuarto sirve de recordatorio de los beneficios sociales, económicos y ambientales de llevar a cabo estas actividades, en general fue elaborado como incentivo de producción.

El quinto capítulo muestra el caso en particular de La Cooperativa Nuevo Sendero situada en Aldea Chapas del municipio, como ejemplo a seguir y del beneficio que llegaría a resultar del trabajo en cooperación, es aquí donde se plantean propuestas que colaboren a que nuevos grupos de agricultores logren asociarse encontrando mejores resultados al trabajar en equipo, y donde se señala como necesaria la participación del gobierno y autoridades locales involucradas en el tema para el desarrollo de estas actividades económicas.

JUSTIFICACIÓN

La problemática económica y social en que viven los habitantes del área rural del Municipio de Nueva Santa Rosa como consecuencia de años de crisis en los precios del café a dado lugar a que cientos de pobladores dedicados a su producción quedaran sin empleo contribuyendo a generar aumentos migratorios y abandono de la siembra, cambios en los cultivos o bien a ventas de terrenos de pequeños productores.

Como respuesta al problema se plantea que, dadas las condiciones geográficas, Nueva Santa Rosa posee zonas cafetaleras arriba de 1,000 metros, uno de los requisitos para ser catalogado café de calidad y aunado al incremento mundial de demanda y consumo de estos tipos de café, se contaría con suficiente base para argumentar en esta investigación, posibles soluciones que sirvan de guía a productores, para que estos modifiquen el actual patrón de producción del grano, orientado a satisfacer las exigencias del nuevo mercado, así como también identificar nichos donde se pueda posicionar mejor su producción exportable, además de incluir como opción adicional la producción de café orgánico en la zona.

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES

1.1 Desarrollo histórico del origen del cultivo de café en Santa Rosa

La parte alta del Departamento de Santa Rosa se encuentra ubicada entre 1,000 msnm a 1,800 msnm¹ donde se encuentra tierra fértil apta para el cultivo de café, lo cual la hace poseer las características propias para obtener mayor producción de café tipo duro y estrictamente duro.

En Santa Rosa, el café desempeña un papel crucial en la economía agrícola y dinámica de empleo. El cultivo en Santa Rosa se desarrolló desde el siglo XVIII, la consolidación de este producto como principal cultivo de exportación requirió, desde su inicio, el uso extensivo de mano de obra, que no se hallaba disponible en el departamento. A fin de superar este problema, el Presidente Justo Rufino Barrios revivió para los departamentos productores de café, el Sistema de Mandamientos –de raíces coloniales- denominándolo “Reglamento de Jornaleros” y que fue oficializado a través del Decreto No. 177².

Este sistema de mano de obra forzada, reclutaba principalmente a trabajadores indígenas, obligados a acudir a plantaciones de café. Este sistema mantuvo la misma modalidad coercitiva del método colonial, aunque sufrió modificaciones parciales a fin de quedar justificado ante los nuevos contextos valorativos que exigían mayor libertad. Quienes se encargaron de hacer estas modificaciones fueron los presidentes José María Reina Barrios en 1895 y Jorge Ubico a partir de 1930, quien emitió leyes contra La Vagancia y Vialidad, con lo que garantizó la mano de obra para el cultivo.

¹ www.mapas.com

² Tomando de www.albedrio.org/htm/articulos/tr/rcg-001.htm

La historia del café como bebida se inicia hace unos 800 años atrás en Etiopia³, aquí en Guatemala la producción como actividad económica fue a partir de la revolución liberal de 1871, a partir de allí se convierte en el principal producto de exportación. A nivel departamental se registra que en Cuilapa cabecera departamental de Santa Rosa en ese entonces llamada Cuajiniquilapa, el señor Miguel Ramírez sembró un cafeto por los años de 1790, que daba cada año una cosecha de 2 arrobas de café oro, el tronco de este árbol tenía seis varas de alto y como media de diámetro, llamado cafeto rey, esto son los primeros registros que se pueden encontrar de los inicios de la producción de la planta en el departamento y es a partir de allí que este es visto como actividad económica y su siembra se extiende a los demás municipios, es así como su producción es trasladada al Municipio de Nueva Santa Rosa hasta convertirse en la actividad económica de mayor importancia.

En conclusión, el café, que a mediados del siglo XVIII constituyó una planta ornamental en jardines de jesuitas en Antigua Guatemala, se propago a principios del siglo XIX y fue plantado en diferentes regiones del país: inicialmente en Guatemala, Villa Nueva, Petapa, Amatitlan, Santa Rosa y Jutiapa, y siendo Santa Rosa pionero en el cultivo de este grano, la población adquirió una cultura dependiente de la producción del café.

En la década de 1860 las plantaciones de café comenzaron a adquirir importancia, para 1862 las estadísticas oficiales sumaban un total de 5,543,100 cafetos de diversas edades en toda la república, distribuidos en los departamentos que señala el cuadro uno.

³ www.es.wikipedia.org/wiki/café

CUADRO 1
PRIMERAS ESTADÍSTICAS OFICIALES DE SIEMBRA DE CAFETOS EN EL PAÍS
AÑO 1862

DEPARTAMENTOS	No. DE CAFETOS	No. DE FINCAS
Suchitepéquez	1,087,006	86
Escuintla	806,649	-
Amatitlan	710,604	92
Guatemala	286,763	-
Santa Rosa	263,533	95
Jutiapa	197,500	-
Sacatepéquez	119,835	-
Alta Verapaz	2,071,220	75
Total	5,543,110	

Fuente: Asociación Nacional de Café ANACAFE.

Luego se propaga desde Santa Rosa hasta la frontera Mexicana y la región de Verapaz.

En la formación de las primeras plantaciones de café en Guatemala hubo muchos éxitos y también, algunos fracasos y en lo concerniente al Departamento de Santa Rosa, en 1870 el medico suizo Gustavo Bernovilli viajo por el país y divisó grandes plantaciones de café, en Santa Rosa visito las haciendas “Las Vegas” y “Cerro Redondo” que cultivaban café, la historia de “Cerro Redondo” se remonta al año 1577, cuando el Señor Francisco de la Cueva, compro dos sitios de vacas en el lugar llamado “Cerro Redondo”, en el Departamento de Santa Rosa, en 1623 la finca paso a manos de la orden de la Merced y en 1711 fue comprado por la orden de santo Domingo, cuando en 1820 Francisco Morazán decretó la extinción de las ordenes religiosas, “Cerro Redondo” fue adquirida en pública subasta por la señora Serapia Rivas de la finca vecina “San Ramón de la vega” en tiempos del presidente Rafael Carrera, el gobierno restituyó “Cerro Redondo” a la orden de santo Domingo, que la vendió en 1866 al arrendatario de la finca pues tuvo malas experiencias.

Otra historia relacionada con los inicios del cultivo de este grano en el departamento se dio en Cuajinicuilapa (hoy Cuilapa, cabecera departamental) y los esclavos donde los exiliados políticos colombianos Julián Vásquez y su cuñado Mariano Ospino Rodríguez (Ex presidente de Colombia, con estudios en agronomía) y los guatemaltecos Jauregui, Ramón Aguirre y otros intentaron cultivar café concluyendo en grandes fracasos, al igual que sucedió en zonas de Gualan y Amatitlan.⁴

Para 1883 Santa Rosa contaba con 560 fincas y una producción de 26,032 quintales.

En consecuencia la identificación con la caficultura de los políticos Liberales, dio al estado base económica enfocada casi exclusivamente a producción, comercialización y exportación de café, creando así la dependencia de un monocultivo, que dio a Guatemala el nombre de república Cafetalera.

Los canales de comercialización del café guatemalteco se fueron afianzando en el exterior, inicialmente fue Estados Unidos el mayor comprador del grano, con Inglaterra en segundo lugar, Alemania en tercero y Francia en Cuarto, sin embargo a partir de la década de 1880, las relaciones comerciales con Alemania aumentaron por la presencia de inmigrantes alemanes en la parte norte del país, para precisar en Cobán Alta Verapaz.

Por otra parte, el Departamento de Santa Rosa actualmente posee la más alta producción de café, y mayor tasa de producción de calidad en el país. Además encabeza la lista de ocho departamentos que generan mayor cantidad de empleos derivados de producción de café con 156,557, luego se encuentra Chiquimula 76,960, Huehuetenango 71,243, Alta Verapaz 70,025, Quetzaltenango 63,070, Suchitepéquez 51,316, Guatemala 49,198 y finalmente San Marcos 43,916, lo que sumado asciende a un total de 582,285

⁴ Estos casos fueron tomados del libro "Historia del café en Guatemala" de Regina Wagner.

empleos. La producción de estos ocho departamentos representa el 78% de producción nacional de café.

La relación entre tipo de café y empleo que genera su producción, debe ser continuamente objeto de consideración. Se ha estimado que, a lo largo de períodos de producción, el tipo de café genera, conforme a su calidad, mayor cantidad de puestos de trabajo, pues debido a la saturación en el mercado internacional de café en los últimos años, aquellos que son de tipo inferiores reciben precio bajo en el mercado internacional y por lo tanto la producción de éste no es del todo rentable para los dueños de la producción, lo que lleva a los productores a prescindir de mano de obra y de intensificar el trabajo a aquellos que se quedan con empleo, mientras que aquellas fincas productoras de café de calidad debido al alto grado de rentabilidad que tienen, son demandadoras de mayor cantidad de mano de obra, además de que estas deben brindar a sus empleados mayores privilegios, como parte de requisitos a cumplir propuestos por el mercado.

1.2 Rasgos socioeconómicos del Municipio de Nueva Santa Rosa.

El Municipio de Nueva Santa Rosa tuvo sus orígenes a mediados del siglo XVI, el entonces Rey de España Carlos V, extendió cédulas de propiedad a los terratenientes de todos los virreinos, conociéndose como única propietaria de una vasta región a la señora Juana Herrarte, estas tierras son las que hoy se conocen como Jumaytepeque, Nueva Santa Rosa, Santa Rosa de Lima y Santa Cruz Naranjo, sin embargo, se conoce que desde antes de la conquista, según lo relatan generaciones de personas que han tenido en sus manos manuscritos antiguos, narran que el pueblo de Jumaytepeque ha estado habitado por más de 500 años, habiéndose caracterizado este territorio como asiento de la raza Chortí, quienes se dice dieron férrea batalla a los conquistadores cuando fueron guiados por el cacique Tonantel. La actividad agropecuaria de aquel entonces según lo describieron el Arzobispo Pedro Cortéz y Lorráz, era realizada por sus pobladores como algo secundario, ya que debido a la

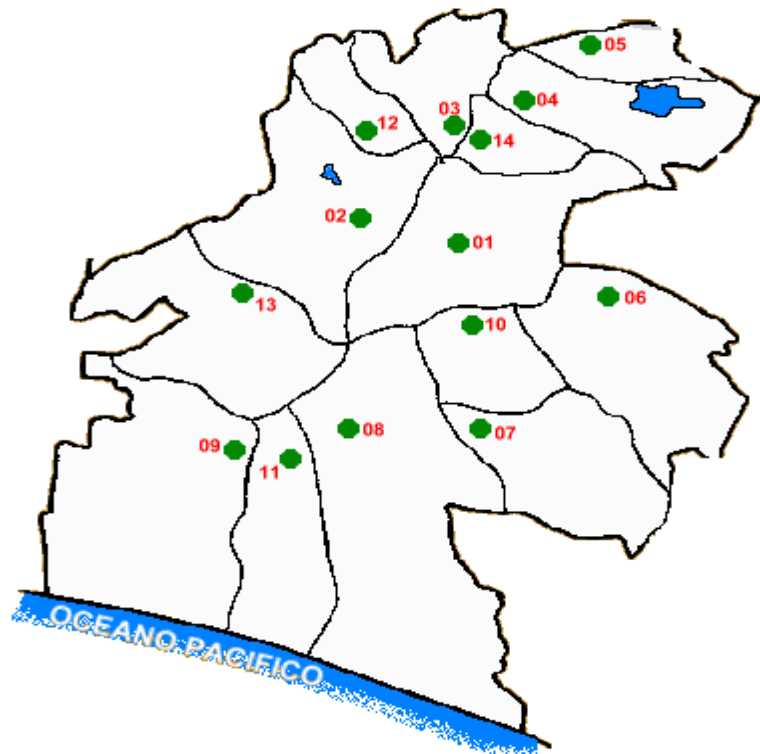
humedad y a las escasas superficies planas, eran aprovechadas para pastos naturales⁵, a partir de allí los pobladores fueron introduciendo la actividad de crianza de ganado y actividades agrícolas como caña de azúcar hasta convertirlas en partes importantes de la economía del municipio.

El Municipio de Nueva Santa Rosa fue conocido en principio como aldea los Bordos de Oriente, adquirió la categoría de municipio mediante el Acuerdo Gubernativo de fecha 22 de mayo de 1917, dictado por disposición del Licenciado Manuel Estrada Cabrera en esa época gobernante del país.

Es parte de catorce municipios del Departamento de Santa Rosa, situado en la región IV o región Sudeste, su cabecera departamental es Cuilapa (conocido como el ombligo de América por encontrarse en el centro del continente), limita al Norte con los Departamentos de Guatemala y Jalapa; al Sur con Océano Pacífico; al Este con Departamentos de Jutiapa; y al Oeste con el Departamento de Escuintla. Se ubica en la latitud 14° 16' 42" y longitud 90° 18' 00" y cuenta con extensión territorial de 2,295 kilómetros cuadrados.

⁵ GALL, Francisco "Diccionario Geográfico de Guatemala año 1983" Tomo II Instituto Geográfico Nacional, Guatemala, 1983, 651 pág.

MAPA I
DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA



Fuente: www.mapas.com

CUADRO 2
MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA

MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA		
1. Cuilapa	6. Oratorio	11. Guazacapan
2. Barberena	7. San Juan Tecuaco	12. Santa Cruz Naranja
3. Santa Rosa de Lima	8. Chiquimulilla	13. Pueblo Nuevo Viñas
4. Casillas	9. Taxisco	14. Nueva Santa Rosa.
5. San Rafael Las Flores	10. Santa María Ixhuatán	

Fuente: Elaboración propia con datos de www.mapas.com

Para puntualizar el Municipio de Nueva Santa Rosa se encuentra a 74 Km. de ciudad capital, situado en un valle rodeado de montañas entre las que destacan Cacalotepeque, Picacho y Los Papeles, además del volcán de Jumaytepeque y cerro el Chupadero y Pelón. Sus límites, al norte con los Municipios de

Casillas y Mataquescuintla (Jalapa), al sur Cuilapa, al este Casillas y al oeste Santa Cruz Naranjo y Santa Rosa de Lima.

•Clima

El clima es producto de factores astronómicos geográficos y meteorológicos, adquiriendo características particulares por la posición geográfica y topográfica del país, climáticamente se ha zonificado al país en seis regiones.

Santa Rosa pertenece a dos regiones climáticas: región denominada Bocacosta, región angosta que transversalmente se extiende desde el Departamento de San Marcos hasta el de Jutiapa; situada en ladera montañosa de Sierra Madre, en el descenso desde el altiplano hacia la planicie costera del pacífico, con desviaciones de 300 a 1,400 metros snm. Las lluvias alcanzan niveles más altos del país, juntamente con transversal del norte, con máximos pluviales de junio a septiembre, los valores de temperatura aumentan a medida que se desciende hacia el litoral del pacífico. En esta región existe un clima generalizado de género semicalido y sin estación fría bien definida, con carácter de muy húmedo, sin estación seca bien definida.

Nueva Santa Rosa se encuentra de 1,000 a 1,800 metros sobre el nivel del mar, al pertenecer a un clima semicálido mantiene una temperatura de 25 grados centígrados, la temporada lluviosa se desarrolla de mayo hasta fines de octubre, la temporada seca se da durante noviembre a abril dando lugar al corte y secado de café principal actividad económica de la zona.

•Orografía

El departamento tiene características orográficas especiales, el territorio de Santa Rosa participa de la zona orográfica meridional del país. La cordillera principal se compone de cerros formados por rocas eruptivas que causan hundimientos en el descenso de montañas hacia el litoral.

Santa Rosa se inicia y es atravesada por ladera montañosa de la sierra madre, posee cuatro volcanes, Tecuamburro, Cruz Quemada, Cerro Redondo y

Jumaytepeque, éste último se encuentra ubicado en el Municipio de Nueva Santa Rosa y posee altura de 1,815 metros sobre el nivel del mar.

•Flora y fauna

En la parte Norte del municipio aún se observan zonas boscosas de singular belleza, existen fajas de terreno ricas en maderas, como cedro, matilisguate, encino, pino, ciprés, cuje, guachipilín, amate etc. La explotación de estos recursos, ha sido intensiva en los últimos años, debido a ampliación de zonas cafetaleras se han reforestado muchas de estas zonas arrasadas, incluso pendientes muy pronunciadas han sido aprovechadas. El café, es planta que se desarrolla naturalmente bajo sombra de bosque y bajo diversidad muy alta de árboles por lo que la biodiversidad del municipio incluye amplia gama de especies que habitan en este particular entorno, como variedad de especies de aves e insectos, coloridas ranas, reptiles, así también se pueden apreciar raras orquídeas. Además existen muchas especies de pequeños mamíferos como gato de monte, conejos, armadillo, mapache, comadreja, ardillas, perro de agua, y en algunas partes altas del municipio se encuentran venados.

•Hidrografía

En años atrás los ríos del área de Nueva Santa Rosa se caracterizaban por poseer un gran caudal, como resultado de precipitación pluvial de la región y que se incrementa significativamente en época de invierno, de esta forma creaba fuente de agua para satisfacer las necesidades de consumo humano y animal.

Sin embargo la falta de drenaje, deficiente manejo de desechos sólidos y constante deforestación, han afectado significativamente el caudal, además de contaminar y limitar el consumo de la población, otra causa muy frecuente que ocasiona contaminación de fuentes de agua son aguas mieles provenientes de beneficios de café que son arrojadas a ríos sin ningún tratamiento, acabando muchas veces con la biodiversidad de zonas involucradas.

El río más importante del municipio es Los Esclavos, nace con nombre de Río Grande en jurisdicción de Mataquescuintla. En todo su curso recibe multitud de

afluentes entre los que están los ríos San Antonio, San Juan, Los Achiotos, Pinula, Las Cañas, El Molino, El Utopa, El Amapa, El Panal, Frío, Margaritas y Paso Caballos en Ayarza. Desagua en el Canal de Chiquimulilla se estima que el caudal de este río ha disminuido desde hace diez años en un 30%, lo que significa que el caudal actual, según información proporcionada por sección de hidrología del Instituto Nacional de Electrificación -INDE, es de diez metros cúbicos por segundo en la época de lluvia y de siete metros cúbicos en verano. Esta reducción del caudal se debe a la tala inmoderada que han hecho en bosques de la región. El caudal de este río es aprovechado para generación de energía eléctrica en la aldea Los Esclavos en la cabecera departamental Cuilapa donde está instalada la hidroeléctrica del mismo nombre. Además de esta fuente de agua el municipio cuenta con nacimientos de agua en la aldea Chapas, la Joya, Santa Ana la Montaña y Ojo de Agua, esta es utilizada como abastecimiento de pobladores de las aldeas⁶.

•Suelos

La problemática de suelos en Guatemala es muy amplia y sistematizando el problema por departamentos, uno de los problemas, quizá el más palpable, es el mal aprovechamiento de vocación de suelos, ya que por sus características morfológicas es inapropiado el cultivo de algunos granos, es el caso del maíz, tipo de cultivo que debe darse en tierras planas, aluviales y con muchos nutrientes, tierras privilegiadas que son muy escasas en la república. Para el caso de Santa Rosa este cultivo anual no representa un porcentaje representativo en producción y generación de ingresos para su población; el Maíz Blanco, que es el único sembrado en la zona es cultivado en 453 fincas con superficie de 1,311 hectáreas y producción de 73,480 quintales, cantidades pequeñas si se toma en cuenta que los suelos del departamento son bajos aptos para su cultivo.

⁶ Datos proporcionados por el trabajo de investigación de EPS "Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de inversión, Municipio de Nueva Santa Rosa, Departamento de Santa Rosa" Universidad de San Carlos de Guatemala, Volumen 6, 2003, 103 pág.

Respecto a vegetación, casi toda su extensión fue cubierta con bosques tropicales altos y algunas sabanas con maleza, poseía bosques finos de caoba y cedro pero ahora ya casi no quedan bosques en pie ya que todos han sido aprovechados y casi todas las maderas valiosas han desaparecido.

Los suelos del Departamento de Santa Rosa se clasifican en tres tipos, Altiplanicie Central, que son ondulados, muy inclinados y pedregosos, han sido erosionados y son muy pedregosos, estos han sido erosionados y utilizados para ganadería, producción de lácteos y carne. Planicie Costera del Pacífico, esta región se extiende desde el Departamento de San Marcos hasta Jutiapa, con elevaciones de 0 a 300 metros sobre el nivel del mar.

Suelos del declive del pacífico, es una región muy inclinada y recibe mucha lluvia, más que en cualquiera de otras áreas, además por sus suelos pedregosos su vocación y utilización es principalmente forestal. Para puntualizar son estos tipos de suelos los que se extienden en el Municipio de Nueva Santa Rosa.

•Vocación y conservación

Según el Instituto Nacional de Bosques (INAB), los bosques en Guatemala abarcan el 42% del territorio nacional y según el estudio de dinámica de Cobertura Forestal de la República de Guatemala 1991/93-2001 se reporta una pérdida anual de 73,148 hectáreas.

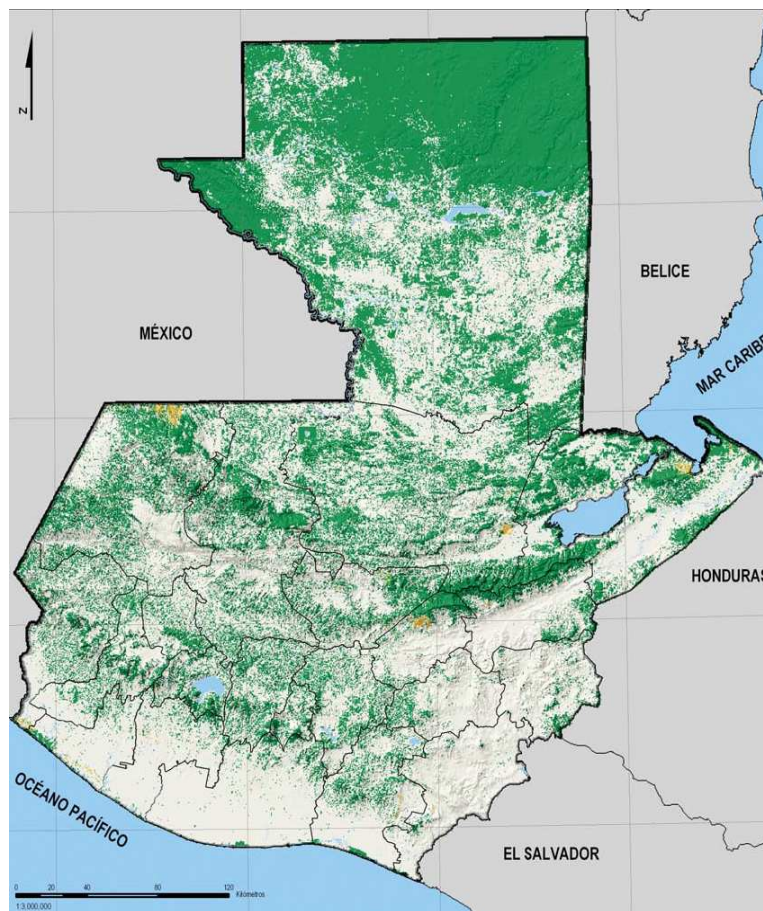
Santa Rosa pertenece a la región Oriental del país que junto a Chiquimula, Jalapa y Jutiapa tienen total de 101 Km. cuadrados de superficie de bosque denso, lo que representa el 0.02% del área boscosa total del país.

Por otra parte debido a su clima cálido y malas prácticas agrícolas, la zona es castigada por incendios forestales. Reportes recientes del Instituto Nacional de Bosques INAB indican que el año 2007 en el Departamento de Santa Rosa fueron contabilizados más de 200 incendios forestales, lo que representa aproximadamente el 0.22 % del total de incendios forestales del país. Estas

cifras pueden ser mayores debido a que gran porcentaje de incendios no son registrados.

El mapa II indica la situación actual de bosques en el país.

MAPA II
COBERTURA BOSCOsa EN GUATEMALA
1991/93-2001



Fuente: Instituto Nacional de Bosques

Según el mapa anterior se puede afirmar que, precisamente es en la parte norte del Departamento de Santa Rosa donde se encuentran las zonas boscosas y precisamente el Municipio de Nueva Santa Rosa es parte de éste territorio, lo que confirma el gran potencial de realizar actividades productivas que sean amigables al ambiente.

El departamento posee una cobertura forestal clasificada según el tipo de bosques existentes.

CUADRO 3
COBERTURA FORESTAL EN SANTA ROSA
(HECTÁREAS POR TIPO DE BOSQUE)
AÑO 2007

BOSQUES	Secundario/ Arbustal	Mixto	Latifoliado	Manglar
	24,934	13,459	5,777	4,910

Fuente: Elaboración propia con datos del INAB

Los tipos de bosques existentes en el departamento, según la clasificación del Instituto Nacional de Bosques, se caracterizan de manera siguiente:

Bosque de latifoliadas.

Las áreas descritas como bosques de latifoliadas, son todas aquellas donde la cobertura espacial de árboles es más del 70% de especies de hoja ancha, deben encontrarse algunas especies de coníferas, sin embargo no son significativas como para designarle sus características al bosque.

Son bosques a los que comúnmente se llama selvas, son bosques característicos de aquellas regiones que tienen baja altitud, habitados por especies de hoja ancha, como el cedro, caoba, zapote, pimienta, etc. Estos bosques representan el 88.6% del área boscosa del país.

Bosque mixto.

Es el bosque compuesto por especies de hoja ancha y coníferas en distribución espacial cuya proporción puede variar de manera siguiente: desde 31% de coníferas y 69% latifoliadas, hasta 31% de latifoliadas y 69% de coníferas.

Constituidos esencialmente por especies de pinos mezclados con encinos, robles y alisos. Estos bosques representan el 4% del área boscosa del país y se encuentran en zonas de transición entre bosques latifoliados y coníferas.

Bosque secundario/arbustal.

Dentro del bosque secundario están bosques degradados (también denominados "Guamiles"), que se han formado por excesiva deforestación en áreas que después de taladas, han quedado en abandono. También, puede considerarse como bosque secundario al área que ha sido afectada por incendios forestales, que por lo regular empieza a regenerarse naturalmente.

Un tipo de vegetación que se incluye dentro de esta categoría es bosque decídúo xerofítico del oriente del país. A pesar de tener este bosque gran variedad de árboles, en su mayoría ha sido bastante intervenido y ha dado paso a la regeneración del mismo, contando por lo tanto con muchos arbustos.

También, en esta categoría se incluye el arbustal clímax altimontano, que se encuentra en el Occidente del país, elevándose arriba de 3,000 metros snm y están representados principalmente en la altiplanicie de los Cuchumatanes.

Manglar.

El área de manglar mapeable se encuentra ubicado únicamente en el litoral Pacífico del país con relación al agua salada y forma una franja discontinua que es interrumpida por la actividad humana. El manglar tiene diferentes grados de intervención, encontrándose áreas bastante densas así como también áreas muy disturbadas. Los bosques manglares ocupan alrededor de 17,400 hectáreas, lo que constituye cerca de un 0.5% del total del área boscosa del país.

Respecto a la dinámica que ha presentado el país según estudios recientes la cobertura boscosa a sufrido variaciones, solo el departamento de Santa Rosa a presentado ganancias en zonas boscosas de 5,263 hectáreas y pérdidas de 7,954 hectáreas lo que muestra un saldo negativo de -2,691 ha.

Respecto a la conservación de los suelos en el departamento se desconoce de prácticas adecuadas para conservar el recurso, existen varias causas que han ocasionado el deterioro del mismo, entre las principales se encuentran:

- La tala inmoderada, ha provocado un incremento de la erosión por falta de conocimiento sobre técnicas de conservación de suelos.
- Falta de recursos económicos y de asistencia técnica para aplicar tecnología adecuada.

• **Uso y aprovechamiento**

La vocación de los suelos se define como el uso más intenso que una unidad puede soportar sin deterioro de la capacidad productiva, el uso actual que mantienen los suelos Santarroseños se enmarca en la producción de cultivos agrícolas permanentes en gran medida y en menor escala la producción de cultivos anuales.

CUADRO 4
PRODUCCIÓN DE CULTIVOS PERMANENTES EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA
Año 2007

Cultivos Permanentes/Semipermanentes	Número de Fincas	Superficie (Manzanas)	Producción (Quintales)
Aguacate	373	709	3,841
Café cereza	29,383	84,235	4,693,822
Caña de Azúcar	2,078	60,753	98,940,332
Limón	476	1,444	239,935
Mango	160	1,975	95,872
Naranja	106	461	159,784

Fuente: Elaboración Propia con datos de la Encuesta Nacional Agropecuaria 2007

Los cultivos que se producen de manera anual en Santa Rosa son relativamente pocos, teniendo estadísticas nada más de Maíz Blanco con producción de 73,480 quintales; melón 227,500 quintales y Tomate 4,439 quintales, en el proceso de cultivo de éstos se aplica alto suministro de fertilizantes y en vista que no es actividad muy desarrollada para los pobladores repercute en bajo nivel de deterioro de los suelos del departamento.

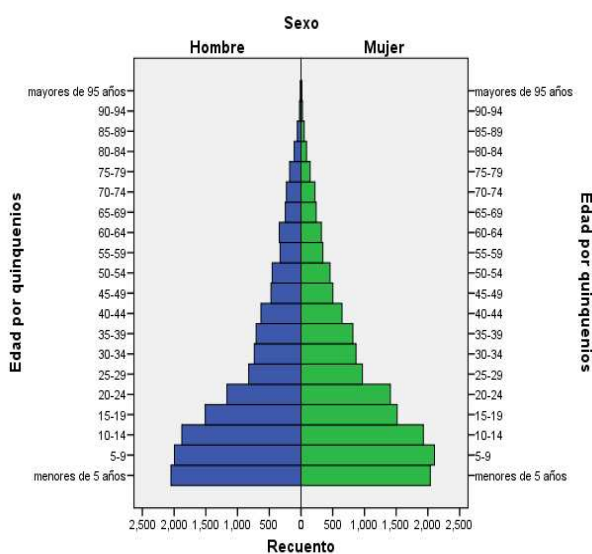
•Cabecera municipal y centros poblados

El Municipio de Nueva Santa Rosa se integra por un centro urbano, con la categoría de pueblo el cual se constituye como la cabecera municipal y según el censo realizado en el 2002 el municipio contaba con 42 centros poblados catalogados en zonas urbanas y rurales, considerando como área urbana a ciudades, villas y pueblos (cabeceras departamentales y municipales), así como aquellos otros lugares poblados con categoría de colonia o condominio y los que registran más de 2,000 habitantes, siempre que en dichos lugares poblados el 51% o más de los hogares contaran con energía eléctrica y agua por tubería dentro de sus viviendas. Para el caso del municipio, éste cuenta con dos centros poblados además de la cabecera municipal catalogados como áreas urbanas. El número de habitantes del municipio es 28,653 personas de los cuales el 71% viven en el área rural (ver anexos cuadro 1)

•Población por edad

Para efectos de análisis se distribuyó la población del Municipio por sexo y quinquenios de edades.

GRÁFICA 1
DISTRIBUCIÓN POR EDAD
MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA, DEPARTAMENTO DE NUEVA SANTA ROSA



Fuente: Elaboración Propia con datos del XI Censo Poblacional 2002

La pirámide poblacional se caracteriza por tener forma pronunciada y base ancha, demuestra elevada fecundidad en el municipio y en el rango de edades se determina que los habitantes más jóvenes, comprendidos entre cero y diecinueve años de edad, representan el 52% más de la mitad del total de la población esto indica la necesidad de dedicar mucho esfuerzo y recursos para atender a la población infantil principalmente en aspectos de salud, nutrición así como de cubrir educación.

•Población económicamente activa

La población económicamente activa –PEA-, es la suma de personas que trabajan y los que buscan activamente trabajo, conformado entre edades de 15 a 64 años.

La población económicamente activa representa 35% del total de población y el restante 65% corresponde a Población Económicamente Inactiva este último porcentaje es elevado e indica la reducida participación de población en diferentes actividades económicas.

•Educación

La educación es de los temas de mayor importancia y determinantes en el progreso de todos los pueblos.

Según cifras oficiales para el año 2008 en el municipio de Nueva Santa Rosa se encontraban laborando en todos los sectores y áreas educativas 27 establecimientos de categoría pública y 2 privados.

Según el XI Censo Poblacional realizado en el año 2002 la tasa de alfabetismo a nivel municipal es de 68.64% entendiéndose ésta como la población de 15 años y más que sabe leer y escribir como proporción de la población total de 15 años y más. Mientras que la tasa de alfabetismo en jóvenes promedio es de 85.27%, entendiéndose como la población de 15 a 24 años de edad que sabe leer y escribir como proporción de la población total de esa edad.

El total de población escolar del municipio clasificada por área y género se presenta el cuadro 5.

CUADRO 5
NIVEL DE ESTUDIO POR ÁREA Y GÉNERO
MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA, DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA
AÑO 2002

NIVEL ACADÉMICO	HOMBRE	MUJER
Ninguno	2,865	3,147
Pre-primaria	57	56
Primaria	6,877	7,074
Media	1,164	1,391
Superior	130	111
Total	11,093	11,779

Fuente: Elaboración Propia con datos del XI Censo Poblacional 2002.

Al hacer comparación de género entre la población que estudia se demuestra que el 52% es mujer lo cual indica que es una sociedad incluyente donde se le da participación al sexo femenino.

•Salud, natalidad y mortalidad

Este servicio se encuentra a cargo del Centro de Salud ubicado en la cabecera municipal de Nueva Santa Rosa, además existen oficialmente 5 puestos de salud más los cuales se encuentran en las siguientes aldeas: Chapas, Jumaytepeque, Cacalotepeque, Ojo de Agua y Estanzuelas, además de ello se prestan servicios de Salud Privados contando con atención médica todos los días de la semana.

Respecto a mortalidad, el municipio reporta para 2002 tasa de 5 fallecimientos por cada 1,000 habitantes.

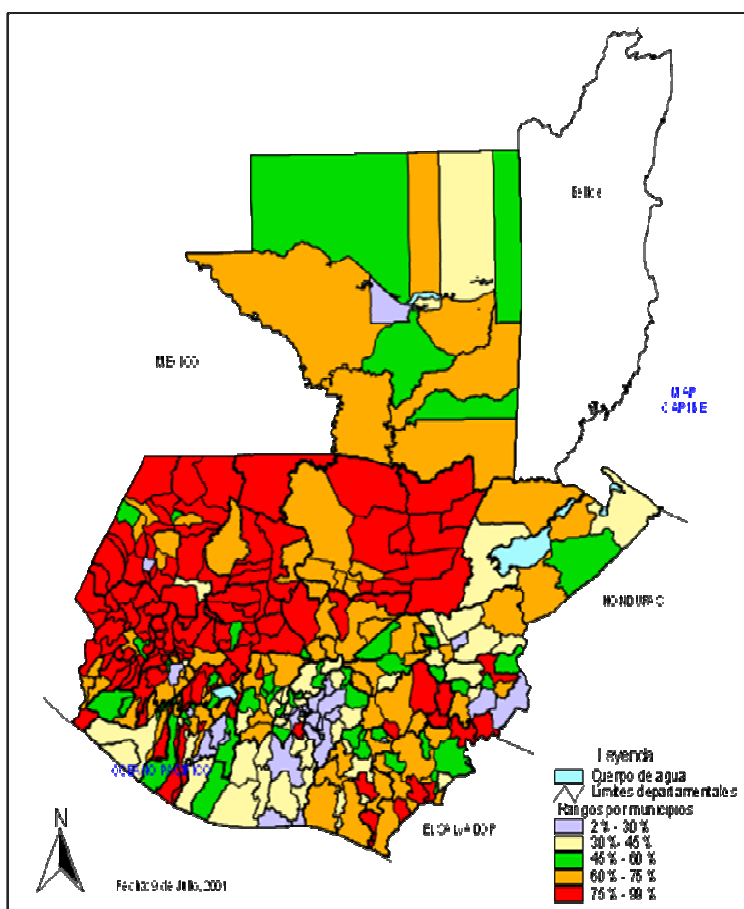
•Pobreza

La pobreza existe si una o más personas se encuentran con un nivel de bienestar reducido, que lo inhabilita para tener un estándar de vida mínimo, y en donde existe necesidad e insuficiencia de recursos en una sociedad específica.

Los resultados en el municipio en general indican que existe un 63.2% del total de población que vive en condiciones de pobreza y 17.8 % en pobreza extrema es decir que sobreviven con ingresos menores de un dólar al día, estas personas no poseen los recursos suficientes para satisfacer las necesidades de alimentación, es decir 2,172 calorías mínimas recomendadas para Guatemala por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá -INCAP-. La pobreza afecta de forma mucho más aguda al área rural que mantiene un 71.3% de población pobre lo cual equivale a decir que 14,561 pobladores se encuentran careciendo de servicios básicos.

La situación de pobreza por municipio por la que atraviesa el país y la categoría en la que se encuentra cada uno de ellos se muestra en el mapa II.

MAPA III
REPÚBLICA DE GUATEMALA
INCIDENCIA DE POBREZA POR MUNICIPIO



Fuente: Cepal. 2005

El Municipio de Nueva Santa Rosa, como la mayoría de municipios del Departamento de Santa Rosa, se encuentra en el penúltimo rango, donde la pobreza alcanza niveles de entre 60% y 75% en la población, son rangos elevados donde se requiere una pronta participación por parte del gobierno para mermar la crisis que afecta a los habitantes de la zona.

CAPÍTULO II

ESTRUCTURA DE LA ECONOMÍA CAFETALERA DE SANTA ROSA

2.1 Descripción de tenencia de la tierra

La tenencia de tierra es la forma de posesión de los productores del recurso, actualmente en el Departamento de Santa Rosa se mantienen aspectos sociales de sistema feudal donde algunas de sus características aun se presentan en ciertas zonas principalmente donde el grado de concentración de la tierra es alta, una de estas características es que los trabajadores de las fincas viven en ellas a disposición del dueño de la plantación.

Según el IV Censo Nacional Agropecuario realizado en 2003, el Departamento de Santa Rosa se encuentra entre los cinco departamentos con mayor número de fincas, posee un total de 15,047 en una superficie de 216,565.14 manzanas, para saber si estos datos son favorables a la población o si se necesita de repartimiento de tierras hay que conocer cual es el régimen de tenencia de la misma. A nivel municipal, Nueva Santa Rosa en 2003 poseía un régimen de tenencia de tierra representado en el cuadro número seis.

CUADRO 6
NÚMERO Y SUPERFICIE DE FINCAS CENSALES POR RÉGIMEN DE TENENCIA DE LA TIERRA.
MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA
AÑO 2003

Formas de Tenencia	Total de Fincas	Superficie de la Finca (en manzanas)
Propia o a mando del propietario	2,063	7,426.29
En Arrendamiento	174	107.28
En Colonato	16	23.26
En Usufructo	22	18.32
Otras	1	0.13
Total	2,276	7,575.58

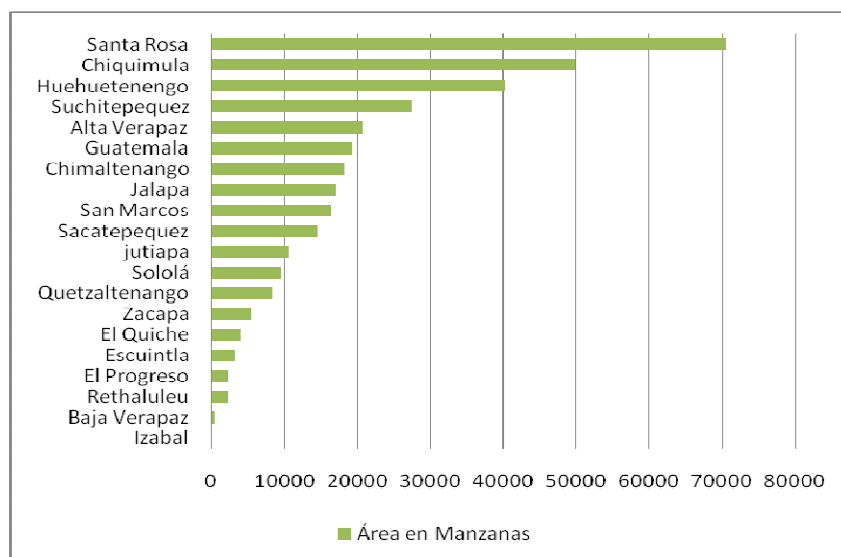
Fuente: Elaboración Propia con datos del IV Censo Agropecuario 2003.

La actual tenencia de tierra en el municipio indica que el 91% de la población es dueña de fincas del lugar, estas cifras son positivas pues al poseer tierra se reduce costo de producción, así como también los grados de dependencia entre los pobladores, dando mayor confianza al usar el recurso o al desarrollar algún intento de modificar la estructura agraria del municipio.

2.2 Área cultivada

El Departamento de Santa Rosa posee área cultivada de café de 70,616 manzanas colocándose en primer lugar con mayor extensión a nivel nacional. La situación del cultivo de café en el país, se muestra en la gráfica 2.

GRÁFICA 2
ÁREA CULTIVADA DE CAFÉ POR DEPARTAMENTO
AÑO 2008
(en manzanas)



Fuente: Elaboración propia con datos del departamento de Comercialización de Anacafé.

Estos datos son relevantes, indica el grado de importancia que posee el departamento en producción del grano, muestra ventajas de ser departamento con tradición cafetalera, poseyendo muchos de los requisitos para intensificación de producción de café demandado a mejores precios en el mercado nacional e internacional.

Según el IV Censo Nacional Agropecuario 2003 el Departamento de Santa Rosa contaba 12,239 fincas dedicadas a producir café, de estas 2,452 están en el Municipio de Nueva Santa Rosa, generando el 9% de la producción del departamento y situándose en el quinto lugar de importancia a nivel departamental.

2.3 Producción y generación de empleo

La producción de café en los últimos diez años en el Departamento de Santa Rosa a variado en cantidades que van desde 1,455,667.46 hasta 728,881 quintales de café oro, esta merma se debió principalmente a baja de precios internacionales del mismo que obligo a muchos productores a desatender o abandonar sus cultivos, movidos por los bajos precios.

Respecto al Municipio de Nueva Santa Rosa se muestra en el cuadro 7 cual ha sido su comportamiento y el porcentaje de participación en Santa Rosa.

CUADRO 7
PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE NUEVA SANTA ROSA
AÑOS 1998-2008
(en quintales)

Año cafetalero	Producción en Quintales	Porcentaje de Participación
1998-1999	76531.08	6%
1999-2000	195112.89	14%
2000-2001	78015	8%
2001-2002	72927	10%
2002-2003	109354.46	9%
2003-2004	73467.12	6%
2004-2005	77750.57	7%
2005-2006	47595.92	6%
2006-2007	124870.01	10%
2007-2008	160480.94	11%

Fuente: Elaboración Propia con datos del departamento de comercialización Anacafé.

Como se puede observar el municipio a tenido participación promedio de 9%, estas cifras a simple vista son poco representativas, pero se tiene que tomar en cuenta que es el municipio más pequeño del departamento.

La producción de café lleva consigo una serie de fases que van desde selección de semilla a plantar, hasta convertir el grano a café oro listo para comercialarlo. La selección de semilla se realiza según la altitud que se desea plantar luego se brindan adecuados cuidados en el campo hasta que se convierte en una planta adulta, los frutos de esta planta son cortados y recolectados y luego llevados al sistema de beneficiado o preparación de café para ser transformado, por vía húmeda que es la más utilizada en todo el país, después de haberlo despulpado y sometido al proceso de fermentación

-produciendo lo que se conoce en el mercado como cafés Lavados o Suaves-, se seca el grano y el producto resultante es café oro.

Este proceso de producción genera costos al productor, actualmente en el país la estructura de costos de producción, para un quintal de café oro en promedio, según expertos de Anacafé⁷ es, 70% del costo en mano de obra y 30% insumos, del costo de mano de obra, 65% es gastado en corte de café en los meses de entre octubre y marzo y 35% en trabajos culturales que se implementan los meses restantes del año, estos costos incluyen trabajo de corte de café que por lo general se da por quintal cortado, los precios del quintal cortado varían según la estación del corte, comúnmente son tres estaciones, la primera y la tercera es menor la cantidad de café que se recolecta por lo que el precio es mayor y varia entre 40 a 60 quetzales, el segundo corte es el principal y sus precios van de 30 a 40 quetzales dependiendo las condiciones de la finca. Los costos culturales son aquellos que se dan para el mantenimiento sano de las plantas de café durante los meses de preparación de las nuevas cosechas. Según estadísticas de Anacafé en los últimos 10 años el salario mínimo aumento por encima de el 200%, de Q15.95 diarios a Q55.33.

Con respecto al 30% en costo de insumos se encuentra que el 80% se invierte en fertilizantes. Y para dar ejemplo el año pasado los fertilizantes y herbicidas sufrieron un aumento del cien por ciento en el precio.

El aumento del petróleo y sus derivados repercutieron directamente en costos de productores, y principalmente el año pasado, en producción y procesamiento de café, el precio de beneficiado y transporte del producto se encuentran estrechamente ligado al comportamiento de este. Es importante señalar que al precio de bolsa se le debe deducir el costo de producir, transportar y procesar el café para prepararlo para exportación. Además

⁷ Estos datos fueron brindados por profesionales de la caficultura de Anacafé Barberena en el Departamento de Santa Rosa.

también hay que restarle utilidad que recibe el intermediario, exportador y comercializador, para poder conocer cual es la utilidad para el productor.

Para dar un ejemplo de cómo se clasifican los productores de café a nivel nacional y como sería entonces la estructura social de Producción cafetalera del Municipio de Nueva Santa Rosa –ya que la estructura social de Producción nacional es similar en todas las regiones del país- se separan en cuatro estratos y según Ley del Café se define éstos sobre la base de niveles de producción. Los micro productores y los pequeños caficultores producen menos de 2,000 quintales oro, que trabajan unidades menores de 3 has. En esta categoría se ubican los productores individuales y los asociados a cooperativas y otras organizaciones (agrupaciones campesinas). Los pequeños productores se ubican en microfincas y fincas subfamiliares. Los medianos productores tienen propiedad familiar y multifamiliares medianas y los grandes productores poseen las llamadas fincas multifamiliares. Estos dos últimos estratos se agrupan en Asociaciones Regionales y Generales de Caficultores. La estratificación anterior esta basada específicamente en la utilizada en censos agropecuarios y que caracterizan la unidad productiva exclusivamente por su tamaño.

Actualmente la estructura de productores de café a nivel nacional se encuentra distribuida de la manera que se presenta en el cuadro ocho.

CUADRO 8
ESTRUCTURA DE PRODUCTORES
AÑO 2006
(En quintales de café oro)

	Producción en Quintal Oro	Número de Productores	Porcentaje
Micro Productores (poseen menos de una manzana de tierra)	De 1 a 100	50,000	80%
Pequeños Productores (poseen de 1 manzana a 10 manzanas)	De 101 a 2,000	9,092	14.5%
Medianos Productores (poseen de 10 manzanas a menos de una caballería)	De 2,001 a 6,000	3,344	5%
Grandes Productores (de una caballería a más)	6,001 y más	213	0.5%
Total		62,649	100%

Fuente: Departamento de Comercialización, ANACAFE

El cuadro anterior indica que 80% representa micro productores de café, donde la aportación real de estos a la producción nacional es poco representativa.

La actividad agrícola en Guatemala siempre ha generado mayor grado de absorción de población económicamente activa (PEA), a nivel municipal, en Nueva Santa Rosa esta actividad emplea 72% de la PEA y de este porcentaje, la producción de café como principal fuente de trabajo emplea 65% de la PEA, como aclaración importante se señala que este porcentaje puede crecer en los

meses de corte y recolección del grano (de octubre a marzo) en donde tanto fincas como beneficios de café demanda mayor número de empleados.

2.4 Tipos de café producidos en Santa Rosa

Guatemala tiene diversidad de sistemas agroclimáticos y altitud, que determinan las características de café producido en cada uno de ellos, lo que hace que sean totalmente diferentes entre si, por lo que son clasificados según sus características, Anacafé ha utilizado una división altitudinal con rango de 500 pies sobre el nivel del mar. Esta clasificación es la siguiente:

CUADRO 9
CLASIFICACIÓN DE LOS CAFÉS DE GUATEMALA
AÑO 2008

TIPOS DE CAFÉ	ALTURA EN METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR	ALTURA EN PIES SOBRE EL NIVEL DEL MAR
Prime washed		
Prima lavado	758 a 909	2,500 a 3,000
Extra prime washed		
Extra prima lavado	909 a 1,060	3,000 a 3,500
Semi Hard Bean		
Semiduro	1,060 a 1,212	3,500 a 4,000
Hard Bean		
Duro	1,212 a 1,364	4,000 a 4,500
Strictly Hard Bean		
Estrictamente duro	1,364 ó más	Arriba de 4,500

Fuente: Asociación Nacional del Café ANACAFE

Para el caso de Santa Rosa el mayor porcentaje de producción de café corresponde a Semi Duro, Duro y Estrictamente Duro, estos cuentan con características siguientes:

Semiduro

Grano mediano, de color verde jade, poco corrugado y su hendidura algo torcida. Su tueste es oscuro, con manchitas claras sobre superficie; presenta bastante aroma, acidez y cuerpo balanceado. La tendencia de sabor es a ser más dulce, en éste tipo de café todas las características son claramente perceptibles.

Duro

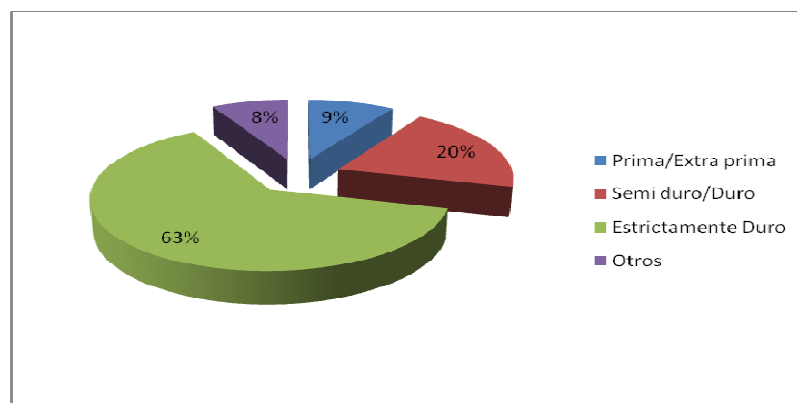
Se caracteriza por ser grano grande, compacto y corrugado, con hendidura cerrada y torcida o en Zig-Zag. Su tueste presenta buen carácter. Su aroma es muy pronunciado, con mayor cuerpo y acidez que el semiduro y bien balanceado, con cafés mejor definidos en todas sus características físicas y organolépticas. La característica principalmente recibida es la acidez.

Estrictamente duro

Se caracteriza por ser grano bastante compacto y corrugado, con hendidura bastante cerrada y torcida o en zigzag; es de color verde intenso a azulado, regularmente presenta restos de película adherida, debido al grado de rugosidad en la superficie, la que no altera el sabor. Su tueste es bastante obscuro y corrugado. Su bebida presenta excelente fragancia, buen cuerpo, acidez bastante pronunciada y, en muchos casos, lo distingue sabores finos tendientes a chocolate, frutas, cítricos, etc.

El país es proveedor, en mayor porcentaje, para el resto del mundo de café estrictamente duro, situación que hace la diferencia al momento de posicionarlo preferencialmente en el mercado internacional.

GRÁFICA 3
EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA POR TIPO DE CAFÉ
AÑO 2007-2008



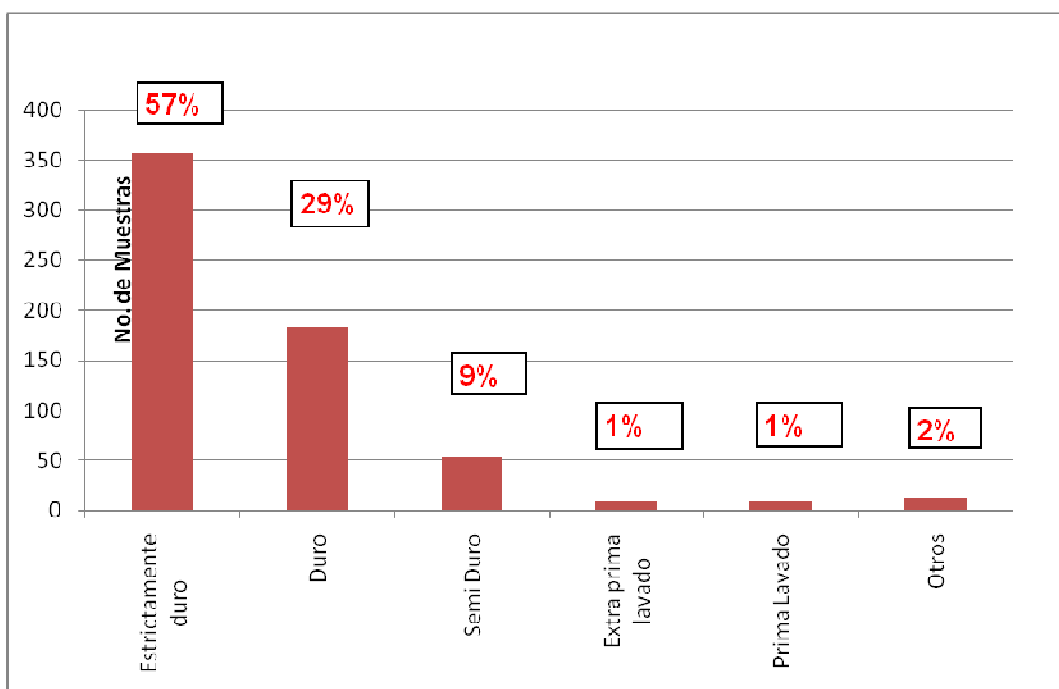
Fuente: Elaboración Propia con datos de Anacafé

Mucho se ha dicho acerca de calidad, y siendo este un tema de amplia investigación en el transcurso del tiempo se ha ligado a los sistemas de

40

producción y exigencias de consumidores, partiendo de aquí se mencionan ventajas con que cuenta el Departamento de Santa Rosa y por ende el Municipio de Nueva Santa Rosa; condiciones climáticas favorables para producción de café de calidad, lo que ha hecho que el café del departamento gane cada día más popularidad como tal en el mercado nacional, ventaja que puede ser promocionada en el mercado internacional, si se diera el adecuado manejo por parte de autoridades correspondientes. Para hacer mención de esto, se presenta la gráfica cuatro, donde se muestra tipos de café producidos en Santa Rosa y el porcentaje de producción de cada uno de ellos.

GRÁFICA 4
TIPOS DE CAFÉ PRODUCIDOS EN SANTA ROSA
AÑO 2008
(miles de quintales de café)



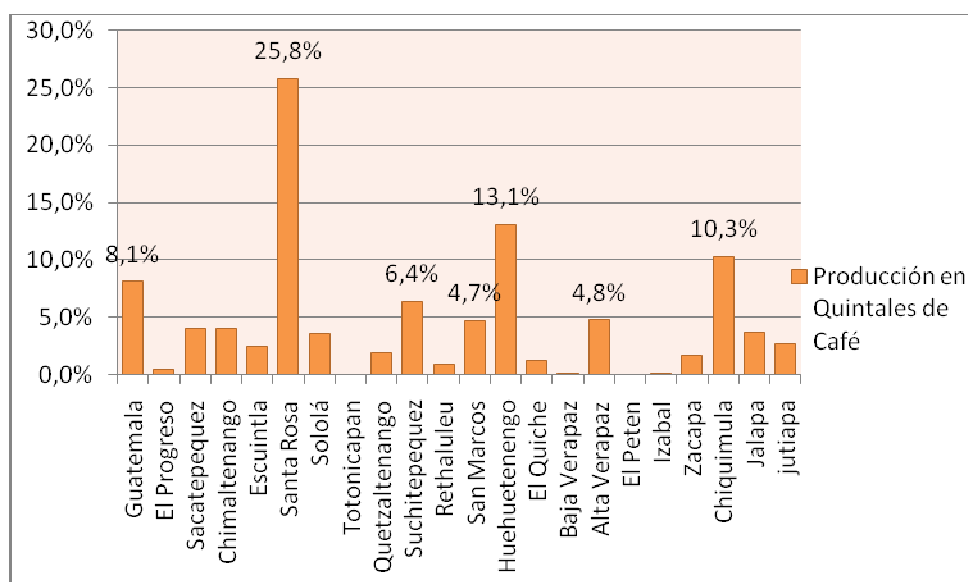
Fuente: Anacafé Barberena.

Como se puede observar el departamento es productor del 57% de café estrictamente duro, posicionándolo por encima de otros tipos de café de calidad inferior, esto trae consigo muchas ventajas, actualmente tiene demanda en el mercado internacional que crece constantemente.

2.5 Aportación del café de Santa Rosa al mercado nacional

Para iniciar Guatemala se mantiene como uno de los principales exportadores de café al concentrar el 3.3% del mercado mundial, y haciendo énfasis en el Departamento de Santa Rosa este es el mayor productor de café del país con producción que haciende a 1,302,913 quintales oro de café lo equivalente a casi el 26% de producción nacional. La gráfica cinco presenta el aporte de cada departamento, demostrando la importancia que tiene Santa Rosa en generación de ingresos totales del país.

GRÁFICA 5
PRODUCCIÓN DE CAFÉ POR DEPARTAMENTO
AÑO 2003
(en quintales)*



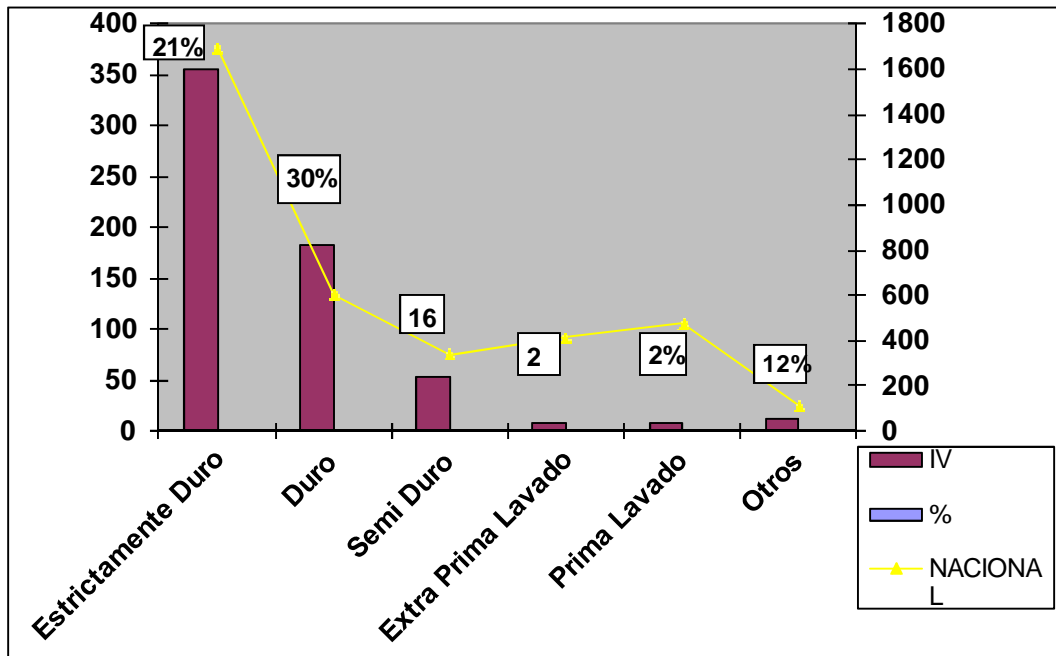
Fuente: elaboración Propia con datos del IV Censo Agropecuario 2003.

* Calculado en porcentajes

Claramente se muestra la ventaja que posee el departamento sobre el resto de del país, a partir de este hecho se podría orientar programas de mejoramiento para estos sistemas de producción con el fin de mejorar las condiciones sociales y económicas de la población.

Seguidamente se indica el grado de aportación de diferentes tipos de café que se producen en el departamento a la producción nacional con el objetivo de medir la influencia que genera.

GRÁFICA 6
APORTACIÓN DEL CAFÉ DE SANTA ROSA AL MERCADO NACIONAL
AÑO 2007-2008
(en miles de quintales)



Fuente: Anacafé Barberena.

Como se observa, Santa Rosa genera 21% de la producción total de café Estrictamente Duro y el 30% de café Duro, estos tipos de café poseen características muy apreciadas por el mercado por ser café de sabores finos, excelente fragancia y acidez muy pronunciada.

CAPÍTULO III

COMERCIALIZACIÓN

3.1 Café de calidad

La calidad es tema que ha sido objeto de mucha investigación en el transcurso del tiempo, dado que está totalmente ligado a sistemas de producción que han existido y exigencias de consumidores, particularmente, desde la Revolución Industrial en el siglo XVIII, el cambio de sistemas artesanales y controlados a sistemas masivos de producción dio origen a teorías y nuevas dimensiones de lo que calidad significa. Aún hoy, para muchos, calidad sigue siendo un tema de mucho estudio y evolución. Una de las organizaciones reconocidas por su ocupación en el tema de la calidad, es la Organización Internacional para la estandarización (ISO por sus siglas en inglés), que cita la calidad como: “conjunto de propiedades y características de un producto, proceso o servicios que le confieren su aptitud para satisfacer las necesidades implícitas”. En el momento en que los atributos y propiedades de un producto ofrecido alcanzan el nivel de satisfacción en la mente del consumidor, se da el fenómeno de calidad. En resumen, calidad es la percepción del consumidor, que a su vez es comprendida y entendida por el productor. Esto inmediatamente origina la condición de que calidad es definida por el cliente y consumidor, quien propone lo que debe ser calidad. Por lo que el productor del bien o servicio, debe ajustar su sistema de producción hasta lograr lo que el consumidor requiere.

Café de calidad es la denominación que recibe el café que ha sido seleccionado desde la semilla que da lugar a la planta la cual es ubicada en una zona con el microclima y la altura (mínimo 1.000 msnm) adecuados para su correcto crecimiento, maduración, floración y crecimiento de sus frutos⁸.

Cuando dicho fruto está listo para ser cortado (llamado uva o cereza por su color rojo intenso) es seleccionado apartándolo de los frutos verdes y llevado a

⁸ www.infocafe.com/descargas/biblioteca/20.pdf

su proceso húmedo (despulpado, fermentado, lavado y finalmente secado al sol).

El siguiente paso es el proceso seco o despergaminado y el seleccionado de los mejores granos (el mejor rinde 82% mínimo de granos sanos). Después viene el tostado, el cual debe hacerse mediante un aparato de la mejor manufactura para poder encapsular dentro del grano todos sus aromas y aceites y por último el preparado del aromático Café Gourmet sin mezclas ni agentes externos.

Es muy importante que el productor conozca y comprenda qué es la calidad del café pues no es posible vender un producto del cual no se sabe cuales son sus atributos, especialmente, cuando se trata de un producto muy popular y que es consumido a diario por millones de personas, y del cual los compradores tienen muchas opciones para obtenerlo.

El café es de los productos agrícolas más susceptibles a las condiciones de clima, en donde la influencia de factores naturales lo hace tan diferente uno del otro. Guatemala presenta una diversidad de altitudes, climas y microclimas, que hacen variar el comportamiento de las plantaciones de café de un lugar a otro, lo que influye directamente en el grano. Además, hay otros factores que inciden en la calidad del café, algunos de estos factores no pueden ser manejables, pero pueden ser aprovechados y sumados a los que el hombre controla o realiza en agro industrialización del grano, estos son:

- Agroclimáticos
- Especie y variedad
- Manejo de cultivo

Como puede notarse, estos factores son condiciones naturales y de campo, y es en donde el café obtiene sus componentes intrínsecos que definen las características organolépticas (fragancia, aroma, acidez, cuerpo y otras más). No se debe olvidar que además, se debe sumar que los frutos obtenidos deben ser bien procesados hasta obtener un producto final de calidad.

Se mencionó anteriormente, que uno de los factores para comprender y lograr calidad es el conocimiento del producto, no exclusivamente del productor, sino también de toda la gente encargada de procesos de beneficiado. El personal involucrado en el proceso del café es en realidad quien moldea la calidad, por lo que la información es indispensable. El personal del beneficio debe tener los conocimientos y la experiencia sobre el cultivo o sobre la industrialización, de modo que el producto obtenido tenga los parámetros requeridos para su exportación. Por lo tanto, la capacitación del personal juega un papel muy importante cuando se está buscando la excelencia.

3.2 Características de las fincas de calidad

El café producido de manera sostenible crece en fincas tradicionales bajo sombra, necesita mayor tiempo de maduración, ofrece el hábitat para la vida silvestre y reduce el impacto del medio ambiente.

Estas fincas de café, deben de llenar ciertas características, tanto en los aspectos ambientales y sociales, como económicos a través de reducción de costos de producción, así también pueden obtener incentivos financieros y de mercado, tales como créditos especiales, incentivos fiscales dando un ejemplo. Esto conduce a los productores a lograr mayor eficiencia económica, para que con ello puedan incorporar transformaciones en las prácticas agrícolas para reducir el impacto ambiental y aumentar los beneficios sociales.

Con un manejo adecuado del cultivo se puede obtener un café de alta calidad si a la plantación se le brindan los cuidados necesarios de acuerdo con sus necesidades por condiciones de clima, el distanciamiento de siembra según la variedad, programas adecuados de fertilización, manejo de sombra, manejo de tejidos y programas adecuados de control de plagas y enfermedades, dará como resultado café con mejores características físicas y organolépticas y con menor cantidad de defectos físicos posibles.

Se debe recordar que las variedades mejoradas necesitan fertilizarse, siempre se recomienda antes de hacerlo, realizar un análisis de suelo para determinar los requerimientos de las plantas.

Así mismo, el manejo de la sombra es muy importante en el control de plagas y enfermedades y en la misma producción. Mucha sombra puede provocar condiciones especiales para el desarrollo de hongos y enfermedades; mientras que una plantación sin sombra, también provoca otra serie de problemas relacionadas con la susceptibilidad a enfermedades, desgaste de los suelos y la plantación en general. La institución oficial para brindar asesoría técnica en todas las regiones cafetaleras es Anacafé.

3.2.1 En el beneficio húmedo

Anteriormente se han descrito los factores principales que inciden en la calidad del café. Es posible que se cuente con todas las condiciones agroclimáticas, de altura, variedad y manejo de plantación, sin embargo, esto únicamente define las cualidades potenciales de café, las que deben ser mantenidas durante el proceso de beneficiado húmedo.

La calidad está primordialmente enfocada a los procesos y cómo estos pueden afectar las características originales de un producto. Si se falla en cualquier procedimiento que implica el beneficio húmedo, el resultado es perder tales características originalmente formadas en el campo.

Un proceso está definido por tres aspectos muy importantes: materia prima, transformación y producto resultante. Aplicado al café, desde el punto de vista del beneficio húmedo, la materia prima es el café obtenido en campo (café maduro), la transformación son todos los procedimientos que implica el beneficio húmedo para que finalmente obtener el café pergamino seco.

Cada procesamiento en el beneficio húmedo agrega valor y es vital para obtener el café pergamino de buena calidad. El proceso de beneficiado húmedo es sumamente delicado por la naturaleza del café que se procesa, de tal manera que solo existen dos posibilidades: agregar valor a cada una de las

características originalmente ganadas en el campo o bien perderlas por completo.

Cada procedimiento en beneficio húmedo cumple función especial, pero una gran ventaja es que en la mayoría se da el proceso de clasificación, es decir, la separación de granos buenos y granos malos. Se han identificado cuatro clasificaciones importantes que ayudan a obtener un producto final de calidad.

- Corte o recolección (primera clasificación)
- Recepción o recibo de fruto maduro (segunda clasificación en el sifón de paso continuo)
- Despulpado (tercera clasificación en cribas, zarandas u otros métodos)
- Remoción del mucilago.
- Lavado (cuarta clasificación en el canal de clasificación)
- Secamiento.
- Almacenamiento

Es necesario realizar cada una de las fases con el mayor empeño posible, debido a que con cualquier descuido fácilmente se puede perder la calidad del café.

Se da especial importancia a la fase de corte, recolección o cosecha ya que esta define la materia prima que se transforma en el beneficio húmedo. Una partida de café puede incluir granos verdes, camagües o bayos y sobremaduros, y en ninguna de las fases del proceso de beneficiado antes mencionado se pueden eliminar; seguirán hasta el momento de catación del café, en donde aparecerán como defectos físicos con incidencia directa en la taza.

3.3 Exportación de café de calidad

Existen varios tipos de café que producen y se consumen a nivel mundial y para facilitar su identificación la organización internacional del café los ha identificado con base en el tipo que producen, las variedades de plantas sembradas y el tipo de proceso o beneficio utilizado. Esto no significa que un país produzca únicamente el tipo de café de su clasificación pero si, que ese es

el tipo predominante. De acuerdo con las calidades de café producidas internacionalmente, se han establecido tres clasificaciones⁹: “Arábicos Lavados”, “Arábicos no Lavados” y “Robusta”. Guatemala clasifica dentro del grupo “Arábicos Lavados”.

Guatemala pertenece a la clasificación Arábicos Lavados. Produce arábigo suave que goza de alto prestigio internacional, especialmente dentro de los tostadores europeos. El café guatemalteco ha incursionado exitosamente en el segmento “Specialty Coffee” de los Estados Unidos y Canadá.

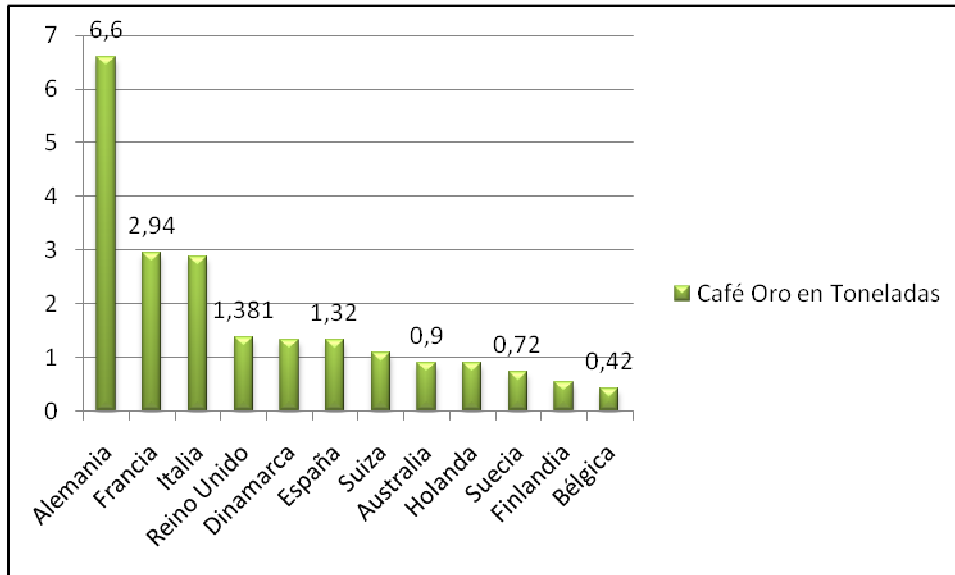
Guatemala ocupa el quinto lugar de países exportadores a nivel mundial, las divisas generadas durante la cosecha pasada ascienden a 557.7 millones de dólares, siendo los principales destinos del café guatemalteco, Estados Unidos, 51% de compras o 1.8 millones de sacos de 60 kilos, Europa, los países europeos ocupan el segundo lugar con compras de 934 mil sacos o 25% de las exportaciones. Japón, que compro 383 mil sacos ocupa la tercera posición con 10% del total, Canadá, es el cuarto lugar con 280 mil sacos, que representa el 7%, Países Nórdicos, entre los que se encuentran Islandia, Dinamarca, Finlandia, Noruega y Suecia, ocupan el quinto lugar con 202 sacos o el 5%. Según estadísticas una de cada 22 tazas de café consumidas por los habitantes de los países importadores es producida en Guatemala¹⁰, otro dato que vale la pena mencionar es que a nivel mundial el gasto de los consumidores para café es de 60 mil millones de dólares.

Actualmente los países europeos son principales demandadores de cafés finos en el mundo, estos consumen grandes cantidades al año, la gráfica siete demuestra cuanto fue la cantidad demanda en promedio al año por estos países.

⁹ Según la Organización Internacional del Café

¹⁰ www.wikipedia.org/wiki/cafe

GRÁFICA 7
CONSUMO DE CAFÉ DE CALIDAD EN EUROPA
AÑO 2007
(Café Oro en Toneladas)



Fuente: Anacafe

Este elevado consumo de cafés finos en Alemania, Francia e Italia principalmente orienta hacia donde deben de ser orientados los esfuerzos de productores nacionales para lanzar el producto deseado por los consumidores de estos países.

Los países importadores realizan compras de café en países productores, a través de agentes de empresas comercializadoras internacionales y en menor grado, por compras directas hechas por las más grandes empresas procesadoras. Actualmente, la tendencia ha sido centralizar el comercio internacional de café en pocas empresas, cuatro gigantes, PROCTER & GAMBLE Co., KRAFT FOODS INC. De PHILIP MORRIS COS, SARA LEE CORP. Y NESTLE S.A., las cuales controlan alrededor del 40% del mundo del café. Lo compran en grandes cantidades y tuestan, muelen y mezclan en marcas como MAXWEL HOUSE DE KRAFT o FLOGERS DE P&G.

Las exportaciones del café en Guatemala varían año con año según los precios que reflejan de manera casi perfecta los cambios y expectativas de cambio

que continuamente suceden en el mundo. Cambios en condiciones climatológicas de zonas productoras, o de condiciones económicas o políticas de países consumidores que afectan precios. El ejemplo más dramático de cambio de precios debido a fenómenos atmosféricos proviene de heladas que han afectado zonas cafetaleras de Brasil. Los precios comienzan a moverse antes de que sucedan las heladas. La tendencia de mediano y largo plazo de los precios esta definida por hábitos de consumo de personas y estos están alterados por práctica de comercialización de café y de bebidas que los sustituyen.

3.4 Características del café para la exportación

Las características de un buen café son reconocidas y recompensadas con excelentes precios por los compradores más exigentes del mercado, los complejos retos que enfrentan actualmente los productores de café requieren amplia respuesta, se esperan soluciones positivas, científicamente basada y dirigida hacia el mercado: certificación de producción sostenible, es una de las propuestas que están orientadas a solventar los nuevos requerimientos de estos mercados.

Luego de haber pasado por todo el proceso de producción y de haber llenado todos los requisitos de los cafés especiales se debe de clasificarlos, para esto es necesario calificarlos en la taza para luego ser comercializados de acuerdo a su calidad.

3.4.1 Importancia de los perfiles de la taza

- a. Es mucho más fácil la apreciación de las características. En el caso de los perfiles descriptivos, es más fácil hacer la asociación con sabores ya conocidos. Los cafés de Guatemala suelen tener perfiles más cítricos, afrutados, achocolatados y dulces. Para los perfiles cuantitativos, es más fácil la interpretación de características en función numérica.
- b. Crea una imagen gráfica en la mente del consumidor. Los perfiles son útiles también como lenguaje de comunicación entre productores y compradores, por lo que es más fácil suplir requerimientos específicos.

- c. Puede establecerse historial de taza año tras año. Ayuda a monitorear el comportamiento de cafés de una misma zona año tras año.

3.5 Requerimientos para catalogar el café de calidad¹¹

Es necesario que el productor conozca que el producto que colocara en el mercado, debe de llenar ciertas características, así como que el procedimiento en el beneficiado cumple una función primordial, el productor debe tener un especial cuidado en las fases de corte y recolección, recepción del fruto, despulpado, remoción de mucílago, lavado, secamiento y almacenamiento, pues cualquier descuido puede perder la calidad del café.

Existe una serie de requisitos para que un café sea catalogado como un café gourmet, entre los que se encuentran:

- Que al menos el 90% sea de origen botánico bourbon, pacamara o maragogipe.
- Que el café sea cortado bien maduro, tinto.
- Que en las pilas de recibo haya 0% de grano verde.
- Que el fermentado sea natural, de conformidad a la localización del beneficio y a las condiciones climáticas.
- Que sea lavado con agua limpia y fresca.
- Que sea secado al sol 100%.
- Que sea limpiado a mano.
- Que el café sea envasado en sacos especiales de henequén.

¹¹ ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ –ANACAFE-, “La producción de café y sus oportunidades”, Revista el cafetal, Guatemala, abril 2008, 23 pág.

- Que tenga color verde azulado.
- Que el 100 % quede sobre la zaranda 16.
- Que su humedad promedio sea del 12%.
- Que tenga 0% de granos defectuosos.

Además de satisfacer todos estos requisitos se deben presentar muestras de café al profesional que evalúa si este está listo para llevarlo a la venta, este evalúa y cata muestras, esta actividad es realizada por catador experto, que es persona de amplio conocimiento, experiencia y habilidad natural para poder percibir cada atributo o bien defecto que pueda tener el café, tanto en aspectos físicos del grano, como en organolépticos. Aunque la catación es arte que se podría calificar como subjetivo, se han desarrollado sistemas de clasificación y medición que reducen dicha subjetividad. Es importante mencionar que los estándares de calidad están claramente establecidos por el mercado internacional.

La catación es actividad que todo productor debiera hacer con su café, más aun cuando la calidad exige el conocimiento pleno del producto. Así se asegura de que el café que se está produciendo y vendiendo está libre de cualquier defecto. Además de conocer las características que lo componen, lo que hace que la venta del producto sea más fácil y logre un mejor precio.

Anteriormente se ha descrito la manera en la que influyen muchos factores sobre las características físicas y organolépticas del café. Guatemala presenta diversidad de alturas y climas que hacen que los cafés también tengan diferencias físicas y organolépticas (taza). Esto ha ameritado que se clasifiquen por tipos de acuerdo con altitud sobre el nivel del mar en la que se producen, tomando en consideración dichas características.

A continuación se presentan un esquema de características por evaluar en catación del café:

3.5.1 Características físicas

- Tamaño
- Forma
- Color
- Hendidura del grano

3.5.2 Características organolépticas

•Preparación y evaluación de la infusión

Cuando se evalúan características organolépticas, lo primero es colocar la cantidad de café molido en tazas. El número de tazas depende del protocolo de catación utilizado, aunque se recomienda que sean como mínimo dos.

Se califica fragancia, que consiste en oler el café molido y posteriormente se aplica agua caliente para preparar una infusión. La dosis utilizada es 8.25 gramos de café tostado por 150 milímetros de agua caliente, a temperatura entre 90 y 93 grados centígrados.

Al momento de la aplicación del agua se forma una capa o nata en la superficie de la taza; se deja reposar por 3 minutos y posteriormente con una cuchara se rompe esta capa y al mismo tiempo se percibe el olor de todos los vapores que emanan de la infusión que está siendo removida. Este es el momento de la calificación del aroma del café.

Se espera un momento para que la temperatura de la infusión alcance un nivel apropiado para la boca. Se procede entonces a catar la bebida; esto se realiza de forma especial, tratando de que el líquido penetre con fuerza a la cavidad bucal, lo que se logra al hacer pasar con fuerza el líquido entre los dientes. El objetivo de esto es que el café se distribuya uniformemente y al mismo tiempo en toda la superficie de la lengua.

El objetivo de esta práctica es también forzar todos los vapores hacia la cavidad nasal y combinarlos con el sabor que se percibe en todo el paladar. La lengua tiene la capacidad de diferenciar cuatro sabores principales: ácido. Amargo, dulce y salado, y al mismo tiempo la combinación entre ellos.

Mediante esta metodología se evalúa lo que se llama perfil de taza, que posee las siguientes características:

- Fragancia
- Aroma
- Cuerpo
- Acidez
- Sabor
- Postgusto

Es importante mencionar que cuando se evalúan cafés especiales es posible evaluar otras características adicionales: dulzura, balance, uniformidad, limpieza y preferencia.

Al momento en que el catador de su aprobación, el café producido es capaz de ser puesto exitosamente en mercado cada vez más exigente, donde el consumidor demanda características diferentes de cada producto, pero siempre busca la perfección en la satisfacción de sus deseos.

De tal manera que esto justifica que el mercado del café establezca a menudo nuevas cláusulas en muchos aspectos, y que los compradores soliciten preparaciones que contengan menos defectos, tamaño específico de granos, condiciones de humedad y secamiento y quizás la parte en la que más se ha especializado el mercado, la taza, que posea características interesantes.

CAPÍTULO IV

DESARROLLO SOSTENIBLE

La realización de este capítulo se hizo necesaria como parte fundamental para dar paso al capítulo V en donde se aplicaran todos los conocimientos adquiridos y planteados anteriormente.

El presente capítulo tiene como fin mostrar ética ambiental que promueva la realización de acciones que lleven al desarrollo sostenible para la conservación y mejoramiento del ambiente, promoviendo estrategias para mejorar así la calidad de vida de los habitantes del Municipio de Nueva Santa Rosa, dentro de los límites máximos del sistema productor, en donde se permite satisfacer las necesidades de las generaciones actuales sin impedir que las generaciones futuras satisfagan las propias. En el momento que se hayan mostrado las ventajas de producir con calidad, que se de paso al desarrollo sostenible en la producción del grano, se podrá elaborar un proyecto en donde se optimice la utilización de recursos, con que cuenta el municipio para ampliar y mejorar la actividad económica ya mencionada.

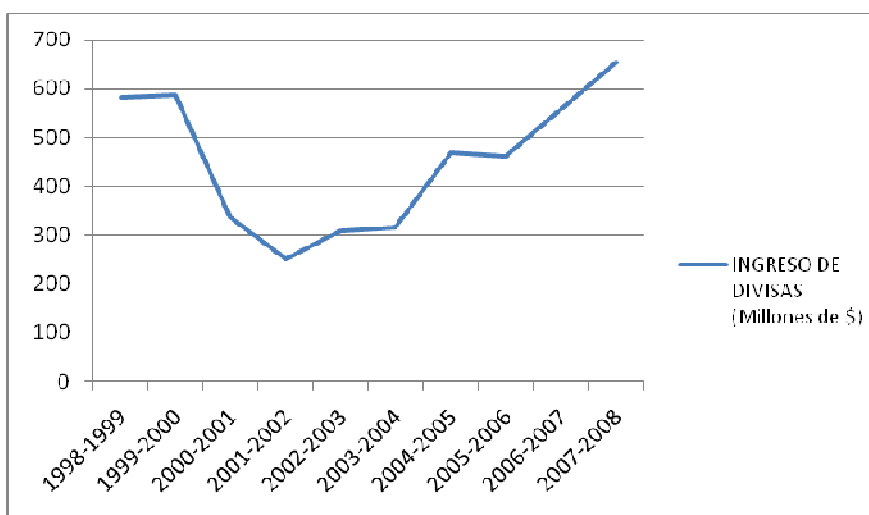
Los problemas ambientales que han surgido como producto del desarrollo del cultivo de café pueden disminuir o incluso desaparecer al aplicar agricultura orientada al desarrollo sostenible, por lo tanto este enfoque se hizo necesario para promover no solo la economía de la población si no además el medio ambiente de la zona.

4.1 La crisis del café y el desarrollo sostenible

La prosperidad económica que originó expectativas favorables para los cafetaleros a inicios del siglo pasado se vio opacada en la larga y profunda crisis económica de 1929 donde la bolsa de Nueva York se derrumba cayendo con ello los precios del café, es una señal de lo frágil que es economía sustentada en un solo producto principal, a partir de ese momento los precios del café han fluctuado de acuerdo con el comportamiento de la economía, y por ser producto aceptado a nivel mundial y el segundo más comercializado,

los países productores se incrementan hasta el punto de incrementar la oferta muy por encima de la demanda en el mercado, esto hace que en 1998 los precios se desplomen llevando consigo innumerables problemas sociales y económicos a los productores y a todos aquellos que eran beneficiarios del grano, luego de este año los precios mostraron leves alzas debido principalmente a la escases provocada por que muchos de los caficultores se vieron obligados a abandonar sus siembras. En el año 2001 los precios del café vuelven a presentar bajas en los mercados, a esta crisis se aúna el alza de precios de fertilizantes, alza de mano de obra, donde la disponibilidad de esta se reduce debido a constante emigración de la población dependiente del cultivo del café a las ciudades o hacia Estados Unidos, después de ocurrida la crisis, altas tasas de interés para prestamos, disminuye la oportunidad de financiamiento a caficultores, lo que ocasiona que 90% de fincas de café en Guatemala no tengan acceso al crédito. El comportamiento de los ingresos que han generado al país las exportaciones de café en los últimos diez años se presenta en gráfica siguiente.

GRÁFICA 8
INGRESO DE DIVISAS AL PAÍS POR EXPORTACIONES DE CAFÉ
AÑO 2008
(Millones de Dólares)



Fuente: Elaboración propia con datos del Banco de Guatemala

La gráfica muestra altibajos en ingresos que se han dado en estos años y como a partir del año 2001, que fue el año donde se toco fondo, se empieza a

incrementar el aporte al ingreso nacional, como motivo de mejores precios que se pagaron a nivel internacional debido a la escases de cafés finos.

Todos estos problemas han dado lugar a que el área rural sea cada vez más pobre, siendo este caso aplicable al Departamento de Santa Rosa y puntualizando el Municipio de Nueva Santa Rosa, donde 63% de población vive en condiciones de pobreza, atraída por la dependencia hacia un solo producto, que en los últimos años ha ocasionado pérdidas o ganancias poco significativas, reduciendo así ingresos y empleo, lo que disminuye la calidad de vida de los habitantes productores del grano y en general, de su entorno.

Como medida de salida a esta crisis se aplica nuevo concepto, uno que relaciona producción de café basado en sostenibilidad para lograr el desarrollo de poblaciones involucradas, “El concepto de desarrollo sostenible, cobra vigor a finales de los años ochenta en que se empieza a plantear un modelo de crecimiento con un contenido ecológico y social propiciando conservación ambiental. Surge como el nuevo paradigma de los noventa en donde lo prioritario es que se logre interrelacionar los intereses del desarrollo económico con los intereses de la conservación ambiental, promoviendo que tanto los ambientalistas como los desarrollistas empiecen a plantearse acciones en torno a un horizonte común.”¹²

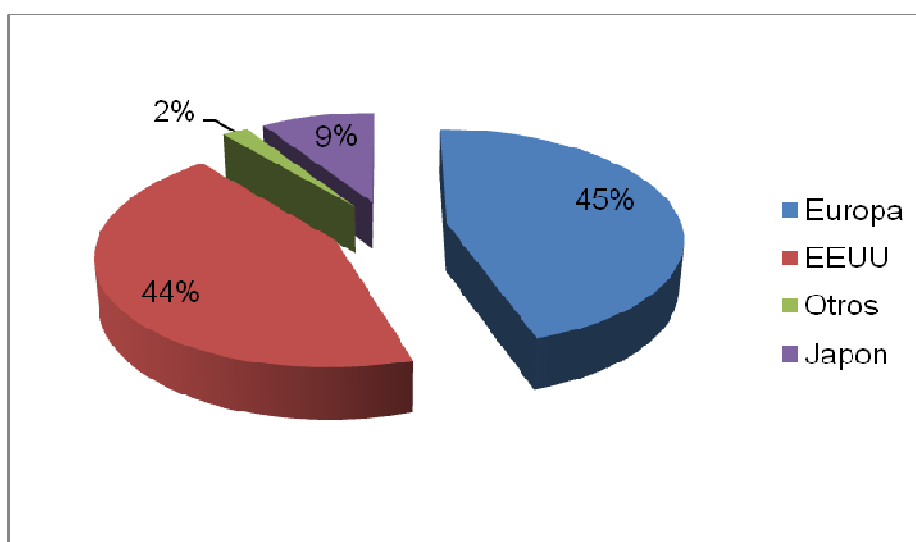
Al reconocer los problemas generados por la agricultura, derivados de mal manejo en el proceso productivo, que lleva a la ineficiencia en producción, donde el resultado es un bien que no es del todo aceptado por los consumidores debido a falta de calidad, surge el concepto de agricultura sostenible donde no solo se satisfacen necesidades de demanda y se conserva a la vez los recursos utilizados para dicha producción. Este concepto integra objetivos como, conservación de recursos naturales y protección del medio ambiente, viabilidad económica y equidad social.

¹² Tomado de la presentación “Desarrollo Sostenible” Lic. William Sandoval. 2005

Como respuesta al problema y con el creciente interés a escala mundial por agricultura que no dañe los suelos y que es socialmente responsable, se incremento también la demanda por café sostenible certificado, las compañías de café especial empezaron este movimiento y ahora los grandes tostadores y supermercados exigen cada vez más la sostenibilidad en la producción.

El consumo mundial de café ambientalmente amigable durante el año 2008 se encuentra representado en la gráfica nueve.

GRÁFICA 9
CONSUMO DE CAFÉ ORGÁNICO
AÑO 2007



Fuente: Elaboración Propia con datos de Anacafé.

No existe única respuesta a retos económicos, sociales y ambientales de países productores de café, se debe de presentar soluciones que combinen economía de buena producción con mejores prácticas de mercadeo, el mejoramiento de calidad de vida de los habitantes de fincas y conservación del ambiente. La certificación sostenible es forma de ayuda a caficultores a conservar la vida silvestre y hábitat de bosques, proteger a trabajadores de fincas y dar a consumidores una forma fácil y gustosa de contribuir con agricultura ambientalmente amigable.

El tema de sostenibilidad se puede aplicar a los sistemas agrarios donde para ser sostenibles deben garantizar que su actividad no va a agotar recursos que le soportan, es decir que no sobre pasa la capacidad de carga del territorio en uso, debe cumplir, además; con ser económicamente viable lo que quiere decir que deben proporcionar retornos económicos a personas que trabajen en unidades productoras, asegurándoles niveles de vida aceptables en relación con los de su entorno, si esta condición no se cumple no será sostenible, esto trata acerca de sostenibilidad ecológica en donde se evita contaminación del agua, emisión de contaminantes, pérdida de futuras opciones de uso del territorio.

El desarrollo sostenible es uno de los seis ejes estratégicos fundamentales propuestos en el plan de competitividad de caficultura nacional formulado en el año 2002 y con proyecciones para el 2012, donde se orienta a empresas y organizaciones cafetaleras para propiciar desarrollo sostenible, que se fundamente en productividad, continuo mejoramiento de calidad, capacitación, adopción de sellos y certificaciones que garanticen la producción efectiva de acuerdo a requerimientos del mercado y administración del medio ambiente, además de generar otras alternativas de diversificación de ingresos, que permita ser competitivas en el actual escenario económico y particularmente el de industria cafetalera, desarrollando proyectos agrícolas y pecuarios, forestales, agroindustriales, de turismo rural e hidrogenación, entre otros.

4.2 Ventajas de la producción sostenible

Generalmente en el país se ha utilizado beneficios de café que producen de manera tradicional, estos se encuentran ubicados en lugares que presentan una red hídrica con bastante caudal, debido a su diseño requiere para operación de grandes volúmenes de agua, que es utilizada tanto para procesamiento del grano como para generación de energía hidráulica de operación, según cifras de Anacafé estos beneficios utilizan alrededor de 2,000 a 3,000 litros de agua para procesar un quintal de café pergamino seco (80 libras de café oro). Esta cantidad de agua utilizada es enviada hacia fuentes de agua arrastrando subproductos del café, como mucilago y pulpa,

provocando contaminación. Además antes del beneficiado el proceso de cultivo involucra utilización de grandes cantidades de agroquímicos debido al desgaste que sufren los suelos plantados y al mal manejo de plagas que año tras año destruyen las plantaciones cafetaleras.

Hoy en día, se reconoce ampliamente que el café ofrece oportunidades excelentes para la conservación de la biodiversidad, cuando este se cultiva bajo una diversa gama de árboles de sombra, una sola finca de café en una región como la nacional, de tamaño mediano y manejada de manera amigable, puede llegar a albergar miles de especies de plantas y animales.

La producción de café por medio de técnicas que conserven el medio ambiente atrae varios beneficios¹³ entre estos se encuentran:

4.2.1 Beneficios ambientales

Pensar en nuevos beneficios que produzcan de manera amigable al ambiente conlleva muchas ventajas entre las que se encuentran:

- Esfuerzos especiales para proteger la vida silvestre y las especies amenazadas.
- Integración de fincas y productores a iniciativas conservacionistas.
- Control de la contaminación.
- Conservación de suelos.
- Se protegen los ríos y el agua es usada racionalmente.
- Control y reducción del uso de agroquímicos.
- Manejo de desechos.
- Reducción de la vulnerabilidad a las inundaciones, deslizamientos y al clima.

¹³ Es una síntesis de los beneficios que se plantean al obtener un sello de certificación donde se garantiza que se trabaja amigablemente con el ambiente, tomados de la página Web www.rainforest-alliance.org

4.2.2 Beneficios sociales

- Mejoría de condiciones, tratamiento equitativo y salarios justos para los trabajadores.
- Se informa a los trabajadores sobre sus derechos.
- Producción, procesamiento y mercadeo realizado en forma cooperativa.
- Las fincas certificadas benefician a la comunidad entera.
- Las fincas certificadas se unen a la conservación y el manejo de recursos compartidos, como ríos, fuentes de agua y bosques.
- Las fincas bien manejadas tienen reducida "huella ambiental" y son buenos vecinos de las comunidades y ecosistemas silvestres.
- Capacitación y educación ambiental para productores y trabajadores de los cafetales.
- Las fincas forestales sirven como "tienda" para los peones y vecinos, brindándoles leña, frutas, fibras, plantas medicinales y supliendo otras necesidades.
- Las fincas certificadas deben de ser refugio para la vida silvestre y santuarios escénicos para la gente, lo cual es importante para los residentes y atractivo para los "ecoturistas."

4.2.3 Beneficios para los agricultores

- Mayores ingresos directos al productor.
- Inversiones productivas como:
 - Asistencia Técnica
 - Financiamiento Pre-cosecha
 - Infraestructura
 - Laboratorios de catación
 - Beneficios
 - Patios de secado
 - Caminos
- Inversiones Socioeconómicas (Educación, salud).
- Inversiones en el Medio Ambiente (programa orgánico, reforestación, conservación de fuentes de agua, suelos)

4.2.4 Beneficios para los tostadores y comerciantes

Las fincas certificadas deben de poseer planes de manejo y costos operacionales controlados.

- El sello verde brinda un soporte a comercialización.
- Los productos certificados reciben mejores condiciones de mercadeo, incluyendo el precio.
- Hay un mayor acceso a la asistencia técnica y a créditos favorables.
- Existe un potencial enlace directo a mercados.
- Hay credibilidad en la promoción del producto, ya que se verifican las aseveraciones.
- Se reducen los riesgos y se mejora el manejo.
- Se realiza un mercadeo conjunto.
- Hay diversificación en la finca y en el mercado.
- Se obtiene estabilidad y sostenibilidad.
- Se asegura la custodia, se puede rastrear y verificar el origen del producto.

Por lo tanto la mejora continua en conjunto de herramientas, métodos, estrategias, políticas, planes e instrumentos que, combinados de forma armónica dentro de una filosofía de gestión responsable, permiten lograr de forma consistente nuevos y mejores resultados en materia de calidad, productividad y servicio al cliente, además de mejorar niveles de satisfacción de clientes internos y externos, permitiendo dar valor agregado a los bienes que produce la organización y otorgando beneficios a aquellos que optan por calidad, beneficios como:

4.2.4.1 Beneficios para la industria de cafés especiales

Producción sostenible.

Café especial de calidad superior

Orgánico- no utiliza agroquímicos ni pesticidas

Diferenciación en el mercado

Lealtad de clientes y empleados.

Responsabilidad social.

4.3 Medidas para el manejo sostenible de finca cafetalera

Calidad es parte clave para poder posicionar exitosamente un café en el mercado deseado, partiendo de ello se indicaran la serie de características en el proceso de producción para lograr un producto como es demandado.

Se debe de tener en cuenta primero que todo la selección del lote, como se menciona con anterioridad este debe encontrarse por arriba de los 1,000 metros sobre el nivel del mar, sembrar variedad adecuada bajo sombra adecuada, estas medidas son aplicadas únicamente a aquellas fincas ubicadas en zonas con oportunidades ecológicas debido a que se ha demostrado que fincas tradicionales de café cultivadas bajo sombra forestal constituyen un albergue para la vida silvestre. Estas fincas pueden ser certificadas, si en ellas se protegen bosques y se conservan ríos, suelos y vida silvestre, los trabajadores son tratados con respeto y reciben salarios decentes. Se proporciona equipo adecuado para sus labores y tienen acceso a educación y asistencia médica. Para ello existen inspectores sociales y ambientales no solo para fincas ya certificadas sino además a aquellas que se encuentran en camino de la certificación.

Teniendo cubiertos estos requisitos se determina el tipo de mercado al que se desea abastecer, para conocer cuales son sus exigencias particulares, una vez que se conozca cual es la parcela que reúna todas las condiciones para obtener la producción óptima se procede a sembrar o mejorar plantaciones si ya estuvieran plantadas. Respecto al uso de agroquímicos, se debe reducir utilizando abonos y soluciones orgánicas o naturales para cumplir así con las exigencias de los consumidores, si es necesario el uso de algún agroquímico este producto no debe de tener restricciones internacionales, a partir de allí se deben tomar medidas en fincas como barreras naturales, rompe vientos que evitan la ruptura de ramas, así como la caída de hojas, flores y frutas de las plantas de café, luego debe de haber programación de corte, se tendrá que estimar la cantidad de café que podría cortarse diariamente, planificando además el debido tiempo para el manejo de granos recolectados y el procesamiento en beneficiado húmedo y transporte del grano mojado aún.

El productor además debe velar por el momento del corte del grano así como de utensilios que se utilizaran, manteniendo limpios los sacos y canastos, lavándolos cuando se usen diariamente, no mezclar frutos de diferentes maduraciones o calidades, pues esto afecta la calidad, cuando se este cortando el fruto se deberá evitar ordeñar o sobar las ramas de las plantas, cortando uno a uno los frutos para evitar la caída de hojas y solo se cortara aquellos granos que hayan llegado a madurez natural.

Después de haber cortado los frutos maduros tendrán que ser transportados inmediatamente al beneficio húmedo para clasificación, despulpado que es el proceso a través del cual al fruto maduro se le quita de manera mecánica la pulpa que lo envuelve, luego de ello se pasa a fase de fermentación, los granos recién despulpados, están cubiertos por una capa mucilaginosa que representa el 15% y 22% más del peso en el fruto maduro, el mucílago es sustancia gelatinosa que rodea al grano que sale de la etapa de despulpe, es sustancia rica en azúcares. Seguido de ello se lavan los granos con el objetivo de eliminar los restos de mucilago o mieles con esto se logra el grano pergamino limpio y este debe de tener una apariencia limpia y de olor agradable, en esta etapa como en anteriores siempre se descarta los granos verdes. La penúltima etapa para que la producción de café de calidad llene estándares, es el proceso por medio del cual el grano pierde humedad, el secado, este puede ser de dos formas, la primera es natural o al sol utilizando los patios de secado, y la segunda mecánica, con secadoras mecánicas. El proceso de secado es el más complicado porque se debe de velar por el grado de humedad que se desee y el tipo de sabor que se le quiera dar a la taza de café, si se secara demasiado el grano tomaría un aspecto reseco y el sabor de la taza sería agrio, por otra parte si la humedad fuera alta, el grano tomaría un aspecto opaco y el sabor de la taza sería mohosa, tradicionalmente los beneficios de café que existen en zona de Nueva Santa Rosa secan el café al sol, lo cual hace el producto más natural, porque a pesar que el proceso es más lento otorga mejores resultados, dándole un sabor con características organolépticas de mejor calidad a la taza, siempre y cuando se le de el correcto manejo y el secado sea parejo.

Finalmente se llega a fase de almacenamiento, esta es muy importante para la conservación del grano en buen estado, debe realizarse tomando en consideración las condiciones climáticas de las zonas cafetaleras, como la temperatura y humedad del ambiente, así como el local donde se almacenara, el grado de humedad deberá oscilar entre 10% y 12%, se debe garantizar que los sacos de café nunca estén en contacto directo con piso de cemento o con paredes de la bodega, los sacos deberán ser de preferencia nuevos y en buen estado, estos sacos de café deberán estar en tarimas para mantener el café libre de humedad, el lugar de almacenamiento deberá encontrarse ventilado y libre de olores que contaminen y en bodegas que no tengan ningún otro producto puesto que el café se contamina con mucha facilidad, el grano tendrá que estar en constante monitoreo para mantener la humedad perfecta.

El café es componente esencial en la economía de distintas comunidades del Municipio de Nueva Santa Rosa y ya muchas de las fincas productoras del grano, sin ningún tipo de intervención adecuada satisfacen varios requisitos de fincas de cafés especiales, lo que sería una ventaja y debería ser aprovechada para trabajar en las debilidades que aun mantienen las fincas y así maximizar rendimientos. Seguidamente se indicará cuales son los lugares particulares en cada aldea, que serían potenciales candidatos para transformarse en lugares ricos en biodiversidad y que a su vez mejoren todas las relaciones de producción de las áreas involucradas.

CAPÍTULO V

PROPUESTAS

A partir de firma de los acuerdos de paz se han realizado intentos de desarrollar políticas y propuestas de ley que logre desarrollo rural integral, todas las propuestas de distintos sectores sociales se realizaron como estrategia de desarrollo nacional que acabe con desigualdades e inequidades existentes entre lo rural y urbano. Este capítulo se desarrollo con el objetivo de demostrar como se podría mejorar las condiciones de vida de aquellas poblaciones del Municipio de Nueva Santa Rosa que se encuentran óptimamente ubicadas en zonas ventajosas para el cultivo de café de calidad y constituye instrumento práctico, que le permitirá a productores y técnicos de café de la zona tener conocimientos y herramientas básicas para identificar los principales problemas que se dan en el grano de café y sus respectivas causas derivadas de manejo incorrecto durante el proceso de transformación del grano, que influyen negativamente en calidad final de la taza de café y por lo tanto será ayuda para mejorar la competitividad de empresas cafetaleras con base en alta calidad, y estando estas empresas formadas por pequeños campesinos se logrará la diferencia en el agro del país.

5.1 Fomento por medio de cooperativas

Las cooperativas se encuentran dentro de el sistema financiero no regulado, con 17% de la cartera nacional y 35.6% de clientes a nivel nacional, su principal objetivo es apoyar unidades económicas como microempresas y microproductores, no atendidas por la banca tradicional; por lo general operan en el ámbito local al que pertenecen y juegan papel importante en financiamiento rural, a diferencia de muchas instituciones bancarias que solo otorgan prestamos a sus clientes, las cooperativas contemplan el apoyo de varias actividades en el proceso de producción, todo esto ayuda a crear condiciones para transformar el modelo económico actual que prevalece en cada área donde trabaja, esto fortalece la capacidad de crecimiento económico y mejora las condiciones de vida, ya que muchas veces se brinda apoyo a servicios de educación, salud, empleo e infraestructura de las familias rurales.

El apoyo que han brindado las cooperativas en el país ha sido crucial en el comportamiento de actividades productivas del área rural, en los últimos años estas han prestado financiamiento a pequeños y medianos productores que no logran acceder a créditos en el sistema bancario nacional, el sector de cooperativas no solo ha sido fuente de financiamiento si no que además ha brindado asesoramiento técnico a sus colaboradores.

Las cooperativas se encuentran satisfaciendo aquellas necesidades de quienes han sido marginados por muchos sectores, entre los que se encuentra el sector gobierno que no cumple con el rol de velar por mejorar las condiciones de vida de los habitantes del país.

Estas no solo son fuentes de financiamiento si no que además trabajan en formación e informaciones técnicas con el objetivo de mejorar las actividades productivas y optimizar la utilización de recursos que se posean para concientizar sobre las potencialidades que poseen los involucrados.

Otro problema que sufre un pequeño productor es que muchas veces por si solo no es capaz de encontrar compradores y mucho menos de esperar un buen precio a su producto, por lo que se ve obligado a asociarse con otros pequeños productores y buscar agente que sepa representar sus intereses, muchos de estos productores poseen reducido conocimiento del procedimiento de producción y nulo conocimiento de mercadeo, por lo que las cooperativas podrían ser responsables de velar no solo por el proceso productivo si no que además de crear una nueva marca y venderla al mejor precio.

Para finalizar las cooperativas aportan distintas oportunidades de beneficios a aquellos que se involucran con ellas, resumiéndolas son:

- Las cooperativas ayudan a transformar las prácticas agrícolas.
- Mejoran la imagen pública del productor o productores.
- Mantienen segmentos de mercado.
- Accesan a mercados especiales.
- Mejores oportunidades de precios al vender el producto.
- Facilita tecnología apropiada.

- Son fuente de comunicación.
- Mantienen evaluación continua de la ejecución de los procesos productivos.
- Fortalece la cooperación entre pobladores y promueve los productores organizados.
- Fomenta la formulación de estándares locales.
- Desarrolla bases para un mercado local

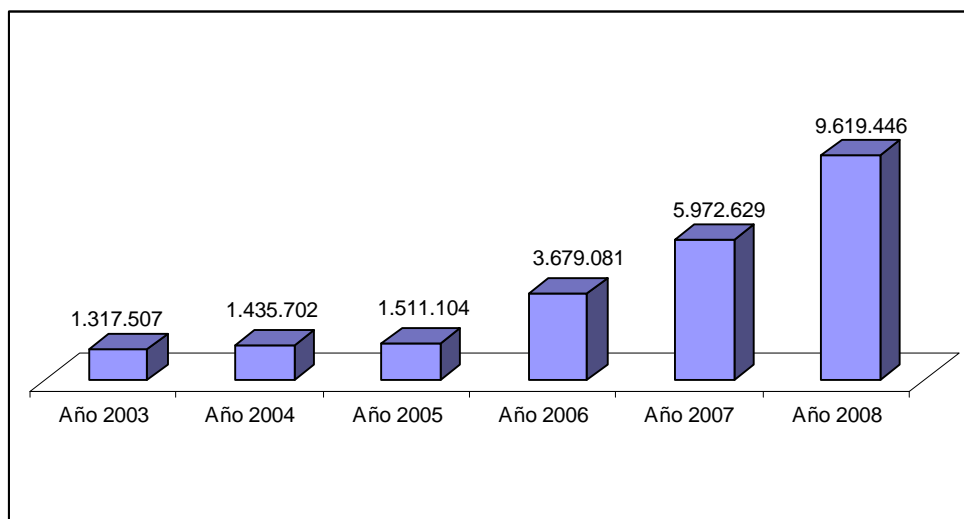
5.2 Propuestas para el desarrollo regional

El Departamento de Santa Rosa a través de los años se ha caracterizado por mantener cultura cafetalera, e incluso desde que se inicia el cultivo de este grano en el país, Santa Rosa se encontró entre los departamentos con altos niveles de producción

Anteriormente se ha hablado de todas las ventajas que posee la producción de café de calidad, además se hablo de muchas potencialidades de la zona, en esta parte se muestra como un sector agrícola, en este caso, el sector caficultor de aldea Chapas del Municipio de Nueva Santa Rosa puede beneficiarse de la asociación para lograr crear nuevo producto que sea demandado por compradores internacionales.

La idea inicia por la cooperativa Nuevo Sendero ubicada en aldea Chapas, esta cooperativa inició en el año 1987 con un fondo de 7,000 quetzales y 31 asociados, con la misión de satisfacer integralmente necesidades financieras y productivas de asociados, promoviendo confiabilidad para mejorar sus condiciones de vida, con el transcurso de los años se fue haciendo de mayor capital y su cartera de crédito fue ampliándose, pasando a ser la mejor respuesta para satisfacer las necesidades de capital a los habitantes de la aldea, en los últimos años estos préstamos han aumentado, como puede apreciarse en gráfica 10.

GRÁFICA 10
CARTERA DE CRÉDITO, COOPERATIVA NUEVO SENDERO
ALDEA CHAPAS AÑOS 2003-2008
(en quetzales)

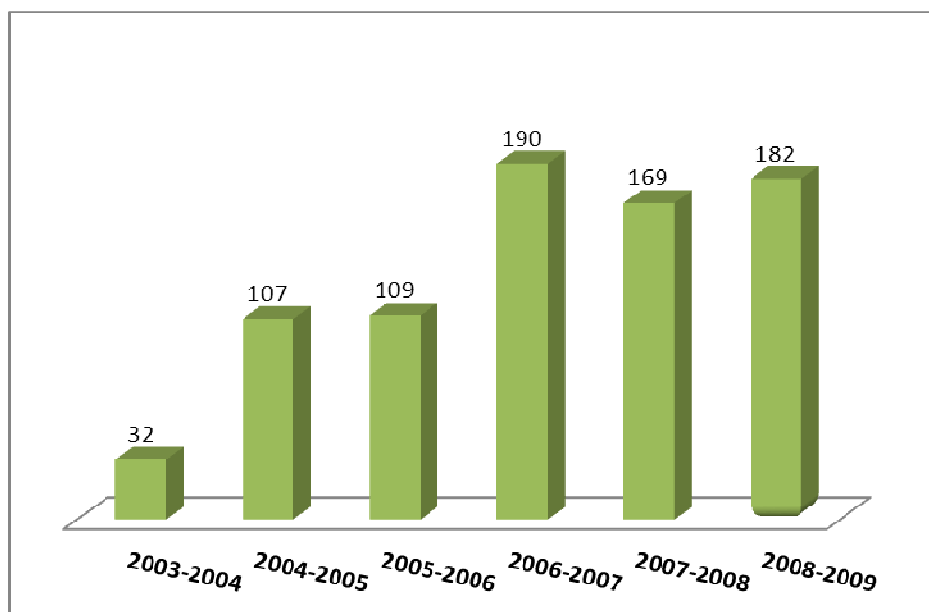


Fuente: Cooperativa Nuevo Sendero

En el año 2001, luego de que los precios del café se desplomaran, los habitantes de aldea Chapas como todos los de las aldeas productoras de café sufren profunda crisis económica y social, donde muchas fincas de café fueron abandonadas por incapacidad financiera de sus dueños de trabajarlas, muchas de ellas se talaron convirtiéndose en potreros, algo que ocasiono pérdida de tierras con grandes ventajas para el café, el problema social que ocurrió es que a partir de ese año, la migración a la ciudad y Estos Unidos se elevo, sobre todo por población joven masculina mayor de dieciocho años, que no encontraron otra respuesta que el de marcharse, estas situaciones formaron un círculo vicioso que llevo a disminuir mano de obra. A la situación de bajos precios del café se unió escasez de mano de obra y por lo tanto el precio de esta encarece, a esto se suma altos precios de fertilizantes y pesticidas, que en muchos casos fueron omitidos y al no hacer uso de estos productos, las plagas en los cultivos se multiplicaron entre las plantaciones de la zona, reduciendo la oferta del grano. Partiendo de esto, se inician esfuerzos buscando soluciones prontas para evitar que todos aquellos que dependían de esta producción, que según cifras del Censo realizado en el año 2002 es el 68% de población económicamente activa de la aldea, cayeran en pobreza extrema. En el año 2003 la cooperativa aprovecha el aumento de su capital que fue apoyado por el

creciente número de asociados movidos por el incremento de remesas enviadas desde Estados Unidos y credibilidad con que se venía trabajando en años anteriores. Con mayor capital la Cooperativa es capaz de incrementar el número de créditos a otorgar, estos créditos son destinados a construcción y agricultura, además el total de asociados aumenta cada año.

GRÁFICA 11
CAFICULTORES ASOCIADOS
COOPERATIVA NUEVO SENDERO
AÑOS 2003-2009



Fuente: Cooperativa Nuevo Sendero

Partiendo de cultura cafetalera que se posee en la aldea y en vista que aun existían caficultores que habían logrado mantener sus cultivos con precios relativamente mejores, debido a la escasez de café que afectó la zona, se plantean nuevos objetivos donde no solo se brindaran productos financieros sino que además se promoverá la comercialización e industrialización de café, la cooperativa Nuevo Sendero compra beneficio de café abandonado y empieza una nueva etapa, involucrándose directamente en las actividades productivas, brinda préstamos a caficultores asociados con la ventaja que estos los paguen en meses de cosechas, con el requisito que sea la cooperativa la que beneficie el grano, en los siguientes años el mercado lanza señales de mejores precios a aquellos cafés que sean producidos de manera amigable al ambiente y que

sean producidos en zonas como las que existen en esta aldea, la cooperativa entonces comienza nuevo proyecto, el de mejorar continuamente el producto que realiza, inician luego gestiones que logren el objetivo, se pide apoyo de instituciones como la Federación de Cooperativas de Guatemala (FEDECOCAGUA) y la Asociación Nacional de Café Anacafé, que otorgaron las bases para presentar el producto directamente en el mercado internacional, muchos han sido los beneficios obtenidos desde que se inicia el proyecto, entre estos se encuentran, préstamos a menores intereses que el resto del sistema bancario, precios más altos a productores que los de la competencia, capacitaciones, producción más limpia y en este año luego de varias participaciones en ferias internacionales de café, la cooperativa Nuevo Sendero participa con un lote de 150 quintales de café, en la feria promovida por la empresa tostadora Tully`s Coffee Japan e importadoras Mitsuy Company de Japón y Suiza Walter Matter, en esta ocasión logra ganar el segundo lugar y vende el lote completo por un valor de 190 dólares el quintal y recibe un premio adicional de 5,000 dólares, este premio es nuevo incentivo y ejemplo de nuevas medidas que se debieran de tomar para sacar a flote el área rural y convertirla en área de oportunidades y romper finalmente con las diferencias extremas entre lo rural y lo urbano.

Son muchas las respuestas que se podría dar a problemas que enfrenta el área rural, entre estas se plantea tres propuestas siguientes.

PROPUESTA 1

Está comprobado que la forma de utilización de tierra repercute en el desarrollo general del sector agrícola y condiciones de vida de la población rural y el crecimiento de sectores económicos restantes, por lo tanto es importante que se cuente con este recurso. El número de fincas en el municipio es grande por lo que se puede argumentar que no existe una concentración de tierra elevada, sin embargo aun se encuentran rasgos de colonato; sobre estas características la municipalidad podría brindar apoyo a aquellos campesinos que no logran acceder a la tierra, arrendando en usufructo vitalicio tierras municipales en zonas altas que tienen el clima indicado.

Luego de ello, se formarán pequeños grupos para producir el grano, estos agricultores deberán ser sometidos a constante capacitación para mantener calidad que distinga el producto.

Los gastos de los primeros años, pueden ser cubiertos con créditos bancarios, porque ya poseen tierra en usufructo, o financiados por la municipalidad.

Los gastos a incurrir para lograr que una finca de café obtenga beneficios, son los siguientes.

La primer inversión a realizar es la relacionada con la preparación del terreno, escoger y plantar las matitas de café, este proceso según datos de caficultores de la zonas requiere inversión inicial de 22,000 quetzales por manzana; los beneficios de este trabajo se verán reflejados de tres años en adelante, alcanzando para los cinco primeros años la producción máxima que mantendrá a partir de esa fecha de 150 quintales por manzana, esta producción podrá ser constante y de buena calidad si se siguen rigurosamente con los cuidados de las plantaciones, estos incluyen mano de obra permanente al servicio de las fincas, y uso adecuado de fertilizantes propios para cada tipo de suelo. Los gastos en mano de obra, mantenimiento y cosecha de café cereza por manzana puestos en el beneficio de café, para cuatro manzanas de café sembrado, se encuentra en el cuadro siguiente:

CUADRO 10
COSTOS DE MANTENIMIENTOS DE UNA FINCA DE CAFÉ*

CANTIDAD	MONTO (Q) POR UNIDAD*4 MANZANAS	TOTAL
8 Quintales de Fertilizantes (cuatro quintales cada 6 meses)	250*4	8,000
2 murato de potacio	60*4	480
200 jornales al año	50	10,000
TOTAL COSTO POR MANTENIMIENTO		18,480

Fuente: Elaboración propia con datos de caficultores de las zona Aldea Chapas.

*costos calculados con precios del periodo cafetalero 2008-2009

Fue necesario medir los costos de producción por cuatro manzanas de café para poder cuantificar la mano de obra, pues se necesita una persona para el cuidado y mantenimiento diario de esta cantidad de tierra.

Durante los primeros años el productor deberá cubrir los costos de mantenimiento pues los rendimientos de las parcelas son poco significativos, es a partir del cuarto año donde se hace rentable ésta actividad. Estos costos podrían ser cubiertos con capital del interesado o bien como parte de préstamo de municipalidad o bancario.

Al proceder de esta manera y llevando óptimamente el control de la finca de café, estas son capaces de rendir 150 quintales por manzana. Para seguir midiendo costos y beneficios, cuatro manzanas producirán 600 quintales de café. El precio promedio pagado a los productores por quintal recibido en el beneficio de café en el período cafetalero de 2008-2009 fue de 180, la cantidad pagada a los productores sería entonces de 108,000 quetzales aproximadamente, a esta cantidad se resta el precio de corte y flete que en promedio es de 40 y 5 quetzales respectivamente por quintal trabajado, por lo que el monto ascendería a 27,000 quetzales, estas cifras se encuentran representadas en los cuadros once y doce.

CUADRO 11
INGRESOS POR PRODUCCION DE CAFÉ
AÑO 2008

Producción por 4 manzanas (en qq)	Precio por quintal (en quetzales)	Total Ingresos
600	180	108,00

Fuente: Elaboración Propia con datos proporcionados por productores de la zona.

Así también los costos de recolección se representan de la siguiente manera.

CUADRO 12
COSTOS DE CORTE Y FLETE
AÑO 2008

Precio de corte + precio de flete (por quintal en quetzales)	Quintales producidos en 4 manzanas de café	Total
40+5= 45	600	27,000

Fuente: Elaboración Propia con datos proporcionados por productores de la zona.

Y si por ejemplo la inversión inicial fue hecha a través de préstamos y estos prometidos sobre el 10% anual a pagar sobre la cosecha, que sería una tasa razonable otorgada por las autoridades, el préstamo estaría cubierto aproximadamente en los primeros diez años de producción.

Una vez presentados todos estos argumentos se demuestra que la producción de café trae beneficios aceptables a los involucrados, y a pesar, que a las técnicas utilizadas se le podrían hacer mejoras para incrementar los rendimientos y la calidad final, la actividad resulta atractiva.

PROPUESTA 2

El rublo turismo en los últimos años ha ocupado el lugar que mantenía el sector agrícola en cuanto a generación de ingresos nacionales, donde la principal razón es la misma crisis en precios internacionales del café, esta situación puede ser aprovechada, en vista que se supone que los caficultores del área mantienen un alto grado de amistad con la naturaleza podría darse una especie de agroturismo, este funcionara en aquellas fincas que trabajen su tierra de modo que brinde un recorrido agradable, mostrando flora, fauna, manantiales y paisaje al visitante, esta actividad generaría beneficios a propietarios en épocas del año donde no haya producción, así también en las épocas de corte y beneficiado se podrían mostrar el proceso de esta actividad a los turistas que deseen conocerlo.

Para poder llevar a cabo este proyecto los productores interesados podrían solicitar ayuda al Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), no solo para

que sean orientados para transformar sus fincas en sitios turísticos si no que también promocióne estos lugares en el extranjero mostrando a Guatemala como un país con ventajas para el turismo basado en la agricultura sostenible, la mejor opción para hacerlo sería crear una guía turística de la ubicación de fincas.

PROPUESTA 3

El otorgamiento de crédito para agricultura y en este caso para caficultura sería solución altamente viable que venga a cumplir con las necesidades sociales y propuesta para terminar con la problemática rural y promover la participación social.

La propuesta idónea a esta alternativa implicaría al gobierno municipal, en donde por medio de una oficina de planificación se cree una subdivisión que otorgue préstamos a intereses menores a los del sistema financiero nacional. En la actualidad el número de créditos que se otorgan a la agricultura es reducido esto se debe a la incertidumbre al momento de cultivar, estos productos no solo están determinados por el comportamiento del mercado si no que además por fenómenos naturales impidiendo que se garantice la devolución del préstamo, todos estos riesgos han llevado a excluir a este sector de los beneficios que el sistema financiero ofrece.

El campesinado receptor del crédito deberá ser orientado a base de programas de formación sobre planificación financiera que promueva las actividades de producción, transformación, comercialización y procesos de mercadeo, estas actividades estarían orientadas por profesionales de la Asociación Nacional del Café, con proyectos ajustables a las necesidades particulares de las zonas involucradas.

5.3 Mercados internacionales potenciales

Desde que se inicia la búsqueda de medidas a tomar para contrarrestar los efectos de la caída de precios del café, se ha buscado nuevos y más grandes

mercados para comercializar el café guatemalteco, identificando medidas de apoyo que fortalezcan su producción y comercialización.

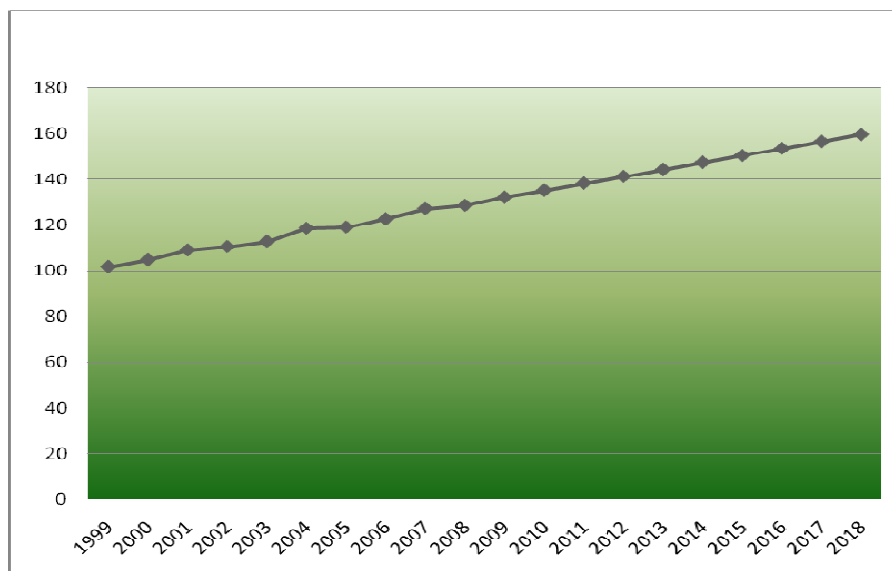
Guatemala es el principal productor de café centroamericano y el país que registra el porcentaje de consumo interno más alto de la región, además de ser el quinto mayor productor de café a nivel mundial. En el año cafetalero anterior (2007-2008) las exportaciones de café guatemalteco alcanzaron los 655,8 millones de dólares, convirtiéndose así en el producto agrícola generador de mayor cantidad de divisas para este país, por exportación de 4.98 millones de quintales.

El café es el segundo producto más comercializable a nivel mundial, se encuentra estrechamente unido al comportamiento de la economía de países demandantes, por tal razón se debe de mantener vigilancia y monitoreo hacia estos mercados, para el caso de Guatemala, el principal mercado importador de café especial son países europeos, le sigue Estados Unidos y en tercer lugar se encuentra Japón, es importante señalar que este país en los últimos años ha aumentado la demanda de cafés finos como los producidos en el país, y podría ser una pieza clave para contrarrestar los efectos que recaerán en el país debido al debilitamiento de demanda externa, que ocurre en gran medida a desaceleración de la economía estadounidense, esta crisis será aguda en el sector cafetalero más vulnerable, el que no cuenta con herramientas necesarias para presentar producto de calidad que cumpla con estándares de calidad establecidos. A pesar de este escenario, se presentan buenas noticias para este producto, según datos de la Organización Internacional del Café la demanda mundial de café excederá los 125 millones de sacos de 60 kilogramos este año, frente a los 123 millones del año pasado movidos por el incremento del consumo interno de grandes productores como India y Brasil, así como el aumento en la demanda de otros países entre los que se encuentran el mercado japonés y chino que subió su consumo en un 35% el año cafetalero 2007 y 2008. A nivel mundial el consumo de café sigue creciendo cada año. En la gráfica 12 se presenta la trayectoria de la demanda

durante los siguientes 10 años si siguiera el mismo comportamiento de los últimos 10 años.

GRÁFICA 12

CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ (DE 1999 ESTIMADO AL 2018)



Fuente: Elaboración propia con datos de la Organización Internacional del Café.

De no cambiar bruscamente las preferencias por consumir café en el mundo, su demanda crecerá en casi 60% medidos de 1999 al 2018, estos datos son muy alentadores viéndolos en función de precios, actualmente la producción no mantiene el mismo ritmo de crecimiento de demanda, ocasionado en su mayoría por reducción de cosechas debido a fenómenos climáticos en principales países productores, esta situación sería beneficiosa para el país de aprovecharse la ventaja de producir café arábico de buena calidad, y mejorar su posición en niveles de producción.

Retomando, el papel que debería jugar la cooperativa Nuevo Sendero en éste escenario, de mercados exigentes y tecnificados sería el de aplicar nuevos métodos de compra y venta, una de éstas medidas podría ser como las tomadas por los dirigentes de Anacafé para internacionalizar el café guatemalteco, el llamado “sistema de búsqueda de café” herramienta que estará disponible a partir del 2010.

Se trata de un sistema de búsqueda en Google Earth, “Aplicación que permite viajar por todo el mundo combinando fotografías satelitales, mapas, imágenes en 3D y gran cantidad de información sobre cada lugar. Google Earth posee un potente buscador por coordenadas, nombres de ciudades, pueblos, calles, edificios importantes, comercios, etc. Además permite agregar capas sobre la imagen satelital o mapa con múltiple información desde datos censales, hasta fotografías.” y permitiría a los compradores de todo el mundo buscar por ubicación, altitud y variedades. Estas ventajas generarían gran cantidad de clientes que comercializarían directamente con productores, en este caso sería por medio de la cooperativa, pues es la forma más idónea en que pequeños productores puedan cubrir con requerimientos demandados. Es necesario tomar en cuenta que por sí solo cada pequeño productor no es capaz de satisfacer cantidad de demanda elevada, siendo correcto para mostrarse al mercado, la asociación, no solo para cubrir la demanda si no además, que los productores gozarían de mayor estabilidad financiera al ser respaldados por una cooperativa abalada por FEDECOCAGUA. El café al ser un producto agrícola, se encuentra con gran cantidad de riesgos a inclemencias del medio ambiente, climas extremos como heladas, lluvias intensas o sequías, que ocasionarían pérdida de cosechas o baja en la calidad de la misma, estos problemas serían menores para los pequeños productores si trabajan unidos, al reducirse sus ganancias, podrían acceder al fondo común que estaría para situaciones de emergencias, como ya se mencionó con anterioridad, así al año siguiente puedan contar con los recursos suficientes para mantener con la misma calidad el cultivo y no perder el toque característico con que su café había sido calificado.

A pesar de pronósticos favorables dados en los últimos años para el sector cafetalero, actualmente en el año 2009 surgen varios aspectos que hacen al mercado de café vulnerable, entre estos se encuentran altibajos macroeconómicos, como desempleo e inestabilidad financiera pudiendo reducir la demanda. Así también según la Organización Internacional del Café existen riesgos como devaluaciones de monedas locales, frente al dólar

estadunidense, -pueden aumentar los precios al consumidor- en la actualidad además el café sigue siendo considerado bien de lujo, queriendo decir con ello que al aumentar el ingreso de una persona su consumo crecería, pero tomando en cuenta que prevalecen bajos niveles de empleo, pensar en incrementos de ingresos se encuentra fuera de lugar.

Por otro lado en un escenario optimista para 2009 los precios de cafés arábigos lavados que es el que produce Guatemala, movidos por el descenso de producción en Colombia y Brasil, y la misma Centro América que harán disminuir la oferta del aromático. Además de presenta dinamismo en la tasa de crecimiento del consumos mundial anual.

5.4 Apoyo a la sostenibilidad

El fin último de toda sociedad debería de ser el desarrollo, alcanzando con ello niveles dignos para toda la población, este desarrollo se debe dar sin descuidar el medio ambiente y los recursos naturales de allí viene la definición de desarrollo sostenible “Un desarrollo que satisfaga las necesidades del presente sin poner en peligro la capacidad de las generaciones futuras para atender sus propias necesidades”.

En un escenario mundial poco alentador, de no tomarse medidas prontas y acertadas atraerá incrementos en niveles de pobreza, agudización de problemas alimentarios, tensión social, y para este caso en particular y haciendo énfasis en ello se dará además repercusiones ambientales derivadas del abandono masivo de cafetales alterando la sostenibilidad de las zonas involucradas.

La producción de café sostenible, producido en fincas que conservan el medio ambiente y tienen un componente de beneficio social equivalente entre el 5% y 8% de la producción mundial y su futuro es prometedora.

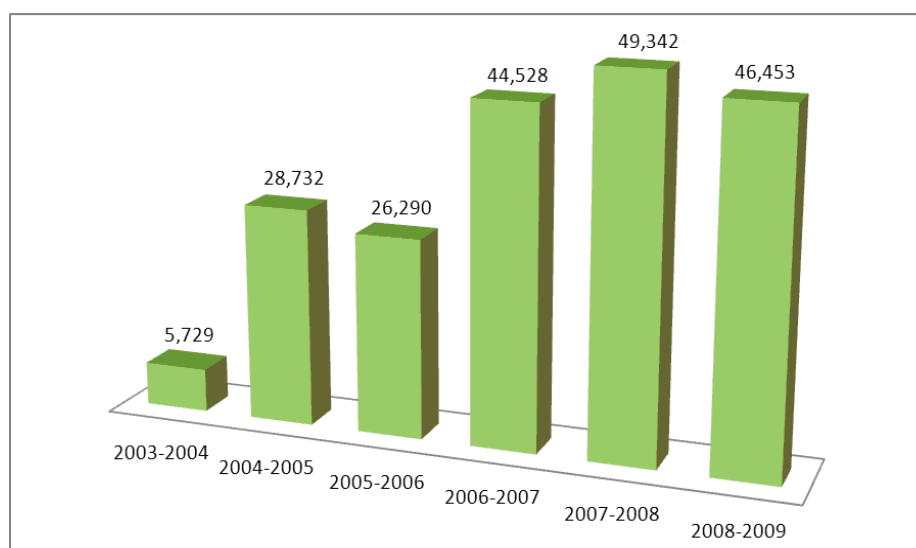
Esta última noticia motiva a hacer uso de la popularidad del café guatemalteco y preparar todas aquellas regiones del municipio con las características físicas

y de manejo ya mencionadas. La cooperativa Nuevo sendero es institución que podría ser tomada como ejemplo de ello, ésta forma parte de varios grupos involucrados en un proyecto de 4.6 millones de dólares respaldados por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y por el organismo no gubernamental Technoserve que tiene el objetivo de elevar la producción y calidad de café de la región.

Los productores de la aldea Chapas son el ejemplo perfecto de beneficios del trabajo asociado, estos han multiplicado su producción en más de 8 veces desde su inicio en el 2003 para el año 2008, de los cuales casi una tercera parte son granos especiales.

La siguiente gráfica muestra la cantidad de café maduro que se ha beneficiado cada año desde que se inician las actividades en el 2003.

GRÁFICA 13
PRODUCCIÓN CAFÉ MADURO
AÑOS 2003-2009
(en quintales de café)



Fuente: Cooperativa Nuevo Sendero

Se deben tomar varias medidas de apoyo para el crecimiento y buen funcionamiento de instituciones que quieran dedicarse a producir cafés

especiales, es necesario contar con el equipo adecuado para llevar correcto seguimiento de todo el proceso que implica. La cooperativa Nuevo Sendero en este año 2009 compra una estación climática inalámbrica que ayuda a mejorar la calidad del grano, esta mide cantidad de lluvia, velocidad del viento, temperatura y humedad, enviando los datos a computadora, ayudando a calcular el momento ideal para aplicar fertilizantes, además posee un laboratorio para examinar el café.

Finalmente se señala que la cooperativa Nuevo Sendero fue presentada como parte de propuestas de desarrollo que podrían beneficiar al sector cafetalero del municipio, esta cooperativa es muestra clara de lo que llegaría ser al contar, primero, con el entusiasmo y necesidad económica real de alternativas de trabajo, y segundo de contar con orientación y financiamiento adecuado que permita involucrarse correctamente en todo el sistema de producción y comercialización. Para este caso el Banco Interamericano de Desarrollo tiene un papel protagónico en ser fuente de financiamiento, de este mismo modo todas aquellas pequeñas asociaciones que se organicen en el futuro deberán contar con este tipo de ayuda. Existen actualmente varias instituciones que otorgan financiamiento, apoyo técnico y a la vez brindan la garantía que ofrece el comercio justo a grupos de agricultores con objetivos de producción sostenible, entre estas se encuentra:

Anacafé. Como el ente encargado de brindar apoyo a la caficultura guatemalteca, en 1960 inicia un programa de acción social de caficultura que promovía los centros de asistencia de salud en las fincas de café, y en 1990 propusieron ampliar la proyección del trabajo de acción social transformando el programa y creando el brazo social de caficultura naciendo en 1994 la Fundación para el Desarrollo Rural, se amplía el área de cobertura , buscan nuevas fuentes de financiamiento para ejecutar programas y proyectos de salud y educación situados en áreas de influencia a los caficultores. Del 2004 a la fecha se transforma nuevamente, ahora funciona con el nombre de Funcafé –Fundación de la Caficultura para el Desarrollo Rural- en donde además de brindar apoyo técnico a caficultores se prestan servicios de asistencia social.

CONCLUSIONES

De la investigación realizada se puede llegar a las conclusiones siguientes:

1. Al impulsar proyectos de producción y procesamiento de café orientados a la sostenibilidad, los productores lograrían obtener precios por encima de los del mercado, estos precios superan los 190 dólares el quintal de café oro. Esto se encuentra motivado por el crecimiento de países asiáticos y sus nuevas inclinaciones en consumir café.
2. Existen instituciones como Anacafé y Fedecocagua dedicadas a orientar sobre producción, comercialización y promoción de un buen café, estas han realizado manuales que cubran el proceso que va de la selección del lote y las plantas a producir, el beneficiado, el tueste, los parámetros de exportación y los gustos de los diferentes demandantes.
3. Al producir sosteniblemente, el impacto sobre el medio ambiente se anulará e incluso aquellas zonas donde se haya arrasado con los bosques nativos se verán beneficiadas por la reforestación que la producción de cafés finos atrae.
4. El medio idóneo para que los productores logren ofrecer su producto a los mercados internacionales es la asociación. Al asociarse logran cubrir las cantidades requeridas de café así como también es atractivo pues muchas de las instituciones internacionales optan por cafés provenientes de pequeñas cooperativas de áreas rurales que trabajen amigablemente con el ambiente.

RECOMENDACIÓN

Como resultado a las conclusiones anteriores, se planteo la siguiente recomendación.

1. Los productores asociados apliquen nuevas medidas sugeridas, gestionen los terrenos con la municipalidad, y encuentren los mecanismos de financiamiento para producir, esto proporciona participación en el mercado de café especial, que beneficia directamente a las comunidades, además es un apoyo al medio ambiente.

BIBLIOGRAFÍA

1. ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ –ANACAFE-, “La producción de café y sus oportunidades”, Revista el cafetal, Guatemala, abril 2008, 23 pág.
2. ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ –ANACAFE-, “Manual de Beneficiado Húmedo de café” Guatemala, 2005, 250 pág.
3. HUBER, Richard y más. “Instrumentos de Mercado para la Política Ambiental en América Latina y el Caribe”, Estados Unidos de América, Banco Mundial, 1998, 94 pág.
4. GALL, Francisco “Diccionario Geográfico de Guatemala año 1983” Tomo II Instituto Geográfico Nacional, Guatemala, 1983, 651 pág.
5. PILOÑA ORTIZ, Gabriel A. “Recursos Económicos de Guatemala y Centroamérica”, Quinta Edición, Guatemala 2003, 308 pág.
6. PROGRAMA DE NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO EN GUATEMALA (PNUD), “Impacto Económico y Social de la Migración Internacional en Guatemala”, Guatemala, 2003, 30 pág.
7. PROYECTOS DE CAFÉ PARA CENTROAMÉRICA, “Guía Práctica para el Control de Calidad en la Cosecha y Beneficiado Húmedo para Producir Cafés de Especialidad”, Nicaragua, 2008, 28 pág.
8. PROYECTO DE CAFÉ PARA CENTROAMÉRICA, “Manual del Sistema de trazabilidad de Café de Calidad”, Nicaragua, 2008, 42 pág.

9. PROYECTO DE CAFÉ PARA CENTROAMÉRICA, “Manual de Buena Prácticas para Cosecha y Beneficio Húmedo de Café de Calidad” Nicaragua, 2008, 47 pág.
10. PROYECTO DE CAFÉ PARA CENTROAMÉRICA, “Sistema de Manejo de Calidad para Cafés Especiales de Centroamérica (SMC)”, Nicaragua, 2008, 4 pág.
11. SECRETARÍA PRESIDENCIAL DE LA MUJER –SEPREM-, “Política Nacional de Promoción y Desarrollo Integral de las Mujeres 2008-2023”, Guatemala, 2007 39 pág.
12. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA USAC, FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, “Costos y Rentabilidad de Unidades Agrícolas (Producción de Café) Edwin Waldemar López Mazariegos, Volumen 3, 2003, 103 pág.
13. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA USAC, FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS. “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión, Municipio de Santa María Cahabón, Departamento de Alta Verapaz” Volumen 6, 2006, 163 pág.
14. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA USAC, FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión, Municipio de Pueblo Nuevo Viñas, Departamento de Santa Rosa” Volumen 6, 2003, 105 pág.
15. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA USAC, FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión, Municipio de Nueva Santa Rosa, Departamento de Santa Rosa” Volumen 6, 2003, 103 pág.

16. UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA USAC, FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ESCUELA DE ECONOMÍA, “La crisis de la Caficultura Nacional y su impacto en la Economía Perspectivas de Corto, Mediano y Largo Plazo” Byron Gabriel Cristales Ramírez, 2004, 103 pág.
17. WAGNER, Regina, “Historia del Café en Guatemala”, traductor Benjamín Villegas, Colombia, 2001, 223 pág.

ANEXOS

CUADRO 1
POBLACIÓN RURAL Y URBANA EN NUEVA SANTA ROSA POR ALDEA
AÑO 2002

CENTROS POBLADOS	POBLACIÓN	
	ÁREA URBANA	ÁREA RURAL
CACALOTEPEQUE	0	1076
CHAPAS	0	1806
CONCEPCIÓN ZACUAPA	0	922
EL ANONILLO	0	213
EL CHILTEPE	0	558
EL CHUPADERO	0	1002
EL LIMAR	0	412
EL LLANITO	0	78
EL PICACHO	0	103
EL RIACHUELO	1414	0
EL RINCÓN	0	187
EL VALLE	0	128
ESPIA BARRERA	0	879
ESPIA REAL	0	773
ESTANZUELAS	0	1914
GUACAMAYAS	0	259
GUADALUPE	0	591
JOYA DE SAN ISIDRO	0	752
JOYA GRANDE	0	510
JUMAYTEPEQUE	0	2266
LA ESPERANZA	0	32
LA TUNA	0	139
LAS INSINILLAS	0	159
LOMAS OJO DE AGUA	0	670
LOS IZOTES	0	900
LOS PERÉZ	0	32
LOS QUEVEDO	0	54
MONTE VERDE	0	493
NUEVA SANTA ROSA	4606	0
OJO DE AGUA	2211	0
OJO DE AGUA EL MORITO	0	63
POBLACIÓN DISPERSA	0	76
PORTEZUELO	0	327
PUEBLO NUEVO	0	1426
QUEBRADA DE AGUA	0	55
RIVERA	0	30
SAN ANTONIO BUENA VISTA	0	267
SAN ISIDRO	0	48
SAN JOSÉ GUACAMAYAS	0	340
SANTA ANA LA MONTAÑA	0	431
SANTA ISABEL DUEÑAS	0	219
SANTA LUCÍA BUENA VISTA	0	178
TIERRA BLANCA	0	54
TOTAL	8231	20422

Fuente: Elaboración propia con datos del INE.

CUADRO 2
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA –PEA- POR LUGAR POBLADO, MUNICIPIO DE NUEVA
SANTA ROSA, DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA.
AÑO 2002

LUGAR POBLADO	Población según actividad			
	PEA	%	PEI*	%
CACALOTEPEQUE	275	34%	544	66%
CHAPAS	643	44%	807	56%
CONCEPCIÓN ZACUAPA	266	36%	469	64%
EL ANONILLO	68	41%	99	59%
EL CHILTEPE	140	31%	316	69%
EL CHUPADERO	175	22%	608	78%
EL LIMAR	113	34%	216	66%
EL LLANITO	36	56%	28	44%
EL PICACHO	21	26%	60	74%
EL RIACHUELO	489	42%	685	58%
EL RINCÓN	55	36%	97	64%
EL VALLE	45	43%	61	58%
ESPITIA BARRERA	280	39%	435	61%
ESPITIA REAL	227	35%	419	65%
ESTANZUELAS	621	42%	857	58%
GUACAMAYAS	66	33%	135	67%
GUADALUPE	138	29%	338	71%
JOYA DE SAN ISIDRO	212	34%	414	66%
JOYA GRANDE	145	38%	234	62%
JUMAYTEPEQUE	584	32%	1231	68%
LA ESPERANZA	5	23%	16	76%
LA TUNA	56	51%	53	49%
LAS INSINILLAS	50	40%	74	60%
LOMAS OJO DE AGUA	110	20%	430	80%
LOS IZOTES	255	35%	465	65%
LOS PERÉZ	10	36%	18	64%
LOS QUEVEDO	12	28%	31	72%
MONTE VERDE	158	42%	218	58%
NUEVA SANTA ROSA	1353	36%	2439	64%
OJO DE AGUA	562	33%	1160	67%
OJO DE AGUA EL MORITO	27	47%	30	53%
POBLACIÓN DISPERSA	13	26%	38	75%
PORTEZUELO	111	43%	145	57%
PUEBLO NUEVO	323	28%	830	72%
QUEBRADA DE AGUA	23	54%	20	47%
RIVERA	9	39%	14	61%
SAN ANTONIO BUENA VISTA	30	15%	171	85%
SAN ISIDRO	10	29%	25	71%
SAN JOSÉ GUACAMAYAS	83	30%	196	70%
SANTA ANA LA MONTAÑA	128	42%	178	58%
SANTA ISABEL DUEÑAS	57	34%	111	66%
SANTA LUCÍA BUENA VISTA	50	37%	87	64%
TIERRA BLANCA	14	39%	22	61%
TOTAL	8048	35%	14824	65%

Fuente: Elaboración Propia con datos del Censo Nacional 2002

* Población Económicamente Inactiva.

