

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA

ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE  
OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES  
PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN CAFETALERA DE  
HUEHUETENANGO, ESPECIFICAMENTE LOS MUNICIPIOS  
DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR  
LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO”

HILDA ARACELY CALDERA MORALES

GUATEMALA, JULIO DE 2009.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA

ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS  
PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN  
CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECIFICAMENTE LOS  
MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS  
POR LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO”

TESIS  
PRESENTADA AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA ESCUELA  
DE CIENCIA POLÍTICA DE LA UNIVERSIDAD DE  
SAN CARLOS DE GUATEMALA

POR

HILDA ARACELY CALDERA MORALES

AL CONFERIRSE EL GRADO ACADÉMICO DE:

**LICENCIADA EN RELACIONES INTERNACIONALES**

Y EL TITULO PROFESIONAL DE:

**INTERNACIONALISTA**

GUATEMALA, JULIO DE 2009.

**Universidad de San Carlos de Guatemala**  
**Escuela de Ciencia Política**

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

**RECTOR MAGNÍFICO**

Lic. Carlos Estuardo Gálvez Barrios

**SECRETARIO GENERAL**

Dr. Carlos Guillermo Alvarado Cerezo

**CONSEJO DIRECTIVO DE LA ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA**

DIRECTORA:	Licda. Geidy Magali de Mata Medrano
VOCAL I:	Licda. Claudia Verónica Agreda Ajquí
VOCAL II:	Lic. Pablo Daniel Rangel Romero
VOCAL III:	Licda. Ana Margarita Castillo Chacón
VOCAL IV:	Br. Víctor Manuel González Robles
VOCAL V:	Br. Williams Alejandro Álvarez de León
SECRETARIO:	Lic. Marvin Norberto Morán Corzo

**TRIBUNAL QUE PRACTICÓ EL EXAMEN GENERAL DE CONOCIMIENTOS**

EXAMINADOR:	Lic. Jorge Ponce
EXAMINADOR:	Lic. Mike Rivera
EXAMINADOR:	Licda. Mayra Villatoro
EXAMINADOR:	Licda. Melida Cáceres
EXAMINADOR:	Licda. Mercedes de Bolaños

**TRIBUNAL QUE PRACTICÓ EL EXAMEN PUBLICO DE TESIS**

DIRECTORA:	Licda. Geidy Magali de Mata Medrano
SECRETARIO:	Lic. Marvin Norberto Morán Corzo
EXAMINADOR:	Licda. María Elena Izquierdo
EXAMINADOR:	Licda. Paola Beatriz González
EXAMINADOR:	Licda. Carmen Álvarez Bobadilla

**NOTA:** “Únicamente la autora es responsable por las doctrinas sustentadas en la tesis” (Artículo 73 del Reglamento de Evaluación y Promoción de Estudios de la Escuela de Ciencia Política).

**ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA:**

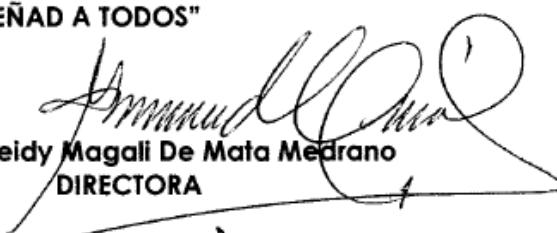
Guatemala, veinticuatro de marzo del año dos mil ocho-----

**ASUNTO:** La estudiante: **HILDA ARACELY CALDERA MORALES,**  
**Carnet No. 9718154** inicia trámite para la  
REALIZACIÓN DE SU EXAMEN DE TESIS

1. Se admite para su trámite el memorial correspondiente y se dan por acompañados los documentos mencionados. 2. Se traslada al (a) Coordinador (a) de la Carrera correspondiente Licda. Carmen Olivia Alvarez, para que acepte el tema de Tesis planteado. 3. El resto de lo solicitado téngase presente para su oportunidad.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

  
Licda. Geidy Magali De Mata Medrano  
DIRECTORA

Se envia el expediente completo.

myda

1/





Escuela de Ciencia Política  
Edificio M-5, Ciudad Universitaria, zona 12  
Guatemala, Centroamérica

Guatemala, 28 de marzo del 2008

Licenciada  
Geidy Magali De Mata,  
**Directora**  
**Escuela de Ciencia Política**

Estimada Licenciada De Mata:

Por medio de la presente me permito informarle que, verificados los registros de Tesis de la Escuela, el tema: **"ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECÍFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO"** Propuesto por el (la) estudiante **HILDA ARACELY CALDERA MORALES** **Carne: 199718154** puede autorizarse dado que el mismo no tiene antecedentes previos en nuestra Unidad Académica.

Atentamente,

**"ID Y ENSEÑAD A TODOS"**

  
Licda. ~~Carmen Álvarez~~ Bobadilla  
Coordinador Área Relaciones Internacionales

Se regresa expediente completo.  
c.c.: Archivo  
IY  
2/



**Universidad de San Carlos de Guatemala**  
**Escuela de Ciencia Política**

ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA:  
Guatemala, veintiocho de marzo del año dos mil ocho-----

**ASUNTO:** El (a) estudiante: **HILDA ARACELY CALDERA MORALES**

**Carnet No. 9718154** , continúa trámite para la realización  
del Examen de Tesis.

1. Habiéndose aceptado el Tema de Tesis propuesto, por parte de la Coordinador (a) de la Carrera, **Licda. Carmen Alvarez Bobadilla**, pase a la Coordinadora de Metodología, **Dr. Gustavo Palma** para que se sirva emitir dictamen correspondiente sobre el Diseño de Tesis.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

  
**Licda. Geidy Magali De Mata Medrano**  
**DIRECTORA**

Se envía el expediente  
c.c. Archivos  
myda.  
3/



Guatemala, 8 abril del 2008

Licenciada  
Geidy Magali De Mata Medrano  
**Directora, Escuela de Ciencia Política**  
**Universidad de San Carlos de Guatemala**

Estimada Licenciada De Mata:

Por medio de la presente me dirijo a usted con el objeto de informarle que, tuve a la vista el trabajo de Tesis del o (la) estudiante **HILDA ARACELY CALDERA MORALES**, carnet No. 9718154 titulado **"ANALISIS DE LOS BENEFICIOS ECONOMICOS QUE OBIRENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGION CAFETALERA DE HUEHUETENANDO, ESPECIFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACION DE CAFÉ DIFERENCIADO"**. El (la) estudiante en referencia hizo las modificaciones y por lo tanto, mi dictamen es favorable para que se apruebe dicho diseño y se proceda a realizar la investigación.

Atentamente,



**"DID Y ENSEÑAD A TODOS"**

Lic. Gustavo Palma Murga  
**Coordinador Area de Metodología**

**Universidad de San Carlos de Guatemala**  
**Escuela de Ciencia Política**


**ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA:**  
Guatemala, veintinueve días de abril del año dos mil ocho-----

**ASUNTO:** La estudiante **HILDA ARACELY CALDERA MORALES**, **Carnet No. 9718154** continúa trámite para la realización de su Examen de tesis.

1. Habiéndose emitido el dictamen correspondiente por parte del Coordinador de Metodología, pase al Asesor de Tesis, Lic. Conrado Adolfo Guinea Díaz, para que brinde la asesoría correspondiente y emita su informe.

Atentamente,

**"ID Y ENSEÑAD A TODOS"**

  
**Licda. Geidy Magali De Mata Medrano**  
**Directora**

Se regresa expediente completo  
c.c. archivos  
myda/  
5.



Guatemala, 23 de enero del 2009.

Licenciada  
Heidy de Matta  
Directora Escuela de Ciencias Políticas  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Ciudad.

Licenciada de Matta:

Respetuosamente me dirijo a usted, para hacer referencia al nombramiento recaído en mi persona, como asesor de la tesis **“Análisis de los Beneficios Económicos que Obtienen los Propietarios de las Unidades Productivas de La Región Cafetalera de Huehuetenango, Específicamente los Municipios de la Libertad y San Pedro Necta, Generados por la Exportación de Café Diferenciado”**, presentada por la Secretaria Hilda Aracely Caldera Morales.

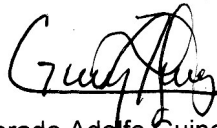
La asesoría de tesis del presente trabajo se llevó a cabo a través de varias sesiones, durante las cuales se discutió con la Secretaria Caldera Morales las propuestas pertinentes con el objeto de brindarle un mejor progreso a su exposición, respetando en todo momento el enfoque y criterio de la autora.

La estructura de la tesis cumple los objetivos de la investigación realizada. El trabajo de campo fue técnicamente desarrollado y los instrumentos utilizados para el mismo permitieron recabar toda la información pertinente. La bibliografía consultada se considera oportuna, las conclusiones y recomendaciones (de las cuales solo ella es responsable), se ajustan a lo planteado en el contenido de la tesis y el abordaje de los cinco capítulos desarrollados se llevó a cabo de manera clara y entendible.

Por lo anteriormente expuesto, APRUEBO el trabajo de tesis presentado por la Secretaria Hilda Aracely Caldera Morales, considerando que reúne los requisitos reglamentarios para continuar con los trámites respectivos previo a ser discutido en el examen público de tesis.

Sin otro particular, me suscribo de usted agradeciendo la atención a la presente.

Atentamente,



Conrado Adolfo Guinea Díaz  
Licenciado en Biología  
Colegiado No. 1887  
Colegio de Farmacéuticos y Químicos

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS  
DE GUATEMALA




ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE  
Escuela de Ciencia Política GUATEMALA, Guatemala, 02 de febrero del año dos mil nueve-----  
Edificio M-5, Ciudad Universitaria, Zona 12  
Guatemala, Centroamérica

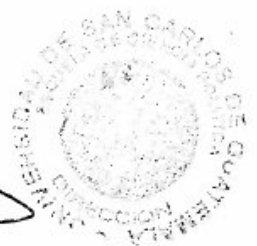
**ASUNTO:** La estudiante HILDA ARACELY CALDERA MORALES,  
**Carnet No. 9718154,** continúa trámite para la  
realización de su Examen de Tesis.

Habiéndose emitido el dictamen correspondiente por parte del Lic. Conrado Adolfo Guinea Díaz, en su calidad de Asesor de Tesis, pase al (a) **Licda. Carmen Álvarez Bobadilla,** para que proceda en su calidad de Coordinador (a) de la Carrera de Relaciones Internacionales, de la Jornada Vespertina, a conformar el Tribunal que escuchará y evaluará la defensa de tesis, según el artículo 70 del Normativo de Evaluación y Promoción de estudiantes de la Escuela de Ciencia Política.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

  
Licda. Geidy Magali De Mata Medrano  
DIRECTORA



Se en expediente  
c.c. Archivos  
ly  
6/




UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
ESCUELA DE CIENCIA POLITICA  
COORDINACION AREA RELACIONES INTERNACIONALES.


ACTA DE EVALUACION DE TESIS  
(Licenciatura en Relaciones Internacionales)


Acta No. \_\_\_\_\_

En la ciudad de Guatemala, el día dieciséis de febrero del año dos mil nueve, se realizó la evaluación de Tesis presentada por: HILDA ARACELY CALDERA MORALES, Carné No. 9718154, titulada: "ANALISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGION CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECIFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACION DE CAFÉ DIFERENCIADO" para la Licenciatura en Relaciones Internacionales ante el Tribunal Examinador: 1) Licda. María Elena Izquierdo 2) Licda. Paola González 3) Licda. Carmen Álvarez Bobadilla, Coordinadora del Área de Relaciones Internacionales. Los Infrascritos miembros del Tribunal Examinador desarrollaron dicha evaluación, y en consecuencia de la misma el resultado fue APROBADA.

FIRMAN:

  
\_\_\_\_\_  
Licda. María Elena Izquierdo

  
\_\_\_\_\_  
Licda. Paola Beatriz González

  
\_\_\_\_\_  
Licda. Carmen Álvarez Bobadilla  
Coordinadora.





Escuela de Ciencias Políticas DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA:  
Edificio M-5, Ciudad Universitaria, Zona 12 de julio del año dos mil nueve -----  
Guatemala, Centroamérica

Con vista en los dictámenes que anteceden, autorizo la impresión del trabajo de Tesis del estudiante: **HILDA ARACELY CALDERA MORALES** Carnet No. 199718154 - Titulado: "ANALISIS DE LOS BENEFICIOS ECONOMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGION CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECIFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACION DE CAFÉ DIFERENCIADO".

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

  
Licda. Geidy Magali De Mera Medrano  
DIRECTORA

Se envía el expediente  
c.c. Archivos  
IV.  
77



## **ACTO QUE DEDICO**

- A DIOS:** Fuente inagotable de amor, que me dio sabiduría, salud y fortaleza para hacer este sueño realidad.
- A MIS PADRES:** Esteban Caldera Merlos (+) y Francisca Morales de Caldera, por brindarme los valores, amor y apoyo, por ser un ejemplo de humildad, trabajo y amor para seguir en la vida.
- A MI ESPOSO:** Alvaro Alegria, por su amor y apoyo incondicional.
- A MI HIJO:** Alvaro Andrés, Angelito que ha iluminado mi vida, como un ejemplo de esfuerzo para su futuro.
- A MIS HERMANOS:** Mayra, William y Rolando con todo el amor y respeto, gracias por su apoyo y sus consejos.
- A MIS SOBRINAS:** Cindy y Julissa, personitas lindas que han alegrado mi vida, que este logro les sirva de ejemplo para alcanzar las metas que se propongan en la vida.
- A MIS AMIGOS:** En especial a la familia Herrera Ruíz y a Wendy Jacobo, gracias por su cariño, amistad y apoyo.
- A FIIT, COMPAÑEROS Y AMIGOS DE TRABAJO:**  
Gracias por todo el apoyo, por la enseñanza y la confianza brindada.
- A MI ASESOR:** Lic. Conrado Guinea, como agradecimiento por su dedicación, esfuerzo y apoyo brindado para la culminación de esta tesis.
- A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA:**  
En especial a la Escuela de Ciencia Política, por brindarme los conocimientos necesarios para mi superación profesional.
- A USTED:** Especialmente.

# ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCION	i
--------------	---

## **CAPÍTULO I** **ASPECTOS TEÓRICO METODOLÓGICOS**

1.1	Aspectos teóricos	1
1.1.1	Comercio intraindustrial y la nueva escuela del comercio internacional	1
1.1.2	El comercio de bienes diferenciados	1
1.1.2.1	Teoría de la diferenciación de producto verticalmente	2
1.2	Aspectos metodológicos	3
1.2.1	Métodos, técnicas e instrumentos utilizados en la investigación	6

## **CAPÍTULO II** **EL CAFÉ, SU IMPORTANCIA PARA GUATEMALA**

2.1	El café, orígenes e historia	8
2.2	Introducción e historia del café en Guatemala	11
2.3	El cultivo de café en las distintas regiones de Guatemala	15
2.4	El café y su importancia en la balanza comercial de Guatemala	20
2.5	Crisis de los precios de café	24

## **CAPÍTULO III** **EL COMERCIO MUNDIAL DE CAFÉ**

3.1	Geografía mundial del café	27
3.2	Descripción de los mecanismos utilizados para regular la comercialización del café	29
3.3.	Tipos de café diferenciado	31
3.3.1	Café especial	33
3.3.2	Café certificado	36
3.3.3	Café de origen	38
3.4	Nichos de mercado para café diferenciado	39
3.4.1	Estados Unidos	39
3.4.2	Europa	40
3.4.3	Japón	40
3.5	Participación de Guatemala en el comercio mundial de café	41

## **CAPÍTULO IV** **CERTIFICACIONES DE CAFÉ**

4.1	Los programas de certificación y su importancia en la diferenciación del café producido a nivel mundial	45
4.2	Comparación entre una finca certificada y una finca convencional	47
4.3	Programas de certificación de café con mayor reconocimiento	50
4.3.1	<i>Utz Certified</i>	50
4.3.2	<i>Rainforest Alliance Certified</i>	52
4.3.3	Certificación Orgánica	54
4.3.4	Certificación Comercio Justo - <i>Fair Trade</i> -	55
4.3.5	<i>CAFE Practices</i> de Starbucks	57
4.3.6	Descripción de un proceso de certificación	59

4.4	Beneficios de los programas de certificación de café	60
4.4.1	Beneficios para los propietarios de fincas certificadas	61
4.4.2	Beneficios sociales que obtienen los trabajadores y las comunidades aledañas a las fincas certificadas	62
4.4.3	Beneficios ambientales	63
4.5	Niveles de sobreprecio establecidos de acuerdo a cada programa de certificación	64
4.5.1	Café <i>Utz Certified</i>	64
4.5.2	Café <i>Rainforest Alliance Certified</i>	65
4.5.3	Café Comercio Justo	65
4.5.4	Café Orgánico	66

## CAPÍTULO V

### IMPACTO ECONÓMICO DE LA CRISIS DE LOS PRECIOS DEL CAFÉ EN FINCAS GRANDES DE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, HUEHUETENANGO

5.1	Caracterización del municipio de La Libertad	67
5.2	Caracterización del municipio de San Pedro Necta	71
5.3	Caracterización del cultivo de café en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta	74
5.4	Efectos de la crisis de los precios del café en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta y acciones desarrolladas para minimizar sus impactos	76
5.5	Beneficios económicos para los productores grandes de café diferenciado en las cosechas cafetaleras 2005-2006 Y 2006-2007	83
5.5.1	Proyectos sociales financiados con el sobreprecio obtenido por la venta de café diferenciado	86
5.6	Limitantes para que una finca participe en un programa de certificación	89
	<b>Conclusiones</b>	92
	<b>Recomendaciones</b>	96
	<b>Bibliografía</b>	99
	<b>Apéndice</b>	102

## ÍNDICE DE CUADROS

1	Producción de café por departamento en Guatemala Cosecha cafetalera 2006-2007	20
2	Consumo de café especial en Estados Unidos y Europa, 2006	34
3	Exportaciones de los principales países productores de café Cosechas 2002-2003 a 2006-2007	42
4	Producción de café de Centroamérica Cosechas 2005-2006 a 2006-2007	43

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

1	Producción mundial del café oro Cosechas 1997-98 a 2007-08	10
2	Exportación de café de Guatemala por destino Cosecha cafetalera 2006-2007	22
3	Principales países productores de café a nivel mundial Cosecha cafetalera 2006-2007	23
4	Comportamiento del precio internacional del café Bolsa de Café de Nueva York Período enero 2000 a mayo 2006	25
5	Volumen de exportación mundial de café diferenciado y convencional Cosecha cafetalera 2006-2007	37
6	Variación de precios de venta de café años 2000 - 2001 Municipios de La Libertad y San Pedro Necta	77
7	Efectos de la disminución de los precios de venta del café Productores de La Libertad y San Pedro Necta	79
8	Principales limitantes para optar a una certificación	89

## INTRODUCCION

El café desempeña un papel fundamental en la economía agrícola de Guatemala; es el principal producto de exportación y un importante generador de fuentes de empleo y ocupación. Este cultivo ha constituido por años el eje productivo agrícola más importante de la economía de pequeños, medianos y grandes productores<sup>2</sup>, distribuidos en 20 departamentos del país, especialmente en aquellos municipios donde la caficultura es la principal actividad económica, tal es el caso de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, ambos del Departamento de Huehuetenango.

La última crisis de los precios del café (1999 – 2001) influyó para que esta actividad agrícola dejara de ser económicamente sostenible para los productores en el período que duró la misma y en por lo menos dos cosechas cafetaleras posteriores, lo cual trajo como consecuencia efectos negativos tanto económicos como sociales, para los habitantes de estos municipios eminentemente agrícolas y donde el café es el principal cultivo.

Los productores de ambos municipios poseen la ventaja de cultivar café de alta calidad, situación que ha favorecido la comercialización del producto aún en épocas de depresión internacional del sector. A partir del año 2003, algunos productores se vieron motivados a convertir la producción de sus fincas de sistemas convencionales a sostenibles por medio de la implementación de normas internacionales que los han llevado a obtener una certificación. El presente trabajo de investigación fue desarrollado con el fin de analizar los beneficios económicos que las fincas mayores de 50 hectáreas han obtenido a partir de la implementación de la normativa de un determinado programa de certificación y la exportación del café producido como diferenciado.

---

<sup>2</sup> De acuerdo a la clasificación de ANACAFE, un pequeño productor, produce menos de 100 quintales de café oro, con fincas menores de 10 hectáreas. Un mediano productor, produce entre 100 y 2,000 quintales y la extensión es de entre 11 y 49 hectáreas y un productor grande, tiene producciones mayores a 2,000 quintales de café oro, con una extensión mayor a 50 hectáreas.

El trabajo de tesis consta de cinco capítulos, a lo largo de los cuales se describen los diferentes temas que se consideraron importantes para una descripción amplia del tema. El Primer Capítulo de la investigación consta de los aspectos teóricos y metodológicos definidos para el desarrollo de la misma.

En el Capítulo II se realiza una recopilación histórica del cultivo de café y su introducción en nuestro país, así como un bosquejo general de su cultivo en Guatemala, su distribución geográfica, su importancia económica y los efectos de las diferentes crisis de precios en el ámbito internacional, así como su repercusión a nivel nacional.

En el capítulo III se abordan los temas relacionados con el comercio mundial del café, así como información de los organismos y mecanismos emprendidos para regular las relaciones comerciales internacionales de este producto, una descripción de los diferentes tipos de café diferenciado (por calidad de taza, certificación internacional o bien una denominación de origen o indicación geográfica), los mercados y una comparación del nivel de participación de nuestro país en el mercado mundial de este producto.

Los temas relacionados a los programas de certificación, los promedios de precios que las compañías internacionales pagan por los diferentes tipos de café y una descripción general de los beneficios que los actores en la cadena de producción del café pueden obtener a partir de la certificación de las fincas, son detallados en el capítulo IV.

Los resultados obtenidos a partir del trabajo de campo realizado con propietarios de fincas grandes de los citados municipios, tanto certificados como no certificados, exportadores y empresas certificadoras se presentan en el capítulo V. En el cual se realiza inicialmente una caracterización de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, así como del cultivo de café en los mismos, para posteriormente plantear las principales consecuencias de la caída internacional de

los precios en los productores de la zona y las estrategias implementadas por un número importante de ellos para superar las mismas, los beneficios que se han reflejado a partir de la implementación de los programas de certificación y finalmente se enumeran las limitantes que han enfrentado los productores que aún no cuentan con fincas certificadas para optar por estos procesos.

Finalmente, se presentan las conclusiones y recomendaciones formuladas a partir del desarrollo de la investigación.

Con el desarrollo de esta investigación se pretende identificar las ventajas de exportar café diferenciado, con lo que se espera motivar a más productores y a las instituciones, tanto nacionales como internacionales, a brindar el apoyo necesario para replicar estas prácticas y de esta manera tener una mayor oferta exportable de café diferenciado. Considerando la importancia de este tema, en aspectos económicos y sociales en nuestro país en general y en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta en particular, se pretende que el estudio que se realice sirva de base para futuras investigaciones en la región.

# CAPITULO I

## ASPECTOS TEÓRICO METODOLÓGICOS

### **1.1 ASPECTOS TEORICOS**

#### **1.1.1 Comercio intraindustrial y la nueva escuela del comercio internacional**

En las últimas décadas se han detectado crecientes niveles de comercio con otras características, así, se ha constatado la relevancia de tráfico de exportación e importación simultáneo del mismo producto (o de variedades del mismo) entre distintos países, esto es lo que se conoce como Comercio Intraindustrial.

A partir de mediados de los setenta, los economistas empezaron a incorporar a sus teorías nuevos postulados encaminados a integrar el efecto de las economías de escala, las barreras de entrada, la diferenciación de productos y la variación en los gustos de los consumidores.

Tomando en cuenta que el tema central de la presente investigación se basa en la exportación de café diferenciado y que la Teoría de la Diferenciación de Producto constituye un factor de gran importancia en el estudio de los patrones del comercio internacional, es el modelo “Comercio Intraindustrial” el que se aplicará para el desarrollo del trabajo de tesis.

#### **1.1.2 El Comercio de bienes diferenciados**

El comercio de bienes diferenciados analiza los productos que son semejantes, pero no idénticos. En este caso, la diferenciación constituye una preocupación central de los productores. Las empresas compiten no sólo a través del precio, sino también aportando características genuinas a su producto.

En este tipo de teorías se supone, generalmente, que existe libre entrada en el mercado. Sin embargo, la simple diferenciación de producto le otorga al productor cierto poder en la determinación del precio, limitada, de otra parte, por la competencia de bienes sustitutivos próximos que ofrecen otras empresas.

### **1.1.2.1 Teoría de la diferenciación de producto verticalmente**

Los bienes diferenciados verticalmente son productos que tienen las mismas características entre sí, pero difieren en calidad o en diseño y presentación. Se trata de sustitutivos cercanos, aunque no perfectos. Según se va avanzando en la vida de un producto, se irán desarrollando elementos diferenciales de mayor calidad, demandados en mercados de rentas elevadas. Tal como sucede con el tema objeto de estudio -El Café Diferenciado- el cual, aunque comparte propiedades organolépticas<sup>3</sup> con el café de tipo convencional, reúne atributos de calidad, denominación de origen y certificación internacional que le confieren atributos de diferenciación.

Según Burenstam Linder (1961) el principal determinante de los intercambios internacionales de productos debería buscarse en la estructura de la demanda, para lo cual afirma que un país tiende a producir bienes diseñados para satisfacer los gustos del mercado. De acuerdo a los postulados de esta teoría, si las variedades reflejan distintos grados de calidad y por consiguiente de precio el nivel de sustituibilidad entre ellas para los consumidores será mucho menor, dado que, probablemente, éstos mostrarán siempre preferencia por las variedades de mayor calidad, quedando el consumo de las variedades de menor calidad y menor precio reservado para casos de restricciones presupuestarias.

---

<sup>3</sup> Conjunto de características de un producto alimenticio, que pueden ser el aroma, sabor, textura, entre otros.

Para este tema en particular, se tomará como base la Teoría de Diferenciación de Producto de tipo Vertical, la cual se basa principalmente en la diferencia de la calidad de los bienes. Aunque en esta teoría no se garantiza la existencia de ganancias derivadas del comercio, la posibilidad de que éstas se obtengan es mayor en tanto mayor sea el grado de diferenciación del producto.

## **1.2 ASPECTOS METODOLÓGICOS**

El objetivo general de la investigación es determinar los beneficios que obtienen propietarios de fincas grandes<sup>4</sup> de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, a raíz de la exportación de café diferenciado y en qué aspectos pueden evaluarse estos beneficios.

En cuanto a los objetivos específicos, se plantearon cuatro:

- Analizar el nivel de daño que causó la crisis de los precios del café a propietarios de fincas de café catalogadas como grandes en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta.
- Realizar una comparación entre los productores que venden café certificado y aquellos que venden café convencional<sup>5</sup>.
- Determinar si los productores destinan un porcentaje del sobreprecio obtenido por la exportación de café diferenciado en programas de beneficio social y, de ser así, identificar hacia quién se dirigen estos programas.

---

<sup>4</sup> ANACAFE define como un productor grande a quien tiene producciones anuales superiores a 2,000 quintales de café oro y la extensión de su finca es mayor de 50 hectáreas.

<sup>5</sup> Café certificado es aquel producido en una finca que para el desarrollo del proceso productivo, se rige por los estándares establecidos por un organismo normalizador. Café convencional, es el que se produce en una finca que realiza sus labores agrícolas y de procesamiento sin apearse a ningún tipo de estándar socio-ambiental o de manejo agronómico.

- Identificar los requerimientos de los programas de certificación más aceptados en el mercado internacional.

Las actividades relacionadas con el café (cultivo, procesamiento y comercialización, entre otras) son de vital importancia para la economía de nuestro país en general y particularmente para los pobladores de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, ambos del departamento de Huehuetenango, donde el 67.5% de la población en La Libertad y el 87.6% en San Pedro Necta, se dedica a actividades relacionadas con la agricultura y principalmente al café.

Esta investigación surgió del interés de conocer el impacto de los programas de certificación con los que trabajan las fincas de la zona, en aspectos sociales y ambientales, de beneficio tanto para los propietarios de las fincas como para los trabajadores y las comunidades en general.

Para poder ahondar en el tema, fue necesario investigar las consecuencias de la crisis de los precios del café sobre los propietarios de fincas grandes de estos municipios, en aspectos económicos y especialmente en temas como la producción del café, que está íntimamente relacionada a la generación de fuentes de empleo en la zona y la inversión que se realiza en aspectos sociales con los ingresos provenientes de la exportación de este producto, con mayor énfasis en aquellas fincas que se rigen por los parámetros de un determinado programa de certificación.

La investigación se enfocó en realizar un análisis de las ventajas o beneficios que obtienen los propietarios de fincas grandes de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, derivados de la exportación de café que cuenta con alguna certificación internacional y cómo éstos se traducen en mejoras agronómicas, ambientales o sociales, tanto en las fincas como el personal que brinda sus servicios en éstas y los recursos ambientales de la zona.

Para cumplir con estas expectativas, el estudio comprende un período de dos años, de diciembre de 2005 a diciembre de 2007 (dos cosechas cafetaleras) y se evaluaron específicamente fincas clasificadas por la Asociación Nacional del Café (ANACAFE) como grandes.

Se seleccionaron estos dos municipios especialmente por la importancia económica y social que para los pobladores representa el cultivo, procesamiento y comercialización del café, donde éste se cataloga como el principal cultivo. Adicionalmente, porque en ellos hay una alta concentración de fincas cafetaleras especialmente grandes, que ocupan gran extensión del territorio.

Para cumplir con los objetivos de la investigación, se definieron cuatro interrogantes todas, encaminadas a resolver las inquietudes relacionadas con los beneficios que puedan generar el que las fincas orienten su desempeño para cumplir con parámetros sociales, ambientales y de manejo agronómico, definidos por entes normalizadores en estándares internacionales. Las interrogantes son:

- ¿Cuáles son los beneficios obtenidos por los propietarios de fincas grandes con la adopción de los estándares de un determinado programa de certificación? y ¿cuál es el tiempo estimado para que una finca certificada pueda medir los resultados de este proceso?
- ¿Cuáles fueron los efectos de la crisis de los precios del café sobre los propietarios de las fincas grandes ubicadas en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, del departamento de Huehuetenango?
- ¿Cuáles fueron los principales obstáculos que enfrentaron los propietarios de fincas grandes para poder convertir éstas de convencionales a certificadas?

- ¿Cuáles son las exigencias del mercado internacional en cuanto a prácticas sociales, ambientales y de manejo agronómico implementadas por las fincas y qué programas de certificación tienen mayor aceptación en estos mercados?

Para poder recabar los elementos que ayudaran a responder a estas interrogantes se elaboraron cuatro diferentes cuestionarios, los cuales permitieron obtener la información necesaria de los entes y personas relacionadas al tema, misma que se amplía en el capítulo V.

### ***1.2.1 Métodos, técnicas e instrumentos utilizados en la investigación***

Para llevar a cabo la investigación se utilizó un método combinado. Se empleó el método histórico, el cual permitió conocer los antecedentes y efectos de la crisis de los precios del café, y el método científico en sus tres fases para poder indagar, demostrar y exponer el tema objeto de estudio.

El tipo de muestreo utilizado es el denominado aleatorio estratificado con asignación proporcional, tomando en cuenta que para elegir la muestra se seleccionaron inicialmente fincas clasificadas como grandes ubicadas en los municipios de la Libertad y San Pedro Necta y posteriormente se subdividió este universo en fincas certificadas y no certificadas, para tomar un número proporcional de cada grupo, el cual consintió en 10 fincas de cada uno.

La muestra de ambos grupos de fincas corresponde a un porcentaje del 45.50% de un universo de 43 fincas que cumplen con estas características en ambos municipios. El criterio empleado para seleccionar la muestra partió del registro de fincas en la Asociación Nacional del Café (ANACAFE) y las publicaciones de entes certificadores de las fincas que cumplen con sus estándares.

Adicionalmente, para desarrollar un análisis completo del tema, se contactaron empresas comercializadoras de café, tanto las que operan en la zona, como las encargadas de exportar el producto a los países de destino (Estados Unidos, Europa y Japón). Se obtuvo importante información relacionada con el mercado estadounidense a través de la empresa *Café con Misión* que distribuye café guatemalteco en dicho país. Para investigar en cuanto a precios, diferenciales de precio y mercados a los que se dirige el café de estos municipios y requerimientos en cuanto a calidad y estándares de sostenibilidad, se realizaron contactos con empresas comercializadoras que operan en el país. Finalmente se entrevistó a dos representantes de entidades de certificación para conocer a fondo los requerimientos de los programas de certificación.

Se recurrió a técnicas como la entrevista y la investigación documental, a través de informes, artículos de periódicos, sitios web, congresos cafetaleros e instituciones que trabajan con el tema en nuestro país, para obtener la información necesaria.

Para recopilar los datos de campo necesarios y responder a las interrogantes planteadas, se formularon cuatro cuestionarios orientados a cada uno de los sectores de los cuales se requirió información. Estos son: a. productores certificados; b. productores no certificados; c. empresas comercializadoras y exportadoras, y d. empresas certificadoras. (Apéndice No. 1).

## CAPITULO II

### ***EL CAFÉ, SU IMPORTANCIA PARA GUATEMALA***

#### ***2.1 El café, orígenes e historia***

Café, nombre común con que se conoce a una planta de la familia de las Rubiáceas, del género *coffea*, en este género encontramos dos especies diferentes: arábica y robusta<sup>6</sup>.

La especie arábica es la que presenta mayor diversidad a causa de las mutaciones y la adaptación a tierras y climas distintos, mientras que la especie robusta se cultiva sobre todo en África. La calidad de estas variedades varía según la altitud sobre el nivel del mar en que se cultiva y las prácticas agrícolas que se le den al cultivo.

Tanto la variedad arábica, como la robusta, se cultivan exclusivamente en climas tropicales. A nivel nacional se cultiva mayoritariamente la variedad arábica. Los principales países productores de café son: Guatemala, México, Antillas, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Colombia, Venezuela, Ecuador, Paraguay, Perú, Guayanas y Brasil, en América. En África, Kenya, Uganda, Tanzania, Zaire, Rwanda, Madagascar, Costa de Marfil, Angola y Etiopía, cultivando principalmente la variedad robusta. Los países productores de Asia son: India, Borneo, Indonesia y Vietnam.

Se desconoce la fecha exacta en que empezó a cultivarse el café en el mundo. Algunos estudiosos indican que es originario de Abisinia (actual Etiopía) desde donde se extendió por Arabia y el resto de oriente medio. No obstante, este cultivo fue escaso hasta los siglos XV y XVI, cuando se establecieron extensas plantaciones en la región árabe del Yemen.

---

<sup>6</sup> FISCHERSWORRING, E. "Guía para la caficultura ecológica". 3ª. Ed. El Salvador. 2001. 321 p.

Este cultivo, llegó a Europa en el siglo XVI por mercaderes venecianos, sin embargo, para esa época el fruto del cafeto se comercializaba en estos países únicamente por sus propiedades medicinales, fue hasta en el siglo XVII que se popularizó el consumo de la bebida de café en la sociedad europea.

En 1714, los franceses lograron llevar una planta viva de cafeto a la isla antillana de La Martinica; esta única planta fue el origen de los extensos cafetales de América Latina, en donde por características como la climatología y orografía, la semilla del café encontró un lugar idóneo para su cultivo.

El primer país en introducir el café como cultivo de importancia en Centroamérica fue Costa Rica en 1840; pocos años más tarde lo siguieron Guatemala y El Salvador.

En el siglo XX las exportaciones de café cobraron mayor importancia, por lo que varios países latinoamericanos firmaron acuerdos de asignación de cuotas<sup>7</sup> antes de la II Guerra Mundial, de modo que cada uno de ellos tuviera garantizada una parte del mercado de café de Estados Unidos. El primer convenio de este tipo se firmó en 1940 y lo administró la llamada Oficina Panamericana del Café. En 1962 se acordó fijar cuotas de exportación de café a escala mundial, y las Naciones Unidas negociaron un convenio cafetalero internacional. Durante los cinco años que estuvo en vigor este convenio, se suscribieron a él 41 países exportadores y 25 importadores. El convenio se renegoció en 1968, 1976 y 1983. Pero en 1989, las naciones participantes no lograron firmar un nuevo pacto, y los precios del café en los mercados internacionales se desplomaron, dando origen a una crisis de precios de café.

---

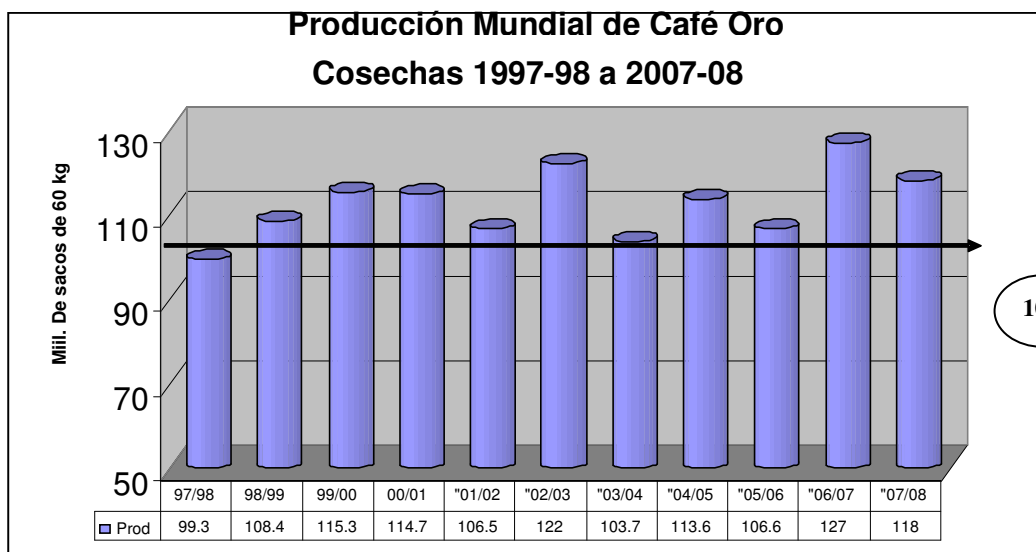
<sup>7</sup> Mecanismo por medio del cual, la Oficina Panamericana del Café establecía, a cada país signatario del acuerdo, la cantidad de café que podía ofrecer anualmente al mercado internacional, garantizando de esta manera un reparto equitativo entre todos los países productores.

Según la Organización Internacional del Café (OIC), en la actualidad el cultivo del café se desarrolla en una superficie de 17 millones de hectáreas, diseminadas en todo el mundo, distribuidas en 70 países, de regiones tropicales y subtropicales, de América, África y Asia. El 70% de la producción mundial está a cargo de pequeños productores que tienen menos de 10 hectáreas de tierra dedicadas al cultivo.

La producción promedio mundial en los últimos 10 años ha ascendido a 6.3 millones de toneladas métricas de café, equivalente a entre 100 y 115 millones de sacos de café oro<sup>8</sup> de 60 Kg.

En la gráfica No. 1 se presenta la producción mundial, expresada en sacos de café oro, de las cosechas cafetaleras 1997/1998 a la 2007/2008, así como el aumento o disminución de una cosecha comparada con la del año siguiente.

**Gráfica No. 1**



Fuente: Organización Internacional del Café (OIC) 2007.

<sup>8</sup> El café, de acuerdo al nivel de procesamiento que recibe puede comercializarse de tres formas: café cereza o maduro, que corresponde al producto recién recolectado y no recibe ningún procesamiento adicional; café pergamino, el cual pasa por un proceso de beneficiado húmedo que elimina la pulpa conservando únicamente la cascarilla o pergamino del cual lleva su nombre y finalmente el café oro o café verde que consiste en el proceso de eliminación del pergamino (trillado), que lo transforma en café oro y es como se comercializa internacionalmente.

Los datos presentados en la gráfica No. 1, corresponden al total producido a nivel mundial de los períodos comprendidos de 1997 al 2007 (cosecha 2007-2008). Se identifica el año que reportó una producción más baja, siendo la cosecha 1997/1998 con 99.3 millones de sacos y la más alta durante el período 2006/2007, equivalente a 127 millones de sacos. La línea horizontal demarca una producción igual a los 100 millones de sacos, y permite identificar aquellas que están por debajo o superior a la misma.

Las variantes en el volumen de producción son influenciadas por factores como condiciones climáticas o bien aspectos como el precio internacional del grano, lo cual puede hacer que los mayores productores, tal es el caso de Brasil, adopten estrategias para no afectar el valor internacional de este producto debido a la sobre-oferta del mismo.

## ***2.2 Introducción e historia del café en Guatemala***

No hay certeza de la fecha exacta y la forma en que el café fue introducido a Guatemala. Sin embargo, en el libro “Historia del Café de Guatemala” se citan a varios estudiosos del tema, quienes establecen algunas fechas posibles, Juan Antonio Alvarado indica que el café llegó a nuestro país en la época del Rey de España Carlos III (1759-1788). Juan J. Rodríguez plantea que fue a finales del siglo XVIII y que las semillas o algunas plantas provenían de las Antillas<sup>9</sup>. Otra de las versiones citadas en dicho documento indica que este cultivo inició durante la segunda mitad del siglo XVIII, en los jardines de la Compañía de Jesús en la Antigua Guatemala y su propagación se dio a partir de que algunas personas tomaban semillas y las plantaron en diversas partes del país, dentro de las que destacan Villa Nueva, San Miguel Petapa, Amatitlán, Santa Rosa y Jutiapa. El cultivo se extendió rápidamente, aunque como industria progresó lentamente, ya

---

<sup>9</sup>WAGNER, R. “Historia del café de Guatemala”. Villegas Editores. Guatemala. 2001. 223 p.

que hasta mediados del siglo XIX era utilizado principalmente por sus propiedades medicinales y no como bebida.

Con la aparición de colorantes sintéticos se presenta una reducción de la demanda y precios de los cultivos que, para la época post-independentista eran fundamentales para la economía del país, tal es el caso del añil y la cochinilla, situación que da paso a la búsqueda de un producto alternativo<sup>10</sup>.

El café, el cual se cultivaba en pequeña escala para ese entonces surge como sustituto a los productos citados y rápidamente cobra importancia como producto de exportación, especialmente por la creciente demanda en el mercado europeo.

Para el año 1851 los colorantes (cochinilla) representaban el 87% del total del ingreso de divisas por exportación del país con montos de 1.23 millones de pesos (moneda nacional para esa fecha), mientras que el café no formaba parte de los productos de exportación. 20 años después, en 1871 los colorantes representaban únicamente un 33% (0.87 millones de pesos), mientras que el café se había convertido en el principal producto de exportación, generando un 49% del total de ingresos de divisas del país, equivalentes a 1.31 millones<sup>11</sup>.

Con la revolución liberal, el Estado adoptó medidas promotoras del desarrollo de la caficultura, como la política de exoneración del pago de impuesto de exportación del café por dos años, establecida en 1877. En los años siguientes, el gobierno estableció almácigos de plantas, las cuales fueron distribuidas a propietarios de fincas cafetaleras que no poseían los recursos económicos para comprarlas y así aumentar las extensiones cultivadas.

---

<sup>10</sup> MOSK, S. "Economía Cafetalera de Guatemala". Seminario de integración social guatemalteca. Publicación No. 6. Volumen I, Guatemala. 1958. 164 p.

<sup>11</sup> Ibid, pag. 11.

Debido a la necesidad de ampliar las extensiones cultivadas, el gobierno apoyó el aseguramiento de mano de obra a las fincas cafetaleras, para lo cual adoptó medidas como la promulgación de leyes de vagancia, con las cuales se promovía que las personas establecieran relaciones laborales con los productores de café. La demanda internacional de este producto fue creciendo y con ella la necesidad de que existiera más área cultivada, para lo cual se promulgaron alrededor de 18 leyes agrarias, en el periodo que va de 1825 a 1866, cuyo principal objetivo era que todas las tierras baldías fueran convertidas en propiedad privada, mediante la venta de las mismas por parte del Estado.

La primera exportación de café se llevó a cabo en 1858, con la venta de 468 quintales oro, situación que continuó en aumento en los años siguientes. Para el año de 1870, el café se había constituido como el principal producto de exportación del país seguido por el banano y chicle<sup>12</sup>. En 1885, Guatemala se constituyó como el principal exportador mundial de café, situación que perduró hasta 1887, cuando Brasil tuvo una elevada producción que superó la de Guatemala e hizo caer las exportaciones fuertemente. Posteriormente, Colombia se convirtió en un fuerte productor y exportador de café, relegando a Guatemala a un tercer puesto.

Hasta mediados del siglo XX, mediante el mecanismo de crédito y embargo, compra de tierras e inversión extranjera directa, se constituyó un segmento importante de fincas cafetaleras, de propiedad de empresas y colonos alemanes, las que fueron expropiadas posteriormente por el Estado, durante la segunda guerra mundial, dando origen a las fincas nacionales. En este período se registró una crisis en los precios del mercado internacional, como consecuencia de los acontecimientos por los que estaba atravesando el mundo.

---

<sup>12</sup> Ibid, pag. 11.

La revolución de octubre de 1944, originó cambios para eliminar la coerción laboral y avanzar hacia las relaciones salariales. Se entregaron tierras a campesinos, buena proporción de las mismas fueron devueltas a sus propietarios anteriores (finqueros) con la contrarrevolución en 1954.

Para el año 1995 aparece Vietnam como un importante productor de café, quien compite no sólo con cantidad sino que tiene la ventaja de bajos costos de producción. Para la cosecha 1999/2001, este país se convierte en el segundo productor a nivel mundial, después de Brasil. Esta sobre-oferta de café influyó de tal manera en los precios internacionales, que bajaron a tal grado, que para muchos países fue difícil competir, principalmente porque los costos de operación superaron a los precios del café, generando en los años posteriores al 2000 una crisis mundial de precios de este producto.

En Guatemala, de acuerdo con los registros de la Asociación Nacional del Café, para junio del año 2008 tenía registrados a 65,650 productores de café, distribuidos en pequeños, medianos y grandes. Éstos se encuentran ubicados en 180 municipios de 20 departamentos del país (exceptuando Totonicapán y Petén). Alrededor de un 90% de los 65,000 productores es clasificado como pequeños con extensiones cultivadas menores a las 10 hectáreas. En cuanto a la generación de fuentes de empleo, el cultivo de café posee gran importancia ya que se estima que la totalidad de las fincas del país (65,650) emplean aproximadamente al 9% de la población económicamente activa (PEA).

En cuanto a la participación de los tres segmentos de productores (pequeños, medianos y grandes) en la producción nacional, es importante analizarlo realizando una separación entre caficultura campesina (pequeños productores) y la caficultura en fincas medianas y grandes. Durante el ciclo 1987/1988 los pequeños productores articulados en dos federaciones de cooperativas, la Federación de Cooperativas de Productores de Café de

Guatemala (FEDECOCAGUA) y la Federación de Cooperativas de Café de las Verapaces (FEDECOVERA) produjeron 140,968 quintales de café oro y diez años más tarde, en el ciclo 1997/1998 la producción fue de 395,726. A pesar de las dificultades para obtener tierra, el incremento de la producción campesina de café fue bastante dinámico durante dicho período. Se reportó una tasa de crecimiento de 10.87% y notoriamente se ha sostenido en los últimos años. Sin embargo, su posición relativa dentro del conjunto de la caficultura nacional todavía se encuentra muy por debajo de la producción de las fincas grandes que concentraron el 82.4% de la producción con 4,622,600.73 quintales de café oro (ciclo 1997/1998). La producción en estas unidades también creció en el período citado a una tasa de 6.20%, es decir, con un dinamismo inferior al de los pequeños productores agrupados en cooperativas<sup>13</sup>.

### ***2.3 El cultivo de café en las distintas regiones de Guatemala***

En nuestro país se cultiva mayoritariamente café de la especie arábica (*Coffee Arabica*), con variedades como: *typica*, *bourbon*, *caturra*, *catuaí*, *pache*, *pacamara*, *catimor*, *mundo novo* y *maragogype*. Tomando en cuenta que todas estas variedades se derivan de la especie arábica, el café que se produce en nuestro país se clasifica dentro de los arábigos lavados, al igual que el resto de países centroamericanos, así como Colombia, Ecuador, Perú, República Dominicana, México, Papúa Nueva Guinea e India.

Debido a la considerable cantidad de variedades de café y tomando en cuenta que éste se cultiva en 20 de los 22 departamentos del país, hay aspectos como la altitud sobre el nivel del mar, tipo de suelo, temperatura, nubosidad y régimen de lluvias de la región donde se cultiva, que le confieren diferentes características, como tamaño, estructura y consistencia del grano, produciendo

---

<sup>13</sup> Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). "Caficultura y ambiente: Tendencia, crisis y perspectivas de mercado en Guatemala". Guatemala. 2001. 41 p.

calidades que son claramente diferenciables entre sí y producen varios tipos de café. Derivado de ello, en 1994 ANACAFE identificó la necesidad de clasificar y regionalizar el café producido en nuestro país; por lo que inició un proyecto encaminado a cumplir con ese objetivo, mismo que cobró mucha importancia debido a que la definición de las zonas productoras, se vislumbró como una estrategia clave para competir en mercados globales cada vez más exigentes y sofisticados.

Como producto de este proyecto, ANACAFE identificó en esa oportunidad siete regiones; y más recientemente, una región adicional. El café que se produce en cada una de ellas posee características únicas, definidas a partir de la altura sobre el nivel del mar, el microclima, el tipo de suelo y la precipitación pluvial anual, presente en cada una de estas zonas.

Esta regionalización permite comercializar el café guatemalteco de una mejor manera en los mercados diferenciados a nivel internacional, destacando las características de calidad de taza<sup>14</sup> de cada uno de ellos, generando un valor agregado para el productor, independientemente si es pequeño, mediano o grande.

Las siete regiones identificadas son: *Volcanic San Marcos, Tradicional Atitlán, Rainforest Cobán, New Oriente, Highland Huehuetenango, Fraijanes Plateau, Antigua Coffee* y recientemente *Acatenango Valley*. A continuación se describen las características más importantes del café que se produce en cada una de ellas:

---

<sup>14</sup> La calidad de taza del café se determina por el sabor, cuerpo, aroma, acidez y post gusto. Estos factores son definidos por condiciones como el clima, el suelo, la altura sobre el nivel del mar, entre otros. Giovanucci, D. "Atlas del Café". Guatemala. 2007.

**I. Volcanic San Marcos**, esta región cafetalera tiene la particularidad de ser la más cálida del país. Presenta la precipitación pluvial y la floración de las matas de café más temprana que cualquier otra región; las lluvias empiezan a mediados de abril y finalizan a mediados de noviembre, excediendo a cualquier otra región, lo cual brinda características de acidez pronunciada y buen cuerpo. El café es muy aromático con un delicado acento floral. Las fincas se localizan entre 1,380 y 1,800 metros sobre el nivel del mar, presentando temperaturas que varían entre los 21° y 27° grados centígrados, factor que favorece las características citadas.

**II. Tradicional Atitlán**, es una de las cuatro regiones cafetaleras volcánicas de Guatemala. Su suelo es el más rico en materia orgánica, formado por materiales procedentes de los volcanes Atitlán, San Pedro y Tolimán, situación que favorece el crecimiento y un buen desarrollo de las calidades del café. Debido a la altitud en donde se concentran la mayor cantidad de fincas productoras (1,170 a 1,770 metros sobre el nivel del mar), las plantaciones de café se vuelven menos vulnerables a la mayoría de plagas y enfermedades que se presentan en otras áreas cafetaleras. Adicionalmente, la altura, el suelo y la precipitación pluvial dan a este café características sobresalientes como: aroma muy definido, aguda y pronunciada acidez, un toque frutoso y mucho cuerpo.

**III. Rainforest Cobán**, esta región presenta características climáticas especiales; se ubica entre los 1,290 y 1,500 metros sobre el nivel del mar, es un área muy nublada, lluviosa (la segunda más alta de las estaciones lluviosas, después de San Marcos) y fría la mayor parte del año, con suelos de piedra caliza y arcilla. El café que se cultiva en la región *Rainforest* Cobán, presenta las características que más se acentúan entre los cafés de Guatemala, dentro de las que podemos mencionar: café muy aromático, con un cuerpo bien equilibrado y notas afrutadas.

**IV. New Oriente**, esta región es similar a Cobán, en cuanto a clima, aunque menos drástico. Su rango altitudinal está entre 1,290 y 1,500 metros sobre el nivel del mar; su suelo se compone de roca metamórfica, lo cual hace que sea

equilibrado en minerales. Estas condiciones contribuyen a producir un café aromático, bien equilibrado, con bastante cuerpo y con un sabor achocolatado.

**V. Highland Huehuetenango**, esta es de las zonas cafetaleras más altas y secas de las tres regiones no volcánicas. Se encuentra entre los 1,470 y 1,950 metros sobre el nivel del mar, altura idónea para el cultivo de este producto. Una cantidad considerable del café que se produce en esta región es cultivado por pequeños productores individuales o agrupados en cooperativas. La calidad del café de esta región es “estrictamente duro” (SHB, por sus siglas en inglés), con características como aroma, acidez, cuerpo y acento avinatado, lo cual lo convierte en unos de los cafés nacionales con mayor reconocimiento en mercados internacionales.

**VI. Fraijanes Plateau**, esta región posee suelo volcánico, lleno de piedra pómez. La abundancia de lluvias, humedad variable y un extenso rango de temperaturas, hacen que Fraijanes tenga un clima muy diferente. Se ubica entre los 1,170 y 1,470 metros sobre el nivel del mar. La combinación de factores orográficos, geográficos y climáticos favorecen características especiales del grano de café como: aroma, cuerpo intenso y una acidez muy pronunciada.

**VII. Antigua Coffee**, la región de Antigua produce uno de los cafés considerados dentro de los más finos del mundo. El café de Antigua se produce en un área donde los volcanes y la baja precipitación propician un microclima seco, con baja humedad, mucho sol y noches frías. Esta región está localizada en un valle encerrado, formado por los volcanes Agua, Acatenango y Fuego. El terreno es plano, levemente desnivelado, la mayor parte del café se siembra en la meseta del valle, a una altura de 1,470 metros sobre el nivel del mar y se constituye en una de las áreas de más antigua ocupación cafetalera. Debido a la actividad del volcán de Fuego, en los suelos se encuentran una considerable cantidad de piedra pómez, lo cual mantiene estable la humedad relativa, a diferencia de otras regiones cafetaleras donde la humedad varía significativamente entre la época seca y

lluviosa. El café de Antigua es muy dulce con un cuerpo intenso y una acidez fina y pronunciada.

Adicional a la regionalización del café guatemalteco, los productores de café de Antigua Guatemala, fundaron en el año 2000 la Asociación de Productores de Café Genuino Antigua (APCA). Este café ha cobrado gran reconocimiento a nivel internacional y es muy bien cotizado. El objetivo de APCA fue crear la primera denominación de origen<sup>15</sup> para el café de Guatemala, a la que se llamó “Genuino Antigua”. Esta clasificación permite a los compradores internacionales identificar la fuente exacta del café registrado bajo este nombre, así como brindar detalles técnicos como tipo de suelos, temperatura de la región, características de taza, variedades de café, métodos de procesamiento, entre otros.

**VIII. Acatenango Valley**, las características del café de esta nueva región son muy parecidas a las del ya famoso café Antigua, por lo que previo a la definición de esta región, el café de Acatenango se comercializaba como parte del *Antigua Coffee*.

La mayoría de las plantaciones de esta región se ubican a aproximadamente 1,900 metros sobre el nivel del mar. Las erupciones del Volcán de Fuego brindan características como suelo compuesto de arena volcánica y rico en minerales. Las estaciones climatológicas son muy marcadas y permiten secar el café totalmente al sol, siguiendo tradiciones antiguas. El café de Acatenango tiene la peculiaridad de ser muy aromático, posee una marcada acidez, cuerpo equilibrado y prolongado.

---

<sup>15</sup> Según el Acuerdo de Lisboa de 1958 (OMPI) es “la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad, que sirve para designar un producto originario del mismo y cuya calidad y características se deben exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos.

## **2.4 El café y su importancia en la balanza comercial de Guatemala**

El café desempeña un papel sumamente importante en la economía agrícola de Guatemala. Es el principal cultivo permanente; abarca el 36% de una superficie de 661,111.50 hectáreas destinadas a siembras permanentes, con una extensión de 238,340.20 hectáreas cultivadas, distribuidas en 20 departamentos del país. De acuerdo con las cifras del IV Censo Nacional Agropecuario (2003), el café es considerado como uno de los pilares de la actividad agrícola nacional, uno de los principales productos de exportación y por ende, generador de divisas.

En el siguiente cuadro se presentan los datos de distribución del área cafetalera en los 20 departamentos productores del país y el volumen de producción de éstos, durante la cosecha 2006/2007.

**Cuadro No. 1**  
**Producción de café por departamento en Guatemala**  
**Cosecha cafetalera 2006-2007**

<b>Departamento</b>	<b>Extensión en Hectáreas</b>	<b>Producción quintales oro</b>
Guatemala	13,472	395,529
El Progreso	1,587	22,537
Sacatepéquez	10,200	198,604
Chimaltenango	12,821	197,401
Escuintla	2,192	120,947
Santa Rosa	49,431	1,261,605
Sololá	6,673	174,421
Quetzaltenango	5,870	93,907
Suchitepéquez	19,266	312,924
Retalhuleu	1,549	44,937
San Marcos	11,438	230,128
Huehuetenango	28,170	640,168
El Quiché	2,804	61,245
Baja Verapaz	323	4,821
Alta Verapaz	14,441	234,765
Izabal	4	255
Zacapa	3,868	80,630
Chiquimula	34,958	502,970

<b>Departamento</b>	<b>Extensión en Hectáreas</b>	<b>Producción quintales oro</b>
Jalapa	11,904	178,162
Jutiapa	7,371	129,991
Totonicapán	0	0
El Petén	0	0
<b>Totales</b>	<b>238,340</b>	<b>4,885,947</b>

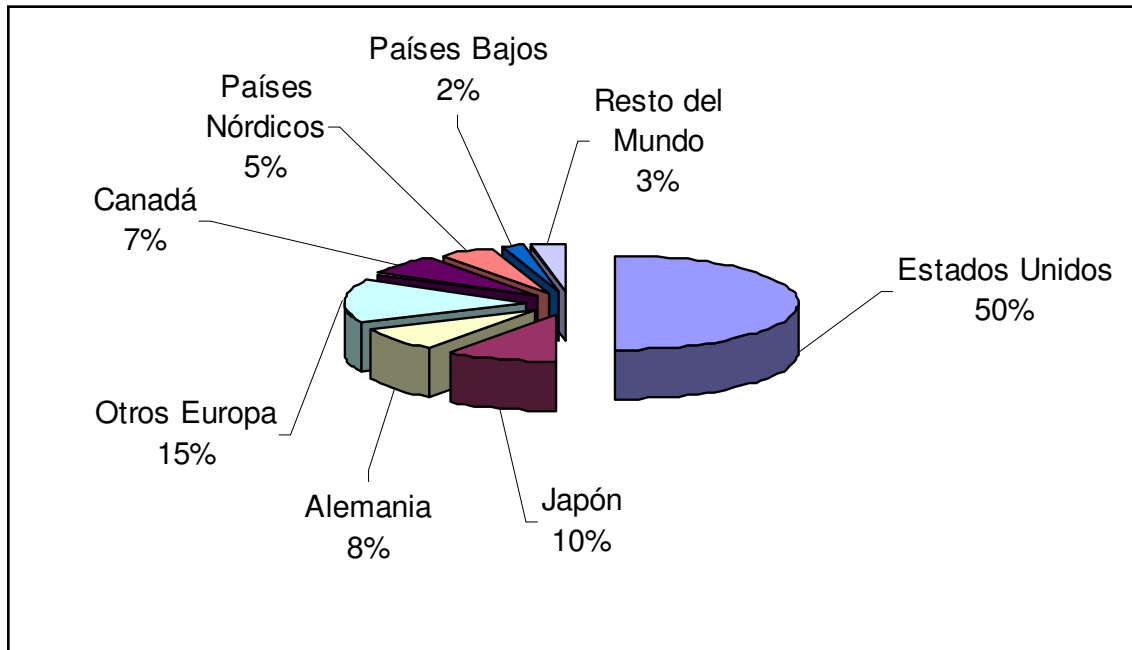
Fuente: Departamento de Comercialización, Asociación Nacional del Café, 2007.

Como puede observarse en el cuadro No. 1, los departamentos con mayor concentración de este cultivo y volúmenes de producción de café son: en primer lugar Santa Rosa, con una extensión de 49,431 hectáreas y una producción de café de 1.261,605 quintales oro; seguido de Chiquimula, departamento que produce 502,970 quintales en una extensión de 34,958 hectáreas; Huehuetenango, reporta 28,170 hectáreas y un volumen de producción de 640,168; y en cuarto lugar Suchitepéquez con 19,266 hectáreas y 312,924 quintales oro. La producción conjunta de estos cuatro departamentos equivale al 55.60% de la producción total del país para la cosecha en referencia.

De acuerdo a los registros de ANACAFE, para la cosecha cafetalera 2006–2007, se produjeron 4.885,947 sacos de café oro (sacos de 60 Kg.). La mayoría del café que se produce en nuestro país es destinado al mercado internacional (exportación). Los destinos más importantes son: Estados Unidos, Japón, Alemania y Canadá, con quienes se comercializa aproximadamente el 75% del café (ver gráfica No. 2). Guatemala es clasificada según la Organización Internacional del Café (OIC) como uno de los países productores de café con uno de los índices más bajos de consumo interno.

En la gráfica No. 2 se presentan los porcentajes de café exportado a los principales países de destino, café producido durante la cosecha 2006/2007.

**Gráfica No. 2**  
**Exportación de café de Guatemala por destino**  
**Cosecha cafetalera 2006-2007**



Fuente: Asociación Nacional del Café -ANACAFE-, 2007.

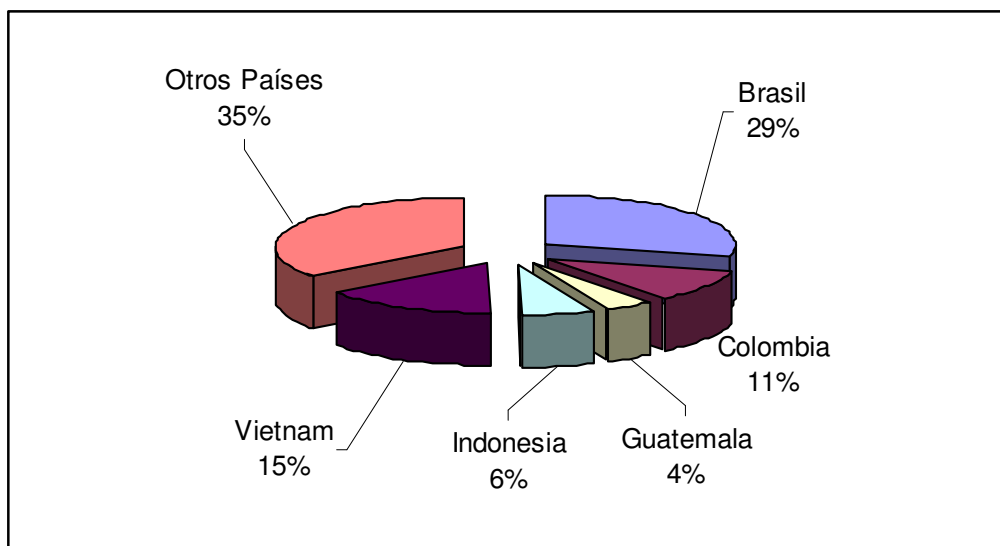
La gráfica No. 2 evidencia que los principales destinos del café guatemalteco son Estados Unidos, país con el que se comercializa un 50%, convirtiéndose en el principal socio comercial de Guatemala para este rubro, seguido de Japón, con un 10%; Alemania, con 8% y Canadá, hacia donde se destinó un 7% del café.

A nivel de comercio exterior, el café representa entre el 25 y 30% del valor total de las exportaciones y el 3.5% del Producto Interno Bruto (PIB), de acuerdo a las estadísticas del Banco de Guatemala. Con ingresos de divisas de 557.1 millones de dólares, para la cosecha cafetalera 2006-2007, año en que se evidenció una mejora considerable en los precios internacionales de este producto. Para las cosechas 2004-2005 y 2005-2006, se reportaron ingresos de divisas de 469.1 y 463.3 millones de dólares respectivamente<sup>16</sup>.

<sup>16</sup> Asociación Nacional del Café. Departamento de Comercialización. Guatemala. 2007.

La Gráfica No. 3, presenta los cinco países más importantes en cuanto a la producción y comercio mundial del café.

**Gráfica No. 3**  
**Principales países productores de café a nivel mundial**  
**Cosecha cafetalera 2006-2007**



Fuente: Dato de producción por país Organización Internacional del Café –OIC- 2007.

La gráfica No. 3, muestra la posición de Guatemala con respecto al comercio mundial del café, para la cosecha cafetalera 2006-2007 nuestro país ocupó el quinto lugar a nivel de los países exportadores de café; situándose después de Brasil, Vietnam, Colombia e Indonesia. Estos cinco países producen en conjunto el 65% del café que se comercializa mundialmente.

Sin embargo, en cuanto a exportación de café de alta calidad, Guatemala es un importante proveedor de café de calidad *gourmet*, situación que es favorecida por condiciones climáticas, riqueza de suelos y de altura sobre el nivel del mar de las áreas productoras de café, lo que clasifica al café de Guatemala como uno de los más finos del mundo y, por ende, de los más cotizados.

## ***2.5 Crisis de los precios del café***

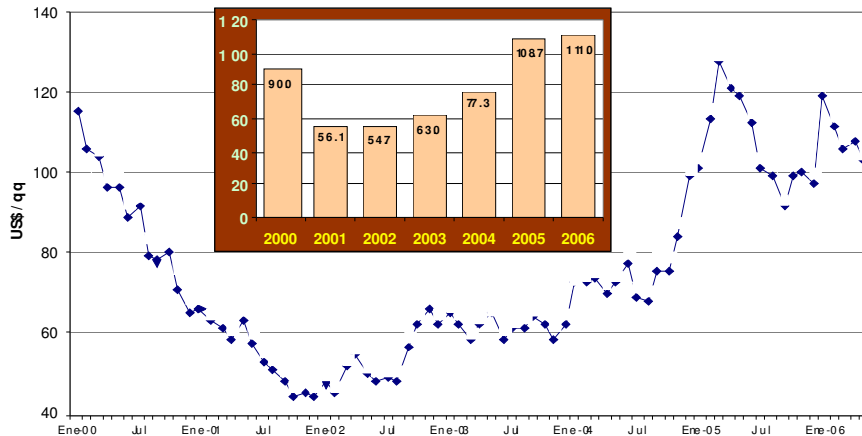
A lo largo del siglo XX el café manifestó muchas crisis recurrentes de los precios en el mercado internacional. Las más destacadas son: la baja del precio a fines del siglo XIX, una caída de éstos a fines de la década de 1920 y principios de 1930, provocada por la crisis financiera que afectó al mundo en esta época, y una baja del precio entre 1956 y 1968. En el período comprendido entre los años 1989 y 1994 se presentó una nueva baja como consecuencia de la liberalización del mercado cafetalero provocado principalmente por la eliminación de las cláusulas económicas de establecimiento de cuotas del Convenio Internacional del Café, mecanismo que había sido creado paralelamente con la Organización Internacional del Café para regular el mercado internacional.

La última crisis de los precios del café que se presentó fue muy aguda. En enero de 1998 la cotización del café en la bolsa de Nueva York fue de \$ 175.04 y, en noviembre del 2000, ésta decayó hasta \$ 71.45, baja que continuó el año siguiente, cuando el precio llegó a \$ 63.00 en enero del 2001 y \$ 59.80 en marzo del mismo año. Estos precios hicieron que la producción de café no fuera económicamente sostenible, encontrándose por debajo de los niveles de costos de producción.

La siguiente gráfica presenta las constantes variantes en los precios internacionales del café por semestre durante el período comprendido entre enero de 2000 y enero de 2006.

#### Gráfica No. 4

##### Comportamiento del Precio Internacional del Café Bolsa de Café de Nueva York Período Enero 2000 a Enero 2006



Fuente NY BOT-EE. UU.

A partir de enero del año 2000 los precios descendieron considerablemente, reportándose los índices más bajos en el período de julio 2001 a enero 2002. En los meses posteriores a enero 2002, inició un leve ascenso, que continuó hasta llegar al semestre de enero a julio de 2005, en el cual se registraron los precios más altos, dando indicios de la superación de la crisis, situación que se ha visto estable hasta mediados del año 2008.

La crisis de los precios internacionales del café se originó debido a la sobreproducción, específicamente por el ingreso de Vietnam como país productor. Entre 1990 y 1998 la producción mundial aumentó un promedio de 1.4% por año, mientras el consumo aumentó solamente 0.1% anual, lo cual generó que en el mercado creciera la oferta a una tasa superior a la demanda, con lo que se saturó completamente el mismo, situación que provocó que los precios cayeran drásticamente.

La oferta mundial de café sigue creciendo a un ritmo mayor que la demanda, debido a un incremento en el área sembrada y a mejoras en la productividad a raíz de la modernización tecnológica. A partir de mediados de la década de los años 90, se evidenció un aumento en la producción de países asiáticos como Indonesia, India y especialmente Vietnam. Este país se constituyó en los últimos diez años como el segundo proveedor mundial de café, al pasar del 5% de participación en el comercio internacional en la cosecha 95-96 al 12% en la cosecha 99-2000, lo que equivale a 10.8 millones de sacos de café.

Los efectos, de esta problemática, fueron devastadores para miles de productores a nivel mundial y nuestro país no estuvo aislado de esta crisis, ya que las exportaciones de café de Guatemala cayeron en un 12% para la cosecha cafetalera 2000-2001. Debido a ello, se presentó una disminución considerable del ingreso de divisas por ventas de café. Los productores dejaron de percibir ganancias, lo que se tradujo en una disminución en la inversión en el cultivo que repercutió en la aparición de plagas y enfermedades en las plantaciones, debido a la interrupción del ciclo de trabajos agrícolas que se realizan en el cultivo, lo que finalmente tuvo como consecuencia la baja productividad y disminución en la calidad del grano y ciertamente la cantidad de café a comercializar por varios años.

En los aspectos económico y social derivados de esta crisis, se presentaron altos índices de desempleo en casi todas las áreas de trabajo de las fincas (personal administrativo, personal de campo permanente y trabajadores de campo temporales), lo cual trajo consigo un crecimiento de la pobreza y de las migraciones nacionales, sea del campo a la ciudad o la migración internacional hacia Estados Unidos y México<sup>17</sup>.

---

<sup>17</sup> Ministerio de Trabajo y Previsión Social / Organización Internacional para las Migraciones "Estudio sobre la crisis de la caficultura y su efecto en el empleo de Guatemala". Guatemala. 2001. 28 p.

## CAPITULO III

### *EL COMERCIO MUNDIAL DEL CAFÉ*

#### *3.1 Geografía mundial del café*

El café se empezó a cultivar en las altiplanicies de Abisinia (actualmente Etiopía), donde crecía en forma silvestre la variedad conocida como Arábica. De Etiopía pasó a Arabia y a la India, probablemente a través de peregrinos musulmanes que viajaban a La Meca, ya que las rutas de peregrinación fueron al mismo tiempo grandes rutas comerciales. Sin embargo, los grandes propagadores del café fueron los holandeses, quienes a través de una planta de cafeto sustraída de Yemen explotaron grandes plantaciones del mismo en sus colonias de Ceilán e Indonesia y posteriormente pasó a la Guayana holandesa, Brasil, Centroamérica y otros países.

A lo largo de la historia han ocurrido dos importantes cambios en la geografía y economía del café. Dentro de éstos se encuentran, en primer lugar, la extensión de su consumo a los países industrializados del hemisferio norte y el desplazamiento de su producción en la zona tropical para alcanzar un gran desarrollo en América Latina, especialmente en Brasil, Colombia, Guatemala, Costa Rica y México.

En el siglo veinte las importaciones mundiales de café han aumentado a un ritmo ligeramente inferior a 2% por año, caracterizándose por un crecimiento estable. Esa estabilidad está vinculada al hecho de que la mayor parte de la demanda del producto se concentra en los países desarrollados de Europa, América del Norte, principalmente en Estados Unidos -país que absorbió en el año 2006 el 19.2% del comercio bruto mundial, con importaciones de café oro de 21.3 millones de sacos-; y Japón, que en los dos últimos años se ha convertido en el tercer importador mundial de café, después de Estados Unidos y Alemania.

La comercialización internacional del café se lleva a cabo en torno a las grandes bolsas de materias primas, también conocidos como mercados a largo plazo o mercados de futuro<sup>18</sup>. Dentro de estos mercados, podemos citar los más importantes, siendo: el *Sugar Coffee and Cocoa Exchange of New York* (NYSCCE) para los cafés arábicos y el *Coffee Terminal* de Londres para los cafés robusta.

El precio internacional del café es afectado por constantes fluctuaciones, las cuales son influenciadas por factores como: a) Sobre-producción, la cual puede ser determinada por países como Brasil, cuya producción puede cubrir el 35% de la demanda mundial y Vietnam, catalogado como el segundo exportador internacional de este producto; b) proyecciones anuales de cosecha, en especial sobre la producción esperada de Brasil; c) demanda internacional; d) factores climáticos, como heladas en Brasil o tormentas tropicales que afectan a países productores, e) precios de diversas materias primas como el petróleo y f) el comportamiento de algunas monedas, principalmente el dólar y el euro.

Aproximadamente el 50% del comercio mundial del café es realizado por transnacionales como *Kraft*, *Nestlé*, *Sara Lee* y *Procter&Gamble*, quienes al igual que cada uno de los factores citados, pueden influir en el establecimiento del precio del café, al orientar sus compras a determinados países, favoreciendo de esta manera que el precio del grano baje en otros países productores, lo que repercute en los precios mundiales.

---

<sup>18</sup> Un contrato de futuro es un compromiso legal para comprar y vender un activo/materia prima (café/azúcar) en una fecha específica a un punto establecido bajo un acuerdo de precio.

### **3.2 Descripción de los mecanismos utilizados para regular la comercialización del café**

El café es un producto de consumo de masas que representa una cuota sustancial de los ingresos de exportación de muchos países en vías de desarrollo (PED). Este producto es adicionalmente un importante generador de empleo, tanto para países productores como para consumidores, en donde gran cantidad de personas interviene en todas las etapas del proceso (cultivo, procesamiento y comercialización). Debido a lo anterior para muchos países y entes relacionados al tema cafetalero es de vital importancia realizar las acciones necesarias para estabilizar sus precios, limitando las grandes fluctuaciones de los mismos y sus efectos negativos sobre las economías de los países productores y exportadores.

Históricamente se realizaron negociaciones periódicas internacionales, propiciadas principalmente por los países productores de café, que condujeron a la creación de la Organización Internacional del Café (OIC) en 1962. Esta organización es el único foro dedicado a debatir las cuestiones relativas al café a nivel internacional y fue creada con la función de promover la cooperación internacional con miras a desarrollar una economía cafetalera económicamente sostenible.

Los principales objetivos de la OIC son: a) equilibrar la oferta y la demanda del grano; b) reducir en lo posible los excedentes de la oferta; c) fomentar el consumo del café; d) regular la oferta por medio del establecimiento de Convenios Internacionales del Café (CIC) y e) administrar y vigilar el cumplimiento de dichos instrumentos.

El primer Convenio Internacional del Café, establecido en 1962, tenía como fin alcanzar un equilibrio entre la oferta y demanda. Para ello se fijaban una serie de normas, dentro de las más importantes se encontraban las cláusulas

económicas, que tenían como mecanismo central el contingentamiento<sup>19</sup> de las exportaciones, en el que cada país exportador miembro se beneficiaba de una cuota de base establecida que se modificaba conforme la evolución del precio indicativo. Cuando se presentaban imprevistos relacionados con el alza pronunciada de precios, el convenio permitía realizar una suspensión del contingentamiento. Debido a ello, fue reactivado y suspendido en varias oportunidades. Fue reactivado por la baja de precios el 1 de octubre de 1980 y renovado en 1983; luego, fue suspendido el 1 de febrero de 1986 y, posteriormente, el 6 de octubre de 1986, el 6 de junio de 1987 y nuevamente el 4 de julio de 1989.

Los países productores con más capacidad de influir en la oferta no respetaron el acuerdo y realizaron contratos comerciales fuera del sistema de cuotas: Brasil con *General Ford* y Colombia con *Procter&Gamble*. Por tal razón, a partir de 1989 se suspendieron las cláusulas económicas y por ende el establecimiento de cuotas, en lo sucesivo el mercado mundial se ha desarrollado sin más mecanismos reguladores internacionales. Esta situación se acentuó con la salida de Estados Unidos de la Organización Internacional del Café y las políticas comerciales impulsadas por este país en cuanto al establecimiento de cuotas de importación, así como el impulso del Banco Mundial a la libre explotación del cultivo de café en Asia, especialmente Indonesia y Vietnam, con lo cual en pocos años se observó una sobreproducción que superó la demanda del mercado.

Debido a la necesidad de más de 40 países productores de limitar las constantes fluctuaciones del precio del café, se organizaron en 1993 en *the Association of Coffee Producing Countries* (ACPC) por sus siglas en inglés y decidieron aplicar un sistema de retención de cuotas para contribuir a mejorar los precios. A mediados del 1994 se observó un alza notable en la cotización del café en los mercados internacionales, a consecuencia de una baja oferta procedente de Colombia, Indonesia y Costa de Marfil, y de dos repentinas olas de frío

---

<sup>19</sup> Mecanismo que establecía anualmente cuotas de café a comercializar en el mercado internacional a todos los países productores signatarios del mismo.

(heladas) que se produjeron en el sur de Brasil. Estos acontecimientos influyeron en la oferta mundial de café, debido a la importancia de todos los países citados en cuanto a la producción y exportación de este producto.

Las medidas emprendidas, como la conformación de ACPC, se reflejaron en el grado de estabilidad de los precios durante los años siguientes, período que se extendió hasta 1998. En este año disminuyen nuevamente los precios como consecuencia de una excesiva oferta de café procedente de Vietnam, haciendo caer al sector cafetalero a nivel mundial en una terrible crisis que tardó varios años en ser solventada.

En el año 2001, se firmó el sexto Acuerdo Internacional del Café, el cual estaba orientado a cumplir además del compromiso general recogido bajo el Art. 1(2) “garantizar precios justos y remunerativos y mantener un equilibrio entre oferta y demanda” -algo que resulta cada vez más difícil de conseguir tras la eliminación de las cláusulas económicas de los acuerdos previos-, el Art. 1(6) y el Art. 39, los cuales instaban explícitamente a sus miembros a fomentar una “economía del café sostenible”. Tomando en cuenta que los acuerdos internacionales sobre los productos básicos, como categoría de “cooperación internacional”, estuvieron motivados en un primer momento por el deseo de “conservar y desarrollar los recursos naturales del mundo y protegerlos de un uso innecesario”, este último convenio no fue ninguna excepción.

### **3.3 Tipos de café diferenciado**

El café es una mercancía tipo “*commodity*”, es decir un producto de primera necesidad, difícil de diferenciar. Sin embargo, hay factores que influyen en su diferenciación como la calidad de taza, que está determinada por factores como el clima, el suelo y la altura sobre el nivel del mar. Por esta razón en un mismo país se producen diferentes calidades de café, que para fines de comercialización se clasifica de la siguiente manera: Prima lavado (café que es cultivado en terrenos

que presentan una altitud que oscila entre 600 y 900 metros sobre el nivel del mar), extra prima lavado (de 900 a 1,050 mSNM), semi-duro (de 1,050 a 1,200 mSNM), duro o HB (de 1,200 a 1,400 mSNM) y estrictamente duro o SHB (cultivado en terrenos con altitud superior a los 1,400 mSNM).

El café diferenciado es aquél que posee uno o varios atributos específicos que lo hacen destacar o sobresalir del café de consumo masivo, conocido también como café convencional (mezcla de café de orígenes desconocidos).

El proceso de diferenciación del café puede ser de tres tipos: por calidad de taza (café especial o *gourmet*), por cumplimiento de estándares éticos, sociales y ambientales en la producción (café certificado) y por su origen (denominación de origen). Para lo cual existen mecanismos formales para garantizar al comprador que el producto cuenta con los atributos ofrecidos, como lo son las certificaciones y las indicaciones geográficas o denominaciones de origen<sup>20</sup>.

Hay calidades u orígenes de café que se han dado a conocer a nivel internacional y pueden conseguir precios elevados por sus características de sabor. Tal es el caso del *Blue Mountain* de Jamaica; el *Kona* de Hawai; el *Top AA* de Kenya y en Guatemala el Genuino Antigua y el Highland de Huehuetenango, los cuales se consideran de los más finos del mundo.

Los programas de certificación constituyen otro factor de diferenciación del café, ya que brindan a los consumidores finales la certeza de que están adquiriendo productos saludables, libres de sustancias tóxicas, o bien, que para producir los mismos se cumplieron criterios encaminados a la protección de los trabajadores de plantaciones cafetaleras y el ambiente. Tomando en cuenta lo anterior, han surgido programas que incentivan la implementación de prácticas sostenibles, así como estrictos estándares sociales y ambientales, dentro de los

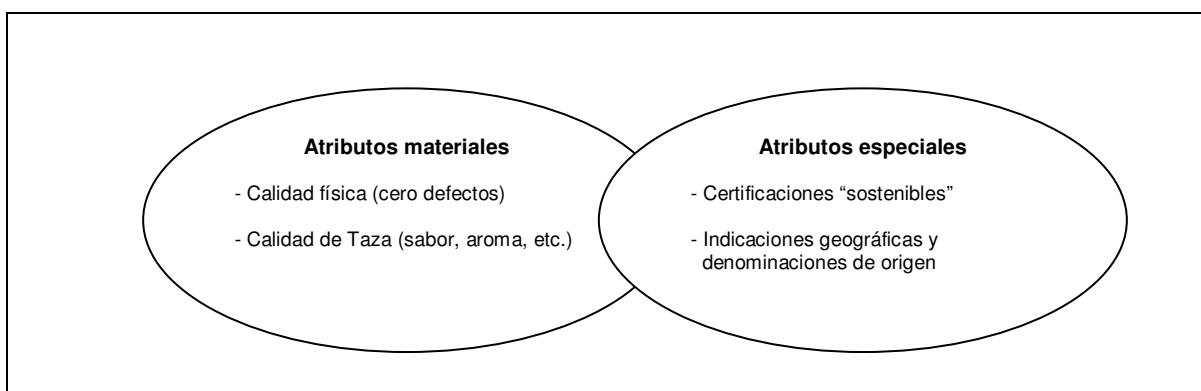
---

<sup>20</sup> Centro de inteligencia sobre mercados sostenibles. "El café, producto emblemático de América Latina". Costa Rica. 2007. 94 p.

que podemos mencionar: Comercio Justo, Certificación Orgánica, *Utz Certified*, *Rainforest Alliance*, *C.A.F.E. Practices*, entre otros.

Una de las características más distintivas del café diferenciado es que se comercializa fuera del sistema de bolsa y el precio se establece entre productor y comprador.

### **Tipos de Café Diferenciado**



Fuente: Centro de inteligencia sobre mercados sostenibles. El café, producto emblemático de América Latina, 2007.

Para estos tipos de café, existen nichos de mercado, los cuales combinan un conjunto de condiciones que permite a un producto único prosperar dentro de un entorno comercial más amplio. El 90% de la producción mundial de café está formada por café de tipo convencional y, un segmento que cada día crece más lo conforman los cafés diferenciados con características muy variadas, que atraen grupos diferentes de consumidores y que se venden con una prima o sobreprecio en relación con los cafés convencionales.

A continuación se realiza una descripción de los tipos de café diferenciado.

#### **3.3.1 *Café especial***

De acuerdo a la clasificación de la Asociación de Café Especial de los Estados Unidos (SCAA) por sus siglas en inglés, el café especial, también llamado

“*gourmet o premium*” se prepara seleccionando granos excepcionales cultivados únicamente en condiciones climáticas ideales para la producción de éste (altitud sobre el nivel del mar, microclima, tipo de suelo y precipitación pluvial), que brindan una calidad de taza excepcional y que no posee ningún defecto primario. El café especial se refiere a la gama de cafés que se diferencian por su origen o procesos de producción, dotados de identidad única y calidad superior.

De acuerdo a las estadísticas del mercado internacional en el período 1990-2007, el mercado de café de especialidad ha crecido a un ritmo significativo, creando excelentes oportunidades para los productores. Estos mercados brindan un valor agregado a este producto, basados en características de calidad específicas. Mientras que el mercado del café convencional o café destinado a mercados de masas se ha mantenido a un ritmo muy bajo y en algunos años se ha estancado.

El cuadro No. 2, ejemplifica datos de consumo de café especial por mercados y el porcentaje que este representa en cuanto a valor de venta total.

**CUADRO No. 2**  
**Consumo de café especial en Estados y Europa, 2006**

Región	Consumo de café especial		Valor estimado	
	Millones de sacos	% del volumen total	% del valor total	Millones US\$
Estados Unidos	3.0 – 4.0	15 – 20	40%	9000
Europa	< 2.0	< 5	--	--

Fuente: Centro de inteligencia sobre mercados sostenibles. El café, producto emblemático de América Latina, 2007.

El cuadro anterior presenta valores aproximados en millones de sacos de café del consumo de los mercados estadounidense y europeo. El mercado que demanda mayor cantidad de café de especialidad es el norteamericano, a donde

se destina de 3.0 a 4.0 millones de sacos de este tipo de café, cantidades que representan entre el 15 y 20% del comercio total de café de este país. Sin embargo, aunque en consumo la cantidad es menor, en cuanto al valor pagado por este tipo de café equivale al 40% del total que destina a la compra de este producto, con cifras promedio de nueve mil millones de dólares. El mercado europeo es el segundo en importancia a nivel mundial, con consumo inferior a 2.0 millones de sacos y únicamente el 4.5% de su comercio total de café.<sup>21</sup> En los últimos 20 años se ha presentado una tendencia en el mercado internacional y es el incremento del consumo de café de alta calidad o café *gourmet*. Misma que tomó mayor fuerza posteriormente de la última crisis de los precios del café (1999 a 2001), en donde el café que se siguió comercializando fue el de alta calidad.

El café que se considera especial tiene como principal factor la calidad. Para medirla se han establecido algunos parámetros, dentro de los que podemos mencionar: el tamaño del grano y el número de defectos que éste posee, subdividiendo los defectos en primarios y secundarios. Por ejemplo, un grano de café negro es un defecto primario, mientras que un grano dañado por insectos es un defecto secundario. La SCAA establece que el café especial debe estar libre de defectos primarios y no poseer más de cinco defectos secundarios.

Otro método para evaluar la calidad del café consiste en medir la calidad de taza, para lo cual se realiza una evaluación sensorial de cinco aspectos: fragancia, acidez, sabor, cuerpo y sabor sensorial, aspectos que reciben un punteo y sumados hacen un total de 100 puntos. Un café que se catalogue como “especial” debe estar limpio, con buen sabor y libre de defectos primarios, tomando en cuenta los cinco aspectos citados, el puntaje de este café debe ser superior a los 80 puntos.

---

<sup>21</sup> Ibid, pag. 32.

### **3.3.2 Café certificado**

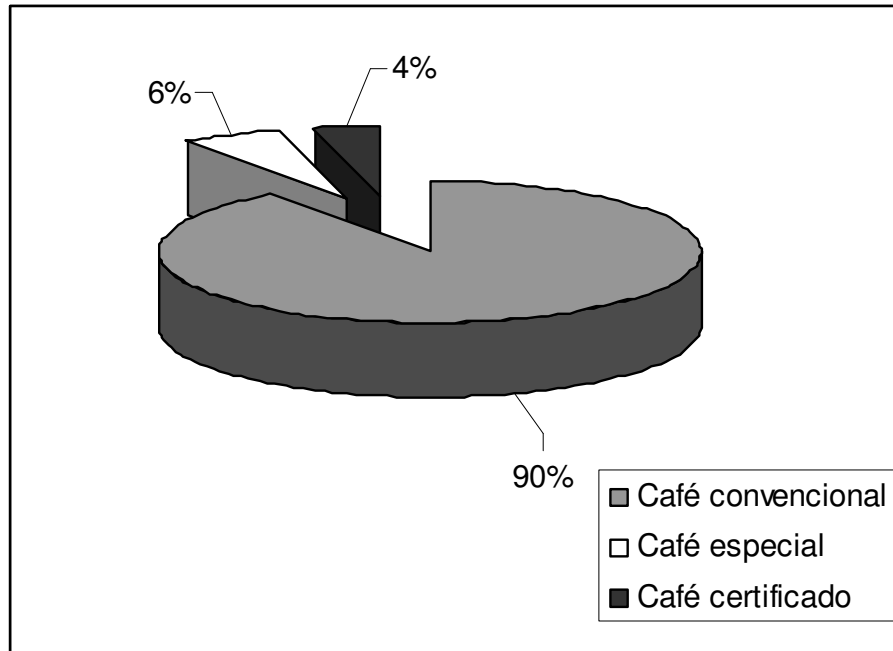
Existen mercados específicos para el café que se produce cumpliendo con estrictos parámetros sociales y ambientales. Para el efecto se han creado programas de certificación que incentivan el cumplimiento de estos estándares.

Los programas de certificación tomaron auge en las últimas dos décadas. Sin embargo, se venía trabajando en el desarrollo e implementación de los mismos desde hace varios años. En 1967, por ejemplo, se certificó en México la primera finca a nivel mundial de acuerdo con los estándares del programa orgánico. La comercialización de este producto como certificado no se realizó sino hasta 1985, para el mercado europeo.

Los mercados de cafés certificados han crecido a un ritmo acelerado, con multitud de etiquetas o certificaciones de sostenibilidad. Además del potencial para lograr precios más elevados y estables, la participación en mercados diferenciados permite garantizar una mayor eficacia y receptividad del mercado; siendo ambos elementos clave para la consecución de una mayor sostenibilidad en el sector cafetalero.

En la gráfica No. 5, se presenta una comparación de las exportaciones mundiales de café diferenciado con relación al café convencional

**Gráfica No. 5**  
**Volumen de exportación mundial de café diferenciado**  
**y convencional**  
**Cosecha cafetalera 2006-2007**



Fuente: SOREN K. 2008. "Seminario Sostenibilidad y Programas de Certificación". Brasil.

La gráfica No. 5 establece los porcentajes de comercialización del café atendiendo a su clasificación (convencional, especial o certificado). Es claramente visible que aún con el auge de los últimos años de los mecanismos de diferenciación el 90% del comercio mundial de café corresponde a café convencional. El volumen de café especial comercializado equivale al 6% del total consumido en los diferentes mercados (estadounidense, europeo, japonés, etc.), mientras que el consumo mundial de café certificado corresponde únicamente al 4%.

De acuerdo a los datos del Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles -CIMS-, alrededor del 4% de la producción mundial se realiza cumpliendo los estándares de los programas de certificación citados anteriormente. La mayor cantidad de fincas certificadas se concentra en América Latina y, por ende, la mayor parte del café certificado mundial proviene

principalmente de países como Colombia, Brasil, Perú, Costa Rica, México y Guatemala. Dentro de estos países, Brasil, México, Guatemala y Costa Rica tienen el liderazgo de la producción de este tipo de café.

### **3.3.3 *Café de origen***

Otro de los factores de diferenciación del café es la indicación geográfica de donde fue producido. A nivel internacional cuando se comercializa algún tipo de café de gran calidad, los tostadores indican en el empaque del mismo no sólo el país de donde procede sino también la región específica.

La indicación geográfica es un sistema recientemente establecido en el ámbito cafetalero. Esto no es más que un tipo de certificación que confirma el origen del café. Dentro de los mecanismos que se han creado para poner en marcha estos sistemas, podemos encontrar, la Denominación de Origen (DO) y la Certificación de Marcas.

De acuerdo a lo que se establece en el Acuerdo de Lisboa “la Denominación de Origen (DO) es la denominación geográfica de un país o de una región y su función principal es designar a un producto determinado como originario de éste. Establece que el producto posee una calidad y características exclusivas, las cuales van a ser determinadas por factores naturales como calidad del suelo, precipitación pluvial, microclima, y factores humanos como los medios y las técnicas para procesar el producto” (medio artesanal, por ejemplo).

El establecimiento de marcas constituye también otra forma de proteger la indicación geográfica de un producto y por ende la diferenciación del mismo, debido a que éstas son utilizadas para distinguir el café en un mercado específico. Una marca de garantía, de acuerdo a la legislación estadounidense, es cualquier nombre, símbolo o palabra usada en comercio internacional por el dueño de un producto o por alguien diferente al mismo (con permiso del dueño) para garantizar

el origen regional, modo de producción, calidad o cualquier otra característica que diferencie al producto del resto de los de su misma clase.

Estos tres sistemas de diferenciación traen beneficios a los productores y comercializadores. Uno de los más importantes es el precio, ya que si posee los atributos para ser considerado como diferenciado obtiene un sobreprecio, tanto por calidad como por la denominación de origen o el programa de certificación al que haya optado. Esta es una garantía para el consumidor de que el café posee las características ofrecidas. Otro beneficio es la protección del uso del nombre de la región, lo cual brinda certeza de su origen y asegura la permanencia o el ingreso a mercados especializados.

### **3.4 Nichos de mercado para café diferenciado**

Los principales países importadores de café, tanto convencional como diferenciado son: Estados Unidos, Europa, encabezada por Alemania, Francia e Italia y en Asia Japón. A continuación se presenta una descripción de cada uno de estos mercados<sup>22</sup>:

#### **3.4.1 Estados Unidos**

De acuerdo a los datos de la Organización Internacional del Café para el año 2006 el consumo anual promedio por persona llegó a ser de 4.09 kilos de café -población aproximada de 303 millones de personas-. El 19.20% de las importaciones brutas mundiales de café fueron efectuadas por este país, lo que equivale 21.3 millones de sacos de café. Los principales proveedores de café fueron Brasil con un 23%, Colombia 19%, Vietnam 14%, Guatemala 8%, Indonesia 8%, México 6%, y el 22% restante fue suministrado por diversos países productores.

---

<sup>22</sup> SOREN, K. Seminario "Sostenibilidad y programas de certificación". Brasil. 2008. 45 p.

Las importaciones de café especial o *gourmet* de Estados Unidos han crecido considerablemente en los últimos 10 años, impulsadas principalmente por la SCAA, al igual que las importaciones de café certificado. Para la cosecha cafetalera 2006-2007, Estados Unidos importó el 39% del total del café producido como diferenciado de los países latinoamericanos. Importó, en primer lugar, café certificado Comercio Justo (642,000 sacos), seguido por Orgánico (614,000 sacos), *Rainforest Alliance* (232,000) y en menor proporción *Utz Certified* (36,000).

Estados Unidos se perfila como el principal mercado para los cafés certificados durante los próximos años, manteniendo tasas de crecimiento en las compras de este tipo de café de 10 a 20% anual, ocasionado por un rápido aumento del consumo de café Comercio Justo y *Rainforest Alliance*.

### **3.4.2 Europa**

El mercado de café certificado de Europa es uno de los más amplios del mundo. Las importaciones de este continente superan las compras de Estados Unidos.

Los países europeos son el principal mercado para el café diferenciado de América Latina. Alrededor del 50% de este café se comercializa con Europa, principalmente con países como Alemania, Francia e Italia. A nivel del café certificado, importan el 92% de la producción de café orgánico y el 66% del café certificado Comercio Justo. Adicionalmente, el 22% del café *Rainforest Alliance* producido alrededor del mundo se destina al mercado europeo.

### **3.4.3 Japón**

Es el tercer mercado en importancia para el café diferenciado, con un 9% de las importaciones mundiales de café tanto convencional como diferenciado. El mercado japonés ha crecido considerablemente en el consumo de café, y en

especial del café diferenciado, ya que uno de los principales requerimientos de este mercado es que el café posea atributos de calidad. Adicionalmente, ha crecido la demanda japonesa del café *Rainforest Alliance*, a donde se destina el 13% del café certificado por este programa, derivado principalmente por el compromiso de Japón con la protección del medio ambiente. Recientemente las autoridades comerciales japonesas están analizando legislar que todas las importaciones de este país sean de productos que cuenten con alguna certificación internacional y especialmente que ésta incluya el componente ambiental.<sup>23</sup>

### **3.5 Participación de Guatemala en el comercio mundial de café**

El café es el segundo mercado mundial de materias primas después del petróleo, ocupando el primer lugar a nivel mundial en cuanto a productos agrícolas de exportación. Es considerado como uno de los grandes *commodities*<sup>24</sup> del comercio internacional ya que el 83% de la producción de este producto es objeto de tales transacciones. La totalidad del café producido mundialmente representa cerca del 4% del comercio de productos alimenticios, con una producción superior a los 100 millones de sacos 60 kg. de café verde o café oro.

A nivel de Guatemala, el café es el principal producto de exportación y uno de los pilares de la actividad agrícola. La caficultura ha logrado ser, por muchos años, la base de la economía agrícola guatemalteca y una fuente de empleo en todas sus fases (cultivo, procesamiento y comercialización). A nivel de comercio internacional, Guatemala se ha ubicado en los últimos años entre el séptimo y quinto lugar en cuanto a los principales exportadores de café, con una participación del 4% de la totalidad del café que se comercializa mundialmente, tal como se muestra en el cuadro No. 3.

---

<sup>23</sup> Estándares de Japón para productos agrícolas orgánicos. Notificación No. 1605 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura e Industrias Pesqueras. Noviembre de 2005.

<sup>24</sup> Se considera *Commodity* a un producto que se cataloga como de primera necesidad, difícil de diferenciar dentro de esta clasificación encontramos la sal, la harina, el café, entre otros.

### Cuadro No. 3

#### Exportaciones de los principales países productores de café Datos en millones de sacos de 60 kg. Cosechas cafetaleras 2002 a 2007

País	Cosecha cafetalera					
	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Brasil	48.480	28.820	39.272	32.944	42.512	33.740
Vietnam	11.555	15.231	14.174	13.595	18.455	17.500
Colombia	11.889	11.197	12.033	12.329	12.789	12.400
Indonesia	6.785	6.571	7.536	8.659	6.650	7.000
Guatemala	4.070	3.610	3.703	3.676	3.950	4.000
<b>TOTAL EXP. MUNDIAL</b>	<b>122.030</b>	<b>103.594</b>	<b>113.330</b>	<b>106.649</b>	<b>127.974</b>	<b>118.909</b>

Fuente: Dato de producción y exportación por país. Organización Internacional del Café -OIC-, 2007.

El cuadro No. 3 lista a los cinco principales países exportadores de café: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia y, en quinto lugar, Guatemala. Se presenta el volumen de café exportado durante los últimos seis años, expresado en millones de sacos de 60 Kg. partiendo de la cosecha cafetalera 2002 hasta llegar a la cosecha 2007. Durante estos períodos la posición de Guatemala con respecto a la producción mundial osciló entre el quinto y séptimo lugar.

El 8% del café consumido por Estados Unidos, es proveído por Guatemala, ocupando nuestro país un puesto dentro de los mayores exportadores a este mercado, después de Brasil, Colombia y Vietnam, quienes aportan 23, 19 y 14% respectivamente. En cuanto al mercado japonés, este importa de nuestro país el 10% del total de café que consume. De esta manera, Guatemala se constituye como el tercer comercializador de café con Japón, lugar que ocupa después de Colombia y Brasil.

Guatemala posee una ventaja sobre muchos de los países productores y es que las ocho regiones identificadas por ANACAFE producen café de alta calidad y con características distintas entre sí, factor que favorece para que sea uno de los grandes productores de café de calidad reconocido a nivel mundial. Adicionalmente, los productores nacionales han trabajado fuertemente en la certificación de mejores prácticas agrícolas, para poder acceder a nichos específicos de mercado.

A nivel centroamericano, Guatemala es el principal productor de café, superando por un volumen considerable al resto de los países, tal como se muestra en el cuadro No. 4.

#### **Cuadro No. 4**

##### **Producción de café de Centroamérica Datos en millones de sacos de 60 kg. Cosechas 2005-06 y 2006-07**

País	Cosecha	
	2005-2006	2006-2007
Guatemala	3.950	4.885
El Salvador	1.372	1.476
Honduras	3.461	3.833
Nicaragua	1.310	1.750
Costa Rica	1.580	1.882

Fuente: Dato de producción por país Organización Internacional del Café –OIC-, 2007.

Las cifras están expresadas en millones de sacos de 60 kilos y muestra que, a nivel de los cinco países, Guatemala es el principal productor, seguido por Honduras y Costa Rica quienes ocupan el segundo y tercer lugar respectivamente. El Salvador y Nicaragua se disputan el cuarto y quinto puesto.

De acuerdo a los datos de ANACAFE al 31 de diciembre del 2008, se habían exportado 3.8 millones de sacos de café oro, lo que representa el 96% de la producción total con un total de ingresos de 648 millones de dólares.

A partir del año 2001 se han venido desarrollando en nuestro país subastas de calidad, denominadas “*Cup of Excellence*” en donde participan cafés de las diferentes regiones del país, logrando entre otras cosas, brindar mayor reconocimiento al café guatemalteco a nivel internacional. Durante la subasta del 2008, realizada a principios de junio el café de finca El Injerto, ubicada en la Libertad, Huehuetenango obtuvo el primer lugar y de esta manera logró vender un lote de café de 19 sacos de 60 kilos a un precio de \$80.20 la libra<sup>25</sup>, con lo cual se estableció un record nacional y centroamericano en cuanto a precios y confirman la categoría del café de Huehuetenango como un producto de alta calidad reconocido mundialmente.

---

<sup>25</sup> <http://www.prensalibre.com/pl/2008/junio/13/244218.html>

## CAPITULO IV

### CERTIFICACIONES DE CAFÉ

#### ***4.1 Los programas de certificación y su importancia en la diferenciación del café producido a nivel mundial***

La certificación es un mecanismo por medio del cual un productor decide voluntariamente implementar en su finca, los estándares internacionales de un determinado programa. Este proceso permite establecer la conformidad de una empresa certificadora con los requisitos definidos en una determinada norma, mediante la emisión de un documento fiable que así lo demuestre (certificado)<sup>26</sup>.

El proceso de certificación brinda a productores, tostadores y consumidores finales una garantía de que el café ha sido producido cumpliendo con un conjunto de normas o requisitos específicos. Estos requisitos pueden estar orientados a aspectos de comercio justo, ambientales, sociales o bien de manejo agronómico. La certificación se convierte en un mecanismo para constatar que la finca cuenta con un nivel de cumplimiento aceptable con respecto a los criterios definidos de sostenibilidad ambiental, económica y social.

El proceso de conversión de las fincas de un sistema convencional (café que no cuenta con ninguna certificación) a certificado, permite diferenciar el producto, lo que muchas veces es de gran utilidad al momento de la comercialización del café en mercados específicos para este producto (nichos de mercado para café diferenciado).

El empleo de técnicas responsables para el cultivo y producción del café, así como regirse por protocolos de certificación, pueden contribuir a aumentar la protección de los recursos naturales y a mejorar las condiciones para los

---

<sup>26</sup> Norma UNE-EN 45020. Normalización y actividades relacionadas. Asociación Española de Normalización y Certificación -AENOR-. España. 2007. 18 p.

trabajadores de las fincas, al establecimiento de programas de manejo de desechos y la reducción de las fuentes de contaminación del ambiente.

En la década de los noventa, surgieron varios órganos de certificación, con el objetivo de establecer iniciativas sustentables entre los agricultores de café en los países productores. Estos esquemas de certificación están llegando a ser cada vez más populares entre los consumidores de países industrializados y proveen a los productores de los medios para lograr la sostenibilidad, en los tres ejes de la misma, económico, ambiental y social.

El crecimiento de estos programas se debe a aspectos como la preocupación de los consumidores por los productos que están adquiriendo, de allí el interés por los productos orgánicos (libres de agroquímicos), así como las acciones de entidades internacionales por frenar el constante deterioro de los recursos naturales y la contribución al mejoramiento del nivel de vida de muchos pequeños productores y empleados de fincas cafetaleras.

En la actualidad, los programas de certificación operan en más de 30 países productores y el café se comercializa en aproximadamente 20 países industrializados, en donde los consumidores tienen la capacidad de pagar un poco más por el producto que adquieren. Los programas de certificación con mayor representación a nivel internacional y que han sido muy bien aceptados por los productores de café de Guatemala son *Utz Certified*, *Rainforest Alliance Certified*, Orgánico, Comercio Justo y existen programas de verificación, pero el más ampliamente difundido es *C.A.F.E. Practices de Starbucks*.

Muchos expertos afirman que los programas de certificación son una alternativa para superar los problemas que han generado las constantes fluctuaciones de los precios del café, ya que en muchos casos el café comercializado como certificado se negocia al margen de los precios de bolsa, lo que brinda al productor la oportunidad de obtener mejores precios por un producto certificado.

## **4.2 Comparación entre una finca certificada y una finca convencional**

Para realizar una comparación entre una finca certificada y una finca convencional, es necesario definir qué se entiende por cada una de ellas.

Una finca certificada es aquella que, para el desarrollo de su proceso productivo e industrial, se rige voluntariamente por los estándares establecidos en una normativa por un organismo normalizador.<sup>27</sup> Estos estándares pueden incluir aspectos ambientales (protección de fauna, flora, recursos hídricos y manejo de desechos) así como aspectos sociales y de salud ocupacional. El cumplimiento de éstos es avalado por un organismo de certificación, mediante una auditoria de tercera parte, en la que se analiza aspectos de infraestructura, campo y documentación.

De acuerdo a lo investigado, se ha podido establecer que una finca convencional es aquella que realiza sus labores agrícolas y de procesamiento sin apearse a ningún tipo de estándar socio-ambiental o de manejo agronómico, no existiendo una definición específica. Las fincas convencionales pueden llevar a cabo algunas actividades acordes con las requeridas por algún programa de certificación; sin embargo, éstas no son avaladas por ningún ente certificador. El café que se produce en estas fincas se comercializa como convencional a menos que cumpla con características como alta calidad o denominación de origen para considerarse diferenciado. Sin embargo, no puede promocionarse como certificado.

Para que una finca pueda certificarse es necesario que pase por un proceso de conversión. Este es el tiempo que transcurre desde el momento en que la finca empieza a implementar las prácticas requeridas por un programa de certificación, hasta que cuenta con el nivel requerido para obtenerla.

---

<sup>27</sup> Ibid. Pag. 32.

Para muchas fincas, el primer paso para obtener la certificación consiste en someterse a una auditoria de diagnóstico, la cual tiene como fin medir el nivel de cumplimiento de ésta respecto a los criterios establecidos por el programa de certificación por el que desee ser avalada. El tiempo para obtener la certificación puede ser fijo o variable. Para el caso de fincas que desean obtener la certificación orgánica, el período de transición es de tres años, mientras que para fincas que estén optando por una certificación *Rainforest Alliance*, *Utz Certified* o Comercio Justo, el período varía de acuerdo a los cambios o mejoras que el productor necesite implementar, a la capacidad económica y disposición de realizar los cambios necesarios, en estos casos, el tiempo puede oscilar entre 6 meses hasta 2 años o más, la misma situación se presenta con el programa de verificación *C.A.F.E. Practices de Starbucks*.

A continuación se presentan las principales diferencias entre una finca certificada y una convencional. Para efectos del presente estudio, se analiza las características ambientales, sociales y agronómicas de cada una.

**a. Diferencias ambientales:** Las fincas certificadas, independientemente del programa con el que estén trabajando, realizan actividades encaminadas a la protección del ambiente. Las actividades más frecuentes son: 1) la protección de ecosistemas naturales, 2) actividades de capacitación y concientización dirigidas a los trabajadores y estudiantes de las escuelas de las fincas o comunidades aledañas, 3) la prohibición de actividades de tala, caza y pesca, 4) protección de fuentes de agua, 5) manejo adecuado de desechos y 6) no contaminación del recurso hídrico o suelo derivado del manejo de los desechos, tanto orgánicos como inorgánicos, generados por la actividad agrícola. Una finca convencional no realiza la mayoría de estas actividades; por el contrario, su desempeño en algunas ocasiones genera contaminación y destrucción de los recursos naturales.

Dentro de las acciones de alto impacto ambiental negativo desarrolladas por fincas convencionales, se pueden mencionar: 1. No implementar sistemas de tratamientos de desechos con énfasis en los subproductos del café, los cuales son vertidos a los ríos cercanos, tal es el caso de las aguas residuales del beneficiado húmedo y la pulpa resultante de este proceso. Inadecuada disposición de los desechos domiciliarios y los envases y excedentes de los agroquímicos utilizados en la actividad agrícola, 2. Tala de árboles y no prohibición de caza y extracción de fauna, 3. No protección de recursos como agua y suelo, con la realización de prácticas agrícolas no sostenibles, 4. Uso de cantidades excesivas de agroquímicos, no respetando los cuerpos de agua, lo que genera una contaminación del recurso, 5. Utilización de agroquímicos prohibidos por organismos nacionales e internacionales, entre otras.

**b. Diferencias sociales:** Los programas de certificación que operan en nuestro país instan a las fincas a poner en práctica actividades dirigidas a cumplir con la legislación laboral y los convenios internacionales en materia laboral. Dentro de estos aspectos podemos mencionar: 1. La no discriminación, 2. Pago de salario igual o superior a lo establecido como salario mínimo, 3. Directrices mínimas para la contratación de personal menor de edad, 4. Dotación de vivienda y servicios básicos (como agua potable y servicios sanitarios), 5. Brindar equipo de protección personal y capacitación a los trabajadores de las diferentes áreas. Los aspectos citados son considerados obligatorios para la mayoría de los programas citados (se exceptúa el programa Orgánico).

**c. Diferencias Agronómicas:** Dentro de las principales diferencias agronómicas entre una finca certificada -independientemente del programa al que se sometan- y una convencional, destacan: 1. Mayor orden en cuanto a la administración de las fincas, 2. Implementación de prácticas de manejo integrado de plagas y enfermedades, por ende, reducción considerable del volumen de agroquímicos utilizados, 3. Eliminación de agroquímicos

prohibidos por instancias internacionales, 4. Establecimiento de sombra para el cafetal, 5. Prácticas de conservación de suelo, como utilización de barreras y fertilización orgánica, entre otras.

### **4.3 Programas de certificación de café con mayor reconocimiento**

A nivel internacional funcionan organismos orientados a la certificación de uno o varios productos agrícolas. Los programas de certificación de café están orientados al cumplimiento de diversos aspectos, ya sea sociales, ambientales, de calidad, de protección de las aves, orgánicos, entre otros. Sin embargo, de acuerdo a la identificación de fincas certificadas realizada por ANACAFE, hay cuatro programas de certificación que tienen mayor presencia a nivel internacional y son los que reportan a nivel nacional mayor número de fincas que han implementado sus estándares; estos son: *Utz Certified*, *Rainforest Alliance Certified*, Orgánico, Comercio Justo -*Fair Trade*- y programas de verificación como *C.A.F.E. Practices* de la compañía *Starbucks*<sup>28</sup>, el cual ha tomado mucho impulso.

A continuación se presenta una descripción de cada uno de ellos y sus principales requisitos<sup>29</sup>:

**4.3.1 Utz Certified:** Es un programa mundial de certificación y monitoreo de la producción de café responsable. Este programa se basa en un Código de Conducta, que es un conjunto de criterios sociales y ambientales reconocidos internacionalmente para la producción responsable de café. El código se basa en los principios delineados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), así como un protocolo de buenas prácticas agrícolas.

---

<sup>28</sup> Banco Interamericano de Desarrollo / Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional. "Transición competitiva del sector cafetalero en Centroamérica". Guatemala. 2002 33 p.

<sup>29</sup> Asociación Nacional del Café. "Certificaciones y sellos, guía de conceptos básicos". Guatemala. 2008. 84 p.

Los productores certificados mediante este programa deben demostrar que efectúan buenas prácticas agrícolas, un manejo profesional y eficiente de las fincas y una producción social y ambientalmente responsable.

Dentro de los requisitos que un productor debe cumplir para obtener la certificación "*Utz Certified*" están:

- a. Trazabilidad, la cual se define como el proceso que brinda la posibilidad de encontrar y seguir la trayectoria de un alimento, a través de todas las etapas del mismo -producción, transformación y distribución-.
- b. Buenas Prácticas Agrícolas, comprenden todas aquellas actividades agrícolas realizadas en una finca encaminadas a la protección de los recursos naturales y la salud y seguridad del recurso humano, así como un grupo de criterios establecidos en el código de conducta, dentro de los que podemos mencionar:
  - Socialmente justos: Los productores deben proteger a sus empleados de todos los niveles y formas de contratación (personal permanente y eventual) de acuerdo con las leyes de seguridad laboral, tanto nacionales como internacionales, y proporcionarles atención médica, educación y servicios básicos.
  - Ambientalmente apropiados: Los productores que buscan cumplir con los criterios de *Utz Certified* deben establecer un manejo eficiente de la finca, optimizando el uso de energía de forma sustentable, con énfasis en la protección de recursos como el agua, el bosque y los suelos, y en una disminución de productos agroquímicos.
  - Económicamente viable: Para ello debe de garantizarse que el productor reciba precios justos por su producto y que durante el proceso de producción se lleven los registros necesarios que puedan garantizar la trazabilidad del producto.

El café que cuenta con esta certificación brinda a los productores una garantía de obtener un premio (sobreprecio) de mercado por la venta del producto. Su valor depende del poder de negociación del productor y del mercado al cual dirija su producción.

**4.3.2 *Rainforest Alliance Certified*:** Este es un programa de certificación que inició en varios países de América -desde México hasta Brasil-, a través de un grupo de organizaciones socios que conforman la Red de Agricultura Sostenible. En los últimos cuatro años se ha extendido a países de Asia y África, en donde ha iniciado las operaciones de certificación.

El programa *Rainforest Alliance Certified* inició en 1995 orientado a la certificación del cultivo de banano. Sin embargo, en la actualidad se certifican más de 100 productos agrícolas; dentro de ellos, el café, mismo que actualmente se considera uno de los principales productos certificados al igual que el banano y el té. La certificación de la primera finca de café con este programa se realizó en Guatemala en el año 1997.

*Rainforest Alliance Certified* tiene como base para la certificación la Norma de Agricultura Sostenible, la cual consta de 10 principios: tres corresponden a aspectos ambientales, tres contemplan aspectos sociales, tres principios referidos al manejo agronómico y manejo de desechos y un principio de gestión social y ambiental. Con éstos se evalúan todos los aspectos que determinan la sostenibilidad (ambientales, sociales y económicos).

Los 10 principios sobre los cuales el programa *Rainforest Alliance Certified* evalúa las fincas son los siguientes:

- Sistema de gestión social y ambiental: Conjunto de políticas y procedimientos manejados por el productor para planificar y ejecutar las

actividades encaminadas a implementar buenas prácticas de manejo, atendiendo la normativa del programa.

- Conservación de ecosistemas: Principio encaminado a fomentar la protección de los ecosistemas naturales en las fincas y realizar actividades para recuperar los que presenten niveles de degradación.
- Protección de la vida silvestre: Desarrollo de actividades tendientes a recuperar ecosistemas importantes para la vida silvestre. También implica implementar acciones para reducir y eliminar el cautiverio y cacería de fauna silvestre.
- Conservación del recurso hídrico: Este principio está orientado a realizar acciones para conservar el agua y prevenir la contaminación por desechos sólidos o líquidos. Las fincas certificadas deben garantizar que no degradan los recursos hídricos.
- Trato justo y buenas condiciones para los trabajadores: Las fincas deben demostrar que los trabajadores de las mismas gozan de los derechos y condiciones que concuerden con los fundamentos expresados en la Declaración Universal de Derechos Humanos y la Convención sobre los Derechos de los Niños, así como por convenios de la OIT y las leyes nacionales.
- Salud y seguridad ocupacional: Establecimiento de programas tendientes a la reducción y prevención de los riesgos de enfermedades y accidentes, a través de la identificación de potenciales emergencias, la capacitación del personal y el equipo para responder a éstas.
- Relaciones con la comunidad: orientado a la realización de actividades tendientes a contribuir al desarrollo económico local, dando prioridad de empleo a los pobladores de las comunidades aledañas, la capacitación y el apoyo a las instituciones públicas, así como evitar realizar acciones que causen impactos negativos en los recursos naturales de la zona, tal es el caso de contaminación de fuentes de agua, entre otras.
- Manejo integrado del cultivo: Implementar prácticas sostenibles para el manejo de las plantaciones, reducción de agroquímicos de alta toxicidad y

residualidad, así como aquellos prohibidos por instancias nacionales e internacionales.

- Manejo y conservación del suelo: Prevención y control de la erosión, desarrollo de programas de fertilización basados en las necesidades del cultivo y las características del suelo.
- Manejo integrado de desechos: Desarrollo de programas de manejo de los desechos de acuerdo a su tipo (orgánicos, plásticos, vidrio, metal, entre otros) y cantidad. Las fincas certificadas deben implementar programas de reciclaje, reducción y reutilización de desechos.

La certificación *Rainforest Alliance* es un proceso integral que promueve y garantiza mejoras en las prácticas agrícolas de las fincas, la vida silvestre y prácticas sociales orientadas a mejorar las condiciones de los trabajadores de las plantaciones de café. Las fincas que cumplen con los estándares reciben la autorización del uso del sello "*Rainforest Alliance*", para mercadear el café producido.

**4.3.3 Certificación Orgánica:** El objetivo de la agricultura orgánica es perfeccionar la calidad en todos los aspectos de la agricultura y el ambiente, reduciendo el consumo de materiales externos y el uso de fertilizantes químico-sintéticos y agroquímicos en general, incentivando todas las fuentes naturales posibles para aumentar los rendimientos agrícolas y la resistencia y el combate a las enfermedades que afectan las plantaciones de café.

Adicional a la eliminación de agroquímicos, este programa se preocupa por disminuir los impactos ambientales y brindar alimentos saludables (libres de la aplicación de agroinsumos) a mercados muy exigentes, tal es el caso de los países europeos, en donde productos certificados con este programa tienen gran

aceptación. Debido a ello, posterior a la última crisis de los precios del café, este programa reportó una tasa de crecimiento del 20% y 30% anual.<sup>30</sup>

El café orgánico se desarrolla sin el uso de productos químicos sintéticos (bien sea fertilizante o pesticida) por un periodo mayor a tres años previo a obtener la certificación -período de transición- y con el compromiso de los productores de no seguir utilizando los mismos para poder conservar el estatus de certificado.

La Federación Internacional para el Movimiento de la Agricultura Orgánica (IFOAM, por sus siglas en inglés) es la principal organización que apoya el movimiento orgánico y es la responsable en determinar las directrices básicas para este tipo de agricultura, mismas que fueron condensadas en las “Normas Básicas para la Producción y Procesamiento Orgánico”. IFOAM representa el movimiento a nivel mundial de agricultura orgánica y provee una plataforma para el intercambio global y la cooperación. El café que se comercializa como orgánico es uno de los que reporta mayores diferenciales de precios, con lo que se compensa la baja en la productividad de las plantaciones cafetaleras debido a la no aplicación de productos sintéticos.

**4.3.4 Certificación Comercio Justo -Fair Trade-:** El concepto de “Comercio Justo” existe desde principios de la década de los 60. Inició como una relación directa entre los pequeños productores y los consumidores con una negociación en términos de justicia, equidad y solidaridad. En la actualidad aún es un programa exclusivo para pequeños productores agrupados en cooperativas o asociaciones. Comercio Justo significa evitar los intermediarios, de manera que los productores obtengan la totalidad del precio pagado por su producto y que su comercialización se realice con carácter equitativo.

---

<sup>30</sup> Giovannucci, D. “Encuesta sobre el café sustentable en el mercado de especialidad”. Estados Unidos. 2001. 32 p.

La Organización Internacional de Comercio Justo (FLO), creada en 1997. Es la entidad que agrupa a las 17 iniciativas de Comercio Justo que operan a nivel mundial. El punto de referencia para la Certificación FLO son las Normas Internacionales de Comercio Justo. Estas normas incluyen requisitos mínimos que los productores deben cumplir; a cambio, FLO les garantiza un precio justo por sus productos -precio base de \$126.00 por saco de café oro- y dentro de este precio se les garantiza a los productores un premio de aproximadamente \$10.00 por cada quintal de café oro vendido, el cual debe ser destinado a invertir en el desarrollo económico, ambiental y social de su área de trabajo y entorno.

Los criterios sobre los que se aplica el Comercio Justo son los siguientes:

- Criterios de desarrollo productivo: Los cuales implican cumplir estándares de pequeño productor, implementar buenas prácticas agrícolas (producción sostenible) y cumplir con contratos de venta a largo plazo y con calidad del producto.
- Criterios de desarrollo social: Formar un grupo de productores donde existan principios de democracia, participación, transparencia y donde no se fomenten prácticas discriminatorias.
- Criterios de desarrollo económico: Los productores que integran el grupo deben demostrar que administran transparentemente el sobreprecio obtenido, que cuentan con capacidad de exportar el producto, así como fomentar el fortalecimiento económico de la organización.
- Criterios de desarrollo medioambiental: Realizar actividades para proteger las fuentes de agua, suelo, bosques y todo ecosistema, así como el control de desechos líquidos y sólidos y la eliminación de agroquímicos altamente tóxicos y prohibidos nacional e internacionalmente.

**4.3.5 Programa de Verificación C.A.F.E. Practices de Starbucks:** *Starbucks Coffee Company* es una compañía internacional de compra y venta de café, que tiene como misión asegurar a largo plazo la disponibilidad del café sostenible de alta calidad. El programa de *C.A.F.E. Practices* fue establecido en el 2004 para ayudar a los productores a desarrollar el conocimiento de la calidad que la compañía busca, así como dar apoyo en la implementación de mejores prácticas agronómicas. Esta empresa compra aproximadamente el 25% de la producción de café guatemalteco de alta calidad (SHB)<sup>31</sup>.

*C.A.F.E. Practices* se ha establecido mediante un programa de incentivos a la producción de café sostenible de acuerdo a los siguientes criterios: Calidad, transparencia económica, medio ambiente y aspectos sociales.

- Criterio de calidad del producto: La calidad requerida por *Starbucks* es café oro tipo Estrictamente Duro (SHB), no poseer defectos y con un perfil de taza representativo del país o región donde se está adquiriendo.
- Responsabilidad económica: El productor debe demostrar transparencia económica y asegurar la equidad de la distribución del beneficio financiero para cada uno de los participantes de la cadena de suministro.
- Responsabilidad social: Este criterio está orientado al bienestar de los trabajadores con aspectos como el cumplimiento del salario mínimo por parte del productor, contrataciones justas, libertad de asociación, no trabajo infantil, no discriminación, acceso a vivienda, agua potable, instalaciones sanitarias, capacitación, etc.
- Liderazgo ambiental: Tanto en el cultivo de café como en el proceso de beneficiado del mismo. Para ello el productor debe cultivar, cosechar y procesar el café evitando impactos en los recursos naturales.

---

<sup>31</sup> <http://www.prensalibre.com/pl/2008/octubre/08/268639.html>

Adicional al citado, existen otros programas de verificación que están tomando gran relevancia, tal es el caso del programa 4C “Código Común para la Comunidad Cafetalera que funciona a nivel mundial y orientado principalmente a pequeños productores y el Programa AAA de Nespresso. Sin embargo, este último, al igual que *C.A.F.E. Practices de Starbucks* es impulsado por la empresa compradora del café (Nestlé). El programa Nespresso tiene como principal condicionante la calidad del café y las regiones al igual que los proveedores de este programa son seleccionados directamente por representantes de la empresa. Para que un productor pueda ingresar a este programa, el café debe superar la prueba de calidad, posterior a la cual se establecen los procesos de verificación donde se evalúan aspectos de calidad en cuanto al procesamiento y almacenamiento del café, estándares sociales, económicos y ambientales.

Actualmente el programa trabaja con dos grupos, uno ubicado en Huehuetenango, abarcando los municipios de La Libertad y San Pedro Necta y cinco municipios productores más y un grupo de reciente creación ubicado en los departamentos de Guatemala, Santa Rosa y Jalapa.

Para los productores de café, la base inicial para decidir por cuál programa de certificación y/o verificación optar es en primer lugar el requerimiento de sus clientes y seguidamente, los beneficios que pueden obtener de este proceso.

En Guatemala se cuenta con un importante número de fincas que han implementado los estándares de uno u otro programa. Para el mes de junio del año 2008 las empresas certificadoras reportaron los siguientes datos: 59 fincas certificadas con *Utz Certified*, y una totalidad de 9,635.00 hectáreas. *Rainforest Alliance* contaba con 48 fincas de café consideradas como medianas y grandes y 10 grupos de pequeños productores asociados en cooperativas, con 8,633.00 hectáreas certificadas. El Programa de Certificación Orgánica poseía 9 fincas clasificadas como grandes y 12 grupos de pequeños productores organizados en

cooperativas, las cuales suman 1,899.00 hectáreas.<sup>32</sup> Comercio Justo, el cual se orienta principalmente a la certificación de pequeños productores agrupados en cooperativas, no cuenta con registro de extensión certificada, debido a la forma de certificación de este sello (grupos); tampoco fue posible determinar el número de fincas que cuentan con este sello. En cuanto a *C.A.F.E. Practices* de Starbucks no se reportan datos del número de fincas que han sido verificadas por las empresas autorizadas para este proceso, debido a que las mismas forman parte de los proveedores directos de café de esta compañía. El programa *Nespresso* cuenta con dos *cluster*, uno ubicado en el departamento de Huehuetenango, integrado por productores de siete municipios y el otro llamado *Cluster Fraijanes* el cual lo integran fincas del citado municipio adicionalmente fincas ubicadas en Santa Rosa y Jalapa.

Tomando en cuenta que los programas de certificación y verificación operan a nivel nacional, las fincas que trabajan con los mismos se ubican en los 20 departamentos donde se produce café en nuestro país, con una concentración mayor en los departamentos de San Marcos, Huehuetenango, Sololá, Quetzaltenango, Santa Rosa, Chimaltenango y el departamento de Guatemala.

#### **4.3.6 Descripción de un proceso de certificación:**

Para lograr la certificación de una finca, el propietario o su representante debe realizar una serie de pasos, los cuales se describen brevemente a continuación:

Cuando un productor por iniciativa propia o bien a requerimiento de determinado cliente decide optar por la certificación, debe contactar al organismo certificador para obtener toda la información relacionada al programa al cual optará.

---

<sup>32</sup> Publicación de organismos certificadores en sitios web <http://www.mayacert.com/> y <http://www.rainforest-alliance.org/>

Una vez haya obtenido toda la información relevante del proceso, se programa una auditoria de campo la cual es realizada por personal capacitado del organismo certificador. Este proceso tiene como objetivo medir el grado de cumplimiento de la finca con respecto a los estándares de certificación del programa con el que se haya decidido certificar. En esta auditoría se evalúan todas las áreas de la finca, se analiza la documentación con la que el productor cuente y se entrevista a los trabajadores con el objetivo principal de triangular la información y poder emitir un dictamen acertado. Si durante este proceso se determina que la finca cumple con el nivel requerido para ser certificada se emite un informe con los principales hallazgos y la recomendación de aprobar la certificación y a partir de ello, el productor puede comercializar su café como certificado. Adicional al informe que se emita, independientemente del programa con el que se esté trabajando, se incentiva al productor a establecer un plan de acciones correctivas y es de esta manera como se inicia el ciclo de mejoras continuas en las fincas certificadas.

#### ***4.4 Beneficios de los programas de certificación de café***

La mayoría de los programas de certificación son integrales y plantean dentro de sus criterios aspectos económicos, sociales y ambientales, fomentando la sostenibilidad de las fincas en los tres ejes de este concepto.

La certificación evidencia que el café ha sido producido bajo ciertas características, a través del cumplimiento de normativas establecidas para tal fin. Los programas de certificación permiten diferenciar el café de una determinada finca del resto de producto considerado como café convencional y se convierte en una herramienta útil para promocionar el mismo en mercados especializados, adicionalmente brinda mayor credibilidad a las fincas.

Para analizar los beneficios de los programas de certificación, es necesario dividir los mismos en tres sectores, como sigue: beneficios para los propietarios de las fincas, beneficios para los trabajadores y comunidades aledañas y, beneficios para el ambiente.

#### **4.4.1 Beneficios para los propietarios de fincas certificadas**

Con la implementación de los estándares de un programa de certificación, una finca reporta una serie de beneficios, tanto agronómicos como organizacionales y económicos, dentro de ellos podemos mencionar: Mayor eficiencia en su manejo, así como aumento de producción -con excepción de las fincas que optan por el programa orgánico en los primeros años de trabajar con el mismo-. Los procesos de certificación ayudan a los productores a organizarse, planificar, implementar mejores prácticas e identificar problemas y monitorear el proceso de implementación de las prácticas para solventarlas, reportan reducción en el uso de productos agroquímicos y fertilizantes sintéticos, a través del aprovechamiento de los subproductos de la producción por ejemplo la utilización de la pulpa y por ende menor costo destinado a procesos de fertilización, cuentan con personal mejor capacitado y menor rotación del mismo, protección de fuentes de agua, entre otros.

Otros de los beneficios que obtiene un productor con la certificación es el ingreso a nichos específicos de mercado para productos diferenciados. Estos procesos ayudan a mantener o aumentar la cantidad de café que un productor ofrece a estos sectores del mercado. El producto obtiene una mejor imagen comercial al presentarse como diferenciado, lo cual brinda la oportunidad de obtener mejores precios y diferenciales -sobreprecio- en función de su calidad, la certificación a la que haya optado y el mercado en el que estén comercializando. Este sobreprecio puede oscilar entre \$5.00 y \$50.00 por cada saco de café oro vendido<sup>33</sup>.

---

<sup>33</sup> Ibid, pag. 39.

#### **4.4.2 Beneficios sociales que obtienen los trabajadores y las comunidades aledañas a las fincas certificadas**

Dentro de los criterios relacionados al aspecto social de la mayoría de programas de certificación, podemos mencionar:

- Eliminación de políticas discriminatorias.
- Pago de salarios justos, igual o superior al salario mínimo legal establecido (Q. 52.00 salario base diario + Q. 8.33 bonificación de ley, para el contexto guatemalteco)<sup>34</sup>.
- Dotación de servicios médicos, vivienda y servicios básicos en condiciones humanamente aceptables (principalmente en fincas medianas y grandes).
- Dotación de equipo de protección personal y programas de capacitación acordes a la labor que los trabajadores realicen.
- Prioridad en contratación de mano de obra local, como apoyo a las comunidades aledañas.
- Desarrollo de programas de educación ambiental, principalmente con las escuelas cercanas.
- Apoyo a las instituciones públicas (bomberos, policía, iglesias, escuelas) de acuerdo a las posibilidades de las fincas y la solicitud de las instituciones mencionadas, entre otros.

El cumplimiento de estos criterios es fundamental para que las fincas puedan obtener una certificación. Adicionalmente genera un mejor clima de trabajo y fomenta un sistema de pertenencia de los trabajadores hacia la finca, por ende, se vuelven más productivos, disminuye la rotación del personal y permite a las fincas tener personal especializado en determinada área de trabajo.

---

<sup>34</sup> Salario vigente a partir del 01 de enero del 2009, según Acuerdo Gubernativo No. 398-2008.

#### **4.4.3 Beneficios ambientales**

En cuanto al área ambiental, los principales beneficios que generan las fincas certificadas son<sup>35</sup>:

- La conservación de los ecosistemas naturales, por medio de la eliminación de prácticas de deforestación y la tala de árboles, el establecimiento de programas de reforestación en áreas no aptas para el cultivo, así como programas de manejo de los árboles de sombra del cafetal, fomentando que las fincas cafetaleras se conviertan en un refugio para la vida silvestre y sirvan como corredores biológicos que unan distintas áreas de bosque. Implementación de programas de reforestación en áreas cercanas a nacimientos de agua y a lo largo de las cuencas de los ríos, con el objetivo principal de proteger de este recurso.
- Protección de la vida silvestre, para lo cual los productores certificados establecen acciones como la realización de inventarios de fauna silvestre presente en la unidad de producción, prohibición de extracción y caza de ésta, rotulación, charlas educativas a los trabajadores y niños de escuelas de la finca o de las comunidades cercanas, entre otros.
- Conservación de fuentes de agua, con la promoción de prácticas de uso eficiente y ahorro de agua, no contaminación de los cuerpos de agua, ya sea por productos agroquímicos o bien por desechos orgánicos e inorgánicos.
- Manejo adecuado de desechos, por medio del fomento de prácticas de separación y disposición final, según su naturaleza (orgánica e inorgánica).

---

<sup>35</sup> Rainforest Alliance Certified. "Certificación y comercio sostenible de cultivos". Costa Rica. 2008. 32 p.

#### **4.5 Niveles de sobreprecio establecidos de acuerdo a cada programa de certificación**

El precio internacional del café, como el de la mayoría de los productos primarios, se ha caracterizado por la inestabilidad y las grandes fluctuaciones. El establecimiento del precio del café oro es un proceso que depende de varios factores, como la calidad del producto y la disponibilidad del mismo, su lugar de origen y las características del grano, entre otros.

Los programas de certificación no siempre garantizan que el café producido acorde al cumplimiento de sus normativas obtendrá un premio o sobreprecio al momento de su comercialización. Sin embargo, la certificación de las fincas, independientemente del programa que sea, brinda mayores oportunidades comerciales en comparación con el café convencional que se ofrece en el mercado internacional.

A continuación se presenta los promedios de sobreprecio que el mercado internacional brinda de acuerdo a la certificación con la que cuentan<sup>36</sup>:

##### **4.5.1 Café Utz Certified**

Para el año 2007, se vendieron a nivel mundial aproximadamente 833 mil sacos de café certificado "*Utz Certified*". Uno de los principales mercados para el café que se produce bajo este sello es el europeo, donde se comercializó aproximadamente el 70% del total. Los niveles de sobreprecio que se han establecido para el café que cuenta con esta certificación oscilan entre \$5.00 y \$20.00 por saco de 60 kilos. En los últimos cinco años, el café *Utz Certified* ha tomado mayor reconocimiento en otros mercados, especialmente en Japón.

---

<sup>36</sup> Ibid. Pag. 39.

#### **4.5.2 *Café Rainforest Alliance Certified***

El café certificado *Rainforest Alliance* ha ampliado las exportaciones a mercados tanto estadounidense, como europeo y japonés. Estados Unidos se ha convertido en uno de los grandes destinos para este café. Las exportaciones hacia este mercado han ido en aumento en los últimos años, igual situación se ha presentado con el crecimiento de la demanda en el mercado japonés. La venta del café certificado *Rainforest Alliance* reflejó un aumento del 40% para la cosecha cafetalera 2007 con respecto a la del año anterior. Este crecimiento ha sido motivado por la promoción que *Rainforest Alliance* ha realizado en ferias y congresos cafetaleros a nivel mundial y por acuerdos de entendimiento que *Rainforest Alliance* ha promovido con grandes tostadores e importadores de café.

Para la cosecha cafetalera 2007, se comercializaron mundialmente 691.5 mil sacos, en los tres principales mercados (Estados Unidos, Japón y Europa). Un alto porcentaje del café que se vendió bajo este sello obtuvo sobreprecio de entre \$10 y \$30 dólares.

#### **4.5.3 *Café Comercio Justo***

El sistema de comercialización del café de Comercio Justo se realiza en diferentes mercados por medio de la organización FLO Internacional (*Fair Trade Labelling Organizations International*), con el objetivo de buscar precios que permitan al pequeño productor y a las comunidades donde estos se ubican un mejor nivel de desarrollo. El café certificado Comercio Justo tiene un precio base que consiste en \$126.00 por saco de café oro. Este es el precio mínimo que un productor puede recibir por el café que cuenta con esta certificación, aunque el precio de bolsa este por debajo del mismo. Adicionalmente, obtiene un premio social de \$10.00 por cada saco de café, el cual debe destinarse para apoyar proyectos productivos tanto de beneficio para los productores como para las comunidades.

En la cosecha 2007 se comercializaron 868,300 sacos de café oro. Un 50% del mismo se destinó al mercado norteamericano, cantidad que representa el 3% del consumo total de café de este país. Un 75% del café de Comercio Justo también cuenta con la certificación orgánica, por lo que obtiene un sobreprecio adicional de \$20.00 por cada saco de café.

#### **4.5.4 *Café Orgánico***

La certificación orgánica es la de mayor antigüedad dentro de los esquemas de certificación sostenible. De acuerdo a las publicaciones existentes en el tema, cuando surgió este programa, el precio de venta del café orgánico era de hasta un 300% superior al café convencional. Sin embargo, en los últimos años se ha venido reduciendo estructuralmente.

El sobreprecio que obtiene el café certificado orgánico oscila entre \$35.00 y \$50.00 por cada saco de café oro. Las ventas reportadas para la cosecha 2007 ascienden a 1.12 millones de sacos. El promedio de sobreprecio que obtiene este café está 20% arriba del precio de la bolsa de Nueva York.

## CAPITULO V

### IMPACTO ECONÓMICO DE LA CRISIS DE LOS PRECIOS DEL CAFÉ EN FINCAS GRANDES DE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, HUEHUETENANGO

#### ***5.1 Caracterización del municipio de La Libertad<sup>37</sup>***

El municipio de La Libertad tiene su origen en 1915, cuando el departamento de Huehuetenango sufrió brotes de rebelión; sobre todo en sus fronteras con México. Estos movimientos tenían como fin principal derrocar al gobierno presidido por Manuel Estrada Cabrera. El 20 de septiembre de 1915 las tropas revolucionarias ingresaron hasta la aldea El Paraíso, de donde se trasladaron a la Hacienda El Cenegal. El objetivo era la plaza de El Trapichillo, que en esa época era la cabecera municipal, en donde fueron derrotados los rebeldes.

El nombre de este municipio evoca el sacrificio del grupo de guatemaltecos en recuerdo de esa gesta. Posteriormente se erigió un monumento, el cual está ubicado frente a la municipalidad. En el año de 1922 la corporación municipal solicitó autorización al gobierno central para cambiar el nombre de Trapichillo a La Libertad y conmemorar de esta forma la victoria obtenida y el traslado a la entonces aldea Florida, localidad que desde 1922 es la cabecera del nuevo municipio.

La Libertad tiene una extensión territorial de 104 km<sup>2</sup>, lo que equivale al 1.40% del departamento de Huehuetenango. De esta extensión, 78 km<sup>2</sup> están ocupados por fincas, principalmente cafetaleras, lo que representa un 75% del territorio. Cuenta con una cabecera municipal, 23 aldeas, 40 caseríos y 6 colonias. La cabecera municipal se encuentra a una altura de 1720 metros sobre el nivel del mar (mSNM) y el resto del territorio presenta altitudes similares e incluso mayores.

---

<sup>37</sup> Gall F. Instituto Geográfico Nacional. Diccionario Geográfico de Guatemala. / Portal web municipalidad de La Libertad. / Facultad de Ciencias Económicas, USAC. "Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, municipio de La Libertad, Huehuetenango". Guatemala. 2006.

De acuerdo con la Ley de Regionalización, el municipio de La Libertad forma parte de la Región VII de la República, denominada “Región Nor-Occidental”. Está ubicado a una distancia de 67 km. de la cabecera departamental de Huehuetenango y a 333 km. de la ciudad capital. Las colindancias del municipio son: al norte con La Democracia; al este con San Pedro Necta e Ixtahuacán; al sur con Ixtahuacán y Cuilco todos municipios del departamento de Huehuetenango, y al oeste con el Estado de Chiapas, de los Estados Unidos Mexicanos.

Dentro de las actividades productivas del municipio, la más importante es la agrícola con una participación del 67.5%, seguida por la actividad artesanal con un 26.5% y por último la actividad pecuaria con un 6% del total de ingresos por la comercialización de sus productos.

Dentro de los principales productos agrícolas del municipio se encuentra el café, destinado principalmente a la exportación a Japón, Estados Unidos y países de Europa; el maíz, frijol y tomate, que se destinan para autoconsumo y en menor escala para la venta a mercados departamentales como la ciudad capital, Quetzaltenango y Totonicapán. El clima del municipio es variable; presenta zonas donde la temperatura varía de los 12 grados centígrados para la parte de clima húmedo; de 18 a 24 grados, en las partes con clima templado y hasta 30 grados, para los lugares con clima cálido. Esto permite que dentro del municipio se puedan cultivar diferentes variedades de productos agrícolas.

La topografía del municipio, en su mayoría, es de tipo quebrado con pendientes pronunciadas. Los suelos existentes son en su mayoría de vocación forestal. Sin embargo, por muchas décadas la población los ha utilizado para actividades agrícolas principalmente con cultivos tradicionales como el café, maíz y frijol.

Las vías de comunicación son de vital importancia para el desarrollo del municipio, debido a que a través de las mismas se mantienen las relaciones comerciales y sociales, tanto a nivel interno como externo. El municipio se comunica con la cabecera departamental y la ciudad capital a través de la carretera Interamericana (CA-1). El 99% de las carreteras que comunican la cabecera municipal con las comunidades son de terracería, transitables únicamente en vehículos de doble tracción, lo que hace difícil el traslado de los productos agrícolas hacia los lugares de comercialización.

El 78.6% de la población del municipio vive en situación de pobreza y el 21.4% refleja un nivel de pobreza extrema. El 86% de los habitantes son catalogados como ladinos, que hablan español, mientras que el 14% pertenece al grupo étnico Mam, y hablan este idioma. A nivel comunitario se han conformado comités de desarrollo en la mayoría de las aldeas. Éstos son autorizados por la municipalidad y tienen como objetivo primordial el bienestar social por medio del desarrollo de proyectos de infraestructura e introducción de servicios básicos (energía eléctrica y agua potable, entre otros). En cuanto al nivel de alfabetización, el último censo de población del Instituto Nacional de Estadística (2002) reflejó que el analfabetismo alcanza un 50% de la totalidad de los habitantes del municipio: el 25% de los hombres y el 75% de las mujeres.

En cuanto a infraestructura social y servicios básicos, el suministro de agua es prestado por la municipalidad a partir del año 2003 para el casco urbano y las seis colonias ubicadas en las cercanías del mismo. La municipalidad instaló un tratamiento de cloración que permite la purificación del agua suministrada a los pobladores. En las aldeas y caseríos, los hogares que cuentan con el servicio son atendidos a través de proyectos comunales, administrados por el comité de vecinos del lugar. Sin embargo, únicamente en el 38% del servicio de agua puede considerarse potable, un 40% es entubada sin ningún tratamiento para asegurar su pureza, 19% proviene de nacimientos a donde las personas van a recolectarla,

un 2% es extraída de pozos artesanales y el 1% de la población tiene acceso únicamente a agua de río.

El servicio de energía eléctrica, lo brinda la empresa Distribuidora de Energía de Occidente, S.A. (DEOCCSA), al 100% de los hogares del casco urbano. En cuanto al área rural se presenta un déficit actual del 36%.

Los sistemas de comunicación (correos, telégrafos y servicio telefónico) son de gran importancia para los pobladores del municipio, en especial porque un 21% de la población se encuentra trabajando temporal o permanentemente en los Estados Unidos de Norte América o en México.

Servicios de salud y educación son brindados a través de las instancias del gobierno; en el municipio funcionan dos puestos de salud, uno en la cabecera municipal y otro en la aldea Peña Roja. También se cuenta con el servicio de SIAS (Sistema Integrado de Atención en Salud).

Las fincas cafetaleras grandes del municipio, contribuyen significativamente en la dotación de algunos servicios a los pobladores, tal es el caso de la donación de fuentes de agua para que las comunidades puedan abastecerse; programas de educación gratuitos para los hijos de los trabajadores de las fincas y en algunos casos a hijos de personas que no trabajen en las mismas; jornadas médicas dirigidas a mujeres en edad reproductiva, jornadas de vacunación y desparasitación desarrolladas en las fincas y escuelas públicas cercanas a éstas, entre otros.

## **5.2 Caracterización del municipio de San Pedro Necta<sup>38</sup>**

El nombre de San Pedro Necta, se deriva de la voz “Necta” que proviene del Mam “*neo*” o “*nect*” que significa “por donde pasa”, y “*á*” “agua o río”, lo que significa “por donde pasa el río”, muy probablemente debido a que el río San Pedro atraviesa la cabecera municipal.

Los orígenes del municipio son precolombinos, según los relatos históricos éste ya existía antes de que los españoles tomaran el poblado de Zaculeu, al igual que su pueblo vecino “Ozumacintlan”, los cuales fueron dados en encomienda al español Diego Cancino. Ya para el año 1600 se menciona a San Pedro Necta como pueblo de visita dependiente del Convento de Cuilco. Por Acuerdo Gubernativo del 28 de marzo 1884 se suprimió el municipio de Santo Domingo Usumacinta y se anexó como aldea a San Pedro Necta.

San Pedro Necta se ubica a 52.5 km. de la cabecera departamental y a 318.50 de la ciudad capital, por la carretera Interamericana CA-1. El municipio está ubicado en las faldas de los cerros Nimá y Tepán. San Pedro Necta cuenta con una extensión territorial de 119 km<sup>2</sup>; de esta extensión, 51 km<sup>2</sup> corresponden a fincas (42.86%), 95% de las cuales son cafetaleras. La extensión territorial de San Pedro Necta equivale al 1.6% del total del departamento de Huehuetenango (7,400 km<sup>2</sup>). El municipio se encuentra dividido en un pueblo (cabecera municipal), 21 aldeas y 30 caseríos. La cabecera municipal se ubica a una altitud de 1,520 metros sobre el nivel del mar.

Las colindancias de San Pedro Necta son: Al norte con Concepción y San Antonio Huista; al este con Santiago Chimaltenango; al sur con Colotenango y San Idelfonso Ixtahuacán y al oeste con la Democracia, La Libertad y San Antonio Huista, todos municipios del departamento de Huehuetenango.

---

<sup>38</sup> Gall F. Instituto Geográfico Nacional. Diccionario Geográfico de Guatemala. / Facultad de Ciencias Económicas, USAC. “Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, municipio de San Pedro Necta, Huehuetenango”. Guatemala. 2006.

El 87.6% de los pobladores se dedican a la agricultura, especialmente a cultivos permanentes, como el café, destinado a la exportación hacia mercados de Estados Unidos y Europa. Este cultivo se clasifica como la principal fuente de ingresos del municipio. En menor escala se cultivan cereales, hortalizas (repollo, ejote y tomate), maíz y frijón, destinados en gran medida para autoconsumo.

El clima del municipio varía con las diferencias de altitud sobre el nivel del mar, cambiando de frío en las partes altas, templado y cálido en la cabecera municipal y demás lugares bajos. La variedad de clima en el municipio se considera ideal para el cultivo de productos como el café y algunas hortalizas. El potencial de los terrenos de San Pedro Necta es en un 55% de vocación forestal, un 40% posee vocación agrícola y el área restante se divide en centros poblados y pastizales.

El 75% de la población de San Pedro Necta pertenece al grupo étnico Mam y el 25% restante está tipificado como no indígena. La religión que profesan los pobladores del área rural es en un 67% católica, el 30% la religión evangélica y el 3% profesa otras religiones. En el área urbana, el 57% profesa la religión católica, el 35% la religión evangélica y el 8% no profesa ninguna religión.

En el área rural la situación de extrema pobreza es crítica y afecta al 66% de la población y la pobreza es aproximadamente del 21%, mientras que en el área urbana el 8% de los pobladores están en una situación de extrema pobreza y el 33% vive en pobreza. De acuerdo con datos de la municipalidad de San Pedro Necta, aproximadamente el 20% de los pobladores emigran a fincas cafetaleras y de caña de azúcar de la costa sur de Guatemala y a fincas cafetaleras del sur de México. Las principales causas que se atribuyen al fenómeno son la crisis económica y el desempleo. Este fenómeno se repite anualmente entre los tres últimos y los tres primeros meses de cada año. Es igualmente importante la emigración a los Estados Unidos de Norteamérica, principalmente por razones económicas.

De acuerdo a datos del Ministerio de Educación para el año 2006, el porcentaje de analfabetismo en el municipio era del 53%, concentrándose en mayor medida en el área rural. Este factor se ve afectado, dentro de otras razones, por la migración del núcleo familiar en búsqueda de trabajo en fincas del sur de Guatemala y México. De acuerdo a esta institución, la reducción del índice de analfabetismo se estima del 2.1% anual.

El 98% de los pobladores del municipio cuentan con el servicio de agua proveniente de manantiales, la cual no recibe ningún proceso de potabilización. En cuanto al servicio de energía eléctrica, está a cargo de la empresa DEOCSA, con una cobertura del 100% de hogares en el área urbana y un 76% de los hogares en las áreas rurales.

En el municipio se ubica el Hospital Nacional de San Pedro Necta, ubicado en la cabecera municipal. Este centro asistencial brinda atención médica a los 52 centros poblados con que cuenta el municipio. Se estima que además de los pobladores del municipio también llegan para ser atendidos pacientes de municipios vecinos como Colotenango, Santiago Chimaltenango, Cuilco, las Comunidades Huista, La Democracia y La Libertad.

Adicionalmente, el municipio cuenta con un puesto de salud ubicado en la aldea Michicoy, el cual asiste a las poblaciones de las aldeas y caseríos cercanos a la aldea, como Agua Dulce, Buena Vista y El Turbante. En el municipio también se cuenta con un Centro Médico Asistencial ubicado en la aldea Huixoc. Ambos centros están bajo la responsabilidad del Hospital Nacional de San Pedro Necta.

A San Pedro Necta se puede llegar desde la cabecera departamental de Huehuetenango por carretera asfaltada. Las vías de acceso existentes que comunican la cabecera municipal con el resto de centros poblados consisten en caminos de terracería transitables la mayor parte del año.

El servicio de transporte de pasajeros atiende la ruta entre San Pedro Necta y la cabecera departamental. Adicionalmente, se cuenta con el servicio de transporte por medio vehículos particulares de doble tracción, para lo cual se creó el “Sindicato de Picoperos de San Pedro Necta”, que tiene a su cargo el servicio de transporte entre la cabecera municipal y las comunidades rurales. El servicio de transporte de carga es prestado por la cooperativa del municipio.

La cabecera municipal cuenta con un mercado ubicado a un costado del parque central; en éste se pueden encontrar artículos de primera necesidad, tales como granos básicos, verduras, frutas, hortalizas y carnes, entre otros.

Existen dos centros de acopio de café al servicio de todos los pobladores del municipio, uno localizado en las instalaciones de la Cooperativa San Pedro Necta R. L., con una capacidad de 12,000 quintales de café pergamino y el otro en las instalaciones de la Asociación de Caficultores El Esfuerzo con una capacidad de 2,700 quintales de café pergamino. Estos centros son los encargados de la recolección y el almacenamiento de café de sus asociados. Las fincas cafetaleras medianas y grandes cuentan con beneficios de café, los cuales presentan ciertos avances tecnológicos para el procesamiento del mismo.

### **5.3 Caracterización del cultivo de café en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta.**

El café que se produce en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, pertenece a la especie *Coffea arabica*. Las variedades predominantes son *Typica*, *Bourbon*, *Caturra*, *Catuai* y *Pache*, éstas últimas de mejor rendimiento que las dos primeras. Las fincas de ambos municipios reportan un promedio de producción de 22 quintales pergamino por hectárea. El rango altitudinal de las áreas cultivadas con café oscila entre los 1,400 y 1,800 metros sobre el nivel del mar<sup>39</sup>.

---

<sup>39</sup> Asociación Nacional del Café. “El cafetal, las zonas de cultivo frente a la época de lluvia”. Guatemala. 2006. 23 p.

Por las condiciones agroclimáticas de los municipios y la calidad de suelos - fértiles con un alto contenido de materia orgánica-, en la totalidad del área cultivada se produce café Estrictamente Duro (SHB) con una calidad de taza que reúne las características más balanceadas de aroma, cuerpo y acidez, la cual ha sido un distintivo para el café del departamento de Huehuetenango.

El uso principal de la tierra en la zona es el cultivo del café. Existen grandes áreas de tierra fértil, donde se han formado fincas cafetaleras de extensiones superiores a las 100 hectáreas. Adicionalmente, existen pequeñas y medianas fincas, cuyos propietarios se han agrupado en cooperativas con el objetivo principal de obtener asistencia técnica y mejores opciones de comercialización. Paralelamente a las fincas cafetaleras, existe la agricultura de subsistencia que se basa en los cultivos de frijol, maíz y, en menor escala, hortalizas.

El café es uno de los pocos cultivos que se orienta a la comercialización fuera de los municipios y en especial a la exportación. Se registran producciones mayores de 100,000 quintales de café pergamino al año. El 90% de la producción de los municipios se destina a la exportación. Las fincas grandes venden su café a través de las exportadoras presentes en la zona, o bien por medio del establecimiento de relaciones comerciales y exportación directa a tostadores internacionales. Un alto porcentaje se destina al mercado de Estados Unidos, a compañías como *Starbucks*, *Caribou Coffee* y *Royal Coffee*, entre otros, y a países europeos, principalmente Alemania y Suiza, todos demandantes de café de alta calidad.

San Pedro Necta cuenta con más de 4,500 hectáreas dedicadas al cultivo de café y 4,850 en La Libertad. La recolecta del café inicia a finales de diciembre y termina a principios de abril.

#### ***5.4 Efectos de la crisis de los precios del café en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta y acciones desarrolladas para minimizar sus impactos.***

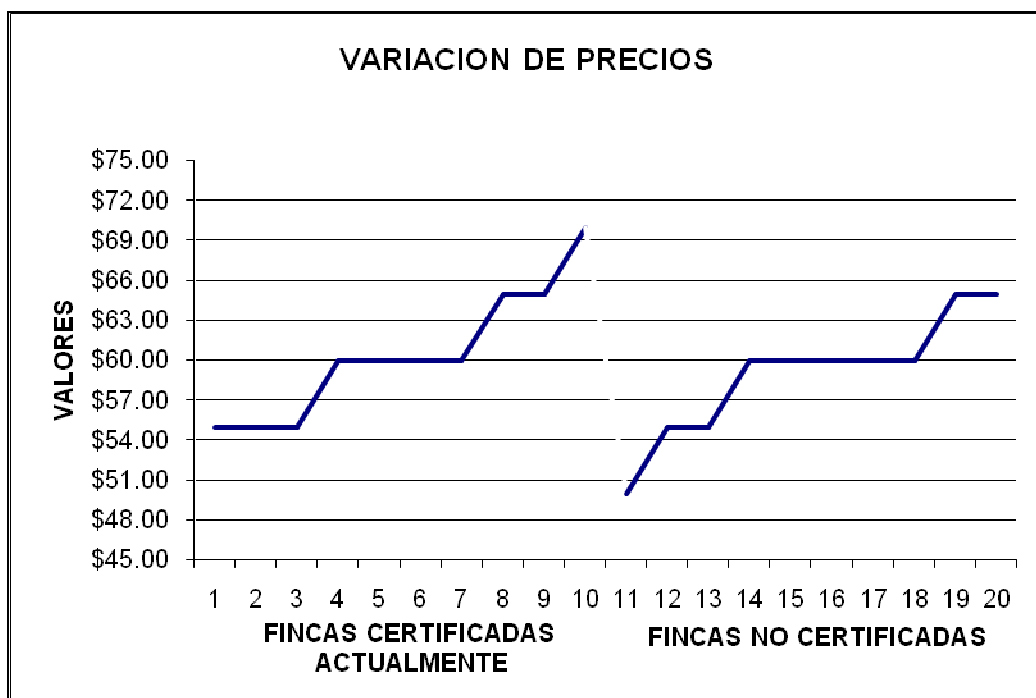
Para recabar la información que permitiera analizar en qué medida la crisis de los precios del café afectó la economía de los municipios de la Libertad y San Pedro Necta, se entrevistó a 10 propietarios de fincas actualmente certificadas con diversos programas y 10 propietarios de fincas que no poseen ninguna certificación; todas fincas grandes, mayores de 50 hectáreas, distribuidas en los dos municipios objeto de estudio. Este número de fincas constituyó una muestra de las 43 fincas de extensiones similares ubicadas en los dos municipios.

Es preciso dejar claro que durante los años en que el mercado internacional enfrentó la crisis de los precios (1999 – 2001) y los dos posteriores (2002 – 2003), ninguno de los 20 productores entrevistados contaba con alguna certificación, por lo que las gráficas que se presentan en este subcapítulo evalúan los aspectos de las 20 fincas como productoras de café convencional. Con la intención de realizar esfuerzos para superar los efectos de esta crisis, 10 de los productores que actualmente cuentan con una certificación, iniciaron a partir del año 2004 el trabajo para la conversión de sus fincas, aspectos que se amplían a lo largo de este subcapítulo.

De acuerdo a los resultados obtenidos, se determinó que el 100% de las fincas muestreadas fueron afectadas por los bajos precios de venta del café. Durante la crisis, el precio más bajo registrado fue de \$50.00 y el más alto, \$.70.00. Esta variante en los precios de venta dependió principalmente de la negociación realizada entre productor y comprador, ya que la calidad del café es similar en la zona.

En la gráfica No. 6 se presenta la variación de los precios obtenidos por los 20 productores entrevistados en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, en el período 2000 – 2001, años en que se reportaron los precios de venta del café más bajos.

**Gráfica No. 6**  
**Variación de precios de venta de café años 2000 – 2001**  
**Municipios de La Libertad y San Pedro Necta**



Fuente: Elaboración propia a partir de tabulación de encuestas realizadas en el trabajo de campo.

Los datos presentados en la gráfica No. 6 corresponden a los precios de venta del café producido en los municipios objeto de estudio, en el período citado. Para este período en particular, el precio del 100% del café comercializado se basó principalmente en la calidad, ya que ninguno de los 20 productores entrevistados contaba con una certificación. Para efectos de la gráfica se separan en fincas actualmente certificadas y fincas que no cuentan con certificación, debido a que 10 de los 20 entrevistados a partir de esta crisis iniciaron las acciones para cumplir con las normativas de un determinado programa. De los 10 productores actualmente certificados, tres obtuvieron precios de \$55.00; cuatro negociaron a \$60.00 cada

saco de café; dos vendieron a \$.65.00 y un productor obtuvo los precios más altos del grupo, con \$70.00. El resto de productores (no certificados actualmente), comercializó el café en precios que oscilaron entre los \$50.00 y \$65.00.

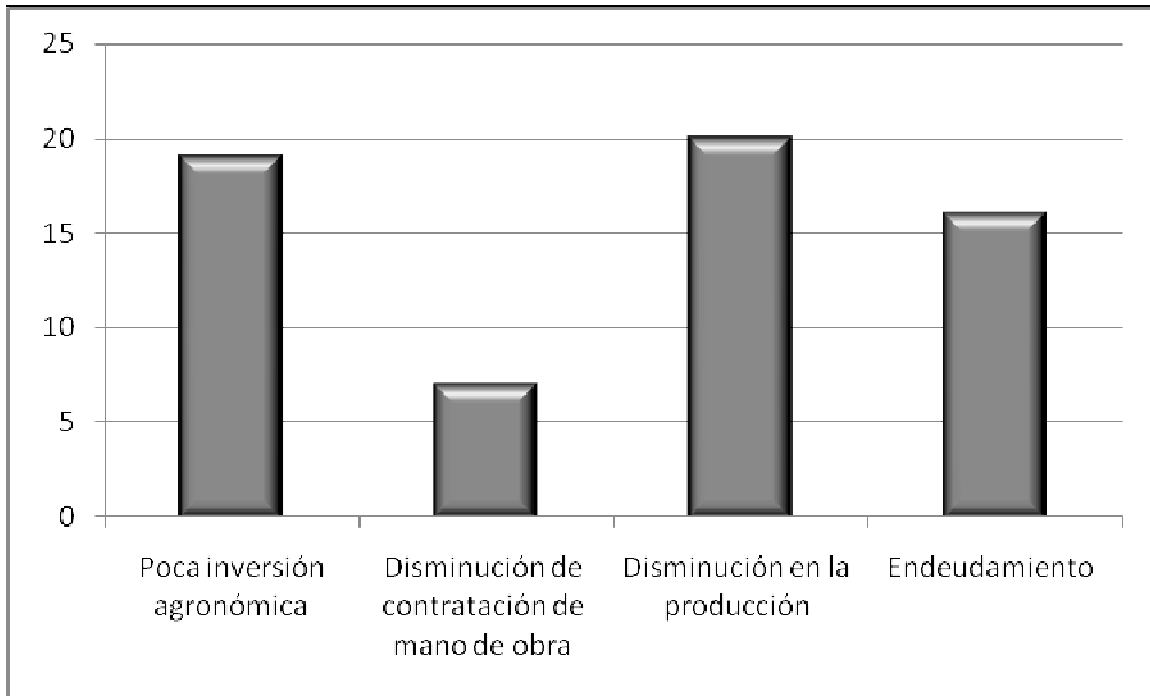
La reducción en los precios de venta del café se tradujo casi inmediatamente en menor inversión en el manejo agronómico de las fincas, tal como lo manifestaron 19 de los 20 productores entrevistados. Esta disminución en los trabajos agronómicos y procesos de fertilización repercutió en la aparición de plagas y enfermedades de las plantaciones cafetaleras, debido a la interrupción del ciclo de trabajos agrícolas. Situación que tuvo como consecuencia una reducción de hasta un 40% en la producción de las fincas en por lo menos las dos cosechas siguientes, así como una disminución en la calidad del grano a comercializar, de acuerdo a lo manifestado por los productores parte de la muestra.

Los ingresos por venta del café disminuyeron a tal grado que hicieron caer a la totalidad de los productores entrevistados en fuertes problemas financieros. El 80% de los productores entrevistados indicaron que fue necesario acceder a créditos otorgados por entidades bancarias para poder sufragar los costos mínimos de mantenimiento de las fincas, como el pago de planillas, realización de trabajos agronómicos básicos y con mayor énfasis la recolecta del café maduro.

En la gráfica No. 7 se muestran las principales consecuencias que trajo la baja en los precios de venta del café a los productores de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta.

**Gráfica No. 7**

**Efectos de la disminución de los precios de venta del café  
Productores de La Libertad y San Pedro Necta**



Fuente: Elaboración propia a partir de tabulación de encuestas realizadas en el trabajo de campo.

De acuerdo a los datos recabados y tal como se muestra en la gráfica No. 7, el 100% de los productores entrevistados se vieron afectados por aspectos como una disminución en la inversión destinada a la realización de trabajos agronómicos en las fincas. Esta situación se presentó en el 95% de los productores (19). En segundo lugar de importancia, se reflejaron problemas de endeudamiento en el 80% de la muestra, principalmente porque los ingresos provenientes de la venta del café no eran suficientes para cubrir los costos de mantenimiento de las plantaciones cafetaleras.

En cuanto a disminución en la contratación de personal, tanto para el área administrativa como agrícola, el 35% de los productores informó que fue preciso realizar una reorganización del personal de las fincas, disponiendo únicamente del mínimo de trabajadores. Esta situación provocó desempleo en ambos municipios,

especialmente porque un 87% de la población del municipio de San Pedro Necta y un 68% de La Libertad se dedica a labores agrícolas, especialmente en fincas cafetaleras grandes en las cuales ofrecen sus servicios. En el municipio de San Pedro Necta de un porcentaje del 55.36 de la población económicamente activa (PEA) que laboraba en fincas cafetaleras grandes, especialmente en el área agrícola y de recolecta del café, se reflejó un desempleo del 24.30%<sup>40</sup>, mientras que en La Libertad, del 49.10% de la población del municipio que laboraba en las mismas, un 15.60% no tuvieron oportunidad de laborar en las fincas de la región<sup>41</sup>.

Finalmente, con respecto a la disminución en la producción de las fincas, los 20 productores se vieron afectados de una u otra medida, debiendo intensificar las prácticas culturales para el control de plagas y enfermedades que afectan a la plantación, la fertilización a base de los subproductos del café –pulpa por ejemplo- la limpia manual, entre otras.

Derivado de la necesidad de encontrar alternativas para paliar la crisis, los productores iniciaron a nivel individual estrategias para mejorar las oportunidades de comercialización en el mercado internacional del café, buscando posicionar el café producido en los municipios estudiados en los sectores para café diferenciado. Para ello, realizaron alianzas con compradores de café de alta calidad, quienes de una manera directa influyeron en que optaran por implementar un determinado programa de certificación, mismo que les garantizara que no sólo estaban adquiriendo un café de alta calidad, sino que éste cumpliera con diversos parámetros sociales, ambientales y de manejo agronómico. De esta manera, 10 de los productores entrevistados iniciaron un proceso de transformación de sus fincas para que pudieran ser certificadas con programas como *Utz Certified*, *Rainforest Alliance Certified* y Orgánico. Además existió una fuerte influencia para ingresar al programa de verificación de *C.A.F.E. Practices* de la compañía *Starbucks*, principalmente por la calidad del café de la zona. En el año 2006, la

---

<sup>40</sup> Facultad de Ciencias Económicas, USAC. “Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, municipio de San Pedro Necta, Huehuetenango”. Guatemala. 2006. 628 p.

<sup>41</sup> Facultad de Ciencias Económicas, USAC, “Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, municipio de La Libertad, Huehuetenango”. Guatemala. 2006. 692 p.

compañía *Nestlé* seleccionó a varios productores de siete municipios productores para ingresar a su programa AAA de *Nespresso*, dentro de los que se encontraban La Libertad y San Pedro Necta.

Inicialmente, fueron los mismos compradores de café quienes apoyaron la implementación de estos programas, tal como manifestaron 5 de los 10 productores que actualmente cuentan con una certificación. Este apoyo consistió en sufragar los gastos de implementación de las mejoras que cada finca debió realizar para poder ser certificada por primera vez, mismas que fueron establecidas de acuerdo a la normativa a la que cada productor aplicó y el grado de cumplimiento inicial de éstas, por lo que no se establecieron estos costos, debido las condiciones particulares de cada finca y programa, adicionalmente, recibieron apoyo en cuanto a pagar una parte de los costos de la entidad certificadora.

El tiempo requerido para que los productores obtuvieran la certificación dependió, en primer lugar, de las mejoras que fue necesario implementar. De acuerdo a las entrevistas realizadas, algunos de los cambios que los productores implementaron para obtener la certificación fueron, de menor a mayor grado de complejidad, los siguientes: 1) sistema de registros administrativos que permitiera evidenciar todas las actividades agronómicas y administrativas de las fincas, y un sistema de trazabilidad del café producido, 2) dotar de equipo de protección personal a los trabajadores de acuerdo a la labor que éstos realizan, 3) desarrollar programas de capacitación dirigido a los trabajadores temporales y permanentes. Estas actividades no requirieron mayor tiempo ni recursos económicos. Sin embargo, también fue necesario invertir en sistemas de tratamiento de aguas residuales del proceso de beneficiado -aguas mieles<sup>42</sup>-, así como de aguas

---

<sup>42</sup> Aguas residuales producto del proceso de beneficiado húmedo del café, las cuales poseen gran cantidad de sólidos (materia orgánica) lo que las convierten en fuente potencial de contaminación. Enciclopedia virtual *Wikipedia* <http://es.wikipedia.org>

grises<sup>43</sup> y negras<sup>44</sup>, procedentes de los complejos habitacionales para trabajadores temporales y permanentes, tal como lo expresó el 100% de los productores certificados actualmente. Ambas mejoras requirieron un alto grado de inversión en cuanto a recurso financiero, humano y tiempo. Otro de los cambios que demandó mayor tiempo e inversión financiera, y que debió implementar el 20% de los productores entrevistados, fue una mejora en las condiciones habitacionales de los trabajadores, en especial remodelación de viviendas, mejora de sistemas de extracción de humo y dotación de agua potable, entre otros.

El tiempo promedio que transcurrió para que los productores pudieran cumplir con el nivel requerido por los organismos de certificación fue de 6 a 12 meses en el 20% de los casos y de 1 a 3 años en el 80% de los entrevistados.

Los productores obtuvieron asesoramiento técnico por parte de sus clientes para realizar los cambios necesarios, especialmente en el sistema de beneficiado y aspectos agronómicos, situación encaminada a garantizar la calidad del café. Derivado de ello, los productores iniciaron una transformación productiva de mejora de las prácticas de cultivo y procesamiento del café, lo que se reflejó en mejoramiento de la calidad final del producto,

Uno de los incentivos más importantes de la implementación de prácticas de sostenibilidad por parte de los productores fue la obtención de mejores precios, así como un premio (sobreprecio) por cumplir con características de sostenibilidad. Situación que paulatinamente ayudó a los productores a ir superando la etapa difícil en la que habían caído producto de la crisis de los precios del café. Adicionalmente, en la actualidad el poseer una certificación les ha servido para

---

<sup>43</sup> Son las generadas por los procesos de un hogar, tales como el lavado de utensilios de cocina, ropa así como el baño de las personas (duchas). Enciclopedia virtual *Wikipedia* <http://es.wikipedia.org>

<sup>44</sup> Tipo de agua que está contaminada con sustancias fecales y orina, procedentes de desechos orgánicos humanos o animales, las cuales contienen bacterias *Escherichia coli*. Enciclopedia virtual *Wikipedia* <http://es.wikipedia.org>

mantener los precios diferenciados en épocas en que el mercado internacional sufre alguna depresión.

Algunos de los productores entrevistados han optado por someterse tanto a un programa de certificación como uno de verificación. Éstos son impulsados directamente por las compañías compradoras de café, como *Starbucks* y *Nespresso*. De acuerdo a los datos recabados los programas que han implementado los productores son *Utz Certified* y *Starbucks* o bien *Rainforest Alliance* y *Starbucks*. La implementación de éstos se debe principalmente a que tanto el programa *Utz Certified* como *Rainforest Alliance* cuentan con gran reconocimiento en países de Europa y Japón; el Programa de *Starbucks* está orientado al mercado estadounidense. El cumplimiento de los estándares de estos programas da a los productores la posibilidad de comercializar café en diferentes mercados que están dispuestos a pagar un sobreprecio por el mismo.

En cuanto al programa AAA de *Nespresso*, varios productores de los municipios forman parte del mismo, sin embargo, a este programa se someten únicamente a solicitud de la empresa compradora de café, cuando el producto ha pasado la prueba de calidad y ha sido aceptado por la misma.

### ***5.5 Beneficios económicos para los productores grandes de café diferenciado en las cosechas cafetaleras 2005-2006 y 2006-2007***

Los tres exportadores entrevistados fueron enfáticos en que uno de los factores claves para que el café de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta sea tan atractivo para compradores internacionales es la alta calidad de taza del mismo. El 100% del café que comercializan estos municipios es *arabica* de altura, calidad Estrictamente Duro (SHB), aspecto que permite que sea comercializado en mercados especializados.

Los 10 productores certificados entrevistados indicaron que, previo a contar con una certificación, ya obtenían precios preferenciales, superiores a los establecidos en la Bolsa de Nueva York por comercializar café de excelente calidad. Sin embargo, el optar por una certificación ha mejorado considerablemente este margen de precio. Actualmente cuentan con el incentivo por la calidad de café y han negociado un sobreprecio por ofrecer café certificado con determinado programa, muchas veces por requerimiento del mismo comprador. Adicionalmente han logrado comercializar paulatinamente una mayor cantidad de café hasta llegar a vender en algunos casos el total del café producido en sus fincas, así como garantizar relaciones comerciales a largo plazo con sus compradores internacionales, estableciendo incluso contratos de venta a futuro y pactando precios diferenciales.

El premio que se paga por esta diferenciación varía dependiendo de la certificación con la que cuenten y la negociación a la que el productor llegue con su comprador de café. De los 10 productores entrevistados, tres indicaron que el sobreprecio obtenido oscilaba entre \$8.00 y \$12.00 por cada saco de café de 60 Kg. comercializado; tres obtuvieron de \$12.00 a \$20.00 y los cuatro restantes han obtenido más de \$25.00 por cada saco de café. Los compradores que ofrecieron mejores diferenciales por el café certificado de los municipios de la Libertad y San Pedro Necta en las cosechas cafetaleras 2005-2006 y 2006-2007, son las compañías *Royal Coffee* y *Caribou Coffee*, quienes demandaron café de la más alta calidad certificado *Rainforest Alliance* y debido a ello estuvieron dispuestos a brindar mayores diferenciales de precios a sus proveedores, los cuales han sido superiores a los \$30.00 por cada saco de café. Estas dos compañías han mantenido relaciones comerciales desde hace varios años con productores de los municipios de la Libertad y San Pedro Necta, incluso apoyaron económica y técnicamente para que en el año 2003 y 2004 respectivamente sus proveedores de café (4 fincas) optaran por la certificación *Rainforest Alliance*.

La firma *Nestlé*, a través de su programa *Nespresso*, inició en el 2006 en la región y en el 2007 se extendió, tanto en número de productores a quienes les compró café, como en el volumen de café comprado. Los niveles de sobreprecio pagados se basaron en aspectos como la calidad del producto y el nivel de cumplimiento de la finca con respecto al programa de verificación. El incentivo que los productores obtuvieron fue mayor a los \$25.00 por cada saco de café. Para el período objeto de estudio, 6 fincas grandes de los municipios citados fueron verificadas con este programa.

*Starbucks Coffee Company*, que es una de las compañías estadounidenses que más café demanda de nuestro país -aproximadamente el 25% del total producido a nivel nacional-, establece este diferencial de acuerdo al nivel que hayan obtenido los productores en su programa de verificación *C.A.F.E. Practices*. Este nivel puede ser verificado, preferencial o estratégico<sup>45</sup>. Los rangos de sobreprecio que han obtenido los productores que venden a esta empresa varían de \$5.00 por cada saco de café comercializado por cumplir con características de calidad y \$5.00 adicionales por la implementación de prácticas sostenibles en las fincas; sin embargo el que un productor se someta a una verificación no es garantía de que la compañía establezca relaciones comerciales con él.

Otra de las ventajas de la implementación de programas de certificación y/o verificación tanto ambientales como sociales es el encaminar a las fincas a contar con una mejor organización debido a los requerimientos de llevar rigurosos controles administrativos. Este nivel de organización les ha permitido evidenciar un ahorro económico considerable en cuanto al mantenimiento de las fincas, adicionalmente han establecido un sistema de trazabilidad del grano, un requisito sumamente importante que deben cumplir aquellos productores que establecen relaciones comerciales con importantes empresas tostadoras de café a nivel mundial.

---

<sup>45</sup> Nivel verificado, cumplimiento menor al 60% respecto a los estándares del programa. Preferencial, cumplimiento mayor al 60% y estratégico cumplimiento igual o superior a 80%. *Starbucks Coffee Company*. Lineamientos generales del programa. [www.starbucks.com](http://www.starbucks.com)

### **5.5.1 Proyectos sociales financiados con el sobreprecio obtenido por la venta de café certificado**

Derivado de los problemas sociales y ambientales por los que está atravesando el mundo, los consumidores están más conscientes y empiezan a preferir productos que generen un menor impacto ecológico y un mayor impacto social positivo.

Debido a ello, las compañías tostadoras de café están dispuestas a pagar un premio adicional por el café certificado para satisfacer la demanda de sus consumidores. La mayoría de estos programas garantizan a los compradores y consumidores finales que el café fue producido cumpliendo con parámetros de calidad en cuanto a aspectos agronómicos, especificaciones del sistema de beneficiado y almacenamiento del café. Adicionalmente aseguran que las fincas integran políticas laborales que promueven condiciones justas para los trabajadores (de acuerdo con la legislación nacional y con los acuerdos de la Organización Internacional el Trabajo) y que un porcentaje de ese sobreprecio que ellos pagan se invierte en la implementación de programas sociales.

Los proyectos a los que se le ha dado prioridad en fincas certificadas son los siguientes:

- Remuneración igual o superior a la establecida por la legislación laboral (salario mínimo). Este requerimiento está en la normativa de tres programas de certificación (*Rainforest Alliance*, *Utz Certified* y Comercio Justo) y dos de verificación (*C.A.F.E. Practices* y *AAA de Nespresso*); no es un requisito para la certificación Orgánica. En los programas citados, éste es un criterio de cumplimiento obligatorio, de esta manera se asegura que el personal que trabaja en fincas certificadas y/o verificadas obtenga mejores condiciones salariales que aquellos que trabajan en fincas convencionales.

- No discriminación de los trabajadores por aspectos como grupo étnico, género, afiliación política y religión es otro de los requerimientos de los programas de certificación, para lo cual los propietarios de fincas grandes han definido y divulgado políticas laborales que promuevan la no discriminación.
- Desarrollo e implementación de programas de capacitación. Las fincas certificadas han realizado grandes esfuerzos encaminados a la capacitación del personal, en temas como el manejo seguro de agro-insumos, salud y seguridad ocupacional, entre otras. Es por ello que, aproximadamente un año después de estar certificadas, afirman que cuentan con personal capacitado para realizar las labores encomendadas, lo que se traduce en mejor desempeño de las fincas al contar con personal especializado en sus diferentes áreas de trabajo. Adicionalmente, los productores entrevistados manifestaron que incluyen temas como importancia de la protección del medio ambiente, salud reproductiva, manejo de desechos domiciliarios, entre otras, dirigidas no sólo al personal, sino a sus familias.
- Trabajo Infantil. Este es un criterio muy discutido ya que limita a las fincas a no contratar mano de obra infantil (menores de 15 años de acuerdo a lo establecido por la OIT), facilitar la educación a los hijos de los trabajadores, independientemente si éstos son permanentes o temporales; y en los casos que contrate personal de 15 a 17 años, el patrono está sujeto a cumplir con las disposiciones del Código de Trabajo, como no asignar labores de alto riesgo, cumplir con un horario especial de trabajo y que este no interfiera con los horarios escolares. Para el cumplimiento de este punto, los propietarios de fincas certificadas han invertido en escuelas, debidamente autorizadas por el Ministerio de Educación, situación que se puso de manifiesto en 6 de las 10 fincas entrevistadas. Las fincas cubren todos los gastos de operación

de las escuelas, tal es el caso de la escuela ubicada en la aldea Huixoc, que es apoyada en gran medida por la finca del mismo nombre, ubicada en La Libertad y la finca Los Cerros que cuenta con escuela propia. Dos de las fincas objeto de la muestra cuentan con guardería para apoyar a las madres trabajadoras. Estos servicios se brindan como un beneficio para los trabajadores, sin ningún costo para ellos.

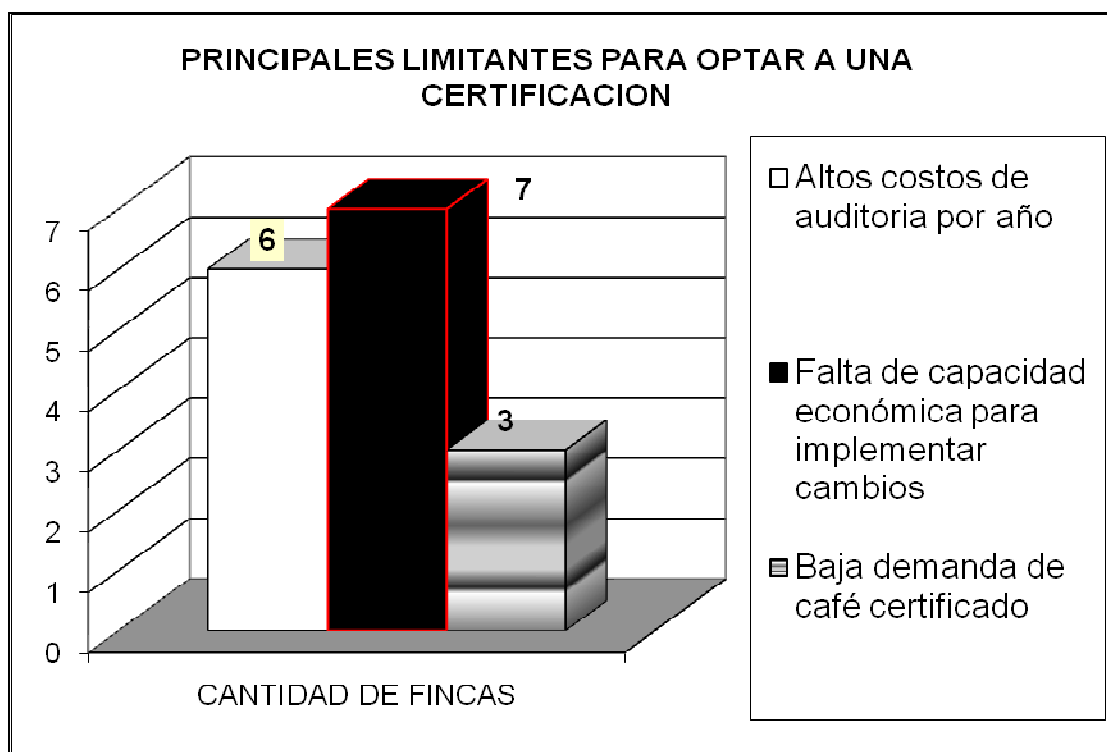
- Otro de los programas de proyección social que implementan las fincas certificadas es la dotación de vivienda digna y servicios básicos a los trabajadores permanentes y temporales. Este es un rubro en que los productores han destinado un porcentaje considerable de los ingresos por venta de café certificado ya que todos los programas de certificación y verificación requieren que los propietarios de las plantaciones cafetaleras brinden a sus trabajadores vivienda que cumpla con características dignas para su habitabilidad. Además, deben disponer de servicios básicos, como sanitarios, agua para consumo que cumpla con características de potabilidad, y un sistema de extracción de desechos, entre otros.
- En el caso específico de la aldea El Paraíso, La Libertad Huehuetenango, la compañía *Caribou Coffee*, compradora de café proveniente de fincas certificadas *Rainforest Alliance*, financió la construcción y equipamiento de una clínica médica ubicada en esta comunidad. La administración de esta clínica fue cedida a un comité de vecinos; sin embargo, la empresa continúa brindando apoyo para el funcionamiento de este centro asistencial. Esta clínica cuenta con el trabajo permanente de una enfermera y atención especializada de un médico una vez por semana. Adicionalmente, se brindan los servicios de farmacia, mismos que al igual que la atención médica, está disponible a toda la población de la comunidad, independientemente si trabajan en las fincas que proveen de café a esta empresa o no.

## 5.6 Limitantes para que una finca participe en un programa de certificación

Para determinar algunas de las razones por las cuales una finca no opte por la certificación, se evaluaron aspectos como: 1. Costos anuales de auditoría, 2. Costo de implementar las prácticas definidas por la normativa de un determinado programa de certificación y, finalmente, 3. Si los clientes de estas fincas requieren que el café cuente con una determinada certificación para poder continuar con las relaciones comerciales establecidas.

En la gráfica No. 8 se presentan las principales causas por las que las fincas no optan por ingresar a un determinado programa de certificación.

**Gráfica No. 8**



Fuente: Elaboración propia a partir de tabulación de encuestas realizadas en el trabajo de campo.

Se entrevistó a diez productores que no cuentan con ninguna certificación y afirmaron que en el corto plazo la certificación de sus fincas no está dentro de sus proyectos. Siete de los diez productores manifestaron que la principal limitante para obtener una certificación obedece a que no cuentan con los recursos financieros y técnicos para poder implementar los cambios necesarios en todas las áreas de la finca y cumplir con los aspectos señalados en una normativa de certificación, especialmente cambios en áreas de infraestructura como sistema de beneficiado y sistemas de tratamiento de desechos, así como aspectos agronómicos, los cuales requieren una fuerte inversión económica y asistencia técnica.

Seis de estos productores (60%) indican que no cuentan con la capacidad económica para sufragar los costos de una auditoría (pago del organismo de certificación). Estos costos son anuales y en los programas *Utz Certified*, *Orgánico* y *C.A.F.E. Practices* de *Starbucks*, los costos corresponden a aspectos como gastos logísticos para el desarrollo del proceso, honorarios del grupo certificador y gastos administrativos. En el caso particular de los productores que han cotizado para certificarse con el programa *Rainforest Alliance Certified*, adicional a lo descrito, se incluye un costo anual de US\$.7.50 por cada hectárea cultivada con café, situación que incrementa los presupuestos considerablemente. Los productores entrevistados manifestaron que les resulta oneroso este proceso y que el mercado en donde comercializan su café no les garantiza un diferencial de precio por el producto certificado.

Finalmente, tres productores afirman que no han tenido dificultad para comercializar el café, ya que sus compradores tienen como prioridad que ellos ofrezcan café de calidad, no así que éste provenga de fincas certificadas.

Adicionalmente, se consultaron aspectos como las posibles dificultades que enfrentaron los productores por comercializar café no certificado; al respecto, se obtuvieron los siguientes resultados:

Ocho productores indicaron que la principal dificultad es la obtención de menores precios respecto de quienes ofrecen café certificado, diferencia que puede ir desde los cinco hasta los veinte dólares por cada saco de café. Además, en los momentos en que el mercado internacional ha sufrido leves bajas, éstas se han reflejando inmediatamente en el precio de venta de su café, situación que tienen conocimiento no ocurre de manera tan drástica con los productores que negocian café certificado, ya que estos han logrado que sus compradores mantengan los precios establecidos o que la disminución en los mismos no sea tan fuerte.

Seis productores coincidieron en que el no contar con una certificación les ha dificultado entablar relaciones comerciales con nuevos clientes, lo que les ha limitado de manera significativa vender la totalidad del café cosechado directamente a compradores internacionales. Como consecuencia, han tenido que recurrir a intermediarios (compradores locales) quienes pagan precios menores por el café que comercializan.

## **CONCLUSIONES**

1. Los productores certificados de la zona objeto de estudio reportan haber tenido beneficios, tanto económicos como tecnológicos y de incremento de productividad, a partir de la implementación de los programas de certificación. Estos beneficios incluyen el mejor uso de los recursos naturales, aprovechamiento de los subproductos del café y personal mejor capacitado y más comprometido con sus labores, lo que se traduce en incremento en la productividad de la mano de obra, así como mayores precios de venta del café al negociar una cantidad considerable de la producción como producto diferenciado (certificado).
2. Las transformaciones de los mercados de destino y el crecimiento de nichos de mercados diferenciados, como el café orgánico, el mercado equitativo o comercio justo y el socio-ambiental, han contribuido a consolidar el desarrollo de una cadena de relaciones alrededor del café certificado, que tiene características específicas en la mayoría de los países productores de café y genera beneficios para un sector amplio de la población que interviene en estos procesos (productores, trabajadores, comercializadores y proveedores).
3. El sector cafetalero de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta, tiene una alta incidencia sobre la economía de éstos, ya que el café ocupa una importante extensión de tierra cultivable (40.71% en San Pedro Necta y 67.84% en La Libertad) y emplea una cantidad considerable de mano de obra, especialmente las fincas grandes. Los programas de certificación implementados en la zona representan un importante impulsor de cambio y desarrollo, ya que incentivan buenas prácticas agrícolas, ambientales y sociales, y brindan mejores oportunidades de mercado para los productores.

4. En la medida que los programas de certificación y verificación sean mejor difundidos y los compradores internacionales de café incrementen la demanda de café certificado, crecerá el número de fincas que opten por implementar los estándares de un determinado programa de certificación. Esta situación se traducirá en beneficios económicos o de transferencia tecnológica para los productores, mejores condiciones sociales para la clase trabajadora y la implementación de medidas encaminadas a la protección del ambiente.
  
5. El sector cafetalero de los municipios de la Libertad y San Pedro Necta, Huehuetenango, enfrentó una crisis económica en el período 1998 a 2002, debido a una reducción de aproximadamente un 70% del precio internacional del café. Esta crisis se logró paliar, en los años posteriores, mediante la diferenciación del producto por medio de la certificación del mismo.
  
6. La caída internacional de los precios del café, tuvo efectos negativos en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta; se reflejaron altos niveles de desempleo, principalmente porque los pobladores de ambos municipios se dedican en su gran mayoría a la agricultura, en especial a la prestación de servicios en fincas cafetaleras grandes, esta situación se tradujo en una mayor migración interna, en la búsqueda de nuevas oportunidades laborales en otras zonas productoras de café o bien en fincas productoras de otros cultivos. También se presentó un incremento en la migración internacional hacia México y Estados Unidos. Como consecuencia de la reducción de ingresos por la venta del café, los productores limitaron los fondos que destinaban a infraestructura social, salud, educación y apoyo comunitario, para dedicarlos exclusivamente a los trabajos agronómicos necesarios en las fincas.

7. Los programas de certificación brindan una diferenciación al café proveniente de fincas que cumplen con sus estándares; debido a ello, los productores certificados han logrado tener mayor permanencia y obtener un mejor posicionamiento internacional, lo cual les ha favorecido para enfrentar los procesos globalizantes en los mercados internacionales. Situación que no sucede con aquellos productores que venden café convencional, ya que en un alto porcentaje, éstos encuentran condiciones comerciales diferentes, como la obtención de menores precios por el café, así como limitaciones para establecer relaciones comerciales con compradores que abastecen a mercados exigentes en cuanto a café que sea producido cumpliendo estándares orgánicos, sociales o ambientales.
  
8. Las normativas de todos los programas de certificación -excepto el orgánico- contemplan que los productores destinen parte de sus ingresos producto de la venta del café en el desarrollo de programas de beneficio social y apoyo comunitario, sin embargo, éstos no estipulan un monto. De esa cuenta, los productores han creado escuelas, guarderías, clínicas, etc., así como el mejoramiento de las condiciones laborales y de habitación de los trabajadores. Así mismo, han desarrollado proyectos de reforestación, educación ambiental, vacunación, entre otros, en conjunto con instituciones locales como escuelas y centros de salud, de beneficio no solo a los trabajadores sino orientados a las comunidades aledañas. En el caso específico de los productores que comercializan café certificado Comercio Justo, obtienen un monto de \$.10.00 por cada quintal de café vendido, el cual debe ser destinado exclusivamente a programas de desarrollo económico, ambiental y social, tanto en las fincas como en la comunidad.

9. Los estándares de los programas de certificación y verificación que operan en Guatemala coinciden en establecer como requerimientos de cumplimiento obligatorio, aspectos como: Pago de salarios igual o superior a lo establecido como salario mínimo, no discriminación, consideraciones especiales para el trabajo de personal menor de edad, dotación de equipo de protección personal a los trabajadores, no utilización de agroquímicos prohibidos por instancias nacionales e internacionales, no contaminación de fuentes de agua, prohibiciones de tala y caza de fauna silvestre, manejo adecuado de desechos orgánicos e inorgánicos, trazabilidad del producto, entre otros. El programa de certificación Orgánico prohíbe a los productores certificados con este sello la utilización de todo agroquímico y fertilizantes sintéticos para el manejo de la plantación, criterio no establecido en ninguno de los otros programas.
  
10. Dentro de las razones para que los productores no opten por implementar las prácticas dictadas por un organismo de certificación están, en el aspecto económico, la falta de capacidad financiera para implementar las mismas, las cuales pueden ser agronómicas, de infraestructura social y productiva o bien de cumplimiento de aspectos laborales, adicionalmente, los altos costos de los procesos de auditoría que es necesario realizar en las fincas. En lo que respecta a la comercialización, debido a la calidad del café de la zona, algunos productores han logrado establecer relaciones comerciales con compradores que están dispuestos a pagar buenos precios y no requieren que el café sea certificado.
  
11. Con el desarrollo de la investigación, se comprobó que existe un grado aceptable de comprensión de los procesos de certificación y verificación por parte de productores; especialmente porque han encontrado en la implementación de estándares internacionales una puerta hacia la obtención de mejores precios y una oportunidad de iniciar procesos de reconversión tecnológica, agronómica y administrativa de sus fincas.

## **RECOMENDACIONES**

1. Tomando en cuenta la importancia que las fincas cafetaleras grandes representan para la economía de la zona, las autoridades del sector cafetalero deberán desarrollar planes encaminados a su fortalecimiento técnico y agrícola. Éstos deberán incluir acciones que coadyuven al establecimiento de una agricultura sostenible, para que sea económica, ambiental y socialmente viable. De esta forma se incrementará la oferta internacional de café sostenible y, por lo tanto, una mayor apertura de mercado para el café producido en estos municipios.
2. Es necesario que el sector cafetalero guatemalteco y particularmente el de los municipios de la Libertad y San Pedro Necta, como la oficina regional de Anacafé, los exportadores y las asociaciones que agrupan a productores, implementen mecanismos como divulgación de los programas de certificación y sus posibles beneficios, asesoramiento técnico en la implementación de las normativas de los programas de certificación, realizar contactos institucionales con nuevos clientes para aumentar la demanda de café diferenciado, entre otros, todos ellos, encaminados a motivar a un número cada vez mayor de productores a certificar sus fincas, anticipándose a los requerimientos de los clientes internacionales y buscando incursionar en nuevos mercados que demanden café certificado, con lo cual se logre posicionar cada vez más el café producido en esta región.
3. Los representantes del sector cafetalero presentes en la zona objeto de estudio, como la oficina regional de Anacafé, los exportadores y las asociaciones que agrupan a productores deberán motivar a los productores de la región a la implementación de los programas de certificación, como un mecanismo para superar los problemas ambientales y como generadores de bienestar social en las áreas cafetaleras.

4. Los productores no certificados de los municipios estudiados, deberán evaluar la viabilidad tanto económica como técnica de implementar los estándares de un determinado programa de certificación en sus fincas, tomando en cuenta que los requerimientos de los mercados internacionales son cada vez más exigentes y en un futuro, el no cumplir con estándares como los que estos programas fomentan, puede representar obstáculos a la exportación.
5. Es necesario realizar estudios económicos específicos que permitan valorar los beneficios puntuales que genera la implementación de programas de certificación en todo el sector cafetalero de los municipios objeto de estudio (fincas pequeñas, medianas y grandes). De manera que permita evidenciar si el sobreprecio que ofrecen los diferentes mercados por la venta de café certificado es congruente con la inversión realizada por los productores en pro del cumplimiento de los estándares de un determinado programa de certificación.
6. Es necesario que los productores incrementen su capacidad de comercialización, para reducir al mínimo los niveles de intermediación en las cadenas del café tradicional de Guatemala; a través de la comercialización de café certificado y la promoción que estas empresas realizan a nivel internacional. Estas medidas permitirán a los productores una mejor integración a los mecanismos de mercado, por medio de la negociación directa de sus condiciones comerciales, y la obtención de mayores precios en la medida que se reduzcan los niveles de comisión que adquieren los intermediarios locales. De esta manera, los ingresos serán mayores y las alianzas de mercado, directas.

7. Tomando en cuenta el nivel de pobreza de los pobladores de los municipios estudiados, los programas sociales que los productores implementen deberán ser enfocados principalmente a reducir la problemática existente, tal es el caso de la falta de atención en salud y especialmente educación. Idealmente que estos programas sean cada vez más orientados a las comunidades cercanas a las fincas, como apoyo comunitario, especialmente porque la prestación de estos servicios por parte del gobierno no cubre la totalidad de comunidades pequeñas, o bien estos servicios están ubicados a distancias muy lejanas para que las personas puedan acceder a ellos.
8. La certificación de las fincas cafetaleras deberá ser considerada como una herramienta para que los productores puedan hacer frente a una futura crisis de los precios, en especial porque orienta la producción de manera sostenible, disminuyendo los costos de operación de las fincas en aspectos agrícolas y especialmente porque algunos productores indicaron que estos mecanismos les han servido para mantener los precios estables en momentos de depresión de los precios.
9. Es necesario que las empresas certificadoras den un seguimiento constante a los productores certificados, para fortalecer progresivamente una cultura sostenible en el área cafetalera y para que las prácticas implementadas sean más consecuentes con la realidad de cada productor.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Acuerdo Gubernativo No. 398-2008. Organismo Ejecutivo, Ministerio de Trabajo y Previsión Social. Salario mínimo para actividades agrícolas y no agrícolas. Guatemala. 2008.
- Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). “Caficultura y ambiente: Tendencia, crisis y perspectivas de mercado en Guatemala”. Guatemala. 2001.
- Asociación Española de Normalización y Certificación -AENOR-. Norma UNE-EN 45020. Normalización y actividades relacionadas. España. 2007.
- Asociación Nacional del Café. Certificaciones y sellos, guía de conceptos básicos. Guatemala. 2007.
- Asociación Nacional del Café. “El cafetal, las zonas de cultivo frente a la época de lluvia”. Guatemala. 2006.
- Banco Interamericano de Desarrollo / Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional. “Transición competitiva del sector cafetalero en Centroamérica”. Guatemala. 2002.
- Centro de Inteligencia Sobre Mercados Sostenibles. El café, producto emblemático de América Latina. Costa Rica. 2007.
- Cooperación Austriaca para el Desarrollo / ASDECOHUE y ACODIHUE. Diagnóstico de la cuenca del río Selegua, Huehuetenango. Guatemala. 2005.
- De Gortari, Eli. Lógica General. 5ª. Ed. Editorial Grijalbo. México. 1972.
- Facultad de Ciencias Económicas. Universidad de San Carlos de Guatemala. Apuntes generales para el curso de Técnicas de Investigación Documental. Guatemala. 1977.
- Facultad de Ciencias Económicas. Universidad de San Carlos de Guatemala. EPS “Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, municipio de La Libertad, Huehuetenango”. Guatemala. 2006.
- Facultad de Ciencias Económicas. Universidad de San Carlos de Guatemala. EPS “Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión, municipio de San Pedro Necta, Huehuetenango”. Guatemala. 2006.

- Fischersworing Hömberg, Elizabeth. Guía para la caficultura ecológica. 3ª. Ed. El Salvador. 2001.
- Fuentes, Homero. Hacia la certificación sociolaboral en el café: Experiencias en Guatemala. Lima, Perú. 2002.
- Gall, Francis. Instituto Geográfico Nacional. Diccionario Geográfico de Guatemala. Guatemala. 1981.
- Giovanucci, Daniele. Atlas del Café 2006–2007. Asociación Nacional del Café. Guatemala. 2007.
- Giovannucci, Daniele. “Encuesta sobre el café sustentable en el mercado de especialidad”. Estados Unidos. 2001.
- Gutiérrez, Oscar. La crisis del café y el desarrollo sostenible. Agencia de Información Solidaria. Costa Rica. 2003.
- Instituto Nacional de Estadística. Censo poblacional 2002.
- Mosk, Stanford. Economía cafetalera de Guatemala. Publicación No. 6. Volumen I. Guatemala. 1958.
- Organización Internacional para las Migraciones / Ministerio de Trabajo y Previsión Social. Estudio sobre la crisis de la caficultura y su efecto en el empleo en Guatemala. Guatemala 2001.
- Rainforest Alliance Certified. “Certificación y comercio sostenible de cultivos”. Costa Rica. 2008.
- Schmelkes, Corina. Manual para la presentación de anteproyectos e informes de investigación. Editorial Harla. México 1988.
- Soren, Knudsen. Seminario Sostenibilidad y Programas de Certificación. Brasil 2008.
- Wagner, Regina. Historia del café de Guatemala. Villegas Ed. Bogotá, Colombia. 2001.

SITIOS WEB:	FECHA DE VISITA
▪ <a href="http://www.ico.org/">http://www.ico.org/</a>	17/04/2008
▪ <a href="http://portal.anacafe.org/portal/Home">http://portal.anacafe.org/portal/Home</a>	09/04/2008
▪ <a href="http://www.starbucks.com/">http://www.starbucks.com/</a>	28/08/2008
▪ <a href="http://www.fairtrade.net/">http://www.fairtrade.net/</a>	19/08/2008
▪ <a href="http://www.utzcertified.org/">http://www.utzcertified.org/</a>	14/08/2008
▪ <a href="http://www.rainforest-alliance.org/">http://www.rainforest-alliance.org/</a>	18/08/2008
▪ <a href="http://www.cims-la.com/es/index.asp">http://www.cims-la.com/es/index.asp</a>	27/03/2008
▪ <a href="http://www.4c-coffeeassociation.org/es/">http://www.4c-coffeeassociation.org/es/</a>	03/09/2008
▪ <a href="http://www.mayacert.com/">http://www.mayacert.com/</a>	24/07/2008
▪ <a href="http://www.banquat.gob.gt/">http://www.banquat.gob.gt/</a>	08/04/2008
▪ <a href="http://www.ine.gob.gt/">http://www.ine.gob.gt/</a>	17/09/2008
▪ <a href="http://www.prensalibre.com/pl/2008/octubre/08/268639.html">http://www.prensalibre.com/pl/2008/octubre/08/268639.html</a>	09/10/2008
▪ <a href="http://es.wikipedia.org">http://es.wikipedia.org</a>	29/09/2008
▪ <a href="http://www.inforpressca.com/lalibertad-huehuetenango/">www.inforpressca.com/lalibertad-huehuetenango/</a>	11/09/2008.

## **APENDICE**

**"ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECIFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO"**

**I INFORMACIÓN GENERAL**

Fecha: día \_\_\_\_\_ mes \_\_\_\_\_ año \_\_\_\_\_

Nombre del propietario de la finca \_\_\_\_\_

Nombre de la finca \_\_\_\_\_

Ubicación de la finca \_\_\_\_\_

Extensión la finca: (Área total/ha) \_\_\_\_\_ (Área cultivada café /ha) \_\_\_\_\_ (Otros cultivos/bosque) \_\_\_\_\_

Producción última cosecha (qq. Pergamino) \_\_\_\_\_

Calidad de café que produce: Estrictamente duro (SHB) \_\_\_\_\_ Duro (HB) \_\_\_\_\_

Varietades de café que cultiva: Caturra \_\_\_\_\_ Catuai \_\_\_\_\_ Bourbon \_\_\_\_\_ Pache \_\_\_\_\_

**1. ¿A partir del año 2000, en qué año se reportó los precios de venta del café más bajos en su finca?**

- |                                       |                                       |                                       |  |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| 1. Año 2,000 <input type="checkbox"/> | 4. Año 2,003 <input type="checkbox"/> | 7. Año 2,006 <input type="checkbox"/> | 10. No sabe <input type="checkbox"/>     |
| 2. Año 2,001 <input type="checkbox"/> | 5. Año 2,004 <input type="checkbox"/> | 8. Año 2,007 <input type="checkbox"/> | 11. No responde <input type="checkbox"/> |
| 3. Año 2,002 <input type="checkbox"/> | 6. Año 2,005 <input type="checkbox"/> | 9. Indique el precio \$ _____         |  |

**2. ¿Las actividades de su finca se vieron afectadas por los bajos precios del café?**

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Si <input type="checkbox"/> | 3. No sabe <input type="checkbox"/>     |
| 2. No <input type="checkbox"/> | 4. No responde <input type="checkbox"/> |

**3. ¿En qué aspectos considera que tuvo mayores efectos los bajos precios del café en su finca?**

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1. Poca inversión en manejo agronómico de la finca | <input type="checkbox"/> |
| 2. Disminución en contratación de mano de obra     | <input type="checkbox"/> |
| 3. Disminución en la producción                    | <input type="checkbox"/> |
| 4. Endeudamiento                                   | <input type="checkbox"/> |
| 5. Otros:  | <input type="checkbox"/> |

4. ¿Qué medidas tomó para poder continuar sosteniendo y absorbiendo los costos de operación de la finca?

- |  |                          |   |                          |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| 1. Recorte de personal                           | <input type="checkbox"/> | 3. Disminución de mantenimiento de plantación | <input type="checkbox"/> |
| 2. Disminución de sueldo y prest. a trabajadores | <input type="checkbox"/> | 4. Manejo cultural de plantación              | <input type="checkbox"/> |

5. ¿Con qué tipo de certificación cuenta y desde hace cuanto tiempo?

- |  |   |
|--|---|
| 1. Orgánico                              | <input type="checkbox"/>                    |
| 2. <i>Rainforest Alliance</i>            | <input type="checkbox"/>                    |
| 3. <i>C.A.F.E. Practices (Starbucks)</i> | <input type="checkbox"/>                    |
| 4. <i>Utz Certified</i>                  | <input type="checkbox"/>                    |
| 5. Otra                                  | <input type="checkbox"/> Especifique: _____ |

6. ¿Cree que contar con una certificación le ha traído beneficios con respecto a otros productores que no cuentan con esta?

1. Si
- |  |                          |                                  |                          |
|--|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1.a. Comerciales: Mayor demanda de venta | <input type="checkbox"/> | Contratos de venta a futuro      | <input type="checkbox"/> |
| Sobreprecio                              | <input type="checkbox"/> | Diferenciación de producto       | <input type="checkbox"/> |
| 1.b Agronómicos: Producción más ordenada | <input type="checkbox"/> | Reducción en uso de agroquímicos | <input type="checkbox"/> |
| 1.c. Sociales: Personal capacitado       | <input type="checkbox"/> | Mayor productividad              | <input type="checkbox"/> |
2. No

7. ¿Unidad de medida en la que vende su café?

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Saco de exportación (60 kg.) | <input type="checkbox"/>                    |
| 2. Saco de 100 Lb.              | <input type="checkbox"/>                    |
| 3. Otro                         | <input type="checkbox"/> Especifique: _____ |

8. ¿Obtiene algún sobreprecio por la venta de café certificado?

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Menos de \$5.00 por saco        | <input type="checkbox"/>                     |
| 2. De \$.5.00 a \$.8.00 por saco   | <input type="checkbox"/>                     |
| 3. De \$.8.00 a \$.12.00 por saco  | <input type="checkbox"/>                     |
| 4. De \$.12.00 a \$.20.00 por saco | <input type="checkbox"/>                     |
| 5. Más de \$.20.00 por saco        | <input type="checkbox"/>                     |
| 6. Otro                            | <input type="checkbox"/> (Especifique) _____ |
| 7. Ningún sobreprecio              | <input type="checkbox"/>                     |

**9. ¿A quien le vende su café?**

1. Exportador  Si este es el caso indique a quien) \_\_\_\_\_
2. Exporta directamente
3. Comprador local (intermediario)
4. Otro  (Especifique) \_\_\_\_\_

**10. ¿Qué porcentaje de su café vende como certificado?**

1. 100%
2. 50 a 70%
3. Menos del 50%
4. Otro  Especifique: \_\_\_\_\_

**11. ¿El sobreprecio obtenido por la venta de café certificado ha compensado la inversión?**

1. Si
- Si su respuesta es "SI", en que medida ha quedado satisfecho.
- 1.a. Muy satisfecho
- 1.b. Satisfecho
- 1.c. Poco satisfecho
2. No

**12. ¿En qué áreas de la finca invierte el porcentaje de sobreprecio obtenido?**

- 1. En aspectos agronómicos (área de cultivo)**
- 1.a. Compra de agroquímicos
- 1.b. Compra de fertilizantes
- 1.c. Intensificar labores culturales
- 1.d. Incrementar el área de cultivo
- 1.e. Ninguna de las anteriores
- 2. En infraestructura de la finca**
- 2.a. Reparación y ampliación de beneficio húmedo
- 2.b. Reparación y ampliación de bodegas
- 2.c. Construcción de sistemas para tratamiento de aguas residuales
- 2.d. Ninguna de las anteriores

**3. En condiciones sociales de trabajadores permanentes**

- 3.a. Mejores salarios
- 3.b. Viviendas y serv. básicos
- 3.c. Capacitación
- 3.d. Atención médica
- 3.e. Ninguno de los anteriores

**4. En condiciones sociales de trabajadores eventuales**

- 4.a. Mejores salarios
- 4.b. Viviendas y serv. básicos
- 4.c. Capacitación
- 4.d. Atención médica
- 4.e. Ninguno de los anteriores

5. Otro (indique) \_\_\_\_\_

**13. ¿Cuáles fueron los costos directos que implicó obtener la certificación de su finca?**

**1. Costos de auditoria por año (pago a empresa certificadora)**

- 1.a. Ningún costo
- 1.b. Menos de \$1,000.00
- 1.c. De \$1,000.00 a \$5,000.00
- 1.d. Más de \$5,000.00
- 1.e. No sabe
- 1.f. No responde

**2. Costos de implementación de requerimientos del programa al que optó.**

- 2.a. Ningún costo
- 2.b. Menos de \$1,000.00
- 2.c. De \$1,000.00 a \$5,000.00
- 2.d. Más de \$5,000.00
- 2.e. No sabe
- 2.f. No responde

3. Otros costos (indique) \_\_\_\_\_

14. ¿Obtuvo el apoyo de alguna entidad (nacional o internacional) para implementar el proceso de certificación de su finca, de ser afirmativo, que tipo de apoyo recibió?

1. Técnico

2. Financiero

Si fue financiero en que porcentaje sobre el total del proceso: \_\_\_\_\_

15. ¿Cuáles son los requisitos con los que debió cumplir para obtener la certificación? (indicar los más importantes dependiendo de la certificación con la que cuenta).

---

---

---

---

---

16. ¿Cuánto tiempo invirtió en el proceso de conversión o implementación de los cambios necesarios en la finca para obtener la certificación que actualmente posee?

1. Menos de 6 meses

2. de 6 a 12 meses

3. 1 a 2 años

4. Más de 3 años

17. ¿Cuáles fueron los principales obstáculos que superó para obtener la certificación de finca?

a. Altos costos de auditoria por año (pago a empresa certificadora)

b. Limitación económica para implementar cambios necesarios

c. Redefinición de planes de manejo de la finca

d. Otra (indique) \_\_\_\_\_

18. ¿Qué lo motivó a buscar una certificación para su finca?

a. Conseguir mejores precios de venta

b. Acceso a vender en mercados diferenciados

c. Establecer una producción sostenible

e. Otra (indique) \_\_\_\_\_

19. ¿Cuál programa de certificación considera que tiene mejor aceptación en los mercados indicados?

1. Orgánico	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
2. Rainforest Alliance	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
3. Utz Certified	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
4. Starbucks	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
5. Otra	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____

**"ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECÍFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO"**

**I INFORMACIÓN GENERAL**

Fecha: día \_\_\_\_\_ mes \_\_\_\_\_ año \_\_\_\_\_

Nombre del propietario de la finca \_\_\_\_\_

Nombre de la finca \_\_\_\_\_

Ubicación de la finca \_\_\_\_\_

Extensión de la finca: (Área total/ha) \_\_\_\_\_ (Área cultivada café /ha) \_\_\_\_\_ (Otros cultivos/bosque) \_\_\_\_\_

Producción última cosecha (qq. Pergamino) \_\_\_\_\_

Calidad de café que produce: Estrictamente duro (SHB) \_\_\_\_\_ Duro (HB) \_\_\_\_\_

Varietades de café que cultiva: Caturra \_\_\_\_\_ Catuai \_\_\_\_\_ Bourbon \_\_\_\_\_ Pache \_\_\_\_\_

**1. ¿A partir del año 2000, en qué año se reportó los precios de venta del café más bajos en su finca?**

- |                                       |                                       |                                       |  |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| 1. Año 2,000 <input type="checkbox"/> | 4. Año 2,003 <input type="checkbox"/> | 7. Año 2,006 <input type="checkbox"/> | 10. No sabe <input type="checkbox"/>     |
| 2. Año 2,001 <input type="checkbox"/> | 5. Año 2,004 <input type="checkbox"/> | 8. Año 2,007 <input type="checkbox"/> | 11. No responde <input type="checkbox"/> |
| 3. Año 2,002 <input type="checkbox"/> | 6. Año 2,005 <input type="checkbox"/> | 9. Indique el precio \$ _____         |  |

**2. ¿Las actividades de su finca se vieron afectadas por los bajos precios del café?**

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Si <input type="checkbox"/> | 3. No sabe <input type="checkbox"/>     |
| 2. No <input type="checkbox"/> | 4. No responde <input type="checkbox"/> |

**3. ¿En qué aspectos considera que tuvo mayores efectos los bajos precios del café en su finca?**

1. Poca inversión en manejo agronómico de la finca
2. Disminución en contratación de mano de obra
3. Disminución en la producción
4. Endeudamiento
5. Otros:

4. ¿Qué medidas tomó para poder continuar sosteniendo y absorbiendo los costos de operación de la finca?

- |  |                          |  |                          |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| 1. Recortes de personal                          | <input type="checkbox"/> | 3. Disminución mantenimiento de plantación | <input type="checkbox"/> |
| 2. Disminución de sueldo y prest. a trabajadores | <input type="checkbox"/> | 4. Prácticas culturales                    | <input type="checkbox"/> |

5. ¿A quién le vende su café?

- |                                    |                          |                     |
|------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Exportador (indique a quien)    | <input type="checkbox"/> | _____               |
| 2. Exporta directamente            | <input type="checkbox"/> |                     |
| 3. Comprador local (intermediario) | <input type="checkbox"/> |                     |
| 4. Otro                            | <input type="checkbox"/> | (Especifique) _____ |

6. ¿Unidad de medida en la que vende su café?

- |                                 |                          |                    |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 1. Saco de exportación (60 kg.) | <input type="checkbox"/> |                    |
| 2. Saco de 100 Lb.              | <input type="checkbox"/> |                    |
| 3. Otro                         | <input type="checkbox"/> | Especifique: _____ |

7. ¿Ha tenido alguna dificultad al momento de vender su café por no contar con una certificación?

- |  |                          |                    |
|--|--------------------------|--------------------|
| 1. Menor precio respecto a otros productores       | <input type="checkbox"/> |                    |
| 2. Dificultad para negociar con clientes internac. | <input type="checkbox"/> |                    |
| 3. Otro  | <input type="checkbox"/> | Especifique: _____ |

8. ¿Cuáles han sido los principales obstáculos para no buscar una certificación para su finca?

- |   |                          |                    |
|---|--------------------------|--------------------|
| 1. Altos costos de auditoria por año (pago a empresa certificadora)   | <input type="checkbox"/> |                    |
| 2. No tener capacidad económica para implementar las prácticas definidas por un organismo de certificación. | <input type="checkbox"/> |                    |
| 3. Sus clientes no requieren que su café cuente con una certificación                                       | <input type="checkbox"/> |                    |
| 4. Otra   | <input type="checkbox"/> | Especifique: _____ |

9. ¿Tiene conocimiento de algún programa de certificación y los requerimientos que tiene que cumplir una finca para certificarse?

- |                |                          |
|----------------|--------------------------|
| 1. Si          | <input type="checkbox"/> |
| 2. No.         | <input type="checkbox"/> |
| 3. No sabe     | <input type="checkbox"/> |
| 4. No responde | <input type="checkbox"/> |

**10. ¿Cuáles considera que son los principales obstáculos para poder certificar su finca?**

1. Cambios en sistema agronómico de la finca (Ej. Establecimiento de sombra en cafetal)  Especifique: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Cambios en infraestructura (Ej. Bodegas, beneficio)  Especifique: \_\_\_\_\_
3. Aspectos sociales (servicios básicos a trabajadores, salario mínimo, equipo de protección, etc.)  Especifique: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Aspectos administrativos (monitoreo y control)  Especifique: \_\_\_\_\_

**“ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECÍFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO”**

**I INFORMACIÓN GENERAL**

Fecha: día \_\_\_\_\_ mes \_\_\_\_\_ año \_\_\_\_\_

Nombre de la empresa \_\_\_\_\_

Persona entrevistada \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Actividad comercial de la empresa: \_\_\_\_\_

Calidad de café que comercializa / exporta: Estrictamente duro (SHB) \_\_\_\_\_ Duro (HB) \_\_\_\_\_

1. ¿Qué volumen de café comercializa aproximadamente de los municipios de La Libertad y San Pedro Necta?

1. La Libertad \_\_\_\_\_

2. San Pedro Necta \_\_\_\_\_

2. ¿Qué porcentaje del café comercializado en los municipios citados (La Libertad y San Pedro Necta) proviene de fincas grandes? (mayores de 50 ha).

1. 100%

2. 50 a 70%

3. 30 a 50%

4. Menos de 30%

5. Otro  Especifique: \_\_\_\_\_

3. ¿Qué porcentaje del café comprado en los municipios de La Libertad y San Pedro Necta es comercializado como certificado? (Orgánico, Rainforest Alliance, C.A.F.E. Practices, etc.)

1. 100%

2. 50 a 70%

3. 30 a 50%

4. Menos de 30%

5. Otro  Especifique: \_\_\_\_\_

4. ¿Qué programa de certificación tiene mayor aceptación en los mercados especializados internacionales, hacia donde usted exporta el café certificado comprado en los lugares citados?

1. Orgánico	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
2. Rainforest Alliance	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
3. Starbucks	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____
4. Otra	USA	<input type="checkbox"/>	UE	<input type="checkbox"/>	Asia	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>	Indique: _____

5. ¿Qué rangos de sobreprecio se pagaron en la última cosecha a las fincas que vende café certificado de La Libertad y San Pedro Necta?

	Programa
1. Menos de \$5.00 por saco	<input type="checkbox"/> _____
2. De \$.5.00 a \$.8.00 por saco	<input type="checkbox"/> _____
3. De \$.8.00 a \$.12.00 por saco	<input type="checkbox"/> _____
4. De \$.12.00 a \$.20.00 por saco	<input type="checkbox"/> _____
5. Más de \$.20.00 por saco	<input type="checkbox"/> _____
6. Otro	<input type="checkbox"/> (Especifique) _____
7. Ningún sobreprecio	<input type="checkbox"/>

6. ¿Qué compañías internacionales demandan mayor cantidad de café certificado?

1. Sara Lee	<input type="checkbox"/>	Caribou Coffee	<input type="checkbox"/>
2. Kraft	<input type="checkbox"/>	Mcdonald's Europa	<input type="checkbox"/>
3. Nestlé	<input type="checkbox"/>	Otra (Especifique) _____	
4. Starbucks	<input type="checkbox"/>		

7. ¿Los compradores internacionales brindan algún otro apoyo a los productores en cuanto a la implementación de un programa de certificación, adicional de sobreprecios por venta de café?

1. Técnico	<input type="checkbox"/>
2. Financiero	<input type="checkbox"/>

Si fue financiero en que porcentaje sobre el total del proceso: \_\_\_\_\_

**"ANÁLISIS DE LOS BENEFICIOS ECONÓMICOS QUE OBTIENEN LOS PROPIETARIOS DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE LA REGIÓN CAFETALERA DE HUEHUETENANGO, ESPECÍFICAMENTE LOS MUNICIPIOS DE LA LIBERTAD Y SAN PEDRO NECTA, GENERADOS POR LA EXPORTACIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO"**

**I INFORMACIÓN GENERAL**

Fecha: día \_\_\_\_\_ mes \_\_\_\_\_ año \_\_\_\_\_

Nombre de la empresa \_\_\_\_\_

Persona entrevistada \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Actividad comercial de la empresa: \_\_\_\_\_

**1. ¿Qué porcentaje de las fincas grandes (< 50 ha) ubicadas en los municipios de La Libertad y San Pedro, han optado por certificarse con el programa de certificación al que representa su empresa?**

- 1. 100%
- 2. 50 a 70%
- 3. 30 a 50%
- 4. Menos de 30%
- 5. Otro  Especifique: \_\_\_\_\_

**2. ¿Cuáles son las razones para que los productores decidan certificarse con su sello?**

- 1. Demanda del mercado (cliente)
- 2. Vender café en mercados especiales
- 3. Obtener mejores precios
- 4. Conciencia de los productores
- 5. Otro:  Especifique: \_\_\_\_\_

**3. ¿Cuáles son los principales requerimientos que debe cumplir un productor para que su finca se catalogue como certificada con el programa que ustedes representan?**

---

---

---

---

---

4. ¿Cuánto tiempo puede transcurrir para que una finca obtenga la certificación?

- 1. Menos de 6 meses
- 2. De 6 a 12 meses
- 3. 1 a 2 años
- 4. Más de 3 años

5. ¿Cuáles son las principales limitantes para que las fincas no opten por la certificación?

- 1. Altos costos de auditoria por año (pago a certificadores)
- 2. Limitación económica para implementar cambios necesarios
- 3. Redefinición de planes de manejo de la finca
- 4. Otro:  Especifique: \_\_\_\_\_

6. ¿Cuáles son los principales beneficios que obtiene un productor certificado?

- 1. **Comerciales:** Mayor demanda de venta  Contratos de venta a futuro   
Sobreprecio  Diferenciación de producto
- 2. **Agronómicos:** Conservación de suelo  Reducción en uso de agroquímicos
- 3. **Sociales:** Personal capacitado  Mayor productividad
- 4. Otro:  Especifique: \_\_\_\_\_
- 5. Ningún beneficio

7. ¿Tiene conocimiento del rango de sobreprecio que se maneja para fincas certificadas con su sello?

- 1. Menos de \$5.00 por saco
- 2. De \$.5.00 a \$.8.00 por saco
- 3. De \$.8.00 a \$.12.00 por saco
- 4. De \$.12.00 a \$.20.00 por saco
- 5. Más de \$.20.00 por saco
- 6. Otro  Especifique \_\_\_\_\_
- 7. Ningún sobreprecio

7. ¿En qué países tiene mayor aceptación el sello que usted representa?

- 1. USA
- 2. UE
- 3. Asia
- 4. Otro  Especifique: \_\_\_\_\_