

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA

**ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL
MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: “LA ROYA”, Y EL
IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ
GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013**

Tesis

Presentada al Consejo Directivo

de la

Escuela de Ciencia Política

de la

Universidad de San Carlos de Guatemala

Por

DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA

al Conferírsele

el Grado Académico de

LICENCIADA EN RELACIONES INTERNACIONALES

y el título profesional de

INTERNACIONALISTA

Guatemala, mayo de 2016

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

RECTOR MAGNÍFICO

Dr. Carlos Guillermo Alvarado Cerezo

SECRETARIO GENERAL

Dr. Carlos Enrique Camey Rodas

CONSEJO DIRECTIVO DE LA ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA

DIRECTOR:	Dr.	Marcio Palacios Aragón
VOCAL I:	Lic.	Henry Dennys Mira Sandoval
VOCAL II:	Licda.	Carmen Olivia Álvarez Bobadilla
VOCAL III:	Licda.	Ana Margarita Castillo Chacón
VOCAL IV:	Br.	María Fernanda Santizo Carvajal
VOCAL V:	Br.	José Pablo Menchú Jiménez
SECRETARIO:	Lic.	Marvin Norberto Morán Corzo

TRIBUNAL QUE PRACTICÓ EL EXAMEN GENERAL DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS

COORDINADORA:	Licda.	Carmen Olivia Álvarez Bobadilla
EXAMINADORA:	Licda.	Mayra del Rosario Villatoro del Valle
EXAMINADORA:	Licda.	Beatriz Eugenia Bolaños Sagastume

TRIBUNAL QUE PRACTICÓ EL EXAMEN PÚBLICO DE TESIS

DIRECTOR:	Dr.	Marcio Palacios Aragón
SECRETARIO:	Lic.	Marvin Norberto Morán Corzo
COORDINADORA:	Licda.	Ingrid Adriana Rivera Barillas
EXAMINADOR:	Lic.	Williams Alejandro Álvarez de León
EXAMINADORA:	Licda.	Sandra Patricia López Zeledón

Nota: Únicamente el autor es responsable de las doctrinas sustentadas en la tesis. (Artículo 74 del Reglamento de Evaluación y Promoción de estudiantes de la Escuela de Ciencia Política)

ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA: Guatemala, tres de mayo de dos mil dieciséis.-----

Con vista en los dictámenes que anteceden y luego de verificar la autenticidad de la certificación de Examen de Suficiencia y/o cursos aprobados por la Escuela de Ciencias Lingüísticas, se autoriza la impresión de la Tesis titulada: “ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: “LA ROYA”, Y EL IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013”, presentada por el (la) estudiante DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA Carnet No. 200611697.

Atentamente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


Dr. Marcio Palacios Aragón
Director Escuela de Ciencia Política

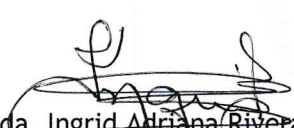


Se envía el expediente
c.c.: Archivo
10/javt

ACTA DE DEFENSA DE TESIS

En la ciudad de Guatemala, el día quince de marzo de dos mil dieciséis, se efectuó el proceso de verificar la incorporación de observaciones hechas por el Tribunal Examinador, conformado por: Lic. Williams Alejandro Álvarez de León, Licda. Sandra Patricia López Zeledón y Licda. Ingrid Adriana Elizabeth Rivera Barillas, Coordinador (a) de la Carrera de Relaciones Internacionales, el trabajo de tesis: “ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: “LA ROYA”, Y EL IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013”. Presentado por el (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA** Carnet No. **200611697**, razón por la que se da por **APROBADO** para que continúe con su trámite.

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

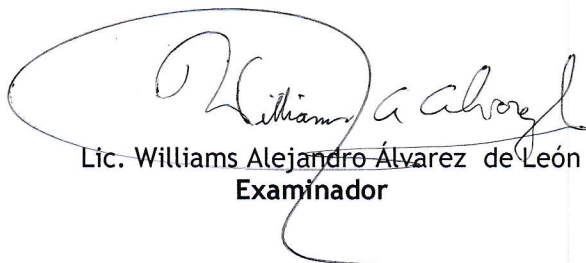

Licda. Ingrid Adriana Rivera Barillas
Coordinador (a) de Carrera

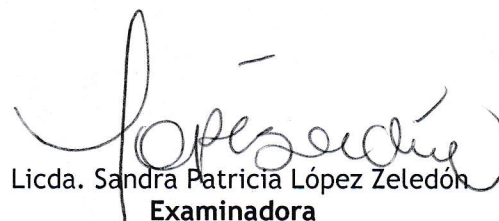


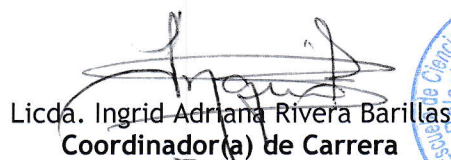
c.c.: Archivo
9/ javt

ACTA DE DEFENSA DE TESIS

En la ciudad de Guatemala, el día once de marzo de dos mil dieciséis, se realizó la defensa de tesis presentada por el (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA** Carnet No. **200611697**, para optar al grado de Licenciado (a) en **RELACIONES INTERNACIONALES** titulada: **“ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: “LA ROYA”, Y EL IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013”** ante el Tribunal Examinador integrado por: Lic. Williams Alejandro Álvarez de León, Licda. Sandra Patricia López Zeledón y Licda. Ingrid Adriana Elizabeth Rivera Barillas, Coordinador (a) de la Carrera de Relaciones Internacionales. Los infrascritos miembros del Tribunal Examinador desarrollaron dicha evaluación y consideraron que para su aprobación deben incorporarse algunas correcciones a la misma.


Lic. Williams Alejandro Álvarez de León
Examinador


Licda. Sandra Patricia López Zeledón
Examinadora


Licda. Ingrid Adriana Rivera Barillas
Coordinador(a) de Carrera

c.c.: Archivo
8b /jvt





ECP

TRICENTENARIA
ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA

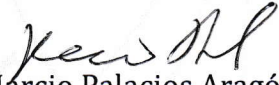
ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Guatemala, 03 de julio del año dos mil quince.-----

ASUNTO: El (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA**, carnet no. **200611697** continúa trámite para la realización de su Tesis.

Habiéndose emitido el dictamen correspondiente por parte del (la) Licda. Beatriz Eugenia Bolaños Sagastume en su calidad de Asesor (a), pase al Coordinador (a) de la Carrera de Relaciones Internacionales para que proceda a conformar el Tribunal Examinador que escuchará y evaluará la defensa de tesis, según Artículo Setenta (70) del Normativo de Evaluación y Promoción de Estudiantes de la Escuela de Ciencia Política.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Dr. Marcio Palacios Aragón
Director Escuela de Ciencia Política



Se envía el expediente
c.c.: Archivo
deur/7

ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
CIUDAD UNIVERSITARIA, ZONA 12, EDIFICIO M-5
TELÉFONOS: 2418 - 8701, 2418 - 8702 Y 2418 - 8703
[HTTP://CIENCIAPOLITICA.USAC.EDU.GT](http://CIENCIAPOLITICA.USAC.EDU.GT)



Guatemala,
Julio 02, 2015

Doctor
Marcio Palacios
Director de la Escuela de Ciencia Política
Universidad de San Carlos de Guatemala
Su Despacho

Estimado Doctor Palacios:

Por este medio manifiesto a usted que he realizado la asesoría de tesis de la señorita **DULCE ILUVINA ROMERO GARCIA**, con número de Carné **200611697**, sobre el trabajo denominado: **“Análisis de la Competitividad del sector cafetalero en el Mercado Japonés. Estudio de prospectiva: “La Roya”, y el impacto en la producción, consumo y exportación del café guatemalteco, cosecha 2012-2013”**.

Con el asesoramiento del contenido y los resultados del trabajo de campo que fue realizado previamente por la ponente, éstos se adaptaron a los requerimientos metodológicos y académicos reglamentados; asimismo, dicha investigación contiene aportes de suma importancia para el campo de las Relaciones Internacionales.

Agradeciendo la atención a la presente y por lo anteriormente expuesto doy mi dictamen favorable sobre la presente para que pueda continuar con los trámites de rigor, previo a conferírsele el título de Internacionalista en el grado de Licenciatura.

Atentamente,


Licda. Beatriz E. Bolaños
Asesor de Tesis
Colegiado Activo No. 1054



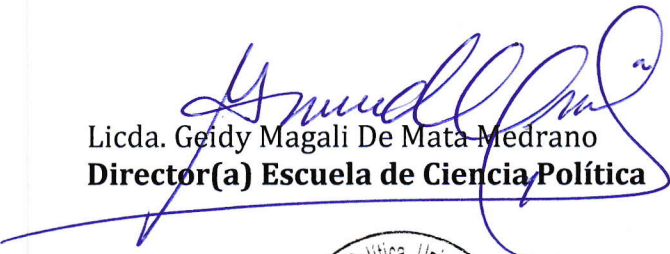
ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Guatemala, veintidós de enero del dos mil catorce.-----

ASUNTO: El (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA**, carnet no. **200611697** continúa trámite para la realización de su Tesis.

Habiéndose emitido el dictamen correspondiente por parte del (de la) Coordinador (a) de Carrera correspondiente, pase al (a la) Asesor (a) de Tesis, Licda. Beatriz Eugenia Bolaños Sagastume para que brinde la asesoría correspondiente y emita dictamen.

Atentamente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


Licda. Geidy Magali De Mata Medrano
Director(a) Escuela de Ciencia Política



Se envía el expediente
c.c.: Archivo
6/myda



Guatemala, 20 de enero del 2014

Licenciado(a)
Geidy Magali De Mata Medrano
Director(a)
Escuela de Ciencia Política
Universidad de San Carlos de Guatemala

Respetable Licenciada De Mata

Me permito informarle que para desarrollar la tesis titulada: **ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: "LA ROYA" Y EL IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN, CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013.** Presentado por el (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA**, carnet no. **200611697** puede autorizarse como Asesor (a) Licda. Beatriz Eugenia Bolaños Sagastume.

Cordialmente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"




Lic. Francisco José Lemus Miranda
Coordinador(a) de Carrera

c.c.: Archivo
myda
5/



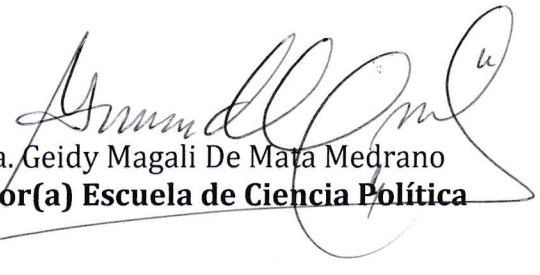
**ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA:** Guatemala, diez de enero del dos mil catorce-----

ASUNTO: El (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO
GARCÍA, Carnet No. 200611697** continúa trámite
para la realización de su Tesis.

Habiéndose emitido el dictamen correspondiente por parte del (de la) Coordinador (a)
del Área de Metodología, pase al (a la) Coordinador (a) de Carrera correspondiente,
para que emita visto bueno sobre la propuesta de Asesor.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Licda. Geidy Magali De Mata Medrano
Director(a) Escuela de Ciencia Política



Se envía el expediente
c.c.: Archivo
4/ myda.



Escuela de Ciencia Política

Guatemala, 28 de noviembre del 2013.

Licenciado(a)
Geidy Magali De Mata Medrano
Director(a)
Escuela de Ciencia Política
Universidad de San Carlos de Guatemala

Respetable Licenciada De Mata::

Me permito informarle que tuve a la vista el diseño de tesis titulado: **“ANÁLISIS DE LA COMPETIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: “LA ROYA” Y EL IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN, CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013”**, presentado por el (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCIA, carnet no. 200611697**, quien realizó las correcciones solicitadas y por lo tanto, mi dictamen es favorable para que se apruebe dicho diseño y se proceda a realizar la investigación.

Atentamente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


Lic. Marcio Palacios Aragón
Coordinador(a) del Área de Metodología



Se envía el expediente
c.c.: Archivo
myda/
3



**ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA:** Guatemala, catorce de noviembre del año dos mil trece.-----

ASUNTO: El (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO
GARCÍA, carnet no. 200611697** , continúa trámite
para la realización de su Tesis.

Habiéndose aceptado el tema de tesis propuesto, por parte del (de la) Coordinador (a)
de Carrera pase al (a la) Coordinador (a) del Área de Metodología, para que se sirva
emitir dictamen correspondiente sobre el diseño de tesis.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Licda. Geidy Magali De Mata Medrano
Director(a) Escuela de Ciencia Política



c.c.: Archivo
2/ myda.



Escuela de Ciencia Política

Guatemala, 4 de noviembre del 2013

Licenciado(a)
Geidy Magali De Mata Medrano
Director(a)
Escuela de Ciencia Política
Universidad de San Carlos de Guatemala

Respetable Licenciada De Mata:

Me permito informarle que el tema de tesis: **ANÁLISIS DE LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR CAFETALERO EN EL MERCADO JAPONÉS. ESTUDIO DE PROSPECTIVA: "LA ROYA" Y EL IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN, CONSUMO Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ GUATEMALTECO, COSECHA 2012-2013** . Propuesto por el (la) estudiante **DULCE ILUVINA ROMERO GARCÍA, carnet no. 200611697** puede autorizarse, dado que el mismo cumple con las exigencias mínimas de los contenidos de la carrera.

Cordialmente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"




Lic. Francisco José Lemus Miranda
Coordinador (a) de Carrera

c.c.: Archivo
myda/
1

ESPECIAL DEDICATORIA A :

German Alfonso Romero Cruz e Iluvina García Dávila de Romero

“Mira que te mando que te esfuerces y seas valiente; no temas ni desmayes, porque Jehová tu Dios estará contigo en dondequiera que vayas”.

Josué 1:9.

ACTO QUE DEDICO:

A Dios

Ser supremo que ilumina cada paso que doy, quien me acompaña en cada momento de mi vida, quien envía a sus ángeles cada vez que he necesitado protección y ayuda. Gracias padre santo por darme el respiro de vida para disfrutar la estadía en esta tierra y por llenar mi espíritu con tu luz. Porfavor nunca me abandones y no permitas que jamás me separe de tí.

A mis padres

Iluvina y Alfonso

Eterna gratitud por darme la vida, por ser los pilares que dan dirección a la misma, por su presencia, ejemplo, amor, cuidados, comprensión, paciencia, apoyo y perdón. Gracias padres míos por enseñarme la importancia de la humildad, del amor al trabajo, de la responsabilidad y la honradez, gracias por hacer de mí una mujer fuerte, capaz, luchadora, emprendedora, perseverante, independiente y libre, gracias por confiar en mí y por apoyar todos y cada uno de mis proyectos y respetar mis decisiones.

No sería nada de lo que soy si no fuera por ustedes. Gracias por sacrificar su tiempo y esfuerzo en formarnos y en velar porque siempre estemos bien.

Este triunfo es de ustedes, y hoy podemos decir todos juntos: ¡Misión cumplida!

A mis abuelitos

En el cielo tengo 3 ángeles que son los que Dios envía cada vez que me encuentro en dificultades dándome su protección, sé bien que son ustedes quienes con su amor iluminan mi camino y me ayudan a seguir los buenos pasos, tal y como les enseñaron a mis padres con su ejemplo.

Gracias por el tiempo me permitieron disfrutarlos. Felicita Dávila de García (Mamita Licha), Miguel Ángel García Solares (Papito Miguel) Pedro de Jesús Romero Gonzáles (Papi Pedro).

Dios los tenga en su gloria.

María Inés Cruz Quevedo, (Maminés) Abuelita, usted es mi referencia de fortaleza, de sacrificio y compromiso gracias por su ejemplo y por estar presente en los días más importantes de mi vida. La admiro mucho y agradezco por su vida. Los amo con todo mi corazón.

A mis hermanos

Pedro y Alvaro

Gracias por su compañía y apoyo incondicional, por ser un ejemplo y por aceptarme y quererme tal como soy. Gracias por compartir momentos valiosos y únicos. Los admiro por ser profesionales responsables y comprometidos, pero la verdadera admiración viene por la calidad humana que hay dentro de cada uno de ustedes, los amo mucho y siempre los quiero ver triunfar.

A mi cuñada

Ligia, has sido como la hermana que nunca tuve, admiro en tí la grandeza de espíritu y la fortaleza para soportar grandes cargas, la nobleza de tu corazón y el carácter que posees para afrontarte a grandes retos. Dios te guarde siempre y permita que podamos compartir y estar unidas, cuentas con todo mi apoyo.

A Ana Laurita y a Leonardo

Gracias por la alegría que traen a nuestras vidas, son luz, armonía paz y amor. Dios bendiga sus pasos. Los amo y saben que encontrarán en mí siempre a una tía dispuesta a poyarles cuando lo necesiten.

A mi mejor amigo

La vida se encargó de encontrarnos en el momento justo, gracias por enseñarme a confiar, a perdonar y a soñar nuevamente. Eres mi angel de la guarda en la tierra y agradezco a Dios por la grandeza de tu corazón porque eres un gran hombre y porque todo lo que haces por mí lo haces con amor, gracias por las largas horas de charlas, risas y momentos únicos. me haces muy feliz Te amo Ron.

A Toda mi familia

Agradezco su apoyo y palabras de aliento en momentos difíciles y por siempre motivarme a seguir adelante, son una bendición en nuestras vidas, quiero agradecer especialmente a mi tía Orbelina por ser un ejemplo y por su apoyo incondicional, y a mi tía Laurita que está en el cielo y a quien recuerdo con mucho amor. Gracias a todos los que me acompañan y que comparten conmigo estos momentos, especialmente a mi prima Michi por estar siempre en mi vida, sos una mujer valiente y admirable.

A mis amigos

Son la familia que uno escoge, y cada uno representa etapas, proyectos, viajes y momentos.

Gracias por el espacio que tienen en sus vidas para mí, en donde hemos aprendido, compartido, reído y llorado juntos, gracias por alegrarse por mis alegrías y por acompañarme, comprenderme, aceptarme y cuidarme siempre, especialmente a Estephanie, Andrea, July, Williams, Puche, Paisa, Oscar, Juancho, Cristobal, Ángel, Paola, Eleny, Kathy, Michelle, Evelyn, Astrid, Jossio, Andrea F, Jeannie, Andrea L. Luisa, Nancy, Nelson, Flory, Mery, Erlin, Mariale, Andrés y todos quienes han compartido con migo durante estos años de metas y sueños cumplidos. Dios los bendiga.

A AIESEC USAC

Por permitirme dejar un legado en la Universidad de San Carlos, por hacerme creer en que los sueños se pueden lograr y por la oportunidad de desarrollarme como líder y voluntaria, los años de servicio no los comparo ni los cambio por nada. Muchos de mis mejores amigos los conocí en esta institución, gracias por ampliar mi vision del mundo y ayudar a otros a alcanzar sus sueños.

AGRADECIMIENTOS

Universidad de San Carlos de Guatemala.

Mi Alma Máter, templo del saber, hogar de intelectuales y forjadores de conocimiento científico.

Escuela de Ciencia Política

Por recibirme en sus aulas y ser mi casa de estudios, gracias por crear en mí un pensamiento crítico, analítico y consciente de la realidad, características que debe reunir un profesional egresado de esta escuela.

A mi asesora

Licenciada Beatriz Bolaños, por su apoyo incondicional, conocimiento y experiencia profesional al guiarme en el proceso de investigación, gracias por su paciencia y motivación, Dios la bendiga.

A mis padrinos

Licenciado Pedro Alfonso Romero García, Licenciado Álvaro Emanuel Romero García y Licenciada Ligia Iveth Hernández Gómez, por acompañarme en este momento e inspirarme a culminar mi carrera.

Al Comité de Cafés Diferenciados De la Asociación Guatemalteca de Exportadores AGEXPORT

Especialmente al Ing. Sergio Mazariegos por su profesionalismo y disposición de ayudarme en la la investigación de campo

A la Escuela de Café de ANACAFÉ

Por abrir sus aulas y bibliotecas para obtener conocimientos teóricos y prácticos de mucho valor y aporte en mi investigación.

A la Federación de cooperativas Agrícolas de Productores de Café de Guatemala FEDECOCAGUA

Especialmente al Sr. Gerardo De León por las facilidades y apertura ofrecidas para conocer los procesos y actores claves en el proceso de exportación.

Al Ministerio de Relaciones Exteriores

Licda. Ileana Polanco Cordón
Por la disposición en apoyarme
como estudiante en el proceso de
formación profesional.

A la embajada de Japón en Guatemala

En especial al Dr. Luis Guillén
por su experiencia y tiempo otorgado
para conocer de primera mano
las oportunidades que ofrece Japón.

A los pequeños y medianos productores
de café en Guatemala.

Por luchar ante la adversidad y
cultivar el mejor café del mundo,
gracias por compartir conocimiento
y experiencias durante esta época de
crisis la cual han sido muy valiosas
para el desarrollo de la investigación.

Al lector

Por tomarse el tiempo de leer este
documento el cual ha sido elaborado
con el objetivo de visibilizar los retos
y oportunidades de la caficultura
nacional, en espera que la
información que encuentre sea de
interés y ayuda.

INDICE

	No. de página
Introducción.....	I
CAPITULO I	
ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS APLICADOS EN LA INVESTIGACIÓN.....	1
1.1 Aspectos Teóricos.....	2
1.2 Aspectos Metodológicos.....	8
1.3 Técnicas e instrumentos.....	11
a. Recopilación de información bibliográfica y documental.....	11
b. Análisis hemerográfico, monitoreo de medios de comunicación y consulta e fuentes audiovisuales.....	12
c. Análisis estadístico.....	12
d. Entrevistas.....	12
e. Participación en foros, talleres, diplomados, congresos etc.....	18
f. Técnica de Escenarios Futuros.....	18
CAPITULO II	
PROCESO DE PRODUCCION DE CAFÉ EN GUATEMALA.....	21
2.1 Cafés Diferenciados.....	23
2.1.1 Características de los cafés especiales en Guatemala.....	23
2.2 Tipos de Café.....	23
2.2.1 Características Organolépticas del café.....	24
2.3 Tipos de café de mayor producción en Guatemala.....	25
2.3.1 Variedades y especies de café.....	27
2.4 Regiones Cafetaleras.....	30

2.4.1 Perfiles de Taza de los cafés de Guatemala.....	32
2.4.2 Cosecha del Café.....	36
2.5.5 Beneficiado Húmedo	37
2.5.6 Beneficiado seco.....	37
2.5.7 Flujograma del proceso de los cafés especiales.....	38

CAPITULO III

EL HONGO LA ROYA EN LA CAFICULTURA GUATEMALTECA.....

41

3.1 Estructura de una planta de café.....	41
3.1.1 Raíz.....	42
3.1.2 Tallo y ramas laterales.....	42
3.1.3 Hojas.....	43
3.1.4 Flor.....	44
3.1.5 Fruto.....	44
3.2 Plagas y enfermedades del café.....	46
3.3 ¿Qué es la Roya del café?.....	48
3.4 Control y manejo de la enfermedad.....	49
3.5 Desarrollo de la Roya del café.....	50
3.6 Antecedentes.....	51
3.7 Guatemala y la reciente crisis de Roya.....	52
3.8 Impacto de la Roya en las exportaciones de café guatemalteco.	53
3.8.1 Volumen de exportaciones, antes durante y después de la crisis...	56
3.9 Intervención de instituciones y planes de contingencia y recuperación.....	59

CAPITULO IV

CAFÉ GUATEMALTECO Y EL MERCADO DE CONSUMO JAPONÉS.

61

4.1 Generalidades de Japón.....	61
--	-----------

4.2 Perfil económico de Japón	62
Balanza Comercial histórica entre Guatemala y Japón.....	65
4.3 Consumo de Café en Japón	66
4.4 Evolución de las importaciones de café en Japón	67
Importaciones.....	68
Importaciones por origen.....	69
Consumo.....	70
Tendencias del consumo de café.....	71
4.5 La relación bilateral entre Guatemala y Japón	72
4.5.1 Actualidad.....	72
4.5.2 Relaciones económicas bilaterales.....	73
4.6 Proceso de exportación de café guatemalteco a Japón	76
4.7 Selección de los granos y el proceso de control de calidad	83

CAPITULO V

EFFECTOS DE LA ROYA Y LAS PERSPECTIVAS DE

COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ GUATEMALTECO EN EL MERCADO JAPONÉS.....

87

5.1 Crisis del parque cafetero	87
5.1.2 Crisis medioambiental.....	88
5.1.3 Crisis Socioeconómica.....	88
5.1.4 Crisis Institucional.....	89
5.1.5 Volatilidad de precios.....	90
5.1.6 Calidad vrs. Cantidad.....	90
5.2 Exportaciones de café de Guatemala hacia Japón período 2012-2013	92
5.3 Perspectivas de competitividad para Guatemala y Centroamérica	96

5.3.1 Análisis prospectivo de la Roya del café en Guatemala.....	98
5.3.2 Análisis comparativo entre Guatemala y Colombia.....	102
Conclusiones.....	103
Fuentes de información consultadas.....	107
Anexos.....	112

INDICE DE CUADROS

No. de Cuadro		No. de Página
1	Principales destinos de las exportaciones de café guatemalteco durante la cosecha 2012-2013.	22
2	Características del tipo de café Estrictamente duro	25
3	Características del tipo de café semi- duro	26
4	Características del tipo de café Extra Prima-lavado	26
5	Características del café según su variedad	30
6	Regiones cafetaleras según ANACAFÉ	31
7	Características de los distintos Perfiles de taza del café guatemalteco	33
8	Volumen de exportación total hacia el resto del mundo y Japón desde los años 2010- 2013	57

9	Volumen de importaciones de café a Japón durante los años 1877 hasta el año 2011	68
10	Volumen de las importaciones de café en Japón según su origen	69
11	Preferencia del consumo de bebidas por los japoneses desde el año 1980 hasta el año 2010.	70
12	Datos sobre la representación diplomática y consular bilateral entre Guatemala y Japón	73
13	Datos generales para el análisis de catación de una muestra de café	84
14	Comercio bilateral entre Guatemala y Japón referente a las exportaciones de café 2012-2014	93
15	Proyección de los escenarios futuros de la roya del café en Guatemala	100
16	Análisis comparativo entre Guatemala y Colombia	102

INDICE DE GRAFICAS

No. de Grafica		No. de Página
1	Exportaciones de café guatemalteco por su tipo desde la cosecha 00/01 hasta la cosecha 12/13	112
2	Exportaciones totales de café guatemalteco hacia el mundo según la cosecha 12/13	55
3	Porcentajes de importación y exportación de Japón con el resto de países del mundo	64
4	Balanza comercial entre Guatemala y Japón desde el año 2009 hasta el 2013	65

5, 6	Datos estadísticos desde el año 2009 hasta el año 2014 según el volumen de Kilos y su valor FOB.	93, 94
7	Delimitación de las gráficas 5 y 6 del comercio bilateral entre Guatemala y Japón según el volumen de Kilos y el valor FOB.	95

INDICE DE IMAGENES

No. de Imagen		No. de Página
1	Representación del diamante de Porter y la teoría de la Estrategia Competitiva	5
2	Regiones cafetaleras según ANACAFÈ	32
3	Flujograma del proceso de la producción de cafés especiales	38
4	Estructura de la planta del café	41
5	Hojas	43
6	Roya del café presente en las hojas	48
7	Evolución del daño por roya	51
8	Tabla de clasificación de defectos del café	84
9	Cadena de Distribución de café en Japón	112

INTRODUCCIÓN

El cultivo y la comercialización del café es una de las principales actividades económicas tradicionales que sostienen la economía del país; a nivel Internacional y por muchos años se ha considerado el café guatemalteco como uno de los mejores cafés del mundo, siendo reconocido principalmente por sus características únicas en relación a su aroma, acidez textura y sabor.

Es por esta razón que durante años el cultivo de este producto ha sido el motor que ha impulsado al país, siendo Incluso, considerado por muchos como “El Corazón de Guatemala”; según lo afirma el ex Presidente de Anacafè Christian Rasch Töpke en el Informe de Labores (Töpke, 2009) atribución que se le da por la misma razón de ser el principal producto de exportación del país, teniendo como principales mercados internacionales Estados Unidos, Canadá y Japón; los cuales son los mayores consumidores, y principales destinos a donde van dirigidas las exportaciones del grano guatemalteco.

Según Nils Leporowsky ex presidente de ANACAFÉ *“En el año 2012, 193 mil 200 hectáreas, equivalentes al 70 por ciento del parque cafetalero de Guatemala, fue afectado por el hongo *Hemileia vastratrix*”* (Cafetal, 2013, p. 2). Debido a esto, la caficultura a nivel nacional está pasando por un período de crisis debido a la propagación de la roya viéndose afectados tanto pequeños, medianos y grandes productores del grano, sin embargo, debido a las características que cada uno de estos rubros productores poseen, en cuestiones de capacidad y recursos para prever, mitigar y recuperar los cultivos resalta la necesidad de impulsar acciones concretas que provean un respaldo principalmente a los micro, pequeños y medianos productores, quienes se ven seriamente afectados por la propagación de esta enfermedad en las plantaciones de café.

La roya no es un problema que se centra únicamente en territorio guatemalteco, ya que se ha extendido y afectado a más países de la región centroamericana provocando pérdidas de más de 2.95 millones de quintales en lo que va del año cafetero, según datos de la Organización Internacional del

café (OIC), lo cual es una situación que gravemente afecta no solamente a las personas que directamente se dedican a esta actividad económica, además de que influye en la economía de los países exportadores del grano, como es el caso de Guatemala.

Debido a la importancia que tiene el abordaje del tema, se realiza el presente trabajo de investigación en donde en cada capítulo se desarrollan distintos temas relevantes en los cuales al inicio se realiza una descripción del problema, para posteriormente analizar las implicaciones que tiene la roya en la economía guatemalteca.

El trabajo de investigación parte desde el momento en el cual el lector puede observar el índice general de contenido el cual muestra de forma ordenada y enlistada los distintos capítulos y secciones que forman el documento; así mismo, se presenta un índice de cuadros e índice de gráficas en los cuales se muestra ordenadamente y de forma correlativa el número de cuadros y gráficas contenidos en el trabajo.

El contenido capitular se divide en 5 capítulos los cuales abordan distintos temas siendo en el caso del capítulo I en donde se encuentran los aspectos teóricos y metodológicos que se han aplicado a lo largo del proceso de investigación.

El capítulo II explica lo que es el proceso de producción de café en Guatemala, en donde se realiza una descripción detallada de cuál es la forma en la que se produce el café en el país así como las características medioambientales que favorecen al cultivo del grano.

La explicación del problema principal y la descripción del hongo *Hemilenia Versatix* causante de la enfermedad de la roya se encuentra en el capítulo III, es en este capítulo en donde se explica qué es la enfermedad, como afecta a la planta de café y cuáles son sus características principales, así como cuál es el ciclo de propagación y las posibles formas de combatir la enfermedad por medio de la ayuda de productos químicos.

En el capítulo IV se hace una descripción detallada de lo que es el café guatemalteco y su participación en el mercado de consumo japonés, en este capítulo se puede encontrar información general sobre Japón, la cultura de consumo de café en ese país, las formas en las que se comercializa el producto, las características que tiene el consumidor final y cuál es la participación de Guatemala dentro de ese mercado.

El capítulo V explica cuáles son los efectos que ha tenido la roya así como las perspectivas de competitividad del café guatemalteco en el mercado japonés, en este último capítulo se hace un análisis de la información obtenida anteriormente en dónde se identifican distintas crisis que han salido a la luz a raíz de la roya, lo cual otorga al investigador la oportunidad de esquematizar por medio de la herramienta de análisis de escenarios futuros, una proyección en base a los antecedentes y la coyuntura actual con el fin de proponer una estrategia aplicada a mejorar la situación del sector productivo y exportador del café de Guatemala hacia Japón.

Una vez finalizado el proceso de investigación resulta necesario presentar las conclusiones a las que se ha llegado en dónde se da respuesta a algunas preguntas generadoras y a los objetivos planteados al inicio del proceso de investigación.

Por último se agrega la bibliografía en dónde se recopilan todas las fuentes de información utilizadas para realizar la investigación así como la presentación de anexos en dónde se pueden apreciar algunas fotografías del proceso de investigación y de algunos documentos e instrumentos utilizados para recopilar información al momento de llevar a cabo la parte práctica es decir el estudio de campo el cual consistió en participar en foros, diplomados y congresos sobre caficultura, además de las visitas guiadas a los distintos escenarios en donde se produce y transforma el café así como las entrevistas realizadas a algunos actores identificados quienes aportaron con su valioso conocimiento a la realización de este proyecto.

CAPITULO I

1. ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS APLICADOS EN LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo al Decreto 19-69 del Congreso de la República de Guatemala se considera “que el cultivo y exportación del café constituye un renglón importante en la economía nacional, por lo que es necesario emitir normas que permitan al Organismo Ejecutivo dirigir la política cafetalera nacional e internacional”. (Guatemala, 1969, p. 1) es por esta razón que en Guatemala, el café ha sido uno de los principales productos de exportación, así como una de las principales fuentes de empleo para el país. Sin embargo, debido a la reciente emergencia que se ha presentado en las plantaciones de café causado por la infección del hongo de la roya lo cual provocó pérdidas en los cultivos, y que afectó directamente en la producción del grano y por ende en su calidad, ha sido importante analizar cuáles fueron las implicaciones que esta emergencia trajo al país, principalmente en la reducción del volumen de las exportaciones, lo cual se traduce en una disminución de divisas que ingresaron al país por medio de la venta del café, así como las consecuencias negativas que han afectado a los pequeños y medianos productores del grano.

La importancia que ha tenido el abordaje del tema radica principalmente en hacer un aporte académico centrado en un área importante de las Relaciones Internacionales, enfocado en el análisis del comercio internacional y la participación que tiene el país dentro del mercado japonés, entendiendo que el mismo se caracteriza por exigir altos estándares de control de calidad y procesos selectivos de producción.

El estudio buscó también hacer un acercamiento a la situación que viven los pequeños y medianos productores del grano que ven en esta crisis un panorama incierto debido a que se ha visto afectada la economía familiar ya que una vez los cultivos han sido contagiados, se ha identificado una reducción en la producción y se han debido iniciar esfuerzos para recuperar y renovar las plantaciones y hacer que vuelvan al volumen y calidad

acostumbrado, lo cual significa una inversión mayor de tiempo y recursos para recuperar la calidad y los niveles de producción de café.

Se entiende por competitividad a todas aquellas acciones encaminadas en ofrecer opciones de compra enfocadas en la calidad y el precio de algún producto, lo cual se determina por el proceso de elaboración, manejo y distribución creando una percepción positiva y la satisfacción de necesidades para el consumidor final.

Parte importante de la aplicación de las Relaciones Internacionales se da en la arena del mercado internacional que se caracteriza por la importación y exportación de productos por medio del intercambio comercial entre países. Según las premisas del comercio internacional los países poseen ventajas comparativas según la especialización en producción de bienes y/o servicios los cuales son intercambiados para cumplir distintas necesidades que por medio de la producción interna no son posibles solventar.

La competitividad es un factor clave para determinar la demanda de un producto, por lo tanto los países, empresas e individuos que desean insertarse en un mercado necesitan mantener ciertos estándares para lograr competir, crear una necesidad de compra y finalmente vender el producto.

1.1 Aspectos Teóricos

En la era actual en dónde la competitividad y la innovación son indispensables para sobrevivir dentro de un ambiente en dónde existen distintas ofertas de productos bienes y servicios y en dónde la satisfacción del cliente es importante para mantener su preferencia dentro de un mercado de consumo. Según lo planteado durante la etapa previa al inicio de la investigación se ha identificado teorías específicas que aportan ese componente y sustento científico al estudio.

Según Michael Porter quien propone la teoría de la estrategia competitiva también conocida como la Teoría del Diamante de Porter en dónde el teórico

indica que, “La estrategia competitiva es la búsqueda de una posición competitiva favorable en un sector industrial, siendo esta la arena fundamental en la que ocurre la competencia”. (Porter M. , 1997, p. 2) Es importante mencionar que la ventaja competitiva nace fundamentalmente del valor que una empresa es capaz de crear en sus compradores.

A decir de Michael Porter “en toda industria sin importar si es nacional o internacional o si se produce un bien o servicio las reglas de la competencia están contenidas en cinco fuerzas de la competencia: la entrada de más competidores, la amenaza de los sustitutos, el poder negociador de los compradores, el poder negociador de los proveedores y la rivalidad entre los competidores actuales”. (Porter M. E., 1997, p. 4) según las premisas de la estrategia competitiva y su aplicación por medio del conocido Diamante de Porter el cual se enfoca en 5 factores o fuerzas principales anteriormente mencionados los cuales deben ser tomadas en cuenta para mantener altos niveles de competitividad, en este caso se ha aplicado esta teoría a los aspectos a considerar por los sectores involucrados en la producción de café en Guatemala.

El diamante de Porter según se explica anteriormente por el autor indica que la utilidad de un sector industrial es definida por las siguientes fuerzas competitivas:

- Los competidores potenciales
- Los compradores
- Los sustitutos
- Los proveedores
- Los competidores en el sector industrial

Para la caficultura guatemalteca es importante aplicar estos cinco factores para tener claro cuál es la estrategia a utilizar al momento de competir en un mercado exigente y globalizado como el japonés principalmente para saber aprovechar las oportunidades que el mercado asiático ofrece.

Los competidores potenciales son todos aquellos que pueden proporcionar el producto con menores costos de envío debido a la cercanía que tienen con el mercado objetivo, en este caso se puede mencionar a Vietnam, país productor de café en masa que no cuenta con elevados índices de calidad ni con productos diferenciados pero que tiene la ventaja de reducir costos y tiempo de transporte del producto. Este es un claro competidor potencial identificado para Guatemala.

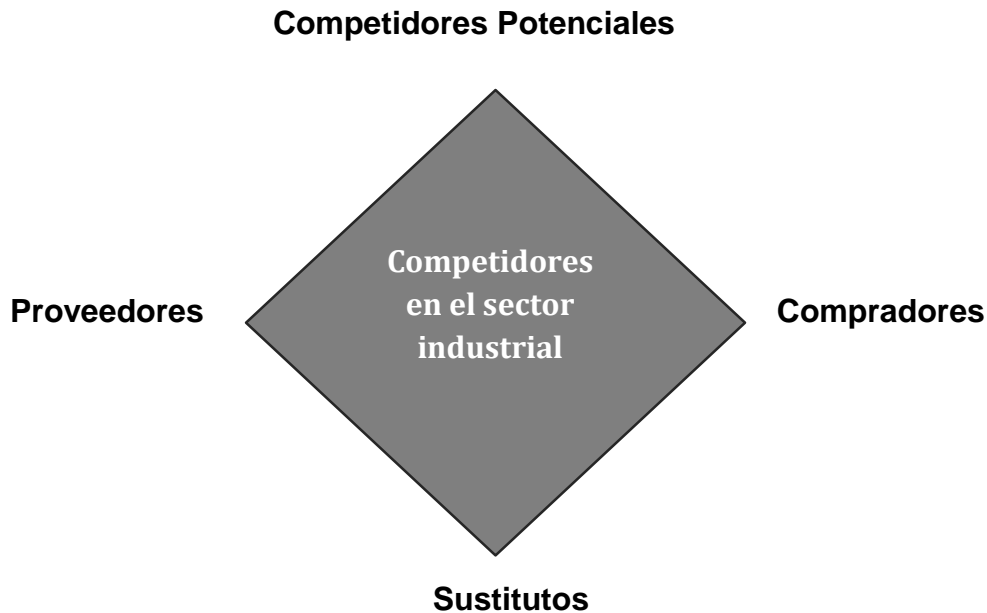
Los compradores son todos los clientes interesados en adquirir el producto para su transformación y posterior venta al consumidor final, es decir en café los compradores son las empresas importadoras de materia prima alimenticia que utilizan el grano de café verde el cual es tostado, molido y utilizado para realizar distintas mezclas y/o preparaciones de café las cuales son vendidas en coffee shops, supermercados o máquinas expendedoras de bebidas.

Según información contenida en el Perfil del café en japon elaborado por la Oficina Comercial de Ecuador en Japon de la Dirección de inteligencia Comercial e inversiones PNGA, "El principal producto sustituto del café en el mercado japonés es el té". (Japón, 2012, p. 17) debido a que por tradición todas las bebidas como infusiones o tés que se elaboran a base de hierbas, flores y plantas tienen alta popularidad y demanda en ese mercado.

Para las empresas exportadoras los proveedores son todos aquellos actores encargados de producir café en sus propias fincas y que se encargan de elaborar los procesos industriales posteriores al corte de café, es decir los empresarios que se dedican a beneficiar el grano luego de ser despulpado, lavado y secado.

Finalizando con el último factor importante para definir la estrategia competitiva para la industria cafetalera en Guatemala se identifica como competidor en el sector industrial a todas aquellas empresas multinacionales que se encuentran en la misma región y las cuales se dedican a la venta de café con características especiales en donde se ofrecen preparaciones caseras de café expreso, bebidas saborizadas de café, café con leche pulverizado, café de cereales o bebidas de café sin cafeína entre otros.

Imagen No.1



Elaboración propia basado en el Diamante de Porter sobre las fuerzas que rigen la competencia.

Para garantizar la efectividad de la estrategia competitiva es necesario identificar cada uno de los factores anteriormente descritos para entender cuáles son los retos que presenta el mercado y la mejor forma de ingresar en él con la visión de garantizar los estándares de calidad, lograr la satisfacción del cliente y por último pero no menos importante mantener la preferencia del consumidor.

Otra de las teorías planteadas y que sustenta científicamente la investigación es la Teoría del Comercio Internacional en la cual Delbert Snider explica que “la Teoría del comercio internacional trata de explicar las causas fundamentales y los efectos principales del intercambio internacional de bienes y servicios”. (Snider, 1983, p. 21) y en ese sentido funciona como un sistema en el cual los países importan y exportan bienes, productos, servicios y capital teniendo como componente y característica indispensable que el intercambio

de las mercancías se dé en un ambiente internacional, es decir entre dos o más países.

La diferencia que existe entre comercializar a nivel interno como externo es que al momento de atravesar fronteras se pueden dar beneficios adicionales como lo es tener oportunidades de comercio más amplias debido a que el productor puede satisfacer las necesidades de un consumidor otorgando productos que no puede adquirir por sí mismo. Esto se aplica en el caso del intercambio de café entre Japón y Guatemala, debido a que el segundo por sus características es un país productor agrícola y Japón debido a su limitado territorio destinado para la siembra de arroz entre otros productos de consumo cultural no posee espacios para producir café.

Además de la satisfacción de necesidades el comercio internacional también fortalece la soberanía de los países debido a que estos pueden establecer objeciones o medidas proteccionistas para que un producto extranjero no afecte al productor local estas medidas también son conocidas como aranceles.

Otro beneficio o facilidad que se da por medio del comercio internacional es que a pesar de que cada país utiliza una distinta moneda interna, al momento de ingresar al mercado global se puede utilizar una misma moneda global siendo el dólar la más popular y que agiliza el intercambio de mercancías utilizando el tipo de cambio o precio relativo de las distintas monedas, en este caso entre Japón y Guatemala se facilita realizar las transacciones en dólares, debido a que la moneda de Guatemala es el Quetzal y la moneda japonesa es el Yen, en este caso el monto de la transacción se convierte a su valor en dólares y ambos países encuentran mayor facilidad para realizar el pago en esa moneda.

Parte importante de la agenda de fortalecimiento de las relaciones bilaterales de Guatemala con sus principales socios comerciales como parte de los objetivos de la política exterior guatemalteca según los ejes de orientación planteados para el período 2012-2016 se ve como un punto importante la

consolidación de la presencia de productos guatemaltecos en escenarios internacionales además de incursionar en nuevos mercados para diversificar y consolidar las relaciones bilaterales principalmente con países que presenten ventanas de oportunidad para Guatemala.

En este caso la relación bilateral que existe entre Guatemala y Japón muestra una oportunidad de crecimiento debido a la coyuntura actual en donde se comparten lazos de amistad entre el país asiático y la región centroamericana, así mismo los beneficios mutuos que se pueden obtener de dicha relación bilateral resulta conveniente para incrementar la presencia comercial de productos guatemaltecos y japoneses para satisfacer las necesidades de los consumidores en cada país.

Es importante recalcar que tanto la teoría del Comercio Internacional como la teoría de la Estrategia competitiva se aplican y se adaptan para fundamentar teóricamente la investigación realizada, debido a la importancia que tiene la competitividad en la dinámica comercial a nivel internacional.

Se vive en un mundo globalizado en donde es necesario establecer relaciones comerciales con otros países con el fin de satisfacer las necesidades de los consumidores los cuales se encuentran fuera de nuestras fronteras y quienes por sí mismos no pueden producir estos productos, siendo en este caso específico los cafés diferenciados.

La interrelación por medio de las tecnologías en la comunicación, el envío de muestras por medio de la logística de transporte, la facilidad de establecer negocios por medio de un lenguaje universal, así como la oportunidad de estrechar relaciones comerciales con socios que se encuentran del otro lado del mundo y quienes muestran interés por comprar nuestros productos son elementos que confirman que las relaciones comerciales entre países son cada vez más fuertes y encuentran cada vez menos barreras lo que facilita y hace más eficientes los procesos de intercambio comercial de bienes y servicios.

La Teoría del diamante de Porter se aplica en la investigación pues según la imagen presentada anteriormente en dónde se muestra la importancia de cada uno de los elementos identificados como lo son los competidores potenciales, los compradores, los sustitutos, proveedores así como los competidores en el sector industrial juegan un papel importante para analizar la estrategia que debe realizarse con la intención de elevar los niveles de participación en el mercado japonés, fomentar la competitividad del sector a nivel internacional y lograr la satisfacción de las necesidades del cliente a través de la preferencia por adquirir nuestros productos y así fortalecer la economía del país por medio de la venta de uno de nuestros productos más representativos a nivel mundial como lo es el café.

1.2 Aspectos Metodológicos

En este caso especial se han utilizado distintos métodos para el análisis de la información obtenida, el uso de la metodología así como las distintas técnicas y sus respectivos instrumentos fueron de mucha ayuda al momento de iniciar el camino de la investigación sobre el tema debido a la guía y la dirección que proporcionaron para alcanzar los objetivos planteados.

Durante el proceso de investigación se ha aplicado el método analítico en cada una de las etapas, debido a la necesidad de sistematizar la información, construir conocimiento útil para darle respuesta a las interrogantes o preguntas generadoras planteadas y cumplir con los objetivos de la investigación siendo estos los que se mencionan a continuación:

Objetivo General

- Analizar los efectos del hongo la roya en la competitividad del café guatemalteco en el mercado japonés, el posicionamiento que tiene el café guatemalteco dentro de ese mercado y sus principales sustitutos durante la recuperación de los cultivos afectados por el hongo la roya.

Objetivos Específicos

- Definir cuáles son las amenazas que enfrenta el sector cafetalero y como afecta el hongo la roya a los pequeños y medianos productores y exportadores de café en Guatemala.
- Identificar cuál es el impacto que crea el hongo la roya en los compradores y consumidores internacionales de café y su percepción sobre la calidad del grano guatemalteco, así como cuáles son las acciones concretas ejecutadas por el Estado guatemalteco en materia de Política Exterior bajo el eje de comercio internacional para promover las relaciones bilaterales con la República del Japón.
- Investigar la existencia de un tratado de libre comercio y/o acuerdo comercial que regule la exportación del grano guatemalteco hacia el mercado japonés, y cuáles son los beneficios que trae al país la existente relación comercial con la República del Japón.

Los objetivos planteados al inicio han sido alcanzados debido al proceso de investigación y la metodología aplicada para este fin, esto gracias a las técnicas y recursos utilizados que ayudaron a dar respuesta a las preguntas generadoras.

Es muy importante para toda investigación la correcta aplicación de todas las técnicas, recursos y metodologías; dichos métodos utilizados son los que se presentan a continuación:

- El método deductivo
- El método descriptivo
- El método analítico y
- El método de análisis de prospectiva.

El método deductivo ha sido aplicado al momento de plantear premisas generales sobre el proceso de producción de café en Guatemala esto con el fin de comprender la forma en la cual se lleva a cabo el manejo de los granos de café. Por medio del método deductivo se ha logrado identificar las

características que posee el café de Guatemala debido a la forma en la cual se realizan los procesos de siembra, cultivo, y transformación de la materia prima para su consumo final. Así mismo se han identificado las distintas variedades de café que se cultivan en Guatemala y las regiones en las cuales se ha dividido el territorio guatemalteco lo cual define las características que posee el café según el territorio en dónde se cultiva.

Se ha logrado realizar la investigación utilizando el método deductivo partiendo de premisas generales como lo son comprender el proceso de producción, transformación y consumo del producto, hasta cuestiones específicas como la forma en la que se desarrolla el hongo *Hemilenia Versatix*, causante de la Roya del cafeto y posteriormente entender cómo influye esta enfermedad en la producción del café y el impacto que esto tiene en las exportaciones del grano hacia sus principales destinos, y en el caso específico del presente estudio, las repercusiones que tiene y que ha provocado una reducción en las exportaciones de café guatemalteco hacia Japón.

El método descriptivo se ha utilizado para explicar las características que se encuentran en las distintas variedades de café que se cultivan en Guatemala, así como las diferentes regiones productivas del país en dónde se pueden identificar así mismo se ha logrado describir cuales son las partes que tiene una planta de café, y las características organolépticas que tiene el producto, las cuales se refieren a las sensaciones que causa dentro del paladar.

Por medio de este método también se logró identificar las características que tiene la roya del café, las distintas etapas de la enfermedad y las afecciones que causa en los cultivos. Este método también ha sido utilizado para describir y entender la dinámica y especificaciones que se encuentran en el mercado de consumo japonés y la forma de comercializar café en el país asiático.

El método prospectivo se ha utilizado principalmente para dar una visión a futuro de la situación de la caficultura guatemalteca y de la región Centroamericana, pues la crisis causada por la Roya del café ha mostrado sus efectos en las últimas cosechas registradas, con lo cual se ha logrado hacer

una proyección del sector en donde se identifica la reducción en el volumen de producción y participación en los mercados internacionales y lo que anima a identificar plantear sus próximos retos y estrategias para recuperar, mantener y mejorar la actividad exportadora y la percepción y reputación del café guatemalteco.

1.1.2 Técnicas e instrumentos

Para el logro del proceso de investigación y análisis de la información obtenida se ha dado una escala alta de participación por parte del investigador debido a que se ha tenido la oportunidad de involucrarse activa y participativamente en distintos espacios de aprendizaje a nivel académico y práctico con el fin de entender todos los aspectos que engloban la cultura del café desde su producción hasta los procesos de negociación para la exportación.

Para llevar a cabo el proyecto de investigación se han utilizado principalmente todas aquellas técnicas e instrumentos que faciliten y sean fuente de información relevante para su posterior sistematización. Lo más importante ha sido la obtención de información actualizada, a continuación se detalla ordenadamente cada una de las técnicas y sus respectivos instrumentos según se aplique.

a) Recopilación de información bibliográfica y documental

La técnica de recopilación de información bibliográfica y documental se ha utilizado principalmente para reunir datos importantes que aporten a la investigación con la intención principal de obtener conocimientos sobre el tema e indagar sobre investigaciones previas sobre la roya del café, los procesos de exportación del grano de café hacía Japón etc. Esta técnica ha resultado ser muy importante para recopilar estudios, investigaciones y datos útiles para establecer un punto de partida de la investigación.

b) Análisis hemerográfico, monitoreo de medios de comunicación y consulta de fuentes audiovisuales

El análisis hemerográfico, monitoreo de medios de comunicación y la consulta de fuentes audiovisuales han sido utilizados para identificar todas aquellas noticias y publicaciones importantes que abordan el tema de la crisis del café en el país. Desde el año 2010 hasta la fecha aún se encuentran amplios reportajes tanto en medios de comunicación escrita, radial y televisiva que abordan la importancia que tiene este problema para la economía guatemalteca y centroamericana.

La importancia y relevancia que ha dado a la investigación el monitoreo de medios ha sido obtener una visión coyuntural del problema, debido a que los distintos medios de comunicación mencionados anteriormente han realizado estudios, reportajes, notas editoriales, videos documentales y análisis sobre la Roya del Café, lo cual ha facilitado la búsqueda y recopilación de información actualizada para el investigador.

c) Análisis estadístico

El análisis estadístico se ha utilizado principalmente para visualizar de forma gráfica las variaciones registradas en la actividad comercial de café en los principales mercados internacionales en donde Guatemala tiene presencia. Así mismo por medio de gráficas y estadísticas obtenidas por distintos medios se ha facilitado la comprensión de la dinámica comercial, y los registros de datos de producción interna así como la preferencia y características de consumo del cliente final.

d) Entrevistas

Las entrevistas han sido una técnica muy útil para obtener datos e información relevante de personas y representantes de instituciones identificadas que han aportado por medio de su conocimiento y experiencia importante y valiosa

información durante la etapa previa al inicio de la investigación se identificaron actores claves siendo estos los siguientes:

- Productores exportadores,
- Instituciones/ gubernamentales y no gubernamentales
- Cuerpo Diplomático
- Importadores japoneses

Los actores identificados anteriormente cumplieron un papel relevante para el análisis de la situación de la Roya en Guatemala debido a sus aportes por medio de la realización de entrevistas formales e informales.

Para llevar a cabo las entrevistas fue necesario contactar directamente por vía telefónica, correo electrónico o personalmente a los participantes, luego de establecer contacto se solicitó una cita para realizar la entrevista explicando previamente el interés sobre el tema a tratar así como los usos académicos para los cuales sería utilizada la información, después de obtener la aprobación y la fecha de la cita se elaboró un modelo de entrevista con las preguntas a realizar según el actor a entrevistar.

El modelo de entrevista contenía máximo 10 preguntas las cuales fueron redactadas enfocadas a obtener el punto de vista institucional sobre la situación de la roya en Guatemala. En algunos casos para la recopilación de datos se utilizó equipo tecnológico como grabadora de voz, cámara fotográfica y computadora portátil, herramientas útiles para obtener fotografías y llevar a cabo la sistematización necesaria.

Se realizaron entrevistas informales con productores de café del departamento de Santa Rosa, específicamente de la Aldea El Cielito perteneciente del municipio de Cuilapa, las cuales se dieron espontáneamente durante las visitas a distintas fincas de café altamente dañadas por el Hongo de la Roya, la información obtenida fue recopilada principalmente con la ayuda de una grabadora de voz y un cuadernillo de apuntes utilizado durante el proceso de investigación en el cual se apuntaban datos importantes sobre observaciones realizadas principalmente al realizar trabajo de campo.

Durante la visita a los terrenos se tuvo la oportunidad de conversar con el señor German Alfonso Romero Cruz, quien es dueño de la finca “El Pantanal” y quien desde el año 2010 ha tenido que buscar alternativas económicas para sostener los gastos de su familia, y poder pagar los salarios de sus empleados quienes se encargan del manejo de los cultivos y recolección del grano durante la época de la cosecha.

Según palabras del señor Romero, “Trabajar en café ya no resulta rentable y son más las pérdidas que se obtienen que las ganancias. La Roya es un problema que ha costado la inversión de mucho tiempo y dinero para los pequeños y medianos productores”.

En la misma aldea también se logró conversar con el señor José Amílcar Romero Cruz, quien al igual que su hermano tiene su propia finca de café además de un pequeño beneficio húmedo en dónde recibe las cosechas de los productores locales, para el señor Amílcar la percepción que tiene sobre la caficultura es similar a la del primer entrevistado en mención. Es decir, se necesita invertir mucho dinero, tiempo y esfuerzo humano para recuperar los cultivos, y la recuperación en producción y precios ha sido lenta y volátil.

En el sector institucional a nivel gubernamental y no gubernamental se logró establecer contacto con las siguientes instituciones:

- Asociación Nacional de Café ANACAFÉ
- Comité de Cafés Diferenciados de AGEXPORT
- Asociación Guatemalteca de exportadores AGEXPORT
- Federación de Cooperativas agrícolas de productores de café FEDECOCAGUA
- Ministerio de Relaciones Exteriores MINEX

Por parte de la Asociación Nacional del Café ANACAFÉ, se recibió capacitación por medio de los distintos Congresos Nacionales del café a los cuales se tuvo la oportunidad de participar, en dónde se facilitó material

audiovisual sobre las intervenciones de expertos tanto nacionales como extranjeros en los eventos, así mismo se tuvo la oportunidad de participar dentro de las capacitaciones de la Escuela de Café de esa institución en donde se realizaron entrevistas informales con técnicos y expertos en catación de café entre los que se puede mencionar a los señores Enrique Molina y Wilmer Mansilla, quienes son técnicos capacitadores y expertos en catación y tueste de café.

El comité de Cafés diferenciados facilitó información por medio de su Diplomado en Exportaciones de café diferenciado en donde se tuvo la oportunidad de participar como estudiante y por medio del cual se tuvo la oportunidad de establecer contacto con productores-exportadores, expertos e interesados en el tema de exportación de café, al finalizar el diplomado se realizó una visita técnica guiada a fincas productoras de café, beneficio húmedo, beneficio seco, y una tostaduría que exporta café tostado molido y empaquetado hacia distintas partes del mundo.

AGEXPORT contribuyó a la elaboración del trabajo de tesis proporcionando gráficas y estadísticas actualizadas de la actividad comercial entre Guatemala y Japón entre los años 2009 y 2014. Estas gráficas fueron otorgadas por el Lic. Julio Ortiz quién es analista de Mercado, mediante el pago de servicios que presta AGEXPORT por medio de InfoExport, las gráficas proporcionadas muestran principalmente los datos correspondientes a las exportaciones de Guatemala registradas en Kilos y en su valor FOB con destino a Japón en donde se logra identificar una disminución en el volumen de exportaciones del producto.

Para obtener una entrevista en FEDECOCAGUA se elaboró una carta de solicitud indicando la naturaleza de la entrevista, los temas a tratar y los usos que se darían a la información obtenida. Una vez la carta fue enviada y aceptada, se confirmó la fecha para realizar la entrevista la cual se llevó a cabo en las instalaciones centrales de FEDECOCAGUA ubicada en la zona 5 de la ciudad de Guatemala.

En la entrevista se tuvo la oportunidad de hablar con el señor Gerardo de León, Gerente Comercial de la Institución y quien se mostró muy abierto a dar información sobre la situación de la caficultura nacional, los desafíos que enfrenta el sector del café por medio de la roya y principalmente la forma en la que trabaja esta institución. Durante la visita a las instalaciones de FEDECOCAGUA se tuvo la oportunidad de conocer el laboratorio de catación de café, y las distintas áreas de trabajo del lugar.

Así mismo, gracias a esta entrevista se obtuvo la invitación por parte del señor De León para participar como observadora en el evento de catación de café que se realizaría la semana siguiente a la entrevista en dónde participarían los mejores lotes de café representando a las distintas cooperativas de todo el país, las empresas japonesas encargadas de importar y comercializar el café en Japón y quienes participaron el evento fueron: Mitsui Foods representada por el señor Satoshi Nakaya y Tsuyoshi Minamikawa de la empresa Tully's Coffee.

Cabe resaltar la relevancia que tuvo el participar como observadora en este proceso de análisis de muestras de café debido a que es mediante este proceso riguroso en dónde participan representantes de las empresas importadoras, de las empresas exportadoras, así como los árbitros legales quienes dan fe y legalidad del proceso que se realiza para comercializar el café. Poder observar este proceso fue para el investigador de mucha ayuda para comprender de mejor manera el alcance y la importancia que tiene el manejo adecuado de cada proceso del café para garantizar su calidad.

Durante el proceso de catación se intentó establecer contacto directo con los importadores japoneses para obtener una pequeña entrevista el día del evento, sin embargo debido a la intensidad y concentración que los empresarios japoneses manejan y el poco tiempo de estadía en el país no se logró tener una audiencia para realizar la entrevista, sin embargo la información obtenida por medio de la observación fue de mucha utilidad para el estudio.

A nivel gubernamental se tuvo la oportunidad de realizar una entrevista con la Licenciada Ileana Polanco Cordón quien es Directora de Política Económica Internacional en el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala, durante la entrevista se realizaron distintas preguntas sobre la relación bilateral entre Guatemala y Japón principalmente la relación económica y comercial.

Como producto de la entrevista se tuvo la oportunidad de recibir un documento que muestra el perfil económico y comercial entre Guatemala y Japón para el período comprendido entre Enero y abril de 2014, así como un documento que muestra la dinámica bilateral en temas de importaciones y exportaciones de los productos que se comercializan entre ambos países. Este aporte fue de mucha utilidad al momento de analizar las gráficas y estadísticas durante el proceso de sistematización de información.

La embajada de Japón en Guatemala también facilitó el proceso de investigación otorgando una entrevista la cual se realizó al Dr. José Luis Guillén, quien es Asesor Económico y encargado de Becas en la embajada.

En primera instancia la entrevista fue solicitada para ser realizada con el señor embajador y/o algún agregado comercial del gobierno japonés en Guatemala, sin embargo debido a la apretada agenda del Señor Embajador y que la oficina comercial de Japón que atiende los asuntos comerciales con Centroamérica se encuentra en la Ciudad de México no se pudo establecer contacto directo con ellos, lo cual no fue impedimento alguno para poder obtener información por parte de la embajada.

Gracias a la entrevista realizada al Dr. Guillén se logró entender la relación de amistad que existe entre Japón y el Sistema de Integración centroamericana SICA debido a la conmemoración de los 80 años de amistad que existe entre Japón y la región. Por medio de esta entrevista se logró obtener datos valiosos que ayudaron al investigador a comprender al consumidor japonés, saber cuáles son sus preferencias de consumo y la importancia que tienen los productos frescos y diferenciados que garanticen buenas prácticas de producción y que contribuyan al cuidado del medio ambiente y de la salud.

El objetivo de acercarse a la embajada de Japón fue principalmente obtener información sobre la cultura del café en este país, así como la dinámica de consumo del japonés además de la percepción que tiene este país sobre los productos guatemaltecos principalmente el café.

El único obstáculo que se dio al momento de realizar la entrevista fue que debido a los protocolos de seguridad que maneja la embajada de Japón en Guatemala, no se permitió al investigador documentar la entrevista por ningún medio electrónico ni digital, es decir no se pudieron obtener fotografías, tampoco fue permitido utilizar computadora ni grabadora de voz para grabar las respuestas del entrevistado. Este fue un reto para el investigador quien debió utilizar otros medios para realizar la entrevista y documentar las respuestas.

e) Participación en foros, talleres, diplomados, congresos entre otros

Continuando con la explicación de las técnicas e instrumentos utilizados para recopilar información es necesario hacer mención de los eventos, foros, congresos, talleres y diplomados en los cuales se tuvo participación para obtener información y aprender más sobre café de forma académica y práctica.

Los principales escenarios de aprendizaje y participación son los siguientes:

- Congreso nacional del café en sus versiones 22 y 23 correspondientes a los años 2012 y 2013 ambos congresos organizados por ANACAFÈ
- II Foro de Negocios SICA-JAPÓN 2015
- Curso Técnico de Barista I y II por la Escuela de Café de ANACAFÈ
- Diplomado en exportación de café diferenciado

f) Técnica de Escenarios Futuros

Finalizando los aspectos metodológicos se menciona la última técnica que se utilizó, en este caso se aplicó el análisis de escenarios futuros, en donde se realizó una proyección a futuro de lo que será la caficultura guatemalteca,

partiendo de 4 premisas importantes en las cuales se identificó el problema así mismo cada nivel descendente se enfoca en los antecedentes o lo que ha ocurrido, siguiendo por la coyuntura o lo que está ocurriendo en la actualidad y la proyección o lo que podría ocurrir en Guatemala si el problema no se resuelve. Para finalizar se presenta una estrategia que puede ser aplicada para alcanzar el objetivo y evitar que el problema se incremente y los efectos negativos sean aún mayores.

Para la investigación se definió como unidad de análisis los efectos del hongo *Hemilenia Vastatrix* causantes de la enfermedad de la Roya del café en la competitividad de las exportaciones de café guatemalteco en el mercado japonés, así como las principales empresas exportadoras guatemaltecas y sus contactos en el país asiático encargados de la importación del producto.

La delimitación temporal de la investigación se realizó haciendo un análisis retrospectivo desde el momento en el que se detectó la expansión del hongo en los cultivos es decir desde el año 2010, centrando la atención en los efectos causados en la cosecha del año 2012-2013 y en las cosechas posteriores.

El escenario principal que se ha definido para realizar la delimitación geográfica fue la República de Guatemala partiendo de distintos escenarios planteados siendo estos a nivel local la ciudad de Guatemala en donde se encuentran las principales sedes de las instituciones en donde se solicitó apoyo para la investigación.

A nivel regional I se han definido e identificado las 8 regiones productoras de café en Guatemala. En el ámbito nacional se realiza el análisis sobre el impacto que tiene la afección de la roya en la economía del país a nivel general.

En la delimitación geográfica en donde se menciona lo regional II, se menciona al istmo centroamericano debido a que la afección de roya se ha logrado expandir rápidamente y sus efectos negativos se han percibido en otros países de la región, y finalmente al hablar del ámbito global se menciona al continente

americano y a Japón debido a que el comercio internacional se realiza por medio del intercambio de bienes y servicios que existe entre dos o más países, y en donde debido a la modernidad y forma de hacer negocios en la actualidad es indispensable ser competitivos y estar al tanto de los cambios que fomenta la globalización en la tecnología, las comunicaciones, y en este caso, el comercio internacional el cual se ve influido por la dinámica global y los aspectos que influyen en cada uno de los países del mundo.

Una vez explicados los aspectos metodológicos y teóricos que sustentan el presente documento es importante mencionar que durante el período de investigación se logró principalmente tener una experiencia práctica y participativa para comprender de manera integral la importancia que tiene la caficultura a nivel nacional, es importante resaltar que al tener un acercamiento directo con cada uno de los sectores involucrados, es decir al tener contacto con los pequeños y medianos productores en donde se tuvo la oportunidad de visitar las plantaciones de café y observar de manera directa los daños ocasionados por la enfermedad de la Roya en las plantas, tener la oportunidad de presenciar los procesos de transformación del café en sus distintas etapas, hasta observar un proceso real de catación por parte de una institución exportadora con importadores japoneses ha sido para el investigador una experiencia de aprendizaje profundo lo cual ha despertado mayor sensibilización e interés en el tema.

Además se considera la experiencia altamente retadora debido a que ha sido necesario poner en práctica distintas habilidades previamente adquiridas en donde se ha puesto a prueba la capacidad de obtener y sistematizar información en un idioma distinto debido a que la única forma para comunicarse y comprender la información sobre Japón se facilitó debido al manejo del idioma inglés. Es importante mencionar que durante la investigación se tuvo la oportunidad de abarcar distintos ámbitos del conocimiento sobre la caficultura pues se considera que el estudio aporta conocimiento a nivel interdisciplinario, multidisciplinario y transdisciplinario debido a la naturaleza del tema y el alcance que este tiene en distintos ámbitos a nivel social, político, económico, científico, comercial e internacional.

CAPITULO II

2. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN GUATEMALA

Como todo producto agrícola, el café es un fruto que necesita un manejo específico y especial para ser cultivado, Guatemala se caracteriza por cultivar cafés de calidad altamente reconocidos y cotizados a nivel internacional, principalmente por las cualidades que posee el grano.

La calidad del café se mide principalmente por el manejo y el control adecuado que se lleva en sus procesos, siendo cada uno de ellos sumamente importante.

Durante el proceso de la producción del café debe haber un manejo estricto y controlado de la calidad del grano, ya que el café es un producto altamente vulnerable y delicado, por lo que cualquier descuido en su manipulación puede afectar y dañar el resultado final esperado en la taza.

Para comprender de una mejor manera el cultivo del café en el país, es necesario entender cuáles son los factores que hacen que el café de Guatemala sea tan especial, así como cuáles son las características que posee el suelo guatemalteco debido a que su ubicación geográfica, las altitudes elevadas, los más de 300 microclimas existentes y los patrones consistentes de lluvia (ANACAFÉ, 2011) hacen de Guatemala un lugar idóneo para el cultivo de cafés con cualidades y características de exportación.

Guatemala no produce café en volumen, pues el enfoque de producción se centra en surtir al mercado internacional con cafés especiales, también llamados cafés diferenciados o gourmet.

Según datos del departamento de comercialización de la Asociación Nacional del café ANACAFÉ, los principales destinos a los que fueron dirigidas las exportaciones de café guatemalteco durante la cosecha 2012-2013 registrados hasta el mes de septiembre del año 2013 tomando en cuenta que dos de estos principales países no forman parte de la Organización Internacional del café (OIC) son:

Cuadro No.1

País de destino	Quintales Oro	Sacos de 60 Kilos	Precio total US\$	Precio promedio US\$ X qq oro
Estados Unidos	126,322	96,847	19,580,914.01	155.01
Canadá	61,687	47,293	9,377,483.55	152.02
Japón	47,166	36,161	8,046,855.60	170.61

Fuente: Departamento de comercialización de ANACAFÉ, Cosecha 2012-2013/ Septiembre

Como se puede observar en el cuadro anterior, Japón ocupaba para el año 2013 el tercer lugar de los destinos a los cuales se exporta el café guatemalteco teniendo un volumen de importación de 47,166 de quintales de café oro.

En ese sentido es importante mencionar que cada uno de los destinos a los cuales se exporta el grano tiene exigencias especiales y gustos definidos en cuanto a la calidad y las cualidades de la taza se refiere, es decir que según la demanda del consumidor y con el fin de satisfacer sus necesidades el café debe poseer ciertas características que lo diferencien entre la gran variedad y oferta existente.

Por tanto es importante definir cuáles son esas características especiales que resultan atractivas para el mercado y en donde se pueden aprovechar esas ventanas de oportunidad para que el café guatemalteco tenga mayor presencia y logre posicionarse como un café que cumple con esas cualidades únicas, especiales y diferenciables para poder competir a nivel internacional.

2.1 Cafés Diferenciados:

Los cafés especiales o diferenciados son todos aquellos cafés que se caracterizan por su alta calidad y los fines sostenibles de producción tanto a nivel social, ambiental y económico, teniendo especial control de los métodos de cultivo y el manejo del beneficiado húmedo y seco.

Para que un café sea considerado especial, el café verde debe provenir de un microclima especial, poseer un sabor distintivo y no tener ningún defecto primario (Morales, 2011).

Características de los cafés especiales en Guatemala:

- Altitudes Elevadas

La presencia de cadenas montañosas que atraviesan el país, incluida la Sierra de Las Minas permite que el café se produzca en casi todas las regiones. Siendo los cafés cultivados a alturas elevadas considerados como los más exquisitos y de mejor calidad.

- Microclimas

La variedad climática, las características y posición geográfica ubicada entre los océanos Atlántico y Pacífico, el suelo volcánico, así como las planicies elevadas y montañosas son una combinación adecuada para crear más de 300 microclimas que contribuyen a crear distintivos perfiles de taza.

- Patrones consistentes de lluvia

La variabilidad y copiosidad de la precipitación pluvial en la estación seca del país son factores que favorecen la floración del café, lo cual se traduce en el volumen de producción al momento de la cosecha (ANACAFÉ, 2011:2).

2.2 Tipos de café:

“Los cafés que se producen en Guatemala se clasifican como arábigos lavados, -por el método de beneficiado-. Clasificación que comparte con los demás países centroamericanos, México, Colombia, Ecuador, Perú, República Dominicana, India y Papua Nueva Guinea” (Cafe, 1995).

En Guatemala se produce café en 20 de los 22 departamentos del país. Cada uno con características geográficas distintas.

“Los tipos de cafés se clasifican según la altura en la cual se encuentran los cultivos, el tipo de suelo, la temperatura, la nubosidad y el régimen de la región dónde se cultivan, factores que afectan las características del grano en tamaño, consistencia y estructura, produciendo calidades que además de ser diferentes, son diferenciables entre sí”. (Durán:460)

En Guatemala se han identificado tres altitudes principales que definen el tipo de café que se cosecha en el país, siendo las siguientes:

- Estrictamente Duro (SHB) o Strictly Hard Bean, por sus siglas en inglés. Se cultiva de 1370 mts. o más /4,500 pies o más sobre el nivel del mar.
- Semi Duro- Duro. Este tipo de café se cultiva a 1,066-1370 mts. / 3500-4500 pies sobre el nivel del mar.
- Prima-Extra-prima. 762-1066 mts. / 2500-3500 pies sobre el nivel del mar (ANACAFÉ, 2011).

2.2.1 Características organolépticas del café:

Se entiende por propiedades organolépticas a todas aquellas características físicas que presenta el producto, en donde se logra identificar cuáles son las sensaciones que causa el café dentro del paladar.

Estas características se logran definir según la calidad del café así como el manejo que ha sufrido el grano durante todo el proceso, estas propiedades son reconocidas únicamente al momento de degustar una taza o en un laboratorio especializado en donde se lleva a cabo un análisis de catación de la muestra siguiendo un protocolo específico.

Este proceso protocolario es de suma importancia al momento de establecer una relación comercial entre vendedor y comprador ya que en base al resultado del análisis de catación se define qué tipo de café se está comercializando, así como las características que posee el café y los posibles defectos que se puedan identificar.

En cada etapa del proceso del café es recomendable contar con un laboratorio de catación para que tanto quien solicite el servicio del procesamiento del café tenga la certeza de qué café está procesando, así como el encargado del beneficiado húmedo, seco o torrefacción tenga el respaldo y la referencia de las características que posee el café que debe maquilar y evitar mezclar cafés de distintos clientes y perder el control de los lotes.

Las principales características que se evalúan al momento de analizar una muestra de café son las siguientes:

- **Cuerpo:** Se refiere a la consistencia del café en la boca.
- **Acidez:** Identifica el grado de acidez que tiene el café, su vivacidad y el carácter de la fruta fresca.
- **Aroma:** Se refiere al olor que expele del café al mezclarse con agua caliente (Luna, 2013:4).

2.3 Tipos de café de mayor producción en Guatemala:

Estrictamente Duro

Cuadro No.2

Verde	Tostado	Aroma	Sabor
Hendidura cerrada, en forma de zigzag corrugado, con un color azulado.	Grano compacto, rugoso, casi negro, con ranura cerrada	Agradable, fragante, dulzón y limpio.	Balanceado con su acidez, cuerpo, aroma y fineza.
Altura: superior a 4,800 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Abril
Generalmente su destino son los mercados europeos.			

*Fuente: Hombres de Café. Anacafé. 1995 págs. 9-10

Semi-Duro

Cuadro No.3

Verde	Tostado	Aroma	Sabor
Color verde jade oscuro. Hendidura un poco torcida y medio abierta.	Tueste claro. Produce manchas pardas en la superficie del grano	Poco fragante y penetrante.	Poca acidez, con cuerpo delgado y un tanto flojo.
Altura: 3,500 a 4,000 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Noviembre

*Fuente: Hombres de Café. Anacafé. 1995 págs. 9-10

Extra Prima-Lavado

Cuadro No.4

Verde	Tostado	Aroma	Sabor
Tamaño normal pero liso y abierto el centro es un poco pálido con un color verde aceituna. La hendidura del centro es recta.	Grano flojo y sin carácter. Color café claro y abierto en el centro.	Suave. Bastante limpio con principios de fragancia.	Sin cuerpo. Poca acidez.
Altura: 3,000 a 3,500 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Septiembre

*Fuente: Hombres de Café. Anacafé. 1995 págs. 9-10

Se ha identificado que la tendencia de producción de café de calidad en el país se centra en los cultivos que producen granos de altura, por lo que el café en Guatemala se ha movido en una dirección hacia arriba, no sólo en cifras de producción sino en la calidad del grano y por tanto en la ubicación de las fincas.

2.3.1 Variedades y especies de café

La mayoría de las variedades son resultado de mutaciones, cruzamientos naturales o bien, los llamados artificiales (injertos) que realiza el hombre para aprovechar las cualidades de dos variedades diferentes.

En Guatemala las principales variedades que se cultivan pertenecen a la especie *Coffea arábica* L., la cual constituye el 99 por ciento del café de exportación y se produce en 60 países.

La otra especie de importancia comercial es *Coffea canephora*, con la producción de Robusta, como la variedad más importante. Sin embargo, las variedades comerciales de mayor calidad y aceptación en el mercado mundial son las arábicas (Flores).

Para Guatemala las principales variedades cultivables de café son:

- **Typica**

Fue la base del desarrollo en los inicios de la caficultura guatemalteca. De esta variedad se derivaron otras por mutación como el Pache común de Guatemala y Villalobos de Costa Rica.

- **Bourbon**

Su producción es 20 a 30 por ciento mayor que la Typica, por lo que esta variedad fue sustituyéndose paulatinamente por el Bourbon. Ha sido cultivada en diferentes altitudes; sin embargo, muestra mejores resultados en las zona medias y altas. Su fruto maduro cae fácilmente por fuertes lluvias.

- **Caturra**

Es una mutación de Bourbon, descubierta en Brasil. Es de alta producción y buena calidad. Requiere buen manejo cultural y adecuada fertilización, en caso contrario puede agotarse rápidamente. Se adapta bien en las diferentes condiciones regionales del país, pero las mejores condiciones son en la Costa Sur o Boca Costa, en altitudes de 1,500 a 3,500 pies, con precipitaciones de 2,500 a 3,500 mm anuales; en la región central, de 3,000 a 5,500 pies; en las Verapaces, de 2,500 a 3,500 pies. En altitudes superiores su producción disminuye, aunque su desarrollo organoléptico aumenta.

- **Catuái**

Es el resultado del cruce artificial de las variedades Mundo Novo y Caturra, realizado en Brasil. Las primeras introducciones a Guatemala se hicieron alrededor de 1970. El fruto no se desprende fácilmente de la rama, lo que es una ventaja para las zonas donde la maduración coincide con períodos de lluvias intensas. Se adapta muy bien en rangos de altitud de 2,000 a 4,500 pies, en la Boca Costa; de 3,500 a 5,500 pies, en la zona central, oriental y norte del país. Es una variedad que necesita de un buen programa de manejo, especialmente en fertilización.

- **Pache Común**

Es una mutación de Typica encontrada en la finca El Brito, Santa Cruz Naranjo, Santa Rosa, en 1949. Es un cafeto de porte bajo con buena ramificación secundaria, de entrenudos cortos y abundante follaje, termina en una copa bastante plana o "pache". Las plantaciones de Pache se establecieron, principalmente, en oriente, donde su adaptabilidad y producción son satisfactorias. También se cultiva en algunas fincas de la Boca Costa. En general, se adapta bien en rangos de altitud de 3,500 a 5,500 pies.

- **Catimor**

Su nombre hace referencia a una gran cantidad de líneas descendientes del cruce realizado en Portugal en 1959, entre el Timor (resistente a la roya) y Caturra. En general son muy precoces y productivos con rendimientos

superiores a otras variedades comerciales. Se adapta muy bien a regiones bajas y medias, en rangos de 2,000 a 3,000 pies, con lluvias superiores a los 3,000 mm anuales.

Algunos estudios realizados por ANACAFE con ciertas líneas de Catimor indican que en zonas bajas e intermedias, ubicadas entre 2,000 y 3,500 pies, no se aprecian diferencias organolépticas. Sin embargo, en zonas altas se evidencian menores estándares de calidad de taza respecto a las variedades convencionales.

- **Mundo Novo**

Variedad originaria de Brasil, es el resultado de una hibridación natural entre Typica y Bourbon. Es un cafeto de porte alto con vigor vegetativo y mucha capacidad de producción. Su maduración es un poco tardía en comparación con el Bourbon. Se adapta bien en las regiones del centro y oriente del país, en rangos de altitud de 3,500 a 5,500 pies y precipitaciones anuales de 1,200 a 1,800 mts.

- **Maragogype**

Es una mutación de Typica descubierta en Brasil. Presenta un porte alto, superior a Typica y Bourbon. Sus frutos y semillas son de gran tamaño. La calidad de taza de Maragogype es muy apreciada en los mercados especiales, aunque su productividad es muy baja (Flores). En Guatemala las variedades que más se cultivan son el Bourbon, Caturra y Catuaí, aunque también existe el Pache común en la zona oriental principalmente en los departamentos de Jutiapa, Jalapa y Chiquimula así como algunas Typicas, sobre todo en plantaciones antiguas. En el valle del Polochic se ha encontrado la variedad Maragogype, y en Santa Rosa y Huehuetenango, Pacamara.

Es importante tomar en cuenta que la calidad está predeterminada por el ambiente y por la variedad. El caficultor es el encargado de preservar la calidad natural con un manejo conveniente. La calidad cosechada podrá mantenerse en el beneficiado, no así mejorarla, pero sí empeorarla si este proceso se efectúa inadecuadamente (Flores).

Características según variedad:

Cuadro No.5

Altitud	Variedad	Cuerpo	Acidez	Aroma	Fineza	Tipo
4,000 Pies	Bourbón Caturra Catuai	Ligero/Mediano Mediano Ligero	Ligera Ligera Escasa/Ligera	Suave Discreto/Suave Suave/ Discreto	Regular Balanceada/ Regular Regular	Semi HB/HB HB/Semi HB Semi HB
4,000 - 4,800 Pies	Bourbón Caturra Catuai	Pronunciado Pronunciado Ligero	Ligera Ligera Ligera	Aromático Limpio Suave	Regular Bueno Regular	HB/Stric ktly HB/Stric ktly HB
4,800 Pies	Bourbón Caturra Catuai	Completo Completo Completo	Balanceada/ Ligera Ligera Ligera	Fragante Fragante/ Aromático Aromático	Excelente Buena/ Excelente Regular	Strickl HB Stricktly HB HG/Stric tly HG

*Fuente: Variedad, clave para la calidad del café. Anacafé. Fecha de consulta: 23 de octubre 2013.

2.4 Regiones Cafetaleras

El café de Guatemala ha sabido mantener internacionalmente un espacio reconocido, lo cual se debe a las cualidades que presentan sus granos producidos en 20 de los 22 departamentos del país.

La Asociación Nacional del café (Anacafé) mediante investigaciones realizadas a inicios de la década de los noventa, ha logrado identificar las regiones productoras de café en el país, basando su análisis en las características del clima, suelos ricos en minerales, altura, abundantes fuentes de agua y perfil de la taza, obteniendo como resultado la localización de las regiones en dónde se producen cafés “estrictamente duros” (SHB), por sus siglas en inglés.

Dichas regiones naturales poseen un sello especial y una característica que los identifica pues han sido promovidos y posicionados por Anacafé, la marca original Cafés de Guatemala (Guatemalan coffees), se presenta ante el mundo resaltando su elevada calidad y características únicas, las ocho regiones cafetaleras son las siguientes:

Cuadro No.6

Región	Marca registrada promovida por Anacafé
Acatenango	Acatenango Valley
Oriente	New Oriente
San Marcos	Volcanic San Marcos
Cobán	Rainforest Cobán
Fraijanes	Fraijanes Plateau
Huehuetenango	Highland Huehue
Atitlán	Traditional Atitlán
Antigua	Antigua Coffee**

*Fuente: The Green book. Pág. 9 Anacafé.

El café de esta última región, constituye un tipo de café internacionalmente reconocido por su certificación de origen, razón por la cual es objeto de sobreprecio en los mercados *gourmet*. Sus cualidades se deben a que las áreas donde se cultiva se encuentran en las faldas de los volcanes de Agua, Acatenango y de Fuego, en donde las características ecológicas y climáticas hacen que el suelo presente las condiciones óptimas para la fertilidad de los mejores cafetales (Durán:460).

Imagen No.2



Fuente: www.guatemalancoffees.com, fecha de consulta 06 de febrero 2014.

2.4.1 Perfiles de Taza de los cafés de Guatemala.

Como perfil de taza se entiende a las particularidades gustativas que distinguen al café, evaluando principalmente las características correspondientes al aroma, la acidez y el cuerpo, estas características son definidas según diferentes variables como la altitud, la variedad y el tipo de café correspondiente a la región, el suelo y las condiciones de cultivo.

Cuadro No.7

Región	Atributos	Altitud	Características
Acatenango	Acidez marcada, aroma fragante, cuerpo balanceado y un postgusto limpio y persistente.	2,000 mts.	Cultivado bajo densa sombra causada por el bosque y el entorno ecológico, se caracteriza por sus suelos arenosos y ricos en minerales causados por las constantes erupciones del Volcán de Fuego. Secado al sol debido a las características climatológicas del lugar.
Antigua	Elegante y bien balanceado, con exquisito aroma y sabor particularmente dulce.	1,700 mts.	Suelo volcánico rico en minerales poca humedad, mucho sol y noches frías caracterizan esta región, debido a las ocasionales erupciones volcánicas y la piedra pómez presente en el lugar retienen la humedad del suelo lo que compensa la baja precipitación pluvial, la densa sombra protege los cafetos de las heladas.

Región	Atributos	Altitud	Características
Cobán	Notas afrutadas muy particulares, cuerpo fino y bien balanceado, con un aroma agradable.	1,400 mts.	Lugar nublado, lluvioso y frío todo el año. Suelos calizos y arcillosos en el bosque nuboso.
Fraijanes	Acidez pronunciada y persistente, aromático y con cuerpo definido.	1,800 2mts.	Suelo volcánico, con piedra pómez, elevadas altitudes, abundante lluvia y humedad, posee características ricas debido a la influencia de la ceniza expulsada por el Volcán de Pacaya el cuál aporta nutrientes al suelo.
Huehuetenango	Acidez fina e intensa, cuerpo lleno y agradable notas avinadas.	2,000 mts.	De las tres regiones sin influencia volcánica Huehuetenango es la más alta y seca, debido a los vientos áridos y cálidos que se elevan a las montañas desde las planicies. La región se encuentra protegida de las heladas.

Región	Atributos	Altitud	Características
Oriente	Bien balanceado, con mucho cuerpo y sabor achocolatado.	1,700 mts.	Cultivado casi exclusivamente por pequeños productores, área no volcánica, con características en el suelo, está compuesto de roca metamórfica: balanceada en minerales y distinta a las áreas con influencia volcánicas.
San Marcos	Delicadas notas florales presentes en su aroma y sabor, acidez pronunciada y buen cuerpo.	1,800 mts.	Régimen pluvial más alto, calidad elevada, se logra una temprana floración.

*Fuente: The Green book. Págs. 10 -11 Anacafé.

De acuerdo a los datos expuestos anteriormente sobre las características del cultivo de café en Guatemala según los distintos tipos correspondientes a la altura en la que se cosecha, las variedades y/o especies de la planta de café, la diversidad de climas y suelos dependiendo de la región en dónde se cultiva el grano, se puede determinar que todas las características anteriores resultan ser el conjunto de factores que hacen que los cafés de Guatemala sean especiales y diferenciados, ofreciendo distintos perfiles de taza agradables al paladar del consumidor.

Sin embargo la calidad del producto final no depende únicamente de las características naturales de su cultivo y las condiciones ambientales en las que se encuentra, ya que necesita de la intervención humana para su producción

y manejo en cada una de las etapas desde la siembra, el cultivo, la cosecha y posterior transformación.

Siendo el café un producto no tradicional debido a que para su consumo final necesita sufrir ciertas alteraciones en su estado original, en donde por medio de la intervención del hombre y la utilización de distintos métodos y maquinaria especializada se logra convertir un fruto de café cereza en una bebida pulverizada y/o algún derivado para el consumo.

Para que un café diferenciado y de calidad conserve sus características hasta el momento de ser degustado debe haber un cuidado y manejo en cada uno de los procesos y manipulación del grano, ya que el café es un producto altamente vulnerable de sufrir alteraciones y daños en sus propiedades, afectando su aroma, apariencia, sabor y textura. Es por esta razón que se considera de suma importancia contar con un manejo estricto y controlado para mantener y conservar la calidad del producto, desde el momento en que se escoge la semilla, hasta el momento de preparar una taza del aromático.

2.4.2 Cosecha del café

Por cosecha de café se entiende al momento en el cual se recolecta el grano de las matas, así como todos los procesos y etapas del café, la cosecha se define principalmente por el manejo y cuidado de la finca, además que debe tomarse en cuenta la floración del café pues según la cantidad de flor en la planta, así se identifica el volumen de la producción. Es importante estar preparado para la cosecha, capacitando al personal encargado del corte del café para que sea realizado de la manera correcta enfocándose en cortar solamente los granos maduros evitando cortar hojas, ramas, granos inmaduros o verdes, etc.

El corte diario de café debe siempre estar bajo la supervisión de una persona a cargo, quien debe monitorear la calidad del corte, lleva registros del pesaje y regularmente transporta el café luego de ser pesado y entregado al beneficio húmedo en donde se inicia el proceso de lavado, despulpado y desmucilgado.

2.4.3 Beneficiado Húmedo

Una vez que el productor entrega el café al beneficio húmedo, debe iniciarse el proceso lo más pronto posible ya que debe evitarse principalmente el fermento del grano. Para el beneficiado húmedo es necesario tener un buen manejo y control del agua utilizada en el proceso asegurando minimizar su volumen.

Para todo el proceso de lavado y despulpado del café hay que utilizar agua limpia, y restringir el acceso de todo tipo de animales y personas ajenas al proceso y actividades dentro del beneficio.

El beneficiado húmedo consiste en los pasos siguientes:

- Recepción del café
- Despulpado del café
- Lavado y clasificación
- Proceso de secado
- Almacenamiento del café (LUXUR: 23).

2.4.4 Beneficiado Seco

El beneficiado seco es el segundo proceso de transformación al que son sometidos todos los cafés lavados. En esta fase, la materia prima lo constituye el café pergamino obtenido del beneficio húmedo para obtener el café oro que será utilizado por los tostadores como materia prima (LUXUR: 54).

Durante el proceso del beneficiado seco se busca eliminar del café pergamino la cascarilla que cubre el café luego de ser secado en el beneficio húmedo, la cascarilla restante resulta ser un 20% aproximadamente del peso del café pergamino seco procedente del beneficiado húmedo.

La función del beneficiado seco no es únicamente la eliminación de la cascarilla que cubre el café, también es el momento idóneo para eliminar los defectos identificados y hacer la selección del grano según la preparación y la exigencia del mercado al cuál va dirigido el producto.

2.4.5 Flujograma del proceso de los cafés especiales:

Las siguientes imágenes muestran el proceso del café desde que la planta muestra su flor, hasta que el café se encuentra en su estado “Oro” al cuál se le han removido todas las capas previas a lograr un grano listo para el tueste y posterior molienda según las características del mercado, sin embargo para efectos de exportación la mayor parte de los lotes de café son transportados en oro, siendo esa la razón principal por la que se muestra el flujograma hasta ese estado y sobre el cuál se le dará continuidad al análisis.

Imagen No.3



*Fuente: Básica Cultura General del Café, Junio 2004.
Escuela de Café de Anacafé. Consulta 28 de octubre 2013.

Cómo se ha podido observar, el proceso de producción de café diferenciado es minucioso y estricto y debe darse en un ambiente controlado tomando en cuenta en todo momento la importancia de mantener estándares y una gestión de calidad elevada para lograr obtener un producto altamente atractivo para los compradores e inversionistas.

El café de Guatemala, por las razones y características que han sido explicadas con anterioridad goza de un alto prestigio y reconocimiento a nivel mundial debido al cumplimiento y satisfacción del paladar de clientes exigentes que buscan cubrir sus necesidades y a quienes les interesa consumir el producto guatemalteco ya sea local ó internacionalmente, pues últimamente se ha notado un alza en la demanda del consumo en el mercado interno, fenómeno interesante y de suma importancia que será abordado más adelante.

Para Guatemala, el cultivo, producción, comercialización y exportación de cafés diferenciados es una ventana de oportunidad atractiva para quienes se dedican a este negocio, sin embargo existen factores importantes que afectan y reducen el volumen de producción obtenida luego de cada cosecha, convirtiéndose en una amenaza para los productores de café, y principalmente para los pequeños y medianos productores del grano.

El café es un producto altamente vulnerable a ser atacado por plagas y enfermedades que dañan seriamente las plantaciones, además existen factores climatológicos que influyen e intensifican las amenazas, sin dejar de mencionar la volatilidad de los precios a nivel internacional que se definen principalmente por la coyuntura mundial y muchas veces por la situación interna que afecta la producción de países que aportan volúmenes elevados de producción y granos diferenciados.

Por estos y otros factores se reconoce la importancia de analizar el impacto que causa cada una de las amenazas identificadas y cómo afecta directamente a la participación del producto en el mercado internacional.

En la actualidad, el mayor problema por el que atraviesa la caficultura guatemalteca es el brote de Roya que según se ha mencionado anteriormente

ha afectado a más del 70% de la producción nacional, razón y motivo suficientes para prestar la atención debida al fenómeno, para entender en qué consiste la infección, las formas de prevención y recuperación después del daño y cuáles son las medidas y estrategias utilizadas por las instituciones responsables para mitigar el daño, apoyar a los caficultores afectados con el fin de promover acciones necesarias para disminuir el impacto negativo y recuperar los cultivos con el objetivo de mantener e incrementar la productividad y la competitividad del sector.

CAPITULO III

3. EL HONGO LA ROYA EN LA CAFICULTURA GUATEMALTECA

El café es un cultivo altamente vulnerable a ser atacado por plagas y enfermedades en cualquier etapa de su crecimiento, razón por la cual deben hacerse esfuerzos constantes para mantener la salud de las plantaciones y que estas logren desarrollarse en las mejores condiciones posibles, ya que la vulnerabilidad a la que se enfrentan los cafetales se da por distintas razones siendo éstas por condiciones ambientales coyunturales así como por el mal manejo y cuidado por parte de los caficultores en las distintas etapas del proceso del cultivo, mantenimiento y cosecha del grano.

3.1 Estructura de una planta de café

La planta del café así como cualquier ser vivo posee una composición morfológica que define cada una de sus partes las cuáles tienen una tarea específica dentro de la planta para lograr su óptimo desarrollo y cumplir la función de producir granos de café. A continuación se presenta una gráfica de un cafeto y su respectiva composición morfológica.

Imagen No.4



Fotografía: Dulce Romero, Aldea El Cielito Cuilapa Santa Rosa, Junio 2014.

3.1.1 Raíz

La raíz es la parte inferior que sirve como anclaje al suelo para sostén de la planta, y por la cual se logra la absorción de agua y nutrientes necesarios para la adecuada nutrición e hidratación.

Según la guía técnica de caficultura “El sistema radicular está formado por una raíz principal, llamada pivotante; raíces axiales o de sostén, raíces laterales y raíces absorbentes o raicillas.

La pivotante o clavo profundiza en el suelo a más de 50cms. y juntamente con las raíces axiales realiza la función de sostén o anclaje de la planta. El 80 a 90% de las raíces pequeñas son responsables de la absorción del agua y los nutrientes, estas se encuentran en los primeros 30 cms. de profundidad.” (ANACAFÉ, 2006, p. 9)

La raíz es una parte muy importante de la planta debido a que por medio de ella obtiene la mayor cantidad de alimento la cual se distribuye durante toda la estructura del cafeto para transportar las vitaminas, y minerales necesarias para lograr un arbusto vigoroso y que dé frutos de buena calidad.

“Existe una interacción muy cercana entre las raíces y la parte aérea del cafeto para cumplir el objetivo nutricional, ya que las raíces dependen de las hojas para obtener alimentos derivados del proceso de fotosíntesis y de hormonas para el crecimiento y desarrollo de la planta, y por su lado los órganos aéreos dependen de las raíces para obtener los aminoácidos, agua y minerales así como los beneficios que recibe la planta por los fertilizantes aplicados por el hombre y todos los componentes que se encuentran en el suelo.” (ANACAFÉ, 2006, p. 9)

3.1.2 Tallo y ramas laterales

El tallo y las ramas del café son las partes encargadas de darle soporte y dirección a la planta. La planta del café tiene dos tipos de crecimiento; el tallo es la parte vertical y las ramas la parte horizontal del arbusto.

- Crecimiento Vertical (ortotrópico)

Se refiere principalmente a la estructura de la planta hacia arriba, el eje central crece llegando a alcanzar una altura inherente a la variedad.

- Crecimiento horizontal (plagiotrópico)

Se entiende por crecimiento horizontal a las partes de la planta que crecen hacia los lados las cuales se desarrollan a partir del tallo vertical, las ramas de la plántula se caracterizan por ser de un grosor menor al del tallo y de las cuáles se desarrollan y sostienen las otras partes de la planta siendo la estructura folicular ó follaje, y los componentes reproductivos del café siendo éstos las flores y el fruto. La guía técnica de caficultura menciona que “una rama lateral según su edad y posición tiene 3 clases de nudos a partir de su base: a) nudos agotados, b) nudos con hojas y frutos, c) nudos vegetativos con yemas florales que expresan la producción de frutos del siguiente año.” (ANACAFÉ, 2006, p. 10)

3.1.3 Hojas

Las hojas cumplen una función sumamente importante dentro de la planta debido a que en ellas se realiza la producción de los alimentos y hormonas ayudando a la planta en su crecimiento, desarrollo y producción de cosechas. “Las hojas se forman en el ápice del tallo y las ramas. Estas sirven de vehículo para absorber el carbono atmosférico y la energía solar los cuales son materia prima para elaborar nutrientes, también sirven para eliminar el agua en forma de vapor a través de los estomas o poros de las hojas realizando así el proceso de transpiración de la planta”. (ANACAFÉ, 2006, p. 10)

Imagen No.5



Fotografía: Dulce Romero, Aldea El Cielito Cuilapa Santa Rosa, Junio 2014.

La salud de una planta de café se identifica principalmente por la apariencia de sus hojas, ya que una planta que sufre de algún tipo de enfermedad y/o afección lo proyecta por medio de su órgano más visible. Una planta de café que padece algún daño muestra un follaje decaído, de coloración variable, con manchas y/o picaduras, etc. En el caso específico de la Roya se manifiesta principalmente en el daño causado a las hojas de la planta, sin embargo las características de la enfermedad se abordarán más adelante en el apartado correspondiente.

3.1.4 Flor

Además de cumplir una función ornamental, la flor del café es la parte reproductiva de la planta. Las flores individuales son completas hermafroditas y auto fértiles. Los cafetos de todas las variedades de *Coffea arabica* tienen un alto porcentaje de autofecundación.

Un caficultor puede identificar el volumen de producción de su finca por medio de la cantidad de flor que se produce ya que “las yemas que dan origen a las inflorescencias están básicamente distribuidas en forma axilar en las ramas laterales, a nivel de la base de las hojas en cada nudo, con un promedio de 12 flores por nudo, y en variedades altamente productivas pueden encontrarse de 40-45 flores por nudo quedando al final rangos de 15 a 20 frutos por nudo,” (ANACAFÉ, 2006, p. 12).

3.1.5 Fruto

Es el producto final obtenido de la planta del café. Se presenta en forma de pequeños círculos de distintos colores según la variedad de la mata.

También conocido como café cereza por su apariencia similar a esta fruta. El fruto del café tiene distintas etapas durante su crecimiento ya que como se menciona anteriormente este es visible después de que la flor desaparece.

A continuación se presentan las diferentes etapas del crecimiento del fruto:

- “Etapa I

Durante el primer mes y Medio, después de la floración el fruto crece muy lentamente.

- Etapa II

El fruto presenta aun crecimiento acelerado, hasta el tercer mes y medio. En esta etapa, se forma el pergamino y se lignifica, definiéndose el tamaño que tendrá el grano. Un déficit hídrico en este período puede provocar el secamiento y purga de frutos tiernos.

- Etapa III

Sobre el tercer mes y medio, el crecimiento del fruto se detiene, pero internamente ocurre el llenado del grano y formación de la semilla, esta etapa concluye poco después del cuarto mes. Si hubiera un período de sequía muy acentuado en esta etapa, podría darse la formación de granos negros.

- Etapa IV

Entre el cuarto y sexto mes, el grano se endurece, se forma el mucílago y el fruto alcanza su madurez fisiológica como fruto sazón.

- Etapa V

Finalmente, el fruto llega a su madurez de corte caracterizada por el color de la cáscara <pulpa>. Esto ocurre como promedio, ocho meses después de la floración, o 9 meses en las regiones más altas.” (ANACAFÉ, 2006, p. 12)

La calidad del fruto obtenido se determina por cada uno de los procesos de manejo y desarrollo, desde la selección de una buena semilla, hasta el suelo donde se deposita y el control manejo y cuidado que se le da a la plántula.

Un buen grano de café luego de ser procesado para su posterior tueste y molienda determina si existió un adecuado control de calidad o no. Más adelante se hará mención a las características que debe poseer el café para ser considerado un

café de altura y de características diferenciadas y en el caso específico de esta investigación, se hará énfasis en los requisitos que debe cumplir un grano de café para lograr ser exportable hacia el Japón.

Luego de entender la estructura morfológica del cafeto es necesario conocer cuáles son las principales enfermedades y afecciones que atacan a la planta, ya que como anteriormente se ha mencionado, el café es un ser vivo altamente vulnerable de sufrir afecciones causados por enfermedades en el ambiente, agentes externos como plagas y/o por la misma intervención del ser humano y su contacto e interacción con la planta.

Se dará una breve explicación de las principales enfermedades y plagas sin embargo el énfasis será en la enfermedad la Roya, con el fin de centrar la atención en esta afección y entender los efectos negativos que causa en la planta, las formas de prevención y una vez que la mata ya ha sido atacada por la enfermedad, cuáles son las medidas a utilizar para disminuir, y/o mitigar el daño causado.

3.2 Plagas y enfermedades del café

Una plantación de café puede ser vulnerable a las plagas y enfermedades debido a distintos factores naturales así como por la intervención del ser humano.

Por factores naturales se refiere a la presencia de plagas que viven en el ambiente y los suelos en dónde se ubica la mata de café y los cuales encuentran en las plantaciones un espacio ideal para desarrollarse, por otro lado las plagas y enfermedades pueden ubicarse en diferentes partes de la planta afectándola de distintas formas, por ejemplo pueden haber plagas y /o enfermedades en las semillas, el suelo, las raíces, los tallos de la planta las hojas y el fruto, incluso en la flor del café.

Es importante tomar en cuenta cuál es la diferencia entre las enfermedades y las plagas del café, apareciendo las primeras cuando las plantas se encuentran debilitadas, ya que los cafetos son susceptibles de ser atacadas por hongos y

bacterias, que muestran un comportamiento oportunista, además de los insectos, nemátodos y/o agentes externos a la planta, también conocidos como plagas. Cuando esto ocurre, la situación de los cafetos afectados se agrava, conduciendo a la muerte prematura de las plantas.

Según la Guía técnica de caficultura, "por su ubicación, las enfermedades del café se dividen en dos categorías:

- 1) Enfermedades de la parte aérea
- 2) Enfermedades de la raíz.

Las enfermedades de la parte aérea son las que se ubican en la parte superior de la mata, las más comunes y dañinas son las siguientes:

- **Roya del Café**
- Cáncer del tronco
- Mancha de Hierro
- Fumagina
- Koleroga o mal de hilachas
- Mancha Circular de la hoja
- Antracnosis
- Pudrición del Fruto
- Ojo de Gallo
- Ahorcamiento del tallo
- Phoma, quema o derrite
- Grano Negro
- Mal Rosado
- Bacteriosis del Café o Xylella
- Fastidio

Las enfermedades que afectan a la parte inferior de la planta se ubican principalmente en la raíz y son las que se mencionan a continuación:

- Mal del Talluelo
- Pudrición negra de la raíz
- Pudrición vascular de la raíz” (ANACAFÉ, 2006, p. 114)

Para efectos de la presente investigación se hará énfasis únicamente en la primera enfermedad aérea y una de las más temidas en la caficultura, así como la que causa mayores daños tanto a la mata como a la economía y que resulta ser una de las enfermedades más difíciles de controlar y combatir una vez se ha identificado el daño en el cafetal.

3.3 ¿Qué es la Roya del Café?

A partir del año 2010 las plantaciones de café guatemalteco han sido duramente atacadas por la enfermedad Hemilenia Versatix causante del hongo de la roya la enfermedad más temida de la caficultura mundial que ha afectado a variedades tradicionales de la especie Arábica (C.arábica), como Borbón, Caturra, Catuai, Pache, Típica siendo estas conocidas como las más susceptibles a la enfermedad.

De acuerdo a la guía técnica de caficultura se identifica que los principales síntomas de esta enfermedad se presentan como manchas de tono verde pálido o verde amarillo en el haz de las hojas; en el envés son manchas anaranjadas (cuerpos fructíferos del hongo).

Imagen No.6



Planta severamente afectada por Roya, Fotografía: Dulce Romero Finca las Moritas Aldea El Cielito Cuilapa Santa Rosa, Mayo 2015.

Las hojas severamente atacadas se desprenden del árbol y en consecuencia este se ve limitado en su producción. La mata afectada bajo condiciones favorables para el desarrollo de la enfermedad puede llegar a provocar defoliación total y muerte del cafeto. (ANACAFÉ, 2006, p. 114).

3.4 Control y manejo de la enfermedad

Según un análisis realizado por el Centro de Investigaciones de café, -CEDICAFÉ- Anacafé desde la llegada de la enfermedad al continente americano en Brasil de 1970 y en Guatemala en 1980 las acciones ejecutadas para controlar la enfermedad han girado en torno al uso de fungicidas cúpricos y sistémicos de características curativas estos son aplicados al suelo o al follaje los cuales son absorbidos por la planta y trasladados a través del sistema vascular eliminando las infecciones ya establecidas en el interior de la misma, protegiendo de esta manera a los nuevos brotes. Para aplicar este tipo de control químico es importante siempre tomar en cuenta aspectos importantes como el muestreo, la época de aplicación, el tipo de fungicida a utilizar, cantidad de la dosis, frecuencias de aplicación, calibración del equipo de aspersion y la capacitación del personal por considerar estos aspectos de suma importancia en los resultados esperados durante la aplicación.

Además del control químico es necesario integrar otro tipo de prácticas como la nutrición del cafetal, el manejo y renovación de las plantaciones, la regulación de la sombra y a mediano y largo plazo ir sustituyendo las plantaciones con variedades de mayor resistencia a este tipo de enfermedades en zonas más críticas y con mayores niveles de vulnerabilidad de contagio.

En el caso de la Roya del café se puede determinar que por el tipo de afección es necesario llevar un tipo de control cultural que se refiere principalmente a reducir todos aquellos factores que predisponen o vulnerabilizan el cultivo a contraer la enfermedad, es decir es un control preventivo tomando en cuenta la regulación y el manejo de sombra, control de malezas, fertilización etcétera. Una vez identificada la enfermedad dentro de la planta es necesario realizar la aplicación de un control químico sistémico, el cual ya se ha mencionado anteriormente que se encarga ya no de prevenir si no de curar la afección, la

severidad de la roya puede reducirse identificando a tiempo la enfermedad y aplicando aspersiones de fungicidas protectivos.

3.5 Desarrollo de la Roya del Café

De acuerdo al boletín # 2 sobre “la roya del café y sus efectos directos en la pérdida de empleo y emigración” de la Comisión pastoral para la movilidad humana conferencia episcopal de Guatemala se explican cuáles son las fases del desarrollo de la Roya.

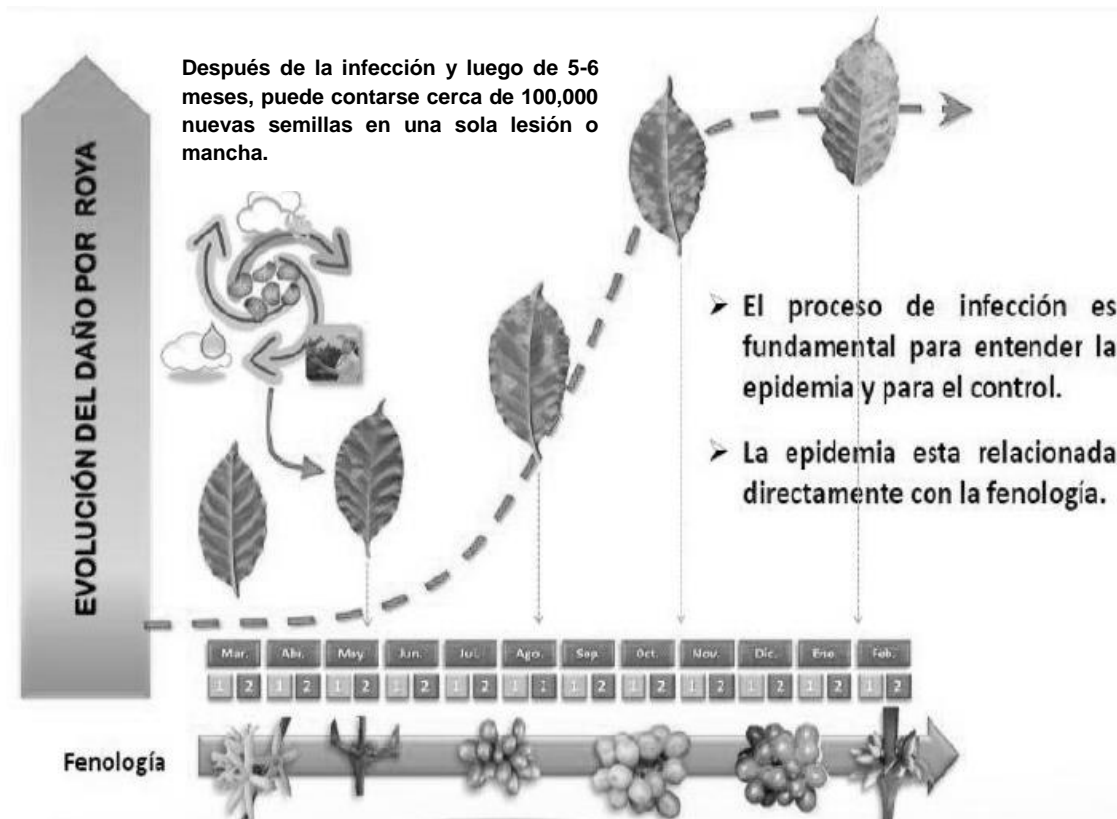
Según el Boletín No. 2 de la Comisión Pastoral de movilidad humana Conferencia Episcopal de Guatemala se explica que “La Roya es un hongo que va creciendo.

Los primeros síntomas de la enfermedad aparecen en la cara inferior de las hojas, donde se observan inicialmente manchitas pálidas que con el tiempo aumentan de tamaño y se unen formando las características manchas o lesiones amarillo-anaranjado, con apariencia de un polvo fino. Ahí se producen las esporas o “semillas” del hongo con un diámetro de casi 5 mm, pero pueden crecer hasta 10 veces más grandes. Con el tiempo, las manchas más viejas de roya van adquiriendo un color pardo o necrótico, donde sobrevive el hongo en las hojas vivas para el siguiente ciclo.

La germinación de esporas es favorecida en temperatura de 22°C, condiciones de obscuridad, periodo de mojado mínimo de 6 horas. Luego de la germinación, el hongo penetra en las hojas a través de las aberturas naturales (estomas) situadas en la cara inferior de las hojas maduras.

Entre los factores que influyen en el desarrollo o curva de la enfermedad están: la acumulación de humedad, variaciones de temperatura cercanas a los 22°C, mojado foliar, variaciones bruscas del ambiente, alta carga fructífera, edad de la planta, época de cosecha y fertilización deficiente.” ((PMH-CEG), 2013, p. 3)

Imagen No.7



Fuente: CEDICAFÉ-ANACAFÉ.

“Los 2 meses más críticos: De acuerdo a un monitoreo realizado por ANACAFE 3 , se determina que una fase de desarrollo lento de la Roya ocurre de mayo a agosto; luego se incrementa de forma rápida a partir de agosto-septiembre, y la curva de la enfermedad alcanza su punto máximo entre diciembre y febrero del siguiente año. El mayor incremento de la enfermedad se observa en los meses correspondientes al desarrollo y maduración del fruto, y en época de cosecha, tal como se demuestra en la imagen.” ((PMH-CEG), 2013, p. 4)

3.6 Antecedentes

La roya del cafeto es una enfermedad que se conoce desde hace muchos años, según el Instituto del café en Costa Rica en su libro “recomendaciones para el combate de la roya del cafeto”, provee un referente histórico sobre la enfermedad ya que el primer reporte confiable de la presencia de *Hemileia*

vastatrix atacando cultivos se dio en 1869, en Ceilán (Sri Lanka). El impacto causado por la roya en ese país causó la desaparición de las plantaciones de café, en donde para el año 1870 se cultivaban aproximadamente 200,00 hectáreas.

Desde el año 1869 iniciaron las primeras afecciones en los cafetales, de manera lenta al inicio y luego atacando de forma muy agresiva. Debido a la falta de fungicidas, el control de la enfermedad fue imposible, causando la pérdida total de la caficultura en el país durante un lapso aproximado de 20 años pasando de una producción de 1.1 millones de quintales de café oro a casi un porcentaje nulo de producción, afectando al sector productor cafetalero, la banca del país y dejando a millares de trabajadores sin empleo.

En ese mismo año aparece en India, ya en 1876 se informa de su presencia en Sumatra y Java. En 1878 en Natal, África del Sur y en 1879 en las Islas Fidji. En Asia y África se dieron devastaciones de las plantaciones de café producto del hongo, lo cual marco una etapa importante para los productores de América cuando se detecta la presencia de la Roya en Brasil, en el Estado de Bahía en 1970 (Miranda, Abril 2013, p. 4).

La llegada de la enfermedad a Latinoamérica se detectó desde los años 70's ya que se identificaron apariciones de roya en distintos países de la región como se menciona anteriormente, siendo estos Brasil, 1970, Nicaragua 1976, El Salvador 1979, Guatemala y Honduras 1980 Costa Rica y Colombia 1983 etc. Los principales factores que han favorecido la presencia de la enfermedad en la región son las bajas y medianas latitudes, ya que por condiciones climáticas en altitudes elevadas el desarrollo de la enfermedad encuentra mayores restricciones.

Es importante mencionar que la variabilidad climática ha favorecido la reaparición de la roya en los cafetales de la región, incluso en aquellas plantaciones que se encuentran en altitudes más elevadas. Durante los últimos

años se han identificado repuntes de roya que han afectado los cultivos ubicados en Colombia, Centroamérica, México y El Caribe.

3.7 Guatemala y la reciente crisis de Roya

Desde el año 2010 Guatemala se ha visto duramente golpeada por la más reciente crisis causada por la enfermedad, creando un ambiente de incertidumbre en la caficultura nacional causada principalmente por el severo daño ocasionado a las plantaciones de café.

Debido al impacto económico que provoca el daño a los cafetales, lo cual se traduce en una reducción en el volumen de la producción del grano, se considera la coyuntura de la caficultura guatemalteca como una crisis que pone en una situación difícil a quienes viven de la producción y comercialización del café, principalmente a los pequeños y medianos productores y sus trabajadores, pues tomando en cuenta la también reciente crisis causada por la caída de los precios internacionales del café, la disminución de la producción y la inversión necesaria para la recuperación de las plantaciones por medio del manejo de la enfermedad son factores necesarios e importantes para pronosticar un presente y futuro sombrío para el caficultor quién en la necesidad de recuperar la calidad de su producción debe invertir sumas elevadas de dinero para la restauración de sus cafetales, así como la inversión en mano de obra que ejecute los trabajos necesarios según la situación de la finca.

3.8 Impacto de la Roya en las exportaciones de café guatemalteco

La agricultura es una de las principales actividades económicas del país, siendo el café el principal producto de cultivo y exportación además de una fuente importante de creación de empleo por medio de cada uno de los eslabones en su cadena productiva.

El país exporta café desde 1859 y desde entonces el comercio internacional del café se ha convertido en una importante fuente de generación de divisas.

Según el mercado al cuál se dirige las exportaciones de café, se deben cumplir ciertas exigencias y requisitos de ingreso. Por tanto el café puede ser comercializado en distintas clasificaciones dependiendo las calidades y características del grano.

Las estadísticas muestran dos principales formas de clasificación de exportación de café siendo éstas:

- Por destino y
- Por tipo

Por destino se refiere específicamente al lugar al que van dirigidos los envíos del producto, es decir el mercado al cual se busca satisfacer por medio de la demanda del grano.

Según datos de la Asociación Nacional del café ANACAFÉ las exportaciones de café de Guatemala van dirigidas a tres destinos principales, Estados Unidos, Canadá y El Japón.

Por tipo se entiende a las calidades que posee el café según las condiciones climáticas, ambientales y de latitud de los cultivos. Por tanto según el tipo de café se identifica la dureza que adquiere el grano al momento de su clasificación para el tueste.

Tipos de café:

- Estrictamente duro 1,370 mts. o más /4,500 pies o más snm.
- Semi duro / duro a 1,066-1370 mts. / 3,500-4,500 pies snm.
- Prima/ Extra prima 762-1,066 mts. / 2,500-3,500 pies snm.
- Otros.

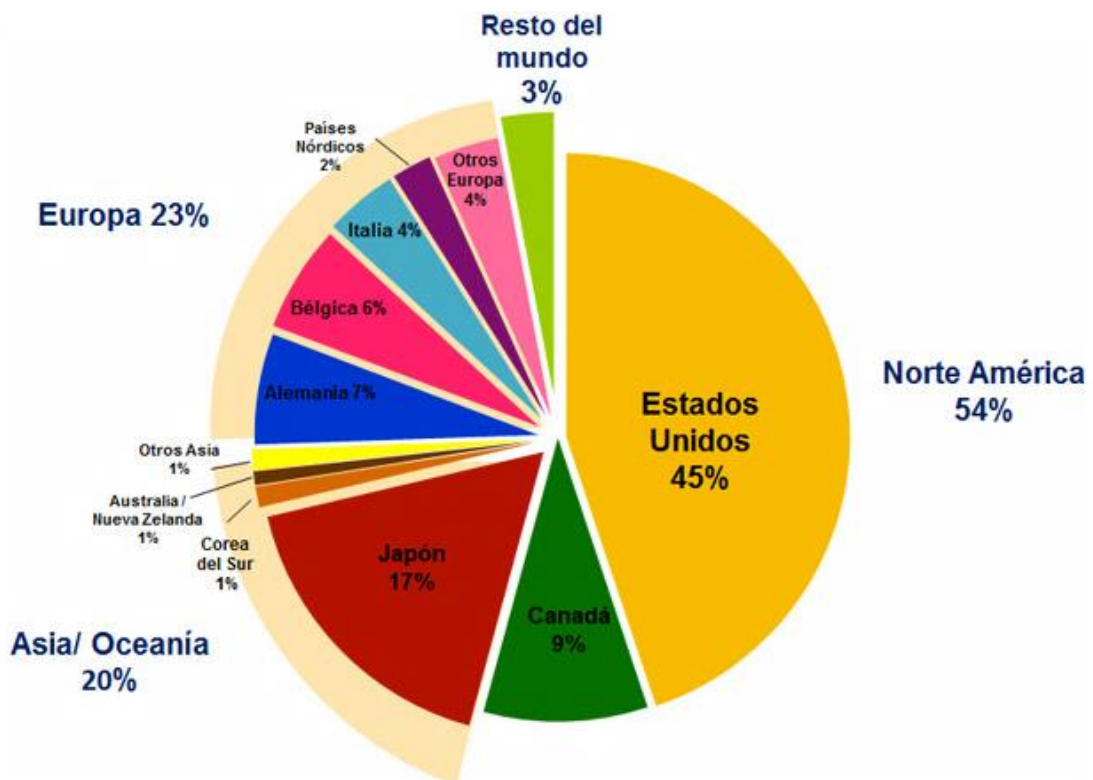
De acuerdo a la gráfica No.1 ¹ se puede observar el detalle de las exportaciones de café guatemalteco por su tipo desde la cosecha 2000-2001 hasta la cosecha 2012-2013. En dicha gráfica se identifica que el tipo de café SHB ó estrictamente duro es el que muestra mayor volumen de exportación, se identifica una variabilidad muy dinámica desde la cosecha 2000-2001 hasta la cosecha 2009-2010, y a partir de ese año se muestra un alza en las

¹ Ver anexo gráfica No. 1

exportaciones de café estrictamente duro acercándose a los 5,000,000.00 de dólares percibidos por la venta del café.

Según el Departamento de Comercialización de ANACAFÉ por medio de su último análisis de estadísticas, el café guatemalteco tiene presencia alrededor del mundo. Los datos que se presentan corresponden al análisis de exportaciones de la cosecha 2012-2013.

Gráfica No. 2



Fuente: Departamento de Comercialización de Anacafé.

Como puede observarse existe una alta demanda del producto nacional en los 3 mercados principales anteriormente mencionados. Según la gráfica mostrada, el 71% de las exportaciones totales del café guatemalteco hace la sumatoria de los 3 destinos más importantes, el 17% del producto se dirige al Japón, siendo éste el mercado más exigente en cuestiones de control de las calidades del grano.

Por tal razón, se considera necesario hacer el análisis sobre las exportaciones dirigidas hacia este destino debido al interés que muestran los consumidores japoneses en el producto guatemalteco, además es necesario tomar en cuenta la percepción de los empresarios asiáticos en las características que posee el café luego de ser expuesto a procesos de recuperación y saneamiento de los cultivos debido al contacto con productos químicos y fungicidas necesarios para recuperar las plantaciones de los daños causados por la roya.

3.8.1 Volumen de exportaciones antes durante y después de la crisis.

El impacto en las exportaciones de café se identifica principalmente en el volumen de la producción a nivel general, tomando en cuenta todos los rendimientos que se obtienen del café luego de ser sometido a cada uno de los procesos para obtener el grano en oro.

Cabe mencionar que las estadísticas que pueden ser objeto de análisis son aquellas que muestran el intercambio comercial por medio de las exportaciones, ya que los volúmenes de producción interna no son considerados exactos debido a que se depende de la declaración y registro de las cosechas de las fincas de todos los caficultores, y por distintas razones existen fincas que no registran su producción ante las instituciones correspondientes.

A continuación se presenta el volumen de exportación total del país hacia el resto del mundo y Japón para los años 2010, 2011, 2012 y 2013 respectivamente.

Cuadro No. 8

GUATEMALA: PRINCIPALES PAISES DE EXPORTACION								
09011130 - CAFE ORO.								
EN VALOR Y VOLUMEN								
DESCRIPCION	2010		2011		2012		2013	
	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas
1 ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	260,910,747	87,024	475,308,624	116,494	433,147,104	102,663	328,262,042	99,524
2 JAPON	118,042,015	38,050	181,341,993	44,931	129,268,519	28,876	121,859,986	36,375
3 CANADA	65,740,073	21,591	87,633,761	23,928	75,426,839	17,793	68,129,328	20,337

GUATEMALA: EXPORTACION HACIA JAPON								
09011130 - CAFE ORO.								
EN VALOR Y VOLUMEN								
DESCRIPCION	2010		2011		2012		2013	
	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas	Monto US\$	Peso Toneladas Métricas
1 JAPON	118,042,015	38,050	181,341,993	44,931	129,268,519	28,876	121,859,986	36,375

Fuente: Dirección de Análisis Económico, Ministerio de Economía con datos del Banco

Año 2010: Crisis de precio del café. **Año 2012-2013:** Crisis de producción y reducción en el volumen de exportación.

Como se puede observar en las tablas anteriores, se pueden identificar los años 2012-2013 como los años con menor volumen de exportación correspondiente a las toneladas métricas registradas de café exportado.

El análisis de la tabla anterior se enfoca en la cantidad de toneladas métricas registradas y el monto en dólares correspondiente a las ventas del grano.

Según el análisis de la tabla se puede notar que el volumen métrico de exportaciones a Japón del año 2010/ 2011 aumentó en un 18.08%, así mismo el precio del monto de la venta en dólares aumentó un 53%, debido a la volatilidad del precio del café a nivel internacional. Durante los años 2011/2012

se puede identificar la reducción del volumen métrico de exportaciones reportándose una caída del 35% lo que representa una reducción del precio únicamente de un 28.7%, así mismo se puede identificar que durante los años 2012/2013 las toneladas métricas de exportación aumentaron un 25.9% reportando un pequeño aumento del 5.73% del monto en dólares.

El análisis previo evidencia que una reducción en el volumen de exportación no significa un menor ingreso de divisas, principalmente por la variabilidad y la especulación del precio del café en la bolsa, eso es determinado según la coyuntura internacional. Los beneficios del aumento del precio del café son recibidos principalmente por los productores mayoritarios que venden según el precio del quintal en la bolsa de Nueva York, los pequeños y medianos productores no reciben estos beneficios absorbiendo la mayor parte de las pérdidas causadas por la roya.

El precio del café se ha visto afectado por distintas crisis, causadas por factores como la producción en otros países, la reducción en la producción nacional, la adecuada floración de las plantaciones y las condiciones climáticas, esto se ve reflejado en el volumen de las exportaciones lo cual se determina por la selección del grano en los diferentes procesos de transformación del producto para su venta final.

Aunque la crisis de la roya inició en la cosecha 2010/2011 se registró un aumento en el precio del café, pero fue hasta la cosecha 2012-2013 que fueron mayormente notorios los daños causados por la roya reduciendo así la producción de las fincas y por lo mismo las ganancias percibidas por la caída del precio.

Es importante mencionar que la volatilidad de precios y el volumen de exportación afectan directamente a los actores involucrados en la cadena de valor de una forma desigual, debido a que el campesino que se dedica a recolectar el grano de café percibe una ganancia menor según la cantidad de café que corta el cual es definido por el precio del quintal de café, por lo tanto un campesino que debe recolectar café en una finca dañada con roya no tiene

la posibilidad de generar buenos ingresos debido a que la producción es escasa y esto afecta fuertemente en su economía.

3.9 Intervención de instituciones y planes de contingencia y recuperación

Por su importancia, la roya ha tomado un papel protagónico dentro del gremio dedicado a la producción del aromático, hablar de roya se ha convertido en un tema casi obligatorio para todos aquellos que se dedican a esta actividad económica. Sin embargo, no son sólo los pequeños y medianos productores de café a quienes les preocupa la situación de la caficultura nacional.

Pues debido a los efectos que tiene la reducción en la calidad y producción del grano se han tomado medidas institucionales para dar apoyo y alternativas de financiamiento a los pequeños y medianos productores con el fin de recuperar las plantaciones y evitar en la medida de lo posible una crisis mayor.

Existen en Guatemala distintas instituciones que se dedican principalmente al estudio, investigación, y promoción de los cafés de Guatemala, como lo es en este caso la Asociación Nacional del Café, además de otras instituciones como el Comité de Cafés diferenciados, FEDECOCAGUA, El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, AGEXPORT, entre otras.

El Gobierno de Guatemala reconoce la importancia de apoyar al sector caficultor del país, principalmente por la caída en la producción y los precios del grano, no sólo por la situación interna de la enfermedad, sino también por la coyuntura internacional.

Como se ha explicado anteriormente, Guatemala tiene un volumen de producción menor al de otros países como lo es Brasil, Colombia y Vietnam, sin embargo las características del café guatemalteco son las que le dan el valor agregado para convertirlo en un producto diferenciado y de altas calidades apreciadas por consumidores extranjeros y de gustos y paladar exigente.

La epidemia de Roya es un tema que ha tomado gran relevancia principalmente por la propagación de la enfermedad no sólo en Guatemala, sino también a los demás países de Centroamérica y México.

Según El director general del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Víctor Villalobos en una entrevista para El Diario de hoy en El Salvador aseguró que “en términos porcentuales, el país más afectado en su parque cafetalero fue El Salvador, que perdió 74 % de su cultivo, Guatemala perdió 70 %, Costa Rica 64 %, Nicaragua 37 % y Honduras 25 %. No obstante por la extensión de sus plantaciones el que más perdió fue Honduras, con \$223 millones. El Salvador perdió alrededor de \$80 millones por el hongo.” (Hoy, 2013, p. 21).

CAPITULO IV

4. CAFÉ GUATEMALTECO Y EL MERCADO DE CONSUMO JAPONÉS

Como se ha mencionado anteriormente, el café de Guatemala goza de un prestigio reconocido a nivel internacional, principalmente por la calidad y características diferenciadas del mismo. Por tal razón se han realizado esfuerzos institucionales para aumentar y mejorar la promoción de nuestros cafés fuera del territorio nacional.

Japón es un mercado altamente exigente en cuanto a calidades, características y procesos de producción del grano, y desde hace algunos años el mercado japonés ha elevado considerablemente la preferencia en el consumo de café guatemalteco, debido a la exigencia de los consumidores, pues existen altos estándares de calidad que deben ser garantizados para lograr posicionarse y mantenerse activamente dentro de ese mercado por medio de la comercialización a través de las exportaciones del grano.

En el presente capítulo serán explicados los requisitos necesarios para establecer relaciones comerciales con compradores de café del Japón, así como cuáles son las características que el café debe cumplir para lograr ser exportado, las necesidades del cliente y sobre todo, cuál es la importancia y el papel que juega Japón para el café guatemalteco.

4.1 Generalidades de Japón

Hablar de Japón es referirse a un país con una rica cultura milenaria, que ha tenido una participación importante en acontecimientos mundiales los cuales han cambiado el curso de su historia. Japón ha sido un país que ha sufrido catástrofes humanas y económicas ya sea por la coyuntura política internacional así como por los efectos devastadores que han causado grandes desastres naturales.

Sin embargo, Japón a través de los tiempos ha sido un país que ha logrado recuperarse de dichas catástrofes humanitarias y económicas. Hoy por hoy se conoce a Japón como “la tierra del sol naciente”, y por ser la segunda economía más fuerte a nivel mundial, después de Estados Unidos.

Japón se destaca por sus avances en infraestructura, tecnología y por factores culturales como la disciplina, el orden y la excelencia en el estilo de vida de sus habitantes.

Desde la adopción de la constitución revisada en 1947, Japón ha mantenido una monarquía constitucional unitaria con un emperador y un órgano de gobierno democrático llamado Dieta.

De acuerdo a la información contenida en el Perfil comercial de Japón elaborado por la Subdirección de Política Industrial y Comercial del Departamento Nacional de Planeación de la República de Colombia “después de su derrota en la Segunda Guerra Mundial, Japón se recuperó para convertirse en una potencia económica y un aliado de los EE.UU.

Después de tres décadas de crecimiento sin precedentes, la economía japonesa experimentó una importante desaceleración a partir de la década de 1990. A pesar de esto el país sigue siendo una potencia económica importante”. (DNP, 2013, p. 1)

Para entender la importancia que tiene para Guatemala el comercio del café con Japón es necesario presentar información relevante y útil sobre el perfil económico del país, así como el mercado del consumo del grano en Japón y la importancia y participación que tiene este producto en ese país.

4.2 Perfil Económico de Japón:

Según información proporcionada por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala, por medio de la Dirección de Política Económica Internacional se presenta el Perfil Económico-comercial entre Guatemala y Japón.

Se puede observar que “Japón es la tercera economía del mundo después de Estados Unidos y China, en torno a 4,5 billardos de dólares en términos de PIB nominal y la tercera después de los Estados Unidos y China en términos del poder adquisitivo.” (MINEX, 2014, p. 2).

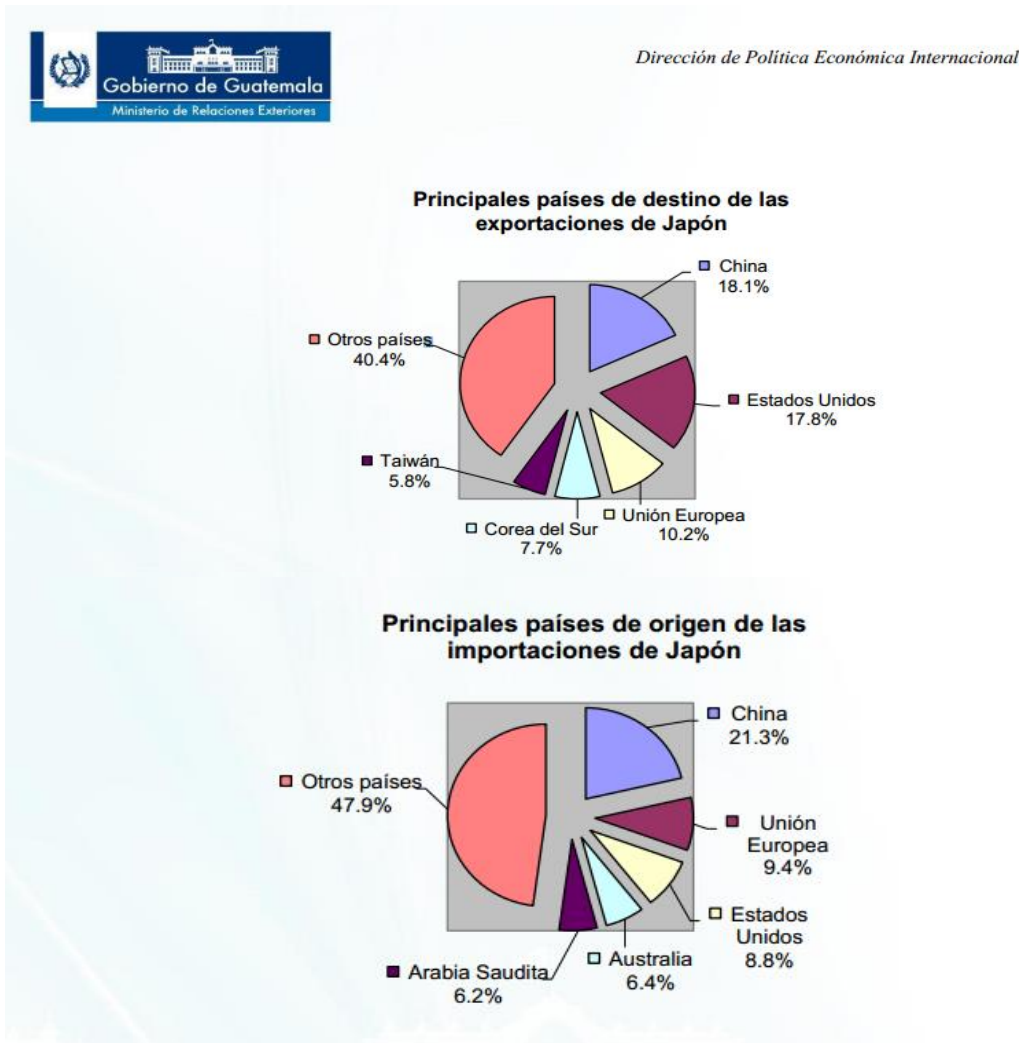
De acuerdo a este mismo documento se explica que debido a que solamente el 15% de la tierra es apta para el cultivo, los japoneses utilizan un sistema de terrazas agrícolas para cultivar pequeñas áreas siendo el arroz el principal producto de cultivo, por esta razón, Japón importa casi la mitad de los productos como cereales, granos, carne entre otros. Sin embargo, Japón es el segundo pescador comercial de peces a nivel mundial, siendo China quien ocupa el primer lugar en esta actividad económica.

Japón se identifica y sobresale por sus productos tecnológicos, gran parte de su producción atiende al mercado interno, sin embargo también existen grandes empresas industriales que exportan la tecnología japonesa alrededor del mundo, satisfaciendo las necesidades en equipos de transporte, maquinaria eléctrica y en general, así mismo según los datos obtenidos en la Dirección de Política Económica Internacional aseguran que “los campos en los que Japón goza de relativamente alto desarrollo tecnológico incluyen la fabricación de semiconductores, fibra óptica, electrónica, óptica de los medios de comunicación (tecnologías de la información y la comunicación), fax y fotocopiadoras, y en los procesos de fermentación de alimentos y bioquímica además es importante mencionar que la bolsa de Tokio es la tercera en capitalización del mundo.

El sector de servicios de Japón representa alrededor de tres cuartos del total de su producción económica. La banca, los seguros, las bienes raíces, la venta al por menor, el transporte y las telecomunicaciones son las principales industrias terciarias”. (MINEX, 2014, p. 2)

A continuación se presentan algunas gráficas importantes en dónde se puede analizar la actividad económica japonesa y los principales destinos de sus productos así como los orígenes de los productos que importan.

Gráfica No. 3



Fuente: OMC (2013)
Elaborado por: Dirección de Política Económica Internacional, MINEX.

En las gráficas presentadas se puede identificar los porcentajes de importación y exportación de Japón con el resto de países del mundo. En dónde se puede notar un intercambio comercial significativo con destinos diferentes a las potencias económicas mundiales como lo son China, Estados Unidos y la Unión Europea. Los datos anteriores son de gran aporte para lograr visualizar la dinámica comercial de Japón con el mundo, sin embargo para efectos de esta investigación es importante enfocar los análisis de datos y gráficas específicamente entre Guatemala y Japón, a continuación se presenta la balanza comercial entre ambos países en dónde se pueden ver datos importantes referentes a la dinámica comercial bilateral.

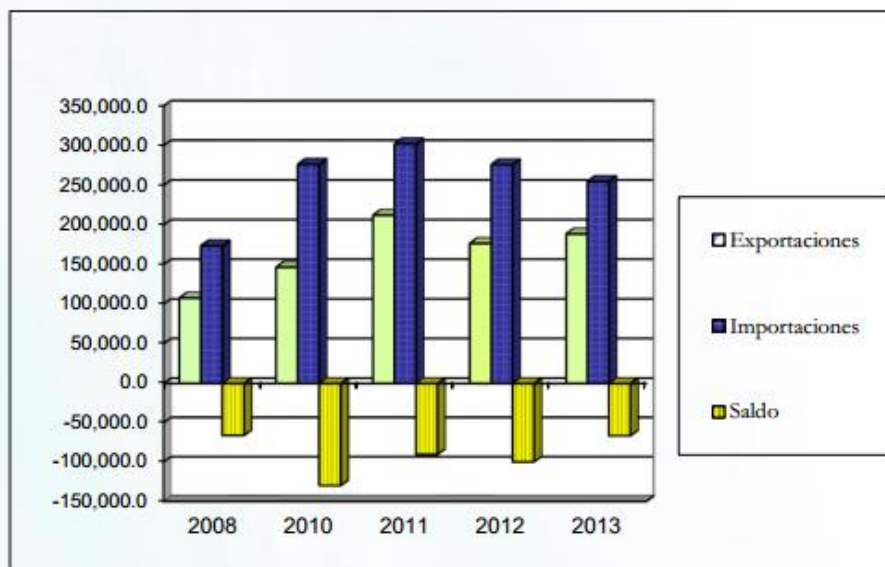
Balanza Comercial Histórica entre Guatemala y Japón

La siguiente balanza comercial presenta datos para el período de análisis desde el año 2009 hasta el año 2013.

Gráfica No. 4

	2009	2010	2011	2012	2013
Exportaciones	107,898.0	146,830.4	212,286.3	176,725.7	188,660.0
Importaciones	173,871.2	276,586.3	302,427.5	276,290.9	255,124.4
Saldo	-65,973.2	-129,755.9	-90,141.2	-99,565.2	-66,464.4

(Monto en miles de USD \$)



Fuente: Estadísticas del BANGUAT consultadas en Junio de 2014
Elaborado por: Dirección de Política Económica Internacional, MINEX.

Como se muestra claramente en las gráficas, existe un déficit en la balanza comercial para Guatemala y un superávit para Japón en el período bajo análisis, además se puede identificar que el intercambio comercial entre ambos países ha tenido una dinámica variable, pero que se mantiene al alza principalmente para las importaciones provenientes de Japón.

4.3 Consumo de café en Japón

El consumo del café en Japón es un tema que merece especial atención y cuidado, ya que por ser un producto agrícola no tradicional, posee una trazabilidad extensa hasta llegar a su transformación final para el consumo humano.

Dado que Japón no cuenta con recursos naturales suficientes y a la desproporción que existe entre el porcentaje de habitantes con la capacidad de producción de sus tierras, Japón es un país que en su mayoría importa productos agrícolas y de energía, siendo considerado por la OMC como el tercer importador de alimentos a nivel mundial.

“La introducción del café en Japón data de finales del siglo XVIII época en la cual la bebida era consumida en pequeñas cantidades por residentes holandeses en Nagasaki, sin embargo, el café no fue vendido hasta el último cuarto del siglo XIX con la primera importación en masa en el año 1877. La primera tienda de café fue abierta en Tokio en el año 1888 y lentamente se propagó el hábito del consumo de café con los picos de importación de 140,000 sacos de café en 1937. Debido a los conflictos causados por la II guerra mundial se evitaron importaciones significantes de café durante 1940 y los requisitos de reconstrucción post-guerra amortiguaron el consumo durante los años 50’s.

Las importaciones de café fueron liberadas en 1961 teniendo una importación aproximada de 250,000 sacos de café ese año. El café permaneció como una bebida de menor consumo comparada con el tradicional té verde y en sus inicios fue bebido únicamente por un reducido grupo de habitantes adinerados y de edad adulta de las áreas urbanas. El consumo de café soluble se propagó extensamente, el café negro se empezó a consumir en cafeterías y eventualmente se incrementó su popularidad en todo el país.

La introducción de café enlatado listo para el consumo caliente o frío y la expansión de máquinas dispensadoras en 1969 ayudaron a promover el consumo de café en generaciones más jóvenes y consecuentemente se

incrementó el consumo rápidamente debido a la sinergia dada por la innovación en la preparación y distribución del producto”.¹ (Coffe, 2012, p. 1)

Como se menciona anteriormente, las características demográficas del país y los requisitos de ingreso al mercado que se deben cumplir son estrictos y rigurosos. El café es un producto relativamente de nuevo consumo en Japón debido a su preferencia cultural y milenaria por infusiones o tés de hierbas.

El consumo de café se ha disparado durante los últimos 40 años. El país es ahora en términos de consumo el tercer mayor importador de café en el mundo. El incremento acelerado del consumo fue causado por las siguientes razones:

- Un cambio considerable en los hábitos del consumo de la sociedad conocido como “Occidentalización”.
- Estrategias de marketing con especial énfasis en promover café soluble, y posteriormente se fue extendiendo al café en grano, tostado y/o molido.
- La aparición y el crecimiento de cafeterías o “Coffee shops” con ambientes atractivos y novedosos, superando en el año 1982 los 162,000 puestos de venta de café.
- Los procesos de innovación del producto y el incremento de las ventas por la promoción del café en presentaciones enlatadas “Listas para beber” las cuales se encuentran disponibles en máquinas dispensadoras al alcance del consumidor.

4.4 Evolución de las importaciones de café en Japón

El café es un producto que puede ser comercializado en distintas formas según el cliente, o la etapa del proceso en la cual se encuentra el grano. Esto es lo que se conoce como la trazabilidad.

Se hará un enfoque en los volúmenes de exportación de café en oro, el cual es el estado en el que se encuentra el café después de haber sido beneficiado y previo a ser expuesto a transformaciones por medio del tueste y la molienda.

¹ Traducción Coffee Market in Japan

Es importante mencionar las diferentes presentaciones de café que Japón importa para su consumo interno, así como sus orígenes, las distintas preparaciones más populares y su preferencia frente a otros productos, para identificar principalmente cual es el nicho de mercado o el público y/o consumidor final que se busca satisfacer.

- **Importaciones:**

Cuadro No. 9

Table 1: Import Volume of coffee into Japan

(metric tons)

Calendar Year	Green Beans	Roasted Coffee	Soluble Coffee	Extract (with Sugar)	Extract (without Sugar)	Total Green Beans equivalent
1877	18	-	-	-	-	18
1930	1,887	-	-	-	-	1,887
1937	8,571	-	-	-	-	8,571
1942	244	-	-	-	-	244
1950	40	103	-	-	-	163
1955	3,993	88	-	-	-	4,098
1960	10,707	63	28	-	-	10,866
1965	18,647	43	3,512	-	-	29,234
1970	80,496	42	2,970	-	-	89,456
1975	109,409	242	4,108	-	-	122,023
1980	174,747	106	6,333	443	149	194,294
1985	231,193	199	6,038	8,737	1,401	252,947
1990	291,339	2,630	5,704	9,517	11,641	324,841
1995	300,563	2,131	6,268	5,495	10,883	332,157
1996	326,914	3,338	6,056	3,752	14,244	361,545
1997	325,233	1,795	5,945	6,363	13,693	358,596
1998	332,386	1,580	6,923	3,294	10,276	363,330
1999	363,418	1,817	6,569	3,142	11,187	394,473
2000	382,230	2,749	7,177	3,008	11,390	416,090
2001	381,745	3,630	8,387	2,956	13,078	421,309
2002	400,771	4,070	8,465	2,485	11,895	439,739
2003	377,647	4,292	9,057	1,622	9,945	416,195
2004	400,977	4,150	7,633	1,727	10,410	436,133
2005	413,264	4,776	7,778	1,940	11,458	450,606
2006	422,696	5,588	7,444	1,148	10,121	458,507
2007	389,818	5,816	7,089	1,128	11,012	425,778
2008	387,538	6,652	7,850	108	8,502	423,657
2009	390,938	6,020	7,400	102	8,836	425,436
2010	410,530	6,311	7,445	120	7,723	444,487
2011	416,805	6,303	8,274	190	7,423	452,672

Fuente: Mercado de café en Japón [www. http://coffee.ajca.or.jp/](http://coffee.ajca.or.jp/)

Según la tabla, se puede identificar el volumen de importaciones de café a Japón durante los años 1877 hasta el año 2011, en sus distintas presentaciones siendo estas:

- Granos verdes, también conocido como café oro, presentación de mayor volumen de importación.
 - Café tostado.
 - Café soluble y/o instantáneo.
 - Extractos de café con azúcar.
 - Extractos de café sin azúcar.
- **Importaciones por Origen:**

Cuadro No. 10

Table2 : Import Volume of different form of coffee by origin

① Green Beans (metric tons)

Country	2000	2008	2009	2010	2011
Brazil	90,104	96,406	110,214	123,073	131,455
Colombia	70,463	84,809	76,911	79,060	64,481
Indonesia	69,906	52,030	52,350	59,068	62,358
Vietnam	25,315	55,055	57,865	54,737	52,909
Guatemala	28,060	34,826	33,329	34,180	37,749

② Roasted coffee (Kg)

Country	2000	2008	2009	2010	2011
USA	1,572,008	2,886,078	2,847,715	2,783,610	2,826,742
Brazil	129,507	713,365	989,543	956,023	945,439
Colombia	89,998	550,751	349,794	387,635	372,318
Vietnam	2,872	37,176	536,174	409,954	364,334
United Kingdom	251,404	640,802	95,063	212,220	355,768
Switzerland	47,434	262,060	215,580	280,656	348,209
Guatemala	56,705	195,999	112,899	231,596	189,502
Total	2,749,437	6,652,189	6,019,542	6,311,279	6,303,225

Fuente: Mercado de café en Japón www. <http://coffee.ajca.or.jp/>

Según los datos contenidos en la tabla se identifica que las tres clasificaciones principales en volumen de importación de café según su presentación son:

- Café oro
- Café tostado

La tabla muestra que para el período comprendido entre los años 2000 y 2011, Guatemala ocupaba el 5to. Lugar a nivel mundial de las importaciones totales del café en oro del mundo y el 7mo. en importación del café tostado.

- **Consumo**

En términos sobre el consumo de bebidas en Japón, se pueden identificar las siguientes:

- Bebidas enlatadas de café listas para beber
- Todas las bebidas de café listas para beber
- Jugos de frutas
- Refrescos de cola
- Todas las bebidas carbonatadas
- Té negro
- Té verde
- Café instantáneo
- Café tostado

Cuadro No. 11

Table 3: Beverage Consumption in Japan 1990 as index 100 pt.

	Roasted Coffee	Instant Coffee	Green Tea	Black Tea	All Carbonated Drink TTL	Colas	Fruits Juice	All RTD Coffee TTL	Canned RTD Coffee
1980	53	82	114	54	95	96	69	27	26
1990	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1995	123	98	99	127	99	111	76	109	103
1996	115	104	108	118	97	109	72	109	103
1997	121	99	111	140	100	113	70	113	105
1998	126	97	96	130	95	113	81	113	101
1999	129	97	109	98	97	115	87	115	101
2000	139	100	112	127	94	114	89	115	96
2001	141	106	117	108	88	115	78	118	96
2002	147	102	104	107	87	115	80	121	93
2003	141	107	111	110	86	110	60	121	94
2004	153	105	128	116	92	110	68	120	93
2005	156	105	127	110	91	103	70	128	96
2006	151	109	111	122	88	97	66	129	96
2007	159	100	111	118	96	114	68	128	95
2008	150	104	110	127	101	123	60	128	96
2009	148	103	98	124	108	127	56	128	95
2010	152	109	97	140	115	133	59	127	94
2010 Actual Volume	262,561 tons	43,143 tons	88,674 tons	19,757 tons	3,450 '000 Liters	1,360 '000 Liters	1,527 '000 Liters	2,877 '000 Liters	2,025 '000 Liters

Note: Carbonated Drink included Colas. RTD Coffee includes Canned Coffee.

RTD: Ready to Drink

All Japan Beverage Industry Association

Fuente: Mercado de café en Japón [www. http://coffee.ajca.or.jp/](http://coffee.ajca.or.jp/)

La tabla anterior muestra la preferencia del consumo de bebidas por los japoneses desde el año 1980 hasta el año 2010. Es de resaltar el incremento en de la preferencia por las bebidas de café, ya sean enlatadas y listas para beber así como el café instantáneo y el café tostado en comparación con la reducción del consumo de bebidas carbonatadas, y o tés durante estas dos décadas.

- **Tendencias del Consumo de café:**

De acuerdo a datos obtenidos por la All Japan Coffee Association, (Asociación de café de Japón) por medio de una encuesta nacional realizada a los consumidores para determinar las tendencias de consumo del café según el tipo de café, el lugar, la edad y el género del consumidor.

Según los datos se puede identificar la preferencia por el café soluble para consumir en casa por hombres y mujeres de edad adulta entre los 40 y los 59 años. Esta información resulta sumamente importante para identificar los nichos de mercado y la estrategia de promoción y venta del producto.

Conclusiones	
Importaciones	El mayor volumen de exportación de café en Japón ingresa en su estado verde, también conocido como café oro.
Origen	Para Japón, Guatemala ocupa el 5to. lugar de importaciones de café oro y el 7mo. lugar a nivel mundial de café tostado.
Consumo	El consumo del café en Japón se da principalmente en bebidas elaboradas con café en envase de lata listo para beber, además del café soluble y molido para su preparación en casa.
Consumidor	El consumo se centra en personas adultas mayores con una mayor capacidad adquisitiva y con preferencias por cafés gourmet.
Distribución	Máquinas dispensadoras y supermercados o tiendas de conveniencia.

Elaboración propia con datos obtenidos en el documento Mercado de Café en Japón [www.http://coffee.ajca.org.jp](http://coffee.ajca.org.jp).

4.5 La relación bilateral entre Guatemala y Japón

Desde hace 80 años existe una estrecha relación diplomática entre Guatemala y Japón, estableciéndose éstas como parte del acercamiento de Japón hacia la región centroamericana específicamente el día 20 de febrero del año 1935.

En el presente año 2015 se celebran los 80 años de la relación entre Japón y Guatemala y se ha denominado este como el Año de la Amistad JAPÓN-SICA, durante el año 2014 se realizó la visita de sus Altezas Imperiales Akishino a Guatemala, siendo esta una oportunidad para fomentar y aumentar la amistad entre ambos países en el marco del Año de la Amistad.

Según palabras del Primer Ministro del Japón el señor Shinzo Abe en su mensaje oficial publicado en el folleto informativo del mes de febrero 2015 *“Japón y Guatemala, 80 aniversario, Un legado de Amistad 1935-2015”* otorgado por la Embajada del Japón en Guatemala, la visita se realizó con la intención de exponer los tres principios rectores de la política diplomática hacia América Latina la cual se enfoca en resaltar la palabra clave “juntos”. Haciendo mención a la estrategia de “Progresar Juntos”, “Liderar juntos”, e “Inspirar juntos” (Japón y Guatemala, 2015).

Durante las actividades a realizar en el transcurso del año de La Amistad Su Excelencia busca generar espacios de cooperación, entendimiento mutuo y trabajo en conjunto para fortalecer el intercambio económico, la cooperación en temas internacionales y la ampliación de los intercambios académicos, con estos acercamientos se está fortaleciendo y consolidando la amistad y cooperación entre ambos países, pues se busca seguir apoyando los esfuerzos para establecer la democracia y el desarrollo económico y social a partir de la firma de los Acuerdos de Paz.

4.5.1 Actualidad:

Tanto Guatemala como Japón cuentan con representación Diplomática y consular en ambos países.

Cuadro No. 12

País	Nombre del Representante	Cargo	Fecha de acreditación	Ubicación de la embajada
Guatemala	Licenciado Cristóbal Adalberto Herrera Dubón	Primer Secretario y Cónsul	01/10/2010	Ciudad de Tokio Japón.
Japón	Sr. Eiichi Kawahara	Embajador	31/10/2013	Ciudad de Guatemala

Elaboración propia con datos obtenidos en el sitio web del Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala www.minex.gob.gt, 2014.

Durante los últimos años ha habido un estrechamiento en la relación bilateral especialmente en el ámbito público y privado, ya que ambos países continúan realizando esfuerzos para fortalecer los lazos de cooperación y amistad en temas de interés bilateral por medio de los intercambios personales, económicos, académicos y culturales. Asimismo los dos países han cooperado estrechamente en los ámbitos internacionales, especialmente en temas a nivel global tales como el cambio climático, reforma de Naciones Unidas, entre otros. Por medio de la acumulación de esfuerzos y gestiones en común la relación de Japón y Guatemala se ha ido fortaleciendo constantemente.

4.5.2 Relaciones económicas Bilaterales

Hablar de las Relaciones económicas bilaterales entre Guatemala y Japón es un tema que provoca un amplio análisis debido a factores importantes para ambos países en relación al intercambio comercial existente.

A diferencia de las relaciones de amistad y de cooperación entre Guatemala y Japón, en materia comercial se puede identificar que Guatemala se encuentra en desventaja principalmente al analizar la balanza comercial entre ambos países, tomando en cuenta la presencia de productos de origen japonés en Guatemala lo cual refleja una escenario desfavorable para los productos guatemaltecos en el mercado japonés.

Desde los inicios de las relaciones entre ambos países se ha identificado el interés del Japón de posicionar sus productos tecnológicos y automovilísticos en la región, razón por la cual existe gran consumo de vehículos, tecnología en las comunicaciones entre otros productos y servicios de origen japonés.

De acuerdo a información obtenida por medio de la entrevista realizada al Dr. José Luis Guillén, asesor económico y encargado de becas en la embajada de Japón en Guatemala indica que “el país no cuenta en la actualidad con una oficina y/o un agregado comercial dentro de la embajada japonesa, pues las relaciones bilaterales se enfocan principalmente en la cooperación y apoyo técnico en ámbitos como la educación, cooperación para el desarrollo y el fomento de intercambios académicos y culturales, así como fortalecer la dinámica de solidaridad como un aliado estratégico para brindar apoyo en discusiones y escenarios internacionales como lo es en la Organización de Naciones Unidas en donde Guatemala regularmente resuelve con votos a favor de Japón”. (Guillén, 2014)

El Dr. Guillén comenta que los intereses comerciales de Japón en el país y el resto de Centroamérica se centran principalmente en los siguientes puntos:

- ~ Expansión y permanencia de la presencia de los productos japoneses en el mercado guatemalteco y centroamericano
- ~ Promoción de la inversión japonesa en la región
- ~ Elevar la presencia de residentes e inversionistas japoneses.

El experto asegura que “aunque la presencia de productos japoneses es amplia en la región centroamericana no existe la figura de un agregado comercial o una sección de asuntos comerciales en ninguna de las embajadas japonesas en la región centroamericana, y esto se da principalmente porque las economías de cada país centroamericano son aún muy pequeñas y débiles como para poder establecer una oficina comercial que trabaje en cada una de las embajadas. Así mismo se identifica que a diferencia de México, Guatemala al igual que ningún otro país de Centroamérica no cuenta con un Tratado de Libre Comercio (TLC) y tampoco algún tipo de acuerdo comercial que

favorezca a los países de la región para poder gozar de los beneficios y oportunidades que este tipo de acuerdos puede proporcionar.” (Guillén, 2014)

Lo anterior se debe a razones muy importantes como las siguientes:

- ~ Economías individuales y pequeñas que son poco atractivas para el empresario japonés.
- ~ El inversionista japonés busca volumen de producción para satisfacer las necesidades de su población.
- ~ No existen avances en los procesos de integración económica y política en la región que facilite la movilización de los productos dentro del istmo
- ~ Procesos de integración regional lentos y atrasados.
- ~ Japón no ha mostrado ningún interés en solicitar un TLC a ningún país de Centroamérica individualmente, a menos que la integración comercial y política sea un hecho.
- ~ Para Japón es de suma importancia romper las brechas políticas antes de intentar promover un acuerdo comercial.

Lo anterior justifica las razones por las cuales no existen acuerdos comerciales entre Guatemala y Japón, por tanto si alguna persona y/o empresa muestra interés en importar productos desde Japón o exportar desde Guatemala se deben hacer acercamientos y negociaciones directamente con los empresarios interesados en comprar y/o vender un producto.

Este detalle resulta de suma importancia para identificar el nivel de competitividad en el cual se encuentra Guatemala frente a otros países que han logrado colocar sus productos al alcance de los consumidores en Japón, debido a que con el ejemplo del café, Guatemala únicamente exporta café como un producto de materia prima para que este sea posteriormente transformado por grandes empresas multinacionales dentro de Japón utilizando un mínimo porcentaje del grano guatemalteco para realizar las distintas preparaciones de café que serán adquiridas por el consumidor final.

Esto significa que a pesar de los esfuerzos realizados por ANACAFÉ, AGEXPORT y FEDECOCAGUA en la participación de ferias y eventos de promoción de los cafés de Guatemala, no existe en sí una marca de café guatemalteco en los centros de distribución dentro del mercado japonés, la presencia del producto y su origen es mayormente conocido por las empresas

importadoras que compran café de distintos países que tienen cualidades diferenciadas y reconocidas como lo son Colombia, Brasil y Guatemala.

Estas empresas realizan mezclas o “blendings” con cafés de calidades inferiores que logran adquirir a menores costos de transporte debido a las distancias. La forma de promoción o reconocimiento del origen que se provee al consumidor es la información que contienen los empaques por medio de la estrategia de mercadeo que utiliza la empresa que procesa el producto en donde se resalta el porcentaje de café y su origen para lograr atraer la preferencia del cliente.

Tomando en consideración los datos anteriores sobre la inexistencia de acuerdos comerciales entre Japón y Guatemala es necesario conocer y comprender cuál es el proceso de intercambio comercial entre compradores y vendedores en ambos países. Al identificar que no existen este tipo de acuerdos los exportadores guatemaltecos deben cumplir con ciertos requisitos y características principalmente en cuestión de calidad que debe tener el café al momento de ser exportado, por lo tanto se presenta a razgos generales una aproximación al proceso de exportación de café hacia Japón.

4.6 Proceso de exportación de café guatemalteco a Japón

Una empresa, finca y/o cooperativa que desee ingresar su producto al mercado japonés debe tomar en cuenta aspectos sumamente importantes para poder vender su producto.

Como se menciona anteriormente el café es para Guatemala el principal producto de exportación, motivo por el cual los requisitos y procesos deben cumplir ciertas características dependiendo el mercado al cual van dirigidas las exportaciones.

Antes de que el café pueda ser comercializado fuera del país, deben ser realizados distintos procesos para identificar las características que posee el grano y evaluar la calidad que posee un lote de café por medio de un análisis de catación que se realiza a una muestra del lote a comercializar, este análisis se hace en un laboratorio especializado para estos fines.

En Guatemala existen distintas instituciones que dirigen la actividad exportadora y proveen de apoyo técnico y asistencia a los productores y exportadores que deseen ingresar al mercado internacional.

Sin embargo según el decreto ley 19-69 también conocido como la ley del café la cual fue creada con el fin de emitir normas que regulen la actividad cafetalera en el país debido a la importancia que tiene este producto en la economía guatemalteca se crea el consejo de Política cafetera que según la ley del café en su título I y artículo I fue en su momento creado e integrado por el Ministro de Agricultura, el Ministro de Economía, el Ministro de Hacienda y Crédito Público, el Ministro de Relaciones Exteriores, el Presidente de la Junta Monetaria y el Presidente de la Asociación Nacional del Café. El consejo será presidido por el Ministro de Agricultura y, en su defecto, los demás ministros en el orden enunciado en el párrafo anterior, (Guatemala, 1969, p. 2).

El consejo de Política cafetera fue en ese momento la entidad encargada de coordinar la creación de la Asociación Nacional del café (ANACAFÉ) que es la institución de derecho público, no lucrativa y constituida por los caficultores del país que cuenta con personalidad jurídica, patrimonio propio, fondos privativos y la plena capacidad para disponer de sus bienes y contraer obligaciones.

El objetivo primordial de ANACAFE según la Ley del Café en su Título II, Capítulo I y artículo 5 es “cooperar con el Estado a la protección de la economía nacional en lo relativo a la producción y comercialización del café; y defender los intereses gremiales de los productores del grano. (Guatemala, 1969, p. 3)

Para tales fines, en concordancia con sus recursos económicos, operará servicios técnicos de investigación, experimentación, demostración, asistencia y divulgación en las diversas ramas de la industria cafetera y promoverá todas las actividades económicas y agrícolas directa o indirectamente relacionadas con la caficultura, así como programas de diversificación de cultivos. Asimismo organizará servicios de catación, arbitraje, registros, estadísticas, almacenes de depósito, bodegas y demás servicios auxiliares para la producción y comercialización adecuada del grano.” (Guatemala, 1969, p. 3)

Anacafé no se dedica a exportar café, pues es la única institución autorizada para emitir licencias y/o permisos de exportación y embarque para productores-exportadores y compradores-exportadores del grano, además de fijar los precios mínimos para la venta en el exterior de los distintos tipos de café que se producen de acuerdo a los compromisos internacionales a los cuales el país está sujeto.

Anacafé también tiene como parte de sus actividades realizar compras y ventas de café según las indicaciones de la junta directiva si en dado caso estas actividades son beneficiosas para la caficultura nacional. Además de restringir y regular con la anuencia del consejo de Política Cafetera la contratación de café fuera de cuota y su exportación a mercados nuevos.

En resumen, ANACAFÉ es una entidad pública que tiene como principales actividades las de velar por brindar asistencia técnica a los caficultores y dirigir la regulación y el control de la actividad exportadora del grano de café así como promover la calidad del café guatemalteco internamente y en el exterior, la institución se sostiene principalmente por los impuestos que pagan los productores, siendo uno de los más grandes el decreto 111-85 que establece un impuesto equivalente al 1% del valor en quetzales por cada quintal de café que se exporte, éste impuesto y su aplicación en la actualidad es un tema que ha sido un motor para que se inicien nuevas propuestas por parte de otras instituciones como FEDECOCAGUA que buscan reformar y modificar la ley del café.

Por otro lado se encuentra la Asociación Guatemalteca de exportadores AGEXPORT, una entidad privada no lucrativa fundada en 1982 que se encarga principalmente de promover y desarrollar las exportaciones de productos y servicios en Guatemala. Ofrece capacitaciones, y presta asistencia y asesoría especializada en trámites y procesos de exportación así como la organización de eventos de promoción comercial, promueve alianzas estratégicas entre instituciones público y privadas y facilita la obtención de contactos internacionales para realizar negocios. (AGEXPORT, Asociación Guatemalteca de Exportadores, 2013)

AGEXPORT tiene como visión “hacer de Guatemala un país exportador” por tanto está conformado por 16 comisiones distintas que se encargan de manejar cada uno de los sectores de manera especializada y de las cuales resalta el Comité de Cafés diferenciados.

Según el Ingeniero Sergio Mazariegos, durante una charla de presentación del comité dentro de las actividades del Diplomado de Exportación de cafés diferenciados realizado por la Escuela de Comercio Exterior de AGEXPORT en el año 2013 y quien es encargado de esa institución afirma, *“El Comité está integrado por un grupo de productores de cafés especiales y diferenciados que tiene como principal objetivo la promoción de esos cafés a nivel internacional, los cafés especiales se caracterizan por cumplir con certificaciones especializadas en la producción de cafés de calidad que garanticen principalmente sus procesos obteniendo café orgánico, ecológico y/o sostenible, por medio de prácticas de comercio justo y con características gourmet que garanticen una buena taza al consumidor.”*

Los principales objetivos de este comité son:

1. “Facilitar al productor mejores precios vía mercados alternativos.
2. Ser los promotores de cafés diferenciados y sostenibles en Guatemala.
3. Capacitar constantemente a sus miembros.
4. Incrementar la oferta de café sostenible.
5. Establecer y/o ampliar relaciones con instituciones afines.” (AGEXPORT, Comité de cafés diferenciados, 2013)

Sus principales actividades se centran en proveer cursos, diplomados y talleres de capacitación en la producción de cafés sostenibles, catación y asistencia técnica en temas de exportación, además de la promoción comercial que se hace por medio de la participación en ferias y eventos internacionales, elaboración de material promocional físico y electrónico.

Por lo tanto el papel que cumple AGEXPORT en el proceso de exportación de café es principalmente dar esa asesoría y capacitación sobre los requisitos, procesos y trámites que un productor-exportador y/o comercializador de café debe realizar para involucrarse en el mercado internacional, pues es necesario

realizar una larga lista de procedimientos, permisos, autorizaciones, certificaciones, garantías, formularios y cumplir con los compromisos, estándares de calidad, acuerdos de embarque, cumplimiento de INCOTERMS², entre otros requisitos a los cuales se sujetan las partes involucradas para completar el proceso de compra-venta del café fuera de las fronteras del país.

Es también importante mencionar una institución que cumple un papel protagónico y primordial en las exportaciones de café de Guatemala; FEDECOCAGUA según el significado de sus siglas, es la Federación de Cooperativas Agrícolas de productores de café de Guatemala, una institución que nace en el año de 1969, mismo año en el cual se crea la ley del café con la intención de crear una institución de carácter privado que apoye a los pequeños y medianos productores de café de Guatemala quienes empiezan a organizarse en cooperativas a mediados de años 60's debido al auge del consumo de café que se inició a nivel mundial entre los años 40's y 50's siendo el centro de Europa (Alemania) y Estados Unidos los principales consumidores de café en el mundo.

Durante el año de la creación de FEDECOCAGUA “los pequeños productores de café de Guatemala estaban en medio de muchas precariedades pues no existía apoyo financiero de ninguna índole. Fueron los años de la “guerra fría” entre las dos grandes potencias mundiales de aquel entonces, Estados Unidos y la Unión Soviética. Por eso, los gobiernos guatemaltecos de turno veían en el movimiento cooperativista signos de insurrección comunista contra el régimen.” (FEDECOCAGUA, 2015)

El objetivo principal de la institución es apoyar a los pequeños y medianos productores de todo el país a ingresar al mercado internacional sin intermediarios, debido a que la actividad cafetalera en ese momento beneficiaba principalmente a los grandes productores de café que poseían extensas plantaciones del grano y que manejaban y controlaban la producción de café, así como los procesos de exportación, la asignación de cuotas y el manejo de los precios.

² International Commercial Terms (Términos Internacionales de comercio)

FEDECOCAGUA es una empresa privada que cuenta desde el año 1976 con licencia propia de Productor-Exportador y no recibe apoyo, vínculos o subsidios de parte del Estado de Guatemala. Inicia sus operaciones con 19 cooperativas conformada por miles de productores de café de los departamentos de Huehuetenango, San Marcos, Quetzaltenango, Retalhuleu, Chimaltenango, Sololá, Chimaltenango, Escuintla, Jalapa y Zacapa.

Según el Señor Gerardo de León, Gerente Comercial de la institución *“a nivel de competitividad FEDECOCAGUA ha sido una institución que a través de los años ha incursionado en el tema de la expansión y globalización del comercio del café estableciendo vínculos con empresas multinacionales como la cadena de café Starbucks, Dunkin Donuts, Nescafé, y a nivel interno en los Coffee shops de McDonald’s: Mc Café entre otros y descubriendo nuevos mercados entre ellos el Japonés. La ventaja que tienen los asociados es el hecho de reducir los procesos y la intermediación entre el productor y el comprador extranjero, los productores tienen la ventaja de asociarse dentro de sus comunidades y luego los procedimientos y trámites se hacen por medio de FEDECOCAGUA.*

Además los asociados reciben asistencia técnica especializada para garantizar la calidad del café que producen, y las comunidades son beneficiadas con proyectos impulsados por el departamento de Responsabilidad Social Empresarial que es la Fundación UGK³ la cual se encarga de desarrollar proyectos sociales en beneficio de los pequeños productores, el apoyo brindado es posible gracias a la cooperación internacional que se ha gestionado atendiendo principalmente necesidades en salud, vivienda, mantenimiento y modernización de maquinaria para el beneficio húmedo de las cooperativas, entre otros.

Para Guatemala, es indispensable cumplir con los estándares de calidad que exigen los compradores, por tal motivo antes de iniciar negociaciones con un comprador en el extranjero se deben realizar análisis de catación para determinar las características del grano, FEDECOCAGUA inicia las exportaciones de café hacia Japón desde el año 1994 por medio del envío de

³ Fundación Ulrich Gurtner Kappeler

muestras y estableciendo una comunicación por medio de correos electrónicos y llamadas telefónicas.

Es hasta el año 2004 cuando se establece un contacto directo con compradores en Japón debido a una visita de parte de la institución para estrechar vínculos y fortalecer las negociaciones, a raíz de eso se han ampliado los contactos y dinamizado las visitas en doble vía.

Según el Señor Gerardo de León el procedimiento de exportación con FEDECOCAGUA se simplifica y se hace más eficiente al disminuir los procesos burocráticos que se deben realizar si la intención de exportar es a nivel individual, además se logran estandarizar los procesos y garantizar la calidad del café que se comercializa por medio de la supervisión de parte de los técnicos en conservar y mantener los requisitos que deben cumplir los productores según la certificación de sus fincas.

Según la Licenciada Vivian Palacios en su tesis sobre las tendencias de exportaciones de café guatemalteco hacia el Mercado Asiático en el marco de la globalización, elaboró un cuadro de los pasos para realizar el proceso de café Según FEDECOCAGUA:

- ~ Productor recibe asesoría
- ~ Cooperativa base recibe asesoría
- ~ FEDECOCAGUA emite la certificación
- ~ Mercado Destino importa café de calidad

“La forma más común de trabajar con Asia es por medio de un Trader,⁴ esta persona se encarga de preparar a un tostador o fabricante de café terminado una paleta de orígenes de café de diferentes destinos, puede ser en un contenedor exista un 40% de café brasileño, 20% colombiano 20% guatemalteco y 20% de otros destinos, lo cual significa que el fabricante mezcla las diferentes variedades para producir su propia fórmula de café. El trader compra directamente a FEDECOCAGUA y lo traslada a Asia, el asume

⁴ Comerciante que compra y vende materias primas en diferentes mercados y empresas, las operaciones se realizan principalmente por medios electrónicos y el uso de la tecnología de las comunicaciones (internet)

los costos de embarque, impuestos seguro y el crédito para su cliente, lo cual significa una gran ventaja para el exportador guatemalteco.” (Hernández, 2011).

4.7 Selección de los granos y el proceso de Control de calidad

El control de calidad en todos los procesos previos a la venta al importador o trader es un factor indispensable para lograr insertarse en el mercado internacional y más aún en un mercado tan exigente como lo es el mercado japonés.

Como se ha mencionado, durante todo el proceso de producción de café existen factores que afectan el grano, ya sea por los productos que se utilizan para mantener las plantaciones entiéndase, fertilizantes o pesticidas, así como la forma en la que se recolecta el café, y el manejo que se tiene durante el beneficiado ya sea húmedo o seco.

Para realizar un análisis de catación se utilizan sistemas de clasificación en donde según la preparación y al mercado a donde se envían las muestras se permite sólo cierta cantidad de defectos, en el caso de Japón se permiten máximo 8 defectos por muestra.

El análisis de catación es un procedimiento profesional en el cual se evalúan todas las características que posee el café, desde el aroma, la fragancia, el color, los defectos que se encuentran en la muestra, hasta llegar a las características del sabor que principalmente muestra los atributos de acidez, cuerpo, y aroma que se ha ofrecido y pactado entre el comprador y el vendedor.

Se busca que la muestra esté totalmente limpia y libre de la menor cantidad de defectos para garantizar la calidad del café.

Las normas de clasificación que se encuentra en la tabla son las que se utilizan en el laboratorio de catación de FEDECOCAGUA, para clasificar las muestras que serán enviadas al mercado japonés se utiliza la preparación europea y de forma resumida contiene los siguientes datos.

El proceso de catación es fundamental en el cierre de negociaciones, ya que del resultado de las muestras a analizar depende el lote que se está comercializando, por tal razón existen procedimientos legales que garantizan la veracidad y legitimidad del análisis debido a la importancia y la cantidad de dinero que se encuentra involucrado en el embarque de un contenedor de café.

Se tuvo la oportunidad de observar un proceso de análisis de catación para un evento de subasta de café de las cooperativas que forman parte de FEDECOCAGUA, una empresa importadora y una tostadora japonesa, siendo estas empresas *MITSUI FOODS* representada por el señor Satoshi Nakaya y *Tully's Coffee* con representación del señor Tsuyoshi Minamikawa.

En estos procesos de análisis y subastas de café se aplica el protocolo anteriormente mencionado de la manera más estricta posible, además participan los representantes de la institución en este caso FEDECOCAGUA y el análisis es avalado por un abogado experto en el área que tiene la figura de árbitro y litigante en caso existan discrepancias futuras sobre las características que posea el grano luego de efectuada la compra-venta.

Una vez que las partes corroboran la veracidad y la calidad del café luego del análisis de catación se cierra la negociación y se inician los procedimientos de envío. El café hacia Japón se transporta por medio de contenedores que llegan a su destino final en barco, y son las partes involucradas las que determinan los respectivos INCOTERMS que serán aplicados, una vez el producto llega al puerto asignado en las condiciones acordadas se da por terminada la relación comercial entre las partes.

La oportunidad de observar el proceso de catación de las muestras de café de las distintas cooperativas que forman FEDECOCAGUA fue una experiencia enriquecedora principalmente porque al poder apreciar dicho procedimiento se puede contextualizar y entender la importancia que tienen todos los procesos

de control de la calidad del grano en cada una de sus etapas de transformación, debido a que es precisamente en un análisis de catación en dónde se logran identificar todas esas características especiales que identifican al café de Guatemala, así mismo como también se logran apreciar y descubrir todos aquellos defectos y/o malos manejos del grano en cualquiera de sus etapas.

La importancia de que durante el protocolo se encuentren representantes de cada una de las instituciones involucradas en la comercialización del lote de café a analizar le da esa característica de formalidad pues tanto los productores están interesados en vender un producto de calidad, como los compradores necesitan corroborar que el producto que compran posee las características que se han negociado.

Además la presencia de un abogado que da fé y legalidad de los resultados obtenidos durante el análisis le dan la certeza y garantía jurídica correspondiente al caso, ya que las sumas de dinero que se obtienen en la compra-venta resultan ser muy elevadas.

CAPITULO V

5. EFECTOS DE LA ROYA Y LAS PERSPECTIVAS DE COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ GUATEMALTECO EN EL MERCADO JAPONÉS

Una vez que se han abordado temas importantes como lo es el papel que tiene el café para la economía del país, las características y afecciones que causan la Roya en la producción del grano y la participación que tiene el café guatemalteco en Japón es importante tomar en cuenta aspectos indispensables para analizar las perspectivas de participación en el mercado internacional y los retos que Guatemala tiene al enfrentarse a esta crisis en la producción de uno de sus productos más preciados y reconocidos a nivel mundial.

La reciente afección de roya ha logrado sacar a la luz distintos problemas y situaciones que desde hace mucho tiempo han estado presentes no solo en el gremio cafetalero, si no también en factores históricos y que se han convertido en problemas aislados que al momento de unirse y vincularse se convierten en un problema mayor. Hablar de café en tiempos actuales es sinónimo de crisis, por tanto a continuación se hace mención de las crisis que se han ido desatando a raíz de la situación de la caficultura actual.

5.1 Crisis del parque cafetero

Amplios son los estudios, publicaciones y discusiones de todo el gremio cafetalero en el país y a nivel centroamericano sobre el tema, al presente año 2015 Guatemala ha sido afectada en un 70% de sus plantaciones, esto significa que según los datos contabilizados por ANACAFÉ existen más de 90,000 productores de los cuales el 90 por ciento de ellos son pequeños o medianos, además existen aproximadamente unos 500 mil empleados en el sector, y todos se han visto afectados de una u otra forma por los efectos que causa la enfermedad.

Uno de los principales problemas que se ha identificado y que ha favorecido a la afección de los cafetales y la vulnerabilidad que tienen a la enfermedad de la Roya es que los cafetales no han sido renovados desde hace muchos años por lo tanto son fincas con plantas viejas que han llegado al final de su vida

productiva y cuentan con menor capacidad de activar sus defensas contra los efectos que causan las plagas, además que no ha existido por parte de los caficultores una cultura de prevención intensiva para evitar el contagio a esta enfermedad, por lo que la Roya apareció por sorpresa y la erradicación del hongo se ha vuelto un problema mayor que incrementa los costos y reduce la producción.

5.1.2 Crisis medioambiental

Una de las mayores sorpresas que han tenido los caficultores y los expertos en el tema de la roya ha sido que la enfermedad se ha expandido a regiones y alturas que se consideraba imposible debido a que el hongo hasta hace solo algunos años se había detectado en regiones bajas, por tal razón los productores de café que cosechan este producto en regiones elevadas veían este fenómeno como una enfermedad común en las regiones en donde se cultiva el café de menor calidad. Sin embargo debido a los efectos que causa el cambio climático, se ha provocado que la enfermedad encuentre condiciones favorables en áreas en donde se creía casi imposible su desarrollo. La variabilidad climática y la humedad favorecen al crecimiento del hongo.

5.1.3 Crisis socioeconómica

Debido a la importancia que tiene el café para muchas familias guatemaltecas, la crisis que se ha desatado muestra sus efectos principalmente en la economía familiar, debido a que los costos de mantenimiento y recuperación de los cultivos es elevado, por tanto las ganancias luego de la cosecha no son suficientes pues regularmente los productores deben reinvertir ese dinero en seguir manteniendo y recuperando las plantaciones.

En regiones como Santa Rosa en donde la Roya ha afectado fuertemente los cultivos existen familias que han buscado alternativas económicas para poder sostener los gastos de una casa, incluso se han identificado casos extremos en donde las familias, principalmente mujeres y niños están padeciendo casos de hambruna y desnutrición.

El café es un producto que puede compararse con los productos que se extraen por medio de la minería, pues son los productores locales y las

personas del primer eslabón en la cadena productiva quienes sufren los efectos de la crisis en el sector, pues a medida que se van incluyendo procesos en la transformación de la materia prima, este producto va incrementando su valor y por tanto la crisis llega a los sectores siguientes pero no de manera tan directa como lo es para los productores.

5.1.4 Crisis Institucional

La crisis del café es un tema que no sólo se queda en el ámbito social, pues es una situación que deja al descubierto situaciones y controversias institucionales que con el tiempo han ido saliendo a la luz.

Según reacciones de caficultores del área de Santa Rosa con quienes se tuvo un acercamiento para la presente investigación, existe de parte de las instituciones de gobierno poco apoyo, pues consideran que no se ha cumplido con el papel que les corresponde en el tema de la asistencia y asesoría técnica principalmente en el tema de la prevención así como proporcionar apoyo financiero para recuperar la salud de los cafetales.

ANACAFÉ ha recibido duras críticas sobre el papel que tiene como institución encargada de cumplir con estas funciones debido a lo establecido en la ley del café que claramente expresa cual es la misión de la institución, por tanto los caficultores expresan cierta inconformidad y escepticismo sobre la respuesta tardía de la entidad ante la situación.

Otro detalle que es importante mencionar y que se ha logrado observar durante el transcurso de esta investigación es que si bien existen varias instituciones que trabajan el tema del café en el país, no hay un trabajo en conjunto en dónde se logren sumar esfuerzos para salir a flote de una mejor manera. Esto se da principalmente porque cada entidad busca sobresalir y ocupar espacios de manera independiente principalmente al momento de investigar y explorar nuevos mercados.

En Guatemala es necesario unificar esfuerzos de todos los actores involucrados en la producción del café para crear estrategias que beneficien al sector, pues una sola institución no puede realizar todo el trabajo, se necesita hacer evaluaciones, proveer asistencia técnica, otorgar apoyo a los caficultores

para que puedan recuperar sus fincas, establecer nuevas reglas del juego y principalmente apuntarle a la renovación del parque cafetalero para que el país logre producir más y mejor café, además de impulsar y promover el consumo interno y hacer del café un producto que represente la riqueza cultural, y la biodiversidad del país por medio de una estrategia de marketing y promoción comercial atractiva para posicionar el producto para elevar la preferencial del consumidor final.

Guatemala tiene todas las condiciones para producir el mejor café del mundo y lograr competir de una mejor manera en mercados internacionales, pero para que esto se alcance es necesario establecer una estrategia nacional y lograr acuerdos interinstitucionales que regulen y beneficien de manera integral la caficultura nacional en todos sus sectores.

5.1.5 Volatilidad de precios

Otro tema que es importante recalcar es la volatilidad de los precios del café, lo que hace imposible tener control y estabilidad de precios debido a que estos son manejados según la dinámica de producción a nivel internacional, es decir el precio del café depende de la cantidad que se produce en países que se caracterizan por producir café de manera masiva como lo es Brasil, es decir en este sentido las reglas del juego no son definidas por quienes producen café de calidad superior, si no por aquellos países productores de café en cantidad, y dependiendo de las condiciones climáticas y de producción que tengan así se varía el precio, además se da el fenómeno de la especulación lo cual puede ser beneficioso o altamente riesgoso para los productores.

5.1.6 Calidad vrs. Cantidad

Los efectos de la Roya en la caficultura guatemalteca para los últimos años ha sido un tema de altas discusiones e investigaciones, sin embargo según las preguntas generadoras que dieron espacio para iniciar el presente estudio específicamente en el tema de los efectos y consecuencias de la enfermedad en la participación del café Guatemalteco se puede considerar un punto importante.

Según el análisis de estadísticas y las opiniones de expertos en el área quienes apoyaron para realizar esta investigación se ha podido observar que la percepción e interés que tienen los japoneses en el café guatemalteco continúa, debido a que para enviar muestras de café para realizar la posterior exportación es necesario hacer primero el análisis de catación que garantice que el lote de café enviado cumple con las características que el comprador busca, es decir la calidad a exportar es la misma y lo que reduce es la cantidad de café que se produce por tanto los exportadores deben tener muy en cuenta cuales son las cantidades de café a negociar para poder cumplir con la demanda del comprador.

En otras palabras, para Guatemala el mercado japonés sigue siendo una ventana de oportunidad que hay que seguir explorando y en donde se pueden seguir ampliando los contactos para vender más café en un futuro. Los productores, exportadores y los sectores involucrados deben apostar a la recuperación de fincas y mejorar las técnicas y el manejo de las calidades de café durante todos los procesos para seguir ofreciendo calidades óptimas que atraigan al cliente para que continúe comprando nuestro café.

Todo lo anterior debe apuntar a que en Guatemala se debe tener presente que en Japón el café guatemalteco es apreciado por los importadores para realizar las mezclas que consideren necesarias para lograr un producto agradable para los consumidores.

Guatemala aún no cuenta con un papel protagónico para participar con una marca posicionada a nivel nacional que se logre colocar y competir contra otros productos de café dentro de los mercados, supermercados y máquinas dispensadoras.

Por tal motivo resulta fácil para Japón cambiar de proveedor si no encuentra las calidades y el servicio que busca, la competitividad es en este sentido un punto importante a tomar en cuenta para mantener y ampliar la relación comercial.

Es en este punto específico en donde se considera necesario hacer mención a una de las teorías propuestas para realizar la presente investigación.

La teoría del diamante de Porter se centra principalmente en la competitividad, la innovación y el valor agregado o características diferenciadas que se pueda ofrecer en un producto para garantizar la satisfacción del consumidor y mantener su preferencia, pues es de esta manera en la cuál el café guatemalteco puede continuar participando dentro del mercado japonés compitiendo con cafés de otras regiones siendo apoyado éste por medio de una estrategia de promoción comercial estratégicamente enfocada y agresiva que apoye a las ventas del mismo.

5.2 Exportaciones de café de Guatemala hacia Japón período 2012-2013

Las siguientes gráficas muestran los datos correspondientes al comercio bilateral entre Guatemala y Japón durante la cosecha 2012/2013, según la partida arancelaria del SAC¹ número 090111 que identifica principalmente al café verde, sin tostar y sin descafeinar también conocida como café oro.

La tabla muestra los datos de exportación hacia Japón y hacia el mundo en donde claramente se identifica la reducción en el valor de las exportaciones desde el año 2012 hasta el año 2014, lo cual se hace más evidente en la gráfica que acompaña dicha tabla en donde se percibe de manera porcentual el decrecimiento del valor en las exportaciones de café de Guatemala a Japón siendo en el año 2012 un 38% correspondiente al valor total de las exportaciones del grano guatemalteco, sin embargo se identifica una reducción del 2% en el año 2013, el cuál es según esta investigación el período de análisis delimitado.

Es importante identificar la tendencia a la baja que se proyecta para los años futuros en donde según la gráfica es en el año 2014 en donde se identifica una reducción más notoria en el valor de las exportaciones contabilizándose un 26% del valor de las exportaciones hacia el país asiático representando desde el año 2012 al 2014 una reducción significativa del 12% en el valor de las exportaciones de Guatemala a Japón.

¹ Sistema Arancelario Centroamericano

Cuadro No. 14

		Comercio bilateral entre Guatemala y Japón					
		Producto: 090111 café sin tostar, sin descafeinar					
		Guatemala exporta hacia japón			Guatemala exporta hacia el mundo		
Código del Producto	Descripción del producto	Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2014	Valor en 2012	Valor en 2013	Valor en 2014
9011130	Cafè sin tostar ni descafeinar, café oro	130.612	121.482	86.689	959.279	714.795	667.073

Fuentes: Cálculo del CCI basados en estadísticas del Banco de Guatemala
 El Comercio bilateral fue reportado por Guatemala
 Las exportaciones de Guatemala fueron reportadas por Guatemala

Gráfica No. 5

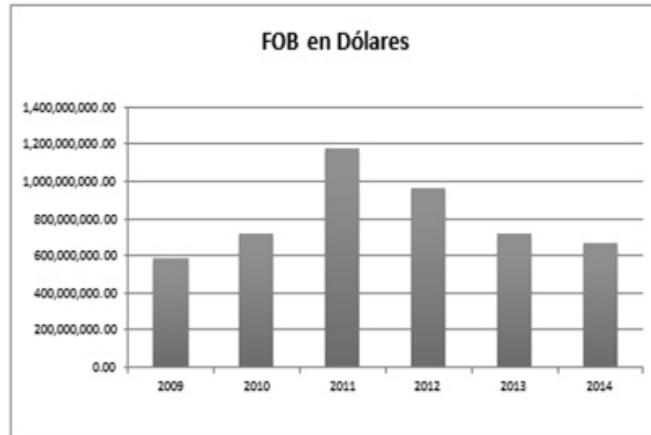


Fuente: Elaboración propia en base a datos consultados en www.trademarket.com

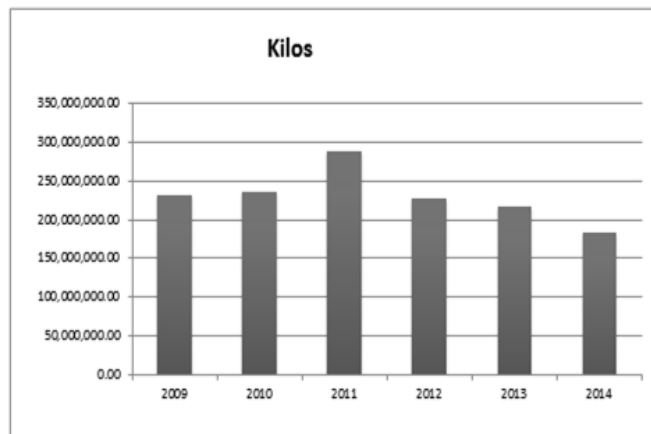
Gráfica No. 6

FOB EN DÓLARES	2009	2010	2011	2012	2013	2014
	581,988,966.00	713,833,832.00	1,174,073,292.00	957,979,618.00	714,342,359.00	666,882,679.00

Fuente: Banguat



Kilos	2009	2010	2011	2012	2013	2014
	231,868,341.00	235,398,585.00	288,455,262.00	228,733,992.00	216,586,155.00	183,185,858.00



Fuente: InfoEXPORT con datos obtenidos en el Banco de Guatemala, BANGUAT.

Las gráficas anteriores muestran los datos estadísticos desde el año 2009 hasta el año 2014 en dónde la primera gráfica muestra el valor FOB² por sus siglas en inglés la cual indica el valor que se define al transporte de las mercancías en las aduanas según el país de destino y la segunda gráfica muestra la dinámica registrada durante los mismos años pero en la cantidad de kilos de café enviados de Guatemala hacia Japón.

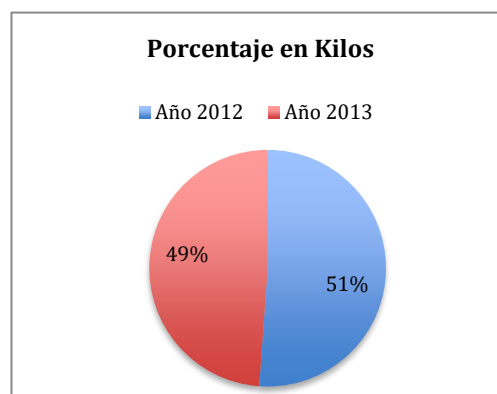
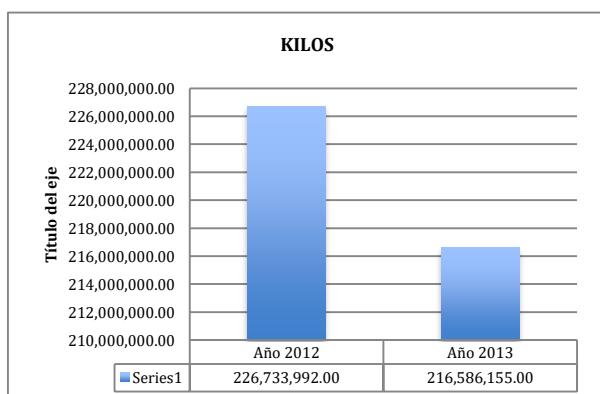
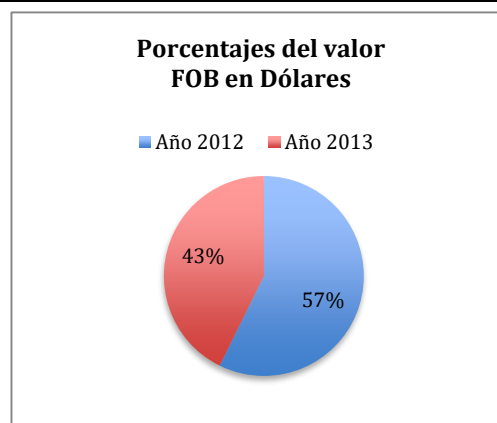
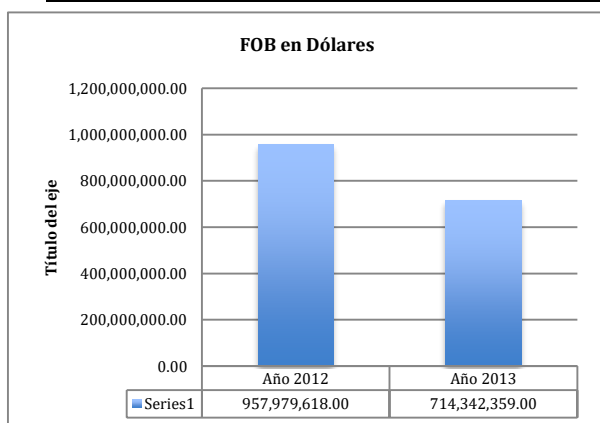
² **Free On Board** el cual es un término de comercio internacional INCOTERM que define el transporte de mercancías y el valor del mercado en las fronteras aduaneras de un país de destino.

En ambas gráficas se puede percibir la dinámica que existe tanto en los valores FOB y en los volúmenes de Kilos exportados en dónde se puede identificar el año 2011 como un año que marcó una diferencia hacia atrás en dónde los valores mostraban una tendencia al alza y a partir de ese mismo año en adelante se ha identificado una tendencia a la reducción del volumen de exportaciones y de los valores monetarios correspondientes.

Lo anterior se incluye como una referencia para identificar las tendencias y variaciones a través de los años, sin embargo a continuación se hará énfasis en los años 2012-2013 en el análisis correspondiente al Valor FOB en dólares y a la cantidad de kilos registrados durante ese período de tiempo.

Gráfica No. 7

Descripción	Año 2012	Año 2013
FOB en Dólares	957,979,618.00	714,342,359.00
Kilos	226,733,992.00	216,586,155.00



Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en InfoExport provenientes del Banco de Guatemala BANGUAT

En las tabla y gráficas anteriores, se identifica una reducción del valor FOB en Dólares el cuál en su análisis porcentual representa un 14% en su totalidad. Lo que notoriamente refleja una variación representativa tomando en cuenta que esta disminución del valor del café puesto en la aduana sufrió un cambio significativo de un año para otro.

En el caso del análisis porcentual en relación a la cantidad de kilos registrados se puede notar que únicamente se redujo un 2% del volumen exportado, esto significa que para el período de análisis la reducción del volumen de exportación no fué tan significativa, pero sí lo fue el precio del café, llegando a la conclusión que aún cuando la producción del café bajó debido a la roya, fué más el impacto de los precios determinados a nivel internacional los que afectaron a los pequeños y medianos productores por los precios bajos y la baja en la producción.

5.3 Perspectivas de competitividad para Guatemala y Centroamérica

Es importante reconocer que las crisis son oportunidades para realizar un diagnóstico de la situación, generar nuevas estrategias y explorar maneras distintas de hacer las cosas para avanzar y obtener mejores resultados por lo tanto, el año 2015 fué un año de oportunidad para incrementar y fortalecer la relación existente entre Japón y los países del Sistema de Integración Centroamericana SICA, pues como se ha mencionado anteriormente este fué un año en el cuál se celebraron los 80 años de amistad entre la región y el país asiático, lo cual crea un ambiente de interrelación acercamiento y fomento de la inversión y el intercambio comercial.

Como parte de la agenda de actividades que se promueven principalmente por la Embajada de Japón en Guatemala, el Ministerio de Relaciones exteriores de Guatemala y otras instituciones involucradas a nivel regional se puede resaltar la actividad más reciente que es el II Foro de Negocios Japón-SICA el cuál se realizó en la Ciudad de Guatemala durante el mes de mayo.

Este foro tuvo como principal objetivo crear un espacio de interacción entre empresarios japoneses interesados en invertir en la región e instituciones centroamericanas representantes del Sistema de Integración centroamericana en donde las empresas japonesas tuvieron la oportunidad de conocer el clima de negocios, las oportunidades para la inversión que existen en la región así como darles a conocer la situación actual en la que se encuentra Centroamérica principalmente en el proceso de Integración regional.

La industria japonesa ve en Centroamérica una región con mucho potencial en la cual se puede invertir principalmente en el área de Infraestructura, informática, tecnología, maquinaria y comunicaciones siendo esto aplicado en áreas específicas como lo es el turismo, la alimentación y la agricultura, con el fin de proveer soluciones tecnológicas e industriales para dar un valor agregado a los productos bienes y servicios de origen centroamericano que se consumen interna y externamente.

Según el señor Tadayuki Nagashima, quien es Vicepresidente Ejecutivo de la Organización japonesa de Comercio Exterior JETRO durante su participación en dicho foro de negocios mencionó la importancia que ven los empresarios japoneses en la utilización de maquinaria y tecnología industrial para la optimización en los procesos de producción y transformación del café, debido a la importancia que tiene este producto para la economía guatemalteca.

Así mismo durante ese espacio se dio la oportunidad a la Federación de Cámaras y Asociaciones Industriales centroamericanas FECAICA representadas por su presidente el señor José Abraham Bennatón, quien intervino presentando a algunas empresas interesadas en exportar sus productos hacia Japón, estas empresas son principalmente del sector agrícola y de alimentos debido a la importancia que tienen estos sectores productivos en Centroamérica.

La coyuntura de amistad bilateral que existe entre Japón y los países centroamericanos es según se indicó anteriormente una ventana de oportunidad para continuar promoviendo el intercambio comercial de productos, bienes y servicios entre los países del Sistema de Integración Centroamericana y Japón, pues cada uno aporta con sus productos a la

satisfacción de las necesidades del otro, siendo para Centroamérica de suma importancia la utilización de tecnología que ofrezca soluciones en sus sectores productivos para lograr mayor eficiencia en los procesos de transformación, por medio de los valores agregados que ofrecen las empresas niponas en donde se resalta el ahorro de la energía, el cuidado del medio ambiente y la seguridad en el manejo de los alimentos.

Para Japón la importancia que ven en cuidar y conservar la salud por medio del consumo de productos agrícolas frescos, de calidades óptimas que fomenten el cuidado y la preservación del medio ambiente y que garanticen al consumidor que han sido elaborados de manera orgánica en algunos casos bajo los estándares y certificaciones de comercio justo y responsabilidad social que deben cumplir las empresas productoras como lo son en este caso los cafés diferenciados y otros productos de origen Guatemalteco y Centroamericano.

Para la región es importante mantener y fortalecer la relación SICA-Japón pues se debe Trabajar en conjunto para lograr mejores resultados, esto debe ser un punto importante para promover y fortalecer los procesos de integración centroamericana con el fin de lograr beneficios para todos los países que conforman el istmo.

Japón es un socio comercial con el cual deben seguirse fomentando las relaciones de amistad e intercambio comercial con el fin de incrementar la presencia de productos guatemaltecos y centroamericanos en su mercado.

5.3.1 Análisis prospectivo de la roya del café en Guatemala

Debido a la naturaleza de la investigación en dónde se busca realizar un estudio de prospectiva es necesario luego de haber obtenido la información necesaria, realizar un aterrizaje en las variables de análisis identificadas siendo estas aplicadas en el esquema siguiente de forma descendente en donde se identifica:

- Lo que ha ocurrido o antecedentes en la caficultura guatemalteca
- Lo que está ocurriendo, es decir la coyuntura actual
- Lo que podría ocurrir o la proyección del sector

- Lo que debería hacerse para lograr el objetivo deseado, es decir la estrategia para recuperarse de la crisis.

Todo lo anterior resulta necesario ser aplicado por medio de la técnica de Escenarios futuros que se presenta a continuación.

Epidemia de Roya del café En Guatemala

La roya del café está presente en Guatemala desde el año 1980, a partir del año 2010 se identificó una severa aparición de roya en más del 70% del parque cafetero del país, lo cual ha alarmado al sector productivo y empresarial involucrado en esta actividad económica debido a la importancia que tiene el café para la economía guatemalteca siendo este el principal producto de exportación del país.

Desde ese año, (2010) se ha identificado una reducción del volumen de producción y del precio de venta del café lo cual ha afectado el ingreso de divisas por parte de la exportación del grano, además del impacto negativo que se ha observado principalmente en la economía de los pequeños y medianos productores quienes han sido los mayormente afectados debido a la inversión necesaria que debe realizarse para recuperar la productividad de las fincas. Las exportaciones que se envían hacia Japón, país que es para Guatemala el Tercer destino de mayor importancia en la exportación del grano se ha reducido; sin embargo la percepción positiva por parte de los importadores japoneses sobre la calidad del producto así como el interés por consumir café guatemalteco se mantiene.

La proyección para el sector caficultor en Guatemala y Centroamérica puede ser incierta, si no se toman las medidas necesarias a tiempo para recuperar el parque cafetero. Guatemala puede perder presencia y protagonismo a nivel internacional si el sector no logra recuperar la productividad, así mismo los pequeños y medianos productores pueden verse forzados a cambiar drásticamente su actividad económica lo cual provocaría que el café deje de ser uno de los principales productos de exportación y representatividad del país a nivel internacional.

Para lograr recuperarse de los efectos devastadores que ha tenido la roya en Guatemala es necesario que los sectores involucrados trabajen en conjunto sumando esfuerzos en distintas áreas ya sea técnica, capacitación, apoyo a los pequeños y medianos productores, a nivel empresarial estrechando relaciones con compradores japoneses para fomentar el consumo del café en Japón así como incrementar esfuerzos en la promoción del café de Guatemala en ferias internacionales para dar a conocer las calidades y cualidades de café que se cosechan en Guatemala, así mismo es importante tomar en cuenta la utilización del café en otras presentaciones o como base para realizar esencias aromáticas y saborizantes o lograr su transformación en productos corporales para aumentar la oferta y aprovechar las propiedades curativas y estéticas que posee el café con el fin de innovar y satisfacer las necesidades del mercado destino.

Elaboración propia tomando como referencia el esquema presentado para el análisis de escenarios futuros, contenido en el Diseño de Investigación.

El esquema anterior es una representación gráfica de las principales ideas identificadas durante el proceso de investigación.

El análisis de prospectiva es el enfoque principal de la tesis planteada el cual busca hacer una proyección a futuro de lo que podría pasar si no se toman las medidas necesarias para evitar un crisis mayor en el sector cafetalero del país.

A continuación se presentan algunos escenarios futuros o proyecciones de lo que podría ocurrir de acuerdo a la tendencia y a antecedentes identificados por medio de coyunturas similares a otros países productores de café quienes han experimentado situaciones similares a la de Guatemala.

Cuadro No. 15

El peor escenario	Uno de los retos para la caficultura guatemalteca es salir de la crisis de la roya para revertir los daños de la baja producción y enfocarse en la recuperación de las fincas afectadas. Sin embargo es importante visualizar uno de los peores escenarios que puede afectar a este sector productivo, por lo que se identifica como el peor escenario el que los precios sigan a la baja debido a que se reducen los ingresos por la venta del grano, evitando así que los productores de café puedan invertir en productos para combatir la enfermedad, lo que causaría que la roya se extienda en la finca y que la afección se vuelva cada vez más severa y difícil de eliminar, lo cual con el tiempo acabaría con las plantaciones de café lo que afectando seriamente a la economía del país aumentando el desempleo en el área rural y obligando a los caficultores a dedicarse a otra actividad económica para poder subsistir.
El escenario regular	Como parte del apoyo que se ha otorgado a los caficultores se ha autorizado un Fideicomiso o ayuda financiera para que los productores puedan obtener préstamos y así recuperar o invertir en sus fincas, sin embargo para que se cumpla el objetivo del fideicomiso este debe ser destinado principalmente a los pequeños y medianos productores afectados mientras que el estado propone estrategias nacionales de recuperación del parque cafetalero, así mismo se requiere apoyo del gobierno para estabilizar los precios y velar porque los productos como abonos, foliares, fungicidas e insumos estén en precios accesibles, para evitar reducir el personal que se contrata y mantener los salarios destinados en mano de obra. Es importante que la recuperación de las plantaciones sea apoyada por el gobierno, otorgando cantidades suficientes de productos según el tamaño de los terrenos y la severidad de la enfermedad.

El mejor escenario	<p>El mejor escenario que puede proyectarse para fortalecer la relación bilateral del comercio de café entre Guatemala y Japón sería el siguiente:</p> <p>Guatemala por su variabilidad climática y su adecuada geografía para el cultivo del café podría convertirse en un país productor de café orgánico ofreciendo un producto diferenciado que logre posicionarse y competir en mercados exigentes como el japonés. Para lograrlo se requeriría de la renovación completa del parque cafetalero por etapas con variedades resistentes a la roya y otras enfermedades manteniendo un buen perfil de taza.</p> <p>Las ventajas serían las siguientes:</p> <p>-Evitar el uso de productos químicos para el abono, fumigación y protección contra plagas utilizando técnicas y productos amigables con el medio ambiente y conservando la biodiversidad de los bosques de café.</p> <p>-Desintoxicación de la tierra, esto significa que puede realizarse en terrenos en donde no se apliquen productos químicos desde hace algún tiempo o iniciar una desintoxicación de la tierra lo que lleva aproximadamente de 4 a 5 años en donde se utilicen fertilizantes y productos orgánicos para el mantenimiento y prevención de enfermedades.</p> <p>Para llevar a cabo estos cambios es importante tomar en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo más laborioso y lento. • Necesidad de contar con mayor recurso humano lo que genera fuentes de empleo en el area rural especialmente. • Menor volumen de producción / mayor valor del producto a la venta. • Capacitación sobre nuevas técnicas del manejo de fincas. • Modificación en las prácticas culturales por medio de campañas de sensibilización utilizando la tecnología y los medios de comunicación. • Enfoque de prevención. • Garantía del apoyo gubernamental a los caficultores durante el período de transición y renovación de cafetales. • Desburocratización del proceso de exportación. • Disminución de intermediarios en la cadena de valor facilitando la exportación directa productor/comprador.
--------------------	---

Elaboración propia en base en la información recopilada y consultas con caficultores en la region de Santa Rosa.

5.3.2 Análisis comparativo entre Guatemala y Colombia

Cuadro No. 16

Evento	Guatemala	Colombia
Detección de roya	Año 1980	1983**
Crisis más reciente	2010	2010**
Impacto	70% del parque cafetalero en 2010.	Pérdida del 28% de producción acumulada de cuatro cosechas aproximadamente**
Fideicomiso gubernamental	Si	Si
Estrategia Nacional de recuperación	Campañas promotoras de productos químicos para eliminar la Roya	Uso de variedades resistentes “Colombia y Castillo” Campaña de sensibilización y educación “Colombia sin Roya: Un propósito nacional”. Plan de emergencia para la recuperación de la producción cafetera. Ola-Inversión.
Tiempo estimado de recuperación	5-10 años.	5-10 años**

Fuente: La Roya del Cafeto en Colombia, impacto manejo y costos del control.
CENICAFÉ: www.federaciondecafeteros.org

CONCLUSIONES

La roya del café está presente en Guatemala desde el año 1980, a partir del año 2010 se identificó una severa aparición de roya en más del 70% del parque cafetero del país, lo cual ha alarmado al sector productivo y empresarial involucrado en esta actividad económica debido a la importancia que tiene el café para la economía guatemalteca siendo éste el principal producto de exportación del país.

El café representa para Guatemala una fuente importante de empleo para las familias del interior del país así como una importante carta de presentación para promover la riqueza cultural, la biodiversidad y el turismo lo cual es beneficioso, pues se amplían las oportunidades de inversión y desarrollo.

Las exportaciones que se envían hacia Japón ha reducido; sin embargo la percepción positiva por parte de los importadores japoneses sobre la calidad del producto así como el interés por consumir café guatemalteco se mantiene.

El volumen métrico de exportaciones a Japón del año 2010/ 2011 aumentó en un 18.08%, así mismo el precio del monto de la venta en dólares aumentó un 53%, debido a la volatilidad del precio del café a nivel internacional. Durante los años 2011/2012 se identificó una reducción del volumen métrico de exportaciones reportándose una caída del 35% lo que representó una reducción del precio únicamente de un 28.7%, así mismo se pudo identificar que durante los años 2012/2013 las toneladas métricas de exportación aumentaron un 25.9% reportando un pequeño aumento del 5.73% del monto en dólares.

Este importante hallazgo muestra que la reducción en el volumen de exportación no significa un menor ingreso de divisas, principalmente por la variabilidad y la especulación del precio del café en la bolsa, eso es determinado según la coyuntura internacional. Los beneficios del aumento del precio del café son recibidos principalmente por los productores mayoritarios y los intermediarios que venden según el precio del quintal en la bolsa de Nueva York, los pequeños y medianos productores no reciben estos beneficios absorbiendo la mayor parte de las pérdidas causadas por la roya.

La volatilidad de precios y el volumen de exportación afectan directamente a los actores involucrados en la cadena de valor de una forma desigual, debido a que el campesino que se dedica a recolectar el grano de café percibe una ganancia menor según la cantidad de café que corta el cual es definido por el precio del quintal de café, por lo tanto un campesino que debe recolectar café en una finca dañada con roya no tiene la posibilidad de generar buenos ingresos debido a que la producción es escasa y esto afecta fuertemente en su economía.

La proyección para el sector caficultor en Guatemala y Centroamérica puede ser incierta, si no se toman las medidas necesarias a tiempo para recuperar el parque cafetero. Guatemala puede perder presencia y protagonismo a nivel internacional si el sector no logra recuperar la productividad, así mismo los pequeños y medianos productores pueden verse forzados a cambiar drásticamente su actividad económica lo cual provocaría que el café deje de ser uno de los principales productos de exportación y representatividad del país a nivel internacional. Uno de los retos para la caficultura guatemalteca es salir de la crisis de la roya para revertir los daños de la baja producción y enfocarse en la recuperación de las fincas afectadas.

Escenarios:

El peor escenario para Guatemala se dará si los precios siguen a la baja debido a que se reducirían los ingresos por la venta del grano, evitando que los productores de café puedan invertir en productos para combatir la enfermedad, lo que causaría que la roya se extienda y la afección se vuelva cada vez más severa y difícil de eliminar, con el tiempo acabaría con las plantaciones de café afectando seriamente a la economía del país aumentando el desempleo en el área rural y obligando a los caficultores a dedicarse a otra actividad económica para poder subsistir.

Como escenario regular se identifica el apoyo que se ha otorgado a los caficultores en donde se ha autorizado un Fideicomiso facilitando préstamos para los productores con el objetivo de recuperar o invertir en sus fincas, sin embargo para que el objetivo se cumpla el fideicomiso debe ser destinado principalmente a los pequeños y medianos productores afectados mientras

que el estado propone estrategias nacionales de recuperación del parque cafetalero, así mismo se requiere apoyo del gobierno para estabilizar los precios y velar porque los productos como abonos, foliares, fungicidas e insumos estén en precios accesibles, para evitar reducir el personal que se contrata y mantener los salarios destinados en mano de obra. Es importante que la recuperación de las plantaciones sea apoyada por el gobierno, otorgando cantidades suficientes de productos según el tamaño de los terrenos y la severidad de la enfermedad.

El mejor escenario que puede proyectarse para fortalecer la relación bilateral del comercio de café entre Guatemala y Japón sería el siguiente:

Guatemala por su variabilidad climática y su adecuada geografía para el cultivo del café podría convertirse en un país productor de café orgánico ofreciendo un producto diferenciado que logre posicionarse y competir en mercados exigentes como el japonés. Para lograrlo se requeriría de la renovación completa del parque cafetalero por etapas con variedades resistentes a la roya y otras enfermedades manteniendo un buen perfil de taza.

Las ventajas serían las siguientes:

- Evitar el uso de productos químicos utilizando técnicas y productos amigables con el medio ambiente y conservando la biodiversidad de los bosques de café.
- Desintoxicación de la tierra,
- Disminución de intermediarios en la cadena de valor facilitando la exportación directa productor/comprador.

La Roya es una afección coyuntural de la cual se puede salir y de la cual se debe aprender para mejorar las prácticas aplicadas en el campo. Los Guatemaltecos seguirán produciendo café no sólo por la importancia que tiene el grano para la economía de sus familias y del país, sino también por la relación que existe entre los productores y su cultivo pues muchas veces las fincas son producto de la herencia familiar lo cual significa un legado que se traslada de generación en generación.

Como se ha mencionado anteriormente, las oportunidades de crecimiento y de tener presencia en el mercado mundial en el marco de la globalización para países pequeños se facilita al participar en conjunto, resaltando las similitudes que se encuentran para elevar sus oportunidades. Los esfuerzos que hace el sistema de integración centroamericana SICA por medio de sus distintas instituciones son de mucho valor para aumentar la presencia y participación en mercados globales como es en este caso el mercado asiático. La relación de amistad que existe entre Japón y el SICA es una coyuntura que debe aprovecharse para visualizar el desarrollo no sólo de un país si no de la región centroamericana para promover productos diferenciados como el café.

Guatemala tiene un volumen de producción menor al de otros países como lo es Brasil, Colombia y Vietnam, sin embargo las características del café guatemalteco son las que le dan el valor agregado para convertirlo en un producto diferenciado y de altas calidades apreciadas por consumidores extranjeros y de gustos y paladar exigente, por lo tanto es importante trabajar en el fortalecimiento de la presencia en mercados internacionales por medio de estrategias de mercadeo enfocadas en resaltar estas fortalezas.

Así mismo, es importante tomar en cuenta la utilización del café en otras presentaciones o como base para realizar escencias aromáticas y saborizantes o lograr su transformación en productos corporales para aumentar la oferta y aprovechar las propiedades curativas y estéticas que posee el café con el fin de innovar y satisfacer las necesidades del mercado destino.

La Teoría del Diamante de Porter fundamento principal de esta investigación menciona la importancia de cada uno de los elementos identificados como lo son los competidores potenciales, los compradores, los sustitutos, proveedores así como los competidores en el sector industrial juegan un papel importante para analizar la estrategia que debe realizarse con la intención de elevar los niveles de participación en el mercado japonés, fomentar la competitividad del sector a nivel internacional y lograr la satisfacción de las necesidades del cliente a través de la preferencia por adquirir nuestros productos y así fortalecer la economía del país por medio de la venta de uno de nuestros productos más representativos a nivel mundial como lo es el café.

FUENTES DE INFORMACIÓN CONSULTADAS

- (Anacafé), a. N. (2011). *Green book* (segunda edición ed.). Guatemala: anacafé.
- Agexport. (2013). Recuperado el 11 de 04 de 2015, de asociación guatemalteca de exportadores: <http://export.com.gt/agexport/acerca-de/>
- Agexport. (2013). Comité de cafés diferenciados. Guatemala.
- Anacafé. (2006). *Guía técnica de caficultura*. Guatemala: anacafé.
- Asociación nacional del café, a. (2006). *Guía técnica de caficultura*. Guatemala: anacafé.
- Association, a. J. (07 de 2012). *Coffee market in japan*. Recuperado el 02 de 03 de 2015, de all japan coffee association: <http://coffee.ajca.or.jp/>
- Alejo, j. Y. (1976). *Economía y comercio internacional en derecho económico internacional*. Fondo de cultura económica.
- Andrade, j. F. (s.f.). *Economía internacional* (segunda edición ed.). Guatemala: serpro.
- Astigarraga, e. (s.f.). *El método delphi*. Universidad de deusto. Facultad de cc. ee. Y empresariales.
- Bruncan, s. (1974). *La disolución del poder*. México: siglo xxi.
- (cepal), c. E. (2007-2008). *El análisis prospectivo: una herramienta para el fortalecimiento de la inserción internacional*.
- Caballeros, h. (abril de 2012). *Marco general política exterior de guatemala*. Recuperado el 09 de september de 2013, de ministerio de relaciones exteriores: <http://www.minex.gob.gt/>
- Cafe, a. N. (1995). *Hombres de café*. Guatemala: anacafe.
- Cafetal, E. (Abril de 2013). Carta del presidente. *El Cafetal*, 35, 2. Recuperado el 2015, de anacafe.org: http://www.anacafe.org/glifos/images/c/c2/2013_36_EL_Cafetal.pdf
- Cafe, A. N. (1995). *Hombres de Café*. Guatemala: ANACAFE.
- Cambranes, j. (s.f.). *Café y campesinos, los orígenes de la economía de plantación moderna en guatemala, 1853-1897* (2da. Ed.). Guatemala: catriel.
- CENICAFE (2014) Boletín: La Roya del Cafeto en Colombia Impacto, manejo y costos del control.
- Coffe, A. A. (07 de 2012). *Coffee Market in Japan*. Recuperado el 02 de 03 de 2015, de All Japan Coffee Association: <http://coffee.ajca.or.jp/>

Compartida, v. (s.f.). *Escenarios futuros*. Recuperado el 27 de septiembre de 2013, de vision compartida: http://www.visioncompartida.org.ar/vc2/index.php?option=com_content&view=article&id=16&itemid=19

Davidson, f. G. (s.f.). *Guatemala, la agroexportacion y las relaciones internacionales* (vol. 17). Guatemala: editorial universitaria.

DNP, S. d.–D. (2013). *Perfil Comercial de Japón*. Recuperado el 18 de 10 de 2015, de DNP: www.dnp.gob.co/Downloads/Perfil_Comercial_Japon_DNP.pdf

Económico, d. D. (06 de 03 de 2012). *Ministerio de economía*. Recuperado el 28 de 05 de 2012, de <http://www.mineco.gob.gt/estadisticas.aspx>

Fao. (2009). [Http://faostat.fao.org](http://faostat.fao.org). Recuperado el 28 de 05 de 2012, de <http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>

Fao. (2010). [Http://faostat.fao.org](http://faostat.fao.org). Recuperado el 28 de 05 de 2012, de <http://faostat.fao.org/desktopdefault.aspx?pageid=339&lang=es&country=89>

Fedecocagua. (s.f.). *Fedecocagua*. Recuperado el 13 de 04 de 2015, de <http://www.fedecocagua.com.gt/historia/>

Flores, c. (s.f.). *Anacafé*. (anacafé, editor) recuperado el 23 de octubre de 2013, de http://anacafe.org/glifos/index.php?title=variedad_y_calidad_cafe

Guatemala, C. d. (1969). *Ley del Café*. Guatemala, Guatemala: Diario Oficial.

Guatemala, b. D. (1980). *Informe económico, año xxviii. Abril-junio, pág 2*.

Guatemala, c. D. (1969). Ley del café. En c. D. Guatemala, *decreto ley 19-69* (págs. 2-13). Ciudad de guatemala: organismo ejecutivo de la república de guatemala.

Guatemala, e. D. (s.f.). *Embajada de japon en guatemala*. Recuperado el 12 de 04 de 2015, de http://www.gt.emb-japan.go.jp/info_japon.htm#geografía

Guillén, D. J. (2014). Asesor económico. *Embajada de Japón en Guatemala*. (D. I. García, Entrevistador)

Hernández andrade, j. F. (2008). *Economía internacional* (segunda ed.). Villa nueva, guatemala: serpro.

Hernández, v. M. (2011). *Tendencias de las exportaciones de café guatemalteco hacia el mercado asiático en el marco de la globalización*. Guatemala: universidad de san carlos de guatemala, escuela de ciencia política.

Hoy, D. d. (21 de Mayo de 2013). *El Diario de hoy*. Recuperado el 17 de Febrero de 2015, de <http://www.ico.org/clr/elsalvador-23may.pdf>

Internacional, d. D. (2014). *Perfil económico-comercial entre Guatemala y Japón*. Guatemala: ministerio de relaciones exteriores de Guatemala.

Japan, w. (s.f.). *Web Japan*. Recuperado el 18 de 02 de 2015, de http://web-japan.org/factsheet/es/pdf/es01_geography.pdf

Japón y Guatemala, 8. a. (02 de 2015). Un legado de Amistado 1935-2015. (E. d. Guatemala, Ed.) *Folleto Informativo*.

Japón, O. C. (2012). Recuperado el 18 de 10 de 2015, de PRO ECUADOR: www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU_PPM2012_CAF%C3%89_JAP%C3%93N.pdf

Luxor. (s.f.). *Guía práctica de indicadores para mejorar la calidad de café* (primera ed.).

Luxor. (s.f.). *Manual de mejoramiento de la calidad de café verde* (primera edición ed.).

Miranda, m. B. (abril 2013). *Recomendaciones para el combate de la roya del cafeto*. San José, Costa Rica: Instituto del Café de Costa Rica. Centro de estudios en café. Cicafe.

MINEX. (2014). *Perfil Económico-Comercial entre Guatemala y Japón*. Ministerio de Relaciones Exteriores, Internacional, Dirección de Política Económica. Guatemala: Ministerio de Relaciones Exteriores de Guatemala.

Morales, s. (2011). *Investigación de mercado de café diferenciado*. Agexport.

Nordhaus, s. &. (s.f.). *Economía* (18va. Edición ed.). Mc Graw Hill.

Onu. (1973). *Aplicación de la estrategia internacional para el desarrollo*. Nueva York.

Onu. (1973). *Estudio de desarrollo industrial*. Nueva York.

Palacios hernandez, v. M. (s.f.). *Tendencias de las exportaciones de café guatemalteco hacia el mercado asiático, en el marco de la globalización*. Guatemala: universidad de san carlos de Guatemala, escuela de ciencia política.

Porter, m. E. (1997). *Ventaja competitiva, creación y sostenimiento de un desempeño superior*. México, d.f.: compañía editorial continental, s.a. de c.v.

Porter, M. (1997). *Ventaja Competitiva, creación y sostenimiento de un desempeño superior*. D.F., México: Compañía Editorial Continental.

(PMH-CEG), C. P. (julio de 2013). Recuperado el 31 de mayo de 2014

ANACAFÉ. (2006). *Guía técnica de caficultura*. Guatemala: ANACAFÉ.

ANACAFÉ. (2006). *Guía técnica de Caficultura*. Guatemala: Anacafé.

Hoy, D. d. (21 de Mayo de 2013). *El Diario de hoy*. Recuperado el 17 de Febrero de 2015, de <http://www.ico.org/clr/elsalvador-23may.pdf>

Miranda, M. B. (Abril 2013). *Recomendaciones para el combate de la roya del cafeto*. San José, Costa Rica: Instituto del café de Costa Rica. Centro de estudios en café. CICAFAE.

(pmh-ceg), c. P. (julio de 2013). Recuperado el 31 de mayo de 2014

Rae, r. A. (s.f.). *Word reference*. Recuperado el 30 de 05 de 2012, de <http://www.wordreference.com/definicion/internacionalizaci%c3%b3n>

Rojas, u. (1933). *Manual de horticultura, jardinería y arboricultura*. (primera ed.). Guatemala: curthiz.

Roux, c. C. (noviembre de 1992). *Www.grupochorlavi.or*. Recuperado el 24 de mayo de 2012, de caracterización de la cadena del café en guatemala: <http://www.grupochorlavi.org/cafe/docs/guatemala.pdf>

Sirc, c. (1976). *Iniciación al comercio internacional*. S. México: siglo xxi.

Töpke, C. R. (2009). *Memoria de Labores*. Recuperado el 29 de agosto de 2015, de ANACAFÉ: www.portal.anacafe.org

Villalobos, v. (21 de mayo de 2013). *El diario de hoy*. Recuperado el 17 de febrero de 2015, de <http://www.ico.org/clr/elsalvador-23may.pdf>

Wagner, r. (2001). *Historia del café de guatemala*. Bogotá, colombia: villegas editores.

Wikipedia. (s.f.). *Wikipedia*. Recuperado el 18 de 02 de 2014, de <http://es.wikipedia.org/wiki/jap%c3%b3n>

TESIS CONSULTADAS

Escuela de Ciencia Política

“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.” Hilda Aracely Caldera Morales 28 T (404).

“Tendencias de las exportaciones de café guatemalteco hacia el mercado asiático en el marco de la globalización” Vivian Mariela Palacios Hernández.

Diseño de Tesis ECP

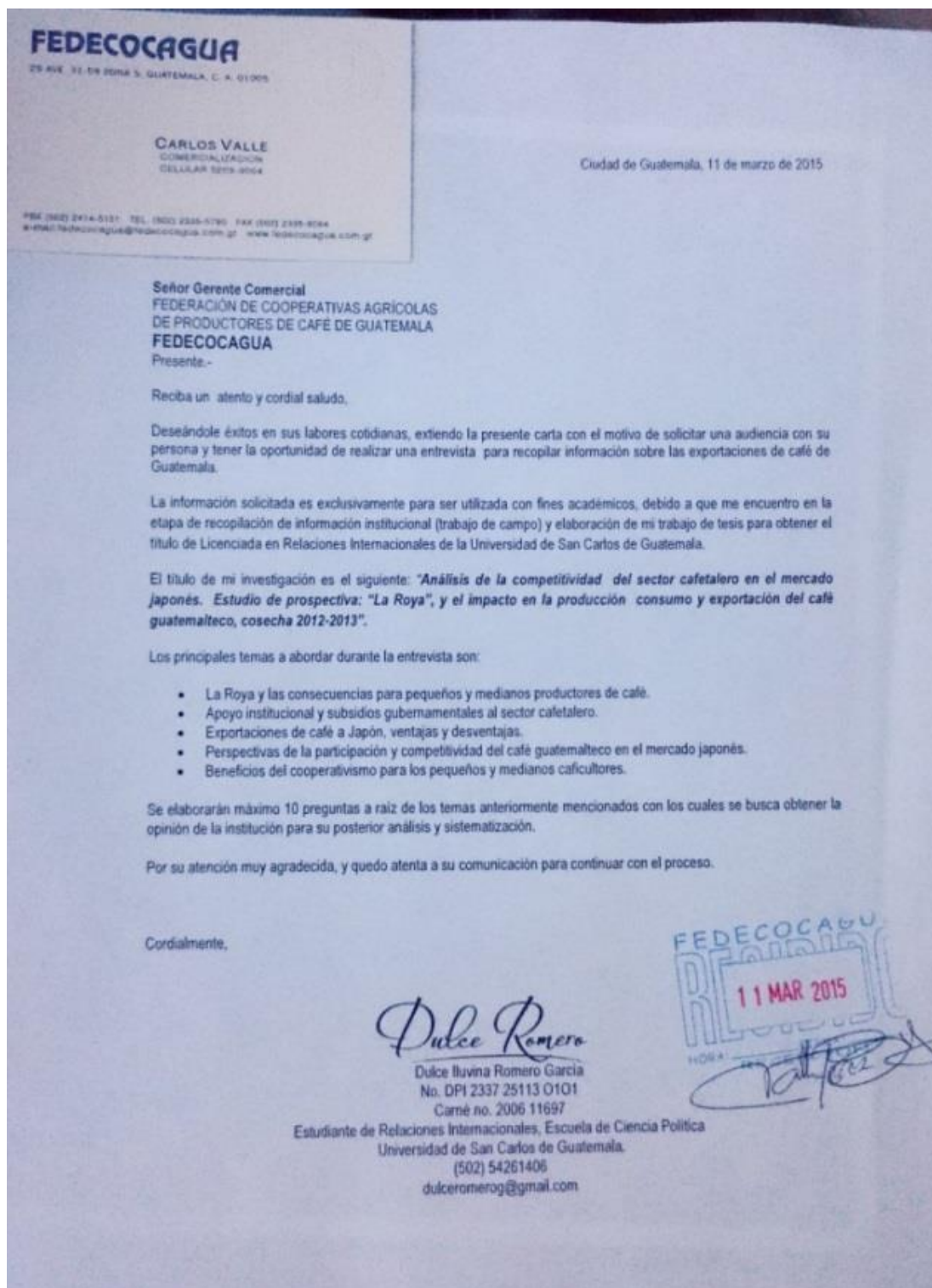
“ Guatemala: Análisis del impacto del CAFTA en los indicadores de competitividad del Comercio Exterior del café y banano (2002 al 2007).” Julia Elvira Flores Suchite.

Universidad Rafael Landívar, Facultad de Ciencias Económicas.

“Guía específica de procedimientos de certificación y trámites de exportación de café diferenciado guatemalteco” Barrios Escobar, Ana Irene.

“Estrategias de comercialización del café para pequeños y medianos productores en el mercado de Estados Unidos y Canadá” Vidal Galindo, Walter.

ANEXOS



Carta de solicitud de entrevista enviada a FEDECOCAGUA.

PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ

1



2



3



4



1 Semillero de café.

2 y 3 Vivero de plantas de café también conocido como almacigo previo a su traslado a la finca.

4 Vista del bosque de café ubicado en la Finca El Rincón en Villa Canales.

BENEFICIADO SECO

5



6



7



8



9



5 Maquinaria utilizada en el proceso de beneficiado seco utilizada para seleccionar los granos de café según su calidad.

6 De rojo, el Ingeniero Sergio Mazariegos explicando los procesos de transformación del café en el beneficio seco

7 Café con defectos, más conocido como café de cataduras previo a ser sometido a los procesos de clasificación y limpieza.

8 Proceso industrial de clasificación del café.

9 Clasificación manual de la muestra de café.

TOSTADURÍA Y EMPAQUE DE CAFÉ

10



11



12



10 y 11 Proceso de tueste y molienda de café en la finca Casa Blanca ubicada en San Lucas Sacatepéquez, carretera a la Antigua Guatemala.

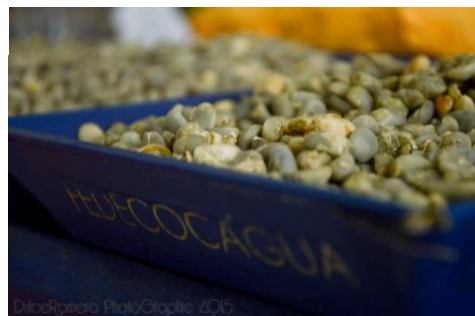
12 Empaquetado de café en el beneficio de café seco.

EVEN TO DE CATACIÓN DE CAFÉ

13



14



15



16



17



18



13, 14, 15, 16 y 17 Muestras de café en sus distintos estados (Café' verde, café tostado, café molido y café diluido en agua caliente) para su análisis de catación.

18 Laboratorio de catación de café en condiciones óptimas para el análisis de muestras.

19



20



21



22



19 Señor Satoshi Nakaya representante de Mitsui Foods

20 y 21 Señor Tsuyoshi Minamikawa de Tully's Coffee

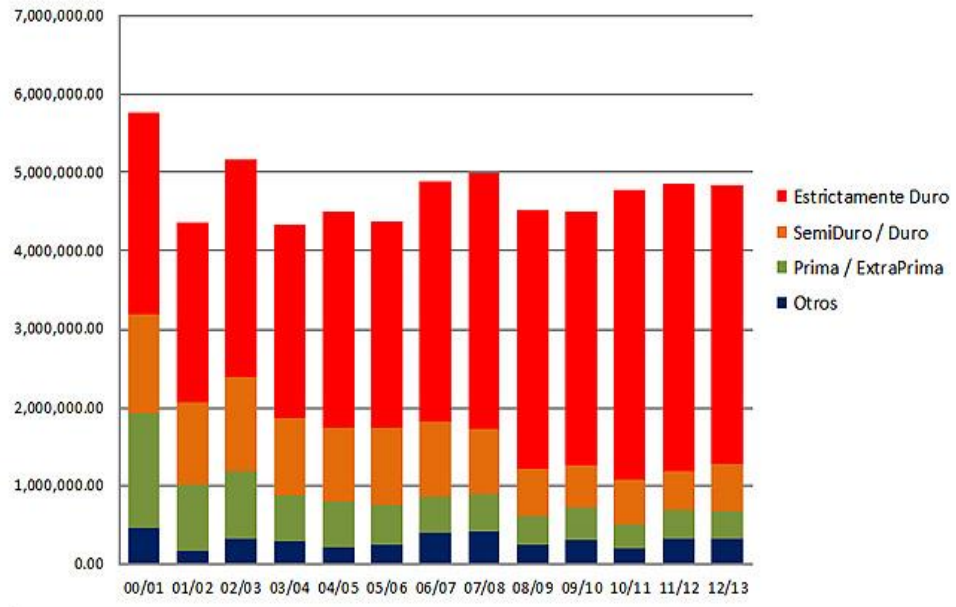
22 Licenciado Wilve Salazar asesor jurídico de FEDECOCAGUA en su participación como representante legal y árbitro en el evento de catación de café.

23



23 Gerardo De León, Gerente Comercial de FEDECOCAGUA.

Gráfica No. 1



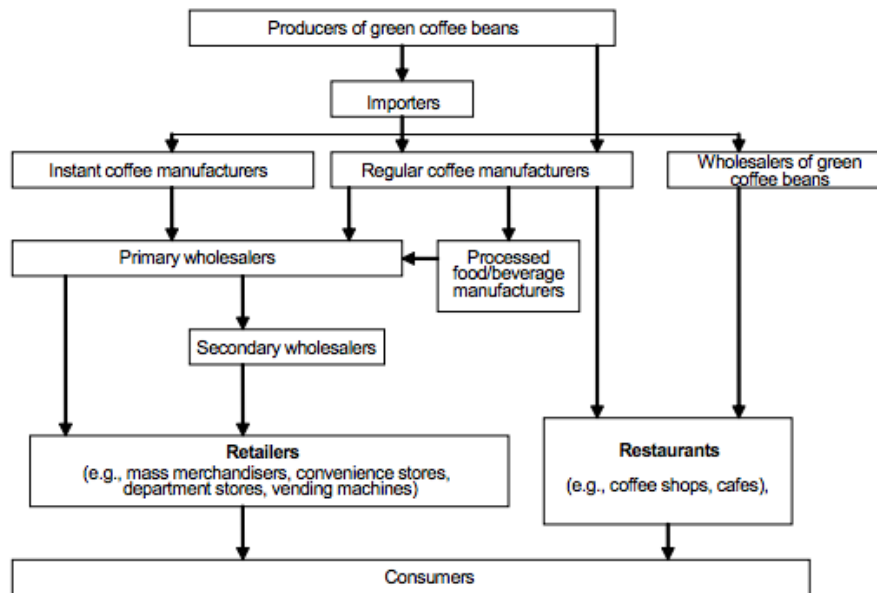
Fuente: Departamento de Comercialización de Anacafé.

Imagen No. 9

3. Distribution Channels

The general distribution channels for coffee are as illustrated below in Fig. 1-24.

Fig. 1-24: Distribution channels for coffee



Source: Fuji Keizai research data

Fuente: Mercado de Café en Japón [www.http://coffee.ajca.or.jp](http://coffee.ajca.or.jp)