

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA**

**“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL
DEL CAFÉ CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”**

TESIS

Presentada al Consejo Directivo

de la

Escuela de Ciencia Política

de la

Universidad de San Carlos de Guatemala

Por

BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES

Previo a conferírsele el grado académico de

LICENCIADA EN RELACIONES INTERNACIONALES

Y el Título Profesional de

INTERNACIONALISTA

Guatemala, abril de 2019

RECTOR MAGNÍFICO
Ing. Murphy Olimpo Paiz Recinos

SECRETARIO GENERAL
Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo

CONSEJO DIRECTIVO DE LA ESCUELA DE CIENCIA POLÍTICA

DIRECTOR:	Maestro Mike Hangel Rivera Contreras
VOCAL II:	Licda. Carmen Olivia Álvarez Bobadilla
VOCAL III:	Licda. Meylin Valeria Montufar Esquiná
VOCAL IV:	Br. Karla María Morales Divas
VOCAL V:	Br. Rodolfo Ernesto García Hidalgo
SECRETARIA:	Maestra Ana Nineth Burgos Méndez

TRIBUNAL QUE PRACTICÓ EL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO -EPS-

COORDINADORA:	Licda. Ingrid Adriana Elizabeth Rivera Barillas
EXAMINADOR:	Lic. Marcio Palacios Aragón
EXAMINADORA:	Licda. Mayra del Rosario Villatoro del Valle

TRIBUNAL QUE PRACTICÓ EL EXAMEN PÚBLICO DE TESIS

DIRECTOR:	Maestro Mike Hangel Rivera Contreras
SECRETARIA:	Maestra Ana Nineth Burgos Méndez
COORDINADOR:	Dr. Pablo Daniel Rangel Romero
EXAMINADOR:	Lic. Williams Alejandro Álvarez de León
EXAMINADORA:	Licda. Nidia Eunice Díaz Morales

Nota: Únicamente el autor es responsable de las doctrinas sustentadas en la tesis.
(Artículo 73 del Normativo 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 abril de dos mil diecinueve.-----

Con vista en los dictámenes que anteceden, se autoriza la impresión de la Tesis titulada: Coordinador (a) de la Carrera de Relaciones Internacionales, el trabajo de tesis: **“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”**, presentada por el (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436**.

Atentamente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


Msc. Mike Hangel Rivera Contreras
Director Escuela de Ciencia Política

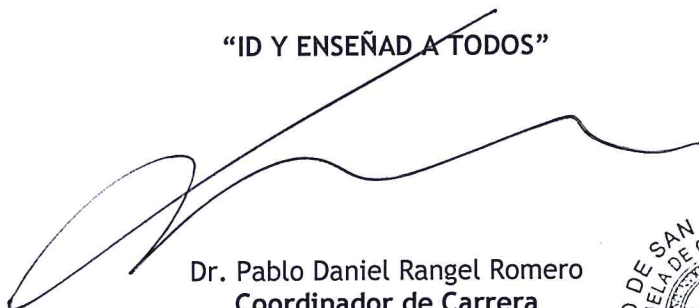


Se envía el expediente
c.c.: Archivo
10/javt

ACTA DE DEFENSA DE TESIS

En la ciudad de Guatemala, el día tres de abril de dos mil diecinueve, se efectuó el proceso de verificar la incorporación de observaciones hechas por el Tribunal Examinador, conformado por: Lic. Williams Alejandro Álvarez de León, Licda. Nidia Eunice Díaz Morales y el Dr. Pablo Daniel Rangel Romero, Coordinador de la Carrera de Relaciones Internacional, el trabajo de tesis: **“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”**. Presentado por el (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436**, razón por la que se da por **APROBADO** para que continúe con su trámite.

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”



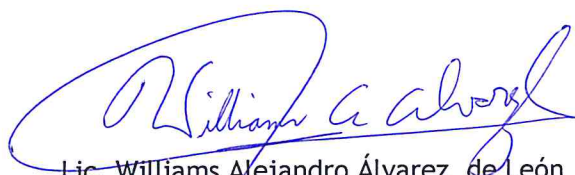
Dr. Pablo Daniel Rangel Romero
Coordinador de Carrera



c.c.: Archivo
9/ javt

ACTA DE DEFENSA DE TESIS

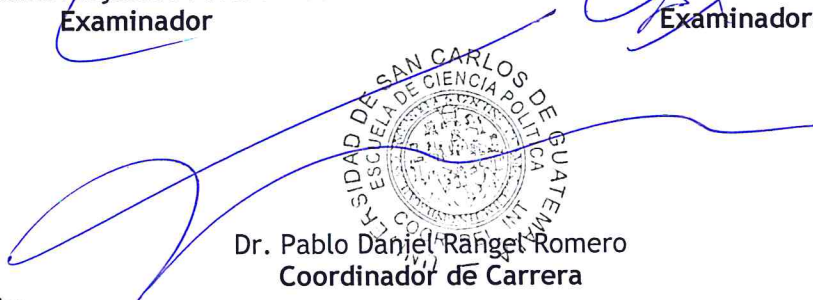
En la ciudad de Guatemala, el día diecinueve de marzo de dos mil diecinueve, se realizó la defensa de tesis presentada por el (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436**, para optar al grado de Licenciado (a) en **RELACIONES INTERNACIONALES** titulada: **“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”** ante el Tribunal Examinador integrado por: Lic. Williams Alejandro Álvarez de León, Licda. Nidia Eunice Díaz Morales y el Dr. Pablo Daniel Rangel Romero, Coordinador 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. Nidia Eunice Díaz Morales
Examinadora



Dr. Pablo Daniel Rangel Romero
Coordinador de Carrera

c.c.: Archivo
8b /jvt

Guatemala, 8 de marzo de 2019

Lic. H. Dennys Mira Sandoval
Director
Escuela de Ciencia Política
USAC

Señor Director:

Con un atento saludo, se hace de su conocimiento de desde que se me asignó como asesor a la Estudiante Bárbara Roxana Palma Rosales con carné: 200512436, con el tema de tesis: "Análisis sobre las Tendencias del Comercio Internacional del café certificado por Rainforest Alliance en Guatemala", se dio el seguimiento y apoyo para que la investigación cumpliera con los requerimientos que la normativa de la Escuela de Ciencia Política contempla, por lo que mi dictamen es **Favorable** para que continúe los trámites correspondientes y así culminar el proceso de graduación en la Carrera de Relaciones Internacionales y el título de Internacionalista.

Además, cabe mencionar que es un tema de actualidad y un estudio que será de mucha utilidad para toda persona que le interese conocer sobre la dinámica del Comercio del Café guatemalteco que recientemente es considerado como Patrimonio Intangible de la Nación.

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para reiterarle al Señor director Mira Sandoval, las muestras de nuestra mayor consideración y estima.


Msc. Rubén Corado Cartagena
Asesor

ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Guatemala, once de marzo de dos mil diecinueve,-----

ASUNTO: El (la) estudiante, **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436** continúa trámite para la realización de su Tesis.

Habiéndose emitido el dictamen correspondiente por parte del (la) Msc. Rubén Corado Cartagena 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”


Lic. Henry Dennys Mira Sandoval
Director Escuela de Ciencia Política



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

ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Guatemala, cinco de febrero de dos mil diecinueve -----

ASUNTO: El (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436** 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 Asesor (a) de Tesis, Msc. Rubén Corado Cartagena que brinde la asesoría correspondiente y emita dictamen.

Atentamente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”



Lic. Henry Dennys Mira Sandoval
Director Escuela de Ciencia Política



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

Guatemala,
05 de febrero de 2019

Licenciado
Henry Dennys Mira Sandoval
Director
Escuela de Ciencia Política
Presente

Respetable Lic. Mira:

Me permito informarle que tuve a la vista el diseño de tesis titulado:
**“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ
CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”** Presentado por el (la)
estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436** puede
autorizarse como Asesor al (la) Msc. Rubén Corado Cartagena.

Cordialmente,

“ID Y ENSEÑAR A TODOS”


Dr. Pablo Daniel Rangel Romero
Coordinador (a) de Carrera

Se envía expediente
c.c.: Archivo
5/javt

ESCUELA DE CIENCIA POLITICA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA: Guatemala, cuatro de abril de dos mil dieciocho -----

ASUNTO: El (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436** 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 (la) Coordinador (a) de Carrera correspondiente, para que emita visto bueno sobre la propuesta de Asesor.

Atentamente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”



Dr. Marcio Palacios Aragón
Director Escuela de Ciencia Política



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

Guatemala,
03 de abril de 2018

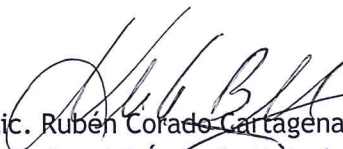
Doctor
Marcio Palacios Aragón
Director
Escuela de Ciencia Política
Presente

Respetable Doctor Palacios:

Me permito informarle que tuve a la vista el diseño de tesis titulado:
**“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ
CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”** Presentado por el (la)
estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436**, 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. Rubén Corado Cartagena
Coordinador del Área de Metodología



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

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

ASUNTO: El (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436** 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”



Dr. Marcio Palacios Aragón
Director Escuela de Ciencia Política

Se envía expediente
c.c.: Archivo
2/javt



Guatemala,
03 de abril de 2018

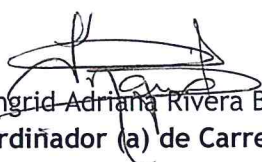
Doctor
Marcio Palacios Aragón
Director
Escuela de Ciencia Política
Presente

Respetable Doctor Palacios:

Me permito informarle que el tema de tesis: **“ANÁLISIS SOBRE LAS TENDENCIAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ CERTIFICADO POR RAINFOREST ALLIANCE EN GUATEMALA”** Presentado por el (la) estudiante **BÁRBARA ROXANA PALMA ROSALES** Carnet No. **200512436** puede autorizarse, dado que el mismo cumple con las exigencias mínimas de los contenidos de la carrera.

Cordialmente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


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



c.c.: Archivo
1/javt

AGRADECIMIENTOS

Él da esfuerzo al cansado, y multiplica las fuerzas al que no tiene ningunas. Los muchachos se fatigan y se cansan, los jóvenes flaquean y caen; pero los que esperan a Jehová tendrán nuevas fuerzas, levantarán alas como las águilas, correrán y no se cansarán, caminarán y no se fatigarán. Isaías 40:29-31

Agradezco a Dios por la culminación de este trabajo de tesis, de un proyecto que conllevó una serie de pasos a seguir, pues en cada paso estuve rodeada de la presencia y la bendición de Dios y con su amor inagotable que sobrepasa todo entendimiento, renovó mis fuerzas día con día, logrando así el cumplimiento de esta meta tan importante, siendo así un anhelo de mi corazón concedido por nuestro padre celestial.

A mi madre, quién me concibió en su vientre, le agradezco por estar presente brindándome el apoyo incondicional y respaldo ante diversas situaciones, pues con su esfuerzo, trabajo y sacrificio ha logrado que sus hijos sobresalgan, el amor que representa una madre es inmenso, pues doy gracias por contar con la dicha de tener a mi lado una gran mujer quién es mi madre.

A mi padre, quién tomó la decisión de desplazarse hacia otro país hace 17 años, para obtener un trabajo con el objetivo de proporcionarnos una vida digna con oportunidad de estudio y de superación, agradezco enormemente su esfuerzo, valentía y gran sacrificio, expresando su amor de padre hacia sus hijos, buscando siempre nuestro bienestar.

Por último, le dedico esta meta que me llena tanto de satisfacción y orgullo, a mi hija Génesis, quien trajo a mi vida luz, motivos, alegría, y amor puro, siendo un angelito divino que hoy día sigue mis pasos, creando en mi interior el compromiso y obligación de expresar ante mi hija el mejor ejemplo a seguir.

¡La gratitud da sentido a nuestro pasado, trae paz a nuestro presente, y crea unavisión para el futuro!

ÍNDICE

	PÁGINAS
Introducción.....	i-iv
Glosario.....	v-vii
Capítulo I. Abordaje Metodológico y Abordaje Teórico.....	1
1.1 Abordaje Metodológico	
1.1.1 La justificación.....	1-2
1.1.2 Planteamiento del problema.....	2-5
1.1.3 Preguntas generadoras.....	5
1.1.4 Objetivos y metas de la investigación.....	5-6
1.1.5 Delimitación de la investigación.....	6-7
1.1.6 Tipos de investigación.....	7-8
1.1.7 Los métodos, técnicas e instrumentos utilizados.....	8-10
1.2 Abordaje Teórico.....	10-16
Capítulo II. Antecedentes del café certificado.....	17
2.1 Historia del café.....	17-23
2.2 Historia de la certificación	23-27
2.3 Principales certificadoras comerciales del café.....	27-34
2.4 Países Centroamericanos con café certificado.....	34-38

Capítulo III. Análisis de la situación del Comercio Internacional

del Café en Guatemala (incluyendo hallazgos).....	39
3.1 Regiones donde se cultiva el café en Guatemala.....	39-42
3.2 Tipos de café.....	42-47
3.3 Cultivo convencional del café.....	47-51
3.4 Cuadro comparativo entre cultivo convencional y cultivo sostenible.....	59-60
3.5 Instituciones involucradas en el proceso de la certificación en Guatemala.....	60-81
3.6 Costos y limitantes que implica la certificación del café por RainforestAlliance.....	81-87
3.7 Ventajas y beneficios de la certificación del café.....	87-91

Capítulo IV. Prospectiva analítica del Comercio Internacional

del café Certificado.....	92-100
Conclusiones.....	101-102
Bibliografía y otras fuentes de información.....	103-105
Anexos.....	106-107

ÍNDICE DE TABLAS

PÁGINAS

Tabla 1. Evolución de las exportaciones del café en Guatemala, en el periodo 1995- 2002.....	22
Tabla 2. Cuadro comparativo de las principales entidades certificadoras del café.....	31-33
Tabla 3. Tipo de café: Prima Lavado.....	42
Tabla 4. Tipo de café: Extra Prima.....	43
Tabla 5. Tipo de café: Semi Duro	43
Tabla 6. Tipo de café: Duro.....	44
Tabla 7. Tipo de café: Duro Fantasía.....	44
Tabla 8. Tipo de café: Estrictamente Duro.....	45
Tabla 9. Tipo de café: Genuino Antigua.....	45
Tabla 10. Cuadro comparativo entre agricultura convencional y agricultura sostenible.....	59
Tabla 11. Fincas atendidas por la casa exportadora Su Beneficio.....	80

ÍNDICE DE FIGURAS

PÁGINAS

<i>Figura 1.</i> Superficies dedicadas a la producción orgánica certificada en Centroamérica 2005-2008.....	36
<i>Figura 2.</i> Tipos de café Cosecha 2017-2018.....	46
<i>Figura 2.</i> Fincas ganadoras en la competencia regional auspiciada por ANACAFE.....	96

INTRODUCCIÓN

Preparar una taza de café pareciera un proceso de lo más sencillo, sin embargo, detrás de cada taza de esta bebida inigualable hay una gran dedicación desde las familias que cultivan las plantas del cafeto, su producción y comercialización hasta el tueste y molido del grano verde. El café se cultiva en África, Asia y Latinoamérica, ésta bebida tiene sabores regionales típicos que están determinados por el suelo y las condiciones climáticas propias de cada país. Según la Organización Internacional del Café (OIC), ésteproducto agrícola se considera el Segundo más comercializado en el mundo entero, después del petróleo.

En nuestro país los primeros cafetos que se tuvieron fue a finales del siglo XVII para ser utilizados como plantas ornamentales en los conventos de los jesuitas en el lugar que actualmente se conoce como Antigua Guatemala, pero fue a partir de los años 1800 donde se inclinó por el cultivo del café, cuando la comercialización de los tintes a base de la grana o cochinilla sufrió declive con la invención de los tintes sintéticos; el gobierno incluso ofreció incentivos para la producción del café con el objetivo de estabilizar nuevamente el sector económico, es así como a partir de éste contexto el café formó parte de la cultura de los guatemaltecos, compitiendo internacionalmente por su calidad, incluso en 1889 fue premiado como “Mejor Café del Mundo” en la exposición Internacional de París.

Guatemala es un país relativamente pequeño, aunque con una abundante variedad de zonas geográficas de ecosistemas propios bien diferenciados, microclimas variados y suelos de gran riqueza mineral, únicos para la práctica de la agricultura, en este caso el cultivo del café que se convirtió en una de las principales actividades productivas y comerciales de la nación. Los microclimas que existen en las regiones cafetaleras marcan la diferencia en las características de fragancia, aroma, acidez, cuerpo, sabor y post sabor, de los granos guatemaltecos, en las zonas bajas, de 760 a 1,070 metros sobre el nivel del mar, el crecimiento es más rápido, esto hace que el café no posea mucha acidez y cuerpo, por tanto, es considerado un café suave y agradable, conocido a nivel internacional como Prime y Extra Prime. En las zonas intermedias, entre 1,070 a 1,200 metros sobre el nivel del mar, las calidades aumentan, el café de esta altura es conocido como Semiduro y Duro, y en las

zonas más altas, a partir de los 1,300 metros sobre el nivel del mar, se cultiva el café Estrictamente Duro conocido internacionalmente como SHB StrictlyHardBean muy cotizado a nivel mundial por su peculiar acidez, cuerpo consistente, sabor definido y fuerte aroma.

En los siguientes años desde los 90's hasta nuestros días el café atravesó por diversas etapas, una de ellas fue la crisis de precios con profundo impacto en la economía del país, ésta caída se sintió en el ciclo 2000-2002 donde las exportaciones tuvieron un declive afectando de ésta manera a los productores ya que no lograron las suficientes ganancias para cubrir los costos de producción, esta situación provocó la reducción del empleo, impactos negativos al medio ambiente, deterioro de las plantaciones al no contar con los insumos adecuados, incluso algunos caficultores medianos y grandes talaron sus plantaciones de café bajo sombra afectando la fauna y dejando al suelo desprotegido, ésta situación facilitó en gran medida a que algunos productores se inclinaron en producir cafés orgánicos o bien sostenibles. En la actualidad nos topamos con otro contexto y es la preocupación de los consumidores entiéndase como países desarrollados por la destrucción del medio ambiente, precarias condiciones de vida de los pobladores e injusticia socio-económica que se ha generado a través de las prácticas no sostenibles en la producción agrícola.

De manera que el mundo opera cada vez más bajo programas, estudios, instituciones, técnicas para la mejora de la producción agrícola mediante la optimización de recursos sin afectar el medio ambiente. Encontramos diversas instituciones internacionales que se dedican a generar normativas para el desarrollo de una agricultura sostenible, así también esfuerzos en los países productores como los centroamericanos por guiarse sobre lineamientos y prácticas tomando conciencia del cambio climático, así como el desarrollo económico de la comunidad para contribuir al desarrollo social y reducir en cierta manera la pobreza. Rainforest Alliance, es una de esas instituciones internacionales que trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles transformando las prácticas de uso de suelo, las prácticas empresariales y el comportamiento de los consumidores, el enfoque de ésta institución se encuentra en el convencimiento de que la salud de la tierra está conectada con el bienestar de quienes dependen de ella para su

sustento, por tanto se concentran en la capacitación y la certificación para promover ecosistemas y comunidades saludables. Basándose en tres pilares esenciales de la sostenibilidad: protección ambiental, equidad social y viabilidad económica. En esta investigación se determinó ¿Si el cumplimiento de ciertas normas estructuradas de la certificación del café promueve el Comercio Internacional hacia mercados emergentes utilizando prácticas de cultivo sostenibles?

Por tanto, la presente investigación se encuentra estructurada en los siguientes capítulos: En el Capítulo I, se abordó la parte Metodológica y Teórica, las razones por las cuales se escogió el tema de investigación, en éste caso el análisis de las tendencias del Comercio Internacional del café certificado por Rainforest Alliance en Guatemala, así también plantear el problema el cual dio lugar al inicio de su profundo estudio. La investigación, contiene aspectos metodológicos documentales y de campo, donde se identificaron los aspectos relacionados con los elementos teóricos conceptuales e históricos para la comprensión y entendimiento del tema. Para fundamentar la parte teórica y explicar de mejor manera la importancia y la necesidad del Comercio Internacional en éste caso del café certificado, nos enfocamos en la Teoría de David Ricardo, “la ventaja comparativa”. Así como la teoría del cambio climático, pues nuestro país cuenta con condiciones climáticas y de suelo perfectas para la producción del café. Para aplicar la Norma de Agricultura Sostenible, se enfatizó en la Teoría de Cambio, donde Rainforest Alliance explica los objetivos y resultados específicos del programa de certificación.

En el Capítulo II se mencionan los Antecedentes del tema a investigar, pues el café desde sus inicios ha sido parte de la cultura, economía y política del país hasta nuestros días, siendo un tema de importancia en relación al comercio internacional del cultivo del café como certificado contando con nuevas etiquetas, normas, criterios y regulaciones de prácticas sostenibles a través de la participación de entidades certificadoras, pues a los cafés que cumplen con diversas combinaciones de normas sociales, medioambientales y económicas y que son certificados de forma independiente por terceras partes acreditadas se les denomina colectivamente "cafés sostenibles". En el Capítulo III se refiere al análisis

de la situación actual del comercio internacional del café en Guatemala, las ventajas de la comercialización del café certificado y los esfuerzos de los productores guatemaltecos por incursionarse a estas nuevas tendencias de agricultura sostenible, así también se dio a conocer la importancia de implementación de programas de certificación para el cultivo del café, como el proceso de certificación de una finca así como los costos que representan.

El Capítulo IV, aduce a la prospectiva analítica del tema problema, el cual fundamenta a mediano y largo plazo la tendencia del problema así también indicar el aporte generado del presente estudio. Por último, las conclusiones de la investigación, donde se expuso la contribución positiva de las nuevas tendencias internacionales del comercio del café certificado, como un manual en el cual consiste cumplir con combinaciones de normas sociales, medioambientales, y económicas en la producción del café para una agricultura sostenible y que conlleva a grandes beneficios potenciales hacia los productores en la medida que cuenten con capacitaciones específicas, y así pueden aprovechar el valor de la conservación del medio ambiente, fomentar condiciones comerciales más justas, posicionarse en un mercado internacional maduro a un buen precio y mejorar las condiciones de vida de los pobladores.

GLOSARIO

Ambiente: El sistema de elementos bióticos, abióticos socioeconómicos, culturales y estéticos que interactúan entre sí, con los individuos y con la comunidad en la que viven, y determinan sus interrelaciones y sobrevivencia.

Beneficio húmedo: Transformación del fruto de café maduro a café pergamino seco de punto comercial. Este proceso consta de las siguientes etapas: recolección del fruto, recibo y clasificación del fruto, despulpado, clasificación del café despulpado, remoción del mucílago, lavado del café fermentado, clasificación del café lavado, secamiento, almacenamiento y manejo de subproductos.

Biodiversidad: es el conjunto de todos los seres vivos del planeta, el ambiente en el que viven y la relación que guardan con otras especies. Por ello, la biodiversidad está compuesta por todos los animales, todas las plantas y todos los organismos, así como todos los ecosistemas, tanto terrestres como marinos, y todas las relaciones que establecen entre sí.

Buenas prácticas agrícolas: Conjunto de procedimientos destinados a promover la implementación de prácticas agronómicas adecuadas para cada cultivo, así como el manejo de los recursos hídricos y edáficos presentes en una unidad productiva.

Café Oro: el término café verde u oro es el nombre que recibe el grano de café posterior a que se le haya separado las distintas envolturas a través del proceso de descascarillado o morteadado. Este es tipo de café que se encuentra listo para ser tostado y posteriormente molido.

Cambio climático: Variaciones en el estado medio del clima o en su variabilidad habitual, la cual persiste durante un período prolongado, tales variaciones pueden deberse a procesos naturales internos, o cambios de forzamiento externo, o cambios persistentes de origen antrópico, en la composición de la atmósfera o en el uso de las tierras.

Certificación: Proceso mediante el cual organizaciones privadas acreditadas (entidades de certificación) evalúan la conformidad y autentican el cumplimiento de una norma de referencia de un producto, un servicio o un sistema de gestión de otra

organización. Las entidades que certifican deben ser independientes de la organización que auditan. Las normas de cumplimiento son elaboradas por organismos internacionales.

Conservación: La aplicación de las medidas necesarias para preservar, mejorar, mantener, rehabilitar y restaurar las poblaciones y los ecosistemas, sin afectar su aprovechamiento.

Contaminación: La presencia y/o introducción al ambiente de elementos nocivos a la vida, la flora o la fauna, o que degrade la calidad de la atmósfera, del agua, del suelo o de los bienes y recursos naturales en general.

Desarrollo Sostenible: Actividades y procesos que contribuyen a mejorar la calidad de la vida humana sin rebasar la capacidad de carga de los ecosistemas que lo sustentan.

Dióxido de Carbono (CO₂): Gas que se produce de forma natural y también como subproducto de la combustión de combustibles fósiles y biomasa, cambios en el uso del suelo y otros procesos industriales. Es el principal gas de efecto invernadero que afecta el equilibrio de la radiación en el planeta.

Ecosistema: es el conjunto de especies de un área determinada que interactúan entre ellas y con su ambiente abiótico, las especies del ecosistema, incluyendo bacterias, hongos, plantas y animales dependen unas de otras.

Gas con efecto invernadero (GEI): Gases cuya presencia en la atmósfera contribuyen al efecto invernadero. Los más importantes están presentes en la atmósfera de manera natural, aunque su concentración puede verse modificada por la actividad humana. También entran en este concepto algunos gases artificiales generados por la industria.

Metano (CH₄): Gas de efecto invernadero relativamente potente que contribuye al calentamiento global del planeta, ya que tiene un potencial de calentamiento atmosférico. En la naturaleza se forma por la descomposición anaeróbica de materia orgánica durante los procesos de digestión y defecación de animales y por bacterias presentes en arrozales.

Mitigación del cambio climático: intervención antrópica para reducir las fuentes o mejorar sumideros de gases de efecto invernadero.

Módulo Clima: es una herramienta práctica y accesible para el sector café, ya que permite que los productores implementen prácticas agrícolas amigables con el clima y motiva a los actores comerciales e industriales a que se comprometan para seguir reduciendo sus emisiones de carbono, y crear una cadena de suministro del café más verde.

Norma: las normas son reglas que se establece con el propósito de regular comportamientos y así procurar mantener un orden, esta regla o conjunto de reglas son articuladas para establecer las bases de un comportamiento aceptado.

Orgánico: se llama orgánico a los productos que proceden de cultivos o crianza de animales donde no se han utilizado agroquímicos. En la producción orgánica no se aceptan variedades transgénicas, pues al procesar los alimentos, no se usan aditivos o conservadores artificiales.

Proceso: los procesos son mecanismos de comportamiento que se diseñada para mejorar la productividad de algo, para establecer un orden o eliminar algún tipo de problema, el concepto puede emplearse en una amplia variedad de contextos.

Sostenibilidad: Característica o estado según el cual pueden satisfacerse las necesidades de la población actual y local sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras o de poblaciones de otras regiones, de satisfacer sus necesidades.

CAPÍTULO I

ABORDAJE METODOLÓGICO Y ABORDAJE TEÓRICO

1.1 ABORDAJE METODOLÓGICO

1.1.1 LA JUSTIFICACIÓN

Se seleccionó el tema del comercio internacional del café por ser un producto importante para la economía y cultura de Guatemala, en cuanto a la generación de divisas al país, el aporte que da a las familias caficultoras, el cuidado y la trazabilidad productiva que genera el resultado de una taza de bebida inigualable.

Específicamente se abordó la certificación del sistema productivo del café, por parte de organismos internacionales acreditados, donde las fincas cumplan con normas, requisitos y criterios enfocados en prácticas de cultivo sostenible, cuidando del medio ambiente y promoviendo mejores condiciones socio-económicas.

Las nuevas tendencias del comercio internacional de productos certificados, no sólo garantiza el buen estado y salubridad de los alimentos para ser consumidos, sino que el programa de certificación permite constatar si un cultivo ha seguido los criterios de cumplimiento en la cadena de producción agrícola, ya que con la obtención del sello como certificado por una tercera empresa, un ente independiente y digno de confianza asegura que el producto es ecológico, permitiendo así posicionarse en mercados emergentes a un buen precio.

Los requisitos de la certificación, varía según país y empresa certificadora, pero generalmente se establece un sistema estándar de producción para cultivar, almacenar, procesar, empacar etc. Pues uno de los elementos esenciales que distinguen a la agricultura certificada de otras formas convencionales es la existencia de esas normas de producción y procedimientos. No existen normas universales, pero si directrices similares enfocadas a los mismos objetivos en donde se establezca un sistema holístico de ordenación en cuanto a la producción que promueva y mejore la salud del Agro-Sistema, con inclusión en la

biodiversidad, ciclos biológicos, teniendo en cuenta las condiciones regionales, utilizando en lo posible métodos acordes.

Los países desarrollados son los que aprueban las normas y reglamentos orgánicos que tendrán que cumplirse en congruencia con las normas establecidas por los países importadores interesados, Estados Unidos, Japón, y los Países de la Comunidad Europea, son los mayores mercados en la adquisición de productos certificados.

1.1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las prácticas no sostenibles en el cultivo intensivo de café han provocado problemas al medio ambiente como deforestación, contaminación, agotamiento del agua, erosión del suelo y pérdida de la biodiversidad, así como repercusiones en cuanto al sistema social y propia supervivencia humana, puesto que la pobreza y el deterioro ambiental se alimentan mutuamente.

La deforestación, ha tenido lugar por el reemplazo de plantaciones de monocultivos de café, que ha marcado la destrucción de la naturaleza, ocasionando el deterioro del suelo y una creciente erosión, también pérdida de la biodiversidad, ya que los bosques juegan un papel muy importante en la ecología, pues protegen la atmósfera, la calidad de agua y especies silvestres.

También la práctica de cultivo de café a exposición solar que depende de una alta utilización de pesticidas y fertilizantes químicos han dañado de sobre manera al medio ambiente. Nataly Loaiza, en el blog (<https://es.scribd.com/doc/93252915/Impacto-Ambiental-Cultivo-Procesamiento-Cafe>) indica que, además se suma el uso del agua para el beneficio tradicional del café denominado Beneficio Húmedo donde se utiliza entre 40 y 60 litros de agua para la obtención de 1 Kg. de café pergamino seco consumiéndose así grandes cantidades de agua y el fruto del grano se considera como desecho, ya que tradicionalmente la pulpa del café que resulta del beneficio ha sido depositada a las corrientes de agua, lo que genera un aumento considerable de la demanda bioquímica de oxígeno, aumento de la carga de sólidos totales, incremento en la temperatura del agua,

generación de olores y pérdida de la calidad visual. Se trata de una forma de contaminación severa del agua que se da en las épocas de cosecha y que imposibilita su aprovechamiento para acueductos, afecta la fauna acuática y limita los usos recreativos

La actividad agropecuaria también causa daños colaterales negativos a la atmósfera, por ser en parte responsable del aumento de los gases con efecto invernadero (GEI). Los principales contaminantes atmosféricos son el CO₂ (dióxido de carbono), monóxido de carbono, bióxido de azufre, óxidos de nitrógeno, metano, amonio y ozono. Los sistemas agrícolas contribuyen con emisiones de CO₂ a través de: 1) el empleo de combustibles fósiles en la agricultura, 2) el empleo indirecto de combustibles fósiles para la producción de insumos para la agricultura y 3) el manejo del suelo que resulta en pérdida de materia orgánica. (Arturo Pérez Vázquez & Cesáreo Landeros Sánchez, 2009)

Otro impacto negativo que eleva las emisiones del CO₂ a la atmósfera por la actividad agrícola es la deforestación pues la no conservación de los bosques en la tala y quema de la vegetación aumenta los gases con efecto invernadero, pues los árboles son los encargados de secuestrar grandes cantidades de carbono y además cumplen con otras funciones ecológicas, como representar el hábitat para millones de especies, protege al suelo de la erosión e incluso contribuye a la regulación del clima, pues la protección de los bosques es esencial para proteger la vida en el planeta.

Tomando en consideración los grandes problemas que se han ocasionado mediante la utilización de prácticas no sostenibles para el cultivo del café, y ese modelo de consumismo por parte de los países desarrollados que no han generado durante muchos años la importancia en cuanto al impacto ambiental y social de esos productos agrícolas que tanto demandan y ese comercio tradicional donde no han tomado el cuidado en cuanto a la temática del medio ambiente, sino en aspectos tales como crecimiento económico y el máximo beneficio de la naturaleza con la idea de que son inagotables.

Por tanto, el tema de tendencias del Comercio Internacional del Café Certificado es una alternativa y una nueva modalidad de comercio donde se enfocan en la producción del

grano de manera sostenible, impulsando a los productores del sector cafetalero la utilización de prácticas agrícolas en sus fincas cuidando del medio ambiente, generando mejores condiciones de vida para los pobladores y crecimiento de sus exportaciones hacia un mercado donde actualmente muchos países se inclinan por la demanda de productos certificados donde exigen un sello de aprobación de un tercero independiente.

Rainforest Alliance, apoya a las fincas en centrarse en una producción del grano utilizando prácticas sostenibles donde se proteja el planeta. Pues nunca es demasiado tarde para actuar y revertir el daño ocasionado, podemos minimizar o bien eliminar en lo posible todos esos impactos ambientales y sociales negativos que se pudieron ocasionar.

Rainforest Alliance Certified, en su blog web (<https://www.rainforest-alliance.org/lang/es/about/our-approach>) presenta que el sello de la certificación es conocida como la ranita verde, la cual indica que una finca, bosque o empresa turística han sido auditados para comprobar que cumplen con las normas de sostenibilidad ambiental social y económica, Rainforest Alliance es un líder global consolidado en la certificación de la sostenibilidad, una herramienta poderosa y comprobada para promover las buenas prácticas en el uso de la tierra, el manejo de las fincas y la custodia de los recursos naturales. Sin embargo, luego de décadas de experiencia en el campo y de colaborar con aliados de toda la cadena de abastecimiento reconoce que para lograr una transformación profunda en materia de sostenibilidad, un sistema de certificación debe estar apoyado por un ambiente propicio. Por esta razón, ven la necesidad de innovar con técnicas avanzadas de monitoreo e intervenciones complementarias. En lugar de ser un modelo de aprobación-reprobación que se enfoca simplemente en el cumplimiento.

Referente al beneficio húmedo que anteriormente se indicó que contamina grandes cantidades de agua para el procesamiento del fruto, otro punto favorable en las prácticas sostenibles para contrarrestar esta situación es el Beneficio Tecnificado donde reduzca el consumo de agua, utilizar equipos compactos y más eficientes, recirculación del agua tanto para el despulpado, lavado y clasificación del grano, eliminación de la carga contaminante, entre otros.

El café sostenible, también hace una contribución positiva en términos sociales, en cuanto que mantiene un empleo rural considerable y comunidades estables, mejora en las condiciones de vida de los productores en especial de los caficultores en pequeña escala. Es así como al café certificado se le suman principios de calidad del producto, calidad ambiental, calidad humana, equidad social y económica.

1.1.3 PREGUNTAS GENERADORAS

1. ¿El café certificado es una alternativa de comercio internacional que promueve prácticas agrícolas sostenibles?
2. ¿Por qué son importantes los programas de certificación y la participación de un tercero independiente para la certificación del café o bien un producto agrícola?
3. ¿Cuáles son los beneficios y ventajas, así como los costos y limitantes que conlleva la certificación de una finca?
4. ¿Cómo se ejecuta la certificación, y los criterios o bien aspectos que deben cumplirse para mantener dicha certificación?
5. ¿En qué medida las comunidades pequeñas con micro-lotes de café, cuentan con un trato especial o bien preferencial para ser incluidas dentro de los programas de certificación?

1.1.4 OBJETIVOS Y METAS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Determinar que el Café Certificado, es una alternativa de Comercio Internacional enfocado en prácticas sostenibles, cuidando del medio ambiente, equidad social y viabilidad económica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1) Conocer los procedimientos, sistemas, estándares y criterios de la aplicación de la Norma de Agricultura Sostenible.

- 2) Conocer la importancia o bien el rol de las entidades certificadoras, así como las organizaciones que apoyan a la certificación del café.
- 3) Determinar las ventajas y desventajas de la Certificación.
- 4) Conocer cómo se obtiene la certificación.
- 5) Conocer en qué posición se encuentra el Café Certificado en el mercado Internacional.
- 6) Conocer los beneficios que se obtienen mediante la Certificación del Café.

1.1.5 DELIMITACION DE LA INVESTIGACIÓN

Unidades de análisis

El presente trabajo se basó en la investigación mixta donde se tomó la investigación Documental y de Campo través de entrevistas hacia las entidades involucradas en el tema de investigación, las unidades de análisis enfocadas fueron:

- Rainforest Alliance como certificadora
- Rol de la Fundación Interamericana de Investigación Tropical (FIIT) como entidad de inspección y de auditoría.
- Esfuerzos de la Asociación Nacional del Café (ANACAFE) en el apoyo a los caficultores.
- Comparación del cultivo convencional al cultivo sostenible.
- Avances de la Finca Platanillo en el cultivo de café certificado.

Periodo histórico temporal

En el presente estudio se abordó la producción de café sostenible en Finca Platanillo abarcando desde el año 2005 donde la Finca fue certificada por Rainforest Alliance hasta nuestros días año 2019, se determinó si en ese periodo de tiempo, de cosecha tras cosecha se cumplió con los procesos y requisitos de la certificación misma, así también se identificó si en esos años la finca utilizando las prácticas sostenibles cuidaron del medio ambiente,

mejoraron las condiciones de vida de los pobladores y si incrementaron sus exportaciones hacia un mercado emergente, adicional se conoció si la Finca obtuvo apoyo de terceros para llegar al cumplimiento de la certificación.

Ámbito geográfico

El Café Sostenible, es aquel que cumple con determinadas combinaciones de normas sociales, medioambientales y económicas que requieren de procesos o etiquetas de certificación, para el cultivo de un café sostenible, se requiere primeramente de un terreno apropiado como lo son las fincas dedicadas exclusivamente a la producción del grano y luego su comercialización, es por ello que se abordó la Finca Platanillo, ubicada en San Rafael Pie de la Cuesta, San Marcos, Guatemala. Donde el café se caracteriza por sus delicadas notas florales en su aroma y sabor pronunciado en acidez.

1.1.6 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Ésta es una investigación en el nivel exploratorio que desarrolla procesos descriptivos y explicativos. La investigación exploratoria, contribuyó a contar con un primer acercamiento referente al objeto de estudio, y así obtener información inicial del tema, pues el Café por ser un producto comercializado en Guatemala desde los años 1800 hasta nuestros días, es de vital importancia comprender las razones por el cual se convirtió en un producto tan especial para la nación en cuanto a su exportación y consumo, se principio en la búsqueda de información general referente a todo lo relacionado del cultivo del café para luego continuar con la investigación y aterrizar en el tema principal que es la certificación de un tercero independiente internacional de las prácticas sostenibles del cultivo del café.

Como segundo punto se utilizó la Investigación Descriptiva, para no acumular y procesar datos únicamente sino describir de manera analítica las unidades involucradas en el estudio, así como la coyuntura actual del tema y resaltar lo más relevante. Por último, la Investigación Explicativa, ya que con la obtención de toda la información a través de las entrevistas de las diferentes entidades involucradas en la certificación del café, como Rainforest Alliance, ANACAFE, y FIIT, la utilización de los documentos archivísticos

como memos, cartas, expedientes de parte de la casa exportadora Plantanillo, S.A. Así también se acudió a sitios web de importancia, para la lectura comprensiva, análisis-síntesis de los diferentes textos y con ello dar una explicación e interpretación del por qué y para qué del objeto de estudio con el fin de llegar a una explicación enriquecedora, estableciendo una conclusión visible que aporte y no reste.

1.1.7 LOS MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS

MÉTODOS:

Método Deductivo, Analítico y Comparativo

Para el presente estudio se basó en el método Deductivo, Analítico y Comparativo, pues se partió de las generalidades del tema para llegar a lo específico que es la tendencia del Comercio del Café Certificado, donde se enfocó en la lectura comprensiva de los antecedentes históricos, como precedentes para entender los cambios evidentes en las prácticas agrícolas en este caso en los cafés certificados y así llegar a la coyuntura actual. También se formuló un comparativo entre las casas certificadoras donde se determinó sus variables, y por último un comparativo entre las practicas sostenibles y no sostenibles del café donde se encontró las diferencias entre cada práctica, adicional se utilizó el método analítico para enfocar todos los elementos causas, efectos del caso en particular como lo es las tendencias del café certificado por Rainforest Alliance.

TÉCNICAS:

En el presente estudio se utilizaron las siguientes técnicas de investigación: La Documental, la entrevista estructurada y la de campo.

Investigación Documental

A través de esta técnica se obtuvo la información de documentos bibliográficos, revistas, archivísticos como las cartas, circulares o bien expedientes y electrónicos. El Café Certificado por estar basado en aplicación de normas o bien criterios exhaustivos en cuanto

al cumplimiento de las prácticas sostenibles, se solicitó apoyo a las entidades involucradas como Rainforest Alliance, FIIT y ANACAFE, en que proporcionaran información detallada y todo tipo de material para la investigación de éste interesante tema y así reunir la información pertinente para que fuera interpretada, evaluada de manera imparcial y clara.

Entrevista Estructurada

En primera instancia, se tomó en cuenta a la Asociación Nacional del Café, entidad que regula a todas las Fincas cafetaleras, luego a la organización FIIT (Fundación Interamericana de Investigación Tropical), organización no lucrativa, encargada de ser el ente de inspección y de auditoría en la aplicación de la Norma de Certificación, y por último se visitó a Rainforest Alliance, organización no gubernamental internacional encargada de la Certificación de Fincas.

Investigación de Campo

Se utilizó la técnica de investigación de campo para el contacto directo con el objeto de estudio, a través de la Entrevista Estructurada donde se recopiló información a través de una guía de preguntas con un orden definido aplicado de manera interpersonal, es decir “cara a cara” con expertos en el tema a investigar. Las personas entrevistadas fueron:

- Lic. Conrado Guinea, Gerente de Normas, de Rainforest Alliance Inc., organización no gubernamental internacional encargada de la Certificación de Fincas
- Inga. Mariela Meléndez, Especialista en Ambiente, Energía Renovable y Cambio Climático, Asociación Nacional del Café, ANACAFE.
- Ing. Roberto Soto, Especialista en Postcosecha y Calidad, Asociación Nacional del Café, ANACAFE.
- Licda. Lucía Jurado, FIIT (Fundación Interamericana de Investigación Tropical), organización no lucrativa, encargada de ser el ente de inspección y de auditoría en la aplicación de la Norma de Certificación.

INSTRUMENTOS:

Cuestionario

Para la realización de las entrevistas, se utilizó el cuestionario, cara a cara o de profundidad, donde consistió en las entrevistas directas con cada encuestado, la ventaja de éste instrumento fue la obtención de datos directos, donde tomó el tiempo pertinente para asistir a las citas otorgadas por cada entidad, el tipo de cuestionario utilizado fue el Semiestructurado, ya que a pesar de llevar una guía con las principales preguntas, se le otorgó la libertad al entrevistado en extenderse en cualquier tema específico y de relevancia. Y, por último, cabe mencionar que el tipo de preguntas utilizadas, fueron las abiertas, donde el encuestado expresó su conocimiento profesional referente al tema.

1.2 ABORDAJE TEÓRICO

Teoría Ventaja Comparativa

Para fundamentar la parte teórica comercial y explicar de mejor manera la importancia y la necesidad del Comercio Internacional en éste caso del café, como punto de partida, el modelo Ricardiano de la Ventaja Comparativa, que surge como una respuesta a la teoría de la Ventaja Absoluta de Adam Smith, donde ésta teoría apuntaba a que un país debe especializarse en la producción y exportación de aquel bien que produce eficientemente (con menor costo) , es decir, donde tenga una ventaja absoluta. De acuerdo con el modelo Ricardiano, si un país tiene ventajas absolutas en todos los bienes, no habrá comercio.

David Ricardo formuló su teoría de la ventaja comparativa donde se explica y se entiende, por medio de los precios relativos de los bienes. Una diferencia en los precios relativos de los bienes entre dos países constituye la base de las actividades comerciales entre ellos con beneficios mutuos. (García, 1996)

La ventaja comparativa, es uno de los conceptos básicos que fundamenta el Comercio Internacional, estima que los países pueden especializarse en la producción y exportación de bienes o mercancías con un costo relativamente más bajo con respecto a

otros países, en los que son comparativamente eficientes que los demás y se tendrán que importar aquellos bienes que son menos eficientes y que representen costos altos.

Hay que tomar muy en cuenta que una nación no puede considerarse auto-suficiente en todos los sentidos, y que no necesiten recursos de los cuales carecen. Las condiciones climatológicas propias de cada nación, pueden ser bien utilizadas y provechosas para producir y exportar, pues todos los países, incluidos los más pobres, tienen activos, humanos, industriales, naturales y financieros que puedan emplear para producir bienes y servicios e incursionarse en el mercado exterior.

Teoría Ventaja Competitiva

El Café Certificado es un tema para el análisis del desarrollo sostenible y que genera ampliamente elementos de ventajas comparativas y competitivas, donde este producto tiene vocación hacia la exportación. La Teoría de la Ventaja Competitiva, significa que una empresa cuenta con capacidades para competir internacionalmente, pero depende de las circunstancias locales y las estrategias de cada empresa. Sin embargo, depende de las empresas el aprovechar o no esta oportunidad creando un entorno donde alcancen una ventaja competitiva internacional.

Tomando en cuenta las alternativas a las que se enfrentan los consumidores en la actualidad, en decidir que producto o servicio comprar, diferentes clientes se sienten atraídos por diferentes atributos, algunos consumidores se interesan sobre todo por el costo del producto pero otros por la calidad y confiabilidad del producto. (Richard B. Chase, F. Robert Jacobs, Nicholas J. Aquilano, 2007).

Pues dentro del marco de la comercialización del café sostenible, se puede notar que Guatemala cuenta con climas variables que crean ventajas competitivas en cuanto a la diversidad de tipos de café, pues los recursos naturales del país es un punto a favor para la producción del grano, sin embargo, dentro de la sostenibilidad se apunta en ofrecer al consumidor un producto de calidad y de confianza. La calidad se puede entender de dos formas, calidad del producto y calidad del proceso, de manera que la calidad del diseño de

cierto producto variará de acuerdo al segmento del mercado al cual estará orientado, donde el objetivo sea enfocarse en los requerimientos del consumidor. (Richard B. Chase et al, 2007)

Teoría Racionalista de las Instituciones Internacionales

Para la comercialización del café certificado, por otro lado, se debe tener en cuenta que a nivel internacional el país se sujeta de cierta manera a las organizaciones internacionales formales. Keohane (1993) menciona que el estudio racionalista de las instituciones internacionales:

Está enraizado en la teoría del intercambio, supone la escasez y la competencia tanto como la racionalidad por parte de los agentes. En consecuencia, parte de la premisa de que si no hubiera ganancias potenciales que pudieran obtenerse de los acuerdos en la política mundial, es decir, si ningún acuerdo entre los agentes pudiera ser beneficioso, no habría necesidad de instrucciones internacionales específicas. Pero hay beneficios considerables que evidentemente pueden asegurarse a través de los acuerdos mutuos, como lo prueban milenios de acuerdos comerciales, reglas de guerra y tratados de paz, y, en el último siglo, las organizaciones internacionales. (p. 3)

A nivel internacional el café es regido mediante la Organización Internacional del Café, en su blog (http://www.ico.org/es/icohistory_c.asp?section=Qui%E9nes_somos) indica que fue establecida en establecida en 1963, a raíz de la entrada en vigor en 1962, del primer Convenio Internacional del Café por un período de cinco años, y viene funcionando desde entonces al amparo de sucesivos Convenios. Fueron éstos el Convenio Internacional del Café de 1968 y sus dos prórrogas, el Convenio Internacional del Café de 1976 con una prórroga, el Convenio Internacional del Café de 1983 y sus cuatro prórrogas, el Convenio Internacional del Café de 1994 con una prórroga, y el Convenio Internacional del Café de 2001 con cuatro prórrogas. El Acuerdo más reciente, que es el de 2007, fue aprobado por el Consejo en septiembre de 2007 y entró en vigor definitivamente el 2 de febrero de 2011.

Por tanto, la Organización Internacional del Café (OIC) es la principal organización intergubernamental que se ocupa de asuntos cafeteros, donde reúne a gobiernos de países exportadores e importadores para abordar, mediante la cooperación internacional, los desafíos que se enfrentan día a día el sector café. Según la OIC, los países integrantes

representan el 98% de la producción mundial de café y más del 67% del consumo mundial, en donde la mayor parte de los proyectos de desarrollo patrocinados por la OIC tienen como principales beneficiarios a los países productores de café de África, América Latina, Asia y la región del Pacífico. Incluso un aporte en el marco internacional para el café certificado es que uno de los objetivos del Acuerdo Internacional del Café de 2007 es el de alentar a los miembros a desarrollar un sector sostenible del café en términos económicos, sociales y ambientales. Este objetivo se refuerza con el Artículo 36, que hace referencia a los principios y objetivos de desarrollo sostenible que figuran en el Programa 21, adoptado por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo, y a los adoptados en la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Sostenible.

Teoría de Cambio

La Norma Rainforest Alliance para Agricultura Sostenible reconoce los retos que representa el cambio climático y busca abordarlos promoviendo de forma activa la agricultura climáticamente inteligente y desarrollando la resiliencia de las fincas y las comunidades agropecuarias, es decir la capacidad para que dichas fincas se superpongan y se adapten al sistema de cultivo sostenible. Esto se logra protegiendo los ecosistemas nativos y la biodiversidad de la finca, evitando la deforestación, manteniendo suelos saludables, protegiendo las fuentes de agua y guiando a los productores en la selección y adopción de material de siembra y prácticas agrícolas climáticamente inteligentes. Adicionalmente, la Norma busca reducir las emisiones de los gases de efecto invernadero causadas por prácticas agrícolas relacionadas con el uso de energía, fertilizantes y plaguicidas, así como las emisiones de metano, y la vez mantener o promover las reservas de carbono en el suelo, bosques y otra vegetación dentro de la finca.

Para aplicar la Norma de Agricultura Sostenible, se basan en la Teoría de Cambio, donde Rainforest Alliance explica los objetivos y resultados específicos del programa de certificación. Además, provee un marco conceptual para monitorear, evaluar e informar sobre los efectos de la aplicación de la Norma. El proceso de revisión de la norma se basó

en la Teoría de Cambio con el fin de asegurar que todos los aspectos en ella incluidos contribuyan a lograr los resultados clave. Dentro de la Teoría de Cambio, las estrategias de apoyo contribuyen a mejorar las prácticas agrícolas y los sistemas de gestión y a incrementar el conocimiento de los productores. Estos aspectos, a su vez, contribuyen a mejorar la conservación de la biodiversidad, los recursos naturales, la productividad y la resiliencia¹ de las fincas, así como a aumentar los medios de vida de los productores, los trabajadores y sus familias. Cuando estos beneficios de la sostenibilidad se propagan a través de muchas fincas, en sinergia con las actividades de otros socios y actores, el impacto se fortalece y da lugar a la creación y permanencia de paisajes rurales sostenible y resilientes.

Es así que la Norma promueve los tres pilares de la Agricultura Climáticamente Inteligente: 1) incrementar de forma sostenible la productividad y los ingresos agropecuarios; 2) adaptar y desarrollar resiliencia al cambio climático; y 3) reducir o eliminar las emisiones de gases de efecto invernadero cuando sea posible. El alcance de la Norma Rainforest Alliance para Agricultura Sostenible del año 2017 incluye todos los productos agrícolas y ganaderos de toda el área dentro de los límites de la finca, con énfasis en aquellos que se comercializan o se pretenden comercializar con las declaraciones de Rainforest Alliance Certified.

El alcance de la auditoría de fincas (que abarca fincas cubiertas por un certificado de administrador de grupo) contempla en su totalidad el área geográfica dentro de los límites de la finca y todos los recursos naturales, humanos y económicos, e infraestructura, así como la información administrativa y de gestión pertinente. Además de su enfoque principal en las áreas de producción, actividades, infraestructura y personas en las fincas, el alcance del certificado también aborda ciertas actividades e impactos que potencialmente podrían presentarse fuera de los límites de la finca, tales como relaciones con comunidades locales, interacción con áreas protegidas cercanas y ciertas actividades que los proveedores de servicios llevan a cabo fuera de la finca. (Red de Agricultura Sostenible, A.C., 2017)

La estructura de la Norma Rainforest Alliance para Agricultura Sostenible está organizada en cuatro Principios de acuerdo a la Teoría de Cambio, más un quinto principio para el alcance de certificación ganadera:

Principio 1. Sistema eficaz de planeamiento y gestión

Principio 2. Conservación de la biodiversidad

Principio 3. Conservación de los recursos naturales

Principio 4. Mejores medios de vida y bienestar humano

Principio 5. Producción ganadera sostenible (aplica solamente para el alcance de certificación ganadera).

Principio 1. Sistema eficaz de planeamiento y gestión: La operación certificada implementa un sistema integrado de planeamiento y gestión que atienda eficazmente los riesgos y el cumplimiento en temas ambientales y sociales; que establezca procedimientos y sistemas para asegurar la conformidad con la Norma Rainforest Alliance; y que brinde apoyo al mejoramiento continuo hacia una agricultura sostenible. Este sistema de planeación y gestión apoya el incremento en la productividad y la eficiencia de la finca, la disminución del impacto ambiental y el aumento en la capacidad de adaptación al cambio climático.

Principio 2. Conservación de la biodiversidad: Este principio contribuye a la protección de la biodiversidad, los ecosistemas naturales, así como la conservación en y alrededor de las fincas certificadas. Las fincas protegen los ecosistemas naturales dentro de su propiedad y no contribuyen a la deforestación, pues las diversas coberturas de sombra de especies nativas para cultivos tolerantes a la sombra, como café y cacao, ayudan a conservar la biodiversidad y aumentan la resiliencia de la finca. La norma a la vez de enfocarse en el principio de proteger la biodiversidad, los ecosistemas naturales y las reservas de carbono, las fincas certificadas aplican los principios clave de la Agricultura Climáticamente Inteligente y contribuyen a la adaptación al cambio climático y a su mitigación.

Principio 3. Conservación de los recursos naturales: Las fincas conservan los recursos naturales como la base para la agricultura sostenible, a la vez que minimizan la contaminación ambiental, implementan prácticas agrícolas para reducir la erosión, mantener y mejorar la salud del suelo y las reservas de materia orgánica. Las prácticas que mejoran el contenido de materia orgánica y la salud del suelo, así como el manejo de aguas y plagas, aumentan la resiliencia de la finca al cambio climático.

Principio 4. Mejores medios de vida y bienestar humano: En las fincas se protegen los derechos de los trabajadores, según se define en los convenios fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) que “se constituyó en 1919 en virtud del Tratado de Versalles, en calidad de institución autónoma vinculada con la Sociedad de Naciones. (Naciones Unidas Guatemala, 2019)

Éste principio se enfoca en las condiciones humanas, donde no se utiliza mano de obra forzada, ni se ejercen prácticas de discriminación laboral; se protege la salud y el bienestar de los trabajadores, en particular de los trabajadores jóvenes. Se respeta plenamente la Libertad de Asociación de los trabajadores. Las fincas pagan al menos los montos de salario mínimo y de horas extras establecidos por cada país.

Principio 5. Producción ganadera sostenible: Este principio es enfocado al ganado, el cuál es criado siguiendo prácticas responsables de ganadería, desde su nacimiento y hasta su sacrificio. Las fincas certificadas mantienen un registro de los animales y cuentan con programas de nutrición y salud del hato que respetan las restricciones establecidas por Rainforest Alliance para sustancias prohibidas. Los pastos para la alimentación del ganado son seleccionados y manejados tomando en cuenta parámetros agroecológicos, resistencia a plagas, valor nutritivo y rendimientos productivos, para asegurar así un crecimiento óptimo y evitar la degradación de los pastizales. Las fincas implementan la cría responsable de ganado, poniendo en práctica un sistema de bienestar animal que incluye el transporte seguro de los animales.

CAPÍTULO II

ANTECEDENTES DEL CAFÉ CERTIFICADO

2.1 HISTORIA DEL CAFÉ

El mercado internacional para la obtención de productos sostenibles o bien certificados, está en crecimiento, y más aún considerando aspectos relacionados a su producción amigable con el ambiente y el entorno social. Pues los consumidores están cada vez más consientes e interesados de los problemas ambientales y sociales que rodea al sector agrícola, pues la trazabilidad del origen del producto son claves para la búsqueda de mercados para cafés especiales; es decir que aquellos que cuenten con una denominación única, que sobresalga por su producción enfocada en seguir normativas, técnicas y lineamientos que se enfoquen en la calidad del café cuentan con la preferencia del consumidor.

En definitiva, la diferenciación en precio y calidad del producto, es la forma en la que el consumidor manifiesta su interés y preferencia por productos de este tipo. En el caso del café, que es una bebida que se obtiene de las semillas tostadas de las plantas de los cafetos que son arbustos de hoja perenne que producen frutas denominadas Cerezas del café, la parte exterior del fruto es carnosa y el interior se encuentra el grano del café, rodeada por una capa de textura acartonada que se conoce como pergamino, este producto también ha sido muy importante para la economía de Guatemala desde la colonia. La agricultura del café es una tradición arraigada tanto en la cultura, economía y políticas del país, familias enteras han dependido en gran medida de la producción y comercialización del grano.

Según la OIC, en su blog (http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp) indica que la historia del café se remonta desde hace miles de años, su origen fue en África, específicamente en Etiopía y fue trasladado de África a Asia por el Mar Rojo y el golfo de Adén. Después, se exportó a Yemen a través del puerto de Moka, situación que facilitó la expansión del cafeto en toda Arabia, Moka era el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, el lugar más concurrido del mundo en aquella época. Al principio, las

autoridades de Yemen alentaron mucho el consumo de café, ya que sus efectos se consideraban preferibles a los más fuertes del “Kat”, un arbusto cuyas hojas y brotes se masticaban como estimulante. Los primeros establecimientos de servir café se abrieron en la Meca y se llamaban “kaveh kanes”. Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe y los cafés se convirtieron en lugares muy concurridos en los que se jugaba al ajedrez, se intercambiaban chismes y se disfrutaba del canto, el baile y la música. Los establecimientos estaban decorados con lujo y cada uno de ellos tenía su propio carácter.

Los árabes luego exportaron su café a Siria, Persia, Turquía y luego a Europa. Así fue como los viajeros europeos descubrieron la bebida en el Cercano Oriente. A partir de este tiempo el café se dio a conocer en todo el viejo continente y fue expandiendo su presencia en todo el mundo, llegando hasta el continente americano.

Los holandeses empezaron también a cultivar café en Malabar, en la India, y en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia. Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa. Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo. Es así como el café llega a Europa a través de los comerciantes venecianos en el año de 1615, época en que también aparecieron en Europa las otras dos grandes bebidas calientes: la primera, el chocolate caliente, que llevaron los españoles de las Américas a España en 1528; la otra el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610. El primer establecimiento de café en Europa fue en Venecia en 1683, y fue el famosísimo Caffè Florian de la Plaza de San Marcos, que se abrió en 1720 y sigue aún hoy abierto al público. Por tanto aunque el consumo del café se iniciara en Europa, los primeros cafetos se introdujeron al nuevo mundo en el siglo XVIII, introduciéndose primero a Norteamérica como respuesta al boicot del té. Luego se dio su expansión a Surinam, América del Sur, Cayenne, Venezuela, Brasil, el Caribe, México y Centroamérica. (Samper, Roseberry, Gudmundson, 2001)

La introducción del café en Guatemala no se conoce con exactitud, sin embargo, el origen del café en el país se atribuye a los padres jesuitas que introdujeron el cafeto a mediados de 1700, cuando llegaron las primeras matas de café a la Ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala que en la actualidad se conoce como Antigua Guatemala, los cafetos eran utilizados como plantas ornamentales para los jardines de los monasterios de los Sacerdotes Jesuitas. El cultivo del café no se realizó de manera específica, pues las plantas de café fueron luego propagadas por Don Manuel Álvarez de Asturias en su finca Soyate, las que en 1743 se habría servido por primera vez, al final de un gran banquete celebrado con motivo de elevarse la Catedral de Antigua Guatemala. Así pues, el primer registro de cafeto en plantación aparece en el año 1800, cuyo cultivo se realizaba en las orillas de la ciudad de Guatemala. (Samper, et al, 2001)

Precisamente dentro del contexto de los años 1800, El añil se era el principal producto de exportación en Guatemala debido a que el colorante obtenido del mismo tenía una fuerte demanda en las industrias textiles de Inglaterra y Holanda. Sin embargo, la demanda con el tiempo decayó debido a una serie de factores a nivel mundial, las plagas y la invención de tintes sintéticos eliminaron el segundo producto agrícola de exportación “la cochinilla” materia prima de tinte natural, obligando prácticamente al gobierno la búsqueda de nuevos productos de exportación posible, es así como el gobierno ofrece incentivos para cultivar el café.

En 1803 una disposición gubernamental entró en vigor, exonerando durante diez años al cacao, azúcar, algodón y café, del impuesto de Alcabal y los diezmos, además en 1835, se decreto un premio de 200 pesos al agricultor que primero cosechara cien quintales de café, con premios de 100 pesos el segundo, tercero y cuarto lugares. En 1871, una nueva generación de libeales ascendió al poder, y se apoyaron en el auge cafetalero y se organizó un Estado centralizado relativamente eficiente que se basó en el ejército y en la milicia ladina para proyectar una presencia en el campo con la finalidad de movilizar trabajadores para el café, principalmente en las tierras altas de occidente y en Alta Verazpaz, las reformas laborales, reclutamiento coercitivo y peonaje por deudas, conformaban en ese entonces la ley general de trabajo de 1894. (Samper, et al, 2001)

En 1854 se hizo la primera exportación. En 1867 el café guatemalteco participó por primera vez en un evento internacional, en la Exhibición Internacional de París, y en 1888 ganó el Primer lugar de Exhibición Mundial de París, alcanzando sus mayores niveles de producción debido a una alta cotización en el mercado internacional. Es así como en el año 1880 el café se convirtió en el producto agrícola de mayor exportación en Guatemala, sumando arriba del 80% del valor total de sus exportaciones, más sin embargo, en los años venideros el cultivo se topó con grandes dificultades como la gran depresión donde los mercados cayeron debido a la sobreproducción y las exportaciones del grano se redujeron, además la Segunda Guerra mundial bloqueó los mercados europeos, y también afectó al café la invención del mundo de los viveros de Imrich Fischmann, donde presenta una bolsa plástica de semillas perforada, de igual manera a éste contexto de baja de precios fueron los cafés africanos en el mercado y el incremento del uso de café soluble. (Ortiz, 2000)

En el artículo “Memoria de Labores 2017-2018 (2018) informa la reseña histórica de la Asociación Nacional del Café, ANACAFE, que fue en el año 1,960, como producto de una serie de disposiciones legales que permitieron a los cafetaleros dirigir los destinos de su propia industria. El proceso para elaborar las leyes que dieron origen a la Asociación fue complejo, en 1969 el Congreso de la República de Guatemala emitió el Decreto 19-69, Ley del Café y en 1970, el Presidente Constitucional de la República aprobó el Acuerdo Gubernativo No. M. de A. 13-70, Reglamento de la Ley del Café. De manera que ANACAFE, es una institución privada, de servicio público, autónoma, con patrimonio propio y fondos privativos. Tiene como principal objetivo fortalecer la economía nacional a través de la producción y exportación de café. Tiene diferentes atribuciones, entre las que resaltan: Representar al sector caficultor de Guatemala, Extender Licencias de Exportación, Desarrollar y ejecutar la política cafetalera tanto a nivel nacional, como internacional, la misión de ésta institución además de representar a los caficultores nacionales, vela por los intereses del sector, es responsable de prestar los servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

Tres años más tarde surge la Organización Internacional del Café (OIC), como la principal organización que se encarga de los asuntos del café, y reúne a todos aquellos

gobiernos tanto exportadores como importadores, la OIC en su blog (http://www.ico.org/es/icohistory_c.asp?section=Qui%E9nes_somos) indica que fue establecida en 1963, a raíz de la entrada en vigor en 1962, del primer Convenio Internacional del Café por un período de cinco años, y viene funcionando desde entonces al amparo de sucesivos Convenios. Fueron éstos el Convenio Internacional del Café de 1968 y sus dos prórrogas, el Convenio Internacional del Café de 1976 con una prórroga, el Convenio Internacional del Café de 1983 y sus cuatro prórrogas, el Convenio Internacional del Café de 1994 con una prórroga, y el Convenio Internacional del Café de 2001 con cuatro prórrogas. El Acuerdo más reciente, que es el de 2007, fue aprobado por el Consejo en septiembre de 2007 y entró en vigor definitivamente el 2 de febrero de 2011.

A pesar de los altos y bajos que el sector Cafetalero de Guatemala ha experimentado desde 1960 hasta la actualidad, el café es el principal producto de exportación, tiene gran importancia en la economía de Guatemala. Se estima que la caficultura representa entre el 15% y el 18% del Producto Interno Bruto Agrícola, constituye la cuarta parte del PIB total y ha generado un empleo anual de unos 100 millones de jornales, lo que equivale a 330,000 empleos permanentes. El café constituye el principal producto de exportación del país, y alcanzaba antes de la crisis de los precios alrededor de la cuarta parte de las exportaciones totales. Debido al peso significativo del café en la economía guatemalteca, la caída de los precios internacionales tuvo grandes efectos negativos. Los precios mostraron una tendencia a la baja a partir de 1995, y ésta se remarcó en las últimas temporadas agrícolas. En el ciclo 2000-2001, el café alcanzó los niveles más bajos de los últimos cincuenta años, lo que provocó caída de las exportaciones, por lo que el valor se redujo de una media anual de USD 553,4 millones en el período 1995-2000 a una media de USD 284,1 millones en el período 2001-2002, lo que representó una caída del 48.7% (Damiani, 2004)

La siguiente tabla muestra la evolución de las exportaciones del café en Guatemala en el periodo 1995-2002, para que se cuente con una visibilidad del comportamiento del mercado del café guatemalteco en los años anteriores, ya que en la actualidad el mercado cafetalero muestra nuevas tendencias como lo es el comercio del café certificado.

Tabla 1

Evolución de las exportaciones del café en Guatemala en el periodo 1995-2002

Año	Exportaciones de café (miles de quintales)	Exportaciones de café (miles de USD)	Exportaciones totales (miles de USD)	Exportaciones de café/total (%)
1995	4586	538 687,1	1 935 517,1	27,8
1996	5356	472 428,0	2 030 733,8	23,3
1997	5538	588 308,7	2 344 083,7	25,1
1998	4727	586 292,4	2 581 675,2	22,7
1999	5956	561 169,3	2 460 441,1	22,8
2000	6448	573 688,8	2 699 034,0	21,3
2001	5477	306 397,8	2 411 677,7	12,7
2002	4604	261 725,7	2 227 517,6	11,7
Media anual 1995-2000	5435	553 429,1	2 341 914,2	23,6
Media anual 2001-2002	5041	284 061,7	2 319 597,6	12,2

Nota: PF=Producto Final. Tomado de Damiani (2004)

La reducción de las exportaciones y del empleo tuvo como lógica consecuencia diversos efectos negativos sobre la economía guatemalteca. Con base en la comparación de las exportaciones anuales medias entre 2000-2001 y 1995- 2000, es posible estimar que la pérdida de divisas provocada por la caída de los precios del café alcanza unos USD 270 millones anuales, lo que equivale al 11,6% de las exportaciones totales del país en el período 2000-2001. (Damiani, 2004)

Adicional, la caída de precios dio como resultado, la reducción del uso de insumos en la producción del grano, ha provocado prácticas insostenibles en el cultivo del café, lo que da como consecuencia problemas al medio ambiente como la contaminación, agotamiento del agua, erosión del suelo y pérdida de la biodiversidad, así como el deterioro de las plantaciones y amenaza con favorecer la aparición de plagas en el futuro. Algunos productores medianos y grandes también talaron sus plantaciones de café junto a bosques nativos y a la vegetación de sombra, afectando la fauna y dejando el suelo desprotegido. Al mismo tiempo, cabe mencionar que la reducción en el uso de insumos químicos facilitó el

pasaje de muchos productores a la producción de cafés orgánicos o sostenibles, cuyo consumo ha venido creciendo desde inicios de los noventa. (Damiani, 2004)

Instituciones públicas y no gubernamentales implementaron iniciativas para apoyar a los productores de café en el marco de la crisis de los precios internacionales, el gobierno estableció en octubre de 2001 el Fideicomiso de Apoyo Financiero al Sector Cafetalero, contaba con recursos públicos por un valor de unos USD 100 millones, de los que se destinaría un 40% para pequeños productores y un 60% para medianos y grandes productores, los recursos fueron administrados por Banrural, y se emplearon para diversificación productiva (plantación, mantenimiento y cosecha de cultivos diferentes al café), comercialización, procesamiento (infraestructura, equipamientos, capital de trabajo) y reestructuración de deudas.

Adicional, varias instituciones apoyaron la producción de cafés para mercados especiales como el de segmentos de calidad, el de producción certificada como orgánica, el sustentable, el de comercio justo y otros. Cabe mencionar que éstos esfuerzos comenzaron en su mayoría a inicios de los noventa, mucho antes de la crisis de los precios internacionales, pero se profundizaron en los últimos años, ANACAFE implementó diversas acciones para mejorar la calidad del café y promover los cafés de calidad en el mercado internacional, proporcionó asistencia técnica y capacitación a productores cafetaleros en todo el país a través de equipos técnicos en siete oficinas regionales. También, ANACAFE organizó concursos y subastas internacionales de café de calidad de Guatemala y promovió el café de Guatemala en eventos internacionales.

2.2 HISTORIA DE LA CERTIFICACIÓN

Según blog web de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (<http://www.fao.org/home/es/>), la división Organic Agriculture (OA), indica que los productos orgánicos son aquellos que se producen, almacenan, elaboran, manipulan y comercializan de conformidad con especificaciones técnicas precisas, y cuya certificación de productos orgánicos, corre a cargo de un organismo especializado. Una vez

que una entidad de este tipo ha verificado el cumplimiento de las normas que rigen el ámbito de los productos orgánicos, se concede una etiqueta al producto, ésta etiqueta variará de acuerdo con el organismo de certificación que la expida, pero puede tomarse como garantía de cumplimiento de los requisitos fundamentales de un producto Orgánico, desde la finca hasta el mercado.

Las normas en la cuales se rigen las agencias de certificación tienen su fundamento en las Normas Básicas del IFOAM (Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica), con sede actualmente en Alemania. Al inicio no hubo una definición jurídica de alimento orgánico. Esto motivó que IFOAM unificara las diferentes "Normas Básicas para la Producción y Procesado Orgánico". Entendemos por término orgánico, al sistema de manejo de la producción que promueve y mejora la biodiversidad, los ciclos biológicos, la actividad biológica del suelo como ser viviente, incorporación de materia orgánica para promover cultivos saludables sin el uso de químicos sintéticos.

Según IFOAM en su blog web (<https://www.ifoam.bio/es/ifoam-oi-spanish>), indica que la entidad opera desde 1972, desde una reunión en Versalles, Francia. Roland Chevriot de Nature et Progrès, visualizó la necesidad de que los movimientos de agricultura orgánica coordinaran sus acciones y permitieran que los datos científicos y experimentales sobre agricultura orgánica cruzaran fronteras. Para que ésta visión fuera una realidad invitó a varios pioneros orgánicos entre los cuales se encontraban Lady Eve Balfour fundadora de la Asociación de Suelos del Reino Unido, Kjell Arman de la Asociación Sueca Biodinámica y Jerome Goldstein del Instituto Rodale, para poner en marcha la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM), pues ésta organización que empezó su trabajo en la década de los años 20, tienen una perspectiva de la agricultura orgánica mucho más que una forma natural de tratar el suelo, las plantas y los animales, es un paradigma holístico para sustentar la vida en la tierra, y así desafiar abiertamente a la agricultura industrializada.

Posterior a ello, diferentes países prepararon reglamentos y normas oficiales sobre la agricultura orgánica, como la Unión Europea, Estados Unidos y Japón, que conforman

los tres principales mercados demandantes del café certificado. Por lo que IFOAM se constituyo en la entidad que determina los lineamientos básicos para este tipo de sistema productivo. Está constituida por productores, procesadores, comercializadores, movimientos ecológicos y público en general. Por lo que representa el movimiento mundial de la agricultura ecológica y es una plataforma de intercambio y cooperación internacional. La mayoría de las reglas ecológicas están basadas en la norma de IFOAM, constituyéndose en el marco de referencia para entidades de certificación, organizaciones y/o países, para la elaboración de reglamentos propios, contribuyendo al desarrollo de sistemas productivos sostenibles a escala local y regional. La norma IFOAM, refleja el estado reglamentario de los métodos de producción y procesamiento ecológico, y se constituye en un pilar del movimiento ecológico, que incluye la conservación del medio y el respeto a las necesidades de la humanidad.

IFOAM, señala 10 normas básicas para la producción de café orgánico:

1. Transición, 3 años sin uso de agroquímicos sintéticos
2. Conservación, protección y mejoramiento del suelo
3. Aumentar la vida del suelo
4. Restricción en el uso de abonos orgánicos de excretas animales (USA) Excretas frescas al suelo permitidas 3 meses antes de la cosecha
5. La sombra es recomendable
6. Insumos permitidos según las regulaciones oficiales
7. Restricciones en el uso de sulfato de cobre
8. Zonas de amortiguamiento, por lo menos de 8 metros
9. Documentación de todos los procesos: administrativos, productivos y comerciales
10. Certificaciones de transporte y de proceso de maquilado

Dentro de éste marco, surge el programa de certificación agrícola de Rainforest Alliance nació de la preocupación de un grupo de ambientalistas de varios países latinoamericanos y de los Estados Unidos porque el modelo dominante del desarrollo agrícola amenazaba los recursos naturales y no prestaba suficiente atención al bienestar de

los trabajadores agrícolas y las comunidades rurales. Mediante un proceso de consulta con múltiples factores claves entre 1991 y 1993 se desarrolló una norma de agricultura sostenible para la certificación de fincas que ha sido revisada varias veces, más recientemente en el 2005. Esta norma busca fomentar el uso racional de los recursos naturales, un trato justo a los trabajadores, la conservación de la vida silvestre y buenas relaciones entre las fincas y sus vecinos.

Rainforest Alliance actúa en conjunto con la secretaría de la Red de Agricultura Sostenible (RAS), que es una coalición de organizaciones sin fines de lucro que se encargan más que todo que se lleve a cabo el desarrollo de la norma y la administración del programa de certificación, y a toda finca que cumpla con el proceso, requisitos y la normativa estipulada, se les otorga el sello Rainforest Alliance Certified que es un logotipo de una ranita verde donde se promociona el concepto de agricultura sostenible en los países consumidores. Los miembros de la RAS han creado un sistema de certificación objetivo, transparente e internacionalmente respetado, basado en los tres pilares del desarrollo sostenible ya anteriormente mencionados: protección al medio ambiente, equidad social y viabilidad económica.

Rainforest Alliance y la RAS, trabajan con la Norma de Agricultura Sostenible, que es una serie de estrictos criterios ambientales y sociales, establecidos para regular la producción agrícola, de forma que se haga un uso racional del suelo, se proteja el ambiente y la vida silvestre, se realice el menor daño posible debido a la actividad agrícola y se respeten los derechos de los trabajadores de la finca.

Es así como la certificación de una finca conlleva todo un proceso pero en términos generales cuando el productor considera que su finca cumple con la norma, puede solicitar una auditoria para que un equipo de expertos capacitados realice una revisión exhaustiva de todos los componentes de la finca. Los auditores evalúan los criterios de certificación con la realidad de la finca y preparan un informe detallado para que Rainforest Alliance, otorgue la certificación, luego se firma un contrato el cual establece controles sobre el uso promocional del sello Rainforest Alliance Certified y exige el cumplimiento permanente de

la norma. La finca tiene que pasar por una auditoría anual para demostrar la continuidad y progreso en cuanto al cumplimiento de los criterios de la norma de Agricultura Sostenible.

La auditoría anual es también llamada auditoría de re-certificación y es la auditoría que se desarrolla a todas las fincas que ya se han certificado, para asegurar que se mantienen en cumplimiento de la normativa de certificación. Verifica las acciones correctivas que se han implementado por parte de la finca o grupo de productores. Se desarrollan al menos cada doce meses calendario. De manera que se puede afirmar que los Cafés Sostenibles, son aquellos que cumplen con estas combinaciones de normas sociales, medioambientales y económicas y que para garantizar sus atributos, requieren normalmente procesos o etiquetas de certificación, que marca la diferencia entre la comercialización de un producto que cumple con ciertos requisitos de calidad y aquel que no los garantiza como lo es el café convencional y/o tradicional. Una definición de Cafés Certificados según la Federación de Cafeteros en Colombia es: “Son aquellos que cumplen con una serie de estándares definidos internacionalmente por agencias certificadoras. Dichas agencias son entidades independientes, generalmente establecidas en países de alto consumo de café que establecen sus propios programas de verificación y cumplimiento de estándares.

2.3 PRINCIPALES CERTIFICADORAS COMERCIALES DEL CAFÉ

Paralelamente, varios proyectos que trabajaron con pequeños productores se ubicaron en zonas de café y promovieron en particular el café sostenible y el comercio justo. Entre estos esfuerzos se ubican algunas organizaciones internacionales, como Rainforest Alliance que indica en su blog web (<https://www.rainforest-alliance.org/business/es/solutions/certification/agriculture/>), que es una entidad basada en tres pilares esenciales de la sostenibilidad: protección ambiental, equidad social y viabilidad económica. Dicha empresa trabaja en conjunto con la Red de Agricultura Sostenible (RAS), “que es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes, sin fines de lucro, que fomentan la sostenibilidad social y ambiental de actividades agrícolas mediante el desarrollo de normas y certificación de fincas. Cada organización miembro de la Red de Agricultura Sostenible provee los servicios de

certificación para los productores y las empresas agrícolas en su país. Rainforest Alliance es la secretaría de la RAS y administra los sistemas de certificación. La RAS utiliza para los procesos de certificación el sello Rainforest Alliance-Certified.

Para que una finca sea certificada como “Rainforest Alliance” se debe llevar a cabo todo un proceso, requisitos y el cumplimiento de la normativa estipulada por la Red de Agricultura Sostenible (RAS). Los países que conforman la RAS son:

- Salva Natura, El Salvador
- Imaflora, Brasil
- Pronatura, Chiapas México
- Fundación Natura, Colombia
- TIDE, Belice
- ICADE, Honduras
- FIIT, Guatemala
- Conservación y Desarrollo Certified (C Y D Certified), Ecuador.

La misión de la RAS es mejorar las condiciones sociales y ambientales en la agricultura tropical por medio de la certificación de fincas, cada organización miembro de la RAS realiza auditorías de certificación a productores y empresas agrícolas de su país.

Para el caso de Guatemala, la organización social es la Fundación Interamericana de Investigación Tropical (FIIT) que es una entidad ambiental de investigación sin fines de lucro, que busca establecer vínculos entre la conservación del medio ambiente y negocios, que permitan un adecuado uso de los recursos naturales y se pueda ajustar a la realidad socio-económica, cultural y ecológica del país. Los países latinoamericanos miembros de la RAS, están haciendo esfuerzos por cultivar un café de calidad y lograr incursionarse a éstas nuevas prácticas, etiquetas y procedimientos que exigen los mercados emergentes preocupados por la pobreza, la desigualdad social y el deterioro continuo del medio ambiente.

Por tanto, a nivel internacional los productores, empresas y consumidores están abriendo canales para fomentar prácticas más respetuosas con el medio ambiente y mejores condiciones económicas y sociales para los pobladores, orientando a la industria del café hacia una mayor producción y comercialización de Cafés Sostenibles, a través de procesos o etiquetas de certificación.

Entre las certificaciones comerciales más importantes usadas en el mundo del café se encuentran:

- **FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL (FLO)**

Fairtrade en su blog web (<https://www.fairtrade.net/>) comenta que ofrece a los productores un trato más justo y condiciones comerciales más provechosas. Existen dos criterios de esta entidad, uno de ellos se aplica a los pequeños productores afiliados a cooperativas u otras organizaciones con una estructura democrática. El otro se aplica a los trabajadores, cuyos empleadores pagan salarios decentes, garantizan el derecho a afiliarse a sindicatos, garantizan el cumplimiento de las normas de salud y seguridad y proporcionan una vivienda digna, los criterios también las condiciones comerciales. La mayoría de los productos tienen un precio justo, que es el mínimo que debe pagarse a los productores, además reciben una cantidad de dinero adicional, la prima de Comercio Justo Fairtrade, para invertir en el desarrollo de sus comunidades.

- **UTZ CERTIFIED**

UTZ en su página web (<https://utz.org/>) indica que es un programa de sostenibilidad para el café, el cacao y el té, para la certificación UTZ, los productores deben cumplir con los criterios económicos, sociales y medioambientales estipulados en los Códigos de Conducta, los cuales están enfocados a mejorar tanto las habilidades de gestión como las prácticas agrícolas, pues los productores deben cumplir con las normas de protección del medio ambiente y promover mejores condiciones sociales. El resultado es una producción agrícola responsable a nivel social y medioambiental, que garantiza a las empresas y a los consumidores productos de calidad sostenible.

- **CÓDIGO COMÚN PARA LA COMUNIDAD CAFETALERA (4C)**

La Asociación 4C en su blog (<http://sustentables.org/4c.html>) comenta que es una organización conformada por diversos actores comprometidos con el manejo sostenible del cultivo del café, pues reúne a productores y representantes de la industria cafetalera, el comercio y la sociedad civil. Los miembros de la Asociación 4C han desarrollado el Código de Conducta 4C, que se compone de 28 principios sociales, económicos y ambientales para la sostenibilidad del cultivo, procesamiento y comercialización de café verde. Además incluye 10 Prácticas Inaceptables que todos los miembros y grupos de productores deben eliminar antes de unirse a la Asociación o vender sus cafés con los estándares 4C.

- **RAINFOREST ALLIANCE**

Rainforest Alliance en su blog (<https://www.rainforest-alliance.org/>) indica que su programa surgió de la preocupación en cuanto a las amenazas al medio ambiente y a la no debida atención del bienestar de los trabajadores agrícolas y las comunidades rurales. Mediante actores claves se desarrolló una norma de agricultura sostenible para la certificación de fincas, dicha normativa se ejecuta en conjunto con la Red de Agricultura Sostenible (RAS), que es una organización integrada por países latinoamericanos, sin fines de lucro, en donde Rainforest Alliance funge como Secretaría, la entidad busca proteger a los ecosistemas, vida silvestre, transformación de mejores prácticas de cultivo, y mejora en las condiciones de vida de los pobladores. El café certificado beneficia grandemente a los productores, ya que con la obtención del sello y la utilización de la marca “Rainforest Alliance Certified” (una ranita verde como logotipo), nos garantiza el reconocimiento de nuestro café en el mercado por cumplir con todas las normas exhaustivas de la RAS, además se cumple con la producción de un café sostenible cuidando del medio ambiente y tomando conciencia del cambio climático, así como el incremento de nuestras exportaciones hacia un mercado maduro a un buen precio para el logro del desarrollo económico y social contribuyendo a la reducción de la pobreza.

A continuación, se mostrará un cuadro comparativo de las principales entidades certificadoras de café para visualizar que las características de cada organización y así determinar cuál es el enfoque de cada una:

Tabla 2

Cuadro comparativo de las principales entidades certificadoras del café

NOMBRE DE LA ORGANIZACION	RAINFOREST ALLIANCE	FLO	UTZ	4C
LOGOS				
QUIÉNES SON	Organización no gubernamental internacional entidad que busca proteger a los ecosistemas, vida silvestre, transformación de mejores prácticas de cultivo, y mejora en las condiciones de vida de los pobladores.	Organización no gubernamental donde buscan que haya un comercio justo que permita oportunidad de mejoras de vida para la reducción de la pobreza y mayor desarrollo sostenible	UTZ significa “buen café” en idioma Maya Quiché, es una organización para la agricultura sostenible y mejores oportunidades para los agricultores, sus familias y el planeta	Es una organización que trabaja unida para mejorar las condiciones económicas, sociales y ambientales para el sector cafetalero.

SU ENFOQUE	Busca prácticas sostenibles, basándose en los siguientes pilares: Bosques en pie. Frenando el cambio climático. Protege la Biodiversidad. Transformando prácticas empresariales	Busca impulsar y promover condiciones de comercio más justas, y facultar a los productores para combatir la pobreza, fortalecer su posición y tomar control sobre sus vidas.	Busca crear un mundo donde la agricultura sostenible sea la norma, donde los agricultores implementen buenas prácticas agrícolas y administrar sus fincas de forma rentable respetando a las personas, y al planeta.	Busca ser un sistema de certificación de productos y procesos sustentables como una alternativa amigable al medio ambiente, socialmente justa y económicamente rentable, basada en el contexto social, económico y cultural del país.
BENEFICIOS	Brinda apoyo a las fincas para prácticas sostenibles Capacitaciones para la conservación de bosques, biodiversidad, disminuir uso de energía, agua y agroquímicos Posicionar el café en el mercado y beneficiar a los trabajadores con salarios dignos	-Mantiene precios estables, pues cubre costos de la producción sostenible. –Un Premium Fairtrade, es una prima que ayuda a los productores -Asociación, los productores están involucrados en la toma de decisiones. –Empoderamiento de agricultores y trabajadores	Mejores cosechas Más ingresos Mejores oportunidades Protección al Medio Ambiente Sostenibilidad a gran escala en el mercado mundial. Abolición al trabajo infantil, condiciones de trabajo seguras y saludables	Establecimiento de buenas prácticas Sociales y Ambientales Incorporación del producto en el dinamismo de los mercados emergentes

ESTANDARES, CRITERIOS O NORMAS QUE APLICAN	Norma de Agricultura Sostenible, provee un marco conceptual para monitorear, evaluar e informar sobre la aplicación de la norma, la estructura se basa en 5 principios: 1. Sistema eficaz de planeamiento y gestión 2. Conservación de la Biodiversidad 3. Conservación de los recursos naturales 4. Mejores medios de vida y bienestar humano 5. Producción ganadera sostenible (aplica solo a la certificación ganadera)	Estándares Fairtrade, es un conjunto de normas que se aplica a los pequeños propietarios y a los trabajadores cuyos empleadores pagan sueldos decentes, garantiza el derecho a sindicatos, normas de salud y seguridad, así como vivienda. La mayoría de productos tienen un precio mínimo, pero obtienen una suma adicional la Prima Fairtrade para que mejorar las condiciones de la comunidad cafetalera	Código de Conducta de Certificado UTZ, conjunto de criterios sociales y ambientales de las prácticas de cultivo responsable y de gestión agrícola eficiente. Este código se divide en cuatro categorías: 1. Gestión Agraria 2. Prácticas ganaderas 3. Condiciones sociales y de vida 4. Medio Ambiente	Código de Conducta de 4C, es el estándar de base para la sostenibilidad para el sector cafetalero, el código comprende de 28 principios sociales, ambientales y económicos para la sostenibilidad en la producción, el procesamiento y la comercialización del café verde. También incluye 10 prácticas inaceptables que todos los miembros de la 4C y los grupos de productores deben eliminar antes de sumarse a la asociación o de vender su café como Café que cumple con 4C

Nota: Elaboración propia, basado en información extraída de las páginas web de cada organización internacional.

Si bien se plantean las diferentes certificaciones como sellos distintivos y con diferentes características, según la OIC, el mercado aparentemente no siempre los percibe como sellos aislados entre sí. Existe evidencia creciente que el consumidor asocia productos con estas certificaciones de manera muy cercana entre ellos, tanto por su credibilidad, como por su popularidad, y no siempre hace distinciones entre sus características únicas a la hora de la compra. Algunos detallistas e importadores, ya no toman este riesgo, y especulan que los consumidores no deberían tener que elegir entre un sello u otro; teniendo la posibilidad de contar con varios sellos en un solo producto, y esta sigue y seguirá siendo la tendencia. De hecho, desde finales de los noventas, el número de productores certificados con más de uno de los sellos mencionados se ha incrementado considerablemente, y ahora son más los que cuentan con hasta tres sellos.

2.3 PAISES CENTROMERICANOS CON CAFÉ CERTIFICADO

El sector cafetalero centroamericano se caracteriza tanto por la diversidad de tamaño de las fincas, el sistema de producción de cada país así como el reconocimiento en los mercados internacionales por la alta calidad de su café, por ser cultivado en las zonas altas utilizando sistemas de cultivo bajo sombra, el cual es tradicional en cada región y es propio de los sistemas agroforestales que contribuyen a la conservación de la vida silvestre

En las zonas altas se ubican las regiones centrales de Guatemala, El Salvador, Honduras, Costa Rica y Panamá. En Costa Rica se ha dividido la producción a partir de su altura y agro clima en ocho regiones para las diferentes alturas. En El Salvador la producción de café es reconocida por los tipos de café gourmet de alta calidad en los departamentos de Santa Ana, Ahuachapán, La Libertad, Usulután y en menor grado en La Paz y San Vicente. En Honduras la clasificación se realiza por tipos y por altura de cultivo: el Strictly High Grown, el High Grown y el Central Standard. En Panamá las zonas de producción reconocidas por su calidad son Boquete, Cerro Punta, Volcán y Río Sereno de la provincia de Chiriquí. La producción de café es de suma importancia económica para la región Centroamericana, es uno de los principales cultivos de exportación agrícola, que genera empleos para aproximadamente 1.8 millones de personas anualmente y gran parte

del cultivo pertenece a pequeños productores, quienes sufren difíciles condiciones de vida, aunque en algunos casos los grandes y medianos productores tienen participación importante de la producción. El café representa 9% del valor de las exportaciones de Centroamérica; sin embargo, en los casos de Nicaragua y Honduras esta participación es mayor. Por tanto, en la región centroamericana la producción de café tiene capital importancia como medio de vida para las poblaciones rurales. (Canet Brenes & Soto Viquez, 2016)

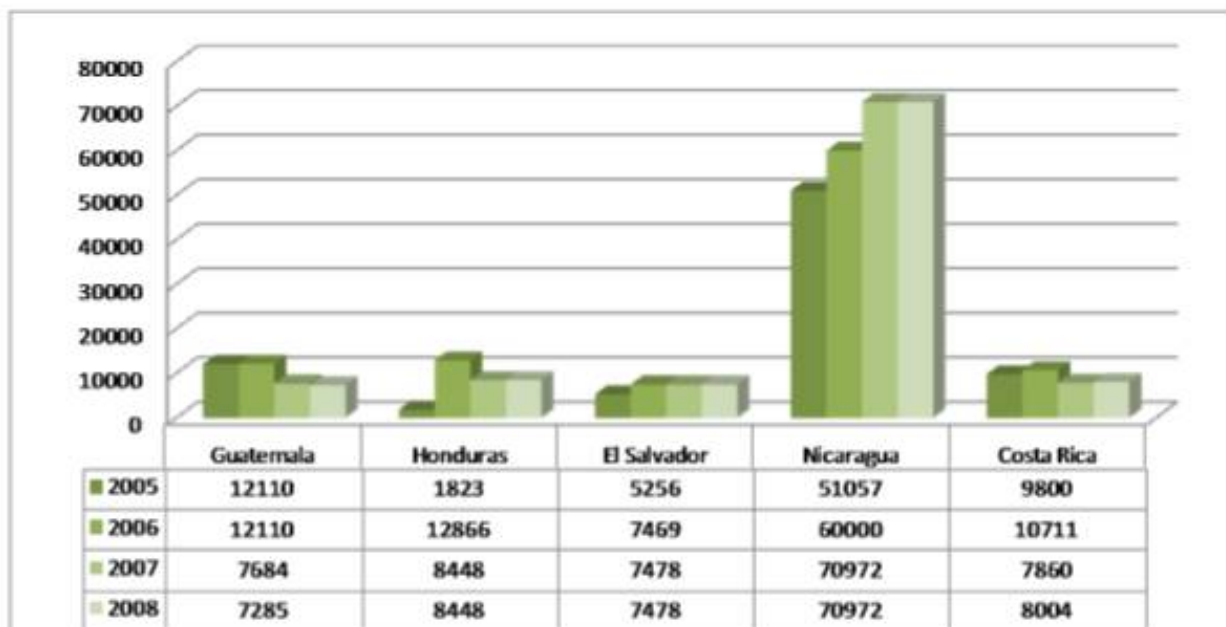
Considerando que el cultivo del café es de gran importancia para la economía de los países centroamericanos, también se topan con la problemática de la caficultura con prácticas no sostenibles, con sistemas de producción enfocados en el mayor rendimiento del café sin medir las implicaciones ambientales, encontrándose en condiciones de una agricultura de subsistencia. Es así como la certificación es una alternativa para Centroamérica donde se implementen normas de cumplimiento en pro del medio ambiente, mejores condiciones sociales y posicionamiento en el mercado internacional.

Según un informe realizado por el programa SEFAS (Servicios Financieros para Agricultura Sostenible) e HIVOS de Holanda, las superficies dedicadas en la producción orgánica certificada entre el periodo 2005 y el 2008 en la mayoría de países de Centroamérica; resalta a la vista la participación que tiene Nicaragua con áreas de producción que para finales de 2008 alcanzó más de 70 mil hectáreas. El número de fincas certificadas en Nicaragua es de 6,600; comparada con unas 1,813 fincas certificadas y en transición para Honduras al 2008. (Canet Brenes et al, 2016)

Por tanto, la siguiente gráfica muestra entonces la manera en que está distribuida la participación de la producción de los cafés certificados en Centroamérica, evidenciando que Nicaragua cuenta con mayor café certificado en comparación a los otros países, dato que muestra que en el mismo sentido hay grandes esfuerzos por cumplir las normas de la certificación para desempeñar prácticas sostenibles y proporcionar al mercado productos ecológicos:

Figura 1

Superficies dedicadas a la producción orgánica certificada en Centroamérica 2005-2008



Nota: PF= producto final. Tomado de Canet Brenes & Soto Viquez (2016)

En el artículo “Producción sostenible en Honduras: potencialidad del sector para la certificación” (2012) se calcula que al menos hasta el 2010, la oferta centroamericana de productos orgánicos se incrementó en un 15% en relación al 2005, entre los principales productos de exportación orgánicos certificados se encuentran: café, banano, ajonjolí, piñas, moras, cacao, cardamomo, miel, marañón (semilla) y jugo de naranja. En el caso específico de Honduras, dentro del marco de la certificación, realiza grandes esfuerzos por realizar prácticas de producción sostenible, ejemplo de ello es la Fundación del Café Sostenible de la Sombra, Altura con Calidad (FUNDECASSA) en su blog web (<http://fundecassaenespanol.yolasite.com/>) afirma que es una organización enfocada en la comunidad de San Juan Intibucá Honduras y en las montañas de Puca Opalaca entre Gracias Lempira y La Esperanza, ésta fundación provee gestión sostenible de capital,

técnicos agricultores y la fuerza en conjunto de los 105 socios empresarios del café, éste proyecto de desarrollo proporciona a la comunidad sustento y mejora de calidad de vida, establece que los cafetaleros locales familiares cultivan entre uno y 3 manzanas con café certificado por la UTZ y Rainforest Alliance.

Desde la creación de FUNDECASSA en el año 2002, la comunidad se ha beneficiado por la inversión, apoyo técnico, espacio y acceso a maquinas para que el grupo se dedique a la producción de calidad, antes de ésta ayuda muchos cafetaleros no sabían referente a controles de calidad, normas, lineamientos entre otras técnicas, adicional a esto los granjeros eran pobres, porque no tenían acceso a un capital para inversión o una red con clientes internacional y tampoco asesoría técnica para mantener un café de buena calidad.

De manera que el sector cafetalero hondureño cumple con cada normativa por las empresas certificadoras Rainforest Alliance (Amigable al medio ambiente) y UTZ (Good Inside), por lograr mejoras en la excelencia en producción sostenible y belleza en las fincas del café para las visitas internacionales. También algo muy importante es el bienestar de la comunidad y al medio ambiente, en éste caso a la protección de las montañas pintorescas de Puca que fueron dotadas por un suelo fértil.

FUNDECASSA, maneja el negocio del café certificado antes que se dé la producción para que los pequeños cafetaleros concentren el manejo del cultivo con el menor impacto negativo ambiental, ésta administración ha permitido que los socios utilicen los métodos y técnicas de manera adecuada así como la utilización de las máquinas para controlar la calidad del café. Así también la organización es transparente en distribuir los beneficios a los socios para crear en la comunidad confianza, así como proporcionarles capacitaciones constantes para que el negocio y la vida del sector cafetalero mejoren.

Prueba de los esfuerzos del país hondureño, en el año cafetero (2010-2012), Honduras llegó al primer lugar de exportaciones de toda la región centroamericana, y superó a los exportadores tradicionales como Guatemala y Costa Rica de la región, estableciendo una cifra de exportación de 5.1 millones de quintales de café oro (3.9

millones de sacos de 60 Kg). Este total representa un 4% de las exportaciones mundiales de café reportadas por la Organización Internacional del Café para la última cosecha. El café de Honduras se dirige principalmente a Alemania (30%), Bélgica (18%), Estados Unidos (16%), Italia (6%), Francia (5%) y Corea (5%). En términos generales, la exportación de café de Honduras creció un 22.3% en relación a la cosecha anterior y el sector sostenible representa un 19% de la producción total exportada por Honduras. (Canet Brenes et al, 2016)

El mercado internacional para la obtención de productos orgánicos o bien certificados, está en crecimiento, y más aún considerando aspectos relacionados a su producción sostenible, amigable con el ambiente y el entorno social. En definitiva, la diferenciación en precio y calidad del producto es la forma en la que el consumidor manifiesta su interés y preferencia por la obtención de estos cafés. Si bien se plantean las diferentes certificaciones como sellos distintivos y con diferentes características, según la OIC, el mercado aparentemente no siempre los percibe como sellos aislados entre sí.

Existe evidencia creciente que el consumidor asocia productos con estas certificaciones de manera muy cercana entre ellos, tanto por su credibilidad, como por su popularidad, y no siempre hace distinciones entre sus características únicas a la hora de la compra. Algunos detallistas e importadores ya no toman este riesgo, y especulan que los consumidores no deberían tener que elegir entre un sello u otro; teniendo la posibilidad de contar con varios sellos en un solo producto, y esta sigue y seguirá siendo la tendencia. De hecho, desde finales de los noventas, el número de productores certificados con más de uno de los sellos mencionados se ha incrementado considerablemente, y ahora son más los que cuentan con hasta tres sellos de certificación creando la expectativa que los productos certificados cumplen con todos los estándares internacionales y por tanto contarán con la preferencia del consumidor, quienes están enfocados cada vez más en la obtención de productos que cuenten con una cadena agrícola productiva responsable.

CAPÍTULO III

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ EN GUATEMALA (INCLUYENDO HALLAZGOS)

En éste capítulo se abordó de manera profunda los tipos de café, para entender la naturaleza de éste producto, de gran importancia para la economía del país, en agosto de 2018 se publicó en el Diario de Centroamérica el acuerdo ministerial 606-2018 del Ministerio de Cultura y Deportes, que se establece como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación los “Conocimientos tradiciones que forman parte del proceso de producción y comercialización cafetalera en Guatemala, desde el almácigo hasta la degustación”. (Anacafé, 2018)

Así también se dio a conocer el procedimiento de cosecha convencional y se aterrizó en un cuadro comparativo entre el cultivo tradicional y cultivo orgánico, ya que el enfoque de la investigación aduce a las prácticas sostenibles del cultivo, así como los aportes positivos a la agricultura, no solamente cuidando el medio ambiente, sino mejores procedimientos, para la calidad del café y su comercialización a nivel internacional posicionándose con precios especiales. Así mismo se explica el rol de las instituciones guatemaltecas en la certificación del café con la información extraída de las entrevistas efectuadas, así como la coyuntura actual de la sostenibilidad del café, costos y beneficios que implica la certificación.

3.1 REGIONES DONDE SE CULTIVA EL CAFÉ EN GUATEMALA

El café de Guatemala se siembra en planicies, quebradas, a diferentes alturas, produciendo así excelentes cafés muy cotizados a nivel internacional, su calidad proviene desde su origen, pues el país cuenta con variedad de microclimas, suelos ricos en minerales, abundantes fuentes de agua, variables en sí positivos que hace especial el cultivo del café. Todos los cafés de altura de Guatemala presentan una combinación de dulces, balanceados y elegantes sabores en la que desarrollan un delicioso aroma, acidez placentera, mucho cuerpo y delicada dulzura.

ANACAFE ha realizado la promoción de los cafés de Guatemala, clasificándoles en ocho regiones, pues cada región cuenta con ciertos atributos y características que hacen especial al café, dando como resultado ocho exquisitos perfiles de taza, dichas regiones son las siguientes:

- 1) **Acatenango:** Es la región cafetalera de más reciente reconocimiento, sinónimo de fincas familiares y verdes montañas. El grano es cosechado a la sombra a alturas que alcanzan los 2,000 metros, en suelos ricos en minerales. El secado se realiza al sol y el procesamiento del grano se hace siguiendo antiguas tradiciones familiares. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí, haciendo que la taza de Acatenango presente muy marcada la acidez, aroma fragante, cuerpo balanceado y limpio, y un postgusto persistente. (Anacafé, 2018)
- 2) **Antigua:** Rodeado de volcanes, iglesias barrocas y ruinas, en Antigua se cultiva por encima de los 1,500 metros, en un suelo volcánico rico en minerales, pues el mejor café crece en suelo de origen volcánico. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí, haciendo que la taza de Antigua sea elegante, bien balanceada, con un exquisito aroma y sabor particularmente dulce. (Anacafé, 2018)
- 3) **Atitlán:** posee el suelo más rico en materia orgánica del país. A las faldas de los volcanes que dominan el Lago de Atitlán, sobre un suelo rico en minerales, generosamente bañado por el sol y en altitudes que superan los 1,500 metros, se cultiva el 90% del café producido en la región, cuyos caficultores conservan las técnicas tradicionales de cultivo y procesamiento del grano. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Typica, Caturra y Catuaí, haciendo que la taza de Atitlán sea deliciosamente aromática, con pronunciada acidez cítrica y mucho cuerpo. (Anacafé, 2018)

- 4) **Cobán:** En una tierra plena de riquezas naturales, altos niveles de nubosidad, lluvia y frío todo el año, el Cobán se cultiva entre los 1,300 y 1,500 metros sobre el nivel del mar. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Maragogype, Caturra, Pache y Catuaí, haciendo que la taza de Cobán presente muy particulares notas afrutadas, cuerpo fino y bien balanceado, con un aroma agradable. (Anacafé, 2018)
- 5) **Fraijanes:** esta región cuenta con una llanura montañosa con abundante lluvia, humedad variable y un extenso rango de temperaturas. En ella, el café se cultiva entre los 1,400 a los 1,700 metros sobre el nivel del mar. Las variedades que se producen en esta región son Bourbon, Caturra, Pache y Catuaí, haciendo que la taza de Fraijanes presente acidez pronunciada y persistente, es aromática y con cuerpo definido. (Anacafé, 2018)
- 6) **Huehuetenango:** De las regiones no volcánicas de Guatemala, Huehuetenango es la más alta y seca. En sus montañas, acariciadas por vientos áridos y secos que las protegen de las heladas, el café se cultiva en alturas que alcanzan los 2,000 metros sobre el nivel del mar. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí, haciendo que la taza de Huehuetenango sea de acidez fina e intensa cuerpo lleno y agradable con notas avinadas. (Anacafé, 2018)
- 7) **Oriente:** Lluviosa y nublada, ubicada sobre una antigua cadena volcánica, la región Oriente posee suelos balanceados en minerales. Pequeños caficultores han convertido cada parcela de la montaña en una unidad de producción, logrando altos niveles de productividad, en alturas que van de los 1,300 a los 1,700 metros. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra, Catuaí y Pache, haciendo que la taza del Oriente sea bien balanceada, con mucho cuerpo y sabor achocolatado. (Anacafé, 2018)

8) San Marcos: Más allá de la Sierra Madre, entre paisajes de asombro, clima cálido, suelos ricos en minerales y lluvias torrenciales, en San Marcos se cultiva entre los 1,300 y 1,800 metros sobre el nivel del mar, en pequeñas unidades productoras que cuentan con su propio beneficio. Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí, haciendo que la taza del departamento de San Marcos presente delicadas notas florales en su aroma y sabor, pronunciada acidez y buen cuerpo. (Anacafé, 2018)

3.2 TIPOS DE CAFÉ

Identificando las ocho regiones de producción en Guatemala, sabemos que el tipo de café depende principalmente de la altura y el clima donde esté la plantación. La producción guatemalteca abarca una amplia gama de tipos de café, los cuales describiremos a continuación:

Tabla 3

Tipo de café: Prima Lavado

LAVADO	TOSTADO	AROMA	SABOR
Tamaño normal pero liso y abierto. El centro es un poco pálido con un color verde aceituna. La hendidura del centro 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: 2000 a 3000 pies sobre el nivel del mar			Cosecha : Septiembre
Este es el tipo de café que se cotiza en la bolsa de Nueva York			

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)

Tabla 4

Tipo de café: Extra Prima Lavado

LAVADO	TOSTADO	AROMA	SABOR
Tamaño normal pero liso y abierto. El centro en un poco pálido con un color verde aceituna. La hendidura del centro 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: 3000 a 3500 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Septiembre

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)**Tabla 5**

Tipo de café: Semi Duro

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: 3500 a 4000 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Noviembre

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)

Tabla 6
Tipo de café: Duro

VERDE	TOSTADO	AROMA	SABOR
Grano grande, según la variedad. Corrugado, cerrado por el centro y torcido o en zig-zag. Color verde azulado.	Oscuro con algunas manchitas claras.	Fragante	Fragante con cuerpo y acidez marcados y parejos
Altura: 4000 a 4500 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Diciembre
Se cata a máquina y generalmente se escoge a mano según las exigencias del mercado.			

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)

Tabla 7
Tipo de café: Duro Fantasía

VERDE	TOSTADO	AROMA	SABOR
Café fino con una excelente presentación. En su mayoría de variedad Típica y Bourbon. El grano es azulado, cerrado o compacto.	Grano semicompacto con muy pocas manchas claras	Penetrante y agradable.	Buena acidez y cuerpo.
Altura: 4500 a 4800 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Diciembre

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)

Tabla 8

Tipo de café: Estrictamente Duro

VERDE	TOSTADO	AROMA	SABOR
Hendidura cerrada, en forma de zig-zag. 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 4800 pies sobre el nivel del mar			Cosecha: Abril
Generalmente su destino son los mercados europeos.			

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)

Tabla 9

Tipo de café: Genuino Antigua

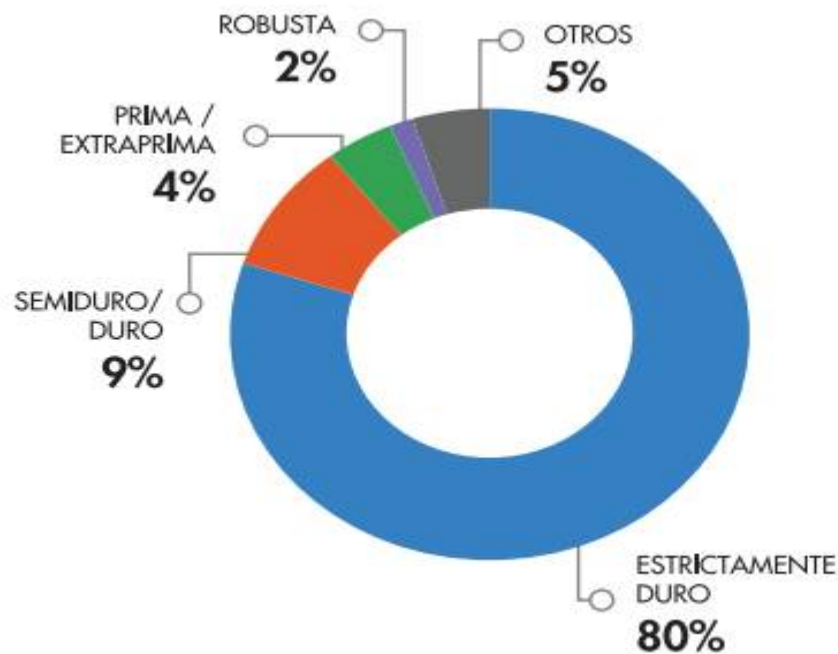
VERDE	TOSTADO	AROMA	SABOR
Un grano color verde azulado y limpio, no presenta defecto alguno. Su grano es corrugado, su ranura es una línea torcida o en forma de zig-zag	Tueste oscuro, compacto y cerrado. Aunque se está quemando no se abre. El grano tostado tiene brillo.	Aroma balanceado	Tiene cuerpo y acidez balanceados, agregándole un buque especial que da una sensación de fineza floral muy notoria en el trasfondo (after taste) del sorbo.
Altura: 4600 y 5600 pies sobre el nivel del mar			Cosechar: Enero
Este es un tipo reconocido internacionalmente, que recibe una cotización separada. Se le considera uno de los cafés más finos en el mundo.			

Nota: Elaboración propia, basado en Anacafé (2018)

Por otro lado, cabe mencionar que los tipos de cafés guatemaltecos más comercializados a nivel internacional son los siguientes:

Figura 2

Tipos de Café Cosecha 2017-2018



Nota: PF= producto final. Tomado de Anacafé (2018)

Según información proporcionada por ANACAFE, en la cosecha 2017-2018, a pesar del incremento en el volumen de las exportaciones, los cafés estrictamente duros bajaron su participación un 3% comparado con el año anterior, representando el 80% de las exportaciones. La participación de los cafés duros y semiduros se incrementó un 9% y el robusta un 1.4%. Los cafés que se conocen como primas y extraprimas mantienen su participación en un 4%:

Ya que se conocieron las diferentes regiones del país donde se cultiva el café así como la clasificación de su tipo, la importancia de la maduración del café donde define el sabor, la taza, la acidez del grano y el cuerpo del mismo, así como la altura sobre el nivel

del mar que juega un papel importante para la producción y su cosecha, a continuación se explicará el proceso del cultivo del café para luego trasladarnos a la alternativa de hoy en día en el mercado internacional sobre prácticas sostenibles, para la producción agrícola certificada.

3.3 CULTIVO CONVENCIONAL DEL CAFÉ

El Cafetalito en su blog (<http://www.elcafetalito.com/procesos>) indica que la recolección es la etapa más costosa de la producción del café, se inicia cuando la cascara del fruto ha tomado color de cereza, la tarea es delicada, por esa razón se debe tener cuidado de no dañar las hojas, los botones o cortar la fruta inmadura, pues existen diferencias significativas en la calidad de la bebida, que puede resultar alterada si el café se beneficia cuando esta verde, completamente maduro o sobre-maduro. El grano verde tiende a producir en la cascara el sabor áspero, el árbol sobre-madurado en la copa y produce un sabor agrio o frutoso. En Guatemala, la cosecha del café varía respecto al clima y la altura del terreno, y como el café no madura a un mismo tiempo se recoge entre agosto y diciembre en zonas de clima cálido y entre noviembre y abril en las tierras frías, esta etapa requiere gran cantidad de hombres y mujeres que adentran con canastos por los caminos del cafetal y con las manos arrancan los granos rojos de las ramas, utilizando a veces escaleras para los cafetos más altos. Al final del día llevan las cosechas en sacos al beneficio húmedo, en donde es vestido en cajones y pesado en una romana para retribuir el tamaño de la cosecha realizado durante el día.

La mano de obra en sí es un aspecto que implica mucha importancia en el cultivo del café, pues debe ser calificada en cuanto a la forma de hacer el corte del grano y la selección del mismo. Los encargados de realizar el corte deben de ser personas conocedoras de las características especiales del grano, ya que, en esta primera etapa del proceso, es importante recolectar únicamente los frutos que estén completamente maduros. Cortar y mezclar frutos verdes, semimaduros (bayo, sacan, camagüe), sobremaduros, brocados, secos, enfermos, etc. dificulta el proceso de beneficiado y alteran la calidad del producto final. Además, pueden afectar los rendimientos.

Por otro lado, al recolectar el café se procede con el beneficiado, que consiste en una serie de procedimientos que ayudan a liberar el café de los 4 envoltorios que lo protegen:

1. La cáscara de cereza o pulpa.
2. El mucilago que envuelve los 2 granos
3. El pergamino
4. La fina película sedosa que protege el grano de oro.

Proceso de beneficiado húmedo del café

Un beneficio de café húmedo consiste en pulperos grandes, tanques o pilas de fermentación, lavaderos y amplios patios de concreto, que antes eran de calicanto para secamiento, una secadora mecánica ahorra tiempo, o sea que técnicamente en 3 días puede procesarse la cosecha, mediante la transformación del fruto de café maduro a café pergamino seco de punto comercial. Según información tomada de la institución ANACAFE, las siguientes etapas del beneficio húmedo son: Recolección del fruto, recibo y clasificación del fruto, despulpado del fruto, clasificación del café despulpado, remoción del mucílago del café despulpado, lavado del café fermentado, clasificación del café lavado, secamiento del café lavado, almacenamiento del café seco y manejo de los subproductos.

Ya recolectado el café como anteriormente se explicó que en este proceso debe cortarse únicamente el fruto maduro, y no mezclarse los cafés recogidos del suelo, los sobre-maduros o bien semi-maduros, enfermos secos, brocados por que provocaría defectos en el resultado, es decir en la taza del café. Se procede a la clasificación del fruto, recibir solo el maduro, clasificar a mano y con agua para eliminar cualquier fruto indeseable, pues debe limpiarse diariamente el recibidor y el sistema de clasificación para evitar daños y quedarse con aquellos frutos rezagados.

Posteriormente, se realiza el despulpado del fruto el mismo día del corte, pues el tiempo del despulpado No debe pasar de 4 horas, si ocurriera se debe echar el café en otro tanque de fermentación, debe clasificarse el café despulpado con cribas o zarandas, para evitar que lleguen cáscaras a las pilas, porque ocasionan problemas en el proceso de fermentación. También, calibrar el despulpador según el tamaño del fruto a procesar, por lo menos una calibración al inicio, en medio y al final de la cosecha. Adicional realizar limpieza diaria del equipo, para evitar que se contamine la partida del día siguiente por granos despulpados rezagados.

Luego la fermentación, es decir remoción del Mucílago, dependerá de los siguientes factores: Temperatura ambiental, el calor acelera la fermentación, el frío la hace más lenta. Madurez del fruto, el fruto en estado óptimo de madurez (color rojo) fermenta más rápido. Altura de la masa de café en el tanque de fermentación, no debe pasar de 90 centímetros. Calidad del agua que se utiliza, es importante utilizar agua limpia o de nacimiento. Drenaje de los tanques de fermentación, debe haber suficiente drenaje a través de pichachas. Es necesario remover el café en el tanque de fermentación para lograr un buen punto de fermento, por lo menos a cada 6 horas. Se debe muestrear constantemente para determinar el punto exacto de lavado, se puede hacer introduciendo un palo rollizo en diferentes partes de la masa de café en el tanque. Si queda “echo” el hoyo, entonces se saca un poco de café de diferentes puntos del tanque, luego se lava y si suena a cascajo ya está de punto para lavar. Los tanques de fermentación deben lavarse todos los días, para evitar granos rezagados que contaminarían la partida del día siguiente.

Luego para el lavado y clasificación, debe usarse agua limpia o de nacimiento. Debe clasificarse el café lavado, eliminando todos los granos y cáscara que floten en el canal de clasificación, para evitar que se dañe el aspecto físico del grano. Después de lavar y clasificar, se puede dejar sumergido el café en un tanque, con agua limpia en corrimiento por 12 ó 24 horas, con esta práctica se logrará un café de mejor calidad. Por ningún motivo debe dejarse amontonado el café después de lavado, porque se sobre fermenta. Debe limpiarse diariamente el equipo e instalaciones.

Después del lavado del café, se procede al secamiento del mismo, el grosor de la capa del café en patio, no debe sobrepasar los 5 a 6 centímetros (2 a 2.5 pulgadas) y debe moverse constantemente para obtener un punto parejo de secado, los patios deben limpiarse a diario, pues no se debe extender el café cuando el patio este muy caliente, porque puede rajarse el pergamino, aprovechar las primeras horas de la mañana. No deben mezclarse cafés de diferentes “soles”, el secamiento es disperejo. El porcentaje de humedad del grano, para la venta o almacenamiento, debe situarse entre 10 y 12% medido en café oro, necesitándose un medidor de humedad o una persona con bastante experiencia, de preferencia el café debe pasar un día de sol, antes de ingresar a cualquier secadora. Se puede utilizar la secadora Guardiola con temperaturas no mayores de 50 grados centígrados y llenar hasta el 70 % de su capacidad. Si se utiliza secadora estática o de pila, se debe secar a 40 grados centígrados y una altura de 40 centímetros de masa de café y debe moverse constantemente. Las secadoras deben limpiarse diariamente, para evitar granos rezagados.

Por último, el almacenamiento del café debe ser entre 10 y 12 % de humedad, grano oro, antes de envasar el café, debe limpiarse los sacos. Café con más del 12 % de humedad, será fácilmente atacado por hongos o tomar sabor de “viejo”. Café con menos del 10 % de humedad, pierde compuestos que dan sabor a la taza, los cuales son irre recuperables. Es así que para el empaque del grano de preferencia se utilizan los sacos de yute, colocar tarimas de madera para proteger el café de la humedad del piso. De preferencia que las paredes de la bodega tengan forro de madera. Debe haber buena ventilación entre las estibas, como también entre estibas y las paredes de la bodega. No almacenar café con otros productos, porque contaminan el grano.

Los estándares de calidad del café son establecidos por el mercado y que ahora dentro del creciente mercado de cafés especiales, Guatemala es reconocido como el principal país proveedor mundial de café de alta y consistente calidad. La calidad del grano se identifica básicamente a través de la catación, que permite determinar los atributos o defectos provocados durante el proceso de beneficiado, que necesitan ser identificados y corregidos oportunamente. En tal sentido, es de vital importancia controlar perfectamente todos los pasos que requiere el proceso de beneficiado húmedo, para evitar defectos en la taza y lograr que la bebida exprese todo su potencial de sabor y aroma, atributos que estarían

predeterminados por el clima, suelos, variedades y sistemas de cultivo. Ese es el objetivo central de esta comunicación técnica.

Pero hoy en día la calidad del grano no es suficiente, pues atravesamos situaciones como las prácticas no sostenibles en el cultivo intensivo de café que han provocado en cierta manera problemas al medio ambiente como deforestación, contaminación, agotamiento del agua, erosión del suelo y pérdida de la biodiversidad, así como repercusiones en cuanto al sistema social y propia supervivencia humana, puesto que la pobreza y el deterioro ambiental se alimentan mutuamente, por tal razón en la actualidad el mundo de la agricultura opera bajo nuevas tendencias, programas o bien normativas para el desarrollo de procesos sostenibles para el cultivo orgánico, donde consiste cumplir con combinaciones de normas sociales, medioambientales, y económicas en la producción del café, para la conservación del medio ambiente, fomentar condiciones comerciales más justas, posicionarse en un mercado internacional maduro a un buen precio y mejorar las condiciones de vida de los pobladores. Por tal razón a continuación nos adentraremos a la explicación del cultivo orgánico.

3.4 CULTIVO SOSTENIBLE DEL CAFÉ

Un sistema de cultivo orgánico es aquel que sostiene la salud de los suelos, ecosistemas y de la gente. Se basa en los procesos ecológicos, en la biodiversidad y en los ciclos adaptados a las condiciones locales en vez del uso de elementos artificiales tales como pesticidas y otros químicos que causan efectos negativos. El cultivo orgánico combina prácticas tradicionales, innovación y ciencia, y promueve relaciones comerciales justas y una buena calidad de vida a todas las personas involucradas. En Guatemala la agricultura orgánica empezó a surgir en la década de los 80's, impulsada por varias Organizaciones No Gubernamentales, pues nuestro país cuenta con condiciones agroecológicas altamente potenciales que permiten fomentar y mejorar todo lo relativo a calidad y manejo ambiental por medio del cultivo de productos agrícolas orgánicos.

Se ha indicado anteriormente que un producto orgánico, debe cumplir con ciertas normas establecidas por organismos de certificación reconocidos internacionalmente, o

bien normas nacionales de algunos países, para la producción, elaboración, transporte, almacenamiento, etiquetado y comercialización, existen hoy día muchas recomendaciones técnicas para producir este tipo de café dadas por diferentes instituciones y países. La producción de café orgánico, es una opción para los caficultores la cual les permitiría acceder a un nicho de mercado que presenta crecimiento, más sin embargo al ser una opción, también puede considerarse en una alternativa de nuevas prácticas sostenibles, pues la salud de la tierra está conectada con el bienestar de quienes dependen de ella para su sustento, por tanto, el cultivo orgánico se basa en la protección ambiental, bienestar social y viabilidad económica.

En nuestro país contamos con una organización denominada Asociación Nacional del Café (ANACAFE) que en cierta parte apoya a los caficultores en orientar parte de sus servicios técnicos al tema del café orgánico, fortaleciendo y promoviendo el conocimiento para que los productores obtengan los lineamientos prácticos de esta tecnología y contribuir a enriquecer aquellos temas agronómicos y de post-cosecha, así como los requisitos de certificación y llegar a obtener un valor agregado a su producto.

Para comprender de mejor manera lo que consiste el cultivo orgánico, se hará mención de las generalidades de esta práctica así como la parte técnica, donde se enfocan en la eliminación de los insumos químicos sintéticos para la protección vegetal y los de fertilización, también se preocupa por reducir los impactos ambientales y brindar alimentos saludables a mercados altamente exigentes. La caficultura orgánica es uno de los varios métodos de la agricultura sostenible. Pues se considera como una práctica adecuada en el manejo de sistemas productivos que responden al cultivo del café sin dejar a un lado los requerimientos de las especies en su ecosistema, para que exista equilibrio de la vida en el ambiente que rodea a la planta y también por debajo del suelo.

ANACAFE, indica que las Normas básicas para la producción de café orgánico son las siguientes:

1. Tres años de transición sin uso de agroquímicos sintéticos.

2. Conservación, protección y mejoramiento del suelo.
3. Aumentar la vida del suelo.
4. Restricción en el uso de abonos orgánicos de excretas animales (USA). Excretas frescas al suelo permitidas 3 meses antes de la cosecha.
5. La sombra es recomendable.
6. Insumos permitidos según las listas oficiales.
7. Restricciones en el uso de sulfato de cobre, no aplicar más de 5 a 6 Kg/ha/año.
8. Zonas de amortiguamiento de por lo menos de 8 metros.
9. Documentación de todos los procesos: administrativos, productivos y comerciales
10. Certificaciones de transporte y de proceso de maquilado del café

Parte Técnica del Cultivo orgánico del café

Preparación del terreno: Para establecer una nueva plantación es recomendable además de habilitar el terreno para el nuevo trazo, conservar los árboles existentes, los cuales deben escogerse según su conformación y utilidad en el futuro, mientras se establece la nueva cobertura vegetal. Para los terrenos con pendiente o quebrados se recomienda hacer el trazo en curvas a nivel o curvas en contorno para la conservación de los suelos.

Distanciamiento de siembra: dependerá de la variedad a establecer, se recomiendan los siguientes distanciamientos: Porte Alto: 2.50 mts. En calles y 1.25 mts. Entre plantas = 2,240 plantas/manzana. Ó 2.40 mts. En calles y 1.20 mts. Entre plantas = 2,430 plantas/manzana. Porte Bajo: 2.00 mts. En calles y 1.00 mts. Entre plantas = 3,500 plantas/manzana ó 2.00 mts. En calles y 1.25 mts. Entre plantas = 2,800 plantas/manzana. (Anacafé, 2018)

Ahoyado: Esta actividad preferiblemente deberá hacerse con un año de anticipación para exponer el agujero a las condiciones climáticas del lugar, y ayudar al control de algunas plagas y enfermedades del suelo como también a la acumulación de materia orgánica procedente del control de malezas y de la regulación de sombra. Las dimensiones del agujero dependerán del tipo de suelo y estas pueden ser desde 30 x 3x 30 centímetros hasta 50x50x50 centímetros. (Anacafé, 2018)

Siembra: Esta debe hacerse en cuanto se establezca el período de lluvias, tomando en cuenta los siguientes aspectos: Seleccionar plantas vigorosas, libres de plagas y enfermedades que tengan de 2 a 3 cruces. Al momento de la siembra, incorporar materias orgánicas provenientes de los estiércoles de animales, lombricultura, aboneras y pulpa de café. La producción de Lombricompost (Vermicompost), es una elaboración de abono orgánico, que juega un papel muy importante para el equilibrio biológico de los suelos, siendo así un abono en conformidad a las normas de certificación, así como garantizar el aporte de nutrientes para el cultivo de café. (Anacafé, 2017)

Conservación de suelos: las buenas prácticas que ayuden a conservar el suelo son tales como acequias, terrazas, pozos de absorción barreras vivas y muertas, establecimiento de sombra temporal y permanente, pues la ausencia de estas prácticas puede ocasionar la pérdida del suelo por erosión. (Analab, 2018)

Manejo de tejido productivo: La planta del café, es un arbusto de constante generación de tejido nuevo, pero también su agotamiento llega tarde o temprano de acuerdo al manejo que se le dé, por lo que para determinar la época adecuada para iniciar el manejo del cafeto se debe saber que la planta, es el producto de su composición genética y del medio ambiente. La constitución genética es fija para la planta, pero el medio influye en su desarrollo e interactúa con la composición y expresión del potencial genético del vegetal; dentro de los factores del medio ambiente influyentes tenemos: altura, temperatura, precipitación pluvial, fotoperiodo (13 horas luz para crecimiento floral y 14 horas luz para crecimiento vegetativo), radiación solar (abrir y cerrar de estomas, mecanismo de defensa), fertilidad natural del suelo y curva de crecimiento generación de nuevo tejido. Se debe

tomar en cuenta en sí las condiciones del ambiente y el suelo para seleccionar la variedad apropiada de café y su oportunidad de mercado. (Analab, 2018)

Sistema de poda: La poda se utiliza para corregir daños físicos en la parte aérea de la planta, causados por efectos de condición climática o manejo, se procede a la poda a aquellas plantas agotadas y enfermas, para recuperar el tejido productivo, debe utilizarse el tipo o bien sistema acorde a la plantación, tales como despunte, descopes, recepas, esqueleteados, ésta actividad se realiza inmediatamente terminada la cosecha. (Anacafé, 2018)

Control de malezas: La maleza se considera a toda planta ajena al cultivo, estas compiten con el cultivo por agua luz y nutrientes y además son hospederas de plagas y enfermedades por lo que es necesario ejercer un buen control sobre las mismas de preferencia cuando la maleza está en su estado de prefloración, si son laderas deberá hacerse chapias y si es plano se puede combinar las limpiezas con azadón. También se pueden utilizar algunas plantas como cobertura especialmente el maní forrajero y la hierba de pollo. (Analab 2018)

Nutrición: La nutrición permite que la planta conserve su producción manteniendo la fertilidad natural del suelo en virtud que la planta necesita alimentarse y poder reponer los nutrientes que consume en la producción, en la fertilización orgánica de preferencia utilizar abonos totalmente descompuestos ó en su defecto adquirir abonos orgánicos certificados. Uno de los mejores abonos es el Lombricompost que puede aplicarse una vez al año al inicio de las lluvias poniéndolo en dos agujeros en el área de fertilización a razón de dos libras por planta (dependiendo del análisis de fertilidad del suelo del laboratorio). Las leguminosas pueden fijar de 110 a 240 kilogramos de nitrógeno por hectárea. También puede usarse roca fosfórica que contiene el 33% de fósforo y un 33% de calcio. (Anacafé, 2017)

Manejo de Sombra: la producción de café orgánico es imprescindible cultivar el café bajo sombra, constituyéndose en uno de los requisitos principales dentro de las normas de certificación, una de las razones fundamentales es propiciar un microclima que provea la

cantidad y calidad de luz solar necesaria para el proceso de fotosíntesis, así como condiciones adecuadas de temperatura y humedad del ambiente. El manejo oportuno de sombra mejora los rendimientos del cultivo y fertilidad del suelo. (Anacafé, 2018)

En la caficultura orgánica se tiene como norma el uso de sombra diversificada, con el objetivo de estimular la biodiversidad de flora y fauna que permite la convivencia de innumerables especies. Pues la importancia de ésta práctica se debe a que regula las condiciones ambientales, lo que hace posible la producción sostenible, contribuye a enriquecer la biodiversidad del agro-ecosistema, generando como resultado el equilibrio biológico natural, así también conserva la humedad del suelo, disminuye el efecto de la irradiación solar sobre el suelo. Disminuye la evaporación del agua del suelo y la transpiración del cafeto, mejorando sus reservas durante el verano, otro de los impactos positivos es que dificulta el desarrollo de las malezas, minimiza la pérdida del suelo a causa de la erosión, atenuando el golpe del agua de lluvia con su follaje y materia orgánica.

Contribuye a descontaminar el ambiente, al fijar carbono, los árboles de sombra fijan 15.82 toneladas métricas de carbono por hectárea. El agro ecosistema cafetalero aporta aproximadamente 25 millones de libras de oxígeno diariamente y un 20 por ciento proviene de los árboles de sombra. Protege los cafetales de la acción directa de los vientos, al reducir su velocidad. Al regular los cambios bruscos de temperatura, reduce daños por bajas temperaturas, protege la plantación de la acción directa de los rayos del sol, pues el cultivo de café necesita de la radiación solar pero si es excesiva, la planta tiende a producir más frutos y de menor tamaño, con lo que aumenta la demanda de nutrientes. Conserva y mejora la fertilidad de los suelos, mediante la materia orgánica. (USAID, 2016)

Manejo de plagas: El manejo integrado de plagas (MIP) y enfermedades es un sistema de manejo que utiliza métodos de control compatibles con la conservación del medio ambiente. El principio del manejo de plagas en el cultivo se basa en las medidas preventivas de manejo, como lo es el equilibrio biológico natural de un agro ecosistema, el cual se consigue estimulando la biodiversidad y evitando el uso de agroquímicos sintéticos y conservando los hospederos naturales. La biodiversidad de especies de vegetales y

animales es uno de los principios fundamentales de la caficultura orgánica y dentro de sus beneficios se puede destacar la función de las aves en el equilibrio biológico, lo cual contribuye a regular las poblaciones de los insectos plaga, la biodiversidad propicia también la interacción de microorganismos, como hongos, bacterias y nematodos, entre otros, que en muchos casos pueden ser agentes del control biológico de las plagas.

La finalidad de los métodos ecológicos de control es mantener las poblaciones de las plagas en umbrales donde no afecten la economía del productor, mientras la naturaleza establece el equilibrio biológico. El manejo integrado de plagas presenta los siguientes componentes: Control biológico y natural, la regulación de las poblaciones de plagas, mediante la utilización de sus enemigos naturales (parasitoides, depredadores y patógenos) en este caso deben multiplicarse los organismos y liberarse en el agroecosistema, así mismo la interacción de animales y vegetales en forma natural, donde la biodiversidad juega un papel importante. Control cultural y manual, es el uso de prácticas agronómicas que afectan el hábitat de las plagas y en consecuencia su reproducción y supervivencia, involucra la participación directa del hombre, con actividades que permiten reducir los niveles de población de las plagas. Control dirigido, se refiere al aprovechamiento de las propiedades tóxicas de plantas y minerales, de preparados naturales y/o biopreparados para el control de las plagas. Deberá emplearse solamente después de haberse agotado todos los demás métodos preventivos.

Para el control de las plagas se dará prioridad a las que tengan impacto económico en la producción de café, una de las plagas de mayor importancia es la Broca del fruto, pues está presente en todas las zonas cafetaleras, el mayor daño es causado cuando el grano se encuentra en estado de semiconsistencia, ofreciendo condiciones adecuadas para la oviposición y alimentación de los estados inmaduros de la broca del fruto, dando como resultado la pérdida del grano y por ende de la cosecha afectando la calidad del producto. Otro tipo de plaga sería los nematodos, los dos principales géneros de nemátodos parásitos del cafeto son los nematodos lesionadores (*pratylenchus*) y los nemátodos agalladores (*meloidogyne*), estos causan daños, con pérdidas de la producción de hasta un 60 por ciento en los lotes afectados, las plantas muestran amarillamiento y defoliación. Por último se hará

mención a otra plaga que afecta considerablemente como lo es la Roya del cafeto, esta enfermedad provoca defoliaciones severas en los cafetos, afectando las cosechas. (USAID, 2016)

Beneficio húmedo: conservar la calidad, aumentar la productividad y preservar el medio ambiente, son principios básicos para el cultivo orgánico, la incorporación de prácticas de adaptación al cambio climático, a nivel de cuenca es fundamental, según ANACAFE, denomina la cuenca como el territorio delimitado por las montañas (llamado parte aguas o línea divisoria), cuyas aguas superficiales (ríos y riachuelos) drenan hacia un mismo punto o en una misma dirección, por lo regular, estas aguas van a dar a un río más grande, un lago o el mar. En estos territorios hay comunidades, caminos beneficios, plantaciones de café y de otros cultivos, bosques, animales personas. Por tanto los beneficios húmedos deben cumplir con ciertas características para el buen manejo de las aguas, como el implementar un tratamiento físico químico para el agua residual, y uso adecuado de los subproductos de beneficiado pulpa y aguas mieles.

Hay que tomar en cuenta que para el beneficiado del café, todos los esfuerzos hechos en el campo para producir un buen café pueden anularse con un mal manejo en el beneficiado húmedo, por lo cual todas las etapas del proceso deberán orientarse para preservar la calidad del producto, conservando del medio ambiente y utilizando buenas prácticas sostenibles.

Almacenamiento: después del proceso de cultivo y beneficiado del café que da como resultado el grano verde o bien grano oro, debe almacenarse en lugares secos y ventilados, que no haya presencia de otros productos que despidan olores fuertes como: pimienta, jabón, cardamomo, pesticidas, combustibles etc., el café debe guardarse de preferencia en sacos de yute, y colocar los sacos sobre tarimas de madera para evitar la humedad del suelo, no se debe colocar sacos cerca del techo de la bodega para que el grano no se reseque, las condiciones ideales para el almacenamiento del café deben ser 65 % de humedad relativa del aire y 20 grados centígrados de temperatura en el interior de la bodega. (Anacafé, 2018)

3.4 CUADRO COMPARATIVO ENTRE CULTIVO CONVENCIONAL Y CULTIVO SOSTENIBLE

Tomando en cuenta la parte técnica del cultivo convencional y sostenible se elaboró un cuadro comparativo para visualizar de mejor manera las diferencias en ambas producciones:

Tabla 10

Cuadro comparativo entre agricultura convencional y agricultura sostenible

	Agricultura convencional del Café	Agricultura Sostenible del Café
Manejo de plagas	Utilización de pesticidas, químicos, plaguicidas, herbicidas	Se basa en las medidas preventivas de manejo. Control biológico y natural, la regulación de las poblaciones de plagas, mediante la utilización de sus enemigos naturales (parasitoides, depredadores y patógenos)
Nutrición del Suelo	Métodos nocivos para el medio ambiente, como los fertilizantes químicos	métodos amigables para el medio ambiente, como materias orgánicas a base de estiércol de animales, lombricultura, pulpa del café o bien roca fosfórica
Beneficio Húmedo	Utilización de grandes cantidades de agua para acelerar el proceso del beneficiado del café.	Recircular eficientemente el agua utilizada en el proceso, utilizar un tratamiento para el agua residual, hacer un manejo y uso adecuado de los subproductos de beneficiado pulpa y aguas mieles.
Conservación de suelos	Alta producción del café, utilizando mayor proporción del suelo.	Alta producción del café, interesandose en la siembra bajo sombra diversificada, con el objetivo de estimular la biodiversidad de flora y fauna. Evitando la contaminación de la tierra, agua y aire
Almacenamiento	Debe almacenarse en lugares secos y ventilados, que no haya presencia de otros productos que despidan olores fuertes, el café debe guardarse de preferencia en sacos de yute, y colocar los sacos sobre tarimas de madera para evitar la humedad del suelo	Debe almacenarse en lugares secos y ventilados, que no haya presencia de otros productos que despidan olores fuertes, el café debe guardarse de preferencia en sacos de yute, y colocar los sacos sobre tarimas de madera para evitar la humedad del suelo
Precio en el mercado internacional	Precio del café convencional acorde a la bolsa de Nueva York	Obtención de un diferencial o sobreprecio en la venta del producto, que normalmente oscila entre un 10 y un 30 %, sobre el precio de bolsa

Nota: Elaboración propia, se analizó la información de los diferentes aspectos del cultivo convencional y sostenible.

Realizando éste comparativo en cuanto a las prácticas del cultivo del café, se puede afirmar que la agricultura sostenible del café, exige e implementa buenas prácticas para la adaptación y mitigación al cambio climático, donde se enfocan en conservar la calidad, aumentar la productividad y preservar el medio ambiente, siendo así éstas prácticas uno de los principales requisitos de cumplimiento que requiere la certificación, el cual es un gran reto para el sector agrícola, donde se necesita la iniciativa compartida entre los propietarios y habitantes de la comunidad cafetalera, pues un esfuerzo en conjunto con entidades, autoridades y gobiernos locales podrán garantizar el cuidado y preservación de los bienes naturales.

Hay que tomar en cuenta que nos encontramos en una situación en donde el café fue establecido como un símbolo de identidad para los guatemaltecos y es trascendental para el desarrollo del país, considerado como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, pues el café guatemalteco destaca por su calidad y su proceso de producción, siendo así uno de los productos que más ha incidido en el desarrollo económico, educativo, social y cultural de Guatemala, pues contamos con un alto potencial y con oportunidad de mejorar la posición competitiva en los mercados internacionales a través de una superior reputación, cultura de calidad e ingreso. Sin embargo, para entrar y desarrollar los segmentos del mercado de mayores ingresos y al mismo tiempo diferenciar los cafés de otros orígenes, es necesario desarrollar estrategias de cultivo sostenible y de valor agregado, para diseñar tales estrategias es importante entender las características, preferencias y tendencias de los mercados consumidores, específicamente el de café certificado.

3.5 INSTITUCIONES INVOLUCRADAS EN EL PROCESO DE LA CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ EN GUATEMALA

En este apartado se menciona a las instituciones que juegan un rol importante dentro de la certificación del café, pues para implementar todo un proceso de normas y etiquetas de cumplimiento de un tercero independiente como los son las certificadoras Internacionales, se necesita conocer que entidades locales están involucradas en dicho

proceso, o bien que empresas aportan de manera significativa al sector cafetalero en Guatemala. Entre ellas están FIIT, ANACAFE, Rainforest Alliance y Finca El Platanillo.

Fundación Interamericana de Investigación Tropical (FIIT)

FIIT, Es una organización guatemalteca no gubernamental y no lucrativa, establecida legalmente en marzo de 1987, que promueve la investigación, protección y el manejo sostenible de los ecosistemas y recursos naturales a corto, mediano y largo plazo. Busca favorecer el uso sostenible de los recursos naturales (agua, suelo, flora y fauna silvestre), del país, a través de la investigación y propuesta de estrategias de manejo para áreas protegidas y agro sistemas, donde se genere equilibrio entre naturaleza, poblaciones humanas y productividad, en beneficio de las generaciones presentes y futuras. Además, se caracterizan por ser una entidad imparcial, objetiva y sostenible, técnica y financieramente, con reconocimiento a nivel nacional e internacional por su impacto y trayectoria en procesos de protección y conservación de recursos naturales, así como en operaciones agrícolas, pecuarias y de turismo sostenible que generen balance entre el medio ambiente, sociedad y productividad.

Según entrevista sostenida con la Licda. Lucía Jurado, aclaró la función de la FIIT, donde afirmó que es un Organismo de inspección, miembro fundador y que en Guatemala se desarrolló la primera normativa para certificar café a nivel mundial a raíz de unas investigaciones que se derivaron de la fundación. Inicialmente Guatemala fue miembro de la Red de Agricultura Sostenible (RAS), conformado por organizaciones conservacionistas independientes, sin fines de lucro, que fomentan la sostenibilidad social y ambiental de actividades agrícolas mediante el desarrollo de normas y certificación de fincas. Cada organización miembro de la Red de Agricultura Sostenible provee los servicios de certificación para los productores y las empresas agrícolas en su país. Los países que conforman la RAS son: Salva Natura, El Salvador. Imaflora, Brasil. Pronatura, Chiapas México. Fundación Natura, Colombia. TIDE, Belice. ICADE, Honduras. FIIT, Guatemala. C y D, Ecuador

La misión de la RAS es mejorar las condiciones sociales y ambientales en la agricultura tropical por medio de la certificación de fincas, cada organización miembro de la RAS realiza auditorías de certificación a productores y empresas agrícolas de su país. Por otro lado, es importante aclarar que Rainforest Alliance era la dueña del sello (la ranita verde) y la RAS era la dueña de la normativa y todos los documentos que se utilizan para regular y auditar lo agrícola y pecuario, pero en el 2017 la RAS le cedió una licencia exclusiva a Rainforest para que utilice la normativa por tiempo indefinido, pues prácticamente Rainforest Alliance se queda tanto con el paquete de documentación, así como el sello.

FIIT, siendo un organismo de inspección, y una figura imparcial tienen a su cargo todo el manejo del cliente, las auditorías, aplicando una serie de estatutos que conforman la Norma Rainforest Alliance para Agricultura Sostenible 2017, que es la base para realizar dichas auditorías, la Norma incluye todos los productos agrícolas y ganaderos de toda el área dentro de los límites de la finca, pues el alcance de dichas auditorías en su totalidad el área geográfica dentro de los límites de la finca y todos los recursos naturales, humanos y económicos, e infraestructura, así como la información administrativa y de gestión.

La normativa maneja tres niveles: C, B y A, criterios críticos y dentro de estos hay cuatro criterios de cero tolerancias, por ejemplo, el trabajo Infantil, que se considera una falta grave. El Cumplimiento debe ser el 100 por ciento y la parte de mejora continua con planes de acciones correctivas, pues a la hora de la auditoría se identifica los criterios cumplidos y no cumplidos, para ir avanzando de un nivel C a nivel B y posteriormente llegar al nivel A. Más sin embargo hay fincas que optan por la auditoría en el nivel A, y eso le da ciertas ventajas, con desempeño sobresaliente y hay un sistema de recompensa por ese esfuerzo.

FIIT, es una entidad que cuenta con la credibilidad que Rainforest Alliance necesita para una certificación, pues es importante el rol de una auditoría de tercera parte donde se refleje la imparcialidad total y el no conflicto de interés, para garantizar que cualquier

trabajo que la institución vaya a desarrollar sea totalmente independiente a la finca con la que se va a trabajar.

Entonces para la certificación, es requisito fundamental la auditoria. Por lo que el productor contacta a FIIT, para obtener el servicio de inspección el cual obviamente tiene un costo que las fincas absorben como una inversión para dicha certificación. FIIT envía los documentos que los productores tienen que tener claros a la hora de la auditoria y dentro de esos documentos se envía un formulario de solicitud, donde se obtiene información sobre: ubicación, tamaño, cultivo, si hay ecosistemas naturales, que infraestructura tiene, si es productiva, cantidad de trabajadores temporales y permanentes, toda ésta información da como la primera imagen de la finca y en base a eso estipulan cantidad de auditores y cuantos días, luego se envía el presupuesto al productor para que lo revise y apruebe para proceder con la auditoria. Rainforest Alliance Certified en su blog web(<https://www.rainforest-alliance.org/business/es/solutions/certification/agriculture/get-certified/responsibilities-costs/>) informa que cuando se realiza la auditoria se procede con el reporte, para enviarlo al organismo de certificación en este caso es el RA cert, que es la división de auditoría de Rainforest Alliance. RA-Cert realiza todas las actividades de certificación, verificación y validación en las áreas forestal, agricultura y carbono/clima y así asegurarse que se cumpla con los lineamientos de la norma, pues la misión del RA-Cert es el conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles.

En la inspección realizada por la FIIT, evalúan temas como la parte Ambiental, los ecosistemas naturales terrestres y acuáticos, cero tolerancias a la destrucción de ecosistemas de alto valor. Que la flora y la fauna se traten con respeto, y la biodiversidad en general, en la parte social se mide por ejemplo la parte de contrataciones, edades, pues todo está respaldado por legislación nacional e internacional, así como la salud y seguridad ocupacional, también viviendas y servicios básicos, además las condiciones sociales.

Otros puntos a evaluar es el recurso Hídrico, tratamiento de aguas, análisis de aguas, para asegurar que llevan los niveles requeridos para no ser contaminados. Con respecto al clima se promueve la reducción de los gases de efecto invernadero a través del

cumplimiento de prácticas sostenibles que contrarresten, así también la conservación natural para producción de oxígeno, y no depender de combustibles fósiles. Con el tema de suelos, analizan la parte de uso de fertilizantes, pues los agricultores deben utilizar alternativas orgánicas un ejemplo de ello es la práctica de la Lombricultura, donde la pulpa del café es el alimento para las lombrices la variedad coqueta roja principalmente, y lo que expulsa la lombriz es nutritivo para el suelo, ahora bien relacionado al manejo de cultivo se busca que los caficultores minimicen el uso de agroquímicos, y así eliminar riesgos para la vida acuática, silvestre, y la biodiversidad.

Como se indicó anteriormente, la evaluación es por niveles, pues son 6 años para alcanzar el nivel A. Son dos años de procedimiento y con diferentes porcentajes de cumplimiento para el primer nivel que es el C, luego el nivel B son otros dos años y el nivel A, hasta el sexto año. Pero un punto importante son los costos, pues las fincas para el mejoramiento continuo deben invertir, contar con el recurso dinero suficiente para realizar las correcciones pertinentes, por ejemplo, todo lo relacionado a infraestructura implica mayor costo, más que todo la infraestructura nueva. Por tanto, es importante para los productores percibir la ganancia del mercado internacional por sus productos certificados, para contar con la liquidez y poder invertir en la mejora continua de las fincas.

Se comprende por Mejoramiento Continuo, al Sistema progresión secuencial de desempeño sostenible a lo largo de un período de seis años, comenzando con la primera auditoría de certificación. El nuevo sistema reconoce que la sostenibilidad es un camino, un proceso a lo largo del tiempo, más que una meta final o específica. Para mantener la certificación, las fincas y administradores de grupo deben demostrar un grado cada vez más alto de cumplimiento con los Criterios de Mejoramiento Continuo a través del tiempo. El nuevo sistema evalúa las fincas de acuerdo con su nivel de implementación de buenas prácticas sostenibles, desde un nivel “Bueno” (Nivel C), “Excelente” (Nivel B) hasta el nivel “Ideal” (Nivel A). (Rainforest Alliance, 2017)

Cuando son pequeños productores que optan por la certificación de su finca necesitan acompañamiento, hay figuras que son administradores de grupo de pequeños

productores y se encargan de asistir, incluso a capacitarlos para que entiendan la normativa, la asesoría del administrador de grupo pueden ser las casas exportadoras, como ExportCafé o bien cooperativas como lo es Fedecocagua, R.L., en su blog (<http://www.fedecocagua.com.gt/quienes-somos/>) indica que actualmente está integrada por 148 cooperativas, empresas campesinas asociativas y otros grupos con un total de aproximadamente 20,000 pequeños productores de café que comercializan su producto a través de Fedecocagua y así tienen acceso al mercado globalizado, el enfoque de ésta cooperativa, aduce a que los pequeños productores con limitaciones en cuanto a educación e infraestructura pueda comercializar el café a los países consumidores.

Pues los esfuerzos de los Caficultores por cumplir con los lineamientos establecidos dentro de la normativa para obtener la certificación es muy significativo, pues algo importante a considerar es que muchas fincas estaban acostumbradas a una agricultura tradicional de legado en legado, pero han habido cambios increíbles dentro del sector agrícola donde la población ha tomado conciencia de mejorar sus prácticas de cultivo, y cada vez más buscan la excelencia con sentido de orgullo por el avance y el progreso, basándose en la sostenibilidad, donde su fundamento es el balance entre aspectos sociales ambientales y de productividad, pues no aplica si en una finca hay alta productividad y protección al medio ambiente si las condiciones de los trabajadores no son justas, o bien no aplica si el trato a los trabajadores es justa pero se está dando contaminación al medio ambiente. Debe haber balance para lograr el desarrollo sostenible.

Asociación Nacional del Café (ANACAFE)

La Asociación Nacional del Café (ANACAFE) institución privada, de servicio público, autónoma, y con fondos privados, fundada por la Ley del Café en 1960, no solo representa a los caficultores del país sino que es responsable en prestar los servicios efectivos para lograr una producción sostenible, competitiva y de calidad. ANACAFE, asiste a los grandes y pequeños productores de cafés convencionales o bien certificados, pues la labor de la entidad alcanza a todo caficultor sin distinción alguna, ya que ésta

institución fue creada con el objetivo de la regulación de la producción, exportación, consumo, comercialización y otros aspectos relacionados al café. (Anacafé 2018)

El rol de esta institución dentro del marco de la Certificación del café, es más que todo una entidad de asistencia para el agricultor, para desarrollar prácticas sostenibles en la agroindustria cafetalera, independientemente de la obtención de una certificación. ANACAFE, cuenta con diversos programas para la ayuda al sector agrícola, como lo es el Departamento de Asistencia Técnica, cuya función y objetivo es brindar asesoría efectiva y conocimiento técnico al productor, ajustándose a las circunstancias o bien necesidades del sector.

Esta entidad en el año 2017 diseñó el “Plan estratégico 2017-2021, donde se definieron seis líneas estratégicas de la actividad cafetalera: Eficiencia operacional, diversificación de ingresos, incremento de la productividad y competitividad de los productores; sostenibilidad, liderazgo institucional y desarrollo de talento humano. Todas estas líneas estratégicas van vinculadas al departamento de asistencia técnica, pero las de mayor impacto son: la línea estratégica de incremento a la productividad, la competitividad de los productores y la sostenibilidad de la caficultura, que contempla áreas temáticas como productividad, calidad, investigación y validación; normativas y certificaciones; capacitación, transferencia de tecnología y temas ambientales”. (Anacafé, 2017)

Dentro de las líneas estratégicas de mayor impacto, se tiene presente la formación del recurso humano para contar con personal y agremiados calificados y productivos, pues la capacitación es una actividad sistemática, planificada y permanente con el propósito de preparar, desarrollar e integrar a los colaboradores, a través del conocimiento, desarrollo de habilidades y el fomento de actitudes necesarias para mejorar el desempeño y sobre todo crear conciencia dentro de los productores para la aplicación de prácticas sostenibles cuidando del medio ambiente y el buen manejo de los recursos naturales.

Otra línea estratégica impulsada por ANACAFE, es la producción sostenible que es en parte lo que busca los requisitos y las normativas de una certificación, basados en los tres pilares esenciales de la sostenibilidad: protección ambiental, equidad social y

viabilidad económica. Según entrevista efectuada en ANACAFE con la Inga. Mariela Meléndez, Especialista Ambiental y Cambio Climático, están en la labor del desarrollo e implementación de la Política de Ambiente y Cambio Climático, para el sector café de Guatemala, donde se identificó la necesidad de realizar una política para contar con un marco que organice, oriente, dirija, articule, gestione, e implemente instrumentos que permitan alcanzar la sostenibilidad ambiental, mejora de la adaptación al cambio, la variabilidad climática, la mitigación de gases de efecto invernadero, el cumplimiento legal ambiental, gestión integral de los recursos hídricos y la conservación y generación de bienes y servicios ecosistémicos.

Según afirmó la Inga. Meléndez, la política está diseñada bajo todos los parámetros del marco legal y político nacional, así como tratados y convenios internacionales relacionados al cambio climático, pues indicó que en la actualidad cada vez más persiste la preocupación a nivel mundial ante el deterioro ambiental, y que será una realidad la exigencia no solo de los consumidores si no a nivel nacional e internacional que el sector agrícola cuente con una implementación de política ambiental.

La política ambiental impulsada por ANACAFE, dentro del marco legal nacional se basa en la Constitución Política de la República de Guatemala, en el artículo 97 se establece que el “Estado, las municipalidades y los habitantes del territorio nacional están obligados a propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico, por lo que se dictarán todas las normas necesarias para garantizar que la utilización y aprovechamiento de la fauna, de la flora, de la tierra y del agua, se realicen racionalmente, evitando su depredación”. Por otro lado, Anacafé (2017) informa que:

El Decreto 68-86 Ley de Protección y Mejoramiento del Medio Ambiente, en su artículo 8 indica: Para todo proyecto, obra, industria o cualquier otra actividad que por sus características puedan producir deterioro a los recursos naturales renovables o no, al ambiente, o introducir modificaciones nocivas o notorias al paisaje y a los recursos culturales del patrimonio nacional, será necesario previamente a su desarrollo n estudio de evaluación del impacto ambiental, realizado por técnicos en la materia y aprobado por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales. (P. 14)

Los principios de la política ambiental son: sostenibilidad, corresponsabilidad equitativa, innovación y tecnología, mejora continua, adaptabilidad, constante formación de capacidades y participación. Para el cumplimiento de los objetivos de dicha política se plantean cuatro ejes estratégicos: 1) Adaptación y mitigación al cambio climático 2) Cumplimiento de la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales ligados al sector café 3) Gestión integral de los recursos hídricos vinculados al sector café 4) Conservación y manejo sostenible de la Biodiversidad en el sector café.

A través, de diversas investigaciones realizadas por Anacafé (2017):

Se ha podido constatar que, con la incorporación de prácticas sostenibles, se logra obtener un producto de mayor calidad, permitiendo así que el sector mejore sus ventajas competitivas a través del cumplimiento de estándares demandados por los mercados internacionales. Adicionalmente, es importante mencionar que Anacafé desarrolla esfuerzos para brindar a los productores del sector, las autoridades ambientales y al público en general herramientas e instrumentos específicos para el cumplimiento del marco legal, la certificación, la implementación de buenas prácticas y tecnologías así como procedimientos que faciliten y optimicen el proceso de gestión ambiental, la productividad, la competitividad, la disminución de la vulnerabilidad y la disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero. (P. 17)

El proyecto USAID, Desarrollo con Bajas Emisiones, la unidad de Ambiente, Cambio Climático y Energía Renovable y los auxiliares de investigación de CEDICAFE de ANACAFE, es un programa donde levantaron un estudio para evaluar las emisiones de gases efecto invernadero en la caficultura de Guatemala, donde utilizaron herramienta generada por los especialistas del proyecto para recoger información relacionada con la Huella de Carbono y la Huella Ambiental como requerimientos internacionales. En el primer levantamiento de información se denota que en la cadena productiva del café, la mayor concentración del GEI (Gases con efecto invernadero) se encuentra en la fertilización y la utilización de combustibles, como conclusión se pudo constatar el dato de 65 kg CO₂ (Dióxido de carbono) por quintales pergamino seco, lo que significa que, en comparación con otros países en caficultura, Guatemala presenta datos competitivos y con bajas emisiones para el mundo. (Anacafé, 2017). USAID en cooperación con ANACAFE, elaboraron un manual para el fortalecimiento del sector de café en Guatemala frente al cambio climático, el cual fue diseñado como una herramienta de apoyo al personal técnico

para fortalecer las capacidades de las familias productoras de café, ante el enorme desafío que el cambio climático significa. Por tanto, ANACAFE es el medio para que los productores agrícolas cuenten con capacitaciones, herramientas, y todo el conocimiento posible para poder aplicar prácticas sostenibles y así cumplir con los requisitos de la certificación para la obtención de la misma.

Por otro lado, con el tema de comercialización del café a nivel internacional, “Anacafé, realiza esfuerzos por promover el café de Guatemala, un ejemplo de ello es el Guatemalan Coffes, que es un programa que consiste en competencias regionales y se considera como una herramienta de promoción de los cafés con características representativas de las 8 regiones, pues se busca dar un reconocimiento al esfuerzo de los caficultores”. (R. Soto, comunicación personal, 20 de agosto, 2018)

El objetivo del Guatemalan Coffes, es identificar y premiar la calidad del café, promocionar las 8 regiones a nivel nacional e internacional, El Ing. Soto informó que se premian a los tres primeros lugares según región, y luego se elabora un folleto con las 8 regiones y en cada región colocan los datos de cada finca con teléfono, dirección y contacto para establecer una relación directa entre comprador y productor. Los cafés ganadores se trasladan a las ferias internacionales y se les elabora una ficha técnica con todos los datos de la finca y especificación del café exaltando la calidad de su producción, pues éste método ha logrado que cafés como Finca El Injerto se posicionen a un buen precio tanto a nivel nacional e internacional, un dato curioso es que hoy en día cada vez más los cafés de exportación son comercializados a nivel interno, pues la población guatemalteca ha tomado conciencia que contamos en nuestro país con un exquisito producto, de variedad en aroma y sabor muy peculiar.

Durante las ferias internacionales la participación de Guatemalan Coffees, es a través de un stand en el cual se brinda degustación continua de café, información del café y sesiones de Catación, para entender de mejor manera éste término, los dictámenes de catación son herramientas que sirven para poder monitorear y llevar un control de calidad de los cafés, para obtener un producto sano y con atributos que los posicionen como un café

diferenciado por su calidad, dichos dictámenes son fundamentales para poder ofrecer los lotes de café a los mercados correctos. (Anacafé, 2017) Adicional, el Ing. Soto, afirmó que con este programa, ANACAFE busca que el productor sostenga la negociación en directo con los compradores internacionales para evitar intermediarios o bien Coyotes que perciban gran parte de la ganancia de la venta internacional del café.

Cabe mencionar que el café de Guatemala según indica Anacafe (2018) tiene como principales destinos:

En primer lugar el mercado norteamericano, en la cosecha 2017-2018, se exportó un 49.9% donde el 38.8% de las exportaciones tuvo como destino Estados Unidos de América y el 10.9% Canadá. El mercado europeo representó 28.1%, continúa destacando el mercado de Bélgica con 7.7%; Alemania con 6.3% e Italia 5.9%. Al resto de Europa se exportó el 8.3% de nuestro café. El mercado asiático, un mercado emergente que desde hace algunos años ha mostrado interés en el café de Guatemala, representó el 19.5% del total de nuestras exportaciones. Con destino a Japón el 11.4%; Corea del Sur, 3.1%; República de China (Taiwán), 1.5% y la República Popular de China alcanzó el 2.2%. (P.20)

Es reconocible que Anacafé, asiste a los caficultores desde el inicio del cultivo del café hasta la Post Cosecha. Es así como esta entidad es parte fundamental dentro de la tendencia de la comercialización del café certificado, pues cada labor o bien servicio de esta entidad va enfocado en el desarrollo sostenible del sector agrícola y es importante destacar que cada año, más países se están interesando por este tipo de producto sostenible pero también las exigencias de calidad son mayores.

F.3 Rainforest Alliance

Se puede observar que los países dedicados a la producción agrícola se interesan cada vez más en estar vinculados o bien por optar a programas internacionales que permita la mejora de prácticas mediante la optimización de recursos sin afectar el medio ambiente. Encontramos diversas instituciones internacionales como Rainforest Alliance, que se dedican a generar normativas para el desarrollo de una agricultura sostenible, así también esfuerzos en los países productores como los centroamericanos por guiarse sobre lineamientos y prácticas tomando conciencia del cambio climático así como el desarrollo

económico de la comunidad para contribuir al desarrollo social y reducir en cierta manera la pobreza. Rainforest Alliance, es una Organización no gubernamental internacional que trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles transformando las prácticas de uso de suelo, las prácticas empresariales y el comportamiento de los consumidores, el enfoque de ésta institución se encuentra en el convencimiento de que la salud de la tierra está conectada con el bienestar de quienes dependen de ella para su sustento, por tanto se concentran en la capacitación y la certificación para promover ecosistemas y comunidades saludables. Rainforest Alliance se enfoca en los siguientes puntos de acción:

Manteniendo los bosques de pie: la tala ilegal y sobreexplotación de los bosques han dejado grandes impactos en el hábitat de la vida silvestre, va desapareciendo disponibilidad de agua, erosión de suelos y los efectos climáticos se intensifican. Rainforest Alliance por medio de la capacitación, la certificación y la verificación ofrece a los productores de madera y papel así como los empresarios turísticos herramientas para proteger los bosques de manera responsable, para prevenir la deforestación y la degradación forestal, a aumentar la cobertura de los bosques y las áreas de conservación, también apoyan a las comunidades con sitios biodiversos para el turismo sostenible donde atrae a los viajeros conscientes de la conservación y preservación del medio ambiente. (Rainforest Alliance, 2018)

Frenando el cambio climático: son evidentes los cambios climáticos que vivimos hoy en día, pues cada vez es de nuestro conocimiento referente a los cambios extremos en el tiempo, desastres naturales y condiciones que han afectado al planeta tierra causados por las actividades humanas. Rainforest Alliance, por medio de la capacitación, la certificación y la verificación, en las fincas se prohíbe a los productores a mantener suelos saludables, proteger los ecosistemas, disminuir el uso de energía, agua y agroquímicos, reduciendo así las emisiones de GEI (Gases de efecto invernadero) y aumentando los niveles de carbono almacenados en la vegetación de las fincas, ésta organización junto con otros socios como la Red de Agricultura Sostenible (RAS), han desarrollado el Modulo Clima de la RAS: Criterios para la Mitigación y Adaptación al Cambio Climático, donde las empresas

forestales certificadas aumentan el almacenamiento de carbono y reducen la deforestación. Hasta la fecha Rainforest Alliance ha completado más de 50 validaciones así como verificaciones de proyectos de carbono en más de 20 países desde Brasil hasta Madagascar e Indonesia, representando millones de acres de bosques conservados y cientos de millones de toneladas de CO₂ en carbono potencial secuestrado y emisiones evitadas. (Rainforest Alliance, 2018)

Protegiendo la Biodiversidad: los bosques son el hogar de aproximadamente dos tercios de las plantas y animales del mundo, cuando los árboles son talados y los bosques se degradan la flora y fauna enfrentan grandes amenazas de extinción. Rainforest Alliance brinda las herramientas, asistencia técnica y capacitación para luego realizar evaluaciones a las empresas forestales y agrícolas y así asegurar que protejan los suelos y quebradas, monitoreando las poblaciones de vida silvestre, conservando las rutas migratorias, protegiendo las áreas de reproducción y prohibiendo el tráfico de animales silvestres. (Rainforest Alliance, 2018)

Aliviando la pobreza: alrededor del mundo 1.300 millones de personas viven con menos de USD\$1.25 al día. Rainforest Alliance a través de la asistencia técnica y el buen manejo de los recursos naturales, donde se cumplen con las normas ambientales, sociales y económicas, los productos pueden participar en mercados internacionales a un buen precio, donde el ingreso contribuya a mitigar la pobreza, pues la institución además de la conservación se basa en la viabilidad económica que es una parte esencial de la ecuación de sostenibilidad, la certificación aumenta el rendimiento y los ingresos un claro ejemplo es un estudio realizado en el 2012, referente a las fincas de cacao con el sello Rainforest Alliance Certified en Costa de Marfil produjeron 40 por ciento más de cacao por acre que las fincas no certificadas, este aumento en la producción no estuvo asociado a gastos más altos lo que conllevó a mayor ganancia, del lado de fincas cafetaleras se puede observar en Latinoamérica, específicamente en Nicaragua donde las fincas con el sello Rainforest Alliance Certified tenían rendimientos entre 20 y 40 por ciento más altos, donde produjeron granos de café de más alta calidad y obtuvieron mejores precios, permitiendo a los productores reinvertir en sus negocios. (Rainforest Alliance, 2018)

Transformando las prácticas empresariales: Rainforest Alliance trabaja con empresas, grandes y pequeñas, desde encargados forestales y agricultores individuales hasta grandes supermercados, ayudan a las empresas alrededor del mundo a identificar fuentes sostenibles para los materiales que necesitan y a minimizar las interrupciones en sus cadenas de suministro. También capacitan a los gerentes y dueños de empresas turísticas para que sus empresas sean más sostenibles, protegiendo los tesoros naturales y contribuyendo a la salud económica de sus comunidades. Pues con la certificación las empresas cumplen con normas sostenibles para contribuir a la vida silvestre, a los ecosistemas, beneficiar a los trabajadores para que reciban salarios decentes, buenas viviendas y atención en salud. La sostenibilidad se ha convertido más que en una buena práctica, sino un valor empresarial crítico para las compañías interesadas en la rentabilidad a largo plazo, pues ha demostrado que existe mucho terreno en común entre lo que es bueno para el planeta y lo que es bueno para las personas, pues éste modelo de certificación señala el camino hacia una economía del futuro y un mañana sostenible para todos. (Rainforest Alliance, 2018)

Por tanto, los programas de certificación con la utilización de sellos, es un sistema que asegura al comprador la transparencia de la transacción que realiza, y garantiza que su consumo hace aportes sociales, ambientales y económicos, que de una u otra manera alcanzan al productor primario. El sector productivo sostenible está conformado en mayoría por productores pequeños y de subsistencia, poblaciones de zonas rurales e indígenas; y en general en todos los países cuenta con problemas de infraestructura y acceso a información.

Según entrevista sostenida con el Lic. Conrado Guinea, Gerente de Normas, de Rainforest Alliance Inc. En Guatemala, afirmó que en efecto Rainforest se basa en los tres principios de sostenibilidad: protección ambiental, equidad social y viabilidad económica, donde la Norma para Agricultura Sostenible, se utiliza para certificar las finas y los grupos de productores involucrados en la producción. Actualmente la RAS, el socio de larga trayectoria de Rainforest y dueño de la Norma, otorgó una licencia perpetua y exclusiva de la normativa a Rainforest Alliance, pues afirmó que la norma es un conjunto riguroso de

criterios ambientales, sociales y económicos que promueven la sostenibilidad. Y que todo producto agrícola puede ser certificado a excepción de productos ilegales.

Adicional el Lic. Guinea, indicó que armar una norma sobre la norma necesita de mucho esfuerzo, y que el programa de certificación de un tercero es importante para dar credibilidad y transparencia a un producto certificado, por tal razón están reinventándose y reestructurándose para que Rainforest Alliance quede totalmente independiente de las casas certificadoras y las entidades de inspección para cuando se emite el certificado, pues Rainforest Alliance es el dueño de la norma y el sello más no interviene en el proceso.

Según percepción del Lic. Guinea, el programa de certificación de Rainforest Alliance es positiva para los productores pues es evidente las mejoras que se han logrado, observando el antes y el después de las fincas, pero eso sí para algunas fincas no fue difícil incursionarse dentro del programa de certificación, ya que habían tomado desde tiempo atrás conciencia referente al cuidado del medio ambiente, trato justo de los trabajadores, la infraestructura y pues los esfuerzos que han venido realizando, ahora bien para fincas pequeñas que desean optar por la certificación y que son convencionales, para prepararse para la certificación hay costos, luego los costos de la auditoria y se suman los costos para el mejoramiento continuo, por tanto los costos de certificación varían dependiendo de la finca. El agricultor se beneficia en el sentido que su café cuenta con un sello de certificación y es reconocido por el esfuerzo en la trazabilidad del producto y así lograr un diferencial económico, más sin embargo Rainforest Alliance está consciente que para cumplir con una normativa con varios criterios y su porcentaje de cumplimiento debe haber una inversión.

Sin embargo, los obstáculos financieros a veces pueden evitar que los productores busquen o mantengan la certificación. El tema de los costos es frecuentemente mencionado por los productores al personal de Rainforest Alliance. Para muchos productores, la respuesta puede significar la diferencia entre optar por la certificación o salirse del proceso completamente.

Para entender mejor la relación entre los costos y los beneficios y cómo éstos impactan el crecimiento de la certificación, Rainforest Alliance realizó un estudio en el 2010. Los investigadores entrevistaron a productores de 197 fincas cafetaleras certificadas, así como a 17 administradores de grupo de productores en regiones de Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala y Perú. Todas las encuestas incluyeron un perfil básico de la finca e información acerca de las percepciones de los productores acerca de los beneficios de la certificación, así como datos sobre los costos asociados con la implementación de la Norma. Los resultados demostraron que los costos y los beneficios de la certificación varían mucho. También revelaron oportunidades para reducir el costo de la certificación por medio de la promoción de soluciones técnicas más baratas para cumplir con las normas. En la actualidad la percepción de los productores no varía, pues es evidente la inversión que implica para optar y mantener dicha certificación, pero calcular los costos de la certificación, balancear sus costos y beneficios no es una ciencia exacta; depende en gran medida del contexto del país, las primas de precio locales y el costo de implementar los cambios requeridos para alcanzar la certificación.

Otro punto importante coyuntural y que va apegado al objetivo de restructuración es el proceso de fusión entre las certificadoras internacionales Rainforest Alliance y UTZ ambas pasarán a ser un solo ente que llevará el nombre de Rainforest Alliance. Se fusionaron oficialmente desde el 9 de enero de 2018, para unir fuerzas y así crear un impacto mayor positivo para el programa de certificación.

Los programas de certificación de Rainforest Alliance y UTZ operarán de forma separada y en paralelo hasta el momento de la publicación del nuevo programa a finales del 2019. Los productores podrán continuar con su adherencia a la Norma Rainforest Alliance para Agricultura Sostenible como siempre. Podrán seguir organizando auditorías y registrar ventas de ingredientes certificados siguiendo el mismo proceso que ya se tiene implementado. Pero a finales del 2019 se publicará el nuevo programa de certificación donde se reunirá lo mejor de los sistemas actuales de Rainforest Alliance y UTZ y se construirá con base en ellos. Incluirá un nuevo estándar para productores y un nuevo estándar de cadena de custodia. Se implantará también

una nueva estructura de cuotas y una nueva política de etiquetado para aquellas empresas que se surtan de ingredientes certificados. La meta de esta fusión es desarrollar un estándar que tenga un mayor impacto social, ambiental y económico que dote a los productores y agricultores de un marco de trabajo encaminando a mejorar sus sustentos y al mismo tiempo proteger los entornos en donde viven y trabajan. (Rainforest Alliance, 2018)

Como indicó C. Guinea: “Dentro de ésta reestructuración buscan también favorecer a los pequeños productores, pues todo éste esquema de reinversión ha surgido por la situación actual en aportar de manera positiva al sector agrícola quienes optan por la certificación en facilitarles el cumplimiento de la norma. Es claro mencionar que una reestructuración o bien una fusión, lleva un proceso de implementación, pues estas entidades internacionales tienen toda la intención de llegar su objetivo de un nuevo programa de certificación para el 2020”. (Comunicación personal, 28 de agosto, 2018)

F.4 Finca El Platanillo Certificada por Rainforest Alliance

Finca El Platanillo en su blog (<https://es-la.facebook.com/elplatanillo/>) expresa que su historia tiene sus raíces en 1940 cuando la familia Coto comenzó en el negocio del café, en 1970 el Sr. Samuel Coto Escobar compró cuatro fincas de café en San Rafael Pie de la Cuesta, estas fincas yacen en las tierras altas de Guatemala, en las laderas del volcán de Tajumulco, Región de San Marcos. La altitud y el agua que fluye de las montañas, proporcionan las condiciones naturales óptimas para el cultivo del café. San Marcos es catalogado como la región número 8 según estructura de ANACAFE, la cual caracteriza al café con delicadas notas florales en su aroma y sabor pronunciado en acidez y buen cuerpo.

Bean Market en su blog (<https://beanmarket.com.au/worlds-first-climate-neutral-farm-finca-el-platanillo-guatemala/>) indica que El Platanillo es una plantación de café bajo sombra, de 347 hectáreas de extensión, 313 de las cuales se dedican al cultivo de grano Bourbon, Caturra y Catuai y las restantes se encuentran bajo protección. La finca cuenta con 35 hombres y 20 mujeres durante todo el año, y un promedio de 500 hombres y 200 mujeres durante la temporada de cosecha. El Ing. Stuardo Coto, dueño de El Platanillo,

expresa su orgullo en que han logrado el mejoramiento de las practicas en el cultivo de cosecha en cosecha, pues han logrado desarrollar dentro del sector cafetalero la conciencia ambiental entre los trabajadores y por ende lograr un impacto de motivación para lo demás dentro de la industria del café.

La finca cafetalera El Platanillo, está certificada por Rainforest Alliance y C.A.F.E. Practices desde el año 2005, pero en el 2011 se convirtió en la primera finca de café en el mundo en ser certificada como Amigable con el Clima, a través del sello Rainforest Alliance Verified por su cumplimiento con el Módulo de Clima de la Red de Agricultura Sostenible (RAS). Para que Finca El Platanillo, implementara el módulo clima contó con el apoyo de su comprador EFICO, empresa belga que comercializa café verde y cacao, fundada en 1926. Proporciona servicios a sus proveedores y a sus 650 clientes en la industria de café y cacao al crear valor agregado basado en los estándares más altos: Calidad e Inocuidad de Alimentos, Trazabilidad y Sostenibilidad. Efico Foundation respalda proyectos de desarrollo sostenible de partes interesadas y favorece el empleo y calidad de vida de miles de personas activas en la producción sostenible de café y cacao. (Delaet, 2011).

Es así como El Platanillo lleva varios años de ser un proveedor confiable para EFICO, donde la fundación le ha otorgado apoyo para desarrollar un modelo de agricultura sostenible, mediante inversiones en certificación, educación e infraestructura. EFICO, es una empresa con sólidos valores que busca la excelencia en el suministro de productos correctos y seguros, actúa de manera social, económica y ambientalmente responsable, pues valora las prácticas comerciales responsables y se adhiere a los 10 principios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, sobre derechos humanos, trabajo, medio ambiente y lucha contra la corrupción. Son miembros de varias iniciativas que apoyan el desarrollo sostenible incluyendo Rainforest Alliance, UTZ, FLO Certification. La Fundación EFICO, apoya proyectos de desarrollo sostenible en los países productores de café y cacao. Esta empresa importadora selecciona cuidadosamente a todos los involucrados en la cadena de suministro de café, forjando alianzas confiables a largo plazo. EFICO, invierte en logística verde a través

de su centro de almacenamiento y distribución sustentable y de energía solar. Realizan estudios a varias muestras de café de sus proveedores para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria en cada etapa del proceso, el área de almacenamiento está controlada por temperatura y humedad, el aire se filtra para eliminar las bacterias, el polvo y los olores desagradables, cuentan con equipos para limpiar, tamizar, mezclar, secar, clasificar y empacar café verde en un ambiente eficiente y seguro para los alimentos, pues ésta organización hace todo lo posible para cumplir y superar las demandas y expectativas de sus compradores. (Efico, 2018)

Katrien Delaet, de EFICO, afirmó lo siguiente: “El Módulo Clima es una herramienta práctica y accesible para el sector café, ya que permite que los productores implementen prácticas agrícolas amigables con el clima y motiva a los actores comerciales e industriales a que se comprometan para seguir reduciendo sus emisiones de carbono, y crear una cadena de suministro del café más verde”. EFICO, se siente responsable de entregar productos de calidad que son seguros para el consumo y es consciente de su impacto en el medio ambiente y busca de forma proactiva soluciones internas y en nombre de sus proveedores es decir de los agricultores dedicados al cultivo del café, gestionar acciones, logística y reducción como compensación de los niveles de emisión de gases de efecto invernadero Co2.

Para la implementación de los principios en el Módulo Clima, se basan en un Manual de aplicación, el cual tiene como propósito ser guía para el proceso previo a la auditoria de verificación, en donde se explica paso a paso las actividades que tienen que realizar las fincas para poder obtener la verificación por medio de ejemplos, mapas, formatos y capacitaciones. El insumo principal en la verificación de Módulo clima es el aumento de conciencia en adaptarse y mitigar el cambio climático y prepararse para enfrentar los impacto del calentamiento global.

El Módulo Clima de la RAS se compone de 15 criterios voluntarios que se deben de cumplir si se quiere estar verificado, el módulo no contiene criterios críticos. La siguiente matriz muestra como los criterios adicionales del Módulo clima de la RAS se relacionan a los principios y criterios de la Norma para Agricultura Sostenible, anteriormente ya se había mencionado los principales principios de la Norma Rainforest Alliance los cuales

son: Principio 1. Sistema eficaz de planeamiento y gestión, Principio 2. Conservación de la biodiversidad, Principio 3. Conservación de los recursos naturales, Principio 4. Mejores medios de vida y bienestar humano, Principio 5. Producción ganadera sostenible (aplica solamente para el alcance de certificación ganadera).

Para verificarse, las fincas deben ser inspeccionadas con base en el Módulo Clima de la RAS y deben de cumplir con lo siguiente: 1) Estar certificados por parte de un ente de certificación acreditado bajo el alcance de la Norma Para Agricultura Sostenible o la Norma para Certificación de grupos. 2) Cumplir con un mínimo del 80% con todos los 15 criterios aplicables al módulo clima de la RAS. Al no cumplir con alguno de los elementos definidos por un criterio del Módulo clima de la RAS, resultara la asignación de una no conformidad. 3) Capacitarse en el Modulo Clima de la RAS es la base principal para obtener la verificación.

El modo de calificación de un criterio: No Conformidad Mayor (NCM): indica un cumplimiento para un criterio de entre 0% y 49%. No conformidad menor (ncm): indica un cumplimiento para un criterio de entre 50%. Pues el conocimiento del Módulo Clima y sus criterios ayuda en el sentido de evaluar y saber qué prácticas se deben implementar para que la finca se adapte y logre mitigar los eventos climáticos extremos. La capacitación es una herramienta fundamental para el cambio social y ambiental. Las capacitaciones deben de ser documentadas de igual manera como lo exige la Norma para Agricultura Sostenible. Documentarlas sirve como prueba de que se realizaron dichas capacitaciones y conocer quienes participaron.

Por otra parte, dentro del proceso de implementación del Módulo Clima, se realiza el diagnóstico, siendo el proceso para conocer cómo se encuentra la finca conforme a los criterios del Módulo clima de la RAS. En este se detallan los hallazgos o no conformidades por criterios y su modo de calificación, (NCM y NCm), con esta información generada se establece el nivel de cumplimiento y las prácticas que hay que mejorar para obtener la verificación.

Una vez realizado el diagnóstico de la Finca, se implementa un plan de mejoras, el cual es un documento donde se enumeran todas las no conformidades menores o mayores encontradas en el diagnóstico, según el nivel de cumplimiento del Módulo Clima. Por

tanto, para realizar un plan de mejoras es necesario identificar las no conformidades identificadas en el diagnóstico, para ello se desarrolló un documento esquematizado que permite planificar y organizar las mejoras a implementar a nivel de infraestructura, campo y documentos. Es importante que el plan de mejoras contenga la no conformidad, el criterio del Módulo clima, actividad a realizar, responsable, fecha límite, materiales y presupuesto.

Es así como cosecha tras cosecha Finca El Platanillo cumple con la cadena de producción sostenible, pero cabe mencionar que el grano es trasladado al beneficio Seco de la casa exportadora Su Beneficio, ubicada en los Alamos, San Miguel Petapa Guatemala, donde el café es trillado y preparado para luego colocar el grano oro en sacos de yute con el respectivo sello de Rainforest Alliance “La Ranita Verde”, el Gerente del Beneficio Humberto Peña, hace esfuerzos con su equipo, no únicamente atendiendo el café de Finca El Platanillo sino presta servicios a otras fincas o microlotes no necesariamente certificadas, entre esas fincas se encuentra:

Tabla 11

Fincas atendidas por la casa exportadora Su Beneficio

EXPORTADOR	FINCA
Miguelina Villatoro	El Paternal
Fabio Solis	Las Nubes
Capetillo S.A.	Capetillo
Rolando Villatoro	Las Rosas
Guadamur S.A.	Santa Ana
Finca Arco Iris	Arco Iris
Industria Electro. de Precisión S.A.	Flor del Rosario
Industria Electro. de Precisión S.A.	Flor del Rosario
Ciga S.A.	La Pila
Marta Estela Carcamo	El Bosque
Edwin Martínez	Vista Hermosa
Finca La Merced	La Merced
Isidro Valdez	San Rafa. Urias

Nota: Elaboración propia. Basado en datos proporcionados por Su Beneficio

De esta forma, la finca El Platanillo, se sumó a los esfuerzos por desarrollar una agricultura amigable con el clima, sensibilizar y educar a los productores sobre los impactos generados por el cambio climático y promover la adopción de buenas prácticas agrícolas orientadas a integrar prácticas de mitigación y adaptación en el manejo sostenible de su funcionamiento.

Pues los productores que se comprometan con la implementación del Módulo Clima de la RAS podrán identificar los riesgos que representa el cambio climático en sus fincas y comunidades y prepararse para mitigar y adaptarse a los impactos generados. Los productores podrán estimar el grado de vulnerabilidad ante eventos como sequías prolongadas e inundaciones severas, de las cuáles son objeto con mayor frecuencia e intensidad, y que hoy repercuten con alteraciones en las temporadas de cultivo y aumentos en los brotes de plagas y enfermedades. También serán capaces de aumentar los niveles de carbono almacenado en sus fincas por medio de la restauración de tierras degradadas, la reforestación y mejoras en la conservación del suelo; contribuyendo a disminuir el impacto que la actividad productiva tiene sobre este reto de dimensiones globales. Es claro entonces que el proceso de cosecha de Finca El Platanillo, es sobre el marco de la Certificación, ya que además de cumplir con las normas de Rainforest Alliance, se adiciona el cumplimiento de los criterios establecidos del Módulo Clima.

3.6 COSTOS Y LIMITANTES QUE IMPLICAN LA CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ POR RAINFOREST ALLIANCE

En el presente estudio se explicó la parte técnica del proceso de la certificación, así como el rol de las entidades involucradas e incluso se afirmó los grandes beneficios de las prácticas agrícolas sostenibles, sin embargo se debe tener claro que para la obtención de una certificación se debe invertir, los obstáculos financieros puede influenciar en evitar que los productores busquen o bien mantengan una certificación, ya que según se indicó anteriormente la evaluación de la certificación es por niveles y la disponibilidad económica es una parte vital para el mejoramiento continuo, en contar con los recursos suficientes para

realizar las correcciones pertinentes, pues un sistema tan completo no puede implementarse, administrarse y expandirse de manera efectiva sin incurrir en gastos.

Otro punto importante es que cada finca es distinta, pues en las ocho regiones del país podemos encontrar desde fincas relativamente grandes hasta fincas pequeñas, de manera que los costos de una certificación varían según el caso, ya que son los productores quienes pagan a los organismos de certificación de su elección por el servicio de auditoría e inspección, como se mencionó el rol de la Fundación Interamericana de Investigación Tropical FIIT, entidad que presta los servicios de auditoría. También, los productores son responsables por todos los gastos que conlleva el cumplimiento de los requisitos de la certificación, como por ejemplo costos en cuanto a infraestructura, altos costos de implementación y mantenimiento de medidas sostenibles, o bien costos generados para la obtención de equipo apropiado de seguridad, también pueden surgir costos en capacitaciones a los productores y otra parte fundamental los salarios justos de cada empleado.

Siendo así la parte financiera uno de los principales limitantes de la obtención de la certificación, si bien los productores pueden realizar esfuerzos por economizar y cumplir con los criterios de la norma de Agricultura Sostenible, la reducción de gastos no pueden ser suficientes, en algunas regiones, deben incrementar su productividad y comercializar un porcentaje más alto del café para que la certificación sea rentable. Por tanto es de gran importancia encontrar ese punto de equilibrio entre costo-beneficio de los cafés certificados.

Por otro lado, el sector agrícola incurre en la cobertura de los gastos de Rainforest Alliance, por los costos derivados del desarrollo e interpretación de normas y políticas, gestionando una base de datos de certificación y un sistema de control de calidad, promoción del sello en el mercado. Para cubrir estos gastos del programa, en 2010 Rainforest Alliance introdujo un cargo único a compañías que se benefician directamente de la certificación, conocido como Acuerdo de Participación, por el uso del sello, y otras propiedades intelectuales asociadas, esta regalía se recauda una sola vez, de los negocios de la cadena de suministro, es decir aquellos que compran y venden bienes producidos en las

fincas Rainforest Alliance Certified. Las compañías responsables de pagar esta regalía deben firmar un acuerdo de licencia que revela el monto de la regalía y describe cómo se cobrará el cargo. Actualmente, la regalía se aplica a los bananos, el cacao, el coco, el café, el jugo de naranja y el té, la tarifa se basa en el volumen de productos certificados comprados y varía según el cultivo. (Rainforest Alliance, 2019)

Otra limitante es la falta de conocimiento, pues muchos productores piensan que el mercado para comercializar los productos certificados es complejo, y que los requisitos relacionados con los programas de certificación en la mayor parte de los casos no son claros, adicional a esto el sector cafetalero en Guatemala generalmente no saben si los requisitos son obligatorios, es decir si son creados como ley o regla oficial del país. Es claro que la información completa de los pasos a seguir de lo que conlleva un sello de certificación se conoce cuando la Finca busca un programa de certificación voluntaria, para garantizar que su producto cumple con los requisitos establecidos y normas establecidas, como se explicó anteriormente, dichos requisitos se enlazan con los principios de prácticas sostenibles, cuidado del medio ambiente, conservación del suelo, protección de bosques, protección a la flora y fauna, así como el desarrollo económico y social de las comunidades.

Sin embargo, según indica ANACAFE, el sector cafetalero busca mejorar y optimizar en los procesos productivos, creando instrumentos que promuevan un mejor desempeño ambiental, mejor productividad y mejoras para adaptarse y mitigar el cambio climático, las cuales son fincas no necesariamente certificadas, pero dentro de éste contexto, ANACAFÉ diseñó la Política Ambiental y de Cambio Climático del sector café como una orientación para brindar lineamientos estratégicos donde los productores tomen acciones en donde sus actividades productivas estén enfocadas en la búsqueda de la sostenibilidad.

También se puede mencionar como limitante una débil legislación en el país que esté enfocada específicamente a la comprensión e implementación de prácticas sostenibles, para la obtención de productos ecológicos, pues con el aporte legal correspondiente puede impactar de manera positiva al sector agrícola y así obtener con mayor eficiencia una

certificación de un tercero independiente, para el comercio internacional de sus productos certificados, cabe mencionar que sí contamos con una serie de leyes nacionales por separado que ampara al café y al medio ambiente, como lo son: Ley del café (decreto 19-69), Ley marco para regular la reducción de la vulnerabilidad la adaptación obligatoria ante los efectos del cambio climático y la mitigación de gases de efecto invernadero (decreto 7-2013), Ley Forestal (decreto 101-1996), Ley de áreas protegidas (decreto 4-89), Ley de protección y mejoramiento del medio ambiente (decreto 68-86), Ley pro bosques (decreto 2-2015). Pero en nuestra ley suprema del país que regula todo lo concerniente a derechos y obligaciones de las personas que se encuentran en el territorio nacional, en el artículo 97 indica que “el Estado, las municipalidades y los habitantes del territorio nacional están obligados a propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico, se dictarán todas las normas necesarias para garantizar que la utilización y el aprovechamiento de la fauna, de la flora, de la tierra y del agua, se realicen racionalmente, evitando su depredación”.

También se cuentan con tratados y convenciones internacionales, enfocados en el medio ambiente, pues hoy en día el cambio climático es una realidad palpable que ha tenido impactos negativos sobre el planeta. Según la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático, en su Artículo 1, lo define como un cambio del clima atribuido directo o indirectamente a la actividad humana, el cual altera la composición de la atmósfera mundial y que se suma a la variabilidad natural del clima, observada durante períodos de tiempo comparables. En la actualidad, existe la teoría, mundialmente generalizada, del calentamiento global de la Tierra por el incremento de CO₂ (dióxido de carbono) los gases de efecto invernadero (GEI) de la atmósfera, pero no solo el CO₂ es un GEI, hay otros gases cuyo contenido en la atmósfera también está aumentando, entre ellos el metano, y el óxido nitroso. La agricultura es, en parte, responsable del aumento de estos gases, en buena medida, el aumento en el contenido de metano se debe a la ganadería y el uso de fertilizantes nitrogenados el aumento de óxido nitroso (Usaid, Catie, Fromecafe, Anacafé, Insivumeh, 2016)

Los sectores o actividades que generan mayores cantidades de gases con efecto invernadero son: 1) Sector Residencial y de servicios: con un consumo de energía eléctrica del 22.26% y uso de combustibles fósiles del 8.56%. 2) Industria: con un consumo eléctrico del 10.44% y uso de combustibles fósiles del 6.56%. 3) Actividad agropecuaria: consumo de combustibles del 2.80%, ganadería 6.06% y suelos agrícolas 3.311%. 4) Transporte: con un consumo de 366.18%. 5) Residuos: con 3.87% de generación de gases con efecto invernadero. Esta identificación de los principales sectores nos indica donde se debe actuar para tener un mayor impacto en la reducción de emisiones de GEI, pero en el presente estudio enfocado a la agricultura certificada, proporciona acciones o bien principios para la reducción de estos gases en cuanto a la actividad agrícola. (Usaid, et al 2016)

Dentro del marco Internacional, con respecto a los impactos generados por el cambio climático a través de la actividad humana, se puede encontrar el Protocolo de Kioto que es un acuerdo internacional que tiene por objetivo reducir las emisiones de gases provocados por el calentamiento global. Este instrumento se encuentra dentro del marco de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC), suscrita en 1992 dentro de lo que se conoció como la Cumbre de la Tierra de Río de Janeiro, y es uno de los instrumentos jurídicos internacionales más importantes destinado a luchar contra el cambio climático. Contiene los compromisos asumidos por los países industrializados de reducir sus emisiones de algunos gases de efecto invernadero, responsables del calentamiento global. Incluso en el artículo 2 del protocolo menciona específicamente el objetivo de promover el desarrollo sostenible, así también en ese mismo artículo resalta la promoción de modalidades agrícolas sostenibles a la luz de las consideraciones del cambio climático.

Adicional, otro convenio o bien tratado internacional se puede mencionar el Acuerdo de París, que es un acuerdo mundial sobre el cambio climático que se alcanzó el 12 de diciembre de 2015 en París, el cual presenta un plan de acción para limitar el calentamiento global muy por debajo de 2 °C. Este acuerdo, que entrará en vigor a partir de 2020, tiene por objeto, según el artículo 2, reforzar la respuesta mundial a la amenaza del cambio climático, en el contexto del desarrollo sostenible y de los esfuerzos por erradicar la

pobreza, y para ello plantea: a) mantener el aumento de la temperatura media mundial muy por debajo de 2 °C con respecto a los niveles preindustriales, y proseguir los esfuerzos para limitar ese aumento de la temperatura a 1,5 °C con respecto a los niveles preindustriales, reconociendo que ello reduciría considerablemente los riesgos y los efectos del cambio climático; b) aumentar la capacidad de adaptación a los efectos adversos del cambio climático y promover la resiliencia al clima y un desarrollo con bajas emisiones de gases de efecto invernadero, de un modo que no comprometa la producción de alimentos; y c) elevar desarrollo resiliente al clima y con bajas emisiones de gases de efecto invernadero. (Acuerdo de Paris, 2015)

Además, se puede enlistar el Convenio Regional sobre Cambios Climáticos, donde instruye a los países en la utilización de los recursos naturales cuidando del medio ambiente; el Convenio sobre diversidad biológica, enfocada en preservar las zonas protegidas; así también la Alianza para el Desarrollo Humano Sostenible (ALIDES), que tiene por objeto, delinear un cambio de esquema de desarrollo, promueve un cambio de las actitudes individuales y colectivas, de las políticas y acciones locales, nacionales y regionales hacia la sostenibilidad. (Anacafé, 2017)

Por último otras limitantes consideradas para la obtención de la certificación, se considera las capacitaciones constantes a bajo costo, el fortalecimiento de la asistencia técnica a los productores y el acceso a la información y tecnología, si bien es cierto que ANACAFE, promueve constantes capacitaciones y asistencia técnica efectiva para una caficultura sostenible, lo ideal sería que estos beneficios llegara a todo productor del país, aunque ANACAFE es el ente responsable de la transferencia de tecnología agrícola y administrativa a los productores de café, y pues brinda los servicios de asistencia a nivel nacional por medio de sus 7 oficinas regionales y 2 subregionales, busca cubrir las necesidades con asesorías que satisfagan las expectativas del gremio caficultor, pero ajustándose a los recursos de cada productor, por tanto para recibir éste tipo de asistencia de igual manera es una inversión para el sector agrícola.

Durante el período 2017-2018, ANACAFE, impulsó diversos eventos, entre ellos diplomados, giras de observación, cursos, talleres y seminarios. La temática de capacitación fue diversa, orientada a temas agronómicos, administrativos, ambientales, proceso de beneficiado de café, manejo seguro de plaguicidas, entre otros. Durante la cosecha 2017-2018 se ejecutaron 1,619 eventos de capacitación, 458 dirigidos a caficultores de unidades productivas medianas y grandes y 1,161 a organizaciones de caficultores de pequeñas áreas. El 79% del total de participantes en estas capacitaciones son hombres y el 21% de mujeres. (Anacafé, 2018)

En la actualidad, las capacitaciones pueden ser consideradas una de las mejores inversiones y una de las principales fuentes de bienestar para el personal y la empresa caficultora. Con un programa de capacitación efectivo se logra mejorar la rentabilidad y las actitudes del personal. Se trabaja sobre metas y objetivos, permitiendo mejorar el conocimiento del puesto de trabajo, una mejor imagen de la empresa, mejor relación entre los colaboradores y sus superiores, se promueve una mejor comunicación, agilidad en la toma de decisiones y en la solución de problemas.

3.7 VENTAJAS Y BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ

Es evidente que la certificación genera ventajas y beneficios para las fincas, el productor y la comunidad cafetalera, de manera que un producto certificado crea incentivos económicos pues en el mercado internacional recibe un sobreprecio por la cadena de producción sostenible, y en este sentido conlleva implicaciones para mejorar las condiciones de vida de los productores y sus familias al recibir un mayor ingreso, pues se ha señalado contundentemente que el cumplimiento de los criterios y normas de la certificación crea impactos positivos en los siguientes aspectos:

Social: La certificación crea trabajadores dedicados y competentes, con capacitación para sus labores de trabajo, protección personal en actividades riesgosas, vivienda saludable, salarios y trato justo. Buenas relaciones con los vecinos y comunidades, accesos a la educación, seguridad alimentaria, satisfacción personal por logros sociales, ambientales y económicos de los productores. Condiciones de vivienda saludable,

ambientes saludables para vivir, reconocimiento por su trabajo y logros, productores aprenden prácticas y tecnologías modernas de producción.

Ambiental: Las buenas prácticas para la adaptación y mitigación al cambio climático crea efectos positivos, pues se garantiza condiciones de producción más amigables, entre estas acciones se puede mencionar, la conservación de los suelos mediante la utilización de fertilizantes de materia orgánica, que crea ventajas a la nutrición del cafeto, aporta y almacena carbono al suelo, lo que facilita la vida de los microorganismos lo cual ayuda al manejo de plagas, sin utilizar fertilizantes químicos, y así contribuir a la reducción de los gases de efecto invernadero, aumentando los niveles de carbono almacenados en la vegetación de las fincas, el manejo de la sombra como se indicó anteriormente, la función principal de la sombra en el cafetal es regular las condiciones ambientales, el sombreado contribuye a conservar la humedad, regular la acción de la temperatura en el suelo, reduce la erosión del suelo. También las buenas prácticas, conlleva la conservación del agua, para el uso sostenible de los recursos naturales y del ambiente, y por último la conservación de los bosques que es esencial para la biodiversidad, pues los bosques son el hogar de las plantas y la vida silvestre.

Comercial: El sello de la certificación Rainforest Alliance garantiza la calidad del producto creando así nuevas oportunidades de mercado por el reconocimiento del sello a nivel internacional, pues la certificación provee transparencia y responsabilidad, mejora la imagen pública atrayendo una variedad de consumidores, compradores, tostadores consciente y progresistas, asegurando la confianza del producto, pues los cafés certificados son una tendencia notable en la actualidad, de ésta manera se pueden comercializar a un precio más elevado a los mercados que valoran este tipo de producto, y al cumplir con los estándares internacionales genera un valor agregado generando así ventajas competitivas en relación al café convencional.

Sustentables, ORG en su blog (<http://sustentables.org/rainforest-alliance-beneficios.html>) menciona que Rainforest Alliance enlista 10 razones para certificarse:

1. Es una norma de Buenas Prácticas Agronómicas para alcanzar la Sustentabilidad que incluyen leyes y normas nacionales.
2. Preferencia del cliente.
3. Demanda creciente del sello Rainforest Alliance.
4. Reconocimiento del sello en los mercados internacionales, como el estadounidense, europeo, y asiático
5. Ofrece un sistema de mercado en línea.
6. Contribución a la conservación del ambiente.
7. Responsabilidad social que cumple con estándares de la Organización Internacional del Trabajo.
8. Mejora la eficiencia administrativa de la finca.
9. Acceso a documentos normativos.
10. Uso del sello Rainforest Alliance para promover y comercializar los productos

Por lo que Rainforest Alliance apunta a que la certificación impacta de manera positiva, fortaleciendo la posición de los productores de café, pues a través del cumplimiento de la norma crea bienestar y satisfacción para la comunidad agrícola, Rainforest Alliance, apoya de sobremanera a los países productores de cafés certificados, pues los países top ten que cuentan con la certificación Rainforest Alliance, medido por hectáreas son: Brasil, Etiopía, Colombia, Perú, Guatemala, Costa Rica, El Salvador, Tzania, India e Indonesia, donde Guatemala se encuentra en la posición quinta de este ranking, e incluso se puede afirmar que los países latinoamericanos son los principales proveedores de éste tipo de café que cumple con los estándares internacionales. (Frohmann, 2017)

Internacional: Los avances de la certificación en el ámbito internacional son positivos, ya que con el cumplimiento de las normas de la agricultura sostenible, se busca la adaptación y la mitigación al cambio climático, la conservación de la biodiversidad, y el

desarrollo con bajas emisiones de efecto invernadero en la cadena de producción del sector café. De manera que estas acciones generan una serie de beneficios ambientales, económicos y sociales permitiendo así cumplir de cierta forma con los objetivos de desarrollo sostenible, el Acuerdo de París sobre cambio climático, la propuesta de Contribuciones Previstas y Determinadas a nivel nacional (por sus siglas en inglés INDC) donde Guatemala presentó ante la convención Marco de Naciones Unidas de Cambio Climático, éste compromiso en donde el país planifica lograr con sus propios medios al 2030 una reducción del 11% respecto a su tendencia de emisiones de efecto invernadero. (Anacafé 2017)

El sector café guatemalteco está comprometido en el cumplimiento e implementación de acciones orientadas tomando en cuenta la legislación ambiental nacional y de tratados internacionales, adoptando paulatinamente las medidas correctivas y preventivas necesarias, pues las normas de la certificación se rigen estrictamente en la legislación a nivel internacional para crear esos lineamientos enfocados en las prácticas sostenibles.

Por otro lado, otro punto positivo, es que los países productores de café en su mayoría son partes miembros de la Organización Internacional del Café, la cual está tratando de concientizar la necesidad de lograr una economía sostenible del café, promoviendo que los participantes en la cadena productiva tomen en cuenta los impactos al medio ambiente y condición social, así también la adopción de medidas como la calidad, la promoción y la diversificación.

La OIC, en su blog (http://www.ico.org/es/sustainable_coffeec.asp) comenta que mediante proyectos dedicados a mejorar las prácticas de cultivo, beneficio, almacenamiento, transporte y comercialización, promueve iniciativas encaminadas a fortalecer la capacidad regional en el terreno de la certificación y verificación del café, ejemplo de ello, se puede mencionar el proyecto en África Oriental en el que participan muchos países para crear un centro regional de certificación y un programa de divulgación para los productores.

La OIC, afirma que la certificación mejora el nivel de vida de los productores agrícolas, en especial de los caficultores en pequeña escala, el cual debe ser una prioridad para los países miembros, entre las actividades de la OIC destacan la creación de capacidad de las instituciones, la mejora del acceso al crédito y a mecanismos de gestión del riesgo, la reducción de la vulnerabilidad a la volatilidad de los ingresos y la promoción de la igualdad de género. La OIC, también promueve a que las fincas productoras de café certificado se enfoquen en la reducción de la emisión de gases de invernadero y facilitar la creación de sumideros de carbono.

La OIC en su blog (http://www.ico.org/es/promotion_c.asp) indica que la promoción del consumo de café y el desarrollo de mercados para todos los tipos de café no necesariamente los certificados, puede suponer una importante contribución al logro de una economía mundial del café más equilibrada y sostenible. Los mercados establecidos de América del Norte, Europa y Japón representan casi el 53% del consumo mundial de café. Los países productores de café de la OIC representan otro 30% y los mercados emergentes consumen el restante 9%. Otros no miembros importadores consumen el restante 8%. De manera que el consumo por habitante varía considerablemente de país a país.

La OIC lleva a cabo con regularidad informes y estudios de las tendencias en el consumo mundial para orientar la actuación estratégica en esa esfera y ha creado varias iniciativas valiosas como: La guía para promover el consumo de café, que ofrece directrices prácticas para aumentar la demanda de café y ha servido de catalizador para inversiones de programas de consumo interno, pues los países que usan esta herramienta, han creado una serie de instrumentos para atraer consumidores, desde revistas de historietas y grupos de teatro hasta radio y camionetas que venden café. La OIC puso en marcha ICO Coffee Club, el cual es una comunidad colaboradora basada en el uso del internet, con el propósito de promover el café por todo el mundo, también éste club actúa como fuente de información para crear conexiones y hacer negocios a nivel internacional. Por tanto, la participación de la OIC, es vital para la regulación del mercado, el apoyo a los gobiernos miembros así como la promoción internacional del café.

CAPÍTULO IV
PROSPECTIVA ANALÍTICA
DEL COMERCIO INTERNACIONAL DEL CAFÉ CERTIFICADO

El análisis sobre las tendencias del Comercio Internacional del Café Certificado por la empresa Rainforest Alliance, se abordó debido a las nuevas tendencias de la demanda y el interés de los consumidores en el mercado internacional por obtener productos agrícolas sostenibles que cuenten con un sello de certificación, que expresa el serio compromiso que hay detrás del cultivo, y a la vez se promueve el cuidado al medio ambiente, la sostenibilidad de las fincas de café, y los beneficios para los trabajadores y sus familias dando valor agregado al producto para su comercialización, es así como la palabra “Café Certificado” genera la confianza y validez de la calidad del producto que conlleva a la aplicación de normativas y etiquetas enfocadas en la sostenibilidad.

Hoy en día las fincas de café en Guatemala pueden acceder a cualquier acreditación gracias a los diferentes sellos de certificación que contamos a nivel internacional, pues las más importantes utilizadas en el mundo del café se encuentran: Rainforest Alliance, Fairtrade International, UTZ certified, Código Común para la Comunidad Cafetalera (4C), cada uno de los diferente sellos profundiza en mayor o menor grado los tres pilares o bien principios esenciales de la sostenibilidad: económico, social y ambiental.

Es así como los programas de certificación y la participación de un tercero independiente en éste caso el café certificado por Rainforest Alliance es importante, pues asegura la neutralidad e imparcialidad total y el no conflicto de interés para garantizar que las fincas cumplan con la Norma de Agricultura Sostenible, ya que dicho cumplimiento es auditado e inspeccionado, en donde se evalúan temas como la parte ambiental, los ecosistemas naturales terrestres y acuáticos, cero tolerancia a la destrucción de la biodiversidad; en la parte social se mide por ejemplo la parte de contrataciones, la salud y seguridad ocupacional, también viviendas y servicios básicos, pues todo está respaldado por legislación nacional e internacional.

De manera que tomando toda la información desarrollada en el presente estudio se puede enlistar de forma general los requisitos para la obtención y mantenimiento de una certificación:

- a) El productor de la finca del café selecciona a la certificación que desea adjudicar.
- b) La finca se somete a una auditoría dirigida por entes autorizados, bajo la responsabilidad de la certificación acreditada, el equipo de inspección efectúa la auditoría donde califica el desempeño de la finca.
- c) Cumplir con los documentos normativos vigentes a aplicar. Norma de Agricultura Sostenible.
- d) Cumplir con lo establecido en el acuerdo de certificación firmado.
- e) Cumplir con los requisitos administrativos establecidos por el ente internacional de certificación.
- f) Utilización del Sello de certificación. (Rainforest Alliance Certified, es la ranita verde)

Aunque se indicó de forma general los pasos a seguir para la obtención o bien mantenimiento de una certificación, es de gran relevancia que los entes internacionales de certificación tengan mayor participación en cuanto a la ayuda o bien aporte en estrategias más efectivas que apoyen al sector agrícola, en cumplir con todos los lineamientos que implica la certificación, pues es evidente el esfuerzo de la comunidad cafetalera por implementar la gran cantidad de requisitos y normas, así como la responsabilidad de los costos que representa la certificación, pues la inversión que deben hacer los productores es clara, no solo en el pago de las auditorías sino en los gastos que deben realizar en las fincas para las mejoras continuas, y llegar a la excelencia en los procesos de producción sostenible, entonces se puede afirmar que los entes internacionales más que emitir los

certificados y tener una participación estática deberían ser dinámicos en cuanto a promocionar capacitaciones a bajo costo o bien a través de subsidios, acceso a la información y tecnología, asistencia técnica en el cultivo del café, promoción de los cafés certificados a mercados internacionales, principalmente aquellos mercados interesados en adquirir éste tipo de producto, pues lo ideal sería que la entidad internacional brinde un apoyo significativo en el proceso de la obtención de la certificación y en el mantenimiento de la misma.

Un aporte relevante para la comunidad cafetalera en cuanto a la certificación es crear una guía práctica sobre qué, cómo y con quien certificar productos para la comercialización y exportación de los mismos, donde se explique con anterioridad que es la certificación, por qué existen los programas de certificación, por qué obtener una certificación, cuales son los principales requisitos, cómo obtener la certificación, cuáles son las principales ventajas y limitantes de la certificación, pues ya con ésta información clara para los productores, puede generar conocimiento de lo que conlleva la certificación de productos así como despertar el interés en acreditarse.

Posteriormente, lo ideal sería realizar otra guía práctica o bien un manual comprensible que explique y especifique todos los requisitos y lineamientos de la norma, pues en nuestro país contamos con cantidad de fincas dedicadas al cultivo del café, siendo una actividad agrícola considerada como patrimonio intangible de la nación, de manera que sería un gran aporte que incluso las fincas pequeñas logren llegar a tener una certificación, donde haya un trato especial a éste sector, para incursionarlos en el mundo de las tendencias del comercio del café certificado, los entes internacionales deben innovar, pues obviamente su interés se inclina en contar con más fincas y productos certificados.

Para que la certificación siga siendo funcional, es fundamental que las entidades se enfoquen más en el apoyo del sector agrícola, para que lleguen a cumplir la norma y se adicionen otras fincas cafetaleras ya sean grandes o pequeñas o bien microlotes, paralelamente a lo que es la certificación nos encontramos que localmente ANACAFE está promoviendo la asistencia técnica de la agricultura orgánica del café en fincas

convencionales, es decir que éstas fincas no están certificadas pero están cumpliendo con lineamientos establecidos por Anacafé en el manejo de prácticas sostenibles, prueba de ello se puede observar en el informe Memoria de Labores 2017-2018 de Anacafé, donde el enfoque es cada vez más en la asistencia técnica efectiva para una caficultura sostenible, con base al “Plan Estratégico 2017-2021” y a los diez pilares de productividad de la caficultura guatemalteca, que son fundamentos básicos para lograr una actividad agrícola productiva, competitiva y sostenible. Los pilares para la productividad de la caficultura guatemalteca son: Genética, densidad, conservación de suelos, fertilización y enmiendas, renovación de cafetales, manejo integrado de plagas y enfermedades, administración efectiva, manejo de sombra, calidad y por último producción sostenible.

Sumado al apoyo que brinda Anacafé a los productores en cuanto asistencia técnica, programas de ayuda, capacitaciones entre otros, le entidad guatemalteca busca promover los cafés a nivel nacional e internacional, mediante competencias regionales. En el período 2017-2018 se realizó la cuarta competencia regional de las 8 regiones clasificadas donde se cultiva el café. Según planteó Anacafé, este tipo de competencias busca fortalecer la promoción de las 8 regiones; monitorear la calidad y actualizar cada año el perfil de la taza de los cafés regionales; se busca promover una cultura de calidad; participación de los caficultores, así también promover la competitividad, y reconocer el esfuerzo de los productores en lograr cafés de alta calidad.

Pues a través de ese tipo de estrategias dirigidos por Anacafé, con el apoyo de alianzas estratégicas, en ese periodo se logró atraer 317 unidades productivas que participaron y dieron a conocer sus perfiles de taza, a partir de los resultados obtenidos se afirmó que por los distintos microclimas, variedades y procesos, Guatemala cuenta con una inigualable diversidad de productos y versatilidad en procesos para ofrecer al mercado un producto de alta calidad. (Anacafé, 2018)

Dentro de las unidades productivas ganadoras en la competencia fueron las siguientes fincas por región:

Figura 3

Fincas ganadoras en la competencia regional auspiciada por ANACAFE

	1 La Campana 2 San Juan 3 La Hermosa 4 El Nogal		1 Villa Arminda 2 Cielito 3 El Amate
	1 San Rafael Urías 2 Las Nubes 3 El Tempixque		1 San Antonio Chagüite 2 Palo Solo 3 Flor del Café 4 La Perla y Anexos
	1 Agropecuaria Atitlán, S. A. 2 La Providencia 3 Cooperativa San Miguel, R.L.		1 El Liquidambar 2 JR y RJ 3 Montecristo
	1 Santa Irene 2 Santa Sofía 3 Santa Isabel		1 Manila 2 Nueva esperanza 3 María Elisa 4 Los Limones

Nota: PF= Producto final. Tomado de ANACAFE (2018)

Por tanto los resultados obtenidos por ANACAFE en cuanto al apoyo a los productores en brindarles asistencia para llegar a alcanzar la sostenibilidad en la caficultura y la promoción de los cafés de las fincas ya sean grandes o pequeñas a nivel nacional e internacional, es significativo, dando un ejemplo claro a las agencias internacionales certificadoras en éste caso Rainforest Alliance, de que el sector agrícola necesita de una mayor participación por parte de ellos para que el interés en cuanto a la obtención de una certificación sea con mayor demanda, pues no solo basta con que los compradores internacionales o bien tostadores a nivel mundial como lo es Nespresso y Starbucks requieran obtener cafés certificados.

Se tiene claro entonces que hoy día los consumidores se enfocan en obtener productos ecológicos incluso cuentan con sus propios estándares de certificación ejemplo de ello nuevamente figura Nespresso y Starbucks. Nespresso, trata de enfocarse en que sus cafés sostenibles protejan el sistema ecológico, la flora y la fauna natural y la conservación de las aguas, el Programa Nespresso AAA de Calidad Sostenible del Café propone asegurar

el cultivo del café de más alta calidad de forma que sea sostenible desde el punto de vista del medio ambiente y beneficioso para las comunidades agrícolas. Por otro lado Starbucks define la sostenibilidad como un modelo viable desde el punto de vista económico que aborda las necesidades tanto sociales como ambientales de todos los participantes en la cadena de la oferta, desde el agricultor al consumidor, el Programa C.A.F.E. de Starbucks evalúa la producción sostenible de café conforme a cuatro categorías: calidad del producto, responsabilidad económica, responsabilidad social y liderazgo ambiente, el programa fue formulado con el afán de establecer criterios de calidad para los productores, elaboradores y vendedores, así mismo para alentar la cooperación y responsabilidad compartida en toda la cadena de la oferta. (ICO, 2019)

Por otro lado, se puede afirmar que la Certificación del café además de generar beneficios directos en mejorar el acceso al mercado internacional y el sobreprecio del producto, éste tipo de programa genera resultados positivos en diversos aspectos sociales, económicos y ambientales, sin embargo como se mencionó debe existir una inversión para los trámites de certificación o verificación, el cumplimiento de las normas puede exigir considerables gastos dependiendo del tamaño de la finca y en la situación de mejoras continuas que se enfrenta, es por ello que es de vital sugerencia que las entidades internacionales apoyen a los productores no necesariamente en brindarles aporte económico sino en crear líneas estratégicas dentro del proceso de producción que permita la reducción de costos, una estrategia evidente dentro de las prácticas sostenibles es la utilización de la materia orgánica como fertilizante, pues esto evita la generación de gases de efecto invernadero y adicional se economiza en la compra de dichos fertilizantes, se necesita una asesoría ideal para el sector cafetalero en cuanto a buenas prácticas sumado a estrategias puntuales para la reducción de costos.

Otro punto muy importante, después de la cosecha del café sostenible, es la Post Cosecha, siendo la etapa de la clasificación y el empaque, pues el almacenamiento efectivo del café y el etiquetado con el sello de certificación indica que el producto se encuentra listo para ser comercializado a nivel nacional e internacional, el grano oro debe almacenarse en lugares secos y ventilados, libre de olores que puedan arruinar el café como

el jabón, combustibles, pesticidas entre otros, pues el grano debe guardarse de preferencia en sacos de yute, y colocarlos sobre tarimas de madera para evitar la humedad del suelo. De manera que el café certificado es un producto sumamente delicado y con una cadena de producción inigualable donde en el transcurso de la cosecha y post cosecha fueron utilizadas prácticas sostenibles, quedando en cada grano de café el esfuerzo de los productores por cumplir con esas normas y requisitos que tanto se han mencionado en el presente estudio.

Tomándose en cuenta el grado de dedicación que conlleva la producción agrícola del café certificado, vale la pena que se asesoren a los productores como se puede comercializar su café en directo a los mercados internacionales sin la participación de intermediarios que adquieren el café bajo un precio para ser revendido a los consumidores o tostadores, o bien casas exportadoras, pues cada caficultor merece obtener la captación económica directa del mercado nacional e internacional y el reconocimiento respectivo.

Un aporte significativo como Internacionalista donde se pueda crear un impacto positivo a los caficultores del país, sería la asesoría para exportar el café en directo de Agricultor a Comprador, en crear una plataforma directa de comercialización, donde haya una alianza estratégica entre Rainforest Alliance, ANACAFE y una empresa logística que preste servicio ya sea aéreo o marítimo para exportar los cafés certificados, se debe tomar en cuenta que el rol de ANACAFE es primordial dentro de la comercialización, ya que aparte de ser apoyo para el agricultor, tiene un sistema operacional en línea para el registro de las licencias de las fincas y autorización para la inscripción al servicio de documentos vía internet, pues dichos documentos deben ser emitidos y autorizados en línea para exportar el café. La empresa logística seleccionada para la creación de la alianza estratégica de comercialización se sugiere a DB Schenker, Guatemala pues afortunadamente laboro en ésta empresa del mundo de la logística donde se exporta e importa a todas partes del mundo vía aérea, marítima y terrestre, cualquier tipo de producto, desde farmacéuticos hasta pisos provenientes de la China, cabe mencionar que ésta empresa puede ser el proveedor global para los servicios de logística del café, siendo una vía de comercio en el intercambio global de los cafés certificados. Por otro lado Rainforest Alliance, debe participar de manera

dinámica para que aporte positivamente en la alianza estratégica tripartita para la búsqueda de mercados internacionales y la comercialización del café certificado.

Una alianza realmente estratégica y funcional de la obtención y mantenimiento de una certificación, en donde hay una participación notable de todos los participantes desde los agricultores, dueño de la Finca y comprador, es la La finca cafetalera El Platanillo, certificada por Rainforest Alliance y conocida como la primera finca de café en el mundo en ser certificada como Amigable con el Clima, a través del sello Rainforest Alliance Verified por su cumplimiento con el Módulo de Clima, pero para llegar a mantener la certificación y contar con avances de excelencia, contó con el apoyo de su comprador EFICO, empresa belga que comercializa café verde, pues a través de Efico Foundation ha percibido el respaldo a través de proyectos de desarrollo sostenible, pues brinda el soporte idóneo a sus proveedores para que cumplan los estándares de calidad, requisitos y la norma. Es claro que mediante el apoyo que El Platanillo percibió de su comprador, la finca ha logrado ser el proveedor confiable de EFICO, y cuenta con un mercado internacional seguro a quién exportar sus cafés certificados y obtener así la ganancia directa correspondiente. Un ejemplo, del avance de El Platanillo con el apoyo de EFICO su comprador, es la fundación de una escuela para los niños y niñas de la comunidad cafetalera

Este modelo de Finca El Platanillo, es inspirador para que se logre llevar a aquellas fincas que desean incursionarse en el mundo de la certificación y comercialización del café a los mercados emergente internacionales, pues puede adaptarse a los productores que están comenzando a sensibilizarse por optar a las prácticas agrícolas sostenibles y estén interesados en acreditarse, pues como se mencionó en repetidas ocasiones el café en Guatemala es parte de la cultura, siendo un patrimonio nacional, de manera que es importante cambiar el chip de lo convencional y llegar a la modernidad o bien a las nuevas tendencias del mundo como lo es la comercialización del café certificado.

Por otro lado, datos proporcionados por ANACAFE, (2018):

Estadísticas relevantes e importantes para visualizar el comportamiento de la comercialización del café hasta la actualidad, en cuanto a las exportaciones, tipos de

café, principales mercados y el ingreso de divisas, las exportaciones en la cosecha 2017-2018, las cuales cerraron con 4.480 millones de quintales oro, 4% arriba en relación a las exportaciones del año 2016-2017. A pesar del incremento en el volumen de las exportaciones, los cafés denominados estrictamente duros, siendo el principal tipo de café comercializado a nivel internacional, su participación bajó un 3% comparado en la cosecha anterior, representando así el 80% de las exportaciones, en cuanto a la participación de los cafés duros y semiduros se incrementó en 9% y el robusta un 1.4%, mientras que los cafés primas y extraprimas mantienen su participación en un 4%. (p.19)

Uno de los principales destinos de las exportaciones de los tipos de café de Guatemala, según ANACAFE (2018):

Se exportó al mercado norteamericano un 49.9% del total exportado. El 38.8% de las exportaciones tuvo como destino Estados Unidos de América y el 10.9% a Canadá, mientras que el mercado europeo representó 28.1% donde destaca Bélgica con 7.7%, Alemania con 6.3% e Italia 5.9%, al resto de Europa se exportó el 8.3% del café. Otro mercado emergente es el asiático que desde hace algunos años ha mostrado bastante interés por los cafés de Guatemala, el cual representó el 19.5% del total de las exportaciones, el principal destino de éste mercado es Japón con el 11.4%, luego sigue Corea del Sur, 3.1%, Taiwán 1.5% y la República Popular de China alcanzó el 2.2%. Por último, el ingreso de divisas en la cosecha 2017-2018 por concepto de las exportaciones de café hacia los diferentes mercados, el cual representó un ingreso de US\$692, 525,041.00 siendo así un 6% por debajo a la cosecha 2016-2017. (p. 20)

Según estos datos interesantes, muestran que a pesar del incremento de las exportaciones del café, el ingreso de divisas al país disminuyó en comparación a la cosecha anterior, siendo un área de oportunidad para las diferentes entidades involucradas en la cosecha y comercialización del café para identificar ciertas estrategias para la captación de mayor divisas al país, cabe mencionar que el café certificado es una alternativa para la obtención de un mayor precio de mercados emergentes dispuestos a pagar el valor agregado de estos tipos de café, pues como se indicó el precio de un café certificado es mayor al convencional, por la cadena de producción sostenible.

CONCLUSIONES

El cumplimiento de ciertas normas estructuradas, requisitos, criterios y lineamientos que conlleva la certificación del café, es una alternativa de Comercio Internacional enfocado en prácticas sostenibles, cuidando del medio ambiente, equidad social y viabilidad económica, la certificación genera ventajas y beneficios para las fincas, el productor, la comunidad cafetalera y para el país en sí. Al cumplirse con la Norma de Agricultura Sostenible de Rainforest Alliance genera impactos positivos en los aspectos:

Social: La certificación crea trabajadores dedicados y competentes, con capacitación para sus labores de trabajo, protección personal en actividades riesgosas, vivienda saludable, salarios y trato justo.

Ambiental: Las buenas prácticas para la adaptación y mitigación al cambio climático crean efectos positivos, pues se garantiza condiciones de producción más amigables al medio ambiente, para la conservación de los suelos, del agua, los bosques, y la biodiversidad.

Comercial: El sello de la certificación Rainforest Alliance garantiza la calidad del producto creando así nuevas oportunidades de mercado por el reconocimiento del sello a nivel internacional, pues la certificación provee transparencia y responsabilidad en la cadena de producción sostenible, de esta manera el café certificado se puede comercializar a un precio más elevado a los mercados que valoran este tipo de producto.

Internacional: Las normas de la agricultura sostenible, que conlleva la certificación genera beneficios ambientales, económicos y sociales permitiendo así cumplir de cierta forma con los convenios y tratados internacionales ambientales, como la Convención Marco de Naciones Unidas sobre Cambio Climático (CMNUCC), el Acuerdo de París sobre cambio climático, la Convención Regional sobre Cambios Climáticos, la Alianza para el Desarrollo Humano Sostenible (ALIDES). Por otro lado, la Organización Internacional del Café (OIC), cumple un rol importante para promover a nivel internacional la necesidad de lograr una economía sostenible del café.

En el presente estudio se conocieron los diferentes tipos de café y sus variedades, así como las 8 regiones existentes donde se realizan las cosechas de café año con año. Se indicó la importancia de los programas de certificación, los procedimientos, sistemas, estándares y criterios de la aplicación de la Norma de Agricultura Sostenible, así como los requisitos y pasos para la obtención y mantenimiento de la misma. Por otro lado, se informó el rol que cumplen las diferentes entidades involucradas en el proceso de la certificación como lo fue Rainforest Alliance, ANACAFE, FIIT y la Finca El Platanillo. Además, se conocieron las ventajas y beneficios, así como las limitantes y los costos que representa la obtención de una certificación, pues a pesar de que las prácticas sostenibles mediante el café certificado sean una alternativa de Comercio Internacional moderno en pro del medio ambiente y desarrollo socioeconómico, detrás de dichas prácticas conlleva la inversión.

Se determinó que, mediante el apoyo estratégico de los compradores, la certificación es viable y funcional, ya que se proporciona el respaldo a los productores para que cumplan con los criterios de la norma y realicen mejoras continuas correspondientes, así como un mercado seguro a quien exportar los cafés certificados, este modelo a seguir de alianzas positivas y significativas lo demostró con sus avances evidentes la Finca El Platanillo con el apoyo de su comprador EFICO. Sin embargo, se analizó que lamentablemente dentro de la certificación no hay un trato preferencial o especial como tal a las comunidades pequeñas con micro-lotes de café, pues la certificación es voluntaria y para llegar a obtenerla es decisión del productor con quién acreditarse.

Por ende, la certificación es una modalidad de desarrollo de una economía sostenible del café, con una cadena de producción muy particular, por lo que se puede concluir que las tendencias del Comercio del Café Certificado por Rainforest Alliance en Guatemala, mediante el cumplimiento de normas, criterios, requisitos y lineamientos, crean y promueven prácticas agrícolas sostenibles, donde se enfocan en conservar la calidad, aumentar la productividad y preservar el medio ambiente.

BIBLIOGRAFÍA Y OTRAS FUENTES DE INFORMACIÓN

LIBROS Y REVISTAS

- ANALAB. (2018). Buenas prácticas para aumentar la productividad, la calidad y la resiliencia al cambio climático del café. Guatemala.
- ANACAFE. (1999). Manual de Caficultura Orgánica, Asociación Nacional del Café. Guatemala.
- ANACAFE. (2017). Memoria de Labores 16/17. Guatemala.
- ANACAFE. (2017). Política de Ambiente y Cambio Climático. Guatemala.
- ANACAFE. (2018). Guatemalan Coffees, 8 coffee regions. Guatemala
- ANACAFE. (2018). Memoria de Labores 17/18. Guatemala.
- Chase, R. Jacobs, R. & Aquilano, N. (2007). Administración de la producción y operaciones para una ventaja competitiva. México, McGraw Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Damiani, O. (2004). Crisis de precios y estrategias exitosas de pequeños productores de café en Guatemala. Guatemala.
- Keohance, R. (1993). Instituciones Internacionales y Poder Estatal. Argentina. Grupo Editor Latinoamericano S.R.L.
- Rainforest Alliance. (2017) Norma para Agricultura Sostenible Para producción agrícola y ganadera de fincas y grupos de productores. Guatemala.
- Samper M. Roseberry W. & Gudmundson, L. (2001). Café, sociedad y relaciones de poder en América Latina. Costa Rica. Editorial Universidad Nacional (EUNA).

- USAID. (2016). Productividad con bajas emisiones de gases de efecto invernadero. Guatemala.
- USAID, CATIE, PROMECAFE, INSIVUMEH & ANACAFE. (2016). Reduciendo la vulnerabilidad al cambio climático del sector cafetalero en Guatemala. Guatemala.
- Velásquez, F. (2008). 25 preguntas sobre el cambio climático. Argentina. Editorial Capital Intelectual, S.A.

LIBROS O ARTICULOS WEB

- EMA. (1999). Estudio centroamericano de certificaciones de café, Volumen 1 Situación actual del café certificado, recuperado de file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/Situacion_Actual_Cafe_Certificado.pdf
- FIDE. (2012). Producción sostenible en Honduras. recuperado de file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/2018/Produccion_sostenible_en_Honduras__potencialidad_del_sector_para_la_certificacion_-_FIDE_-_Junio_2012.pdf
- Frohmann, A. (2017). Estándares de sostenibilidad y participación de los productores. Perú. Recuperado de file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/2019/cepal.pdf
- Martínez. L. (2000). Reseña histórica de la producción del café en Guatemala y la migración de trabajadores temporeros agrícolas. Guatemala. Recuperado de file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/2019/historia%20cafe.pdf
- Organización Internacional del Café. (2014). Comercio mundial del café (1963–2013): Reseña de los mercados, retos y oportunidades con que se enfrenta el sector. Reino Unido. Recuperado de file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/icc-111-5-r1c-world-coffee-outlook.pdf

- Rainforest Alliance. (2018). Invirtiendo en Sostenibilidad. Los costos y beneficios de la certificación, recuperado de <file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/costos%20beneficios%20rainforest%20alliance.pdf>
- Rainforest Alliance. (2017). Manual Módulo Clima. Guatemala. Recuperado de <file:///C:/Users/ekt%20obelisco/Documents/2018/MANUAL%20MODULO%20CLIMA.pdf>

PORTALES WEB

- <https://www.rainforest-alliance.org/lang/es/about>
- <https://www.rainforest-alliance.org/lang/es/about/biodiversity>
- <https://www.rainforest-alliance.org/lang/es/work/impact/economic/yield-income>
- <https://www.rainforest-alliance.org/lang/es/about/business-practices>
- <https://www.rainforest-alliance.org/lang/es/work/impact/economic/industry-transformation>
- <http://fundecassaenespanol.yolasite.com/>
- <https://ifoam.bio/es/ifoam-oi-spanish>
- <http://www.efico.com/home>
- <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq2/es/>

ANEXOS



BOLETA DE ENTREVISTA

El Café Certificado por estar basado en aplicación de normas o bien criterios exhaustivos en cuanto al cumplimiento de las prácticas sostenibles, se entrevistaron a personas representantes de las entidades involucradas:

- Lic. Conrado Guinea, Gerente de Normas, de Rainforest Alliance Inc., organización no gubernamental internacional encargada de la Certificación de Fincas
- Inga. Mariela Meléndez, Especialista en Ambiente, Energía Renovable y Cambio Climático, Asociación Nacional del Café, ANACAFE.
- Ing. Roberto Soto, Especialista en Postcosecha y Calidad, Asociación Nacional del Café, ANACAFE.
- Licda. Lucía Jurado, FIIT (Fundación Interamericana de Investigación Tropical), organización no lucrativa, encargada de ser el ente de inspección y de auditoría en la aplicación de la Norma de Certificación.

CUESTIONARIO

- **Información General**

Lugar y Fecha_____

Datos del Entrevistado:

Nombre_____

Institución_____

Cargo que desempeña_____

- **Preguntas**

1. ¿Cómo se han desarrollado las tendencias del Comercio Internacional del Café Certificado, promoviendo una economía socio-económica sostenible cuidando del medio ambiente y tomando conciencia de los cambios climáticos?
2. ¿Por qué son importantes los programas de certificación y la participación de un tercero independiente para la certificación del café orgánico?
3. ¿En qué medida beneficia al sector agrícola la implementación de un programa de certificación?
4. ¿Cuáles son las ventajas y principales limitantes que conlleva la certificación de una finca, así como los costos que representa?
5. ¿Por qué son las prácticas sostenibles mediante el café certificado una alternativa de Comercio Internacional moderno en pro del medio ambiente y desarrollo socio-económico?
6. ¿Cómo se ejecuta la certificación?
7. ¿Qué criterios o aspectos deben cumplirse para mantener la certificación?
8. ¿En qué medida las comunidades pequeñas con micro-lotes de café, cuentan con un trato especial o bien preferencial para ser incluidas dentro de los programas de certificación?