

Caracterización de la Cadena Agroproductiva del Café en El Salvador



Juntos
podemos
¡cosechar un
mejor país!

Ministerio de Agricultura
y Ganadería (MAG)



**Proyecto Plan de Agricultura Familiar – Cadenas Productivas
MAG-IICA**

FINAL

**“Caracterización de la Cadena
Agroproductiva del Café en El Salvador”**

Por
Jorge A. Garza Hernández
Consultor

25 de Junio de 2012

Glosario de Términos

ABECAFE	Asociación de Beneficiadores y Exportadores de Café
ANACAFE	Asociación Nacional del Café. Guatemala
BANDESAL	Banco de Desarrollo de El Salvador
BCR	Banco Central de Reserva de El Salvador
CBI	Caribbean Basin Initiative
CENTREX	Centro de Trámites de Exportación
CEPA	Comisión Ejecutiva Portuaria Autónoma
CONAB	Compañía Nacional de Abastecimientos. Brasil
CS	Central Standard, café de bajo
CSC	Consejo Salvadoreño del Café
DUI	Documento Único de Identidad
ECA	Escuelas de Campo
FEDECREDITO	Federación de Cajas de Crédito y de Banco de los Trabajadores
FICAFE	Fideicomiso para la Conservación del Parque Cafetero
FOB	Free On Board
FODA	Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas
FOMILENIO	Fondo de Milenio de El Salvador
HG	High Grown, café media altura
IHCAFE	Instituto Hondureño del Café
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INCAFE	Instituto Nacional del Café
ISIC	Instituto Salvadoreño de Investigaciones del Café
Kg	Kilogramo
Lb	Libra
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería
msnm	Metros sobre nivel del mar
Mz	Manzana. Unidad de área equivalente a 7,000 metros cuadrados
NIT	Número de Identificación Tributaria
NRC	Número de Registro de Contribuyente
OIC ó ICO	Organización Internacional del Café
ONG	Organización no gubernamental
PAF	Plan de Agricultura Familiar
PNC	Policía Nacional Civil
PREMODER	Programa de Reconstrucción y Modernización Rural

PROCAFE	Fundación Salvadoreña para la Investigación del Café
PROGARA	Programa de Garantía Agropecuaria
QQ ó qq	Quintal. Unidad de peso equivalente a 100 libras
SHG	Strictly High Grown, café estricta altura
UCAFES	Unión de Cooperativas de Cafetaleros de R.L.
UCRA PROBEX	Unión Cooperativa de la Reforma Agraria Productoras, Beneficiadoras y Exportadoras
Zopp	Planificación de Proyectos Orientada a Objetivos (Zielorientierte Projektplanung)

Presentación

El presente documento de “**Caracterización de la Cadena Agroproductiva del Café en El Salvador**”, es parte de la ejecución del Plan de Agricultura Familiar para la Seguridad Alimentaria y Nutricional PAF-Cadenas Productivas/Proyecto Rescate y Desarrollo de la Caficultura Nacional, que ejecuta la Cadena Agroproductiva del Café en El Salvador del IICA.

Esta caracterización retrata la situación actual en que se encuentra la caficultura y describe los principales retos del sector sus fortalezas, sus debilidades, las amenazas y oportunidades. Se presentan las causas y efectos de los problemas relevantes que el sector enfrenta, pero a la vez la participación de proveedores, productores, beneficiadores y comercializadores le proveen a la caficultura de una fuerza y visión que permite definir acciones para su recuperación. Las actividades sostenidas durante la realización de este estudio facilitaron a representantes del sector, discutir abiertamente acerca de los problemas que les aquejan y de las posibles soluciones.

El café ha visto disminuida su preponderancia en la vida nacional, pero su aporte es aun de vital importancia en los aspectos socioeconómica y en lo ambiental. Se reporta un número de 16,995 caficultores con un área en producción de 217,628 mzs, para el año 2009.

Para conocer el estado actual de este sector se realizaron cuatro talleres en los siguientes lugares: Alegría/Usulután, Apaneca/Ahuachapán y en el Municipio de Santa Tecla. También se hicieron entrevistas con líderes de opinión y actores claves del sub-sector para conocer sus puntos de vista acerca del desarrollo en que se encuentra esta importante actividad económica.

El documento se ha organizado en once capítulos, que permiten conocer la naturaleza y las relaciones que privan entre los diferentes actores de la cadena, incluyendo tanto, factores del entorno nacional e internacional que inciden en su competitividad. Para lo anterior el documento desarrolla los antecedentes de importancia del sector; a continuación se describe la cadena y sus eslabones: proveedores, productores, beneficiadores/ exportadores y compradores. Posteriormente se presentan los resultados de las consultas realizadas en los diferentes talleres y entrevistas con actores de la cadena; finalizando con las conclusiones, recomendaciones y anexos.

Se espera que la información obtenida y los resultados de este estudio de caracterización, provean los insumos necesarios para formular acciones estratégicas para el desarrollo de la caficultura nacional que se implementen en el corto, mediano y largo plazo, ya que fue una de las expectativas y deseo de los participantes a lo largo de toda la caracterización.

El equipo consultor, formado por Jorge Garza, Miguel Rubio y Salvador Garza; agradece el valioso apoyo del personal del proyecto, y la contribución brindada por productores, beneficiadores, exportadores, proveedores para la consecución de los objetivos de esta caracterización.

Índice

I.	RESUMEN EJECUTIVO.....	1
II.	OBJETIVOS.....	3
2.1	General.....	3
2.2	Específicos.....	3
III.	METODOLOGÍA.....	3
3.1	Del diagnóstico.....	3
3.2	De los talleres.....	5
IV.	ANTECEDENTES DEL SECTOR.....	7
4.1	Situación Mundial del Café.....	7
4.2	Situación Regional del café.....	9
4.3	Importancia del Café para el país.....	10
V.	LA CADENA DEL CAFÉ.....	16
5.1	Marco Teórico.....	16
5.2	Cadena del Café.....	18
VI.	CARACTERIZACIÓN DE LOS ACTORES.....	19
6.1	Proveedores.....	19
6.2	Productores.....	23
6.3	Procesadores poner.....	31
6.4	Proceso de comercialización del café.....	36
6.5	Cafés Diferenciados.....	41
VII.	ETAPAS (Tecnología del Café).....	43
7.1	Especies y Variedades del cafeto cultivadas en El Salvador.....	43
7.2	Semilla.....	45
7.3	Viveros.....	45
7.4	Condiciones agroecológicos a considerar para el establecimiento de cafetales.....	46
7.5	Recolección o Cosecha.....	47
7.6	Beneficiado.....	47
7.7	Beneficiado Húmedo.....	47
7.8	Beneficio seco.....	50
7.9	Almacenamiento del café en pergamino.....	52
7.10	Balance de materia en líneas de procesos.....	52
7.11	Rendimientos de café.....	53
VIII.	EXPORTACIÓN / COMERCIALIZACIÓN.....	54
IX.	RESULTADOS CON LOS ACTORES DE LA CADENA.....	56
9.1	Análisis por eslabón.....	57
9.2	Opinión de actores claves de la cadena.....	65
9.3	Relaciones entre los diferentes eslabones de la cadena.....	68
9.4	Productos generados por eslabón.....	69
9.5	Analizando la Competitividad del Sector.....	70
9.6	Resumen de Resultados.....	72
X.	CONCLUSIONES.....	74
XI.	RECOMENDACIONES.....	75
XII.	ANEXOS.....	77

Índice de Cuadros

Cuadro 1: Resumen Metodológico.....	4
Cuadro 2: Talleres realizados	4
Cuadro 3: Consumo Mundial de Café en miles de sacos.....	8
Cuadro 4: Montos de créditos FICAFE por banco.....	15
Cuadro 5: Distribución de caficultores por rango de tamaño de fincas y producción entregada, Cosecha 2009/10.....	23
Cuadro 6: Distribución de caficultores y área cafetalera por Departamentos	24
Cuadro 7: Áreas cafetaleras por estrato de altura.....	27
Cuadro 8: Costos de producción 2010/ 2011, por región y total país (dólares/mz).....	29
Cuadro 9: Costo total/mz, productividad (qq oro uva/mz) y costo \$/qq oro uva. Ciclo 2010/2011	29
Cuadro 10: Costos de Producción de café 2010/2011, según altura de finca	30
Cuadro 11: Costos total, productividad por manzana y costo por qq oro uva según altura de finca, año 2010/11	30
Cuadro 12: Margen Bruto por qq-oro-uva por altitud.....	30
Cuadro 13: Distribución de los beneficios en El Salvador por Departamentos	32
Cuadro 14: Recepción por Departamentos	33
Cuadro 15: Recepción de café por Regiones.....	33
Cuadro 16: Comportamiento de volúmenes de café exportados (diferenciados).....	41
Cuadro 17: Transformación del café uva	52
Cuadro 18: Exportaciones del café de El Salvador por calidad	54
Cuadro 19: Balance Cafetalero Nacional, Año 2000/01 a 2008/09. (en miles de quintales)	55
Cuadro 20: Principales Compradores – Cosecha 2011/.....	56
Cuadro 21: Ejes Estratégicos Identificados.....	72

Índice de Figuras

Figura 1: Esquema de Herramientas de investigación a utilizar.....	6
Figura 2: Producción Mundial de Café de 2006 a 2011. En millones de sacos 60 kg.....	8
Figura 3: Consumo de Café per cápita	9
Figura 4: Producción Centroamericana de Café. En miles de sacos de 60 kg	9
Figura 5: Participación % del Café en el PIB Nacional y en PIB Agropecuario.....	10
Figura 6: Exportaciones totales vs. Exportaciones de Café.....	11
Figura 7: Generación de empleo en Café	11
Figura 8: Precio Promedio por QQ de café	12
Figura 9: Producción de café en QQ oro uva	13
Figura 10: Crédito para café como % del crédito agropecuario.....	14
Figura 11: Crédito Agropecuario y para café.....	14
Figura 12: Cadena del Café	18
Figura 13: Proveedores:	19
Figura 14: Precio del Petróleo (West Texas Intermediate) Abril 2002 - Marzo 2012 (US\$/Barril).....	21
Figura 15: Precios de Urea y Fórmula 15-15-15 en Agroservicios	22
Figura 16: Relación de tenencia de la tierra y producción, según el estrato (Cosecha 2009/10).....	24
Figura 17: Regiones Cafetaleras de El Salvador.....	25
Figura 18: Distribución de Fincas por Rangos de Tamaño.....	26
Figura 19: Variedades por estrato de altura	26
Figura 20: Distribución de variedades en el área cafetalera del país (mz)	27
Figura 21: Beneficio de exportación.....	31
Figura 22: Beneficios artesanales, semitecnificados y tecnificados.....	32
Figura 23: Distribución de beneficios de El Salvador por capacidad de procesamiento (miles de qq)	34
Figura 24: Hongos productores de ocratoxinas.....	35
Figura 25: Diagrama de Operaciones en el proceso del Tostado de Café	36
Figura 26: Diagrama de Operaciones en el Proceso del Molido del Café.....	36
Figura 27: Etapas del cultivo.....	43
Figura 28: Recolección	47
Figura 29: Diferentes estados de café	48
Figura 30: Partes del grano de café	48
Figura 31: Diagrama de flujo del Beneficio Húmedo	49
Figura 32: Beneficio seco	50
Figura 33: Diagrama de flujo del Beneficio Seco.....	51
Figura 34: Transformación de café pergamino a oro, con resultado de clasificación (rendimientos).....	53
Figura 35: Exportaciones por destino.....	55
Figura 36: El Diamante de Porter.....	70
Figura 37: Clima de Negocios para el Café de El Salvador.....	71

I. RESUMEN EJECUTIVO

La caficultura nacional enfrenta una serie de retos, pero a la vez cuenta con recursos propios para mejorar su competitividad, como adecuadas condiciones agroecológicas, variedades adaptadas, tecnología y experiencia acumulada por muchos años. Este estudio de *Caracterización de la Cadena Agroproductiva del Café en El Salvador*, plantea la situación actual del sector, sus limitantes, sus amenazas y también sus oportunidades. Para ello se contó con la activa participación de los representantes de los diversos eslabones del sector.

La caficultura del país enfrenta una serie de retos que tienen como consecuencia una tendencia baja en la producción. Entre las principales causas están: el envejecimiento del parque cafetalero, las dificultades de acceso al crédito y la escasa inversión en los cafetales, la pérdida de productividad por el escaso manejo, una limitada asistencia técnica, poca innovación en los sistemas de producción, inseguridad en las zonas rurales y escases de mano de obra tecnificada para las labores agrícolas.

La producción nacional de café ha venido con una tendencia a la baja en los últimos 19 años; pasando de 4,3 millones de quintales oro en la cosecha 1992/1993 a una cosecha estimada de 1,65 millones de quintales oro en la cosecha 2011/2012, esta reducción del volumen de producción ha sido provocada por una reducción en la productividad, que de 18.36 qq oro uva/mz se tuvo en la cosecha 1992/93, descendió a 6.89 qq oro uva/mz en la cosecha 2009/10.

Es sumamente importante revertir la tendencia en cuanto a la disminución de la producción nacional de café. Una de las apuestas es el de renovar paulatinamente los cafetales a través de manejos para generar nuevos tejidos y/o renovar las plantaciones envejecidas, agotadas con problemas fitosanitarios por nuevas plantas, y/o realizar una mezcla de ambas opciones para no reducir la producción.

La caracterización muestra una atomización de la producción donde el 90% de los productores producen el 21.4% del volumen, y el 5% de los grandes productores genera el 62.5% de la producción. Esto indica la necesidad de tecnificar a un gran número de pequeños productores. Así mismo, es evidente la sobre capacidad instalada para beneficiar el café en 82 beneficios activos registrados actualmente en el CSC, ubicados en las diferentes zonas del país, con mayor concentración en la región occidental.

El acompañamiento técnico de organizaciones públicas y privadas de apoyo al sector, es importante para la transferir tecnología a un gran de numero de pequeños caficultores que al aumentar su productividad contribuirían tanto a aumentar la producción nacional de café como a mejorar sus situación económica. De igual manera la transferencia de tecnología se hace necesaria a todo nivel de la cadena del café; el beneficiado del café requiere de tecnologías que hagan uso eficiente de la energía, del agua y de sus residuos, y que el proceso se realice desde una perspectiva de buenas practicas. Esto permitirá garantizar la calidad del café que se comercializa.

Uno de los temas de mucha importancia para mejorar la competitividad del sector está en el financiamiento al rejuvenecimiento del parque, a nuevas tecnologías de producción por medio del acceso a capital de trabajo, el cual es limitado por la carga de la deuda. La deuda del sector sigue siendo un factor que limita el acceso al crédito y restringe el interés de la banca privada en proveer líneas de crédito accesibles.

El sector enfrenta una serie de dificultades o cuellos de botella que limitan su recuperación. Entre los cuellos de botella planteados por los participantes de diferentes eslabones de la cadena destacan:

- Envejecimiento del parque cafetalero
- Crédito de difícil acceso que limita la inversión y el capital de trabajo
- El peso de la deuda que arrastra el sector;
- Debilidad en la asistencia técnica e innovación tecnológica;
- Escasa formación del capital humano con la adecuada formación técnica;
- Necesidad de formación de una cultura del café;
- Debilidad de los gremios y la necesidad de formar nuevos liderazgos;
- Disminución de la productividad y producción, por envejecimiento del parque cafetalero;
- Mejoramiento de la comercialización del café y construcción de imagen;
- Los niveles de inseguridad rural impiden invertir y trabajar; y
- Ausencia de una visión del rumbo del sector.

El café de El Salvador es reconocido a nivel mundial por su buena calidad y es comercializado en el exterior tanto bajo la forma del contrato “C”, así como cafés diferenciados. El consumo interno sigue siendo bajo, lo cual representa una oportunidad para que el sector fomente el consumo de cafés nacionales de calidad, dado que aún es grande las importaciones de cafés procesados.

Si se define una política cafetalera con la participación de todos los actores de la cadena y con el concurso de gremiales, gobierno de la república; cualquier programa o proyecto que surja deberá de basarse en los objetivos y metas que se planeen en la política establecida y solo así se alcanzara el éxito y anhelo del sector cafetalero del país.

La Caracterización muestra que a pesar de todos los retos y amenazas, el sector cuenta con la capacidad y oportunidades suficientes para su desarrollo, siempre que los caficultores fortalezcan sus organizaciones y gremios, las instituciones de apoyen realicen una labor de acuerdo a las necesidades de los caficultores y se defina un rumbo a seguir con una visión de forma conjunta.

II. OBJETIVOS

2.1 General

El objetivo general de la caracterización es “comprender la naturaleza y el tipo de relación que priva entre los diferentes agentes a lo largo de la cadena de café, incluyendo los principales factores del entorno nacional e internacional que determinan su competitividad”.

2.2 Específicos

Los objetivos específicos de la caracterización son:

- Conocer las relaciones entre los diferentes actores de la cadena productiva desde la producción hasta la comercialización, incluyendo los prestadores de servicios.
- Identificar, precisar y diagnosticar los principales “cuello de botella” que enfrenta el subsector cafetero nacional para poder desarrollarse en condiciones competitivas.
- Analizar la tecnología y estructura de costos de la cadena agroproductiva del café.
- Establecer lineamientos y/o acciones de política pública para superar las problemáticas identificadas.
- Contar con un plan de acción.

III. METODOLOGÍA

3.1 Del diagnóstico

La metodología utilizada para la caracterización de la cadena agroproductiva del café ha sido altamente participativa y ha involucrado a representantes de los diferentes eslabones de la cadena, que con sus aportes ha permitido coleccionar de forma ordenada información y opiniones de primera mano de los representantes que han participado en los diferentes talleres. La información coleccionada permite realizar un análisis detallado de los problemas prioritarios por eslabón, de sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas, así como proponer estrategias. En los diferentes talleres participaron representantes de los eslabones de:

- Insumos a la producción
- Producción Agrícola
- Procesamiento de café o beneficiado
- Comercialización
- Financiamiento

La metodología empleó cuatro etapas básicas en las cuales se ha utilizado diferentes métodos para obtener la información y construir con ello los productos de la consultoría. Esta metodología se describe el siguiente cuadro:

Cuadro 1: Resumen Metodológico

ETAPA	MÉTODO Y HERRAMIENTA	RESULTADO
Revisión de información secundaria	Visitas a instituciones del sector, revisión de sitios web y de estudios previos	<ul style="list-style-type: none"> • Carpeta digital de estudios y datos estadísticos
Recolección de información primaria	<ul style="list-style-type: none"> • Talleres de Consulta • Entrevistas bilaterales con actores claves • Guía de entrevista 	<ul style="list-style-type: none"> • Árboles de Problemas • FODAS • Estrategias • Encadenamientos • Entrevistas individuales
Análisis de información	<ul style="list-style-type: none"> • Procesamiento de información colectada 	<ul style="list-style-type: none"> • Información base
Elaboración de Caracterización y Plan de Acción	Análisis de documentos y de información base elaborada	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterización de la cadena de café. • Propuesta de Plan de Acción

Con los actores identificados y el apoyo del equipo técnico de la cadena de Café se realizaron cuatro talleres de consulta y uno de validación de resultados con los técnicos del proyecto:

Cuadro 2: Talleres realizados

TALLER	LUGAR	FECHA	PARTICIPANTES
Para Zona Oriental.	Alegría, Usulután, Cartagena.	8 mayo 2012	35
Para zona Occidental	Apaneca, Ahuachapán, Alicante.	9 mayo 2012	35
Para zona Central	Santa Tecla, Cajamarca	16 Mayo 2012	47
Para Mujeres en café	IICA, Santa Tecla	11 Mayo 2012	16

La metodología de talleres de consulta ha permitido que los representantes de los diferentes eslabones participantes, identifiquen los temas estratégicos relevantes a su problemática.

Dentro estos temas se identificaron problemas, sus causas y efectos. Posteriormente se formuló un FODA y estrategias a efecto de dar respuestas y soluciones a la situación de cada eslabón. Este insumo una vez finalizado, procesado y analizado ha permitido identificar los cuellos de botella en cada eslabón, el tipo de relaciones que se presentan entre los eslabones de la cadena y delinear acciones estratégicas y un plan de acción.

3.2 De los talleres

La metodología ha sido ampliamente participativa, combinando: presentaciones en plenaria de todos los asistentes y trabajo en grupos, organizados por eslabón de la cadena.

La realización de los talleres ha implicado una serie de acciones coordinadas por parte del consultor realizando las siguientes actividades:

- a. Diseño metodológico de los Talleres de Consulta;
- b. Elaboración de presentación introductoria con un análisis de la situación actual de la caficultura, sus retos de la caficultura y la mecánica metodológica a emplear. (ver Anexo 2). Esta tenía tanto el propósito de informar sobre el estado de la caficultura, así como plantear algunos de los grandes retos que enfrenta.
- c. Presentación introductoria.
- d. Trabajo en grupos organizados por eslabón:
 - Proveedores de insumos a la producción
 - Productores
 - Beneficiadores/ Comercializadores
 - Mesa institucional (únicamente en taller de Cajamarca)
- e. Cierre del evento

Las herramientas de trabajo utilizadas en los talleres fueron:

- Identificación de Temas con Método Zopp
- Árbol de Problema por tema
- FODA
- Estrategias a partir del FODA
- Encadenamiento

En los talleres efectuados con el grupo de mujeres relacionadas a la agroindustria del café, realizado en las instalaciones del IICA en Santa Tecla, y con representantes del mismo sector de la región central realizado en Cajamarca, únicamente se construyeron FODA's y se formularon estrategias. Los detalles de esta metodología y su sustento teórico se describen a continuación.

- a. La *metodología ZOPP* que usa el **Árbol de Problema**, permite identificar los principales problemas que un nivel de la cadena enfrenta, descubriendo sus causas y efectos.

- b. **Análisis FODA.** La técnica también conocida como **FODA** comprende el desarrollo de una matriz de cuatro áreas, las cuales se denominan: Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

El objetivo del análisis FODA es determinar las ventajas competitivas de la empresa o eslabón de la cadena, que en su análisis permite generar las estrategias a emplear de acuerdo a las características propias y del mercado en que se opere. Desarrollada la matriz, se procede a lo que se conoce como el análisis cruzado, esto es la definición de las estrategias más convenientes para cada eslabón, tal como se muestra en los siguientes esquemas:

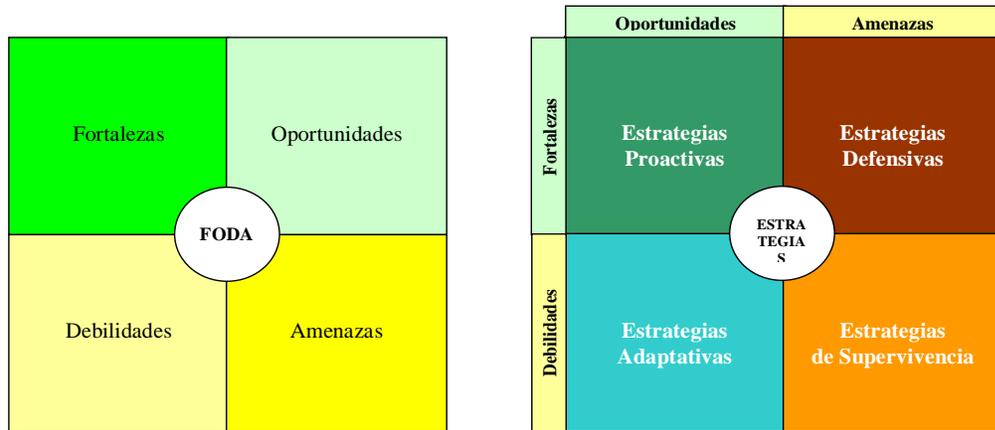


Figura 1: Esquema de Herramientas de investigación a utilizar.

- c. **Análisis de las fuerzas de Porter.** Se trata de la aplicación del modelo de las cinco fuerzas, elaborado por Michael Porter, para el análisis industrial, que permite establecer el tipo de relación entre los diferentes eslabones y referidos a las dos primeras, las cuales son:
- i. **Poder de negociación de los Compradores**
 - ii. **Poder de negociación de los Proveedores**
 - iii. Amenaza de nuevos entrantes
 - iv. Amenaza de productos sustitutos

IV. ANTECEDENTES DEL SECTOR

Se estima que el período de introducción del cafeto a Centro América fue entre los años 1779 y 1796. Unas fuentes sostienen que el posible período de introducción a El Salvador fue entre los años 1800 y 1815, proveniente de la Hacienda del Soyote, propiedad de los señores Álvarez de Asturia, ubicada en el departamento de Jutiapa, Guatemala, de donde se introdujo en Ahuachapán, cultivándose en huertos. De aquí se extendió al resto de la república.

En el año de 1857, se podía apreciar el desarrollo de las plantaciones de cafeto en los alrededores de Santa Ana, Ahuachapán y Sonsonate. Las primeras estadísticas de la caficultura fueron dadas por un Gobernador Santaneco en 1861, indicando que existía 1.6 millones de cafetos en viveros, 690 mil plantas recién sembradas en el campo y 600 mil cafetos en producción. Posteriormente, se estableció el cultivo en el oeste de San Vicente, en la Cordillera de Berlín (Usulután) y en el volcán Chaparrastique (San Miguel).

Al final del período de 1860 a 1880, en el departamento de La Libertad se contaba con más de 4 millones de cafetos plantados. El cultivo del café ha tenido un importante rol en la historia del país y durante la administración del presidente Rafael Zaldívar (1876-1885) se promulgaron leyes sobre las tierras ejidales y comunales¹.

A partir de 1870 con el propósito de incentivar el cultivo, el Estado promovió e impulsó las siguientes políticas de: a) Reducción de los impuestos de exportación y cobro de impuestos a las importaciones; y b) Reparto de miles de cafetos a las personas interesadas en su cultivo.

Gracias a las políticas adoptadas por el país se desarrolló la caficultura salvadoreña, constituyéndose en un pilar fundamental para la economía y generador de beneficios sociales y medioambientales.

4.1 Situación Mundial del Café

Producción Mundial de Café

Se calcula que la producción total del aromático en la cosecha 2011/12 será de 131,4 millones de sacos, lo que representa un descenso del 2,1% con respecto a 2010/11. Entre los 15 mayores países exportadores, que representaron más del 90% de la producción total mundial en 2011/12, se espera que ocho de ellos registren descensos de la producción en comparación con el año de cosecha 2010/11. Esos ocho países son: Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala, Indonesia, México, Uganda y Viet Nam. Los otros siete, en los que se prevé que aumente la producción, son: Costa Rica, Costa de Marfil, Etiopía, Honduras, la India, Nicaragua y Perú².

Para la cosecha que acaba de empezar en algunos países exportadores como Brasil, el CONAB ha publicado su cálculo que indica una producción de 50.5 millones de sacos, más de 7 millones en incremento, pues a este año le corresponde ser de alta productividad por el ciclo bienal de Brasil. Por su parte el incremento de la producción de Viet Nam que obtendrá entre 21 y 22 millones de sacos³ es otro factor que incide en la baja de los precios.

¹ Lytton de Regalado, A. et al. . 2006. Café de El Salvador. pág. 29

² OIC. Informe mensual sobre el mercado de Café. Abril 2012.

³ CSC. Notas de Café. 7 Junio de 2012, No. 101

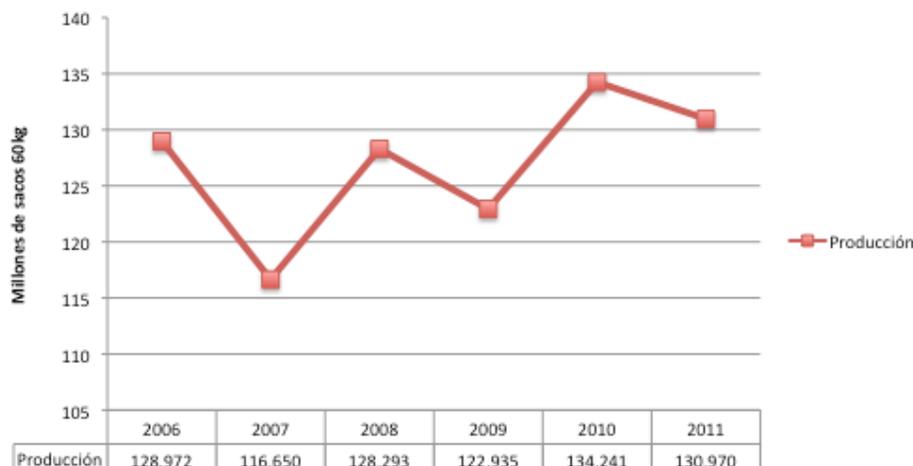


Figura 2: Producción Mundial de Café de 2006 a 2011. En millones de sacos 60 kg

Fuente: OIC. Grafica elaboración propia

Consumo Mundial de Café

En los últimos cuatro años el consumo mundial aumentó a una tasa media anual del 2,4%. Este dinamismo del consumo constituye un factor determinante en el mantenimiento del equilibrio entre la oferta y la demanda. El consumo interno en los países exportadores, que representó el 30,5% del consumo mundial en 2010/11⁴, está mostrando un crecimiento sostenido. El Cuadro 3, muestra el consumo mundial de café.

Cuadro 3: Consumo Mundial de Café en miles de sacos

	2008	2009	2010	2011*	% de cambio (2010-2011)
Total Mundial	132.954	132.225	135.667	137.920	1.7
Países Exportadores	37.940	39.796	41.055	42.480	3.5
Países Importadores	70.039	69.210	70.957	70.852	-0.1
Mercados Emergentes	24.975	23.219	23.655	24.588	3.9

Fuente: OIC. Informe mensual de café Abril 2012. * Cifra preliminar

Entre los mayores consumidores per cápita de café destacan los países nórdicos como Finlandia, Noruega e Islandia. La figura 3 muestra el consumo en kilogramos per cápita anual. Los países importadores de café a nivel mundial destacan son: Estados Unidos, Alemania, Japón, Francia, Italia, Canadá, España y Reino Unido. En los mercados emergentes del café es de mencionar a la Federación Rusa, Australia, Corea y Ucrania.

⁴ OIC. 2011. Anuario de la OIC 2010/11. pág. 10

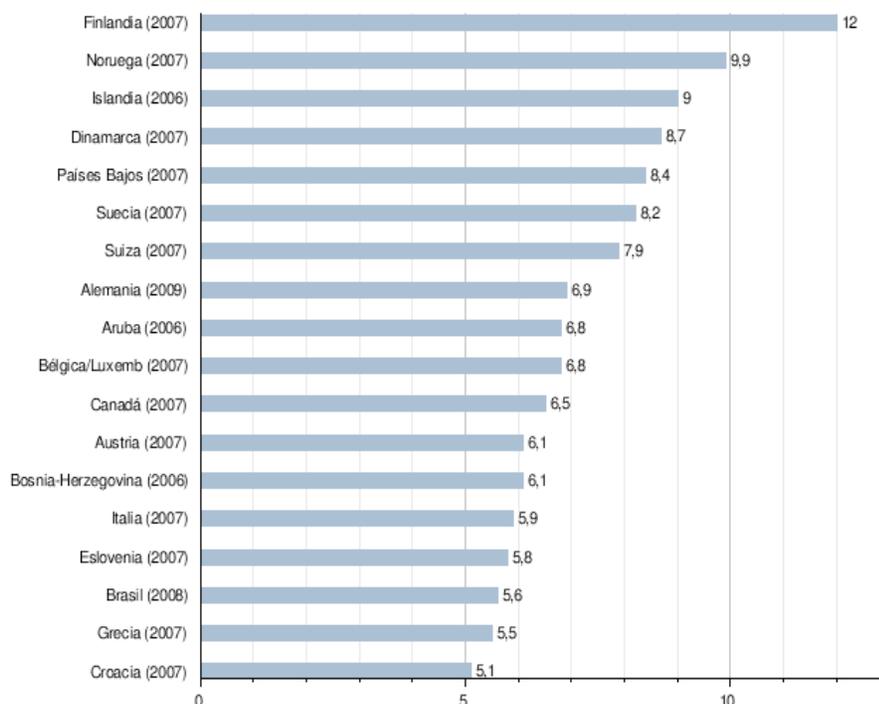


Figura 3: Consumo de Café per cápita

Fuente: Earth Trends-ICO. 2008. Historical Coffee Statistics

4.2 Situación Regional del café

Los datos de la figura 4, muestran que en la región Centroamericana, El Salvador es el que menor volumen de café produce. Honduras es el país de la región que ha incrementado notablemente su volumen de producción, con una tendencia a la alza, dado el desarrollo actual de dicho cultivo en ese país, superando a Guatemala en las últimas dos cosechas reportadas.

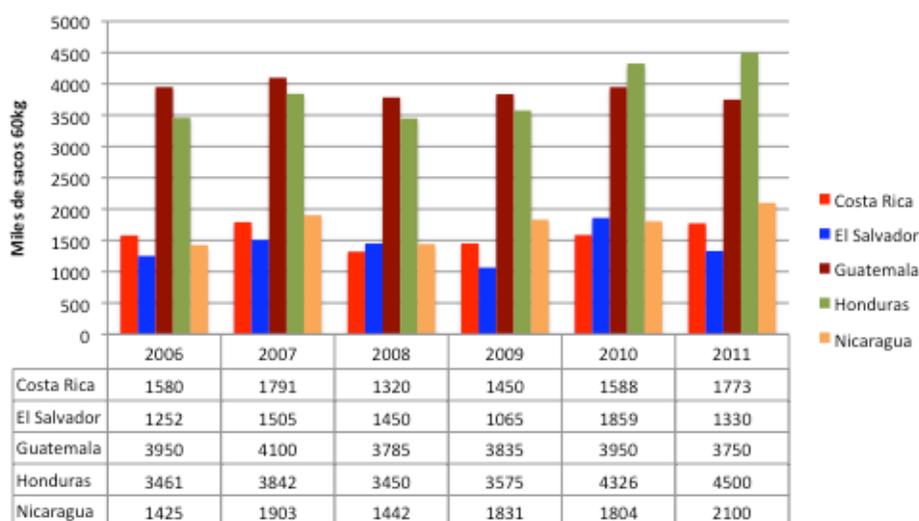


Figura 4: Producción Centroamericana de Café. En miles de sacos de 60 kg

Fuente: OIC. Grafica elaboración propia

4.3 Importancia del Café para el país

La importancia del café en El Salvador ha venido cambiando durante los últimos años, tanto que fue considerado como la espina dorsal de nuestra economía, fuente de estabilidad social y económica, y ahora que además se ha convertido en el último bastión ecológico. En otras palabras, el café es la divisa ecológica de El Salvador: El producto agrícola que pasó, de ser el recurso vital de nuestra economía, a ser el recurso económico que produce la vida.

Actualmente el café ha visto disminuida su preponderancia en la vida nacional, pero su aporte es aun de vital importancia en los aspectos socioeconómico y ambiental. Se reporta un número de 16,995 caficultores con un área en producción de 217,628 manzanas, para el año 2009.

- En El Salvador la industria del café tiene una importancia socio-económica y ambiental relevante, para el año 2011 el aporte al PIB fue de 1.5%. Su aporte al Producto Interno Bruto Agropecuario fue de un 11.9% para el mismo año.⁵ Esto se muestra en la figura 5.

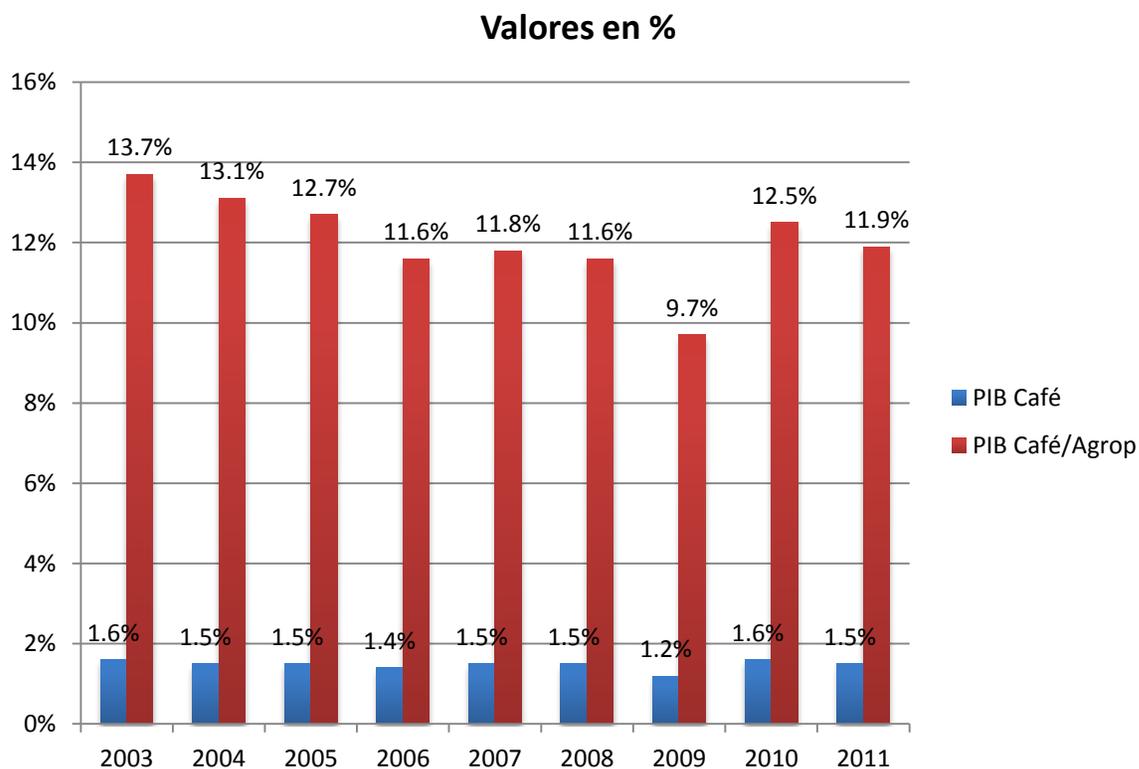


Figura 5: Participación % del Café en el PIB Nacional y en PIB Agropecuario

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café. Actualizado Abril del 2011

⁵ CSC. Departamento de Estudios Económicos y Estadísticas cafeteras. Citando al BCR, Revista Trimestral Abril 2012.

- Las exportaciones de café para el 2011 representaron el 8.7% del total de El Salvador. La actividad cafetalera promedió para el periodo 1997-2010 el 6.8% de las exportaciones; esto se observa en la Figura 6.

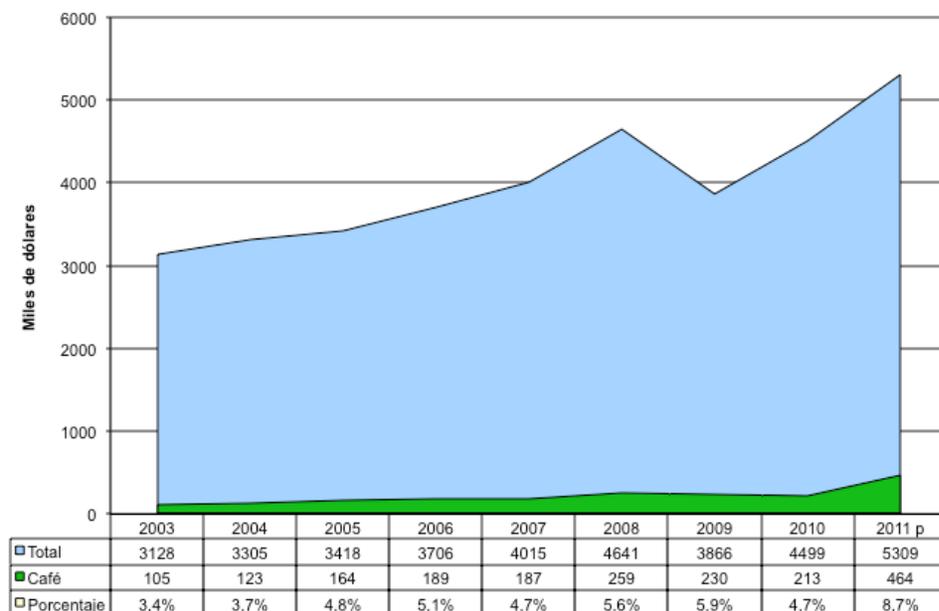


Figura 6: Exportaciones totales vs. Exportaciones de Café

Fuente: CSC. Comparación de Exportaciones Totales y de café (FOB) con datos del BCR a 29 agosto de 2010.

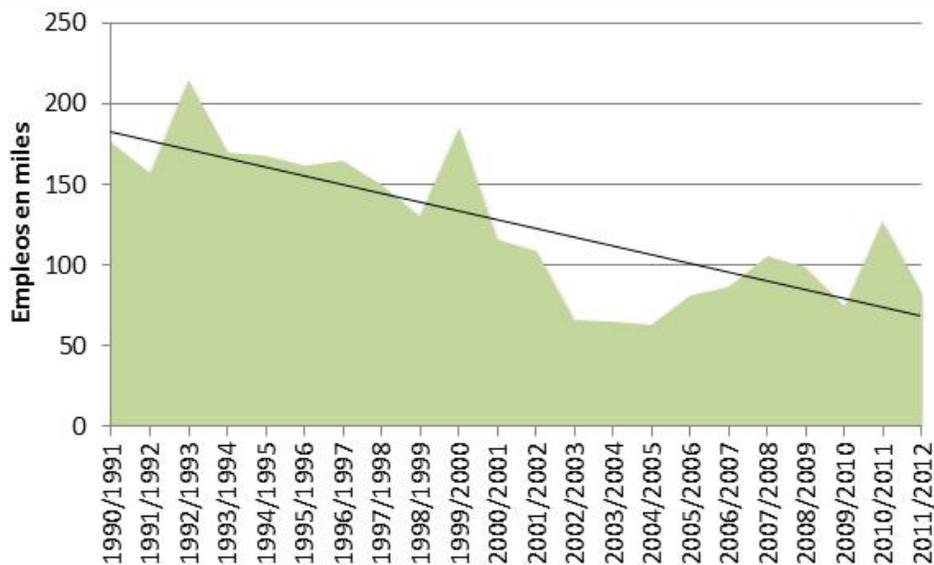


Figura 7: Generación de empleo en Café

Fuente: Datos CSC. Elaboración propia

- La caficultura tiene una importancia en la generación del empleo y ocupación rural⁶. En condiciones normales aporó entre 21.3 y 32 millones de jornales (días/persona) equivalentes a 82,500 y 128,000 empleos anuales, para las cosechas 2010/2011 y 2011/2012 respectivamente y unos 500,00 empleos indirectos.
- La generación de empleos en la actividad cafetalera tiene relación directa con las producciones obtenidas en cada cosecha, dado que esta actividad demanda una gran cantidad de personas principalmente en la recolección. Este aspecto puede observarse en la Figura 7

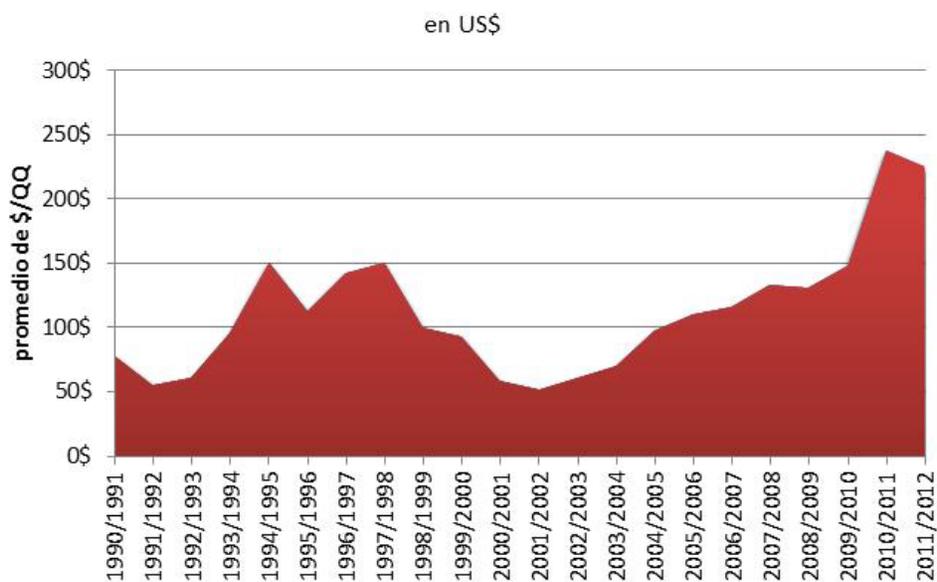


Figura 8: Precio Promedio por QQ de café

Fuente: Datos CSC. Elaboración propia

- El precio internacional del café ha tenido una tendencia alcista después de llegar a precios mínimos históricos para la cosecha 2001/2002, logrando precios arriba de los \$300 qq oro uva en Mayo de 2011. A la fecha el grano muestra una tendencia a la baja con precio de \$155/ qq oro uva, perdiendo \$81 solo en el primer semestre de 2012⁷. Los precios promedios por quintal oro uva se muestran en la figura 8.
- La evolución de la producción en los últimos 19 años, ha venido experimentando una tendencia hacia la baja; este comportamiento se puede apreciar en la Figura 9 y después de tener una productividad de 18.36 qq oro uva/mz en la cosecha 1992/93, se ha descendido a 6.89 qq oro uva/mz en la cosecha 2009/10.

El café se cultiva en 217,628 manzanas y en los 14 Departamentos del país, involucrando a 16,995 productores registrados. De ese total de caficultores, el 90% son pequeños productores que aportan el 21.4% a la producción nacional; 5% son medianos productores que aportan el 13.4% y el 5% restante, son grandes productores que aportan el 65.2% a la producción del país.

⁶ CSC. Estimación de generación de empleo del café.

⁷ El Diario de Hoy. Precio del Café baja \$81 en 2012. 25 junio 2012. Pag 2.

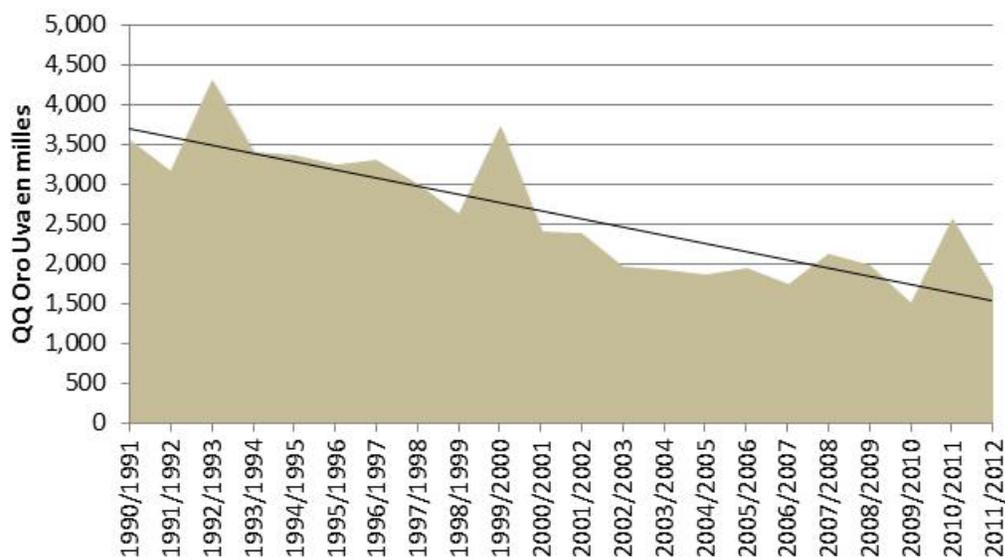


Figura 9: Producción de café en QQ oro uva

Fuente: Datos del CSC. Elaboración propia

- Las zonas cafetaleras en su mayoría están localizadas en terrenos de laderas, donde la cubierta vegetal natural se ha eliminado para sembrar café y árboles de sombra especializados para este cultivo; aunque también se observan de forma limitada, árboles de sombra nativos. También las tierras cafetaleras se encuentran en zonas de captación de cuencas hidrográficas que se ubican entre los 500 y 1,600 m.s.n.m.
- La importancia ambiental del café es indiscutible dadas las externalidades positivas del cultivo, las cuales aún no son reconocidas de forma monetaria. El cultivo de café se hace bajo una diversidad de árboles de sombra que contribuyen a la producción de oxígeno, la captura de carbono se estima en 190 toneladas de carbono anuales por hectárea y la tasa neta de fijación de bióxido de carbono es de 126 kg. Diarios. Los cafetales mantienen una reserva de 32.2 millones de toneladas de carbono con una fijación de 13,178 toneladas de bióxido de carbono por día. Igualmente tiene aportes de importancia en la infiltración de agua lluvia, donde según estimaciones de PROCAFE, cada minuto el bosque cafetero contribuye con 715 m³ de agua, de la cual se retiene un 70%; es decir que cada hora los cafetales aportan a los mantos acuíferos 500 m³ de agua⁸.
- El bosque cafetero representa el 9% de la cobertura boscosa nacional. Las áreas de cultivo contribuyen a la belleza escénica del país y amortiguan el impacto de las lluvias para las zonas bajas.
- Los cafetales y la industrialización aportan materia prima para la generación de energía, en forma de leña, donde se estima que el 42% proviene de las podas del café; también la cascarilla y la pulpa que genera el beneficiado, unos 0.7 millones de qq de cascarilla y unos 6 millones de qq de pulpa sirven para generar calor para el secado del grano.

⁸ CSC. 2012. El Cultivo de café en El Salvador. Pág. 3

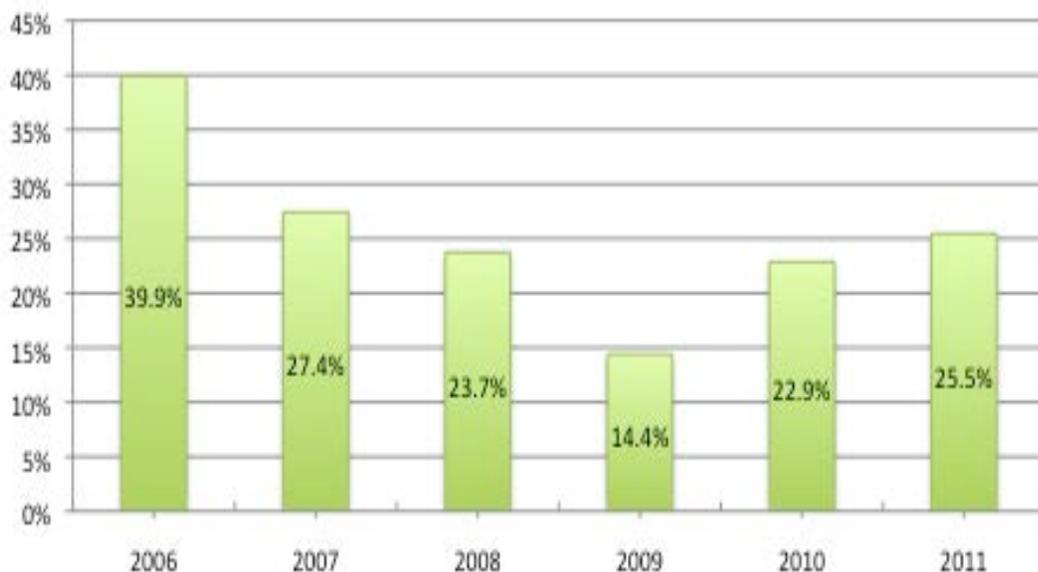


Figura 10: Crédito para café como % del crédito agropecuario

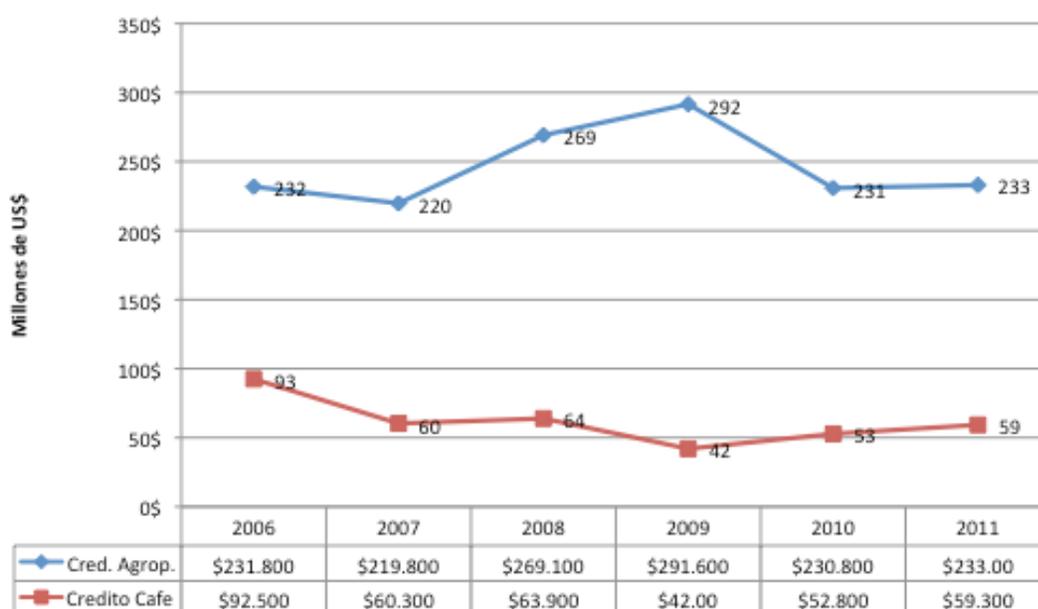


Figura 11: Crédito Agropecuario y para café

Fuente: Datos CSC. Elaboración propia

- El acceso al crédito para los caficultores se ha visto reducido de un 40% del crédito agropecuario en el 2006 al 25% para el 2011, tal como lo muestran las figuras 10 y 11. Esto a pesar de existir oferta de créditos en banca nacional. Esta situación de difícil acceso al crédito, mantiene descapitalizado al sector que le limita invertir para volver más productivas sus fincas.

La crisis en los precios internacionales del café en la década del 2000 generó una importante deuda en el sector cafetalero; una de las formas en que se buscó una solución a esta deuda bancaria fue con la creación del Fideicomiso Ambiental para la Conservación del Bosque Cafetalero (FICAFE) que fue constituido el 27 de julio de 2001, nombrándose al Banco Multisectorial de Inversiones (BMI) como fiduciario de FICAFE, el cual posee amplias facultades para la administración y gestión de los activos del Fideicomiso, habiendo suscrito contratos de administración y gestión de cobro de cartera de créditos con cada banco fideicomitente, por lo cual FICAFE paga a cada banco un 1% anualizado sobre los saldos administrados⁹.

Los activos de FICAFE están constituidos principalmente por carteras cuyo destino tiene relación con créditos cafetaleros y de exportación de café, los cuales no deben exceder, según los términos del Fideicomiso de \$300/qq, con base al promedio de producción de las cuatro últimas cosechas. Los créditos transferidos a FICAFE mantienen un contrato con los deudores finales, con un plazo de 20 años para el pago de los créditos reestructurados, el cual se hará a través de cuotas que incluyen el principal e intereses, cuyo pago se efectuará cada 23 de septiembre entre los años 2002 y 2023. El número de créditos cedidos fue de 860 por un valor nominal de US\$257,537,667, según escrituras. Los bancos compartían la cartera de créditos de la manera siguiente:

Cuadro 4: Montos de créditos FICAFE por banco

Banco	Monto en US \$	%
Banco Agrícola	106,574,911	41.38%
Banco Cuscatlán	58,665,812	22.78%
HSBC	46,041,087	17.88%
Banco Hipotecario	18,620,472	7.23%
Banco de Fomento Agropecuario	12,031,031	4.67%
Scotiabank El Salvador	11,298,581	4.39%
Banco G&T	4,305,773	1.67%
	257,537,667	100 %

Fuente: Equilibrium

Cada 23 de septiembre vence el plazo para abonar \$13 millones a la deuda del FICAFE; al 31 de mayo de 2011 los activos del Fideicomiso sumaban \$157,465,965.07, pagaderos entre diferentes caficultores que se endeudaron tras la caída del precio del grano a principios de la década pasada.

⁹ Equilibrium. 2007. Fideicomiso Ambiental para la conservación Bosque Cafetalero (FICAFE). Fiduciario - (BMI)

V. LA CADENA DEL CAFÉ

5.1 Marco Teórico

El impacto de la globalización ha requerido grandes esfuerzos entre los actores de la cadena del café, en términos de integración y colaboración. Esto a su vez ha precisado desarrollar nuevos conceptos dentro de los que se incluyen el de *cadena de valor* y *cadena de abastecimientos*¹⁰. El concepto de cadena de valor, establece una forma para clasificar los procesos de una empresa en dos grupos: i) **las primarias**, que intervienen directamente en la formación del valor como lo son los procesos operativos, logísticos y de marketing, y ii) **las de apoyo**, que lo hacen de manera indirecta, mediante su derrame sobre las actividades primarias como lo son, la estructura empresarial, el sistema tecnológico, los recursos humanos, etc.

De esta forma las empresas adquieren ventajas competitivas al "concebir nuevas formas de llevar adelante sus actividades, emplear nuevos procedimientos, nuevas tecnología o diferentes insumos", todo lo cual se refleja en la organización de su cadena de valor. La cadena de valor no es la suma de actividades individualmente consideradas, sino que consiste en una red de actividades interrelacionadas, conectadas mediante enlaces. Éstos se originan cuando la forma en que se realiza una actividad influye en el costo o la eficacia de otra.

Una cuidadosa gestión de los enlaces, conduce a que la cadena de valor se organice como un sistema y no como una suma de partes dentro de la empresa. Este sistema de valor incorpora a los proveedores que aportan los insumos y, por otro lado, el producto o servicio generado pasa a formar parte de la cadena de valor de otras instancias (reelaboración o canales de distribución). Así "los productos pasan a ser insumos comprados en las cadenas de valor de sus compradores, quienes utilizan los productos para llevar a cabo sus actividades".

Este desarrollo de la cadena de valor, centra el análisis en el estudio de las ventajas competitivas en el que se desenvuelve una determinada empresa. Para ello, asigna importancia estratégica al conocimiento de la estructura del sector en el que se desenvuelve y del posicionamiento relativo de la empresa dentro del mismo. A su vez, este último está compuesto por las posibles fuentes de ventajas competitivas dadas por los menores costos o por la diferenciación del producto, por un lado, y por el ámbito competitivo, por el otro. Éste está vinculado a las posibilidades de segmentación del mercado. Dada la complejidad del sistema de la cadena, es común que sus actividades no se realicen de manera eficaz, lo que compromete a los actores a proporcionar de manera continua y unificada los medios necesarios que permitan generar propuestas de mejoramiento, capaces de fomentar la productividad de la cadena como mecanismo principal de su competitividad.

La cadena de abastecimiento se ha explicado como un organismo multiagente, que busca satisfacer las demandas del cliente final por medio de la coordinación, productos y recursos financieros que la recorren, desde el proveedor hasta el cliente del cliente.

¹⁰ García Cáceres, R. y E. Olaya Escobar. 2006. Caracterización de las cadenas de valor y Abastecimiento del sector agroindustrial del café. Colombia. pág. 4

La cadena de abastecimiento implica la interacción regulada mediante acuerdos comerciales regidos por componentes contractuales de los diversos eslabones que la constituyen y que realizan diversas actividades especializadas, desde diferentes esquemas de propiedad.

Con este marco de referencia, este apartado que se presenta describe y caracteriza las funciones, conexiones y la sinergia de cada uno de los eslabones de la cadena del café en el país y su relación con el entorno. También muestra la dinámica que ha venido experimentando en los aspectos productivos y económicos, como elementos de análisis.

La cadena del café representada para El Salvador se describe en el siguiente apartado.

5.2 Cadena del Café

La producción de café en El Salvador se destina principalmente para la exportación, en este proceso el café recorre diferentes fases antes de llegar al consumidor. En la cadena del café se identifican los siguientes actores o eslabones: 1. Proveedores de Insumos o Servicios, 2. Productores de Café, 3. Procesadores o Beneficiadores, 4. Torrefactores Nacionales y 5. Compradores o Torrefactores Internacionales (Figura 12)

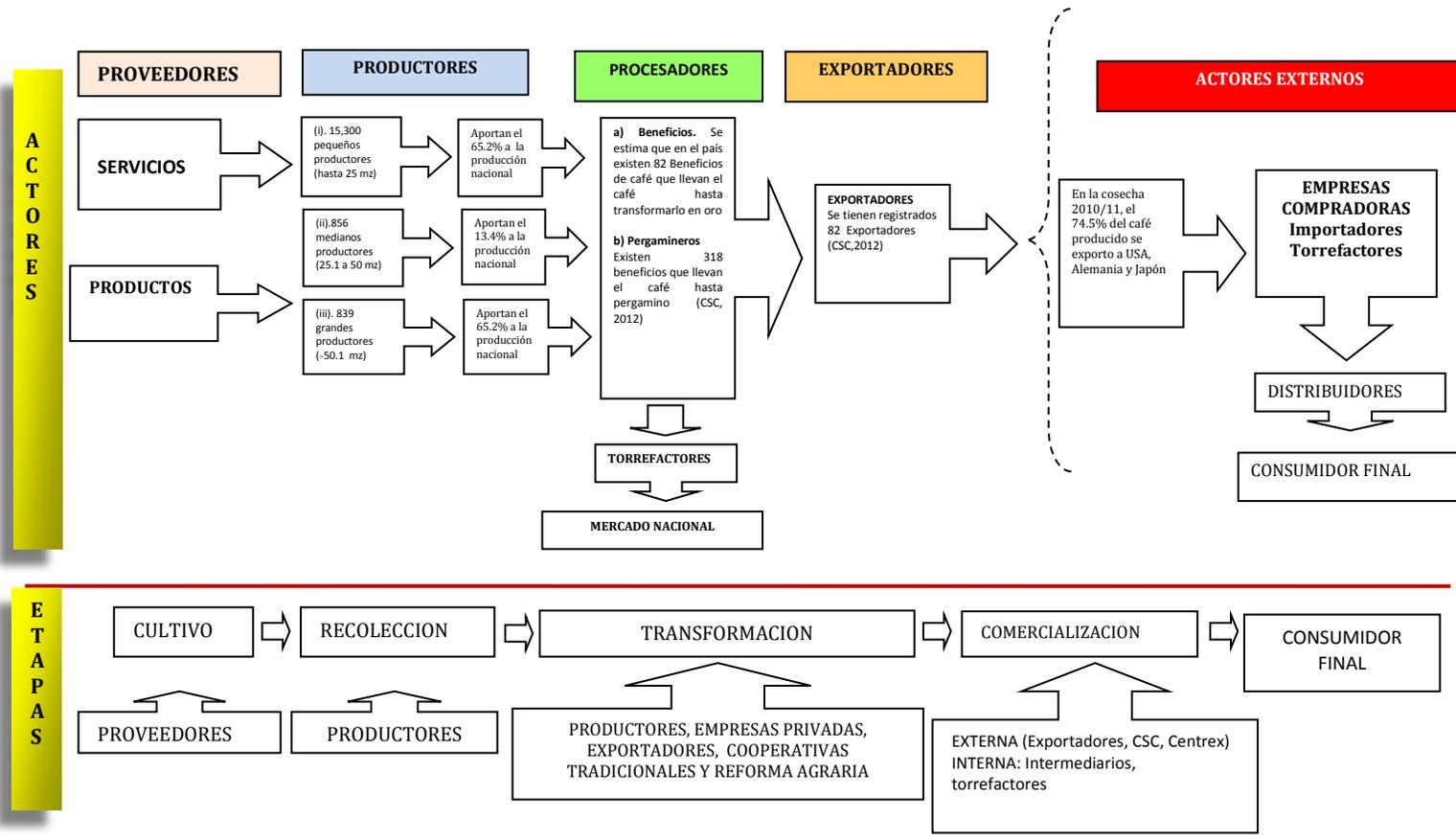


Figura 12: Cadena del Café

Fuente: Elaboración propia

VI. CARACTERIZACIÓN DE LOS ACTORES

Los principales actores de la cadena de valor del café se caracterizan por eslabón de la siguiente manera:

6.1 Proveedores

Los proveedores suministran servicios, equipo e insumos a los productores. A este eslabón de la cadena del café pertenecen los proveedores de los insumos agropecuarios, maquinaria agrícola, insumos para los torrefactores, servicios financieros, servicios tecnológicos, servicios de transporte, entre otros.

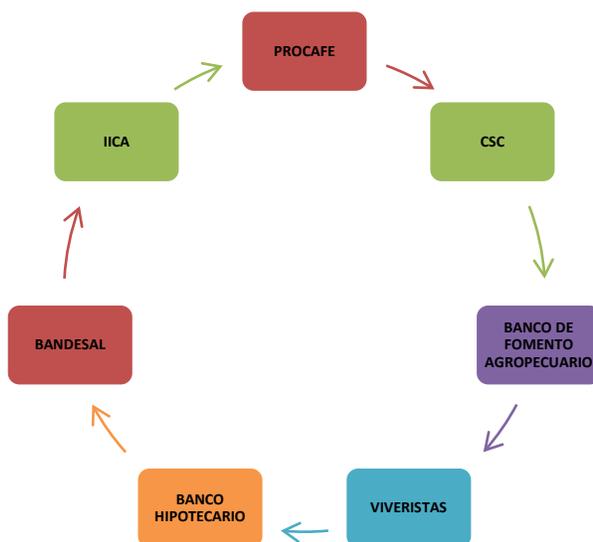


Figura 13: Proveedores:
Servicios técnicos, Financieros y de Productos

Fuente: Elaboración propia

6.1.1 Prestadores de Servicios Técnicos

Los prestadores de servicios de asistencia técnica y capacitación reconocidos actualmente en el país son:

- PROCAFE; investigación, asistencia técnica para la producción de café.
- Consejo Salvadoreño del Café; ente regulador de la industria. Registra a productores y beneficiadores, lleva estadísticas, brinda capacitación a tostadores y baristas.
- IICA; brinda asistencia técnica a productores y beneficiadores.
- SalvaCERT, certificadora de fincas para el sello *Rainforest Alliance Certified*.
- Empresas privadas entre: Cooperativas, Sociedades Anónimas, ONG's certificadoras o verificadoras representantes de diversos sellos reconocidos internacionalmente.

6.1.2 Prestadores de Servicios Financieros

En este grupo están los prestadores de servicios financieros, representados por la Banca Privada la cual con la internacionalización se ha retirado de este rubro y especialmente la banca gubernamental como:

- Banco de Fomento Agropecuario;
- Banco Hipotecario;
- FEDECREDITO; y
- BANDESAL.

Detallando la principal fuente de financiamiento disponible para café, a manera de ejemplo se describe la línea de financiamiento ofrecido por BANDESAL¹¹. Esta cuenta con \$50 millones, disponible para productores, sociedades y asociaciones cooperativas de productores de café, productores beneficiadores y beneficiadores exportadores, por medio de instituciones financieras. Este fondo puede financiar **café tradicional** en fase agrícola, \$45, y en fase de recolección, \$25, para un total avío de \$70; y b) café especial en fase agrícola, y en fase de recolección, \$28 para un total avío de \$80.

Para café especial en fase agrícola, \$52, y en fase de recolección, \$28, para un total avío de \$80. Las garantías exigidas por el banco: a) Prendaria sobre la cosecha a financiar para productores; b) Primera Orden Irrevocable de Pago a favor de la IFI; c) Cobertura del PROGARA (fondo de garantía) hasta \$45.00/QQ ó \$52.00 QQ. oro uva financiado, según se trate de café tradicional o café especial; y otras que a juicio de la institución financiera sean necesarias. Valga aclarar que esta línea va destinada a usuarios de crédito calificados en las categorías de riesgo A1, A2, B y C1 en el sistema financiero.

Otro importante servicio financiero que ofrece BANDESAL es el del programa de **Cobertura de Precios del Café**. Con este programa, se pretende establecer un mecanismo para fijar el precio a futuro, y así obtener precios mejores mediante la venta oportuna de contratos de café a futuro. Se busca garantizar los ingresos provenientes de la venta de la producción de café con la venta de contratos de fijación de precios a futuro en la Bolsa de Nueva York.

Uno de los principios del programa es que operará únicamente para las garantías de la producción de café, y que el productor podrá vender a futuro, siempre y cuando haya contratado un avío o un crédito de mediano o largo plazo, garantizado por el Programa de Garantía Agropecuaria (PROGARA). Diariamente, el programa notifica la disponibilidad de contratos que existan, para que los inscritos en el mismo puedan utilizarlos.

6.1.3 Proveedores de bienes e insumos a la producción

Dentro de este grupo se tienen a los proveedores de agroquímicos y bienes, entre quienes destacan los siguientes, esto sin mencionar al gran número de agroservicios autorizados en todo el país:

¹¹ Información consultada en:

https://www.bandesal.gob.sv/portal/page/portal/INICIO/SERVICIOS/GUIA/GARANTIAS/BMI_CULTIVO_DEL_CAFE

- FERTICA; en el período 2005/2008 dominaba el 40% del mercado de fertilizantes¹²;
- DISAGRO; en el período 2005/2008 dominaba el 57% del mercado de fertilizantes;
- Bayer;
- Sagrisa Agrícola;
- Du West;
- Maya Cert;
- Agrinter;
- Agroservicios El Surco;
- Farrar;
- Villavar.

El mercado de los fertilizantes está dominado por dos empresas, las cuales tienen presencia en toda Centroamérica. Es necesario promover una mayor competencia tanto a nivel nacional como a nivel regional, a efecto de incrementar la eficiencia económica y bienestar de los consumidores. Por estas características del mercado el segmento más desprotegido lo representan los pequeños agricultores dadas las asimetrías del mercado que actúan en contra de los consumidores de fertilizantes.

El Petróleo sube de precio, aumentando el precio de los combustibles y el de los fertilizantes y en consecuencia el costo de los insumos y de la producción y procesamiento del café.

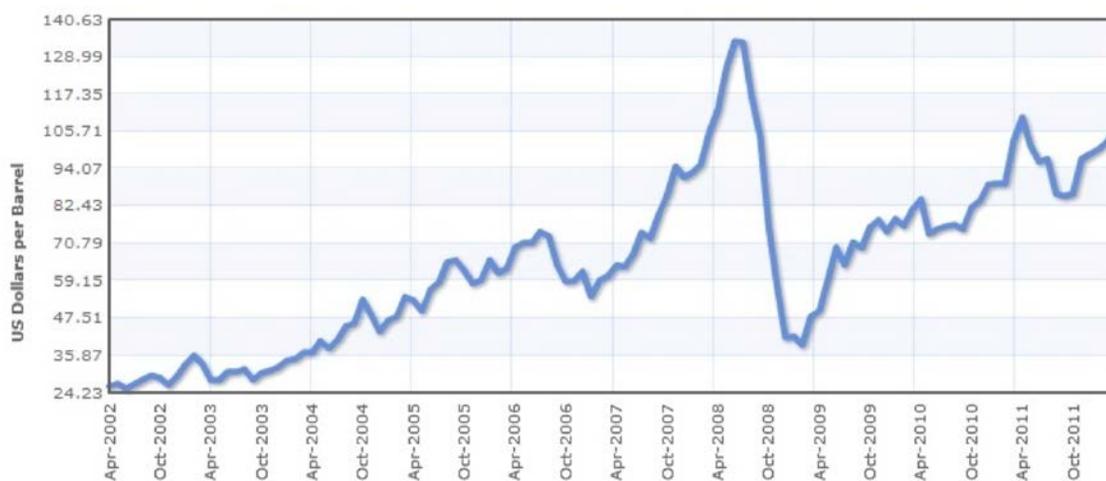


Figura 14: Precio del Petróleo (West Texas Intermediate) Abril 2002 - Marzo 2012 (US\$/Barril)

Fuente: Index Mundial.¹³

A diferencia de las alzas y las bajas en el precio del petróleo, el costo de los fertilizantes en hacia la alza, lo que resta competitividad a las actividades agrícolas y por consiguiente a la producción de café.

¹² Súper Intendencia de Competencia. 2009. Estudio: Caracterización del Sector de Fertilizantes y sus condiciones de competencia en El Salvador. Recuperado el 5 de junio 2012 en: <http://www.slideshare.net/scompetencia/presentacin-estudio-fertilizantes>

¹³ Tomado de : <http://www.indexmundi.com/commodities/?commodity=crude-oil-west-texas-intermediate&months=120>

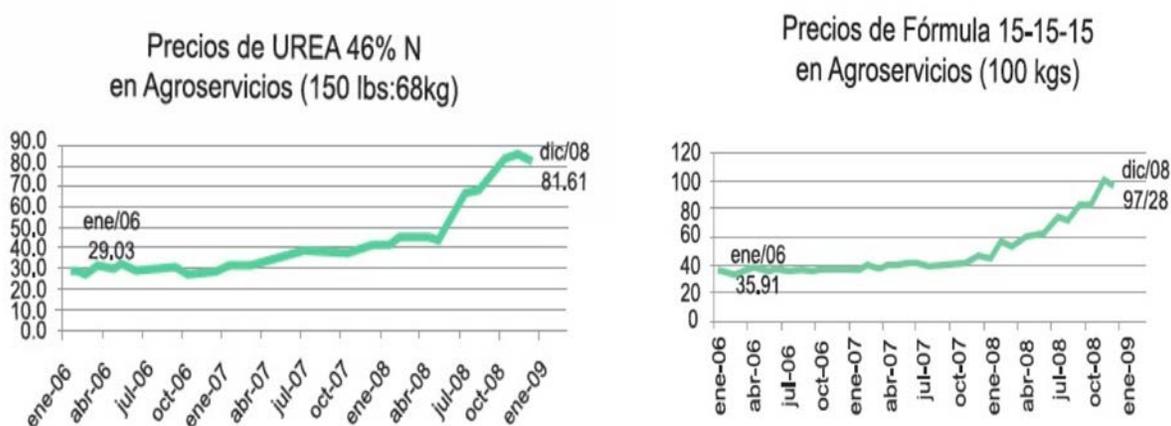


Figura 15: Precios de Urea y Fórmula 15-15-15 en Agroservicios

Fuente: Superintendencia de Competencia de El Salvador.

6.1.4 Proveedores de Plantas de Café

Entre los proveedores de insumos están los viveristas que proveen plantas de café, de todas las variedades que se cultivan en el país, quienes tuvieron importante presencia en el taller realizado en Apaneca, Ahuachapán.

En visita realiza a viveristas localizados en de El Refugio, Ahuachapán; manifiestan que existe un conglomerado aproximadamente de más de 500 viveristas aproximadamente; la mayoría están ubicados entre la ciudad de Chalchuapa hasta la ciudad de Ahuachapán.

Entre las variedades de plantas que ofrecen a los productores, destacan las siguientes: Bourbon, Pacas, Pacamara, Catimor, Cuzcatleco, Catisic, Catuái.

Los viveristas enfrentan diversos problemas, siendo los principales el abastecerse de semilla de buena calidad, disponer de tierra libre de plagas y enfermedades, costos de los agroquímicos y otros insumos, escasa o nula asistencia técnica y dificultades para financiar sus actividades. La mayor amenaza que afrontan es la incertidumbre de mercado, o sea si podrán vender sus existencias con sus únicos clientes. Sin embargo, esas circunstancias no los han desanimado, en parte por los resultados de los buenos precios de venta de plantas en el año 2011; en este año el volumen de producción se estima en no menos de 28 millones de plantas, cuando el promedio de producción de plantas en años anteriores fue de 8 a 9 millones, aproximadamente.

6.2 Productores

Los productores pueden ser caracterizados según el nivel tecnológico que empleen, la producción o por la tenencia de la tierra. Hay otra información de importancia que complementa los aspectos antes apuntados que también serán objeto de descripción y análisis, para que puedan ser relacionados.

6.2.1 Estratificación de caficultores por tenencia de la tierra

Los productores de café generan la materia prima en la fase agrícola para su transformación. De acuerdo a la tenencia de la tierra, los productores de café en El Salvador se han estratificado de la siguiente manera:

- a) Pequeños productores, hasta 25 manzanas,
- b) Medianos productores, de 25.1 a 50 manzanas, y
- c) Grandes productores, los que poseen áreas superiores a las 50 manzanas.

Cuadro 5: Distribución de caficultores por rango de tamaño de fincas y producción entregada, Cosecha 2009/10

RANGO DE TAMAÑO DE FINCAS (Mz)	NUMERO PRODUCTORES	%	PRODUCCION ENTREGADA 2009/10	
			QQ ORO UVA	%
Menor a 3	8,790	51.7	55,209	3.4
3 a 10	4,832	28.4	121,080	8.1
10.1 a 25	1,678	9.87	148,568	9.9
25.1 a 50	856	5	200,559	13.4
50.1 a 100	518	3	283,547	18.9
100.1 a 150	185	1	227,076	15.1
Mayor a 150	136	0.8	467,962	31.2
TOTALES	16,995		1,500,000	100

Fuente: boletín estadístico de caficultura 2010. PROCAFE

Al hacer un análisis de la información contenida en el Cuadro 5, en la cosecha 2009/10, resulta que el 90% de los caficultores, pertenecientes al estrato de pequeños productores de café (menos de 25 mz.), aportaron el 21.4% de la producción; los medianos productores (25.1 a 50 mz) que representan el 5% el 13.4% de la producción y el restante 5% que corresponde al estrato de grandes productores (mayor a 50 mz), aportaron el 65.2% de la producción nacional. Al hacer la relación entre el rango de tenencia de la tierra de los productores y el aporte que hacen a la producción nacional, resulta que los pequeños productores contribuyen con el 21% de la producción, los medianos con el 13% y los grandes con el 65.%. La figura 16 lo muestra claramente:

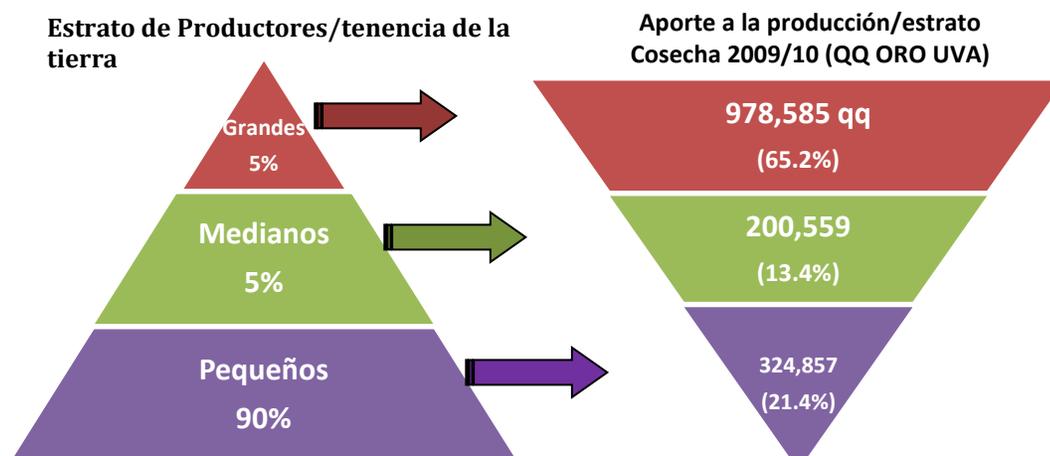


Figura 16: Relación de tenencia de la tierra y producción, según el estrato (Cosecha 2009/10)

Fuente: Boletín Estadístico de la Caficultura Salvadoreña. PROCAFE, 2010

6.2.2. Distribución de caficultores por Departamentos y Áreas (Mz)

Como puede observarse en el **Cuadro 6**, la Región Occidental posee el 45.02% del total de caficultores del país y ocupan una superficie cafetalera del 50.28%. Continúa en su orden, la región Central con el 32.34% de los productores y un área cafetalera del 29.98% y la Región Oriental con el 22.56% de productores y un área del 19.67%.

Cuadro 6: Distribución de caficultores y área cafetalera por Departamentos

REGION	DEPARTAMENTO	NUMERO DE CAFICULTORES 1/	%		SUPERFICIE (Mz) 2/	%	
			DEPTO.	REGION		DEPTO.	REGION
OCCIDENTAL	AHUACHAPAN	2,295	13.50	45.04	33,327	15.31	52.29
	SANTA ANA	3,574	21.03		44,390	20.40	
	SONSONATE	1,786	10.51		31,731	14.58	
	CHALATENANGO	565	3.32		1,501	0.69	
CENTRAL	LA LIBERTAD	1,774	10.44	32.37	40,937	18.81	30.02
	SAN SALVADOR	1,459	8.58		7,941	3.65	
	CUSCATLAN	258	1.52		2,791	1.28	
	LA PAZ	980	5.77		7,578	3.48	
	CABAÑAS	136	0.80		493	0.23	
ORIENTAL	SAN VICENTE	330	1.94	22.58	4,091	1.88	19.69
	USULUTAN	1,327	7.81		24,761	11.38	
	SAN MIGUEL	973	5.73		11,450	5.26	
	MORAZAN	1,442	8.48		6,101	2.80	
	LA UNION	96	0.56		536	0.25	
TOTAL		16,995			217,628		

Fuente: 1/ MAG-DYGESTIC, Censo Agropecuario 2007-2008 diciembre de 2009.

2/ PROCAFE, Sondeo de verificación de áreas cafetaleras,



Figura 17: Regiones Cafetaleras de El Salvador

6.2.3 Distribución de fincas por tamaño

De acuerdo al Boletín Estadístico de la Caficultura Salvadoreña¹⁴, manifiesta que en El Salvador hay 18,812 fincas de café. De ese total, el 56% poseen áreas menores a 3 manzanas, con una superficie de 12,771 manzanas; 25% entre 3 y 10 manzanas, con una superficie de 28,830 manzanas y el 9% poseen áreas entre 10.1 y 25 manzanas, ocupando un área de 27,720 manzanas (Fig. 17).

Las fincas de 25.1 a 50 manzanas representan el 5% y totalizan un área de 37,072 manzanas. En cuanto a las fincas mayores a 50 manzanas representan el 4.8% y poseen un área cultivada de 111,685 manzanas.

En resumen, el 90% de las fincas cafetaleras del país se encuentran entre los rangos de 0.1 a 25 manzanas y ocupan un área de 68,871 manzanas, equivalentes al 32% del área total cultivada de café en el país y el restante 10% de las fincas, que superan las 25 manzanas, ocupan un área cafetalera de 148,757 manzanas.

Finalmente es de evidenciar que una gran cantidad del área cafetalera está asentada en zonas de laderas, con la presencia de árboles de sombra de diferentes especies y que dicha situación contribuye a la captación de agua. También se conoce que, aunque las condiciones edáficas en algunas zonas son favorables, siempre se hace necesario la aplicación de fertilizantes para alcanzar los niveles de productividad deseados, lo que también aplica para el resto del área cafetalera del país.

¹⁴ PROCAFE. 2010. Boletín Estadístico de la Caficultura Salvadoreña

Con todo lo señalado anteriormente, también hay que considerar la influencia a la que está sometida nuestro país y las zonas cafetaleras, con la presencia de fenómenos meteorológicos recurrentes que se desarrollan en el trópico, como son los huracanes; los anticiclones del Caribe y la zona intertropical de convergencia de los vientos alisios (Estos vientos son aquellos que soplan a lo largo del paralelo ecuatorial, y gracias a su ubicación en el globo, solo se movilizan del este al oeste. Estos vientos pueden ser del noroeste y del suroeste).

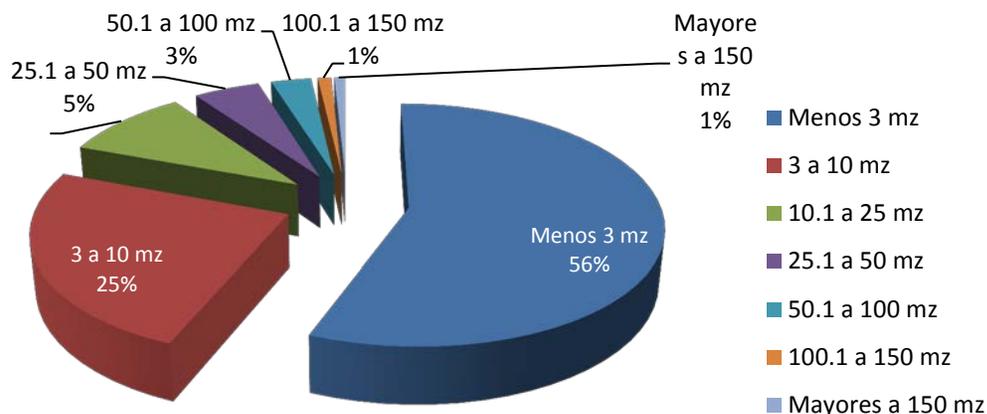


Figura 18: Distribución de Fincas por Rangos de Tamaño.

Fuente: boletín estadístico de caficultura 2010. PROCAFE

6.2.4 Aprovechamiento de Variedades en el país

Según el Diagnóstico de la Caficultura de El Salvador para el 2009¹⁵, los caficultores utilizan mayoritariamente en un 97% las variedades Bourbon y Pacas y la edad de las plantas oscila entre 31 y 38 años. Las otras variedades que se cultivan en su orden son: Pacamara, Catisic, Arabigo, Catuai, Caturra; las edades van de los 23 hasta 42 años (Arabigo). Como resultado de lo anterior, se muestra que la edad promedio de los cafetales objeto de estudio fue de 36 años.

6.2.5 Principales variedades sembradas, por estrato de altitud (asnm)

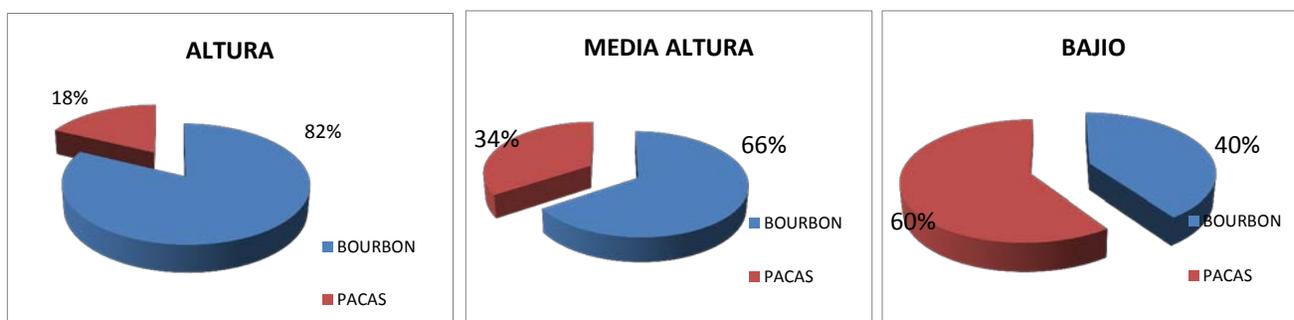


Figura 19: Variedades por estrato de altura

¹⁵ PROCAFE. 2009. Diagnóstico de la caficultura .

Como puede observarse en la figura 19, la variedad Bourbon se encuentra presente en gran proporción en los tres estratos de altura.

6.2.6 Principales variedades de cafetos cultivadas por los productores¹⁶

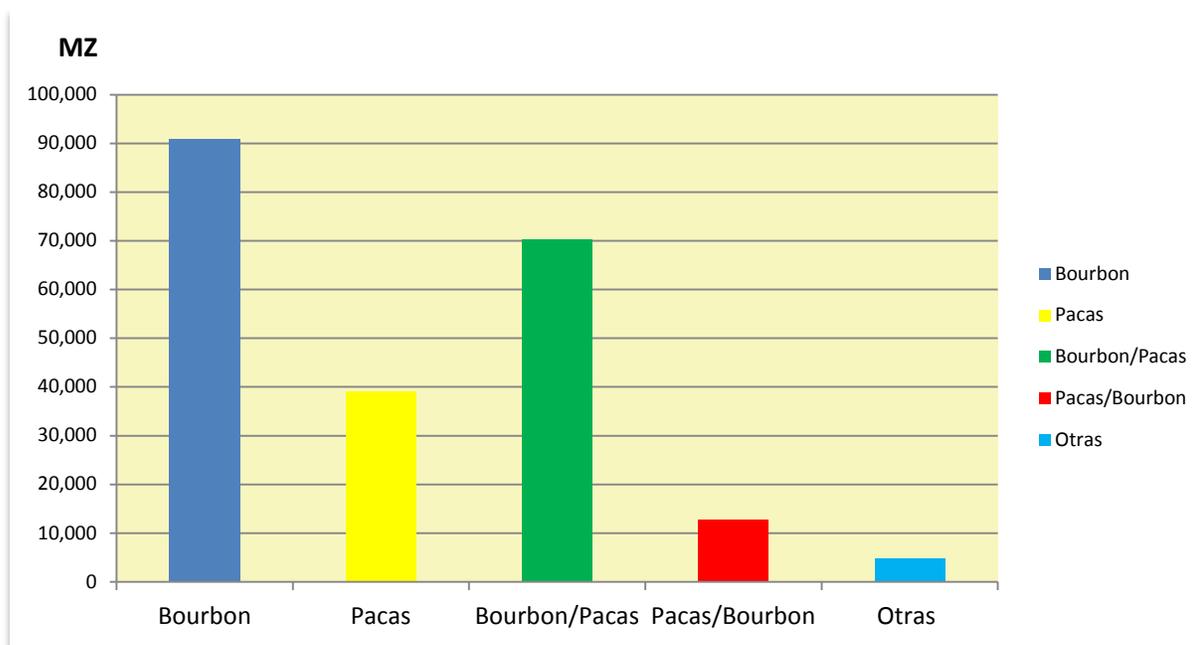


Figura 20: Distribución de variedades en el área cafetalera del país (mz)

Las variedades de café más cultivadas en el bosque cafetalero nacional continúan siendo la variedad Bourbon que ocupa en promedio el 63% de las fincas y la variedad Pacas con el 34%; en conjunto cubren el 97% de las 217,628 manzanas que conforman el parque cafetalero y tienen una edad promedio que supera fácilmente los 36 años; evidenciando que nuestros cafetales están envejecidos y que no se ha tratado de explotar ni de cultivar otras variedades que son altamente productivas, resistentes a plagas y con buenas cualidades en la taza; principalmente en las zonas de media altura y bajo.

6.2.7 Distribución de áreas Cafetaleras por estrato de altura y regiones¹⁷

Cuadro 7: Áreas cafetaleras por estrato de altura

ALTITUDES	ÁREA CAFETALERA SEGÚN ESTRATO DE ALTURA Y REGIÓN (MZ)			TOTAL
	OCCIDENTE	CENTRO	ORIENTE	
Estricta Altura	21,589	9,676	3,579	34,844
Media Altura	29,574	28,952	12,392	70,918
Bajo	58,285	26,705	26,876	111,866
TOTAL	109,448	65,333	42,847	217,628

¹⁶ PROCAFE. 2010. Boletín Estadístico de la Caficultura.

¹⁷ Idem 16.

La Región Occidental es la que ocupa la mayor área cafetalera representada por el 50.29%; continua en su orden la Región Central con el 30.02% y la Región Oriental con el 19.68%. Del total del área cafetalera del país, el 15.5% está localizada en Estricta Altura; el 33.55% en Media Altura y el 50.86% en Bajío.

Las zonas de bajío, es decir debajo de 800 metros sobre el nivel del mar; en los últimos seis años han aportado en promedio el 39% de la producción nacional (7 qq oro/mz); media altura, de 801 a 1,200 msnm ha aportado en el mismo periodo el 39% de la producción (10.77 qq oro/mz) y el estrato de altura, arriba de los 1,200 msnm ha aportado en los últimos seis años el 22% de la producción (13 qq oro/mz).

El problema fundamental en este caso, es que el bajío se encuentra plantado en un 40% con la variedad Bourbon y en 64% la media. Desde hace varios años, en la mayoría de fincas esta variedad se muestra envejecida y deteriorada agrónomicamente, además de ser muy susceptible a las alteraciones de clima, (lluvia, temperatura, viento) constituyéndose en una de las principales limitantes para que el parque cafetalero nacional no pueda incrementar en forma continua y sostenible la producción y productividad.

6.2.8 Actividades más frecuentes empleadas por los caficultores en el manejo de cafetales (2007 a 2009)

De acuerdo al muestreo de fincas realizado para el año 2009¹⁸, el 98% expresaron hacer en promedio 2 limpiezas o deshierbos en el año y el 71% fertilizaron al suelo en promedio de 2 veces en el año (sin especificar las dosis).

El 76% hicieron Poda del Cafetal y el 59% podaron la sombra una vez en el año para ambos casos. La renovación de cafetales, la hicieron el 10% de las fincas encuestadas; el Control de Roya y Broca el 33% y otras actividades diferentes a las anteriores las hicieron el 3.5%.

La intensidad de las labores que permitan la generación de tallos nuevos y de un follaje abundante para incrementar la producción y tener un mayor potencial productivo no se ha estado realizando y ello se debe a la limitada inversión que se hace para renovar los cafetales, es decir en la siembra de cafetos jóvenes. De continuar esta situación, la caficultura será aun mas susceptible a los efectos negativos de las alteraciones del clima (lluvia, temperatura, humedad relativa, vientos) y sus efectos en los procesos fisiológicos y etapas fenológicas del cultivo (floración, crecimiento vegetativo, fructificación, maduración, así como en el incremento de plagas y en las cualidades de la bebida), que serán cada vez mas frecuentes y acentuados, los que provocaran mayores daños y perdida irreparables.

6.2.9 Costos de producción

Los costos de producción del café en El Salvador fue realizado en el 2010¹⁹ en 110 fincas por estrato de altitud, tamaño de finca y región del país, cubriendo un total de 9,435 manzanas para cosecha 2010/2011. El costo promedio por manzana a nivel nacional es de \$960.52, siendo el más alto en la región oriental y el más bajo en la región central. El costo de la recolección es el más alto (34,92%) por encima del costo de los insumos para las 3 regiones. Ver cuadro 8.

¹⁸ PROCAFE. 2009. Diagnostico de la Caficultura.

¹⁹ PROCAFE. 2011. Costos de Producción de Café en Fincas Cafetaleras de El Salvador. Año Cafetalero 2010/11

Cuadro 8: Costos de producción 2010/ 2011, por región y total país (dólares/mz)

COMPONENTES DEL COSTO	DETALLE DEL COSTO POR REGIÓN Y TOTAL DEL PAÍS							
	REGIÓN OCCIDENTAL		REGIÓN CENTRAL		REGIÓN ORIENTAL		TOTAL PAÍS	
	US\$	%	US\$	%	US\$	%	US\$	%
Costos Directos	802.65	82.49	716.64	81.88	919.56	83.29	793.83	82.65
Insumos	317.64	32.65	239.64	27.38	388.98	35.24	300.12	31.25
Mano de Obra	146.58	15.06	128.94	14.73	155.00	14.04	140.48	14.62
Recolección	325.39	33.44	332.62	38.01	349.17	31.62	335.37	34.92
Transporte	13.04	1.34	15.44	1.76	26.41	2.39	17.86	1.86
Costos Indirectos	102.23	10.51	97.28	11.12	107.16	9.71	99.43	10.35
Administración	102.23	10.51	97.28	11.12	107.16	9.71	99.43	10.35
Sub Total	904.88	93	813.92	93	1026.72	93	893.26	93
Gastos financieros (interés anual 7,53%)	68.14	7.00	61.29	7.00	77.31	7.00	67.26	7.00
Total	973.02	100	875.21	100	1104.03	100	960.52	100

Fuente: PROCAFE. Encuesta de costos de producción 2010

El costo está asociado a la productividad de la finca (qq oro uva/mz), ver Cuadro 9, y la productividad promedio más alta se observó en la región oriental, con un costo unitario de \$66,47/qq oro uva. Se observa que para producir un qq oro uva se requiere en promedio de \$59,92, pero resulta insuficiente para cubrir el costo tanto las regiones de Occidente como de Oriente del país.

Cuadro 9: Costo total/mz, productividad (qq oro uva/mz) y costo \$/qq oro uva. Ciclo 2010/2011

REGIÓN	COSTO TOTAL (\$/MZ)	PRODUCTIVIDAD (QQ ORO UVA/MZ)	COSTO \$/QQ ORO UVA
Occidental	973.03	15.94	61.04
Central	875.2	15.74	55.6
Oriental	1104.03	16.61	66.47
Total País	960.52	16.03	59.92

Fuente: PROCAFE. Encuesta de costos de producción 2010

El análisis del costo de producción por estrato de altitud nos muestra que el mayor costo de producción se presenta en las fincas de estricta altura (arriba de 1,200 msnm) con un costo promedio \$1,1176.01 qq oro uva y el de menor costo en las fincas de bajo (menos de 800 msnm) con \$708.71 qq oro uva. El mayor impacto del costo está relacionado a los insumos en estricta altura, dado que estas se trabajan de forma más tecnificada.

Cuadro 10: Costos de Producción de café 2010/2011, según altura de finca

COMPONENTES DEL COSTO	DETALLE DEL COSTO POR REGIÓN Y TOTAL DEL PAÍS					
	ESTRICTA ALTURA		REGIÓN CENTRAL		MEDIA ALTURA	
	US\$	%	US\$	%	US\$	%
Costos Directos	970.52	82.53	717.86	82.99	572.29	80.75
Insumos	390.33	33.19	263.65	30.48	175.58	24.77
Mano de Obra	165.48	14.07	128.2	14.82	116.06	16.38
Recolección	394.38	33.54	307.21	35.52	276.15	38.96
Transporte	20.33	1.73	18.80	2.17	4.50	0.64
Costos Indirectos	123.14	10.47	86.54	10.00	86.78	12.24
Administración	123.14	10.47	86.54	10.00	86.78	12.24
Sub Total	1093.66	93.00	804.4	92.99	659.07	92.99
Gastos financieros (interés anual 7,53%)	82.35	7.00	60.57	7.01	49.62	7.01
Total	1176.01	100.00	864.97	100.00	708.69	100.00

Fuente: Cuadros de salida de encuesta de costos de producción 2010

Según la información del Cuadro 10, de costos por manzana según altitud, encontramos que las fincas de estricta altura son las de mayor costo con un monto de \$1,176.01/mz, dado el mayor uso de insumos, en recolección y gastos en transporte; el costo unitario es de \$62.22/qq oro uva. Siendo las más eficientes, o sea las de menor costo de producción las fincas de bajo con un costo por manzana de \$708.71 y un costo unitario de \$52.57/qq oro uva.

Cuadro 11: Costos total, productividad por manzana y costo por qq oro uva según altura de finca, año 2010/11

ALTURA DE FINCA	COSTO TOTAL (DÓLARES/MZ)	PRODUCTIVIDAD (QQ ORO UVA/MZ)	COSTO/QQ ORO UVA (DÓLARES)
Estricta Altura	1176.01	18.9	62.22
Media Altura	864.97	14.58	59.33
Bajo	708.71	13.48	52.57

Fuente: Cuadros de salida de encuesta de costos de producción 2010

La rentabilidad se puede estimar al comparar el costo del qq oro uva del Cuadro 11 con el precio promedio internacional para la cosecha 2010/11 que fue de \$238,21. Este valor podría representar un precio interno de \$183, 75, con los siguientes márgenes brutos, ofreciendo los resultados del Cuadro 12:

Cuadro 12: Margen Bruto por qq-oro-uva por altitud

ALTURA DE FINCA	MARGEN ESTIMADO
Estricta Altura	\$121,53
Media Altura	\$124,42
Bajo	\$131,18

Fuente: Elaboración propia con datos de PROCAFE.

Estos márgenes pueden variar en la práctica al encontrar fincas con mayor productividad que el promedio, especialmente en fincas con mayor tecnificación.

6.3 Procesadores poner

Entre los procesadores que intervienen en la transformación del café están:

6.3.1 Beneficiadores/exportadores

Se entiende por “Beneficiadores” aquel grupo social compuesto por las personas, naturales o jurídicas, que explotan directamente en calidad de propietarios o arrendatarios privados, los medios de producción donde se realiza el proceso industrial destinado a transformar café uva, cereza seca o pergamino, en café oro. Estos medios de producción son comúnmente denominados beneficios.

El Salvador por lo pequeño de su territorio, la cercanía de las fincas a los beneficios y por la red vial existente, la mayor parte del café producido es transportado en cuestión de horas hacia recibideros que las empresas beneficiadoras instalan estratégicamente en diversos puntos de su área de influencia y que posteriormente es conducido a una central de procesamiento (figura 21 y 22). Estos centros de procesamiento pertenecen a empresas privadas, cooperativas del sector tradicional (privadas) o asociaciones cooperativas pertenecientes al sector reformado. Estos beneficios utilizan más recursos y tecnología en la medida en que aumentan la capacidad de procesamiento.

En la realización de esta actividad, se deben tomar en cuenta varios factores estratégicos entre los que se pueden mencionar:

1. La cantidad de agua disponible para el beneficio,
2. La demanda de energía eléctrica,
3. Buenas vías de acceso para el transporte del café,
4. Clima imperante (horas luz),
5. Disponibilidad mano de obra,
6. Eliminación de desechos,
7. Geografía del terreno,
8. Disponibilidad de materiales de construcción y equipo,
9. Talleres y otros.

Existen en el sector beneficios artesanales, semi-tecnificados y tecnificados. La tendencia actual es emplear beneficios ecológicos que trabajen con mínimas cantidades de agua, de mayor rendimiento y de menor consumo de energía, entre otras cualidades.



Figura 21: Beneficio de exportación



Figura 22: Beneficios artesanales, semitecnificados y tecnificados

6.3.1.1 Distribución de Beneficios por Departamentos

Según el Consejo Salvadoreño del Café para el 2012, de 102 beneficios registrados, en la actualidad se encuentran funcionando 82 y la capacidad instalada de ellos es variable; se encuentran desde una capacidad de procesamiento de 1,500 y más de 250,000 quintales oro. Una cantidad considerable de ellos, no hace uso de la totalidad de su capacidad instalada y tienen integrado el proceso húmedo, seco (patios de secado o secadoras mecánicas) y almacenamiento. Otros también son torrefactores y comercializan café tostado y molido con su respectiva marca en el interior del país.

En los últimos años ha habido un auge en la utilización de pequeños beneficios ecológicos por ciertos productores individuales, producto de su propio esfuerzo y/o por la intervención de otras iniciativas gubernamentales o privadas, por ejemplo a través de: FOMILENIO, TechnoServe, PREMODER, PRODEMOR CENTRO, y otros.

Cuadro 13: Distribución de los beneficios en El Salvador por Departamentos

DEPARTAMENTO	No. DE BENEFICIOS
Santa Ana	21
Ahuachapán	19
Sonsonate	13
La Libertad	32
La Paz	1
San Vicente	1
Chalatenango	1
San Miguel	9
Usulután	5

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café, 2012

La mayor concentración de beneficios se encuentra en la Región Occidental de nuestro país (Ahuachapán, Santa Ana y Sonsonate); le sigue en su orden la Región Central (La Libertad, La Paz, San Vicente y Chalatenango), donde el departamento de La Libertad es el que más beneficios posee tanto en la Región, como a nivel nacional.

Otro dato de importancia es que a mayo de 2012, en el Consejo Salvadoreño del Café se encuentran registrados 318 beneficios pergamineros y se estima que hay una cantidad adicional que aún no se registran, debido a una prórroga que se ha hecho y que finaliza el 30 de septiembre de 2012.

6.3.1.2 Recepción de café por Departamentos. Cosechas 2006 al 2010 (qq oro uva)

Cuadro 14: Recepción por Departamentos

DEPARTAMENTO	COSECHAS		
	2006/07 1,740,026 qq oro uva (Participación %)	2007/08 2,119,811 qq oro uva (Participación %)	2009/10 1,500,000 qq oro uva (Participación %)
Santa Ana	38.0	37.8	36.6
Ahuachapán	18.4	23.6	22.3
Sonsonate	12.4	12.8	12.0
La Libertad	14.4	9.4	12.7
San Miguel	8.1	8.8	7.9
Usulután	5.9	5.7	5.7
San Salvador	2.2	1.5	2.8
La Paz	0.1	0.1	-
Chalatenango	0.6	0.3	-

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café, según reportes de recepción de Beneficiadores.

Se aclara que la información contenida en el **Cuadro 14**, corresponde a la recepción de café de los beneficios en sus respectivos departamentos y no necesariamente se refiere al lugar o región donde se produce el café, ejemplo: en algunos beneficios de La Libertad se recibe café que es producido en Sonsonate.

6.3.1.3 Recepción de café en las diferentes Regiones del país

Cuadro 15: Recepción de café por Regiones

REGION	COSECHA		
	2006/07 (%)	2007/08 (%)	2009/10 (%)
OCCIDENTAL	68.84	74.2	70.9
CENTRAL	17.12	11.3	15.5
ORIENTAL	14.04	14.5	13.6
TOTAL	100	100	100

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café, según reportes de recepción de Beneficiadores

Según la información contenida en el **Cuadro 15** la Región Occidental es la que recibe los mayores volúmenes de café en sus beneficios. La Región Central supera levemente a la Región Oriental en este aspecto.

Es de hacer notar que la mayoría de empresas beneficiadoras, distribuyen recibidos de café en puntos estratégicos cercanos a las fincas de sus asociados y/o clientes y de esos lugares es transportado el café hacia los beneficios que hacen esta práctica.

6.3.1.4 Capacidad instalada por volúmenes de procesamiento

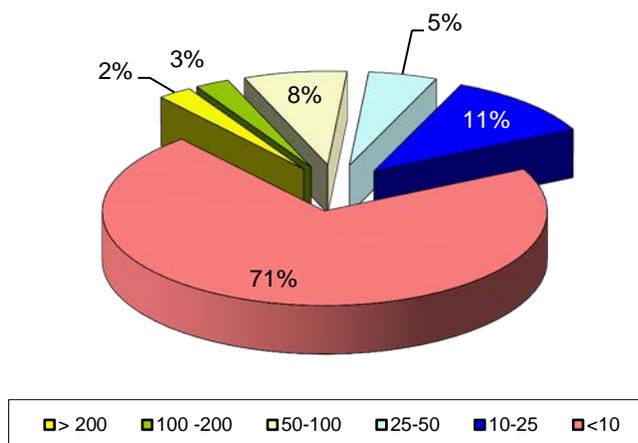


Figura 23: Distribución de beneficios de El Salvador por capacidad de procesamiento (miles de qq)

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

En cuanto a la capacidad instalada de los beneficios, la Figura 23 muestra que el 71% de los beneficios tiene una capacidad menor de 10 mil quintales oro; el 11% posee una capacidad de hasta 25 mil quintales oro; el 5% con capacidad hasta 50 mil y el restante 13% son grandes beneficios con una capacidad de procesamiento superior a los 50 mil quintales oro.

La forma en que los diferentes beneficios preparan el café para la exportación es diversa, entre algunos de los aspectos que pudieran influir en la toma de decisiones están los recursos que poseen (tecnología, volúmenes y variedades de café que se procesa, condiciones agroecológicas donde se ubican las fincas y la forma en que se entrega el café) y las expectativas de los caficultores o dirigentes de las empresas cafetaleras que deseen vincularse con las alternativas específicas presentes en el mercado.

6.3.2 Inocuidad en los Beneficios

El café presenta la posibilidad de desarrollar hongos y mohos una vez ha sido procesado, esto además de dañar los granos, representan un peligro para la salud humana y animal. Al reproducirse estos mohos en los alimentos, producen metabolitos secundarios, entre ellos las micotoxinas. La ocratoxina A (OTA; $C_{20}H_{18}ClNO_6$) es una micotoxina producida exclusivamente por dos géneros de hongos: *Penicillium* y *Aspergillus*. Se ha confirmado que dos especies de *Penicillium* (*P. verrucosum* and *P. nordicum*) producen OTA. También se ha informado que algunos miembros del grupo *Aspergillus ochraceus* producen OTA, así como algunos tipos aislados de *A. niger*, *A. carbonarius* y *A. terreus*. El hongo *P. brevicompactum* es común en el café y pertenece al mismo grupo que las dos especies responsables de la producción de OTA,

pero no la produce. Para el café, tres especies de importancia pertenecen al género *Aspergillus*²⁰.

Se ha demostrado que la contaminación por OTA en el café es un problema principalmente de la fase poscosecha. La mejor forma de evitar la contaminación por OTA consiste, sobre todo, en controlar adecuadamente los niveles de humedad en el café que pudiera propiciar la producción de moho y contaminación por micotoxinas durante la manipulación poscosecha. La OIC recomienda mantener la humedad en los granos de café abajo del 12.5% para evitar que los hongos encuentren una ambiente donde crecer. Un adecuado programa de buenas prácticas de manufactura (BPM) es muy apropiado para evitar este riesgo en el beneficiado y comercialización del café. La Figura 24 muestra los hongos que producen la toxina.

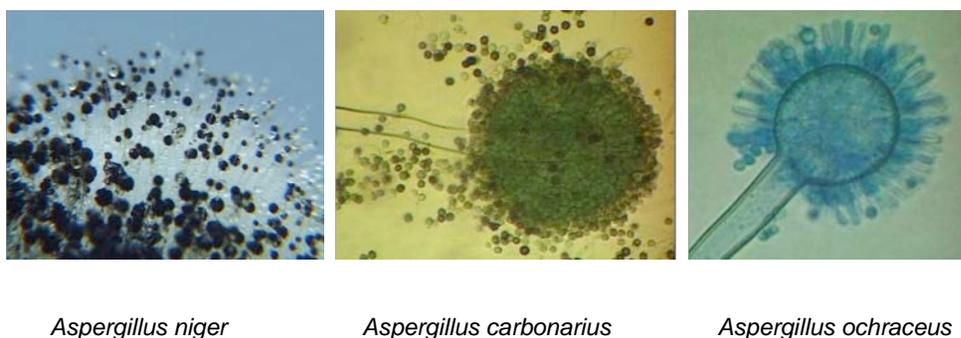


Figura 24: Hongos productores de ocratoxinas

6.3.3 Torrefacción

En el país se comercializan tres tipos de productos finales del café: café soluble, café tostado/molido o bebidas preparadas. Las características estratégicas de mercadeo de las empresas y de los productos que se ofertan son diversas, dependiendo del segmento al que son orientadas.

En el mercado existen 45 tostadores de café registrados en el Consejo Salvadoreño del Café, entre pequeñas, medianas y grandes empresas; que tuestan y venden el café en diferentes presentaciones dentro y fuera del país.

Entre las empresas torrefactoras nacionales más reconocidas en el mercado están: Quality Grains S.A. de C.V., Planta de Torrefacción de Café V (Plantosa), Comercial Exportadora (COEX), Sociedad Cooperativa de Cafetaleros de San José La Majada de R.L., Sociedad Cooperativa Cuzcachapa de R.L., Sociedad Cooperativa de Cafetaleros de Ciudad Barrios de R.L., entre otras.

En las **Figuras 25 y 26** se muestra el proceso de crudo a café tostado y de este a empacado y puesto en salas de venta.

²⁰ FAO. Información del proyecto de reducción de Ocratoxinas A en el Café. Recuperado el 7 junio 2012 en: http://www.coffee-ota.org/otacoffee_what.asp



Figura 25: Diagrama de Operaciones en el proceso del Tostado de Café

Fuente: Elaboración propia

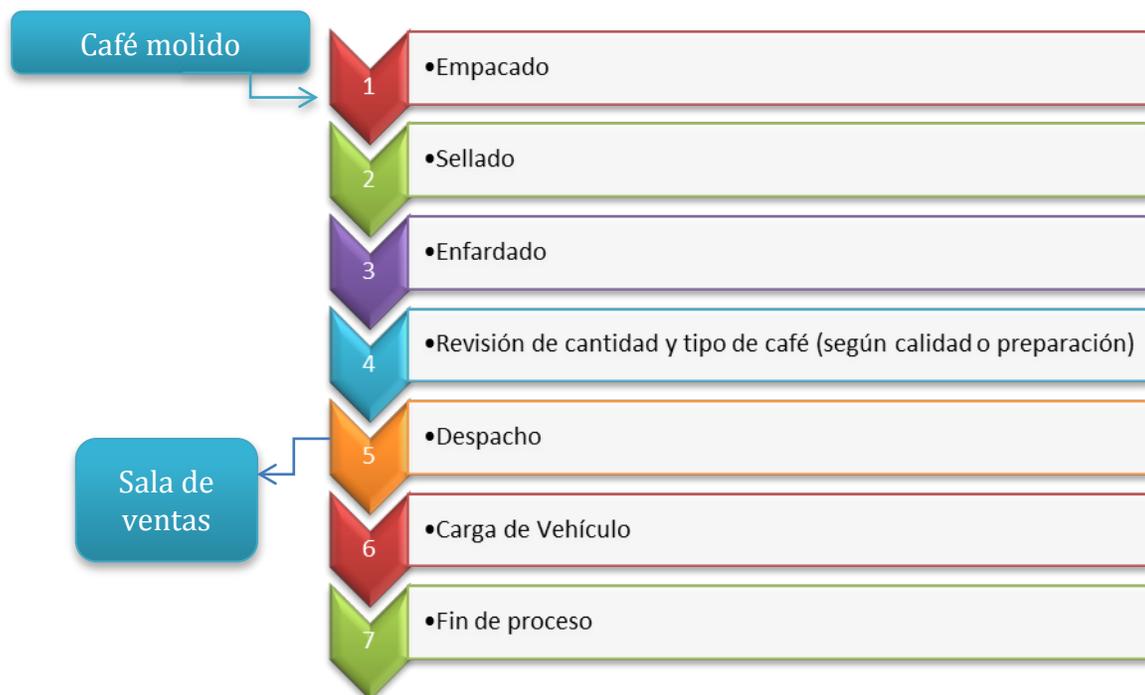


Figura 26: Diagrama de Operaciones en el Proceso del Molido del Café

Fuente: Elaboración propia

6.4 Proceso de comercialización del café

El mercado internacional del café se ha caracterizado desde sus inicios por cambios inesperados en el equilibrio de la oferta y la demanda, acentuándose estos durante las últimas dos décadas, no pudiendo determinarse cuando o en que época del año puede venderse a un

mejor precio. En la comercialización están relacionadas todas las actividades de captación de café en los beneficios, fijaciones de precio interno, ventas al exterior, registros de las mismas, embarques, cobranzas y liquidaciones a productores.

El mercado de referencia para nuestro café lo constituye la BOLSA DE NEW YORK. La Bolsa de Valores de Nueva York es un mercado altamente organizado y sus características principales son:

- A) Tamaño del Contrato
- B) Horas de Contratación
- C) Meses de entrega o posiciones
- D) Precio a viva voz.

La comercialización de café salvadoreño se realiza bajo un marco regulatorio que dicta el Consejo Salvadoreño de Café, ente estatal que funciona como la autoridad superior en materia de política cafetera y demás actividades relacionadas con la agroindustria del café. Dentro de esta potestad el Consejo participa en compromisos internacionales tendientes a regular la oferta mundial del café, estableciendo para ello un marco regulador en las exportaciones y actividades relacionadas a la caficultura.

Dentro de las regulaciones del Consejo están: autorizar a los Beneficiadores y/o Exportadores a ejercer la exportación de café; autorizar los registros de venta, mediante la aplicación de un precio mínimo, el cual se establece con base al precio mínimo que registra las cotizaciones del contrato C de Nueva York, de la posición spot del mes de embarque, al que se le suma o resta el diferencial establecido por el Consejo, para la calidad y preparación a registrar; posteriormente a ello, autoriza la exportación de café.

Asimismo requiere informes sobre los volúmenes de café recibido e inventarios, a fin de dar cumplimiento a las disposiciones nacionales e internacionales como la Ley Especial para la Protección de la Propiedad y la Comercialización del Café y la Ley Transitoria Reguladora de las Exportaciones. Como ya se mencionó anteriormente existen instituciones responsables y regulatorias de los actos de comercialización realizados por los beneficiadores y/o exportadores:

BANCO CENTRAL DE RESERVA. Como institución el Banco tiene su participación en la actividad cafetera; este autoriza a los agentes económicos que solicitan ejercer la exportación de café, previa autorización del Consejo; de igual forma lo hace para la autorización de las exportaciones.

MINISTERIO DE HACIENDA. Esta Institución dicta la política fiscal, en este contexto participa en la refrenda de los permisos de exportación extendidos por el Consejo con fines fiscales. Siendo los Beneficiadores y/o Exportadores los agentes retenedores de los impuestos que pagan a cuenta los productores–clientes.

6.4.1 Mecanismos de Comercialización Externa

La comercialización externa es ejercida por los Exportadores autorizados por el Consejo Salvadoreño de Café, quienes negocian el café con una gama de compradores. Los destinos del café varían en su participación; en algunos años la mayor exportación ha sido para Europa o Estados Unidos, todo depende de las condiciones de demanda y precio.

La comercialización de café salvadoreño se realiza en diferentes formas, siendo ellas:

- ✓ Ventas FOB: El exportador define el precio con el comprador en forma inmediata al convenir los términos de la negociación, siendo ellos: Calidad, cantidad, mes de embarque, puerto de embarque, destino, margen de tolerancia en el peso, términos de pago y precio.
- ✓ Ventas por fijar: Se definen todas las condiciones anteriores, excepto el precio, se negocia el diferencial de precio, para establecer posteriormente el precio FOB, utilizando los mercados a futuro como mecanismo de fijación.
- ✓ Contratos AA (contractuales): Mediante este mecanismo el exportador, requiere mantener una cuenta bursátil con una casa comisionista, a fin de poder tomar posiciones cortas para cubrir sus inventarios; mientras que el comprador potencial tendrá que tener una cuenta bursátil y sus posiciones largas, para fijarle precio a sus compras físicas.

Para cerrar la operación de café físico, el exportador utilizará las ordenes A.A., las que se darían a conocer a la firma compradora. Esta transacción se efectúa fuera del piso de la bolsa, el comprador y el vendedor acuerdan un precio que debe estar registrado dentro del rango de precios de la historia del contrato, máximo y mínimo de la posición en referencia. Después del primer día de noticias de entrega únicamente se aceptan "AA" dentro del rango del día. Ejemplo si la venta es para embarque marzo/2005, la posición en referencia debe ser las cotizaciones de mayo/2005, del periodo vigente de la posición. Después de haber definido el precio de "AA", el Exportador (vendedor), recibirá en su cuenta bursátil una compra al precio convenido, y este precio será el que le corresponderá a su café físico. Se puede decir que este mecanismo es una modalidad del precio a fijar, con la diferencia que requiere la apertura de una cuenta bursátil. Asimismo al convenir el precio, la posición abierta en bolsa se liquida, ya sea con utilidad o con pérdida dependiendo del precio convenido.

Los términos económicos de los contratos de venta son: Precio, Fecha de Pago, Peso y Puerto de embarque.

Precio: Al efectuarse las negociaciones bajo el mecanismo de precio a fijar o contratos AA, es conveniente a tener en cuenta que la referencia del precio, es la posición Spot del Mercado de New York – Contrato C, del mes de embarque así:

Mes de embarque	Posición Contrato "C"
Enero-febrero	Marzo
Marzo-abril	Mayo
Mayo-junio	Julio
Julio-agosto	Septiembre
Sept-oct-nov	Diciembre

Lo anterior se aplica también a las ventas FOB, ya que se toma de referencia, el precio de la posición spot del mes de embarque descontando o sumando el diferencial de precio vigente al momento de la negociación. El diferencial de precio en algunos casos es positivo o negativo dependiendo de la fuerza que tenga el mercado en ese momento.

Fecha de Pago: Generalmente la fecha de pago por parte del comprador es contra la presentación de los documentos de embarque, en el banco designado para efectuar la cobranza.

Peso: En los contratos de venta existe la cláusula del margen de tolerancia del peso.

Puerto de Embarque: Los puertos de embarque del café salvadoreño son el Puerto de Acajutla y ocasionalmente Cutuco en El Salvador. Santo Tomás de Castilla y Puerto Barrios en Guatemala, Puerto Cortés, la selección del puerto de salida es de acuerdo a lo negociado entre el vendedor y exportador.

6.4.2 La Comercialización Interna

La comercialización interna consiste en la negociación del café entre productor y agente comercializador. Los productores pueden comercializar su café en estados de: verde fresco, uva fresca, cereza seca y pergamino seco, estos cafés son sujetos a un rendimiento de comercialización establecido por la Ley de Pesas y Medidas.

Con el Decreto 138, se promulgó la Ley Especial Para La Protección de la Propiedad y la Comercialización del Café, firmada el 29 de Septiembre de 1994, tendiente a “proteger la propiedad y comercialización interna del café, garantizando a los diferentes agentes que intervienen en la mencionada actividad productiva que los resultados de su esfuerzo no se vean perjudicados como consecuencia de hechos delictivos, tutelan además el interés del Estado en la percepción de los impuestos correspondientes.”

Los agentes económicos que participan en la comercialización interna, a los que hace referencia la Ley Especial, además de los productores son: Los exportadores, beneficiadores, pergamineros, torrefactores y todo aquella persona natural o jurídica que transporte café en cualquier estado.

La comercialización del café la efectúan los productores, con base a las disposiciones emanadas para la comercialización externa, si ésta se realiza sobre la base de cupos, el productor debe vender sobre esa referencia, si no existe regulación puede vender como lo desee. Los mecanismos de venta del productor con o sin regulación pueden ser, entre otros:

- Ventas contra las entregas previas de café del productor

El productor después de haber entregado el café al beneficiador/exportador, puede decidir el porcentaje de venta, el cual puede estar por debajo de los porcentajes autorizados por el Consejo o superior a éste siempre y cuando exista acuerdo por parte del beneficiador, en función de la disponibilidad de cupo que mantenga. De no existir regulación puede vender el 10% de su cosecha en el momento que lo estime conveniente.

Los precios de referencia siempre son la posición spot del contrato C de Nueva York, así si decide vender en marzo/2005, el precio de referencia será mayo/2005 sumando o restando el diferencial de precio vigente en el mercado internacional.

- Determinación del precio interno de compra

El precio de compra interno es el resultado del precio de venta al exterior obtenido por el beneficiador/exportador, el cual se descompone de la siguiente forma:

Una forma de ejemplificar la traducción del precio internacional en precio local, se muestra a continuación. El productor vendió el resto de su cosecha, durante el 16 de abril 2010, contra la posición mayo 2010 el precio se cotizó en: US \$162.00

Diferencial de precio	US \$ 10.00	
Precio FOB		172.00
Menos:		<u>(5.85)</u>
Tasa de registro CSC	\$0.35	
CSC Y PROCAFE	\$0.50	
Fondo de Emergencia	\$5.00	
Precio neto en US		\$166.15
Costo beneficiado y merma		
Merma 10% \$162.15	= \$16.21	
Beneficiado	= \$20.00	
Clases Inferiores		
2.5% \$166.15	= \$4.15	(40.36)
Precio interno al productor	\$125.79	
(antes de impuestos)		

Al precio anterior habrá que deducirle el 1.5% de retención en concepto de renta, pero después de deducirle la cuota del Fondo de Emergencia para el Café.

- Formas de pago

El pago al productor se efectúa 30 días después a la fecha de fijación, en algunos casos 15 días. El período de pago está en función de la política financiera que ejerce cada uno de los beneficiadores/exportadores.

6.5 Cafés Diferenciados

Para los propósitos de este estudio, el segmento de análisis son los Cafés Diferenciados. Actualmente existen oportunidades crecientes para incursionar en los diferentes segmentos de los cafés diferenciados, entre ellos tenemos: a) Gourmet, b) Orgánicos, c) Sostenibles, c) Comercio Justo, d) Naturales y e) Finos, otros.

En el Cuadro 16, podemos observar que el segmento de café Gourmet ha experimentado una sensible baja en los volúmenes exportados de la cosecha 2006/07 a 2010/11; este comportamiento, posiblemente tiene su respuesta en los precios altos que se han presentado en estos últimos años. En cambio los cafés sostenibles (o sea con el sello Rainforest Alliance Certified) han elevado sus volúmenes.

Cuadro 16: Comportamiento de volúmenes de café exportados (diferenciados)

CALIDAD	2006-07	2007-08	2008-09	2009-10	2010-11
COMERCIALES	868,104	1,100,349	875,262	588,804	1,459,507
CS	24,975	27,413	14,333	21,795	17,793
HG	641,138	715,182	322,606	352,341	936,299
SHG	201,992	357,754	538,324	214,668	505,414
DIFERENCIADOS	444,661	545,127	689,390	594,797	600,526
Gourmet	139,853	112,534	87,923	36,157	19,330
Orgánico	26,535	34,299	36,043	18,044	21,974
Sostenibles	83,079	87,631	126,246	143,756	278,069
Fair Trade	3,600	3,675	7,350	6,563	19,356
Fair Trade-Orga.	1,913	6,975	2,450	4,769	575
Gourmet sost.	4,236	2,418	1,298	2,024	871
Organicos-sost.	1,875	12,645	13,808	11,309	11,082
Natural			5,388	1,060	2,978
Finos	183,571	284,949	408,886	371,116	246,292
INFERIORES	275,150	266,492	224,995	113,306	205,898
ELABORADOS	3,568	2,015	1,760	2,337	4,310
Solubles	452	152	119	221	340
Tostados	3,116	1,863	1,641	2,116	3,969

Fuente: Elaboración propia

En la producción de cafés diferenciados se tienen que cumplir requerimientos específicos como: prácticas agronómicas, protección ambiental, beneficios sociales para los trabajadores, variedades.

6.5.1 Condiciones para la producción de Café Gourmet

- ✓ Que al menos el 90% sea de las variedades de especie arábica: Bourbon, Pacamara o Maragogipe.
- ✓ Que el café sea cortado bien maduro, tinto.
- ✓ Procesado de forma separado en el mismo día del corte.
- ✓ Que en las pilas de recibo haya 0% de grano verde.
- ✓ Que el fermentado sea natural, de conformidad a la localización del beneficio y condiciones climáticas.
- ✓ Que sea lavado con agua limpia y fresca.
- ✓ Que sea 100% secado al sol.
- ✓ Que sea limpiado a mano

- ✓ Que el café sean envasado en sacos especiales
- ✓ Que presente color verde azulado
- ✓ 100% sobre zaranda 16
- ✓ Humedad promedio de los granos del 12%
- ✓ 0% de granos defectuosos.

6.5.2 Cafés certificados

Café Orgánico

No se permite la utilización de productos químicos, ni sintéticos. Este sistema protege la biodiversidad, hace uso de sombra y cultivos asociados, medidas de protección y fertilización orgánica del suelo, manejo de plagas sin químicos y establecimiento de líneas de control de calidad en la producción y cosecha.

Para ser exportado como tal, requiere de una certificación extendida por una entidad certificadora internacionalmente reconocida, como es el caso de la Asociación Internacional para el Mejoramiento de los Cultivos Orgánicos, conocida internacionalmente como OCIA, por sus siglas en inglés.



Rainforest Alliance Certified

Esta certificación está basada en principios y normas de sostenibilidad (social, ambiental y productiva). Es el sello mas reconocido y empleado en El Salvador. El Director del ente certificador²¹ reporta que el número de fincas certificadas para 2012 llega a las 700, con un área de 18,000 hectáreas. Reporta que la certificación viene creciendo en un 10% anual, tanto en número de fincas como en área.



Utzkapeh: UTZ Certified

UTZ Certified es un programa de sostenibilidad orientado al mercado que promueve la agricultura profesional y tiene impacto positivo sobre la productividad, calidad y eficiencia. Este sello tiene un sistema de trazabilidad en línea. El significado de esta palabra de origen Maya es "BUEN CAFÉ", ofrece seguridad en la calidad social y ambiental de la producción de café. Para esta certificación los caficultores reciben formación en habilidades empresariales, condiciones laborales y la gestión del medio ambiente, y terceras personas independientes comprueban su gestión operativa.



Cafés Finos

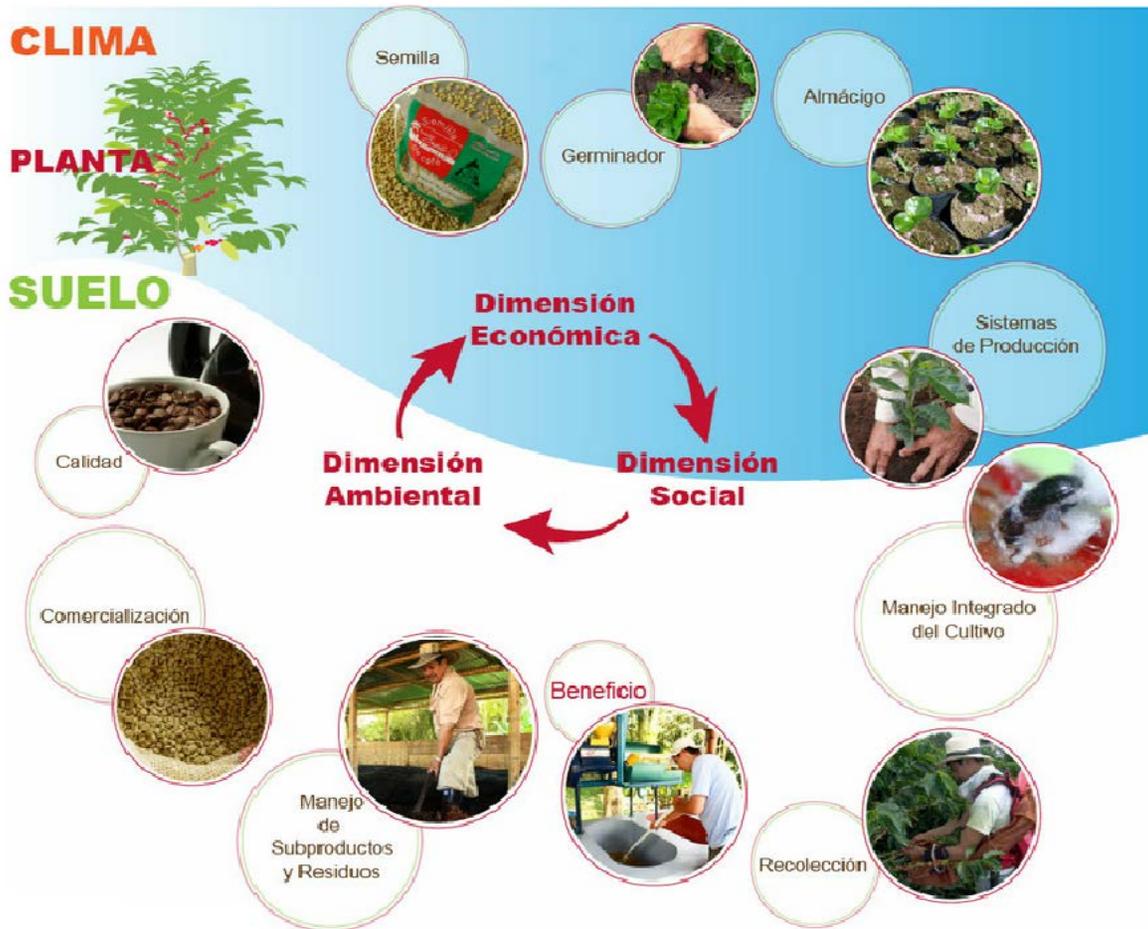
Son catalogados por el Consejo Salvadoreño del Café, como aquellos que sin una de las restantes clasificaciones de diferenciados, reciben un sobreprecio de \$10.00 por quintal oro, en referencia del contrato "C" de la bolsa de New York.

²¹ En conversación con Carlos Pleytez, Director de SalvaCert, ente responsable de certificar fincas con sello Rainforest Alliance Certified.

VII. ETAPAS (Tecnología del Café)

En lo que respecta a la cadena agroproductiva del café, se pueden distinguir varias etapas: La actividad primaria es dedicada al cultivo y beneficiado del grano, la torrefacción para la fabricación del café molido para el consumo interno y la exportación del café. En esta de transformación hay aspectos fundamentales que están íntimamente relacionados al que hacer cafetalero y se ubican en el centro de la Figura 27 la dimensión social, económica y ambiental.

Figura 27: Etapas del cultivo



A continuación se describen algunos aspectos de importancia de las diferentes etapas del cultivo del café en el país:

7.1 Especies y Variedades del cafeto cultivadas en El Salvador

La especie del género *Coffea* que se cultiva en El Salvador es la *arabica*, entre las variedades comerciales que se cultivaban destacan²²: Bourbon, Tekisic (un Bourbon mejorado), Pacas, Pacamara, Catisic y Catuai Rojo. De éstas, el Bourbon y el Pacas le dan cobertura al 81% del área cafetalera. Dichas variedades poseen características muy peculiares, demandadas y preferidas por los compradores de café en el mercado nacional e internacional.

²² PROCAFE. 2005. Manual del Caficultor, Tomo I. Pags. 10-18

Las variedades de café de mayor importancia económica en el país son:

a) Tekisic

Es una variedad que proviene del proceso de selección de la variedad Bourbon tradicional. Este trabajo fue desarrollado por el Instituto Salvadoreño para Investigaciones del Café en la estación experimental de Santa Tecla.

Entre las características destacan: plantas de porte alto, con abundantes laterales y entrenudos largos. Se adapta mejor de los 900 metros sobre el nivel del mar hacia arriba. Por las características de arquitectura de la planta, la densidad de plantas por manzana es menor que el de las variedades de porte bajo. Los rendimientos en condiciones óptimas son variables, reportándose en condiciones óptimas producciones de más de 40 quintales oro uva y manzana. La calidad de la taza es excelente, lo que ha quedado demostrado en los diferentes eventos de Taza de Excelencia.

b) Variedad Pacas

Es una mutación del Bourbon tradicional, cuyo desarrollo se inició en 1960 y entre las principales características están: el tamaño de la planta es de porte bajo, con ramas laterales que forman un ángulo de 45 grados, entrenudos cortos y poseen un aspecto compacto. Las hojas son abundantes, de color verde oscuro y los frutos son rojos. El rendimiento de esta variedad en condiciones óptimas varía entre los 25 y 55 quintales oro uva por manzana. Se sabe que se adapta bien debajo de los 1,000 msnm y que es tolerante a las sequías, viento y al sol.

c) Variedad Pacamara

En 1958, se iniciaron los trabajos de mejoramiento genético del cafeto a través del proceso de hibridación. A las plantas resultantes se les sometió a análisis de productividad y aspecto agronómico, destacándose el cruce de Pacas por Maragogipe Rojo. El Pacamara es: una planta vigorosa, de porte alto, ramas laterales largas, con abundantes ramas secundarias y terciarias en la parte inferior y media; entrenudos del eje vertical y bandolas son cortos. El aspecto denso y compacto la hace resistente al viento y tolerante a los problemas de sequía. Al cultivarse entre 1200 y 1500 msnm, se obtienen rendimientos de 40 a 60 quintales oro uva por manzana con frutos de mayor tamaño.

Las hojas son de color verde oscuro y onduladas, con brotes verdes y/o bronceados; Los frutos son grandes y de color rojo, la calidad de la bebida es excepcional. Comercialmente, por el tamaño del grano y calidad de bebida, tiene excelente aceptación en mercados de cafés especiales y se reconoce su calidad con un mejor precio.

d) Variedad Catisic

Es un híbrido del cruce de Caturra Rojo por híbrido de Timor. El principal atributo encontrado en ésta variedad es la resistencia a la roya del cafeto (*Hemileia vastatrix*). Sus principales características son: Plantas resistentes a la Roya del cafeto, son de Porte bajo, entrenudos cortos, con bandolas cortas que forman un ángulo de 45°. Las hojas de color verde oscuro y

brillante, frutos de color rojo. Se estiman rendimientos de 20 a 50 quintales oro uva por manzana y se adapta mejor en altitudes de 600 a 1,000 msnm.

e) Variedad Catuai Rojo

Es originaria de Brasil y es el resultado del cruce Caturra Amarillo por Mundo Novo. Sus características principales son: Plantas vigorosas de corte bajo, menos compacta y más alta que la variedad PACAS. Laterales largos y entrenudos cortos, con abundante ramificación y tendencia a la formación de crinolinias (palmillas), con hojas ligeramente redondeadas y brillantes, brotes y hojas de color verde.

Alta capacidad productiva, con fruto de color rojo de excelente calidad de bebida; las condiciones óptimas de altitud son desde 600 a 1,000 msnm, su rendimiento varía de 40 a 60 quintales oro uva por manzana.

7.2 Semilla

La calidad de la semilla de café depende de su viabilidad, identidad, sanidad y apariencia. La viabilidad es la capacidad de la semilla de germinar adecuada y oportunamente, dando origen a plantas sanas y vigorosas. La identidad hace referencia a la correspondencia genética de las plantas a la variedad; aunque el café es una planta autógama, cerca del 5% proviene de polinización cruzada, lo que permite cruzamientos no deseados para la producción de semilla.

Al usar semilla proveniente de plantas vigorosas, sanas, de alta producción y con caracteres propios de la variedad sembrada, se estará garantizando en gran parte el éxito de la futura plantación.

7.3 Viveros

Es la segunda etapa del cultivo y es el lugar donde se colocan las plántulas para que estas logren el crecimiento adecuado para su trasplante al lugar definitivo de siembra, esto sucede entre 7 y 10 meses. Las técnicas para la siembra de las plantas en el vivero pueden ser en bolsas de polietileno y en tubetes.

7.4 Condiciones agroecológicas a considerar para el establecimiento de cafetales

El cafeto en El Salvador se ha adaptado a diferentes condiciones agroecológicas, no obstante, para alcanzar su crecimiento y desarrollo óptimo es importante considerar los siguientes elementos:

a) Altitud. Es la altura de un punto geográfico con respecto al nivel del mar, expresado en metros o pies. En El Salvador, el rango ideal de altitud para el cultivo del cafeto es de 500 a 1,600 msnm., fuera de esos rangos de altitud no se recomienda su cultivo. La zona cafetalera del país está distribuida en los siguientes estratos de altitud: Central Standard o bajío, menos de 800 msnm, Media Altura (de 800 a 1200 msnm) Estricta Altura (más de 1200 msnm).

b) Temperatura. La temperatura es el resultado de la radiación solar sobre la superficie terrestre y es uno de los elementos del clima que influye en la regulación de los procesos fisiológicos del cafeto, tales como: germinación de semilla, respiración, transpiración, fotosíntesis, absorción de agua y nutrientes, floración, fructificación y maduración, entre otros. La temperatura óptima para el cultivo del cafeto varía según la especie, siendo en general de 20 a 25° C. A temperaturas de menos de 15° C, el cafeto desarrolla lentamente y a mayores temperaturas, a más de 30° C, la planta rápidamente se agota.

c) Lluvia. El rango óptimo de precipitación pluvial (lluvia) para una buena producción de café se encuentra entre 1200 y 1800 mm por año, distribuidos en 5 o 6 meses. En El Salvador, se presenta un período seco, que usualmente va de noviembre a abril (verano) y otro lluvioso, de mayo a octubre (invierno).

d) Humedad relativa. La humedad relativa (HR) está en función de la cantidad de agua en forma de vapor, presente en el aire a una temperatura dada. En los cafetales bajo sombra, la HR será siempre mayor que la de aquellos que se encuentran expuestos al sol, debido a que la sombra reduce la temperatura y en consecuencia la evaporación, transpiración y la velocidad del viento. En general, el cafeto requiere HR medias que oscilen entre el 65% al 85%.

e) Luz solar. La historia muestra que el cafeto se encontró en un ambiente natural bajo sombra. En El Salvador, considerando ese origen, se cultiva café bajo sombra ya que ésta permite regular la penetración de luz solar necesaria, para propiciar un mejor desarrollo y mayor longevidad de los cafetales.

f) Viento. Los vientos suaves o moderados de 5 a 15 kilómetros por hora favorecen el microclima de los cafetales, mientras que vientos mayores de 15 kilómetros por hora provocan daños mecánicos en hojas, ramas y tallos, además de la caída de frutos y pérdida de humedad del suelo, acentuándose más éstos problemas cuando los vientos ocurren en la época seca.

g) Suelo. Las condiciones físicas del suelo, como la profundidad efectiva, textura, estructura, topografía y pedregosidad, así como las condiciones químicas, tales como el contenido de materia orgánica, de nutrientes y pH, inciden en el desarrollo del cultivo. El cafeto crece mejor en suelos de textura Franca; sin embargo, se adapta a suelos Franco Arcilloso y Franco Arenoso, con una profundidad efectiva mínima de 50 cms. y una capa de 20 cms. de horizonte orgánico. El pH óptimo es de 5.5 a 6.5.

7.5 Recolección o Cosecha.

Tradicionalmente se ha iniciado al inicio de la época seca, pero actualmente por la influencia del cambio climático (lluvias tempranas), esta actividad comienza en unas partes a finales de septiembre y/o en el mes de octubre. Esta actividad consiste en la recolección selectiva de frutos de café en los árboles; tradicionalmente se realiza por cortadores que cuidadosamente recolectan los frutos maduros en los árboles y posteriormente se someten a una selección, para separar granos verdes, pintones, secos, brocados y materias extrañas. La escases de mano de obra para la actividad de recolección ha sido una limitante en algunas zonas del país donde la remesa, la maquila o la violencia ha alejado a la gente joven las cortas.



Figura 28: Recolección

7.6 Beneficiado

El beneficiado de café es el proceso agroindustrial que permite separar del fruto las coberturas que envuelven al grano y efectuar el secado de éste, con el fin de preservarlo para su posterior exportación o venta local para su torrefacción y molido, o efectuar otros procesos que permitan ofrecer a los consumidores distintas presentaciones de café (lío-filizado, descafeinado, granulado, en bebida gaseosa y otros). A nivel de beneficiado del café, existen dos tipos de proceso: beneficiado húmedo y beneficiado seco.

7.7 Beneficiado Húmedo.

Es un proceso agroindustrial para transformar los frutos del cafeto de su estado uva a café pergamino seco; llamado así por ser la parte del proceso que demanda uso de agua, principalmente para la eliminación del mucilago (lavado) y clasificación de los granos. Al despulpar un quintal de fruto maduro se obtienen aproximadamente 60 libras de café pergamino despulpado y 40 libras de pulpa.

Esta fase del proceso es de vital importancia para lograr una calidad uniforme y apta para la exportación de café, por lo tanto se debe tener siempre presente lo beneficioso que resulta el mantener un estricto control en el recibo de fruta. Para asegurar el más alto rendimiento y mejor calidad del grano a vender, se recomienda seguir las siguientes instrucciones:

- a) Preferiblemente recibir únicamente el café que se encuentre en óptimas condiciones, es decir, aquel cuya fruta esté madura, cuidándose siempre de no confundirla con la fruta sobre madura, esto será fácil de determinar por el color que presenta.

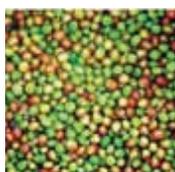
- b) No mezclar café verde con el maduro, si es necesario, procéselo en forma separada asegurando así una excelente calidad.

c) Evitar mezclar café maduro con café seco o sobre maduro, cuidándose de obtener altos porcentajes de café pelado y mantener así la calidad del grano y los rendimientos.

d) No mezclar café maduro con hojas, palos, tierra, piedras o cualquier clase de impurezas, ya que esto conlleva a pérdidas en el rendimiento y deterioro del equipo, lo que afecta la calidad del café.



Café maduro



Café Inmaduro



Sobre maduro



Seco en fruta



Café Mezclado

Figura 29: Diferentes estados de café

Las actividades que se desarrollan en este proceso son: a) Recibo del café maduro, b) clasificación del café maduro, c) despulpe del café maduro (separación de la cáscara), d) clasificación del café despulpado, e) separación del mucílago por fermentación (hidrólisis) o remoción mecánica (Fricción) y eliminación por lavado (agitación y desprendimiento en agua), y f) clasificación del café lavado.

Para la remoción de la cáscara del fruto del café se utilizan despulpadores con capacidad de procesamiento diferentes, así: 5-10 qq/hora (artesanales); de 35-40 qq/hora (servicio liviano) y de 60-100 qq/hora (servicio pesado)²³.

Tipos de despulpadores: a) Cilindro Horizontal (Pechero de hierro), b) Cilindro Horizontal pechero de hule, c) Despulpador de Disco, d) Despulpador Cónico Vertical (Penagos).

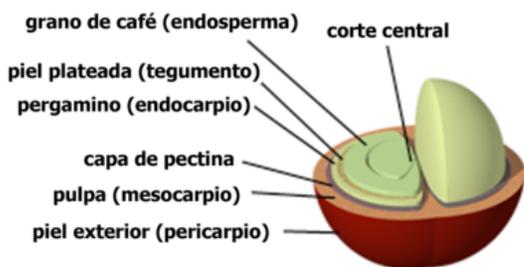


Figura 30: Partes del grano de café

Continuando con el proceso, una vez que el café ha sido despulpado, el pergamino obtenido se clasifica y para ello se utilizan equipos mecánicos tales como las zarandas oscilantes y las cribas giratorias. Una de las características que distinguen al café procesado por la vía húmeda son las diversas fases de clasificación y selección, desde el corte hasta la fase de lavado.

El grano de café despulpado está cubierto de una capa mucilaginoso (mesocarpio) que es 15.5 a 22% del peso del fruto maduro con relación al contenido de humedad. El mucílago es una estructura rica en azúcares y pectinas que cubre el endosperma de la semilla, tal como se ve en la Figura 30²⁴.

²³ ANACAFE. 2005. Manual del Beneficiado Humedo del Café. Guatemala.

²⁴ Tomado el 12 de Junio 2012 de: http://www.nuestrocafe.com/opcion/conocer_el_cafe_17.php

En el proceso de beneficiado por vía húmeda, la etapa que sigue al despulpado es la remoción del mucilago. El método usado en el país es la fermentación natural y recientemente algunos beneficios (especialmente los ecológicos) utilizan desmucilagadores mecánicos de flujo ascendente.

Cuando los granos de café pergamino han alcanzado el punto de fermento (el número de horas para lograr este estado es variable y depende de las condiciones climáticas donde están localizados los beneficios, el café, infraestructura, entre otros), entonces están listos para someterse al proceso de lavado con agua limpia.

El café ya lavado, se somete al secamiento. En nuestro país el secado se hace principalmente en patios de secado construidos con ladrillos de barro y en otros lugares están hechos con ladrillo de cemento o cemento (principalmente en beneficios localizados en altura). La mayor parte de los beneficios que operan en el país tienen pre-secadoras y secadoras y dependiendo de los volúmenes de café y exigencias de los compradores, se hacen uso de ellas o también se hace una combinación de métodos (secamiento mecánico y natural).

Para determinar el punto correcto de secamiento en El Salvador, los que predominan son:

- a) métodos empíricos (a la vista, con el diente, con navaja, con martillo), y
- b) Determinadores de humedad mecánicos, digitales.

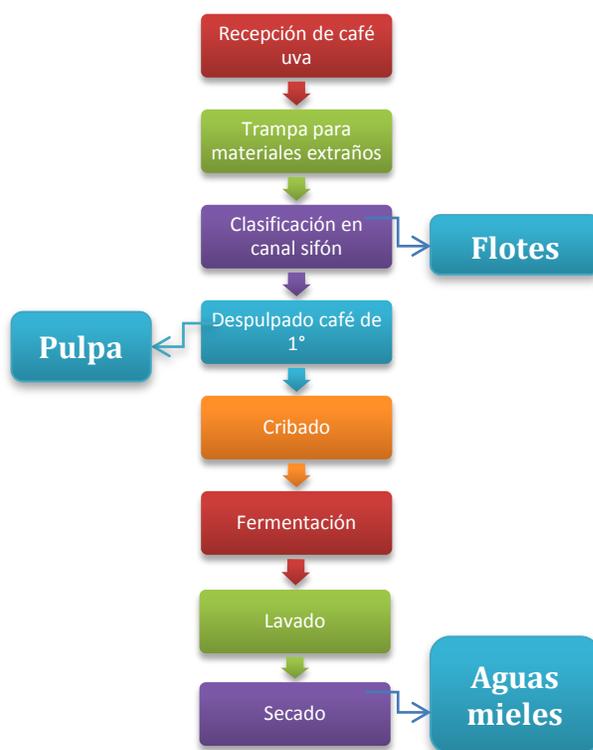


Figura 31: Diagrama de flujo del Beneficio Húmedo

7.8 Beneficio seco

El beneficio seco es el segundo proceso de transformación al que son sometidos todos los cafés lavados. En esta fase, la materia prima lo constituye el café pergamino obtenido del beneficio húmedo para obtener el café oro que será utilizado por los tostadores como materia prima. En el beneficio seco es eliminado el pergamino o cascarilla, el cual constituye aproximadamente un 20% en peso del café pergamino seco procedente del beneficio húmedo.

La función del beneficio seco no es únicamente la eliminación de la cascarilla; en este se necesita eliminar la mayoría de granos defectuosos mediante procesos mecánicos y si la preparación lo exige, con la intervención de personas para un escogido manual (bandas de escogido).

El beneficio seco desempeña un papel muy importante ya que es el proceso que se encarga de adecuar el producto a las cláusulas del contrato que el comprador (importador o tostador) exige. En este se utiliza maquinaria especial que requiere operarios capacitados para su manejo correcto, lo que supone inversiones grandes que a menudo el productor no está dispuesto a hacer solo para uso específico de su finca, como en el beneficio húmedo.

La Figura 40 es un ejemplo de un Beneficio Seco modular, para propósitos de ilustración.

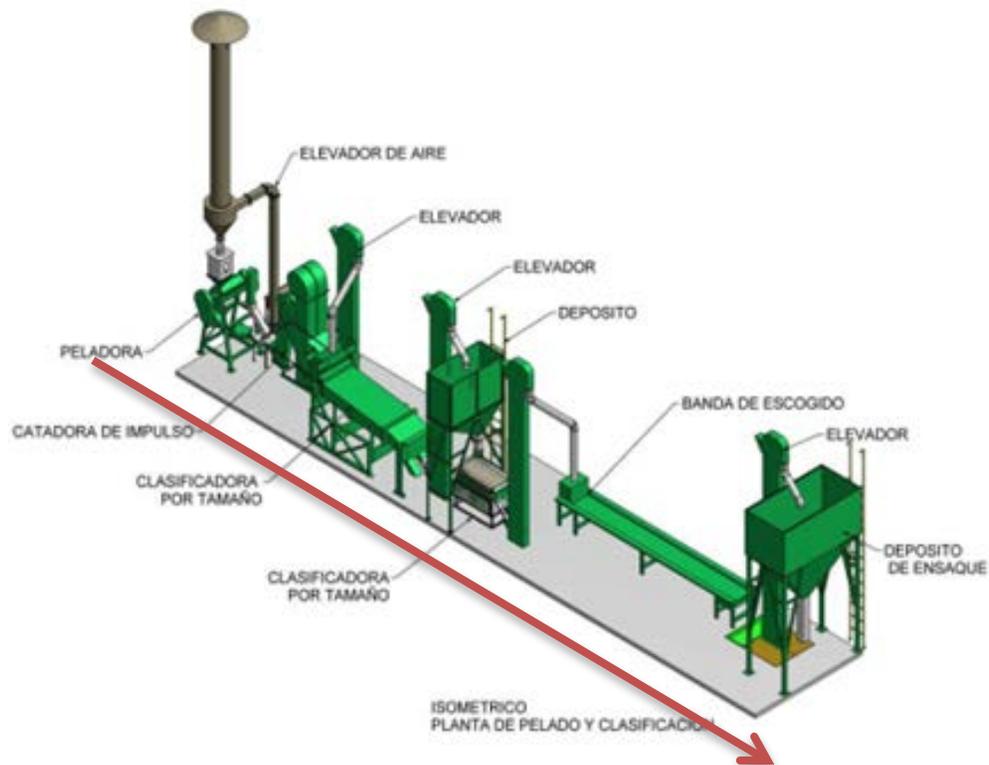


Figura 32: Beneficio seco

El proceso del beneficiado seco es detallado en la Figura 41 se describe los pasos que llevan al producto final del beneficiado.

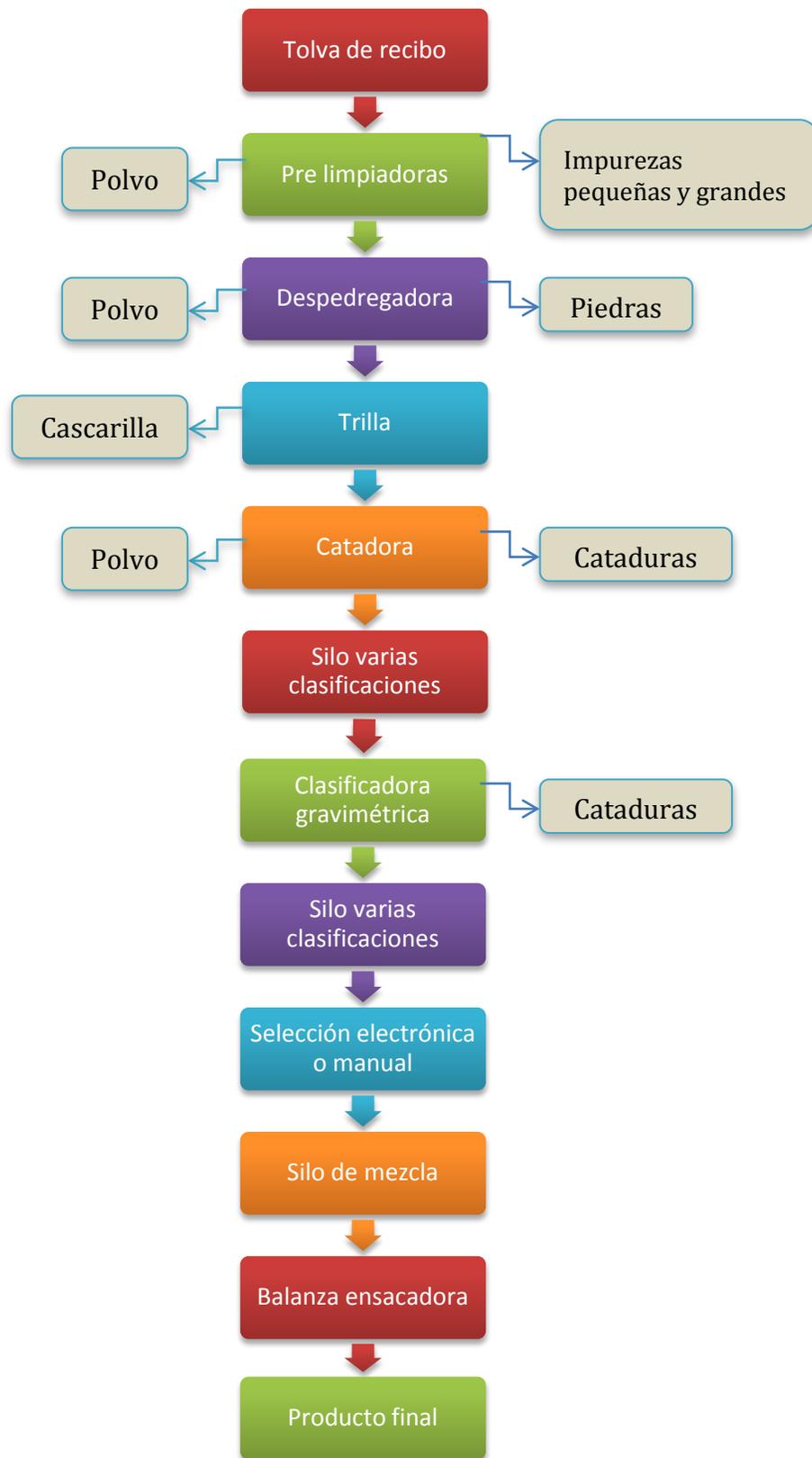


Figura 33: Diagrama de flujo del Beneficio Seco

7.9 Almacenamiento del café en pergamino

El almacenamiento de granos constituye una de las labores primordiales para la conservación de los mismos. Esta práctica depende de las condiciones de las zonas cafetaleras, tales como la temperatura, humedad relativa del ambiente y el lugar. En un mismo depósito de café: silo, caja y hasta en un mismo saco, se crean diferentes grados de temperatura y humedad y es aquí donde entra a jugar un papel primordial la ventilación del mismo.

Algunas consideraciones

Se ha descubierto que los mohos que atacan el café almacenado pueden formar micotoxinas que no se destruyen con el tostado y pueden constituir limitantes para el consumo en los países importadores por considerarse cancerígenos. El deterioro es mucho más lento en el café pergamino que en el café oro. En la mayoría de fincas donde se almacena café pergamino no se tienen bodegas adecuadas.

El café seco en su punto, se conserva muy bien durante meses en ambientes frescos con temperaturas máximas de 20°C y humedades relativas alrededor del 65%. La humedad del café almacenado en estas condiciones se mantiene entre el 10% y el 12% durante mucho tiempo. El café en pergamino puede almacenarse a granel en silos, en cajas o bien en sacos formando estibas. En el primer caso se trata de un almacenamiento temporal en las fincas productoras de café recién procesado. En el segundo caso, que es el más común, el café espera su transporte a las centrales de beneficio seco o se queda guardado esperando su preparación para el mercado.

7.10 Balance de materia en líneas de procesos



Cuadro 17: Transformación del café uva

		a) 300 lbs. Café pergamino húmedo	SECADO DE CAFÉ	b) 120 lbs de café pergamino seco	TRILLADO	c) 100 lbs. De café oro	TOSTADO	d) 80 lbs.
500 Lbs de café uva fresca	PROCESADO	I) 200 lbs. De pulpa fresca		II) 180 lbs de humedad (agua) se elimina en el secado del café en patios		III) 20 lbs. de pergamino	La pérdida de peso ocurre por la evaporación de agua, reducción por calor de los carbohidratos y eliminación de la película plateada. Esta pérdida puede ser de un 13 a un 20% del peso del café oro.	

Fuente: Elaboración propia

7.11 Rendimientos de café



Figura 34: Transformación de café pergamino a oro, con resultado de clasificación (rendimientos)

Fuente: Elaboración propia

VIII. EXPORTACIÓN / COMERCIALIZACIÓN

El país comercializa su producción tanto el mercado interno, pero un mayor porcentaje es exportado. El país comercializa su café bajo la categoría de otros suaves, como café comerciales. Un creciente volumen viene siendo exportado como una café diferenciado, donde destaca por su gran volumen el café sostenible, el cual tiene la certificación de *Rainforest Alliance Certified*. El siguiente cuadro muestra las exportaciones de la cosechas 2006/2007 a la cosecha 2010/2011.

Cuadro 18: Exportaciones del café de El Salvador por calidad

CALIDAD	2006-07	2007-08	2008-09	2009-10	2010-11
Comerciales	868104	1,100,349	875,262	588,804	1,459,507
CS	24,975	27,413	14,333	21,795	17,793
HG	641,138	715,182	322,606	352,341	936,299
SHG	201,992	357,754	538,324	214,668	505,414
DIFERENCIADOS	444,661	545,127	689,390	594,797	600,526
Gourmet	139,853	112,534	87,923	36,157	19,330
Orgánico	26,535	34,299	36,043	18,044	21,974
Sostenible	83,079	87,631	126,246	143,756	278,069
Fair Trade	3,600	3,675	7,350	6,563	19,356
Fair Trade-Org.	1,913	6,975	2,450	4,769	575
Gourmet-Sos.	4,236	2,418	1,298	2,024	871
Orgánico-Sos.	1,875	12,645	13,808	11,309	11,082
Natural			5,388	1,060	2,978
Finos	183,571	284,949	408,886	371,116	246,292
INFERIORES	275,150	284,949	224,995	113,306	205,898
ELABORADOS	3,568	2,015	1,760	2,337	4,310
Solubles	452	152	119	221	340
Tostados	3,116	1,863	1,641	2,116	3,969
TOTAL	1,591,483	1,913,983	1,791,406	1,299,243	2,270,241

Fuente: Elaboración propia

El destino del café es variado y cambiante como lo muestra la gráfica siguiente, en el que destacan el mercado Alemán y Americano como los mayores receptores del café salvadoreño, también es de hacer notar que existe un mercado emergente interesante de explorar especialmente cuando sobre el mercado europeo se ve un futuro económico incierto.

Las exportaciones de El Salvador a Abril de 2012 suman 903,992 qq a un precio promedio de \$236.38 el quintal, para un ingreso desde Octubre/2011 a Abril/2012 de \$236.69 millones. Este registro mostraba una baja del 24.9% con respecto al año previo. Los principales destinos del café exportado son: Estados Unidos con un 33.5%, Alemania el 23.4%, Japón el 13.2% y Canadá el 8.9%²⁵.

²⁵ CSC. 2012. Notas de Café. No. 85

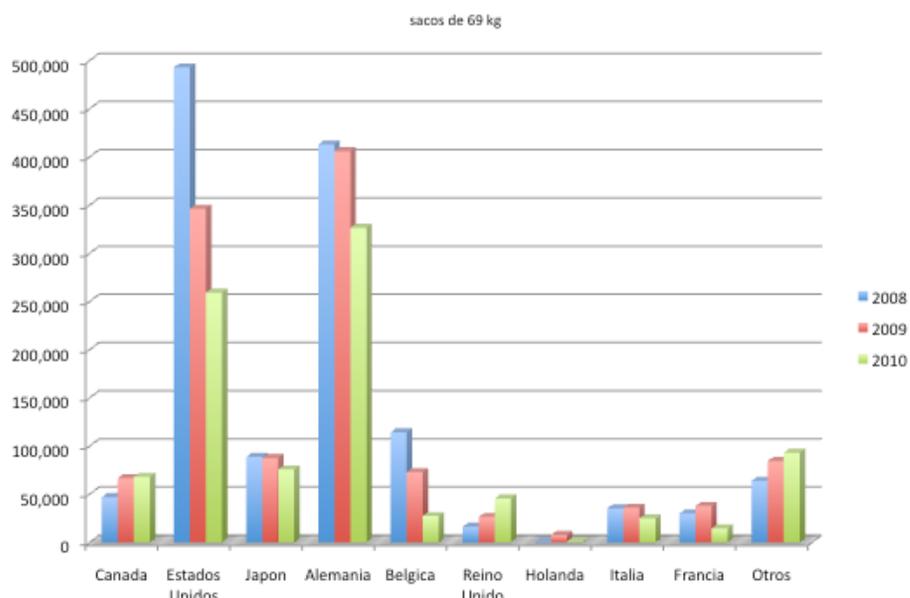


Figura 35: Exportaciones por destino

Fuente: Datos CSC. Elaboración propia

El consumo interno de café El Salvador se estima entre 200,000 qq/año (2003/04) y 290 qq/año (2006/07), del cual su mayor parte proviene de las importaciones que realiza el país. El Cuadro 19 muestra que para el año 2006/07, el 65% del café consumido internamente era importado, lo cual plantea una oportunidad de crecer en las ventas locales para el sector.

Cuadro 19: Balance Cafetalero Nacional, Año 2000/01 a 2008/09. (en miles de quintales)

Variables	2000/01	2001/02	2002/03	2003/04	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08*	2008/09**
Existencia inicial	303.8	164.1	242.5	196.5	166.4	105.0	144.6	85.7	34.8
Producción Total	2,223.6	2,209.3	1,775.2	1,799.6	1,720.4	1,808.6	1,632.5	1,963.0	1,888.7
Consumo Interno	287.8	200.0	200.0	200.0	225.0	265.0	290.0	100.0	100.0
- de producción nacional	232.7	134.3	51.0	45.8	70.0	100.0	100.0	100.0	100.0
- de importaciones	56.1	65.6	149.0	154.2	155.0	165.0	190.0	-	-
Producción exportable	2,091.9	2,075.0	1,724.2	1,753.8	1,650.4	1,708.6	1,532.5	1,863.0	1,788.7
Exportación Total	2,231.5	1,996.5	1,770.2	1,784.0	1,711.8	1,668.9	1,591.5	1,913.9	1,791.3
- Café verde	2,214.1	1,978.0	1,765.9	1,782.3	1,707.8	1,665.0	1,587.9	1,911.9	1,789.6
- Café elaborado	17.4	18.5	4.2	1.7	4.0	3.9	3.6	2.0	1.7
Existencia Final	164.1	242.5	196.5	166.4	105.0	144.6	85.7	34.8	32.1

Fuente: CSC, *Preliminar, **Pronostico

Los principales compradores de la cosecha 2011/2012, según el CSC se detallan a continuación en Cuadro 20:

Cuadro 20: Principales Compradores – Cosecha 2011/

COMPRADOR	QUINTALES	%
BERNHARD ROTHFOS INTERCAFE AG.	92,287.50	12.5
COFEX INTERNATIONAL	77,625.00	10.5
ECOM AGROINDUSTRIAL CORP. LTD.	73,065.00	9.9
TALOCA GMBH (LLC)	54,000.00	7.3
ITOCHU COPORATION	49,278.91	6.7
COFFEE AMERICA (USA) CORPORATION	43,725.00	5.9
PANAMERICAN COFFE TRADING CO. S.A.	36,075.00	4.9
MITSUI FOODS, INC.	27,773.25	3.8
TALOCA AG.	27,000.00	3.6
PARAGON COFFEE TRADING CO.	20,662.50	2.8
MERCON COFFEE CORP.	19,875.00	2.7
BALZAC BROS. & COMPANY INC.	18,562.50	2.5
RGC COFFEE INC.	17,737.50	2.4
BERNHARD BENECKE COFEE GMBH	17,325.00	2.3
TOUTON SA	14,287.50	1.9
HAMBURG COFFEE COMPANY	14,137.50	1.9
FALCON COMMODITIES LTD.	14,137.50	1.9
CONSTANTIA TRADING, S.A.	11,850.00	1.6
BERNHARD ROTHFOS GMBH & CO.	9,900.00	1.3
ROYAL COFFEE, INC	9,751.50	1.3
OTROS	91,379.46	12.3
TOTAL	2,267,441	100

FUENTE: CSC 2012.El cultivo del Café en El Salvador.

La preocupación de los comercializadores nacionales, es la falta de producción y la tendencia a tener menores volúmenes de cosecha. Los comercializadores locales opinan que la clave está en la educación y formación de la mano de obra involucrada en la fase de producción, en la gestión de las fincas y en los procesos de beneficiado.

IX. RESULTADOS CON LOS ACTORES DE LA CADENA

La realización de los talleres de consultas y las entrevistas con personas claves de la industria, proporcionaron una visión participativa de la situación del sector. La invitación y la asistencia a estos talleres fue promovida por el equipo técnico responsable de la cadena de café de IICA. A continuación se presentan los resultados de los FODA por eslabón, que consolida lo expresado por los participantes en los diversos talleres y se presenta un análisis de los mismos. En los anexos se detallan los aportes en cada uno de los talleres.

9.1 Análisis por eslabón

a) FODA del Eslabón de Productores – Resumen y Análisis

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Tierras del país con excelentes suelos y vocación para la producción de café • Se cuenta con capacidad y conocimiento técnico sobre el cultivo y deseos de trabajar en la caficultura • Se tiene una cultura que favorece la caficultura • El bosque cafetalero tiene un aporte e impacto ambiental positivo • El café de El Salvador es reconocido por su calidad • El cultivo cuenta con un alto potencial de crecimiento • Se cuenta con diversos mercados donde vender el café • Las zonas de cultivo cuentan con accesos adecuados • Los caficultores cuentan con una institucionalidad de apoyo (aunque deficiente). 	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento de la producción de café certificado • Presencia de diversos sello de certificaciones de café • Consumo mundial en crecimiento y nichos mercado demandan café de calidad • Consumo nacional de café de calidad en crecimiento • Realización de la Taza de Excelencia y buenos precios por la calidad • Disponibilidad de nuevas tecnologías de producción aplicables al país • La disposición al trabajo de una nueva generación de caficultores • Aprovechar el potencial agro-turístico de las áreas de café • Reconocer el aporte del parque cafetalero al medio ambiente, aunque aún no se traduce en ingresos para el caficultor • Potencial de extenderse en la cadena agroproductiva del café hasta la exportación • Cubrir precios a futuro en bolsa por medio de opciones a través de organismo centralizado, evitando estar ligado a un beneficiador • Crear un organismo para el registro de contratos de ventas a futuro con un control para evitar robo de café • Fortalecer la coordinación entre el CSC, la Fiscalía General de la Republica y la PNC para controlar robo y café de dudosa procedencia.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida de productividad y de volumen de producción • Cafetales envejecidos • Sin el apoyo institucional adecuado para la investigación y asistencia técnica • Arraigo entre caficultores a prácticas agronómicas obsoletas • Desorganización del sector y gremiales débiles • Elevado endeudamiento del sector que genera dificultades para trabajar las plantaciones • Difícil acceso al financiamiento • Instituciones de apoyo al sector muy débiles • Viveros de café sin controles fitosanitarios • Inseguridad en lo físico, jurídico y fiscal • Elevado costo de los insumos • Falta de transparencia en los precios que se paga al productor • Mano de obra sin la adecuada preparación técnica • Bajo nivel de tecnificación en la administración de las fincas • Pérdida de la mística y cultura laboral en el campo • Dificultad en acceso a información de mercado • Difícil acceso a coberturas de precios futuros en bolsa • Escasez de analistas de información de mercado para ventas a futuro • Dificultades de operar financieramente por el arrastre de la deuda • Escasez de analistas técnicos de mercado para proyecciones futuras • No contar con una política pública que oriente al sector • Poca transparencia en la comercialización del café. 	<ul style="list-style-type: none"> • Altos niveles de delincuencia en el campo e inseguridad física • Caída en precios internacionales del café y la volatilidad de los mismos • Una posible contracción en la demanda por crisis económica en zona del Euro • Quedar sin el apoyo de instituciones del sector y la politización de las mismas • Cambio en el uso de los suelos dedicados al café • Los impactos negativos del cambio climático en la producción de café • Impacto de nuevas plagas y enfermedades por efecto del cambio climático • Desinterés de la personas en trabajar en fincas por efecto de las remesas • Sector sin el adecuado apoyo financiero • Incrementos en el precio del petróleo y su impacto en el aumento del costo de fertilizantes • El nivel de endeudamiento de los productores • Aprobación de nuevas leyes que afecten al sector

Análisis de eslabón de Productores

Considerando que este es el eslabón de productores es el clave de la cadena agroproductiva del café, sus apreciaciones son de gran relevancia, especialmente en las limitaciones y cuellos de botellas identificados en la actividad de producción de café, por los impactos que las acciones tienen en los ámbitos económicos, sociales, ambientales y políticos.

Desde una perspectiva interna de los productores, es decir considerando las fortalezas y debilidades, los productores identifican una serie de factores que el país posee tierras con suelos y clima con vocación para la producción de café, cuenta con personal técnico de experiencia con capacidad y conocimientos técnicos sobre el cultivo y la existencia de una cultura que favorece la caficultura. Los productores valoran contar con institucionalidad de apoyo como el Consejo Salvadoreño del Café y Procafe, pero resienten que actualmente la capacidad de cumplir su misión institucional este bastante disminuida y débil. Son conscientes que el bosque cafetalero tiene un importante aporte e impacto ambiental positivo.

Hacen énfasis que el café de El Salvador es reconocido por su calidad y el cultivo tiene un alto potencial de crecimiento, ya que se cuenta con diversos mercados donde vender el café.

Sin embargo, los productores ven con preocupación la pérdida de productividad y de volumen de producción de café, que de manera consistente se está dando año tras año. Varias son las razones a las que se le pueden atribuir dichas pérdidas, entre aquellas de naturaleza operativa propias de los productores, se mencionan las siguientes: cafetales envejecidos, arraigo a prácticas agronómicas obsoletas, elevado costo de los insumos, viveros de plantas de café sin controles fitosanitarios, bajo nivel de tecnificación en la administración de las fincas y mano de obra sin la adecuada preparación técnica, a lo que se le aúna la pérdida de la mística y cultura laboral en el campo.

Los productores también se ven afectados por otras situaciones no operativas, como lo es el elevado endeudamiento del sector que hace difícil el acceso al financiamiento, la desorganización del sector y la debilidad de sus gremiales. No contar con una política pública que oriente al sector, ha conllevado a que las instituciones de apoyo al sector están débiles por lo que no se cuenta con apoyo institucional adecuado que brinde asistencia técnica y desarrolle investigación.

Les afecta el proceso de venta de sus cosechas dada la falta de transparencia en los precios que se pagan al productor y en la comercialización del café.

Los productores sienten que su actividad es amenazada por la volatilidad de los precios internacionales del café, por posibles contracciones en la demanda debido a crisis económicas, por ser un sector que no cuenta con adecuado apoyo financiero, por los impactos negativos del cambio climático en la producción de café y nuevas plagas y enfermedades que genera; y les preocupa mucho el riesgo de quedar sin el apoyo de instituciones del sector y la politización de las mismas.

La actividad cafetalera también se ve constantemente amenazada por los altos niveles de delincuencia en el campo y la inseguridad física que genera.

Sin embargo, el optimismo no abandona a los productores por cuanto están generando crecimiento de la producción de café bajo diversos sellos de certificaciones de café,

incursionando en nuevos nichos mercado que demandan café de calidad y por el crecimiento de consumo nacional de café de calidad y del potencial turístico de las áreas de cultivo.

Por todas las consideraciones anteriores, el eslabón de productores de café es el motor que mueve a los demás eslabones de la cadena, ya sea demandando insumos a sus proveedores, empleo en las áreas rurales, como proveyendo café a beneficiadores y comercializadores. Si este eslabón está bien todos los demás se benefician de manera particular, de lo contrario los efectos se hacen sentir más allá del ámbito del café.

b) FODA del Eslabón de Beneficiadores – Resumen y Análisis

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Buena Calidad de café • Variedades del café (Bourbon, Pacamara) • Condiciones agroclimáticas existente • Conocimiento Experiencia del sector • Organización del sector (aunque con problemas) • La Infraestructura para Beneficiar • La metodología empleada en el proceso de beneficiado • La Limpieza, Trazabilidad en el proceso del café (Cadena de Trazabilidad bien definida y exitosa) • Los accesos para beneficiar el café (vías de comunicación) • La consistencia de café en la calidad. • Tamaño del país • Condiciones climáticas favorables para secar el café en patios (régimen de lluvias) • Centralización del beneficiado del café • Capacidad instalada • Disponibilidad de Mano de Obra 	<ul style="list-style-type: none"> • Demanda que tenemos con cafés diferenciados • Aprovechar la demanda interna • Oportunidades para participar en otros segmentos de la cadena • Cultura creciente /tomar buen café • Incentivos para mejoramiento de café • Uso de sellos • Mercadeo café de origen ej.: con Guatemala • Explotar/desarrollar la Denominación de Origen • Imagen del café del país • Visión de avanzada de algunos jóvenes empresarios que participan en el sector (creciente) • Fácil acceso a fuentes de información/comunicación • Participación en la venta de Oxígeno (bonos) • Turismo en desarrollo • Aumento del consumo interno del café • Tecnología disponible en el país • Conocimientos en la preparación de cafés según el mercado • Variedades de café conocidas y explotadas en el país
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Mano de Obra no calificada (poco interés de jóvenes en participar en actividades agroindustriales del sector, posiblemente por efecto de las Remesas) • Competencia del sector por mano de obra, con la industria (Maquila) • Carencia de educación formativa, mediante incentivos para mejorar las condiciones de mano de obra • Infraestructura vial descuidada • Desconocimiento/aplitud de los productores acerca de la importancia de la calidad de café • Inseguridad del país • Deficiencia de puertos (puertos no competitivos, Ej.: Puerto de Cutuco) • Barrera institucional (CSC, BCR, CNR: todos tienen diferentes criterios; hasta el personal de aduana en las Fronteras aplican otros criterios) • Capacidad de respuesta no ágil: CENTREX, IVA y Fondo de emergencia • Preparación de café Gourmet; diferentes exigencias del CSC que otros países • Abandono de cafetales (Cafetales Viejos) • No hay incentivos fiscales para mejorar la planta Beneficiadora • No cumplen con la ley ambiental • Se carece de personal especializado para que proporcione Asistencia Técnica • Falta de Interés y comunicación de la industria para salvar/ solucionar cuellos de botella • Uso excesivo de agua • Altos costos de procesamiento • Endeudamiento • Limitado acceso a fuentes de financiamiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambio generacionales (venta o abandono de empresas) • Inseguridad • Volatilidad de precios • Incremento de precio de petróleo: incremento de insumos agrícolas • Cambio climático: desastres naturales • Mercado relacionados (crisis económica de países europeos) • Inseguridad política • Robos de café • Cambios de uso de suelo • Cumplimiento de normas ambientales, • Alza de combustibles • Todos los países promueven la calidad de café y buscan nuevos mercados • Competidores crecientes de café: Brasil, Vietnam y HONDURAS

Análisis de eslabón de Beneficiadores

Uno de los grandes problemas que se tienen y que es una preocupación de los beneficiadores, es la disminución creciente de las producciones ocasionado por el envejecimiento de los cafetales, producto de la falta de inversión para hacer renovaciones, mantenimiento de los mismos y también al cambio de uso de los suelos, que a menudo se observa con el surgimiento de centros comerciales y residenciales.

Esta situación que inquieta a los beneficiadores, se debe a que hay una disminución en la obtención de la materia prima que ellos necesitan para operar y que dependiendo de las cantidades de café que se procesan, así también son las oportunidades que se tienen para obtener ganancias que sirven para el mantenimiento de las organizaciones, como también para mejorar los procesos a través de las innovaciones tecnológicas que se hacen en las plantas procesadoras y en el tratamiento de desechos para cumplir con las leyes ambientales vigentes del país.

Otro aspecto que preocupa a los beneficiadores es, la deficiente educación de algunos productores que entregan cafés mezclados; este solo hecho de no realizar la separación de granos de café de diferentes condiciones, daña la calidad del café y limita explotar o maximizar el potencial del café que se produce y recibe de zonas con características agroecológicas especiales y que posiblemente la calidad de la taza sea de calidad excepcional, pero se ve perjudicada por no hacer la práctica de selección del café recolectado.

En cuanto a la mano de obra que se emplea en los beneficios, en su mayoría no es calificada y es limitada en algunos lugares, especialmente en aquellos casos donde hay presencia de empresas maquiladoras que emplean una gran cantidad de personas de ambos sexos. Por otra parte la emigración es otro factor que incide en esta limitante, ya que hay jóvenes y adultos que después que han sido adiestrados en algunas áreas de especialización en los beneficios, se trasladan a las ciudades o se van del país. Esta situación posiblemente tenga su origen, en el poco atractivo que representan para ellos los salarios que se ofrecen y la temporalidad de los mismos.

La asistencia técnica especializada por personal con experiencia en el área no existe o es escasa; instituciones que tienen esta responsabilidad, como es el caso de PROCAFE no poseen técnicos para atender esta importante área dentro de la cadena del café. Algunas organizaciones que han ejecutado proyectos en este sector, han tenido que recurrir a personal técnico de otros países del área, como por ejemplo ANACAFE, Guatemala.

Es de resaltar que una cantidad de beneficiadores de café poseen una experiencia acumulada por más de 150 años y que se ha venido trasladando de generación en generación; producto de ello es que mucha de la infraestructura de procesamiento actual en el país y que existe en otros países de la región, tienen su origen en trabajos realizados por empresarios y trabajadores salvadoreños hace muchos años.

El Salvador posee condiciones naturales especiales que contribuyen a minimizar los problemas planteados anteriormente, entre los que destacan el tamaño del territorio, la posición geográfica,

las condiciones agroclimáticas que se tienen y que posibilitan hacer algunas actividades fundamentales de importancia como son la recolección y el secamiento del café en la época seca (exceptuando cuando se presentan fenómenos climáticos). Lo anterior, unido a la utilización de variedades de café que están adaptadas a nuestro medio (especialmente Bourbon, Pacas y Pacamara) hacen posible la producción de cafés de alta calidad que son reconocidas y demandadas en el exterior.

Con esta realidad concreta que se tiene y que caracteriza el café que se produce, se tiene la posibilidad de continuar explotándose estas oportunidades, al mejorar la productividad de los cafetales (renovación de cafetales, empleo y/o intensificación de prácticas agronómicas). De esta manera, se estaría contribuyendo a asegurar el ingreso de mayores volúmenes de café de diferentes calidades a los beneficios y de forma sostenida (cafés comerciales y diferenciados); lo que vendría a elevar la rentabilidad de esta actividad, con la posibilidad de hacer inversiones en la modernización escalonada de la infraestructura de procesamiento, ser más eficientes y competitivos al bajar los costos de procesamiento. Por otra parte, los caficultores a través de las organizaciones, podrán tener la oportunidad de ingresar a otros nichos de mercado con una mayor cantidad de café producido, generar mayor valor agregado, mejorar las condiciones tecnológicas de sus fincas y las condiciones de vida; así como también, dinamizar la economía de las comunidades donde se asientan sus unidades productivas.

Otras oportunidades que se tienen, son por una parte aprovechar la promoción que se hace para aumentar el consumo interno de café en el país. El surgimiento de nuevos negocios de bebidas de café nacionales y otras reconocidas mundialmente son de importancia, por la competencia interna que se genera y la demanda de cafés de calidad y genéricos para someterlos al proceso de tostado y molido, sin perder su origen. La capacitación/adiestramiento de jóvenes en la preparación de bebidas de café ha sido determinante y ahora ha tenido más auge, al ganar un compatriota el campeonato mundial de Barismo celebrado en Colombia el año pasado.

La demanda de cafés certificados por parte de compradores es de resaltarse y donde los cafés sostenibles han experimentado un crecimiento significativo, con respecto a otros segmentos de mercado, al igual que los cafés finos. Para suplir esta demanda se posee la infraestructura necesaria y la experiencia ganada en el beneficiado del café, para preparar cafés para diferentes nichos de mercado.

Otra posibilidad que se tiene es el desarrollo del turismo en las zonas cafetaleras, en el que se incluyen visitas a fincas y a beneficios de café, para conocer *in situ* la forma en que se cultiva, cosecha y procesa el café como un atractivo turístico/cultural para visitantes nacionales y extranjeros.

Para finalizar, es necesario que iniciativas que están surgiendo tomen en consideración la preparación de personal especialmente para las Cooperativas de la Reforma Agraria, para hacer los trámites de las exportaciones de café, ya que para tal efecto actualmente se tiene que contratar los servicios de entendidos en esta área, aumentándose los costos de esta manera.

c) FODA del Eslabón de Proveedores de insumos a la producción – Resumen y Análisis

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Proveedores comprometidos a brindar asistencia técnica y capacitaciones para uso eficiente de insumos agroquímicos. • Proveedores disponen de insumos agroquímicos de alta calidad, a precios competitivos y amigables con el medio ambiente. • Proveedores de plantas de café, con potencial para la generación de empleos, cuentan con experiencia y son competitivos en producción de plantas de buena calidad y de diversas variedades. • Existencia en los cafetales del país de diversas variedades de café de buena calidad, siendo predominante el Bourbon, y actualmente la variedad Pacamara con demanda creciente. • Realizar la práctica de corte de café de manera selectiva y la cercanía territorial de los cultivos a los centros de procesamiento. • Existencia de la Escuela de Café de El Salvador del Consejo Salvadoreño del Café y de la Asociación de Catadores de Café. La Escuela de café ha sido determinante para que el país cuente con un sub-campeón mundial de Catación y al Campeón Mundial de Barismo, por las capacitaciones desarrolladas. • Recursos humano con conocimiento del café, que desea transmitirlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reactivación de la actividad cafetalera, por medio de la renovación del parque cafetero para generar mayor producción, productividad y mejorar la calidad del café. haciendo mayor uso de mano de obra. • Incremento en la demanda y venta de insumos de buena calidad como mejora del sector. • Incremento en la venta de plantas de buena calidad y sirviendo de manera directa a los productores. • Aprovechar el interés del MAG por el sector, con la ejecución del Proyecto IICA Café, al incentivar siembra de café. • Inducir el apoyo institucional para contar con variedades certificadas por la institución respectiva. • Fortalecer los mercados de café actuales y posicionarse en mercados emergentes (Asia), tomando en cuenta la anuente visita de compradores de café de alta calidad y aprovechar para vender el café a mejores precios. • Existencia de institución al servicio del caficultor para identificar las cualidades de su café. • Potencial de El Salvador para vender oxígeno.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Proveedores se ven afectados por falta de visión empresarial en el manejo de las fincas. • Escasa tecnificación de los productores y dificultades para transferir nuevas tecnologías, que permite superar la baja productividad. • Proveedores son afectados porque el productor no conoce sobre las tendencias internacionales del mercado de café, que determinan los precios de comercialización hacia la alza o la baja. • Falta de incentivos al productor, que se ve afectado por recursos económicos insuficientes y la inseguridad para invertir en la finca. • Poco interés político en resolver las problemáticas del sector y la falta de unión y comunicación entre las instituciones involucradas en el café, conlleva a contar con pocos recursos y apoyo institucional, afectando a productores y proveedores. • Descoordinación entre las instituciones de apoyo al sector. • Proveedores no han sido tomados en cuenta en proyectos como IICA Café. • No hay un ente que certifique la calidad de semillas y viveros. • Falta investigación y comunicación de lo ya investigado, aunado a que existen muchos proyectos elaborados, los cuales no han sido implementados. • Mezcla de cafés de distintas altitudes y estado de madurez. • Poca presencia de la juventud en el tema de café. • Vulnerabilidad a factores externos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que el apoyo del MAG para con el sector sea muy limitado en su implementación y en su apoyo a viveristas y productores. • Agudización de la crisis económica del país, a causa del mal estado de la economía mundial. • La baja de liquidez del productor que no permita saldar deudas, viéndose a veces enfrentando acciones de embargo, lo que le limita invertir y trabajar las fincas. • Aumento de la inseguridad física y personal que afrontan los productores por altos índices de delincuencia, como el robo del café en las fincas, generando temor de invertir, trabajar y hasta cosechar. • Abandono del parque cafetero debido a crisis económicas, inseguridad u otros motivos que profundicen la crisis del sector, y propicien un cambio en el uso del suelo, con el apareamiento de notificaciones y colonias en áreas cafetaleras. • Cambio climático que trae entre otras consecuencias, el apareamiento de nuevas plagas y enfermedades debido al desconocimiento que genera dicho cambio, conduciendo a una potencial crisis ambiental. • Limitar la importancia de la calidad del café de acuerdo a los mercados actuales, sin tomar en cuenta las exigencias de mercados emergentes. • Promover la siembra de variedades de alto rendimiento que producen bebida de baja calidad. • Escasa apertura del mercado nacional de insumos agrícolas, especialmente de fertilizantes que erosione la competitividad de viveristas. • El rol de los intermediarios en la comercialización que compliquen las relaciones entre proveedores y productores.

d) Análisis de los Proveedores de Insumo

En los talleres de consulta efectuados, los proveedores expresaron de manera unánime estar comprometidos a brindar asistencia técnica y capacitaciones para uso eficiente de insumos agroquímicos de calidad, a precios competitivos y amigables con el medio ambiente. De igual manera los viveristas, proveedores de plantas de café, manifestaron su potencial para la generación de empleos, cuentan con experiencia y son competitivos en producción de plantas de buena calidad y de diversas variedades. Saben que en los cafetales del país existen diversas variedades de café de calidad reconocida, predominando las variedades Bourbon y Pacas, y actualmente la variedad Pacamara con demanda creciente.

Valoran la importancia que tiene la práctica de corte de café de manera selectiva y la cercanía de los cafetales a los centros de procesamiento, para la obtención de cafés de calidad; además dan mucha importancia a que se cuente con recurso humano con conocimiento del café, que desea transmitirlo a quienes lo demanden.

Manifiestan la importancia de la reactivación de la actividad cafetalera, que impulsa el Ministerio de Agricultura con la ejecución del Proyecto IICA Café, para generar mayor producción y mejorar la calidad del café. Esta iniciativa demandará mayor uso de mano de obra, lo que podría ser beneficioso para los proveedores ante la posibilidad de un incremento en la venta de insumos y plantas de buena calidad.

Los proveedores de insumos a la producción, son directamente afectados por la falta de visión empresarial en el manejo de las fincas y la falta de tecnificación de los productores, aspectos que no permiten superar la baja productividad. Además, el caficultor desconoce muchas veces las tendencias internacionales del mercado de café que le ayuden a tomar decisiones fundamentadas. Otras situaciones que inciden en los proveedores es la falta de incentivos al productor, que se ve afectado por recursos económicos insuficientes y la inseguridad para invertir en la finca; así como el poco interés político en resolver las problemáticas del sector. También se ve afectado el sector por la falta de coordinación y comunicación entre las instituciones involucradas en el café, los pocos recursos y apoyo institucional, afectando a productores y proveedores.

Quienes forman parte del eslabón de proveedores de insumos a la producción, a pesar de sus fortalezas y debilidades, dependen directamente de las acciones e iniciativas de los productores de café; generadas a partir de todos aquellos aspectos que influyen en la actividad productiva.

Cuando a los productores crecen e invierten, existen posibilidades que los proveedores puedan ser parte de ese bienestar (oportunidades); sin embargo, sufren de manera segura, directa e inmediata cuando la situación de los productores no es bonancible, ya sea por causa de las debilidades de los productores o porque están siendo afectados por circunstancias ajenas a ellos.

Los proveedores de insumos agroquímicos, influyen tecnológicamente en los productores por medio de los productos que ofrecen y por el control de precios que tienen; el resto de proveedores de insumos tiene muy poco poder para con sus clientes, es más preponderante el poder de los compradores, en este caso los productores de café.

9.2 Opinión de actores claves de la cadena

En el proceso de consulta se ha entrevistado a personas claves en la cadena del café con el fin de complementar la información surgida en los talleres de consulta. Las personas entrevistadas ocupan puestos relevantes en la producción, procesamiento, comercialización de café, además se incluyó a analistas del sector. Se entrevistó a comercializadores y a personas que han estado en el pasado en la actividad pública relacionada al café. Esto ha permitido obtener una diversidad de criterios sobre los factores que limitan al sector, sus retos y sus potencialidades. Estas entrevistas fueron realizadas bajo una misma guía pero se dejó un margen de libertad para que los entrevistados tuvieran el espacio para expresarse libremente. Entre los puntos relevantes expresados están:

Situación actual. Los entrevistados coinciden en su diagnóstico de la situación del sector en que es necesario mejorar la productividad, aumentar la producción, renovar el parque cafetalero y crear mecanismos que reduzcan la carga financiera de la deuda para capitalizar de nuevo al sector, aumentando la inversión. También coinciden en señalar que tenemos un preocupante rezago tecnológico en el sector si nos comparamos con los países vecinos especialmente por el desarrollo de la productividad en Honduras y Guatemala. Los entrevistados coinciden sobre la presión del crecimiento urbano y de las lotificaciones para nuevos asentamientos rurales para cambiar el uso del suelo en muchas áreas, especialmente en áreas cafetaleras de bajío. Los entrevistados coinciden en que la salida está para el sector está en mejorar la productividad por medio de la inversión en educación de gente joven, en la actualización tecnológica e incremento en la productividad.

Los cuellos de botella. Los problemas y cuellos de botella mencionados coinciden en su mayoría con los identificados en los talleres. La lista de ellos se puede resumir así:

- Problemas de acceso al financiamiento y el peso financiero que representa la deuda del sector;
- La debilidad de las gremiales del sector y en sus liderazgos;
- La debilidad y la politización reciente en las instituciones de apoyo, como el CSC y PROCAFE;
- Caída en la producción de café del país y una asistencia técnica pública deficiente;
- Una actitud de rechazo hacia el trabajo de los habitantes de zonas cafetaleras por la recepción de las remesa;
- Pérdida de valores familiares y de respeto;
- Habitantes de zonas rurales que reciben remesa valoran más el dinero fácil que el trabajo;
- La escasa tecnificación y formación del personal responsable del trabajo en el campo;
- Problemas de seguridad en el campo;
- El envejecimiento de los caficultores y las dificultades en el relevo generacional;
- La tendencia a la baja de la producción nacional;
- El peso de las deudas que trae el sector y las exigencias para acceder al financiamiento;
- Ausencia de una visión común en el sector que defina un rumbo a seguir y metas claras a lograr.

Las dificultades financieras y posibles alternativas. Todos los entrevistados coinciden que la carga de la deuda que arrastra el sector le ha quitado mucha competitividad a la productividad

de los productores, al no poder contar con los recursos para trabajar adecuadamente las fincas e invertir en renovar los cafetales. Algunos plantean que no es posible rescatar a aquellos caficultores que no hacen una buena gestión de los recursos financieros y que no invierten en mantener la productividad de sus fincas. Si coinciden los entrevistados, en plantear que es necesario encontrar fórmulas que alivien el peso de la deuda buscando extender plazos a un costo bajo, sin que esto solo favorezca únicamente a los entes financieros.

La institucionalidad de apoyo al café. Los entrevistados coinciden en el diagnóstico de que la institucionalidad de apoyo al sector, es decir el Consejo Salvadoreño del Café y PROCAFE, no funcionan de una forma que sirva a cabalidad a los intereses de los productores y a los otros eslabones del sector.

Como modernizar el rol de la institucionalidad es un tema controversial y encontramos opiniones muy encontradas. Unos consideran que el modelo de contar con una organización rectora como el CSC y otra, separada, para la investigación y transferencia de tecnología, como PROCAFE, está acotado y que no da más por lo que debe de pensarse un nuevo modelo. Esto debido a que se ha usado la institucionalidad más con fines particulares y que ha sido difícil lograr una buena coordinación entre ambas. Los entrevistados, especialmente aquellos productores que están integrados verticalmente en la industria, ven el actual modelo ya agotado; y propugnan por contar con un modelo institucional al estilo de ANACAFE de Guatemala o de IHCAFE de Honduras. En estas instituciones se realizan actividades de registro, estadísticas y precios, investigación y desarrollo, capacitación, transferencia de tecnología, promoción y mercadeo, gestión de recursos para el sector, inteligencia de mercado y desarrollo empresarial en apoyo a sus clientes, los caficultores.

También algunos de los entrevistados expresan una posición diferente. Ante la problemática de las instituciones de apoyo al sector, algunos entrevistados plantean que estas instituciones, el CSC y PROCAFE, son valiosas y que principalmente han sido afectadas por el estilo de liderazgo que han tenido, y que lo conveniente es fortalecerlas con recursos financieros frescos y nuevos liderazgos institucionales que garanticen el desarrollo de su misión. Además, opinan que no es conveniente incluir otras instituciones del sector como el CENTA, que ya cuenta con grandes y suficientes retos institucionales como para agregarle un nuevo sector bajo su responsabilidad. Estos entrevistados consideran una la mejor alternativa es fortalecer las actuales instituciones, y que se rescate la buena experiencia en la investigación y desarrollo de tecnología que el país tuvo en el pasado con el ISIC o en los inicios de PROCAFE.

Tendencia a la baja en la producción. Se tiene conciencia de la tendencia a la reducción de la producción nacional, destacando los factores a los bajos precios que generaron el endeudamiento, al mal manejo de cafetales, a las dificultades en el financiamiento y al envejecimiento del parque cafetero, cual no ha sido renovado por más de 30 años. Los entrevistados coinciden en señalar que la repoblación de cafetos sola no resuelve esta tendencia, sino que se debe tener un enfoque de manejo de cafetales, donde en ocasiones pasa por disminuir la densidad de las plantaciones o de renovar los cafetales por medio de la resepa de cafetales.

La tecnificación y formación de la mano de obra. Todos señalaron que la mano de obra es uno de los elementos claves en la reactivación del sector. Esto debe de iniciar desde la construcción de valores familiares, el aprecio por el trabajo y la honradez. Además de desarrollar programas prácticos de formación técnica, especialmente considerando la población

joven en las áreas cafetaleras. Ejemplos como el de IHCAFE en la formación práctica y teórica son bien valorados.

Las oportunidades del sector. El café de El Salvador tiene una buena imagen internacional de la calidad, lo que se debe promover con una idea clara de los valores a los que se desea asociar. El país debe aprovechar el conocimiento tecnológico acumulado y ponerlo al servicio de los productores y beneficiadores. Apoyar el sector es una forma de crear empleo, generar divisas y proteger al medio ambiente.

Las ventajas competitivas del sector. En general el café tiene mercado suficiente donde colocar toda la producción. La calidad del café salvadoreño debe aprovechar los nichos de mercado de calidad en crecimiento. El sector cuenta con personal entrenado y de experiencia que esta regado, pero que se puede reunir y con ellos, consolidar las instituciones de apoyo técnico.

El clima y suelo siguen brindando una ventaja competitiva al sector. Las certificaciones con diferentes sellos, especialmente el *Rainforest Alliance Certified* y otros, han contribuido no solo a lograr una certificación y en algunos casos a acceder a mejores precios, sino también a que los productores manejen mejor sus fincas, sean más amigables con el ambiente, a que contribuyan al desarrollo social de las comunidades vecinas y a que los beneficios del café, lleguen a la población en las que las fincas están ubicadas.

Entre las ventaja competitivas está en contar con variedades de café de reconocida calidad y el posicionamiento de la imagen de manera internacional al participar en diferentes eventos, como los campeonatos mundiales de barismo, en los cuales el país ya logro un campeonato, generando mayor visibilidad del café salvadoreño.

Lo que se espera del gobierno. Los productores entrevistados no esperan que el gobierno haga por ellos lo que a ellos le corresponde, especialmente en lo referente a consolidar sus gremiales. Esperan poder desarrollar de forma conjunta con el sector gubernamental una política con una visión que apoye el desarrollo de la caficultura, que permita tener mayores volúmenes de producción y productividad que los actuales, y que contribuya al posicionamiento internacional de la imagen del café salvadoreño; que promueva y contribuya a mejorar la seguridad física y fiscal del sector y que colabore en diseñar e implementar soluciones que reduzcan la carga financiera del sector.

9.3 Relaciones entre los diferentes eslabones de la cadena

	(1) PRODUCTOR	(2) BENEFICIADOR/EXPORTADOR	(3) COMPRADOR	(4) PROVEEDORES
(1) PRODUCTOR		<p>-Relación de:</p> <p>a) Entrega de café producido</p> <p>b) Solicitud de financiamiento: avío, recolección de café.</p> <p><u>LAS CONDICIONES LAS PONEN LOS BENEFICIADORES.</u></p> <p>Nota: Algunos productores manifestaron que no hay transparencia de los beneficiadores: a) pesa del café, b) Rendimientos antojadisos, y c) pago justo del precio de venta real obtenido por el beneficiador.</p>	<p>Las relaciones de productores con compradores, por lo general se hace a través de los beneficiadores/exportadores</p>	<p>-Relaciones que se dan son:</p> <p>A. PROVEEDORES DE SERVICIO</p> <p>i) Búsqueda de soluciones de asistencia y capacitación en técnicas de cultivo.</p> <p>Baja capacidad de gestión por parte del productor.</p> <p>ii) Servicios Financieros. Gestión de fondos en la banca nacional y privada.</p> <p><u>LAS CONDICIONES LAS ESTABLECEN LA BANCA PRIVADA O NACIONAL</u></p> <p>B) PROVEEDORES DE INSUMOS</p> <p>i) Compra venta de germoplasma, plántulas, agroquímicos, equipo.</p> <p><u>LAS CONDICIONES DE NEGOCIACIÓN/GESTIÓN LAS IMPONEN LOS PROVEEDORES.</u></p> <p>Relaciones que se dan:</p> <p>A. PRESTADORES DE SERVICIO</p> <p>i) Búsqueda de soluciones de asistencia y capacitación en técnicas de cultivo, para socios y clientes: públicas y privadas (ONGs).</p> <p>Alta capacidad de gestión</p> <p>ii) Servicios Financieros. Gestión de fondos en la banca nacional y privada, para disponer de fondos y otorgar los créditos de avío a los asociados, para la recolección y operatividad del beneficio.</p> <p><u>LAS CONDICIONES LOS PONE LA BANCA PRIVADA O NACIONAL</u></p> <p>B) PROVEEDORES DE INSUMOS</p> <p>i) Compra de agroquímicos, equipo.</p> <p><u>LAS CONDICIONES DE NEGOCIACIÓN/GESTIÓN SON INTERMEDIAS POR EL VOLUMEN O CANTIDAD DE COMPRA QUE SE HAGAN</u></p> <p>Se hace uso de proveedores de transporte cuando la compra/venta es en el beneficio.</p> <p><u>LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE LAS ESTABLECE EL COMPRADOR.</u></p>
(2) BENEFICIADOR/EXPORTADOR	<p>-Las relaciones que se presentan son:</p> <p>a) Acopio y transformación del café.</p> <p>b) Otorga financiamiento del crédito de avío y recolección de la cosecha.</p> <p>c) Establecen acuerdo para venta del café: Colectiva o individual.</p> <p>d) Compra/venta de café a precios promedios.</p> <p><u>LAS RELACIONES Y CONDICIONES LAS PONEN LOS BENEFICIADORES / EXPORTADORES.</u></p>	--	<p>-Relación de:</p> <p>a) compra venta de café.</p> <p><u>LAS CONDICIONES LAS PONEN LOS COMPRADORES A LOS BENEFICIADORES/EXPORTADORES.</u></p>	
(3) COMPRADOR	<p>Se establecen relaciones de compra/venta, cuando los agentes que intervienen son locales.</p> <p><u>LAS RELACIONES Y CONDICIONES LAS PONEN LOS COMPRADORES</u></p>	<p>Por lo general la relación de compra/venta es de forma directa con los beneficiadores/exportadores. La transacción compra/venta puede ser en beneficio o en Puerto.</p> <p><u>LAS RELACIONES Y CONDICIONES LAS PONEN</u></p>	--	

(4) PROVEEDORES	Las relaciones son:	<u>LOS COMPRADORES.</u>	---	----
	a) Servicios. Proporcionar asesoría técnica, como parte del convenio establecido (público o privado), Ej: PROCAFE, Cooperativas, Empresas o cuando se otorgan créditos y se necesita aval para autorizar desembolsos.	a) Asesoría Técnica para socios y para el procesamiento del café. b) Asistencia o seguimiento a financiamiento otorgado por el ente financiero.	<i>NIVEL DE GESTION INTERMEDIA CUANDO SE ADQUIEREN GRANDES VOLÚMENES DE CAFE.</i>	
	b) Relación de compra/venta cuando se proveen Insumos: Asistencia técnica, para asegurar el éxito.			
	<u>NIVEL DE GESTION INTERMEDIA</u>			

Fuente: Elaboración propia

9.4 Productos generados por eslabón

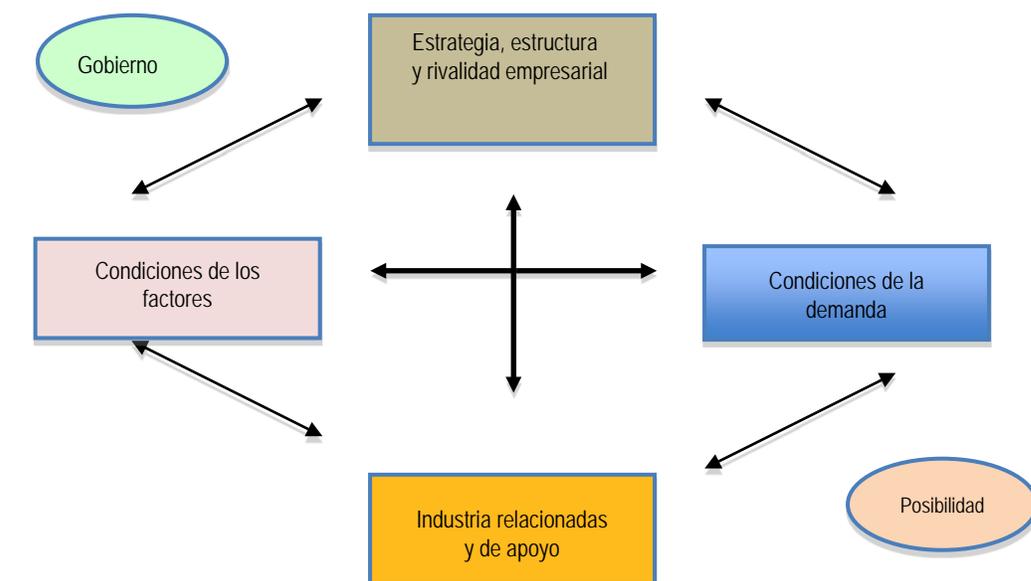
Cada eslabón de la cadena genera diversos productos que son insumos para el eslabón siguiente. A continuación se describen los productos por eslabón:

Proveedores:	Viveristas: plantas de café de diversas variedades. Agroquímicos, equipo, asistencia técnica y apoyo financiero.
Productores:	Café en uva
Beneficiadores/ Exportadores:	Café en pergamino, café oro verde
Torrefactores:	Café tostado en grano, café tostado descafeinado, café tostado-molido, café soluble. Café en diferentes presentaciones.

9.5 Analizando la Competitividad del Sector

El clima de negocios, visto desde el marco conceptual del diamante competitivo del profesor Michael Porter²⁶ nos muestra cuatro elementos que deben funcionar adecuadamente para que un sector logre ser competitivo. Esta herramienta de análisis ayuda a comprender la posición comparativa de una nación en la competencia global, organizando los diversos elementos en los una industria se desarrolla. Los cuatro elementos son:

1. las condiciones de los factores.
2. la estrategia, estructura y rivalidad de las empresas;
3. las condiciones de la demanda, y
4. las industrias e instituciones relacionadas y/o de apoyo.



Fuente: Elaboración propia

Figura 36: El Diamante de Porter

El rol del gobierno en el modelo del Diamante de Porter es actuar como un facilitador y catalizador, facilita que las empresas se desempeñen en niveles más altos de competitividad y garantiza que se cumplan las regulaciones anticompetitivas. Hay factores no claves como la mano de obra barata y el acceso a recursos que cualquier empresa puede obtenerlos y que no brindan ventajas competitivas.

Las condiciones de los factores son creados por la constante inversión y entre los principales a considerar están: la calidad de mano de obra especializada, el acceso al capital y a la infraestructura como carreteras y puertos.

La estrategia y la competencia directa impulsan a las empresas a aumentar la creatividad, eficiencia y la innovación, a efecto de incrementar la productividad.

La demanda y la exigencia de los clientes sobre las empresas, se debe aprovechar para mejorar la calidad de los productos y servicios que se ofrecen.

²⁶ Porter, M. 1980. Estrategia Competitiva: Técnica para analizar industrias y competidores.

Las empresas e instituciones relaciones deben facilitar información, insumos y el soporte para realizar planeaciones, intercambio de ideas y negociaciones equitativas a lo largo de la cadena.

Luego de hacer las consultas en los talleres, de entrevistar a personas claves del sector que trabajan en los diferentes eslabones el Diamante de Porter puede resumir la competitividad el sector, lo cual se presenta en la Fig. 45 a continuación.

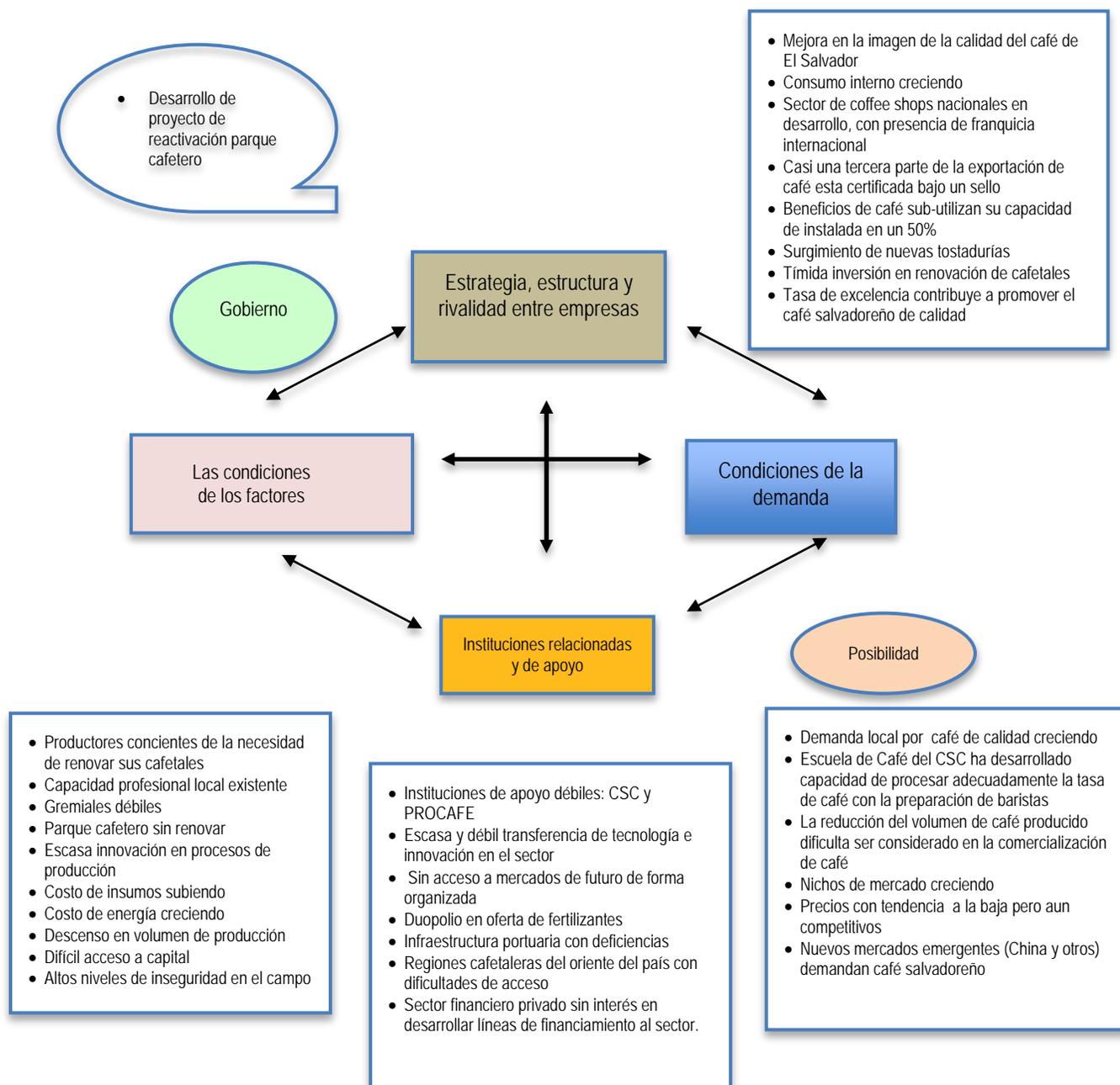


Figura 37: Clima de Negocios para el Café de El Salvador

Fuente: Elaboración propia

9.6 Resumen de Resultados

Los resultados de las consultas realizadas por medio de talleres y entrevistas, utilizando las herramientas metodológicas descritas, permiten identificar los principales temas o ejes estratégicos desde la contribución de los diferentes sectores de la caficultura de El Salvador, se presentan en el siguiente cuadro:

Cuadro 21: Ejes Estratégicos Identificados

TEMAS (EJES ESTRATÉGICOS) IDENTIFICADOS EN LAS CONSULTAS						
Nº	Resumen de Temas Identificados	Productores	Beneficiarios	Proveedores	Mujeres en el Café – IICA Santa Tecla	Entrevistas
1	Fortalecer Esquema Institucional	Repensar el diseño de la institucionalidad	Fortalecer/Unificar Instituciones (CSC PROCAFE)	Abandonados por instituciones	Fortalecer instituciones del sector	Fortalecer / unificar las instituciones
2	Incremento de la Productividad	Productividad	Acopio de café - Modernizar los beneficios	Costo insumos y producción - Tecnificar a los cafetaleros	Apoyar y orientar a productores	Mejorar manejo de las plantaciones
3	Financiamiento	Financiamiento	Acceso a créditos	Financiamiento		Aliviar carga financiera de la deuda
4	Capacitación y formación de cultura del café	Mejorar niveles de comunicación	Foros conocer cambios y nuevas tecnologías	Crear alianzas de escuelas ECA / CSC	Fomentar Escuela de Café	Formación de técnicos y capacitación
5	Desarrollo Tecnológico	Asistencia Técnica	Asistencia Técnica	Asistencia Técnica	Mayor presencia institucional en zonas cafetaleras	Actualizar tecnología de producción
6	Fortalecimiento de organizaciones del sector	Organización	Fortalecer las organizaciones	Fortalecer las instituciones líderes en café	Apoyar la organización de mujeres en café	Fortalecer gremiales Nuevos liderazgos
7	Promoción del consumo interno del café	Aprovechar auge del agroturismo	Ampliar gama de productos (tostado y molido)		Aprovechar / promover calidad del café local	Desarrollo campañas promocionales
8	Comercialización	Aprovechar al máximo nichos de mercado de café	Participar en otras actividades como Torrefacción	Comercialización - Fortalecer los mercados actuales	Aprovechar escasez relativa del café de calidad	Aumento de la producción
9	Seguridad	Inseguridad		Seguridad		Mejores niveles coordinación con PNC
10	Formulación de política con visión de país	Renovar cafetos, sombra y mantener biodiversidad	Generar valor agregado al café	Inexistencia de Política Integral del Café	Fortalecer valores familiares y reducir machismo	Llevar mayor conocimiento a las fincas

Fuente: Elaboración propia

Los temas o ejes estratégicos que han surgido de todas las consultas realizadas y que constituyen la base para el desarrollo de las estrategias para recuperar al sector, son los siguientes:

- Fortalecer esquema institucional
- Incremento de la productividad
- Financiamiento
- Capacitación y formación de cultura del café
- Desarrollo tecnológico
- Fortalecimiento de organizaciones del sector
- Promoción del consumo interno del café
- Comercialización
- Seguridad
- Formulación de política con visión de país

A partir de estos temas, se desarrolla de forma separada una Propuesta de Estrategias y Plan de Acción para la reactivación de la caficultura.

X. CONCLUSIONES

Las conclusiones de la presente caracterización son las siguientes:

1. La caficultura reúne a 18,812 fincas, que representa a 16,995 productores con una superficie de 217, 628 manzanas, según datos de PROCAFE. Los caficultores ven con preocupación la disminución de la producción y de la productividad que se ha venido observando en los últimos años.
2. La tendencias en la producción de café ha venido con una tendencia a la baja pasando de producciones arribas de 2.3 millones de quintales-oro-uva a principios de la década de los 2000, a producciones por debajo de los 2 millones de quintales en las cosechas recientes.
3. La productividad también ha sufrido cambios a la baja pasando de 10 qq-oro-uva/mz a promedios de 8 y 9 qq-oro-uva/mz, o menos como el año 2009/2010 que llego a 6.89 qq-oro-uva/mz.
4. Existe una posición coincidente en el sector, en la necesidad y urgencia de rescatar la productividad y aumentar los volúmenes de producción de café en el país.
5. Se han identificado una serie de limitantes, problemas o cuellos de botella que impiden o limitan a los caficultores ser más competitivos. Existe en ese sentido, intereses por desarrollar una diversidad de soluciones que estén dirigidas a tratar la causas de los problemas del sector.
6. Es necesario fortalecer las instituciones como el Consejo Salvadoreño del Café y PROCAFE, así como discutir la necesidad o no, de una reforma a dicha institucionalidad que ha venido operando como apoyo a la caficultura.
7. Los diferentes actores se muestran optimistas que existe la posibilidad de rescatar la caficultura siempre que se defina un rumbo en el que participen de forma conjunta los productores y sus gremiales, junto al gobierno en definir una política que oriente el accionar de la caficultura.
8. Hay una coincidencia en renovar el parque cafetalero, pero que esto no se limite a la siembra de nuevos árboles de café, sino que considere opciones de más corto plazo y económicas, como planes de poda y manejo tecnificado de plantaciones.
9. Sobre la imagen de calidad del café, se espera que esta se promueva de forma sistemática y que se busque asociarla a valores positivos como consistencia en la oferta, servicio al cliente y desarrollo social.
10. El café producido en El Salvador, es reconocido y demandado mundialmente por su buena calidad.
11. La caficultura en El Salvador es una actividad económica importante con significativo impacto social y ambiental.
12. Existe una pérdida de valores humanos y de respeto en la sociedad y en áreas rurales, donde el machismo y la emigración, dejando familias que reciben remesa e hijos sin la

adecuada formación de valores familiares. Esto afecta la productividad y la calidad de la mano de obra en zonas cafetaleras.

13. Los beneficios o adversidades de la caficultura en El Salvador, son de gran relevancia para el desarrollo de las zonas cafetaleras y los pobladores de dichas áreas, por lo que en época de bonanza florecen los pueblos cafetaleros y en periodos de crisis, son seriamente afectados.

XI. RECOMENDACIONES

A partir de la información colectada y su análisis, hacemos las siguientes recomendaciones:

1. Desarrollar el mercado de fertilizantes en el país promoviendo una diversificación de la oferta, dado que el 50% de las ventas se componen de sulfato de amonio y urea.
2. Desarrollar programas de investigación de nuevos fertilizantes que mejoren la diversificación de la oferta adecuados a los tipos de suelo y necesidades del cultivo.
3. Fomentar la asociatividad de los productores para que los productores realicen compras en volumen con mayor poder de negociación. asociatividad
4. Establecer bancos de semillas de las variedades adecuadas para garantizar la calidad del material genético a difundir.
5. Contar un programa de asistencia y supervisión de viveristas para garantizar la calidad e inocuidad del material ofertado.
6. Capacitar y formar personal técnico y administrativo para el manejo empresarial de las plantaciones de café.
7. Desarrollar habilidades en la mano de obra de las zonas cafetaleras para aumentar la productividad de las fincas.
8. Fortalecer las gremiales y su participación en los diferentes entes en los que gobiernan al sector. Esto para contar con una unidad en la visión del rumbo de la caficultura.
9. Promover un análisis de los modelos y roles institucionales para contar con instituciones que apoyen efectivamente el desarrollo de la caficultura.
10. Fortalecimiento de las instituciones responsables de apoyar el desarrollo de la caficultura evitando su politización, colocando al frente personas idóneas.
11. Promover el manejo técnico de las plantaciones para que a corto plazo genere nuevo material productivo como complemento a la siembra de nueva plantas. Por ejemplo promoción de la recepa de café y el manejo de la sombra.
12. Fomentar los valores de la familia, el trabajo honrado y el respeto entre las personas en las zonas de cultivo de café.
13. Desarrollar programas de transferencia tecnológica adecuados a las condiciones productivas de las fincas en sus diferentes ambientes y condiciones de producción.
14. Fomentar la transparencia en los cobros de las empresas beneficiadoras hacia el productor.

15. Facilitar información de mercado de parte de las entidades responsables, tanto a beneficiadores como a productores, para mejorar la transparencia en las transacciones.
16. Buscar la eficiencia en el procesamiento del café, reduciendo el impacto del alza en los costos de la energía y el excesivo del agua.
17. Preparar personal administrativo, especialmente en organizaciones cooperativas, para la gestión de comercialización del café.
18. Promover el aprovechamiento de los fondos de cobertura de precios de BANDESAL, como mecanismo para fijar precios a futuro que reduzca la incertidumbre generada por la variación de los precios en la bolsa de Nueva York.
19. Fomentar el aprovechamiento del auge del agro-turismo en el país, en beneficio de productores y beneficiadores, para promover nuevas fuentes de ingreso y promover el café de calidad y sus beneficios.
20. Buscar formas de reducir el peso de la deuda del sector, con plazos más largos e intereses más bajos, que permita la inversión en la renovación de las fincas.
21. Proporcionar el apoyo gubernamental necesario para mejorar y mantener las vías de acceso a las zonas de producción, y asegurar mejores niveles de seguridad reduciendo y combatiendo la delincuencia.
22. Ejecutar proyectos que fortalezcan la institucionalidad del sector.
23. Formular de forma participativa, una política cafetalera en la que se defina el rumbo a seguir por el sector, definiendo con claridad líneas de acción y metas de corto, mediano y largo plazo

XII. ANEXOS

Anexo 1: Presentación del Consultor en talleres

Anexo 2: Resultados de talleres por eslabón

Anexo 3: Fotos de talleres y listas de asistencia

Anexo 4: Estadísticas sobre Café de El Salvador

- CSC. PIB a precios constantes a precios de 1990
- CSC. Estadísticas cafetaleras de producción
- CSC. Estimación de generación de empleo del café
- CSC. Registros de venta por cosecha
- CSC. Precios pagados a los caficultores
- CSC. Precio “C” del contrato spot
- CSC. Ingresos a marzo de 2012 por exportaciones de café
- CSC. Balance Cafetalero Nacional

Anexo 5: Información Tecnológica

- CSC. 2012. El Cultivo de Café en El Salvador.
- PROCAFE. Rejuvenezca su cafetal: pode cafetos y vuélvalos productivos. Hoja Técnica.



*¡Juntos
podemos!*

www.mag.gob.sv

Ministerio de Agricultura y Ganadería
República de El Salvador, C.A.

Final 1a. Avenida Norte, 13 Calle Poniente
y Ave. Manuel Gallardo. Santa Tecla,
Departamento de La Libertad.