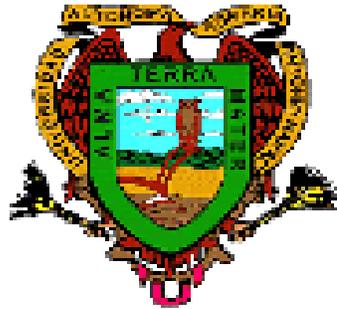


UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA

“ANTONIO NARRO”

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA AGRÍCOLA



Producción y Comercialización de Café (Coffea arabica L.) en México y en el Estado de Guerrero.

Por:

AGUSTÍN MORA GARCÍA

MONOGRAFIA

Presentada como Requisito Parcial para Obtener el Título de:

Licenciado en Economía Agrícola y Agronegocios.

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México.

Junio del 2003

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA

“ANTONIO NARRO”

DIVISION DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA AGRÍCOLA

**Producción y Comercialización de Café (Coffea arabica L.) en México y
en el Estado de Guerrero.**

Realizado por:

AGUSTÍN MORA GARCÍA

**Que Somete a Consideración del H. Jurado Examinador como Requisito
Parcial para Obtener el Título de:**

Licenciado en Economía Agrícola y Agronegocios.

Presidente del Jurado

M.C. Esteban Orejón García

Vocal

Vocal

M.C. Oscar Martínez Ramírez

M.C. Rubén Moran Oñate

Coordinador de la División de Ciencias Socioeconómicas

M.A. Ruben Chávez Gutiérrez

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México. Junio del 2003

INDICE DE CONTENIDO

	PAGINA
PRESENTACIÓN	i
INDICE GENERAL	iii
INDICE DE CUADROS	V
INDICE DE GRAFICOS	Vi
INDICE DE MAPAS	Vi
INTRODUCCIÓN	1
Objetivos	3
Metodología	4
I. GENERALIDADES Y PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFE	
1.1. Origen e introducción del café en México	6
1.2. Clasificación taxonómica del café	8
1.3. Ciclo vegetativo del café	9
1.4. Proceso productivo del café	9
1.4.1. Clima y Suelo	9
1.4.2. Propagación del café	10
1.4.3. Recolección	12
1.4.4. Procesado	13
1.4.5. Café soluble	15
1.4.6. Subproducto	17

1.4.7. Mejoramiento y selección	17
---------------------------------	----

II. LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ.

2.1 Principales países productores y consumidores	20
2.2 Principales variedades de café comercializadas	27
2.2.1 Producción mundial por calidad de café	28
2.3 Principales países importadores y consumidores de café	30
2.4 Evolución de precios y producción internacional de café	35
2.4.1 Los peligros de una “OPEP del café”	40
2.5. Situación actual del mercado internacional del café	42
2.5.1 La crisis mundial del café; una amenaza al desarrollo sostenible	44
2.6 Perspectivas de la producción y precios mundiales de Café	46
2.6.1 Perspectivas de precios en el corto y mediano plazo	46

III. PROBLEMÁTICA NACIONAL DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ.

3.1 Principales estados productores de café en México	51
3.2 Variedades de café producida en el país	60
3.2.1 Características de las variedades de café en México	61
3.2.2 Producción por tipo de café	62

3.3	Evolución de la producción y los precios de café en México	64
3.4	Impacto económico de la producción y comercialización de café	68
3.5	Perspectiva de la producción y comercialización nacional de café	75
3.5.1	Programas de apoyos a productores	76
IV. PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN EL ESTADO DE GUERRERO		
4.1	Característica general del estado de Guerrero	87
4.1.1	Visión general del clima	89
4.2	Principales regiones productoras y tipo de café producido	90
4.3	Superficie sembrada y cosechada, producción y rendimiento de café en el estado de Guerrero	94
4.4	Evolución de los precios de café en el estado de Guerrero	97
4.5	Medida para la producción de café en el estado de Guerrero	98
CONCLUSIONES		102
RECOMENDACIONES		104
BIBLIOGRAFÍAS		109

ÍNDICE DE CUADROS

	PAGINA
1. Principales países productores de café (1990/2001) Miles de toneladas métricas	21
2. Principales países importadores de café (1990/2001) Miles de toneladas métricas	30
3. Cotización promedio anual de café (1990/2002)	35
4. Oferta y demanda mundial de café (1990/2002) Miles de sacos de 60 kilogramos	42
5. Superficie sembrada de café en México (hectáreas)	52
6. Superficie cosechada de café en México (hectáreas)	56
7. Principales estados productores de café en México (tons.)	58
8. Rendimiento de café cereza por entidad federativa (tons/has)	60
9. Características de las principales variedades de café en México	62
10. Principales tipos de café producidos en México	63
11. Precios medio rural de café cereza en México por estados (\$/tons)	64
12. Producción y precios de café cereza en México	66
13. Producción, exportación, consumo y valor de las exportaciones de café en México	69
14. Exportación por tipo de café (sacos de 60 kilogramos)	74
15. Ubicación geográfica de la producción de café	91
16. Área cultivada, volumen y rendimiento de producción	93
17. Superficie sembrada, cosechada, producción, rendimiento y precios de café en el estado de Guerrero	95

INDICE DE GRAFICAS

	PAGINA
1. Participación mundial de los países productores de café	22
2. Participación de los países importadores	31
3. Cotización promedio de café	36
4. Balance mundial del café	43
5. Participación en la superficie sembrada nacional	55
6. Participación en la superficie cosechada nacional	57
7. Participación en la producción nacional	59
8. Evolución de la producción y los precios del café	67
9. Balance del café en México	70
10. Principales mercado del café mexicano	73
11. Producción de café cereza en el estado de Guerrero	96
12. Rendimiento de café cereza en el estado de Guerrero	96
13. Evolución de los precios en el estado de Guerrero	98

INDICE DE MAPAS

1. Principales regiones productoras de café	51
2. División por regiones del estado de Guerrero	82

INTRODUCCION.

El cultivo del café representa una actividad importante en el trópico mexicano, principalmente en las regiones geoeconómicas del Centro - Este, Este y Sur de México. La cafecultura es una rama de la producción agrícola muy importante en nuestro país que destaca por su importancia económica y social, ya que es una actividad cuya producción en mayor cantidad es destinada al mercado exterior, siendo el cultivo más rentable en término de captación de divisas y por que dependen económicamente de esta actividad mas 282 mil productores con cerca de 700,000 Hectáreas plantadas y donde cerca de tres millones de trabajadores se benefician con la diferentes actividades que se generan en el proceso de cultivo, recolección, industrialización y comercialización de café.

En el ámbito mundial México ocupa el cuarto lugar como productor y se encuentra dentro de los diez principales exportadores internacionales de café, produciéndose cafés de excelente calidad, ya que en su topografía, altura, climas y suelos, le permiten cultivar y producir variedades clasificadas de entre las mejores calidades del mundo. La variedad que produce es la "arábica", y dentro de ésta, se clasifica en el grupo de "otros suaves". El café se produce en doce estados de la República Mexicana, situados en la parte centro-sur del país. Algunas de las variedades son Coatepec, Pluma Hidalgo, Jaltenango, Marago y Natural de Atoyac, sólo por citar algunos. A este respecto, México es el primer productor mundial de café orgánico, y uno de los primeros en cafés "Gourmets".

El cultivo del café en nuestro país es una actividad de gran importancia económica por ser uno de los cultivos de mayor producción, ocupando el quinto lugar en superficie después del maíz, fríjol, sorgo y caña de azúcar, en cuanto a la producción podemos mencionar que el 85% aproximadamente

pertenecen a pequeños productores que cuentan en promedio con tres hectáreas por parcela y el resto lo ocupan los medianos y grandes productores con más de veinte hectáreas por parcela.

En nuestro país el precio del café se rige prácticamente por las cotizaciones de la bolsa de Nueva York, así como los vaivenes que originan la oferta y la demanda, lo cual ocasiona que el precio del café en nuestro país sea inestable. Otro aspecto que también influyen son las modificaciones que existen en las diversas zonas productoras y la forma de cómo se comercializa este producto, ya que un 48% del total de los productores nacionales venden la cereza, es decir, comercializan el producto del cafeto, mientras que el 52% vende café pergamino, dándole valor agregado al café cereza.

Actualmente el cultivo del café, atraviesa por una situación crítica que no solo afecta a los países productores sino que también a los países consumidores, debido a que los precios han fluctuado de una forma muy drástica, pues pasa de 64 dólares las 100 libras en 1993 a 188 dólares en el año de 1997. Sin embargo estos precios han disminuido por el aumento de la producción en los años de 1998 al 2001, ya que la mayor parte de la producción mundial la producen los países que tienen las condiciones climáticas adecuadas que requiere el producto del café.

En el Estado de Guerrero, el cultivo del café es el segundo cultivo perenne de importancia en la entidad con una superficie de 39,368 hectárea y un rendimiento promedio de 1.708 ton/has. Y se encuentra distribuido en las cinco regiones del estado, destacando el municipio de Atoyac, ubicado en la región de la sierra.

OBJETIVOS

Objetivo general.

Lo que se pretende con esta monografía es enfatizar en el principal problema que tiene la mayoría de los productos agrícola, que es la forma de producir el producto y la manera de cómo se comercializa, la cual repercute directamente en los beneficios, siendo esta la parte más importante y del cual dependen los productores y la condición de vida de sus familias.

Objetivos específicos.

- Conocer el proceso productivo del café y las condiciones necesarias para su producción y crecimiento, de esta forma plantear la diversificación del cultivo con otro, para solventar la crisis de los precios del café.
- Analizar los principales problemas internacionales sobre la producción y comercialización de café, y su expectativa para solucionarlo.
- Analizar el mercado internacional y nacional para comprender sus principales problemática y sus posibles soluciones.
- Analizar la problemática nacional de la comercialización con respecto al precio internacional y sus principales expectativas en el mercado.
- Analizar la problemática de la producción y comercialización del café en el estado de Guerrero con respecto al nacional e internacional.

METODOLOGÍA

El procedimiento llevado a cabo en la realización de esta monografía se llevo en tres etapas básicas como se menciona a continuación:

La primera etapa consistió en la identificación y recabación de información estadística y documental respecto al cultivo del café, cuyo objetivo fue identificar los aspectos más sobresalientes del cultivo, tanto en la producción como en la comercialización mundial, nacional y del estado de Guerrero.

La segunda etapa consistió en la organización, análisis e interpretación de la información recabada para ello en algunos casos se consideró el cálculo de porcentajes y de Tasas Medias de Crecimiento Anual (TMCA), con la finalidad de determinar las tendencias de los datos considerados en el periodo de análisis.

En la tercera etapa se consideró la redacción y revisión del documento final, el cual fue revisado por los asesores y realizando las correcciones correspondientes para su documentación y posterior presentación.

El trabajo se ha dividido en cuatro capítulos. En el primer capítulo se abordan los aspectos generales del cultivo de café, así como el proceso productivo del mismo. El segundo capítulo da referencia a la producción mundial de café, donde se analizaron las principales características de la producción y comercialización, así como las fluctuaciones que han tenidos los precios. El tercer capitulo se refiere a las principales problemáticas que tiene la producción y comercialización de café en México y sus impacto económico en los diferentes estados del país. El cuarto capítulo se refiere a la problemática de

la producción y comercialización de café en el estado de Guerrero, así como los problemas que causan los precios en los productores cafetaleros del estado.

El trabajo se realiza con el fin de encontrar algunas alternativas de cómo hacer frente al problema de la crisis de los precios del café, esperando que con los tratados comerciales que se han realizado, las perspectivas comerciales y de producción del café mejoren de una forma favorable para México y para el estado de Guerrero, realizando su producción y comercialización. De esta forma se espera que los pequeños productores de café en el estado de Guerrero obtengan mejores beneficios.

CAPITULO I

GENERALIDADES Y PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFE

1.1. Origen e introducción del Café en México

En la actualidad se acepta que el vocablo café se deriva del árabe “kahwah” (cauá), llegando a nosotros a través del vocablo turco “kahweh” (cavé), con distintas acepciones, según los idiomas, pero conservando su raíz.

La planta del café se trata de un arbusto siempre verde originario de Etiopía. Es sin duda hoy uno de los vegetales más conocidos en el mundo entero. Una versión dice que el cafeto o café fue descubierto casualmente por un pastor al ver que sus cabras, que habían comido el fruto de esta planta, se ponían nerviosas e intranquilas. Otra versión, en cambio, afirma que el café lo descubrieron unos monjes que lo utilizaban para proporcionarse insomnio en sus horas de oración nocturna. Sea como fuere, el caso es que se conocen unas 30 especies de café.

Antecedentes

El café llega a nuestro continente a principios del siglo XVII a través de las Islas Puerto Rico y Santo Domingo, desde donde se difundirá a toda América. La introducción a nuestro país se dio hace más de 200 años, llegando por tres vías y fechas distintas.

El primer arribo fue en el año de 1796, cuando proveniente de Cuba llegaron los primeros cafetos a la región de Córdoba, Veracruz, traídos por el Sr. Juan Antonio Gómez. Posteriormente, la segunda ruta que siguió el café, la ubicamos en 1823, año en el cual se importaron hacia el Estado de Michoacán semillas provenientes de la región de Mokka, Arabia. Y finalmente la tercera vía de acceso se dio en el año de 1847, cuando se introdujeron cafetos provenientes de Guatemala a la región de Tuxtla Chico, Chiapas, de donde se extendió a todo el estado. De esta forma, estas tres vías, fueron los caminos para que el cultivo de este cafeto se extendiera a cerca de 12 estados de la república, que algunos han llamado las regiones ecológicas del café, las cuales tienen rasgos y características muy particulares.

Durante el siglo XVII, el café se producía en áreas localizadas en Arabia y los países vecinos. La costumbre se introdujo en Venecia en 1615. La popularidad de la bebida fue tal que su uso por los mahometanos fue prohibido por algún tiempo. Aunque fue introducido a los mercados europeos del sur por los comerciantes árabes, a fines de la Edad Media, el café no fue ampliamente conocido en Europa sino hasta que las rutas marítimas hacia el Oriente fueron abiertas por los navegantes holandeses e ingleses en el siglo XVII. Gran cantidad de cafés, los cuales en muchos casos estaban destinados a volverse centros renombrados de actividad social, literaria y política, se establecieron en Inglaterra, Holanda y otros lugares del norte de Europa, más o menos hacia 1650 y posteriormente en las colonias americanas. Las primeras casas en que se bebía café se abrieron en Inglaterra, Francia, Alemania y Austria.

En América el primer establecimiento de esta bebida se abrió en Nueva York en 1669. En México, país consumidor de chocolate por tradición, el café se introdujo a fines del siglo XVIII, procedente de Cuba (Ramírez E., 1988).

1.2. Clasificación taxonómica del Café

El género *Coffea*, incluye por lo menos 70 especies de las que solo resaltan por su valor comercial en grano para bebida estimulante; *Coffea arábica* L. y *Coffea canephora* P.

La especie arábica (sabor suave) es la mas difundida en el país, de mayor calidad y de gran aceptación en el mercado nacional e internacional.

La especie canephora (sabor áspero) es de menor calidad y se estima que en México representa menos del 2% del total de la superficie cultivada. Las variedades de café arábica se les denomina árabes, mientras que la única variedad de la especie canephora se le conoce como robusta.

Clasificación taxonómica para ambas especies de café

REINO:	Vegetal	FAMILIA:	Rubiaceae
DIVISION:	Antofita	TRIBU:	Cofeales
SUBREINO:	Angiosperma	GENERO:	<i>Coffea</i>
CLASE:	Dicotiledoneas	SECCION:	Eucoffea
SUBCLASE:	Simpetala	SUBSECCION:	Erythrocoffea
ORDEN:	Rubiales	ESPECIES:	Arábica, Canephora.

FUENTE: INIFAP,1997

1.3. Ciclo vegetativo del Café

La vida del café comprende tres grandes periodos. El primero, el de crecimiento, comienza con la germinación de la semilla y termina en la edad adulta; dura según las especies y las condiciones del medio, de cuatro a siete años. El segundo periodo es el de producción, es el más largo, ya que se establece en 15 o 20 años, a veces más. El último es la decadencia fisiológica, que termina con la muerte de la planta. Desde un punto de vista agrícola, la tercera etapa de vida del cafeto no tiene interés ya que es cuando la producción empieza a descender debe arrancarse la planta.

1.4. Proceso productivo del cafeto.

1.4.1 Clima y Suelos.

La variedad de C. arábica es una especie de la sierra altas con un período de floración que es marcadamente susceptible al exceso de tiempo lluvioso. La planta continúa su desarrollo vegetativo durante la temporada seca, pero entran en plena floración dentro de unos días o semanas después de que se ha iniciado la temporada de lluvias.

El café se cultiva en lugares con una precipitación que varía desde los 750 milímetros anuales (7,500 m³/has) hasta 3,000 mm (30,000 m³/has), si bien el mejor café se produce en aquellas áreas que se encuentran en altitudes de 1,200 a 1,700 msnm, donde la precipitación pluvial anual es de 2,000 a 3,000 mm y la temperatura media anual es de 16°C a 22°C.

Podemos decir que el cultivo requiere una lluvia (o riego) abundante y uniformemente distribuida desde comienzos de la floración hasta finales del verano (Noviembre – Septiembre) para favorecer el desarrollo del fruto y de la

madera. En otoño sin embargo es conveniente un período de sequía que induzca la floración del año siguiente.

C. canephora es nativa de altitudes bastantes bajas y de las regiones más húmedas de la Costa Occidental de África, lo cual debe dar cierta indicación en cuanto a sus exigencia climáticas. El mejor café robusta de Tanzania se produce a una elevación de 1200 msnm con una lluvia anual distribuida uniformemente y de 3000 mm, con temperaturas que varían entre un mínimo de 17° C hasta un máximo de 27 °C en el año.

El café prospera en un suelo profundo, bien drenado, que no sea ni demasiado ligero ni demasiado pesado. Los limos volcánicos son ideales. La reacción del suelo debe ser más bien ácida. Una variación del pH de 4,2-5,1 se considera lo mejor para el café arábigo en Brasil y para café robusta en el África Oriental. (Damatta *et al*, 1997).

1.4.2. Propagación del Café

El café se propaga en gran escala por medio de plantas obtenidas de semilla, o vegetativamente, por medio de injertos o estacas.

Para *C. arábica* el almacenamiento bajo aire seco de las semillas se hace a unas temperaturas de 10 °C con un contenido de humedad del 10-11% (Hong y Ellis, 1992).

El sistema actual de propagar el café por medio de plantas obtenidas de semilla en las plantaciones cafetaleras, incluye el sembrar las semillas en almácigos especiales, y después se trasplanta en el campo.

Cada almácigo se prepara para ser el sostén del vivero limpiándolo de piedras, nivelándolo, etc. Además se sitúa bajo una ligera sombra de hojas de palma o tira de bambú. El material de siembra se selecciona cuidadosamente en cuanto a su adaptabilidad a las condiciones locales lo mismo que por su capacidad de alto rendimiento, resistencia a las enfermedades y demás criterios. Cuando las plantas alcanzan una altura de 15 a 20 cm, o sea aproximadamente de seis a ocho meses después de la siembra, los arbolitos están listos para su trasplante.

Cuando la propagación es por estaquillado se pueden utilizar auxinas, IBA y/o NAA para fomentar la aparición de raíces. Las concentraciones recomendadas oscilan entre los 200 ppm de NAA junto con Boron, o la combinación de IBA y NAA a 200 ppm más Boron (Ono *et al*, 1994).

Los arbustos de cafeto son intolerantes a la perturbación de sus raíces por lo que se les debe trasplantar con cuidado. (Siqueira *et al*, 1995).

Las plantaciones clónales de café se obtienen ya sea injertando las plantas de semilla por hendidura en los viveros, o sembrando las plantas por semilla en maceta, o por medio de estacas. A las plantas obtenidas de semilla que se han de utilizar como patrones se les permite que crezcan hasta el grosor de un lápiz, antes de que se les corte. Las varetas de yema para injertos siempre se toman de las ramas erectas. Cuando las yemas han crecido hasta 15 a 20 cm, 12 a 18 meses después de la siembra, los cafetos se sacan del campo. Las estacas también se pueden enraizar y utilizarse como patrones, pero la práctica general consiste en tomar varetas del clon que se desee en el campo.

Los cafetos jóvenes deben tener sombra continúa desde la época en que se les trasplante, consecuentemente, resulta necesario trasplantar los árboles de sombra con uno o dos años de anticipación. El espaciado que se da a los cafetos se determina principalmente por la altitud de la plantación. La distancia comúnmente usada en la siembra del café arábigo es de 2,0 x 2,5 m, lo cual da mas o menos 2,000 árboles por ha.

La densidad de plantación influye, según estudios recientes, en las propiedades físico – químicas del suelo modificándolas en gran medida. Así al aumentar esta densidad, se incrementa el pH del suelo, el Ca, Mg y K intercambiables, el P y carbón orgánicos disponibles, y se reduce el Al disponible. Incrementando la superficie cubierta por los árboles, decrece la erosión del suelo por las lluvias, disminuye el lixiviado de nutrientes, y en general, el ciclo de nutrientes en el suelo se ve favorecido, afectando todo ello al mejor manejo de la plantación (Pavan *et al*, 1996).

1.4.3. Recolección

La temporada en la cual las bayas de café maduran y están listas para la cosecha varía de acuerdo con las condiciones del clima y el suelo, con las prácticas de cultivo y, por supuesto, con la especie. Donde existe un solo período seco más o menos bien definido, el café puede madurar como una sola cosecha; si la temporada de lluvias está bastante bien distribuida, pueden madurar de dos a tres cosechas con intervalos durante el año. La temporada puede extenderse desde unas cuantas semanas a varios meses, aun dentro de un medio ambiente ideal para el cultivo del café.

La calidad comercial de los granos de café resulta profundamente influida por la forma en que se cosechan y benefician los frutos. Mientras más maduros sean los frutos cuando se recolectan, más elevado será el grado del grano. En

forma ideal, las bayas de café se deban cosechar cuando están de color rojo oscuro, sin vestigio alguno de restos verdes. Donde hay disponible suficiente mano de obra y se desea café de calidad selecta, los árboles se recolectan varias veces, recogándose solo las bayas plenamente maduras.

Los rendimientos varían según los países, entre los 2,400 y los 21,500 kg de café de baya por hectárea.

1.4.4. Procesado

Existen dos métodos para el procesado: el seco y el húmedo. El primero se utiliza en la mayoría de las regiones productoras de café actualmente en todo el mundo. El sistema de beneficio en seco aún se emplea extensamente en Brasil, pero se está sustituyendo gradualmente en aquellas localidades donde hay disponibilidad de agua. Los cafés robusta y liberiano no producidos en la plantación, también se procesan en seco, como regla.

El principal requisito para el beneficio del café en húmedo, es un abundante abastecimiento de agua. Las operaciones principales son el despulpado, la fermentación, el secado y el curado.

En el despulpado, las bayas maduras se pasan por una máquina que está ajustada para arrancar la cáscara y la mayor parte de la carne, sin dañar los granos.

Los granos de tamaño normal y los ligeros o de tamaño inferior se manejan en forma separada de aquí en adelante. Los frutos de color rojo maduro se deben despulpar dentro del término de 24 horas después de la cosecha, para

evitar su posible sobrecalentamiento y el manchado del grano por la pulpa en putrefacción.

Las bayas que son demasiado verdes no se despulpan bien y están más sujetas a daño. Después de que los granos despulpados salen del separador, se les lava antes de que pasen a los tanques de fermentación.

Los granos no se deben dejar en los tanques más de lo necesario, puesto que pueden desarrollar un sabor avinagrado si se sobrefermentan. Los granos sobremaduros pueden requerir tan sólo unas 12 horas para completar la fermentación.

Se utilizan dos métodos de secado, el secado al sol o el secado mecánico por medio de aire caliente. Los granos húmedo se extiende en una capa delgada y se mezclan ocasionalmente para darle un secado uniforme, después de ocho a diez días bajo el sol, se habrá bajado el contenido de humedad hasta los niveles deseados. Consecuentemente muchas fincas utilizan secadores rotatorios. Se pasa una corriente de aire caliente de 80 a 85 °C sobre los granos húmedos, durante las primeras horas, después de lo cual se mantiene una temperatura de 75 °C, el secado se completa de 20 a 24 horas. Algunas fábricas prefieren combinar los dos métodos; los granos se extienden al sol por unos cuantos días y el proceso se completa en una secadora mecánica.

En África, el café robusta se procesa principalmente por el método seco. Aunque algunas veces se clasifica como "duro" o áspero, el café robusta es un café suave de calidad inferior al café arábigo y que se utiliza principalmente como relleno.

El café se muestrea y se cata antes de que sea enviado al comercio. El mejor color para los granos crudos es el de verde - azulado a verde - grisáceo.

Los granos de color café o manchados resultan del secado defectuoso. Numerosos sabores o falta de sabor pueden ser distinguidos por los catadores expertos de café.

El tiempo de almacenamiento de los granos así como el tipo de secado al que sean sometidos puede modificar profundamente las propiedades del mismo dando lugar a un café más o menos ácido, rico en fenoles, etc. (Leite *et al*, 1996).

1.4.5. Café soluble

Las tendencias en el consumo del café han variado en una forma sustancial, a partir de la terminación de la Segunda Guerra Mundial, hecho que ha sido principalmente motivado por el crecimiento y desarrollo de la industria del café soluble en los países más desarrollados. Este proceso sufrió a su vez un notable impacto al aplicarse la tecnología de la liofilización a la producción de café instantáneo.

El crecimiento en el mundo de la industria de solubles es de aproximadamente 10% anual; por lo tanto de una utilización aproximada del 10-20% de total de café verde para la fabricación de café soluble pasaremos en pocos años a un mayor consumo de café instantáneo que de café regular. En efecto, el café liofilizado es un café 100% soluble e instantáneo de muy fácil preparación, ya que con sólo agregar agua, los gránulos se convierten en un café de excelente calidad. Si de un kilo de café verde, tostado y molido, se

obtienen aproximadamente 100-120 tazas de café, de un kilo de café liofilizado se obtienen 360-390 tazas.

El café se tuesta con pérdida del 17 al 18% de peso y se almacena por calidades en un grupo de tolvas, para luego efectuar una mezcla homogénea de los distintos tipos de acuerdo con las exigencias de los mercados internacionales. Recientes estudios sobre la actividad antibactericida de los granos de café demuestra como para cualquier grado de tostado, dichos granos mostraban tal actividad. Se piensa que durante el proceso del tostado se producen ciertas sustancias que le confieren tal cualidad bactericida (Daglia *et al*, 1994). Sin embargo estas propiedades antimicrobianas no es exclusiva de las semillas (Mattews and Haas, 1993).

Enseguida pasa el café por los molinos y llega a la batería de extracción. Este es un proceso de percolación continúa, que debido a la presión y temperatura empleadas, permite obtener un rendimiento mayor que el obtenido en el hogar. Enseguida se muele para lograr una gran superficie que en el proceso siguiente facilita la extracción de los sólidos solubles con agua a altas temperaturas y presión. Se obtiene como resultado un extracto líquido de café y los residuos o borra, que se desechan como subproducto del proceso. A partir de esta sección, el proceso de liofilización difiere notablemente del proceso de secado por aspersion.

En el proceso tradicional de fabricación de café soluble toma el extracto líquido resultante del proceso de percolación y lo seca con aire caliente a muy alta temperatura. Debido a esta alta temperatura los aromas y compuestos organolépticos volátiles se pierden en una altísima proporción, lo cual hace que el proceso final sea realmente distinto en sabor a un café fresco, tostado y molido.

En el procesado con liofilización el extracto líquido se congela a muy baja temperatura, formando un bloque de hielo, el cual pasa a ser granulado, impartándole así el tamaño definitivo para su venta al público.

La liofilización es posible realizarla debido al alto vacío en las cámaras. Como resultado se obtiene el café soluble liofilizado, que pasa finalmente a la sección de empaque.

1.4.6. Subproductos

La pulpa es utilizada como un suplemento alimenticio para el ganado. Sin embargo, en ningún caso se ha utilizado más que una pequeña fracción de los millones de toneladas producidas cada año, quedando la mayor proporción de este desperdicio para ser simplemente podrido en pilas o para ser arrojado a las corrientes cercanas.

1.4.7. Mejoramiento y selección

El mejoramiento y la selección del café han proseguido en dos cauces principales: uno, ha sido la selección de razas locales sobresalientes, en los diversos países donde el café se cultiva; el otro, el mejoramiento del café arábigo y las otras especies.

Hasta años muy recientes, el café arábigo ha sido considerado como una cosecha uniforme. Realmente muestra variación menos obvia de árbol a árbol que el cacao, el té y aún otras especies de café, presumiblemente como resultado de su origen tan restringido del material cultivado de plantación

La selección de árboles maternos sobresalientes entre la multitud de ecotipos existentes, ha proporcionado el volumen general de material para siembra en Kenya, Tanganyka, la India, los países Centroamericanos, México, Colombia y Brasil, entre otros. Algunas de estas razas han recibido nombres de variedad por un período de años. Algunas, como el café Kilimanjaro, no son razas aisladas, sino mezclas que incluyen selecciones y sus mutantes locales.

Mientras que las investigaciones sobre mejoramiento y selección del café en los trópicos americanos y en África Oriental, se han concentrado principalmente en la selección de variedades que tienen mayor capacidad de producción.

Las variedades de *C. canephora*, *C. liberica*, las especies estrechamente relacionadas con la primera y *C. congensis* se han seleccionado o se están investigando en el Lejano Oriente por su resistencia a la enfermedad. Se han desarrollado muchos buenos clones de café robusta y se continuarán cultivando por algún tiempo en Indonesia, pero los genetistas han obtenido sus mejores selecciones de híbridos en los últimos años. *C. congensis* y sus híbridos con *C. arábica* pueden llegar a obtener importancia comercial en el futuro, por su gran resistencia a la enfermedad por hemileia.

Los factores que se deben considerar para la selección de la planta, esta la localización de los lotes experimentales tomando en cuenta que sean representativos de las condiciones locales o regionales del suelo y las prácticas de su manejo, el tipo y la calidad de sombra, la distribución de la lluvia, y exigencias análogas.

Un aspecto necesario en los programas de mejoramiento y selección llevados a cabo en las diversas áreas cafetaleras, ha sido el desarrollo de

métodos de propagación vegetativa, por medio de los cuales se puede preservar la identidad del material de siembra de calidad superior.

Las variedades susceptibles a infestaciones de nematodos se le injertaron de hendidura en patrones resistentes obtenidos de semillas. Después de la invasión de la roya de la hoja por hemileia en 1880 - 1905, los híbridos ocasionales que permanecieron en las plantaciones abandonadas de *C. arábica*, se perpetuaron por el mismo método. Más tarde, las plantaciones antiguas de *C. liberica* fueron injertadas para obtener mejor calidad y mayor resistencia con las variedades de *C. canephora*, durante el curso del cambio de café robusta, varios investigadores encontraron sin embargo, que la auto esterilidad tenía como consecuencia que surgieran grandes plantaciones monoclonales de los tipos robusta no aconsejables.

Los materiales de siembra mejorados no pueden resolver por sí solos el problema de aumentar la producción en muchas áreas, se debe dar mayor atención a los problemas de la nutrición, la erosión del suelo y otras medidas de cultivo.

CAPITULO III

LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ

3.1. Principales Países Productores

Se puede decir que el café es un producto cultivado para el comercio exterior, ya que los principales países productores no son los principales países consumidores. El café se cultiva principalmente en climas tropicales y subtropicales, y la zona de consumo se encuentra en climas templados, donde las temperaturas son bajas y por lo tanto estimula el consumo de bebidas calientes, aunque no significa que solo en el invierno se consuma.

La producción mundial de café promedio anual durante el periodo del 1990 al 2002 es de 112.3 millones de sacos de 60 kilogramos, en el cuadro 1, se muestra los principales países productores de café para el periodo de 1990 al 2001.

La Producción mundial de café verde a partir del año 1996/2002, ha registrado un importante crecimiento, lo que ha provocado que los niveles de inventarios se mantengan tan altos tanto en los países exportadores como en los países consumidores.

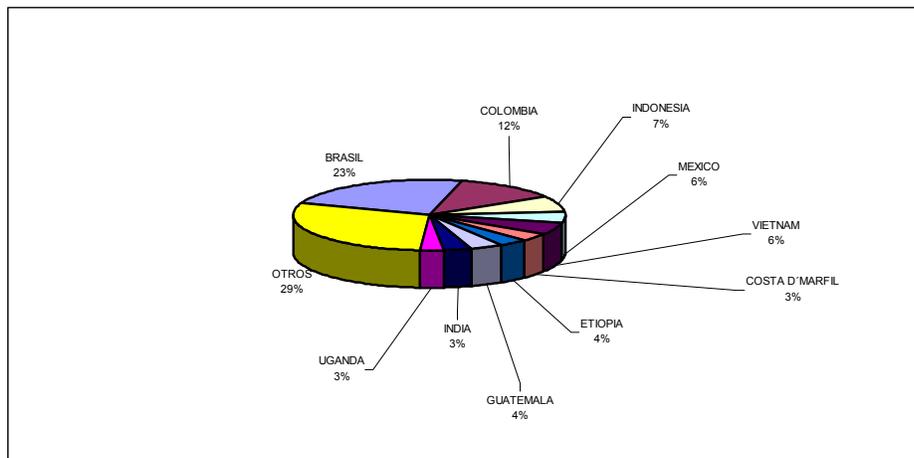
Cuadro 1. Principales países productores de café (1990/2001)
(Miles de toneladas métricas)

PAISES	AÑOS												TMCA%
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	
Brasil	1,464,856	1,520,382	1,294,373	1,278,759	1,307,289	930,135	1,369,196	1,228,513	1,689,366	1,633,950	1,888,924	1,780,140	1.79
Colombia	845,000	970,740	1,100,000	818,220	721,860	821,820	671,401	642,239	766,980	546,000	636,000	560,000	-3.67
Indonesia	412,767	428,305	436,930	438,868	450,191	450,369	462,300	426,800	498,200	493,400	494,800	376,800	-0.82
México	440,000	334,330	359,665	335,627	324,500	324,526	374,153	368,315	277,372	302,119	338,538	330,000	-2.58
Viet Nam	92,000	100,000	119,200	136,100	180,000	218,000	320,100	420,500	409,300	509,800	802,500	800,000	21.72
Costa d'm.	286,164	198,909	257,000	138,937	145,576	194,968	167,786	279,219	125,000	143,000	336,273	280,000	-0.20
Etiopía	204,000	210,000	216,000	180,000	207,000	229,980	229,980	228,000	229,980	217,450	229,980	228,000	1.02
Guatemala	202,400	196,190	206,586	208,650	213,900	210,920	213,188	248,460	235,020	293,520	312,060	275,700	2.84
India	118,100	170,000	180,000	162,000	208,000	180,000	223,000	205,000	228,000	265,000	292,000	301,200	8.88
Uganda	128,747	147,366	110,334	144,551	198,371	181,465	287,925	219,624	205,056	251,881	143,475	197,410	3.96
otros	1,868,784	1,820,669	1,803,844	1,807,773	1,808,862	1,779,901	1,885,481	1,672,366	1,735,523	1,858,716	1,920,702	1,915,428	0.22
Mundo	6,062,818	6,096,891	6,083,932	5,649,485	5,765,549	5,522,084	6,204,510	5,939,036	6,399,797	6,514,836	7,395,252	7,044,678	1.37

FUENTE: WWW.FAO.ORG/FAOSTAS/Agricultura/Indice de producción

Los porcentajes de participación que representan cada uno de los países con respecto al total mundial producido, se presentan en la grafica 1, algunos porcentajes son redondeados para su mayor explicación, quedando de la forma siguiente.

Gráfica 1. Participación mundial de los países productores de café (1990- 2001)



FUENTE: Elaboración con datos del cuadro 1

Brasil es el principal productor de café, produce alrededor del 23.31% del total mundial, con una tasa media de crecimiento anual (TMCA) de 1.79%, por lo que ha registrado importantes variaciones en los últimos años, resultado principalmente por factores climáticos adversos (principalmente heladas).

Durante los últimos cinco años, la producción de café de Brasil se ubicó en 26.17 millones de sacos en promedio anual, donde a través del análisis de los datos se observa que en el año de 1995/96 la producción registró un importante descenso, ubicándose en 16.8 millones de sacos, 40% menor a la del año previo. Lo anterior fue resultado de una importante disminución en los rendimientos en las zonas productoras, las cuales no tuvieron las condiciones climáticas adecuadas para el desarrollo del cultivo. Sin embargo, para el año

1996/97 la producción se recuperó, ubicándose cerca de los 26 millones de sacos, quedando dentro del promedio de años anteriores, como consecuencia del incremento en los rendimientos en el estado de Sao Paulo, Paraná, Minas Gerais y Espirito Santo, principales productores del grano.

Es importante señalar que las fuertes heladas y sequías, así como el bajo nivel de renovación de los cafetos de esos países, esto último a consecuencia de los bajos precios que se presentaban en los mercados internacionales después de 1998, han provocado la disminución de su producción (lo que ha contribuido para que su participación en el mercado mundial declinara), originando la volatilidad de precios en el mercado mundial del café.

Por otra parte, según la consultoría especializada F.O Licht estima que la producción de café en Brasil para el ciclo 2002/03, será de 34.3 millones de sacos, muy por debajo de la cifra que actualmente se manejan en las principales bolsas bursátiles que contemplan un potencial de alcanzar los 50 millones de sacos, no así las autoridades brasileñas que mantienen firme su pronóstico de 40 a 45 millones de sacos de 60 kgs.

El segundo productor más importante es **Colombia** (que contrario a lo que le sucede a Brasil, la producción colombiana ha ido ganando terreno en el mercado internacional en las últimas dos décadas), participando con el 12.2% de la producción mundial, con una producción promedio anual de alrededor de 13 millones de sacos. La producción colombiana de café en el ciclo 1996/97 se ubicó en 10.3 millones de sacos, 3.1% por abajo del nivel del año anterior y casi 31% inferior al récord alcanzando en 1991/92 que fue de aproximadamente 18 millones de sacos.

El deterioro observado en la producción de café colombiano en los últimos años, se puede ver por la (TMCA) negativa de -3.67% debido en gran parte a problemas climáticos adversos, también se ha visto en el mercado a consecuencia de la presencia de plagas, especialmente el gusano conocido como "broca", el cual además de reducir la producción, también genera un deterioro en la calidad del grano.

Hay que señalar que el gobierno colombiano ha puesto en marcha políticas para revertir la tenencia de esta situación, tales como ayuda financiera a los productores, tasa de interés bajas para aligerar el pago de las deudas, etc.; sin embargo, aún no se han logrado los objetivos para provocar un repunte en el sector, que podría generarse próximamente por el mayor ingreso externo que se está recibiendo por precios más altos pagados en el mercado internacional del producto.

Asimismo, es importante señalar que la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FEDECAFÉ) ha estado realizando esfuerzos para revertir la tendencia a la baja de la producción de café, a través del desarrollo de programas de investigación y asesoría técnica a productores, otorgamiento de créditos y programas de mercadotecnia para promover el consumo de café, entre otras medidas, las cuales han incrementado la superficie cultivada del grano en más del 40%, así como en los rendimientos, que han crecido en 33% en las últimas dos décadas.

Según se pronostica para el ciclo 2002/2003 que la producción sería de 11.50 millones de sacos, 980 mil por arriba del ciclo anterior, y cabe mencionar que en el periodo 2001/2002 la producción se ubicó en 11.1 millones de sacos, mientras que las exportaciones ascendieron a 10 millones.

Indonesia, tercer productor de café a nivel mundial, con una producción promedio anual cercana a los 7 millones de sacos, lo que representa 7.18% del total mundial. Al igual que los otros dos países, las zonas productoras de ese país, han sufrido grandes daños, repercutiendo en fluctuaciones de los niveles de producción con una TMCA negativa de -0.82%. Indonesia es un país relativamente nuevo como productor de café, por lo que la mayoría de sus cafetos son jóvenes, la principal variedad cultivada es la robusta, que representa 90% del total, aún cuando los precios internacionales son más bajos para ésta, los bajos costos de la mano de obra y el menor uso de insumos para el cultivo, hacen de esta variedad un cultivo aún rentable.

Un factor que contribuyó con el repunte de la producción de café en este país, durante los últimos años, son las mejores condiciones climáticas que se registraron, las cuales durante 1996/97 fueron favorables, lo que aunado al incremento en los precios pagados al productor, así como el uso de insumos, fertilizantes y mejores técnicas de cultivo, permitieron una recuperación en los rendimientos de las principales zonas productoras como Lampong, Bengkulu, el sur de Sumatra y el este de Java. En este sentido, la producción de café en este país asiático se estima en 7.6 millones de sacos, 31% superior a la del año previo, y prácticamente similar a la del año 1992/93, cuando se alcanzó el máximo nivel de producción de los últimos cinco años.

México se encuentra ubicado como el cuarto mejor productor de café a nivel mundial, contribuyendo con alrededor del 5.50% del total mundial. Sin embargo se presenta un análisis más profundo del sector cafetalero en México, en el capítulo III, por lo que en este capítulo no se abordará con más detalle.

Vietnam es un país que ha repuntado en su producción de café en los últimos años, lo que lo ubica como el segundo productor mundial de café, y

que ha empezado a desplazar a México, Indonesia y Colombia, desde el 2000, debido a los apoyos que a otorgado el gobierno de este país a los productores de café, lo que a partir de 1997 aumento al doble su producción comparándolo con el año 2001, teniendo una participación de 5.50% del total mundial producido durante el ciclo analizado (1990 al 2001), el cual tiene la TMCA mas grande en el mundo, del 21.72%.

Según el pronóstico de la consultoría especializada F.O Licht, la producción en el ciclo 2002/2003 se ubicó alrededor de 12.6 millones de sacos en comparación a los 14.9 millones del ciclo 2001/2002, principalmente a consecuencias de que los cafetaleros de este país se han visto forzado a reducir las compras de insumos, principalmente fertilizante, dada la situación prevaeciente en el mercado internacional.

Según la oficina central de estadística de Vietnam, el país exportó 5.43 millones de saco en el periodo comprendido de enero a mayo del 2002, 31.6% debajo del monto reportado en el periodo del año anterior, sin embargo ésta menciona que en los primeros once meses del ciclo 2002/2003, se exportó un total de 15.83 millones de sacos, lo que representa un incremento de 29.4 % con respecto al ciclo 2000/2001.

Otro país con importancia en la producción de café es **Costa de Marfil**, con una producción promedio anual alrededor de los 3.3 millones de sacos de café, significa aproximadamente 3.4% del total mundial y lo convierte en el sexto productor más importante del aromático, aún cuando tiene una TMCA negativa de -0.20% al igual que los otros países a excepción de Vietnam.

La producción de café en este país a partir de 1996/97 ha registrado una recuperación importante, con relación a los niveles registrado a inicio de la

actual década. Como ejemplo de ello, la producción en 1996/97, podía registrar un incremento de 61% en relación al año previo y se ubicaría 86% por arriba a la de 1992/93, sin embargo, aún se mantiene en niveles inferiores a los alcanzado en la década de los ochenta, donde por ejemplo en 1980/81 obtuvo una producción de 6.1 millones de sacos.

Otros países como Etiopía, Guatemala, India y Uganda, han empezado a tener importancia en la producción de café alcanzando una participación del 13.56% del total mundial y que han mantenido su producción estable en los últimos cinco años.

Los principales países importadores de café son aquellos que se encuentran en las regiones frías, y que son importantes económicamente, capaces de procesar miles de toneladas con la capacidad industrial que tienen.

2.2. Principales variedades de café comercializadas

A nivel mundial se cultivan dos variedades principales de café (Arábica y Robusta) y según sea el proceso de industrialización que a partir de ahí se puede conseguir diferentes calidades. La Coffe arábica es la especie económicamente más importante de café la cual representa aproximadamente el 80-90% de la producción mundial, la Coffe canephora cerca del 20% y *Coffe liberica* sobre un 1%. Las semillas de algunas especies salvajes se usan localmente, siendo algunas de estas especies las siguientes:

- *C. bengalensis* Heyne ex Willd: crece en Bengala, Burma y Sumatra, es ocasionalmente cultivada en la India.
- *C. congensis* Froehn: nativa del Congo, posiblemente una forma de *C.canephora*.

- *C. eugenioides* S.Moore: nativa del lago Kivu, en la frontera entre Zaire y el oeste de Uganda y Tanzania. Recuerda una forma de *C. arabica*, las semillas tienen un bajo contenido en cafeína.
- *C. excelsa* A.Chev. (sinónimo *C. dewevrei* De Wild & Th. Dur. Var. *excelsa* A. Chev): nativa del oeste de África, crece como un gran árbol, hojas largas, frutos y semillas pequeñas. Crece en el oeste de África, las Filipinas y Java. Algunas veces es incluida dentro de *C. liberica* pero las semillas y frutos son mucho más pequeñas que esta última.
- *C. racemosa* Lour: nativa de Mozambique, donde es usada localmente.
- *C. stenophylla* G.Don|: nativa de Sierra Leona, ocasionalmente cultivada en el oeste de África. Las semillas son más pequeñas que en *C. arabica*, y de menor aroma.
- *C. zanguebariae* Lour: nativa de Tanzania, donde es ocasionalmente cultivada y usada, los frutos y semillas son semejantes a *C. arábica*. (ASERCA, 2002).

2.2.1. Producción mundial por calidad de café

De acuerdo a información de la Organización Internacional del Café (OIC), durante los últimos cinco años la producción por calidad de café ha registrado importantes variaciones, las cuales han estado vinculadas a las variaciones de la producción mundial de café verde. Información dada a conocer por la OIC establece que durante los últimos cinco años de la década de los 90's, la producción de café "**suave colombiano**" ha representado 16.7% del total mundial, los "**otros suaves**" son alrededor de 30.6%, los "**brasileños y arábicas**" representan 24% y finalmente el "**robusta**" 28.7%.

La producción de café "el suave colombiano" esta concentrada precisamente en Colombia que produce el 86.8% del total mundial, con una producción promedio anual, durante los últimos cinco años, de 13.8 millones de sacos, seguido por Kenia con 9.4% del total mundial y Tanzania con 3.8%.

Con respecto a la estimación de la producción mundial en el ciclo 2001/02 de la consultoría Alemana F.O. Licht, resalta el hecho de que la variedades arábicas mostraron un decremento de 8.3% respecto al ciclo anterior, situándose en 64.58 millones de sacos.

Por otra parte la producción de variedades robusta registró una disminución de tan solo 0.3%, ubicándose en 45.25 millones de sacos, situación que refleja el desequilibrio prevaleciente en el mercado internacional del aromático a consecuencia de la sobreoferta de esta variedad por parte de Brasil y Vietnam.

Cabe mencionar que del ciclo anterior a este, la producción de arábicas ha disminuido en 6.95%, mientras que la de robusta se ha incrementado en 2.94%. A este respecto, en diversos círculos se comenta que de prolongarse esta situación, el riesgo latente es que en los próximos años tenga lugar un significativo déficit de café de alta calidad.

2.3. Principales países importadores y consumidores de café

Importaciones

Las importaciones mundiales de café cereza o en oro totales son mas de 1,336 mil sacos de 60 kilogramos en el ciclo 2002-2003, las que aumentan de manera lenta comparada con la oferta total de mas de 143,555 miles de saco.

La importación y consumo de café la realizan aquellos países que no cuentan con las condiciones climatológicas para producir lo suficiente y satisfacer su demanda interna, teniendo la necesidad de importarlo (Cuadro 2).

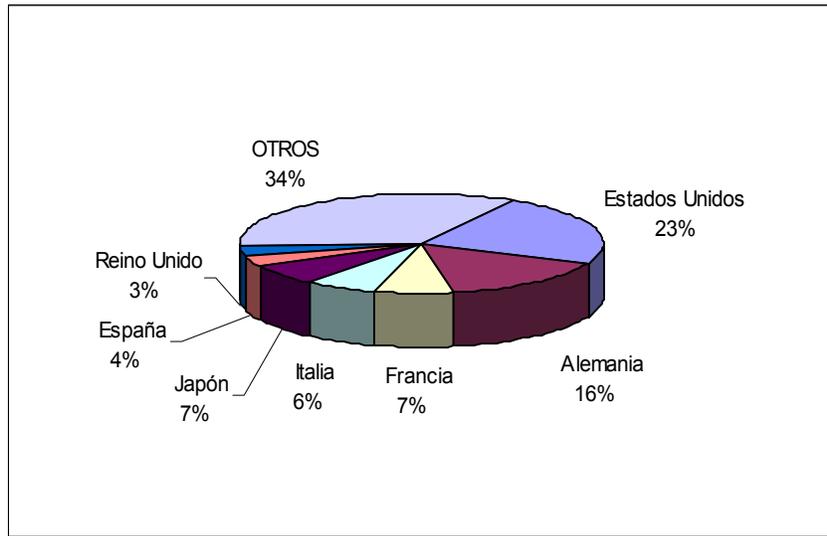
**Cuadro 2. Principales países importadores de café
(Miles de toneladas métricas)**

PAISES	AÑOS												TMCA %
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001E	
USA	1,186,290	1,145,982	1,311,993	1,095,096	910,103	968,163	1,097,856	1,158,277	1,174,872	1,274,532	1,338,770	1,354,835	1.21
Alemania	834,521	769,872	801,640	834,319	782,709	741,897	772,602	792,851	781,851	826,535	829,213	829,735	-0.05
Francia	349,306	364,214	368,374	366,242	366,007	342,668	365,348	365,284	354,429	362,734	361,800	363,066	0.35
Italia	306,945	270,566	267,678	326,644	319,825	312,812	325,019	333,032	342,153	345,671	369,564	376,327	1.86
Japón	293,969	302,955	295,502	315,212	347,622	302,721	330,307	327,077	334,002	365,279	385,052	385,822	2.5
España	177,681	176,344	185,601	180,105	180,298	181,920	203,798	213,142	211,255	217,042	218,783	223,268	2.1
Reino Unido	129,924	119,020	128,702	138,447	147,337	123,358	137,360	138,058	146,862	135,567	135,450	136,005	0.42
OTROS	1,608,127	1,657,031	1,761,688	1,671,450	1,775,652	1,599,858	1,749,345	1,813,410	1,812,624	1,847,001	1,854,632	1,880,782	1.43
Mundo	4,886,763	4,805,984	5,121,178	4,927,515	4,829,554	4,573,397	4,981,636	5,141,130	5,158,047	5,374,361	5,493,261	5,549,840	1.16

FUENTE: WWW.FAO.ORG/FAOSTAS/AGRICULTURA
2001E: Datos estimado con la TMCA.

En el siguiente grafico se muestran los porcentajes de participación que tiene cada país con respecto a las importaciones mundiales, considerado también como consumidores de café, según datos de la FAO y comparado con datos de ASERCA.

Gráfica 2. Participación de los países importadores de café



FUENTE: Elaboración con datos del Cuadro 2 y ASERCA con datos de horticultura y tropical producto FAS/USDA. (Periodo de 1990 a 2001)

Consumo

El consumo de café a nivel mundial presenta un comportamiento estacional en la mayor parte de las regiones que lo consumen, es decir, la mayor parte de la demanda del producto se observa durante la época invernal; mientras que ésta disminuye con la llegada del verano, sin que ello signifique que desaparezca completamente, ya que existen países donde la cultura del café es muy importante.

La estacionalidad del consumo se puede explicar dado que los principales países consumidores de éste, registran durante la época invernal, un importante descenso en las temperaturas, por lo que la población incrementa el consumo de bebidas calientes como el café y el chocolate, entre otras.

En los últimos cinco años, el consumo mundial de café no ha presentado un comportamiento similar que el de la producción, ya que éste ha estado

determinado por la tendencia de los precios en los mercados internacionales, los cuales, como se verá más adelante, han registrado una tendencia ascendente como resultado tanto a problemas de oferta, como por elementos especulativos en el mercado.

El principal consumidor de café a nivel mundial es *Estados Unidos*, quien en promedio anual ha consumido durante los últimos cinco años 17.8 millones de sacos (lo que representa alrededor del 23.03% del total mundial), observándose un descenso en su consumo, lo cual se puede ver en la caída del consumo per cápita y la estabilidad relativa del consumo y que ha tenido una TMCA de 1.21%.

Este descenso en el consumo de café entre la población estadounidense ha sido muy notorio como lo demuestran las cifras. Se estima que en la década de los sesenta la población que consumía café era de alrededor del 75%, mientras que para los noventa este porcentaje disminuyó a 33%, siendo el sector de los jóvenes donde se observa la mayor caída del consumo. Como consecuencia de lo anterior, el consumo *per-capita* de café entre los estadounidenses se ubicó en alrededor de 3.7 kilogramos por habitante, el nivel más bajo de los últimos 36 años. Es importante señalar que el descenso en el consumo de café en este país ha sido desplazado por un incremento en el consumo de otras bebidas como los refrescos y los té, entre otras.

El consumo de café por habitante en *Europa*, la principal región consumidora, está dividido por zonas. La zona norte del continente (Reino Unido, Finlandia, Suecia, Dinamarca, Noruega y Países Bajos) destacándose Reino Unido por ser el séptimo país más importante referente al consumo de café, el cual consume 2.2 millones de sacos de 60 kgs., lo que representa un 2.65% del consumo mundial, además en esta región se presenta el consumo por habitante más alto, arriba de 10 kilogramos por persona; mientras que en la zona sur (Francia, Italia y España) el consumo es menor, menos de 6

kilogramos por persona al año. Estas dos zonas consumen el 16.4% del total mundial. Lo anterior puede explicarse en gran medida por las diferencias de temperaturas entre una zona y otra en la época invernal, principalmente.

El segundo principal consumidor de café a nivel mundial es Alemania, que en los últimos cinco años ha consumido en promedio anual 10.5 millones de sacos, lo que representa 15.77% del total mundial. Es importante señalar que este país, es el segundo país tostador de café en el mundo, importando la totalidad de su consumo, aun cuando tiene una TMCA negativa de -0.05%. En Alemania 90% de la población adulta consume café, prácticamente el mismo porcentaje que en 1980. Cabe señalar que este país es un importante reexportador de café, ya que alrededor del 30% de sus importaciones las exporta hacia otros países con un valor agregado.

Estudios realizados recientemente señalan que se ha estado desarrollando el consumo de café tipo “*gourmet*”, cafés de calidad, puros o mezclados, tostado oscuro (o tostado francés), cafés con sabores, así como el café orgánico, lo que tiende a revertir la caída en el consumo de café y a estabilizar este mercado. En Europa se ha estado desarrollando el consumo de café tipo “*gourmet*” así como el consumo de café tipo orgánico, que son aquellos que se producen sin fertilizantes y pesticidas químicos, y los cafés “éticos”, los cuales son un reconocimiento al trabajo de los productores.

Un caso contrario al resto de los países consumidores aquí analizados lo es Japón, que consume alrededor de 6 millones de sacos de café al año, lo que representa aproximadamente 6.55% del total mundial, el cual tiene la TMCA mas alta del mundo de 2.50%. Los japoneses son grandes consumidores de café instantáneo. Este mercado también ha registrado un crecimiento importante en el consumo de café frío enlatado, con una participación cercana al 40% del comercio de bebidas enlatadas.

En 1992 Japón consumió alrededor de 5.3 millones de sacos, para 1996 el consumo se ubicó en 6.3 millones de sacos, un millón más que en 1992, lo que representa en variación porcentual un incremento del 19%, el mayor de los países analizados. Pese a que en Japón recientemente también se han registrado incrementos en las cotizaciones en su mercado interno, los consumidores no han dado señal de una disminución en la demanda del grano, por el contrario se espera que ésta continúe su tendencia alcista, más ahora con la cercanía del invierno, el cual se espera presente importantes descensos de temperatura.

Finalmente, Corea del Sur ha registrado un importante incremento en el consumo de café en los últimos años, con un crecimiento de alrededor del 20% anual, el más alto en el mundo. El mercado chino también ha registrado avances significativos con la apertura de su economía, y según pronósticos, se estima que en los próximos años los países de Europa del Este se conviertan en importantes demandantes del aromático (se estima un mercado potencial de 200 millones de personas), aunque tal vez su demanda se centre no en cafés de calidad, ya que son países de bajos ingresos, por lo que podría centrar sus compras en café robusta.

Un elemento que resulta clave en la conquista de nuevos mercados para los países exportadores son las inversiones que se realizan en materia de publicidad para estimular el consumo de su café. En este sentido, no todos los países se han preocupado por invertir recursos para promocionar su café en los mercados de los principales países consumidores, por lo que esta pasividad de algunos países ha sido aprovechada por otros que han visto crecer la demanda del producto. Tal es el caso de Colombia, que a través de la Federación de Cafetaleros se han abocado a la tarea de destinar importantes sumas de dinero para fomentar el consumo del producto en el exterior.

Los exportadores brasileños y algunos centroamericanos han empezado a realizar campañas publicitarias con el fin de no perder terreno frente al producto colombiano, por lo que se pueden ver ya en el mercado cafés tipo “Jamaica Blue Mountain”, e incluso recientemente en Costa Rica se formó la “Asociación de Cafés Finos de Costa Rica”, que incluye a los agentes participantes en la cadena como son: productores, beneficiarios, tostadores y exportadores.

2.4. Evolución de precios y producción internacional de café

Las cotizaciones del café han registrado importantes variaciones que registran una carrera a la baja, motivado en gran medida por la falta de un acuerdo entre los países productores y los consumidores, situación que ha llevado a una fuerte caída en los precios, (cuadro 3)

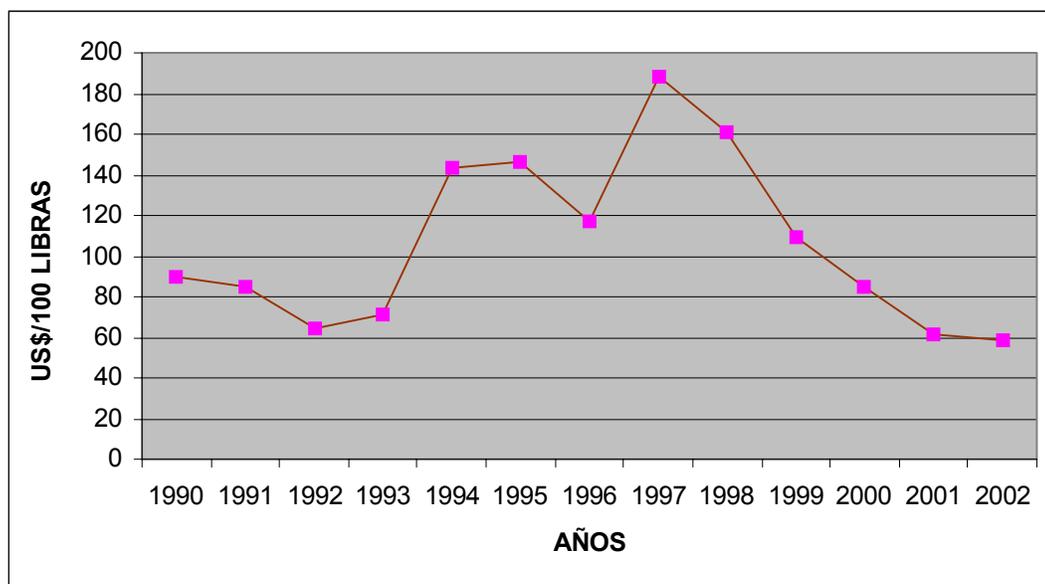
Cuadro 3. Cotización promedio anual de café (1990/2002)

Año	US \$/100 LIBRAS	INCREMENTO
1990	89.46	
1991	84.98	-5.10%
1992	64.04	-24.70%
1993	70.76	10.49%
1994	143.61	102.95%
1995	145.95	1.62%
1996	117.42	-19.55%
1997	188	60.10%
1998	160.82	-14.46%
1999	108.88	-32.30%
2000	80	-26.53%
2001	63.16	-21.05%
2002	58.58	-7.60%

FUENTE: Organización Internacional del Café (OIC), cotización de la Bolsa de Nueva York.
Precios del 2002 son calculados hasta el mes de agosto.

Durante los últimos años, las cotizaciones del contrato de futuro de café que se opera en Nueva York (donde se comercializan cafés suaves, mientras que en Londres, París y Sao Paulo se cotiza el café robusta) han estado bajo la influencia de factores tanto de oferta y demanda del grano así como de especulativos, mismos que han provocado que los precios de éste prácticamente se duplicaran en el año de 1997. De esta forma, entre diciembre de 1995 y diciembre de 1996, las cotizaciones de los contratos de futuro de café en Nueva York se incrementaron en 23.2%; sin embargo, a partir de enero de 1997, la caída en la producción del grano en los principales países productores de América como Brasil, Colombia, así como en algunos de Asia y África a consecuencia de las condiciones climáticas adversas, presionó los precios del aromático a la alza (ver Grafica No. 3)

Gráfica 3. Cotización promedio de café (1990/2002)



FUENTE: Elaboración con datos del cuadro 3

Las fuertes caídas de los precios que se registraron a principio de la década de los 90's llevo a una rápida decisión por parte de los países productores que estaban siendo afectados sus intereses de manera muy seria.

Debido a la disminución de los precios a finales de 1993, los países productores acordaron retener un 20% de la producción, porcentaje que se modificó conforme el precio se estabilizaba, lo que trajo de inmediato el incremento de precios alcanzando los 4,400 dls/ton., en 1994 entre los meses de julio a septiembre, lo que explica que los incrementos de precios en 1994 fueran del 102%.

De esta forma entre diciembre de 1995 y diciembre de 1996 las cotizaciones de los contratos a futuro en Nueva York se incrementaron en 23.2%; sin embargo; a partir de enero de 1997 las cotizaciones en el mercado de Nueva York cerraron en 139.4 centavos de dólar por libra (3,073 dólares por tonelada), para abril éstas superaban los 239 centavos de dólar por libra (5,200 dólares por tonelada), y en mayo se rebasaba el techo de los 276 centavos de dólar por libra (6 mil dólares). Con ello, el nivel promedio de las cotizaciones, de enero a agosto, se ubicaba en los 4,427 dólares por tonelada, 69.9% mayor al promedio registrado en 1996. Sin embargo, no sólo en Nueva York se observaba esta tendencia alcista de los precios. En los principales países productores y consumidores también se ha presentado este incremento en los precios al menudeo.

Otro punto de referencia que es importante analizar es el comportamiento de las cotizaciones en el mercado europeo, donde la OIC también registra los “precios indicativos” de café calidad “otros suaves arábica” y “robusta”. Para la primera calidad el mercado considerado es el de Bremen/Hamburg; mientras que para el segundo el mercado base es Le Havre/Marseilles. En cuanto al primer mercado, las cotizaciones en 1995 registraron un precio promedio de 156.7 centavos de dólar por libra (3454.6 dólares por tonelada) y para 1996 se ubicaron en 129.11 (2846.4 dólares por tonelada), es decir, 17.6% inferior entre un año y otro.

Los problemas que se registraron en la producción mundial del grano provocaron el repunte de los precios, y para la primera mitad de 1997, de acuerdo a los reportes de la OIC, las cotizaciones presentaban un nivel promedio de 208.2 centavos de dólar por libra (4590 dólares por tonelada), 61.3% superior al promedio del año previo. Por lo que respecta a las cotizaciones en Le Havre/Marseilles, éstas no presentan el mismo comportamiento que la de “otros suaves arábica”, por lo que en este tipo de calidad se puede observar una tendencia a la baja, siendo la caída entre 1995 y 1996 de 35% y durante el primer semestre de 1997 los precios registraban una caída de 3.1% en relación al precio promedio del año previo.

Por lo que respecta a los precios nominales pagados al productor, de acuerdo a los reportes de la OIC, éstos han mostrado comportamiento paralelo a los precios internacionales, si bien los incrementos no han sido en la misma proporción, los productores si han registrado un aumento en sus ingresos por la venta del producto. En el caso de Colombia, los productores registraron un incremento en sus precios, entre 1991 y 1996, de 53.4%; para Brasil el incremento fue de 114.6%, Indonesia de 66.8% y Costa de Marfil 27.3%. Sin embargo, si bien los precios han mostrado una tendencia al alza, en términos reales no han tenido la misma suerte. De acuerdo a los reportes de la OIC, el incremento en el índice de precios en la mayoría de los países productores, han mermado el incremento nominal de los precios; tal es el caso de Colombia donde entre 1991 y 1996, el precio pagado al productor ha disminuido en 45.1%, y que en el ciclo del 2000 al 2002 los precios que se cotizan en la bolsa de Nueva York han afectado seriamente a la economía Colombiana.

Desafortunadamente, no todos los países han reportado este indicador, pero salvo Indonesia, donde los bajos niveles de inflación han permitido un incremento real en el ingreso de los productores (127.2% entre 1991 y 1996), y aun con los precios que se registraron en el ciclo 2001/2002, este país no ha sido afectado, el resto de los principales países productores han vivido

procesos inflacionarios fuertes en los últimos años, por lo que los incrementos nominales no se han traducido en un incremento real.

Por otro lado, los precios pagados por el café tostado en los principales países consumidores también han sufrido variaciones en el transcurso de los años. Así, por ejemplo, los precios al menudeo que se pagaron en Estados Unidos por el café tostado crecieron, entre 1991 y 1996, en 26%; en Francia el aumento fue de 23.6%, en Japón de 17.6%, en Alemania éstos crecieron 7.2%, y en Italia los precios disminuyeron, con una caída del 2.5% en el mismo lapso.

Es importante señalar que en algunos países como Japón, el mayor nivel de ingreso entre su población ha contribuido para que el alza en los precios no mermen el consumo del producto de manera relevante.

Finalmente, hay que señalar que las cotizaciones en los mercados internacionales además de estar determinados por variables de oferta y demanda, de especulación, etc., el factor calidad del grano también es relevante para determinar su nivel. En la bolsa de futuros de Nueva York, se registran precios de acuerdo al nivel de calidad del producto, así, de acuerdo a la información de la bolsa, los cafés originarios de Colombia se pagan a un precio de 200 puntos sobre la par (es decir, por arriba del precio del mercado de futuros); para el producto originario de México, El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Nicaragua, Kenia, Nueva Guinea, Tanzania y Uganda, se paga a la par (es decir, al precio de cotización de la bolsa), el producto procedente de Honduras y Venezuela se paga 100 puntos bajo la par, el producto de Burundi, India y Ruanda, 300 puntos bajo la par, y finalmente el producto de República Dominicana, Ecuador y Perú 400 puntos bajo la par.

Durante los primeros seis meses de 1997 y 1998 el mercado mundial de café presentó altos niveles de volatilidad, los cuales se han visto reflejados en las importantes variaciones en los precios del producto en los principales mercados internacionales. Durante mayo de 1997 las cotizaciones promedio

para el café colombiano crecieron más del doble en relación al nivel que se registró en el mismo mes del año previo y para el año de 1998 los precios alcanzaron los 188 dls., las 100 libras. Sin duda que el principal factor que ha influido para que se dé este comportamiento es el balance de la oferta y demanda mundial del grano, son los precios internacionales del café, y que en el año de 1999 se empezaron a desplomar debido a la sobreproducción que se dio, dando como resultado que los incrementos en los precios sean negativos.

2.4.1. Los peligros de una “OPEP DEL CAFÉ”

En la primera semana de Septiembre del 2001, los Gobiernos de fuertes países productores como Colombia, México y otros países de Centroamérica, se reunieron en Bogotá (Colombia). Acordaron un plan para destruir las existencias del 5 % de menor calidad en la producción.

Brasil no estuvo de acuerdo. Lo que tratan de adelantar es un Plan que no pudo ser adoptado en la última reunión de la “Asociación de Países Productores de Café”. De acuerdo con “estudios” presentados en esa reunión, para hacer frente a los 8 años consecutivos que lleva en baja el precio del producto, hay que reducir un 20 % del global del café que se exporta. La iniciativa de cumplirse cabalmente, puede reducir los volúmenes de café en el mercado internacional en unos 1.25 millones de quintales, o sacos de café (cada saco pesa 60 kilos). El café a sacar fuera del mercado serviría como fertilizante, o para consumo humano de otro tipo. Sería entre el 1° de Octubre de 2001 y el 30 de septiembre de 2002.

La pregunta que se hace es: ¿Cuáles factores han contribuido al crecimiento en la producción? en 1989 se aprobaron cuotas de producción entre países productores y consumidores, y esto distorsionó la ley económica de oferta y demanda. Cuando se produce una alteración de los procesos

económicos las consecuencias son impredecibles. Una de ellas fue que ciertos países productores relativamente pequeños hasta entonces, entraron a producir mucho, aprovechando que otros estaban restringidos a sus cuotas. Entonces, países consumidores incluso firmantes de los convenios restrictivos, compraban a Vietnam, en contra de lo que ellos mismos habían suscrito. Otros productores aceptaron de palabra las cuotas, pero vendían barato el exceso por encima de los límites, aprovechando la devaluación de sus monedas, logrando más dinero para gastar. Y es que controlar precios, en minería como en agricultura, es difícil. Quizá en minería podría ser distinto, porque hay varias diferencias:

- a) En petróleo se conocen las reservas probadas, siendo una materia prima finita, no renovable. Pero en el café, por ejemplo, las cosas dependen de la naturaleza: el clima, la temporada, las enfermedades, etc, todos factores que pueden afectar drásticamente el resultado de una cosecha de un año para otro o en términos de meses, para arriba o para abajo.
- b) Un cartel como OPEP controla el equivalente al 40% de la producción mundial porque está bajo la explotación estatal. En cambio el café es mayoritariamente cultivado por particulares, y en modestas extensiones. (En Etiopía, el 65 % de la gente vive del cultivo del café.)
- c) Pueden mantenerse inventarios de petróleo; pero cuando los gobiernos compran la cosecha de café a los particulares, es sumamente costoso su almacenamiento. Se estima que a fines del 2002 a los países productores les queden unos 26.3 millones de sacos de café. Al contribuyente de Brasil le costará US \$ 282 millones los 5 millones de sacos que su Gobierno guardará éste año.

Por lo que es muy difícil llegar a un acuerdo que garantice la estabilidad de los precios de café en el mercado internacional es necesario tomar medidas

que no perjudiquen por un lado a los productores y por el otros a los consumidores.

2.5. Situación actual del Mercado Internacional

La situación por la que pasa el producto del café en la actualidad ha estado trayendo un sin fin de problemas a los productores, por encontrarse los precios en los niveles históricos más bajos, generando impactos negativos sobre la producción, los cuales, no necesariamente motivaran una reducción significativa de la sobreoferta que contribuya a equilibrar el mercado, ya que los altos niveles de inventarios se mantienen muy altos tanto en los países exportadores como consumidores, como se puede apreciar en el cuadro siguiente.

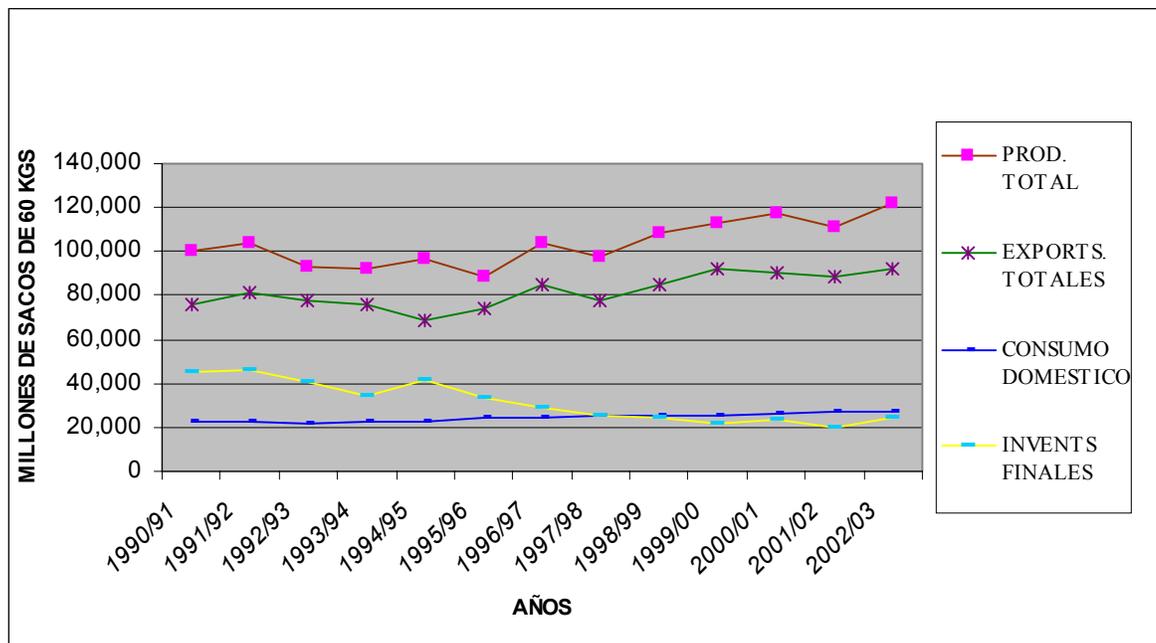
**Cuadro 4. Oferta y demanda mundial de café
(Miles de sacos de 60 kilogramos)**

AÑOS	INVENTS. INICIAL	PROD. TOTAL	IMPORTS TOTALES	OFERTA TOTAL	EXPORTS. TOTALES	GRANO	SOLUBLE	CONSUMO DOMESTICO	INVENTS FINALES
1990/91	43,012	100,181	331	143,524	76,163	73,278	2,802	22,265	45,096
1991/92	45,096	104,064	291	149,451	80,887	77,884	2,990	22,266	46,298
1992/93	46,298	92,959	713	139,970	77,869	73,881	3,871	21,579	40,522
1993/94	40,522	92,406	585	133,513	76,284	71,779	4,397	22,928	34,301
1994/95	34,301	97,042	1,070	132,413	68,672	64,432	4,010	22,526	41,215
1995/96	41,215	88,946	1,079	131,240	74,103	69,021	4,851	24,049	33,088
1996/97	33,088	103,786	1,091	137,965	84,509	79,918	4,395	24,361	29,095
1997/98	29,095	97,652	1,220	127,967	77,940	73,254	4,493	25,144	24,883
1998/99	24,883	108,396	1,435	134,714	84,762	80,495	4,008	25,553	24,399
1999/00	24,399	113,345	1,185	138,929	92,256	87,264	4,720	25,388	21,285
2000/01	21,285	117,049	1,293	139,627	89,968	84,680	4,982	26,009	23,650
2001/02	23,650	110,733	1,283	135,666	88,788	83,199	5,226	26,765	20,113
2002/03	20,113	122,106	1,336	143,555	92,034	86,383	5,263	27,173	24,348
TMCA%	-6.13	1.65	12.33	0.0017	1.58	1.38	5.39	1.67	-5.00

FUENTE: ASERCA, con datos de horticultura y tropical producto FAS/USDA, Junio 2002.
Ciclo 2002/03 estimado, por la empresa F.O Lich.

En la siguiente grafica, se muestra la forma de como ha evolucionado la producción, en comparación con la oferta, la demanda (consumo) y el inventario final.

Gráfica 4. Balance mundial de café.



FUENTE: Elaboración con datos del cuadro 4

En la grafica anterior se apreciar que el aumento de la producción es de 22.10% de 1990/91 al 2002/03. También se observa que la diferencia entre el consumo y la producción es de 76.6% lo que quiere decir que el consumo solo representa un 23.4% de la producción mundial, con una TMCA de 1.67%, existiendo así una sobreproducción del café a nivel mundial.

Por otra parte, las exportaciones totales en el mundo han crecido menos que la producción, mientras que la producción aumentó un 22.10% de 1990 al 2002 las exportaciones aumentaron un 20.8% y se han mantenido estables, por lo que existe una sobreproducción.

El descenso de los inventarios desde el ciclo de 1994/95 hasta la fecha, no solo se han registrado en los países consumidores, los cuales ante los mayores niveles de precios en 1997 a nivel internacional han tenido que hacer uso de sus existencias, con el fin de frenar sus compras externas y dejar de erogar grandes sumas de dinero por las importaciones, si no que también en los países productores de café se ha observado la misma tendencia a la baja en los últimos años de la década de los 90's, por un lado por que han destinado mayor parte a las exportaciones para obtener un mayor ingreso, y por el otro lado que ha aumentado el consumo.

2.5.1. La crisis mundial del café: una amenaza al desarrollo sostenible

La crisis del café según Néstor Osorio, Director Ejecutivo de la OIC en un comunicado que hizo en la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible en Johannesburgo 2002 comentó que se tiene la impresión, por regla general, de que el sector cafetero de los países desarrollados es próspero y no suscita controversias. Pero, aun cuando existe un “boom” de las actividades de negocio cafeteros en los países desarrollados consumidores, los precios actuales, a niveles más bajos que nunca, están causando inmensos daños a países en los que el café es una actividad económica clave, y a los cultivadores que lo producen.

Se calcula que, a escala mundial, son más de 125 millones las personas cuya subsistencia depende del café. Pero, por ser el café un cultivo arbóreo perenne, no es fácil encontrarle una alternativa cuando los precios se encuentran a niveles como los de ahora. Las consecuencias de la situación actual son muy variadas, pero, en muchos casos, los precios no llegan a cubrir los costos de producción.

Las consecuencias pueden ser, en resumen, de los tres tipos siguientes:

- a) En los casos en que los costos de producción son bajos, la tecnología está bien desarrollada y la evolución de las tasas de cambio monetario ha favorecido a la exportación, los agricultores todavía pueden ganarse la vida. Así ocurre en gran parte del Brasil. Sin embargo, aun en esas circunstancias, los bajos ingresos obtenidos tienen efectos perjudiciales en forma de reducción de gastos del cultivador y aumento del desempleo.

- b) En los casos en que la caficultura proporciona un elemento de dinero en efectivo en una explotación agrícola de subsistencia, queda bastante menos dinero disponible para medicinas, comunicaciones y educación. Así ocurre en muchos países de África y en algunos de Asia.

- c) En los casos en que los cultivadores dependen en gran medida del café para sus ingresos, con inclusión de los destinados a adquirir alimentos, y se han contraído deudas, los cultivadores o se encuentran más endeudados o se ven obligados a abandonar sus fincas o a dedicarse a otros cultivos. Las opciones respecto a este último pueden ser muy escasas, y pueden consistir en el cultivo de drogas prohibidas, como la coca. Se tiene noticias de que en Vietnam algunos cultivadores venden sus bienes para pagar a los recaudadores de deudas. En Guatemala, la mano de obra para la cosecha de 2001/02 se redujo, pasando de 500.000 a 250.000 personas. En Colombia pueden encontrarse ahora plantaciones de coca en las zonas cafetaleras. Han muerto cafecultores mexicanos cuando trataban de entrar ilegalmente en los EE.UU. tras haber abandonado sus fincas, y en la India ha habido suicidios de cafecultores endeudados. En general, la situación estimula la emigración a las ciudades y a los países industrializados.

2.6. Perspectiva de la producción y precios mundiales de café

Los precios del aromático se encuentran en un nivel tan bajo que ha afectado significativamente a los productores, inclusive a los más eficientes, como es el caso de Brasil; al igual que aquellos que como Vietnam tienen costos de mano de obra sumamente bajos.

A este respecto, cabe resaltar que la mayoría de los países productores son dependiente en buena medida de este cultivo, no solamente en término de divisa como Colombia y Vietnam, sino también, en términos de problemática de índole social como es el caso de México, en donde aproximadamente tres millones de personas viven alrededor de esta industria en regiones con altos índice de pobreza.

2.6.1. Perspectivas de precios en el corto y mediano plazo

La situación de los precios es lo mas prioritario que se debe tratar de estabilizar, en este ciclo, en el mes de marzo del 2002, las cotizaciones del aromático en el Coffe Sugar and Cocoa Exchange de Nueva York, registraron dos días consecutivos de avance, ganando hasta 6.95 centavos de dólar por libra, para de esta forma ubicarse por arriba de los 50 centavo de dólar por libra, niveles considerados como los más altos de los últimos seis meses, a consecuencia principalmente de la compra de fondos de inversión y el mayor volumen de cobertura de posiciones de ventas reportado por la Comisión de Operación de Futuros y Commodities (CFTC, por sus siglas en inglés), en un mercado sujeto en buena medida a factores técnicos.

Durante el mes de agosto, el mercado presento un comportamiento positivo ante el mayor volumen de compras especulativas locales y de fondo de inversión que han generado las expectativas sobre un recorte en la producción

Brasileña para el presente ciclo, ante una helada que diversos participantes descontaban como un hecho, dando lugar a avances de entre 1.05 y 1.75 centavos en los vencimientos.

Según los analistas de la CMC los precios de café se recuperan dentro de cinco años, y que ni el actual programa de retención del café ni una vuelta a las cuotas de producción permitirán al sector recuperarse a largo plazo, constataron académicos, profesionales de la industria y responsables políticos tras dos días de debates en el marco de la Conferencia Mundial del Café, CMC. que se llevo acabo en mayo del 2002.

El precio medio de libra de café en el mercado en el ciclo 2002/03 es el más bajo desde 1992. Sin embargo, en dólares reales, la cotización se encuentra en su peor nivel quizás de toda la historia.

El programa de retención emprendido por los 14 países de la Asociación de Países Productores de Café, ACPC es solamente un instrumento temporal, para evitar una caída mayor de los precios, pero se tiene que hacer más, porque el plan es sólo un instrumento temporal.

Para la industria intermediaria, como el número uno del sector, Nestlé, su papel está claro: buscar incansablemente nuevos mercados, y las expectativas de la empresa para 2005 es un incremento del 10% del consumo, en especial en los países emergentes como Europa del Este o Asia. Sin embargo, las últimas reuniones mundiales han terminado sin conclusiones ni acuerdos en firme.

¿Que se puede hacer?

La OIC es una organización intergubernamental establecida por las Naciones Unidas en 1962, de la que forman parte países Miembros productores y consumidores. Existe para ocuparse, concretamente, de los problemas y cuestiones mundiales del café, habida cuenta de la excepcional importancia económica del café y sus repercusiones en el desarrollo.

En el marco del Convenio Internacional del Café de 2001, que entró en vigor el 1º. de octubre de 2001, la OIC ha determinado diversos modos de abordar, tanto desde el lado de la oferta como del de la demanda, la crisis cafetera, mediante la cooperación internacional encaminada a crear un equilibrio más sano de la oferta y la demanda sin regular para ello el mercado como tal.

Del lado de la oferta, son los siguientes:

- ◆ *Mejora de calidad.* En febrero de 2002, la OIC formuló un Programa de mejora de la calidad del café a escala mundial, que dio comienzo el 1o de octubre de 2002. Se determinan en él grados de calidad mínima y de humedad máxima para el café destinado a la exportación. Los consumidores se beneficiarán de los mejores niveles de calidad de las mezclas de cafés en general, y los productores de la reducción del actual exceso de producción al quedar eliminado del mercado el café de calidad inferior. Tanto los Gobiernos como el comercio del ramo tienen un papel que desempeñar en cuanto a apoyar y aplicar este Programa, que habrá de redundar en su propio interés a largo plazo.

◆ *Diversificación.* Fomento, siempre que sea posible, de medidas encaminadas a diversificar cultivos, para hacer disminuir la dependencia del café de los cultivadores, alentando para ello medidas adicionales o alternativas y una mayor segmentación de productos cafeteros. Un programa de esa índole necesita el apoyo de los Gobierno y de otros donantes.

◆ *Seguimiento de la producción.* La OIC actúa como centro de información sobre los programas de producción de los países Miembros, para que se pueda desalentar esos programas si es probable que conduzcan a desequilibrios. La OIC se cerciorará, además, de que las instituciones de donantes bilaterales y multilaterales estén informadas de la situación del equilibrio cafetero, con el fin de evitar proyectos inapropiados.

Del lado de la demanda son los siguientes:

◆ *Promoción.* La OIC trata de partir de la base de las actividades de promoción que se llevaron a cabo con gran éxito en nuevos mercados, a saber China y Rusia, para promover el consumo de café, y en las que se actuó especialmente en asociación con el sector privado. Desarrollará también actividades de promoción en los países productores y en otros mercados, nuevos y tradicionales.

◆ *Obstáculos al comercio.* Negociaciones, en el marco de la OMC, con miras a eliminar obstáculos arancelarios y de otra naturaleza al café en todas sus formas, junto con los que afectan a todos los productos agrícolas originarios de los países en desarrollo.

CAPITULO III

PROBLEMÁTICA NACIONAL DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

México ocupa el cuarto lugar a nivel mundial como productor de café, después de Brasil, Colombia e Indonesia. Las variedades que produce son la arábica y la robusta, dentro de éstas, destacan la del grupo de "otros suaves". El café se produce sobre una superficie de 750 mil hectáreas, en doce estados de la República Mexicana, situados en la parte centro-sur del país. Estos estados son Colima, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tabasco y Veracruz.

México produce cafés de excelentes calidades, ya que su topografía, altura, climas y suelos, le permiten cultivar y producir variedades clasificadas de entre las mejores calidades de café del mundo. Ejemplo de esto son las variedades Coatepec, Pluma Hidalgo, Jaltenango, Marago y Natural de Atoyac, sólo por citar algunos. A este respecto, México es el primer productor mundial de café orgánico, y uno de los primeros en cafés "Gourmets".

El café en México es producido por cerca de 300 mil productores, agrupados en 16 organizaciones, distribuido en 281 municipios que engloban a su vez 4,326 comunidades y que en conjunto destinan 750 mil hectáreas, en los últimos 10 años la producción de café promedio es de 4.6 millones de sacos de 60 kgs. (CMC, 2001).

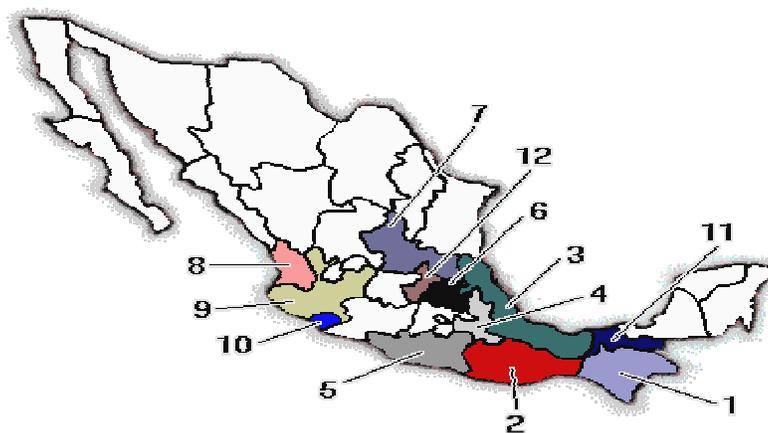
3.1. Principales estados productores de Café en México

En el sentido de las clasificaciones regionales cafetaleras de México, algunos trabajos señalan que la geografía del café se conforma por:

- a) Vertiente del Golfo de México, la cual comprende los estados de San Luis Potosí, Querétaro, Puebla, Veracruz y Tabasco.
- b) Vertiente del Océano Pacífico, está constituida por las entidades de Nayarit, Jalisco, Colima, Guerrero y Oaxaca.
- c) Región del Soconusco, comprende parte del estado de Chiapas, que geográficamente la podríamos ubicar como perteneciente a la vertiente del Pacífico.
- d) Región Centro-Norte de Chiapas, constituida por la parte centro y norte de la entidad.

Considerando la altura, los principales estados productores en México son los que se señalan en el mapa siguiente.

Mapa 1. Principales regiones productoras de café en México



1. Chiapas, 2 Oaxaca, 3. Veracruz, 4. Puebla, 5. Guerrero, 6.Hidalgo, 7. S.L.P., 8. Nayarit, 9. Jalisco, 10. Colima, 11. Tabasco, 12. Querétaro

FUENTE: Consejo Mexicano del Café (CMC), 2000

La concentración de la producción en estos estados responde a que éstos presentan las condiciones climatológica en las que prospera este cultivo, de ahí que encontremos que los datos que caracterizan los elementos del clima en el medio cafetalero mexicano, son muy cercanos a los requerimientos óptimos para el cafeto de la especie arábica; por ejemplo:

- 1) En el caso de altitud, el medio cafetalero mexicano tiene zonas que van desde las que están a nivel del mar hasta las que se ubican en 1,500 msnm. En este sentido, cabe señalar que por su altitud las zonas productoras de nuestro país se dividen en: a) baja, que llega hasta los 600 msnm; b) mediana que se ubica de los 600 a 900 msnm.; c) alta, la cual está por encima de los 900 msnm., de las cuales, el mayor porcentaje de cafetales del país se encuentra en la zona media, por lo que permite ofrecer un café “prima lavado” de muy buena calidad.
- 2) En lo que se refiere a temperatura, nuestras zonas cafetaleras, cuentan con una temperatura media promedio que varía de 17.5°C a 25.3°C, la cual es muy similar al requerimiento óptimo que se ubica en 18° a 22°C, sin riesgo de heladas.
- 3) En lo que respecta a precipitación pluvial, se cuenta con una media promedio de 2,280 mm., por lo que al hacer un balance hídrico, se puede señalar que en general, la precipitación es abundante con excepción de Guerrero y Nayarit; sobre todo, si consideramos que el requerimiento óptimo oscila entre 1,400 a 2,300 mm., bien distribuidas todo el año.
- 4) Por otra parte, la insolación efectiva podemos considerarla como baja, ya que se ubica entre 4.9 horas diarias para las regiones del Soconusco, en Chiapas, y de 5.2 horas diarias para la región de Coatepec en Veracruz. Esta baja insolación junto con el manejo de sombra que se da en los

cafetales son factores que favorecen la fructificación, crecimiento y calidad del café mexicano.

La altitud, la temperatura, la precipitación pluvial y la insolación efectiva, son condiciones que hacen que la mayoría de la superficie producida de café se encuentre en 12 estados del país, en el cuadro 5, se muestra la evolución que ha tenido la superficie sembrada de café cereza por estados y ciclo anual promedio, en el periodo de 1990 al 2002.

Cuadro 5. Superficie sembrada de café en México 1990/2002 (Hectáreas)

EDOS.	AÑOS												
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002P
Chiapas	165,000	266,790	231,329	231,329	231,328	231,328	231,329	231,329	236,065	236,000	241,217	241,226	241,029
Oaxaca	186,752	189,300	189,500	180,500	180,575	180,374	183,106	180,239	185,106	183,005	182,071	180,701	191,412
Veracruz	132,093	149,057	140,581	141,887	152,438	152,438	152,993	150,187	153,712	152,993	152,993	172,929	153,286
Puebla	64,752	72,440	65,240	70,176	63,357	67,390	67,825	67,825	70,272	70,276	70,323	70,519	70,538
Guerrero	38,515	35,818	39,658	38,783	39,230	40,366	39,240	39,584	39,583	40,211	39,552	39,693	39,000
Otros	113,332	72,496	110,617	94,748	92,974	95,995	93,216	91,343	89,531	86,088	86,673	79,226	89,608
Nacional	700,444	785,901	776,925	757,423	759,902	767,891	767,509	760,972	774,754	769,195	773,450	784,365	784,873

FUENTE: ASERCA, con datos del Centro de Estadística Agropecuaria de SAGARPA, 2002, para el 2002 las cantidades son proyecciones del CIAP

El cultivo del café como ya se mencionó, se realiza en doce estados de la República Mexicana, aunque sólo cinco estados (Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla y Guerrero) concentran del 83 al 90% de la superficie sembrada.

Al realizar el análisis por estados se puede destacar los siguientes:

- 1) Chiapas es el principal Estado, concentra el 30% de la superficie sembrada, la cual ha presentado una ligera disminución de 1992 a 1997, recuperándose para el año de 1998 y años siguientes. Para el ciclo

2002/03 según el pronóstico de CIAP (Centro de Información Agroalimentaria y Pesquera) la superficie sembrada alcanza las 241,029 has.

- 2) El estado de Oaxaca representa el 24% de la superficie sembrada nacional, presentando un crecimiento constante, tendiendo a estabilizarse, por una parte por que no se han renovados los cafetales y el gobierno estatal a disminuido los créditos a los productores de este producto, por lo que también ha repercutido en la producción.
- 3) El tercer estado en importancia lo ocupa Veracruz que representa el 20% de la superficie sembrada nacional, presentando un incremento durante toda la década de los 90's., para el ciclo 2002/03 la superficie pronosticada disminuye a 153,286 has., debido al poco interés de producir el café por la caída de los precios que se registran desde el año 2000.
- 4) Puebla se ubica como cuarto estado en cuanto a la superficie sembrada ya que tiene una participación del 9%, se ha mantenido en constante crecimiento durante toda la década de los 90's y en la actualidad supera las 70,500 hectáreas, según datos del CIAP (2002).

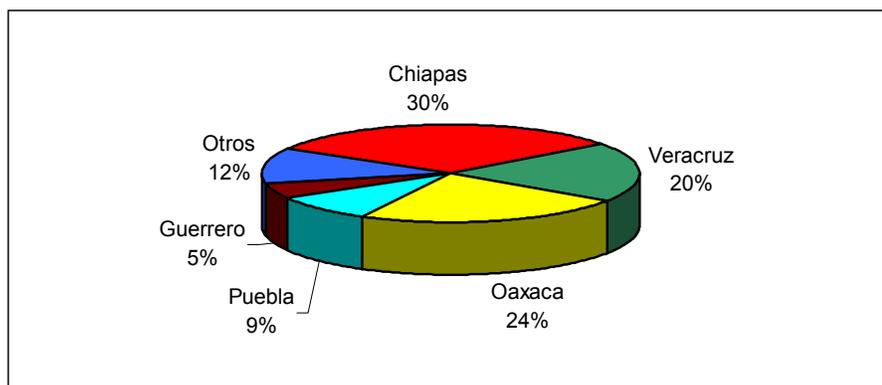
En el caso del estado de Guerrero no se analizara hasta el siguiente capítulo.

Otros estados como Hidalgo, S.L.P., Nayarit, Jalisco, Tabasco, Colima y Querétaro, concentran un 12% de la superficie sembrada nacional, pero también podemos señalar que tiene una TMCA negativa de -1.93 y para el ciclo 2002/03 su superficie se pronóstica en 89, 608 hectáreas, mientras que en 1990 fue de 113,332. Esto permite señalar que el cultivo del café y sobre todas las variaciones que se presentan en la superficie sembrada, son determinadas prácticamente por las zonas cafetaleras tradicionales, mientras que el

crecimiento en las zonas nuevas se ha visto reducido, mas aún cuando el producto del café ya no es rentable.

En el siguiente gráfico se muestran los porcentajes de participación que tiene cada entidad federativa con respecto a la superficie sembrada nacional. Los porcentajes son calculados con la suma de cada estado durante el periodo 1990 al 2002 entre el total nacional y multiplicado por cien.

Gráfica 5. Participación en la superficie sembrada nacional.



FUENTE: Elaboración con bases a datos del cuadro 5

Se recalca que la superficie sembrada a nivel nacional ha oscilado de 700, 444 a 784,875 hectáreas, en el periodo analizado, registrándose un ligero incremento con una TMCA de 1.04%, incrementó debido al aumento en la superficie sembrada en Chiapas y Veracruz, cuya influencia ha sido importante.

En cuanto a la superficie cosechada, se observan variaciones en las diferentes entidades en el periodo de 1990 al 2002, esto debido a catástrofes naturales y a la incidencia de plagas y enfermedades que se presentan cada año. Las variaciones en la superficie cosechada se exponen en el cuadro siguiente.

Cuadro 6. Superficie cosechada de café en México 1990/2002 (Hectáreas)

EDOS.	AÑOS												
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002P
Chiapas	165,000	194,512	216,116	200,620	216,961	222,892	218,428	218,428	185,852	230,070	202,209	226,345	224,683
Oaxaca	174,657	184,700	180,239	180,500	180,105	151,067	180,000	126,246	160,501	148,078	114,458	153,719	180,479
Veracruz	124,529	142,608	136,630	141,360	152,438	152,438	152,993	150,187	152,994	152,993	136,315	156,543	153,246
Puebla	44,799	62,090	65,240	63,276	63,357	67,390	64,690	67,825	53,896	69,282	70,323	74,566	70,538
Guerrero	35,877	34,910	34,762	32,503	38,980	38,996	39,020	39,014	39,208	39,299	46,129	48,310	38,910
Otros	42,373	24,444	53,235	79,580	89,470	92,191	90,255	88,546	86,705	82,824	84,598	98,847	264,928
Nacional	587,235	643,264	686,222	697,839	741,311	724,974	745,386	690,246	679,156	722,546	654,032	758,430	752,485

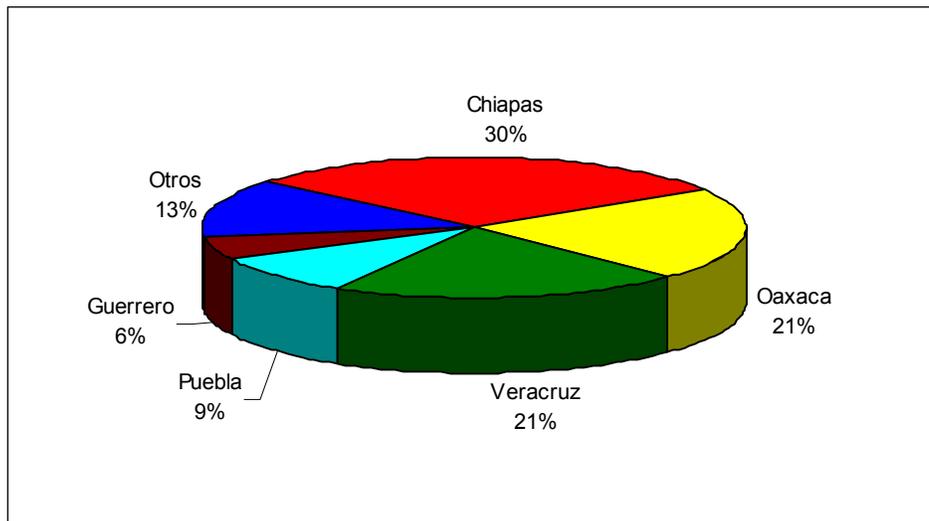
Fuente: ASERCA con datos del Centro de Estadística Agropecuaria de SAGARPA 2002

A nivel nacional la superficie cosechada registro un crecimiento con una TMCA de 2.27%, oscilando de 587,235 has., en 1990 a 752,485 en el 2002, esto debido básicamente al crecimiento registrado en la superficie destinada a este cultivo en los cinco principales estados.

Analizando los cinco principales estados se desprende lo siguiente: El estado de Chiapas representa el más alto porcentaje con un 30% de la superficie cosechada nacional, registrando una TMCA de 2.84 %, aun cuando en 1998 registro un caída del 15% con respecto al año de 1997, recuperándose en 1999 donde alcanzo los 230,000 has, ubicándose en el promedio de los años pasados, y según datos de CIAP la superficie cosechada para el ciclo 2002/03 alcanzaran las 224,283 has., debido a la caída de la superficie sembrada en este ciclo.

El segundo estado es Oaxaca con un porcentaje de participación del 21% de la superficie cosechada nacional, el cual ha sustituido a Veracruz en cuanto a superficie sembrada y cosechada, muy diferente a la producción ya que este estado se encuentra en tercer lugar. En la siguiente gráfica se exponen los principales estados en cuanto a superficie cosechada se refiere.

Gráfica 6. Participación en la superficie cosechada nacional



FUENTE: Elaboración con datos del cuadro 6.

Considerando los datos expuestos en la gráfica, Veracruz se encuentra en tercer lugar con una participación igual a la de Oaxaca de 21% de la superficie cosechada con una TMCA de 2.09%, en el periodo analizado, pasando de 124,529 has., en 1990 a 153,246 en el 2002.

Puebla es el estado que muestra una estabilidad en la superficie cosechada en comparación con los otros estados, presenta una TMCA de 4.21%, debido a que la superficie siniestrada es menor, paso de 44.799 has., en 1990 a 70,538 en el 2002, siendo el estado con la mayor tasa de crecimiento media anual.

Otros estados representan un 13% de la superficie cosechada nacional y además presentan un crecimiento constante con una TMCA de 18.13%, debido a que estos estados presentan un menor daño en la superficie por causas naturales.

En lo correspondiente a la producción en el siguiente Cuadro se muestran los principales estados productores de café cereza y sus fluctuaciones durante el periodo de 1990 al 2002.

**Cuadro 7. Principales estados productores de café en México 1990/2002
(Toneladas)**

EDOS.	AÑOS												
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Chiapas	585,939	505,731	513,924	501,704	566,813	635,239	613,734	654,659	254,600	396,557	485,131	470,059	599,712
Veracruz	406,950	547,198	579,446	463,931	331,213	294,400	538,201	473,594	441,000	400,575	509,086	498,591	433,915
Oaxaca	353,030	419,681	425,266	370,133	371,016	300,472	273,913	248,229	321,587	222,654	179,447	167,711	235,494
Puebla	124,461	229,983	286,533	312,116	269,521	283,914	338,874	283,387	313,039	446,717	400,610	370,286	313,031
Guerrero	61,000	69,840	60,847	59,557	53,571	66,624	68,910	67,402	67,097	68,226	68,822	55,655	45,824
Otros	109,471	44,577	47,098	77,813	134,268	145,311	142,236	124,395	109,315	103,964	139,420	120,822	105,309
Nacional	1,640,851	1,817,010	1,913,114	1,785,254	1,726,402	1,725,960	1,975,868	1,851,666	1,506,638	1,638,693	1,782,516	1,683,124	1,733,288

Fuente: ASERCA con datos del Centro de Estadística Agropecuaria de SAGARPA.2001

La producción nacional de café cereza en el periodo analizado (1990/2002) se ha recuperado, de tal forma, que ha pesar que la productividad en el año de 1998 disminuyó debido a los huracanes que azotaron al estado de Chiapas, Oaxaca y Guerrero, alcanzándose una TMCA negativa de -0.5%, lo que indica que dicha producción no alcanzo los niveles deseados por los productores, ya que ha tendido a estabilizarse.

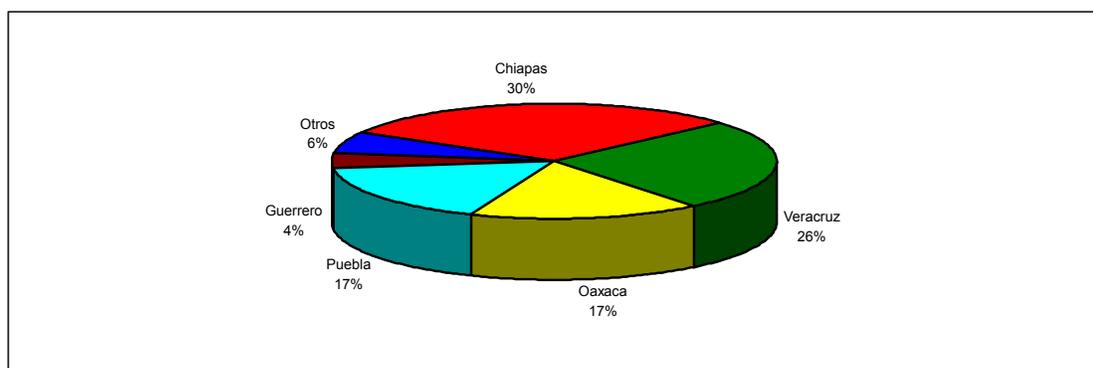
Podemos decir que la producción en el periodo analizado, por una parte estuvo prácticamente determinada por el incremento de la superficie destinada a este producto, así como a los niveles de siniestralidad en los principales estados productores, y en menor medida por los rendimientos que han presentado una TMCA negativa, pasando de 2.794 ton/has., en 1990 a 2.643 en el 2002.

El estado de Chiapas es el principal productor, el cual representa un 30% de la producción nacional, a alcanzado una TMCA de 0.21% en el periodo de 1990 al 2002, cabe señalar que en 1998 alcanzó su nivel más bajo de producción al ubicarse en 254,659 toneladas, 61% menor con respecto al año anterior, según datos de CIAP, se espera que para el ciclo 2002/03 alcance las 599,712 toneladas, y se pueda nivelar con el promedio de los años anteriores.

Veracruz que aún cuando se ubica en el tercer lugar, en cuanto a superficie sembrada y cosechada, tiene una participación del 26% en la producción nacional, presentando variaciones al registrar su menor producción en el año de 1995 de 294,400 toneladas, su máximo nivel en 1992, pero en los últimos años a tenido una tendencia a la baja, cuando se pronóstica que para este ciclo del 2002/03 se ubique su producción en los 433,915 toneladas, un 17% menor a la del año 2001. Este estado presenta la mas alta tasa de crecimiento media anual que asciende a 12.40% y que representa un 17% de la producción nacional.

El estado de Oaxaca representa el 17% de la producción nacional y también tiene una TMCA negativa de -0.5%, pero para este ciclo 2002/03 la producción alcanzó las 235,494 tons. lo que representaría una recuperación con respecto al año 2001, el poco crecimiento en la producción se debe en parte al nulo crecimiento en la superficie destinada al cultivo y a los bajos rendimientos. En la grafica siguiente se muestran los porcentajes que representa cada uno de los estados productores con respecto a la producción nacional.

Gráfica 7. Participación en la producción nacional



Fuente: Elaboración con datos del cuadro 7

En cuanto al rendimiento por hectáreas que tiene cada estados y su comportamiento en el periodo 1990 al 2001 se presentan en el cuadro siguiente.

Cuadro 8. Rendimiento de café cereza por entidad federativa (Ton/ha.)

EDOS.	AÑOS											
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Chiapas	3.551	2.6	2.378	2.501	2.613	2.85	2.81	2.997	1.37	1.724	2.33	2.23
Veracruz	3.268	3.837	4.241	3.282	2.173	1.931	3.518	3.153	2.882	2.618	3.363	3.342
Oaxaca	2.021	2.272	2.359	2.051	2.06	1.989	1.522	1.966	2.004	1.504	1.568	1.53
Puebla	2.778	3.704	4.392	4.933	4.254	4.213	5.238	4.178	5.808	6.448	5.697	6.203
Guerrero	1.7	2.001	1.75	1.833	1.374	1.708	1.766	1.728	1.711	1.736	1.731	1.68
Otros	1.97	1.287	1.144	0.801	1.102	1.275	1.314	1.349	1.173	1.434	1.355	1.235
Nacional	2.794	2.825	2.788	2.558	2.329	2.381	2.651	2.683	2.218	2.27	2.619	2.703

FUENTE: SIACON (1990-2001).

Considerando los datos de cuadro se puede observar que el mayor rendimiento lo tiene el estado de Puebla, que paso de 2.778 ton/has, en el año de 1990 a 6.203 en el 2001, y su comportamiento ha sido a la alza, considerando que el rendimiento promedio nacional es de 2.5 ton/has.

Los factores que contribuyen a un mayor rendimiento son las condiciones climáticas, el suelo, cuidado del cultivo y la altura del lugar donde se establezca el huerto de café.

3.2. Variedades de Café producidas en el país

El café que se ha producido por más de 200 años, es del tipo arábica en diversas variedades, cada una de las cuales guarda una relación con las diferentes regiones ecológicas que se mencionaron anteriormente.

La producción está concentrada en tres variedades de la especie arábica: La Típica la que es cultivada por 33% de los productores, seguida por la Caturra por el 26% y la Bourbon cultivada por el 17%, otras variedades de la especie arábica de menor importancia son la Mundo Novo cultivada por 10% de los productores, Garnica por el 6% y en menor proporción Catuai y Catimor con 3 y 2%, respectivamente.

En el caso del café de especie robusta, su participación en la producción nacional es apenas significativa, ya que es cultivada por el 3% de los productores cafetaleros, en ciertas zonas bajas de Chiapas, Veracruz y Oaxaca, y cuya producción es utilizada principalmente para la elaboración de solubles.

México cuenta con un enorme potencial en la producción de café; pues de acuerdo a las condiciones ecológicas, existe una vocación por excelencia en la generación de dicho aromático, sobre todo en lo que se refiere al tipo comercial conocido como “otros suaves”. El cultivo del café en México se da en un rango de altitud que va de los 400 a 1200 msnm y se obtienen los siguientes tipos.

TIPOS DE CAFÉ	ALTURA (msnm)
Estrictamente altura	1,200 o más
Altura	900 a 1200
Prima lavado	600 a 900
Buen lavado	400 a 600

3.2.1. Características de las variedades de café en México

En el cuadro siguiente, se muestran las principales características del café según la variedad y especie a la que pertenezcan.

Cuadro 9. Características de las principales variedades de café en México.

VARIEDAD	ORIGEN	PORTE FRUTO	SENSIBILIDAD	KGS./PLANTA
ESPECIE	ARABICA			
Typica	Etiopía	Alto Rojos	No soporta el sol directo ni vientos	2.8 a 4.8
Bourbon	África	Alto Rojos o amarillos	Soporta el sol Directo y vientos	4.5 a 5.1
Caturra	Brasil	Bajo Rojos	Soporta el sol directo	4.9 a 8.9
Mundo Novo	Brasil	Alto Rojos	Tolera sequía y poder de recuperación	5.4 a 16.6
Garnica	México	Bajo o intermedio Rojos o amarillos	Tolera el sol directo	6.5 a 17.6
Catuai	Brasil	Bajo Rojos o amarillos	Tolera el sol directo	6.7
Catimor	Portugal	Bajo Rojos o amarillos	Resistente a la roya anaranjada	5.2 a 9.4
ESPECIE	ROBUSTA			
Robusta	África	Muy Alto Rojos pequeños redondos	Tolera el sol directo	2.8 a 10.8

Fuente: ASERCA con datos del CMC.

Podemos decir que las variedades que se siembran en México, la mayoría son resistente a las altas temperaturas que se presentan en los estados del sur y sureste, por lo que su rendimiento oscila entre los 2.8 kilogramos por plantas hasta los 17, dependiendo de la variedad y del cuidado del cultivo que se da en cada estado. La variedad con el más alto rendimiento es la garnica de la especie arábica que oscilan entre los 6.5 a 17.6 kgs./planta, además es de origen mexicano pero es la que solo se siembra por el 6% de los productores.

La variedad Typica es la más sembrada en México, pero es la que tiene un menor rendimiento de 2.8 a 4.8 kgs/planta.

3.2.2. Producción por tipo de café

En el siguiente Cuadro, se presenta el volumen producido de café por quintales, de los tres principales tipos de café.

Cuadro 10. Principales tipos de café producido en México, 1990/2002.

PERIODO	TIPOS DE CAFÉ (MILES DE Qq.)			VOLUMEN PRODUCIDO	
	LAVADOS	NATURALES	ROBUSTA	MILES DE Qq.	MILES DE SACOS DE 60 KG.
1990-91	5,145.32	658.12	179.48	5,982.93	4,586.50
1991-92	5,787.61	740.27	201.9	6,729.78	5,159.50
1992-93	4,960.10	634.43	173.03	5,767.56	4,421.83
1993-94	4,617.43	590.6	161.07	5,369.10	4,116.24
1994-95	4,666.10	596.83	162.77	5,425.70	4,159.70
1995-96	5,876.09	829.56	207.39	6,913.04	5,300.00
1996-97	5,720.86	731.73	199.58	6,652.17	5,100.00
1997-98	5,385.35	688.83	187.86	6,262.04	4,800.90
1998-99	5,328.26	681.52	185.87	6,195.65	4,750.00
1999-2000	6,946.89	807.77	323.13	8,077.79	6,192.97
2000-01	5,385.34	688.83	187.86	6,262.04	4,800.60
2001-02	5,320.40	687.5	182.86	6,190.70	4,700.53
2002-03	5,780.30	780.3	200.2	6,750.80	5,200.54

FUENTE: ACERCA, con datos del Consejo Mexicano del Café, Junio 2002

Los datos del 2002/03 son estimados por FAS/USDA

Los tipos de café que se señalan en el cuadro anterior están clasificado por la altitud, por la forma de producción y por su especie, los lavados son los que se siembran en un rango de 400 a 900 msnm.

Analizando los datos del periodo de 1990 al 2002, podemos decir que el tipo de café que más se produce es el lavado que oscila entre los 5,500 miles de quintales en promedio, seguido por el de tipo natural que oscila entre los 700 miles de quintales promedio, y por ultimo el robusta que es el que menos se produce en México el cual oscila entre los 190 miles de quintales promedio durante el periodo analizado de 1990 al 2002.

3.3. Evolución de la producción y los precios del café en México

La producción de café en México esta ligada en gran parte a los precios internacionales y si los precios internacionales bajan el precios medio rural tiende a bajar, en el siguiente cuadro se muestra como se ha comportado los precios medios rurales en las diferentes entidades federativas.

Cuadro 11. Precio medio rural de café cereza por Estados (\$/ton).

EDOS	AÑOS											
	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Chiapas	1,500	1,520	630	622	700	2,500	3,530	4,372	4,422	3,483	3,817	3,800
Veracruz	435	595	573	586	850	2,139	2,440	3,296	4,395	4,825	2,856	2,800
Oaxaca	700	900	650	638	800	2,325	2,500	4,000	4,034	4,095	4,459	4,450
Puebla	405	449	500	509	1,073	1,734	4,188	3,577	4,071	4,318	1,288	1,280
Guerrero	660	800	467	694	766	2,033	2,034	3,800	4,101	4,223	1,591	1,590
Otros	503	498	468	587	647	1,628	2,025	3,038	3,583	4,133	2,726	2,800
Nacional	886	915	591	604	807	2,227	3,077	3,837	4,202	4,194	2,884	2,787

FUENTE: SIACON, (1990/2001)

Según datos del cuadro anterior, los precios han tenido variabilidad durante todo el periodo, ya que se rigen prácticamente por las cotizaciones de la Bolsa de Nueva York, así como por los vaivenes que origina la oferta y la demanda.

En Otros aspecto en los cuales el precio también influye son las diferencias que existe en las diversas zonas productoras al momento de la comercialización, ya que se considera que el 48% del total de los productores se desenvuelven como productores cerceros, es decir, venden el fruto del cafeto, mientras que el 52% vende café pergamino agregando más valor a su producto.

Se puede ver que los mejores precios se presentan en los estados que producen mayor volúmenes de café, es decir que Chiapas es el principal

estado productor y también el que tiene los mejores precios, debido a que venden grandes volúmenes, sin tener intermediarios.

Analizando el comportamiento del precio medio rural pagado al productor en el estado de Chiapas se observar que en los años de 1992, 1993 y 1994 el precios se mantiene estable y a partir de 1995 aumenta al pasar de \$2, 500 la tonelada a \$4,472 para 1998, y a partir de 1999 los precios han tendido a disminuir al ubicarse en el 2001 en \$ 3,800 la tonelada.

El segundo estado productor es Veracruz y es el que ha mantenido sus precios mas estables después de 1995, siendo en los años de 1998 y 1999 los mejores precios pagados al productor, al ubicarse en \$4,395 la tonelada en 1998 y \$ 4,825 en 1999, disminuyendo en el año 2000 y 2001 al ubicarse en este último en los \$2,800 la tonelada.

Otro estado que ha tenido una estabilidad en los precios es Oaxaca ya que sus precios muestran un incremento del 91.3%, al pasar de \$2,325 la tonelada en el año de 1995 a \$ 4,450 en el 2001.

Por otra parte el estado de Puebla fue el que logro el mejor precio pagado en el año de 1996 al ubicarse en 4,188 \$/ton, disminuyendo su precio en el 2000 y 2001 al ubicarse en este último año en \$ 1,280 \$/ton.

En el siguiente cuadro, se muestra como han evolucionado los precios nacionales, y también el comportamiento que a tenido la producción.

Cuadro 12. Producción y precios de café cereza en México.

PERIODO	PRODUCCION (Miles de sacos de 60 Kg.)	PRECIO MEDIO RURAL \$/TON.	INCREMENTO PORCENTUAL EN LOS PRECIOS
1990-91	4,586	886	0
1991-92	5,159	915	3.2%
1992-93	4,421	591	-35.4%
1993-94	4,116	604	2.1%
1994-95	4,159	807	33.6%
1995-96	5,300	2,227	175.9%
1996-97	5,100	3,077	38.1%
1997-98	4,801	3,837	24.6%
1998-99	4,750	4,202	9.5%
1999-00	6,193	4,194	-0.19%
2000-01	4,840	2,884	-31.2%
2001-02	4,720	2,787	-3.3%
2002-03	5,230	2,000	-28.2%

FUENTE: ACERCA, con datos del CMC, Septiembre del 2002

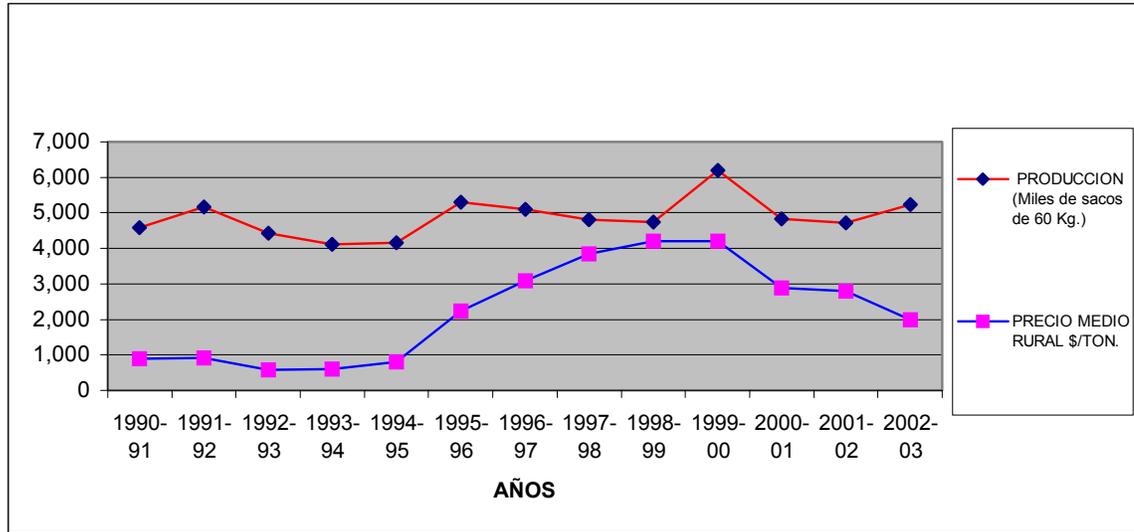
Los datos del 2002-03 son estimados por CIAP

La fuerte caída del precio medio rural en los últimos años se debe a la disminución de los precios internacionales después del 2000, y si continúa con la tendencia de los últimos meses del 2002 se espera una reducción en los precios medio rurales y en la producción.

Muchos de los pequeños productores no levantaron su cosecha de la temporada, según las estimaciones en el ciclo 2002-03 los precios se ubicaron en dos mil pesos la tonelada, por lo que los pequeños productores no le es rentable cosechar el café, ya que ellos pagan un peso por kilo a los recolectores, y otro peso lo invierten en los labores culturales y en el traslado del café cereza al mercado, por lo que los productores no obtendrán ganancias si continúa estas tendencias en el precio.

En la siguiente grafica, se muestra la evolución de los precios, haciendo una comparación con el comportamiento de la producción durante el periodo analizado de 1990 al 2002.

Gráfica 8. Evolución de la producción y los precios de café en México



FUENTE: Elaboración con los datos del cuadro 12

La evolución que a tenido el precio medio rural es diferente al comportamiento de la producción, por una parte se deben en gran medida a los precios que se pagan en las diferentes zonas cafetaleras, mientras la producción es más estable, el precio han sido muy flotante ya que paso de \$886 pesos por tonelada en el año de 1990 a \$2,227 pesos en 1995, con un aumento del 150% con respecto a 1990, en el año de 1996 fue en el que el precio empezó a aumentar, pasando de \$3,077 \$/ton. a \$4,202 en 1999, año en el que alcanzo el mejor precio de todo el periodo analizado.

Para finales de 1999 los precios empezaron a disminuir hasta ubicarse en \$2,787 pesos la tonelada en el 2001 lo que representaría un 33.68% menor al del año de 1999, en el ciclo 2002-03 los precios continúan a la baja, lo que traerá como consecuencia que para el próximo año del ciclo cafetalero 2003-04 los productores de café abandonen sus cultivos.

3.4. Impacto económico de la producción y comercialización de café

La importancia de la cafecultura en la economía agrícola de México es innegable. Durante muchos años la producción de café ha sido el principal motor del desarrollo económico de importantes regiones, consolidándose como el principal producto del sector agropecuario por la generación de divisas para el país.

No obstante lo anterior, al igual que en muchos otros países, la participación del sector agroalimentario en el Producto Interno Bruto Nacional ha seguido un proceso paulatino de disminución.

Así encontramos que durante el periodo de 1990-1994 el sector agroalimentario representó el 6.3 % del PIB nacional, para 1990-1995 su participación disminuyó a 6.0 %, mientras que para el 2000 cayó a 5.5 %. (INEGI, 2002).

De modo análogo, la participación del café cereza en el PIB del sector agrícola se ha visto disminuido. Las cifras señalan que mientras en 1997 el café cereza representaba el 5.5 % del PIB agrícola nacional, para el año de 1998 descendió a 4.1 % equivalente a 6,330,479 miles de pesos, mientras que en 1999 fue de 4.2%, lo que representó 6,882,843 miles de pesos.

Lo anterior debido a que el valor total de la producción agrícola ha presentado un crecimiento significativo año con año, no así el valor de la producción de café cereza, el que ha registrado bajas durante los últimos años como consecuencia de una menor producción total y como resultado de la caída de los precios internacionales del aromático en los últimos años.

De las exportaciones totales de México, el sector agropecuario ha representado en promedio durante los últimos años cerca del 3.4%, de las cuales el café presentó en promedio, cerca del 14% durante el periodo 1990-2000, por encima de cualquier otro producto, y apenas debajo del rubro de legumbres frescas y hortalizas. Incluso, si tomamos los datos de las exportaciones agroalimentarias de México al mundo, en el que se incluyen alimentos y bebidas procesadas, el café sigue siendo el principal generador de divisas.

En el cuadro siguiente, se observa la evolución de la producción y las exportaciones de café en México, así como el comportamiento que ha tenido el consumo y el valor de las exportaciones.

Cuadro 13. Producción, Exportación, Consumo y Valor de las Exportaciones de café en México.

PERIODO	PRODUCCION	EXPORTACION	CONSUMO	VALOR DE LAS EXPORTACIONES (Miles de dólares)
	MILES DE SACOS DE 60 KG.			
1990-91	4,586	3,506	1,080	384,545
1991-92	5,159	3,119	1,400	266,030
1992-93	4,421	3,061	1,300	271,585
1993-94	4,116	3,150	1,070	437,200
1994-95	4,159	3,257	950	678,043
1995-96	5,300	4,579	1,005	663,843
1996-97	5,100	4,381	1,025	858,364
1997-98	4,801	3,882	980	770,731
1998-99	4,750	4,085	995	550,821
1999-00	6,193	5,138	1,050	668,979
2000-01	4,840	3,621	1,200	316,587
2001-02	4,720	3,700	1,020	303,147
2002-03	5,230	4,200	1,030	325,447

FUENTE: SAGARPA, con datos del Consejo Mexicano del Café, Septiembre 2002.

**El valor de las exportaciones en el ciclo 20001-02 y 2002-03 están calculado con los precios promedio de la bolsa de Nueva York que se registran en cada ciclo correspondiente.

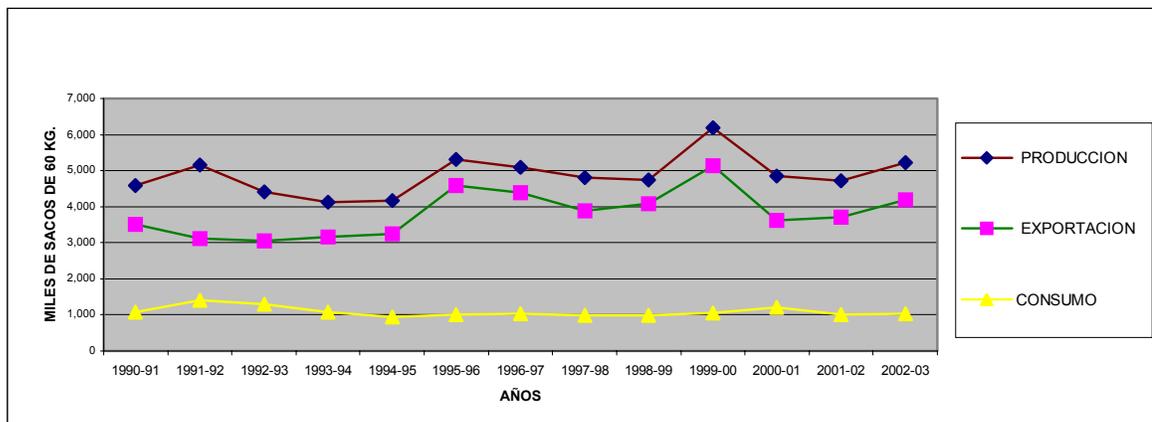
Durante el periodo 1990-2002, las exportaciones de café registraron una TMCA del 1.5%, lo que representó en promedio un valor de 462, 246,384 de dólares.

Las exportaciones de café mexicano durante el ciclo de 1990/91 fueron de 3,506 miles de sacos de 60 kilogramos, lo que representó una entrada de divisa de 384,545 miles de dólares, y luego disminuyó a 3,061 miles de sacos de 60 kilogramos, cifra menor en todo el periodo de 12 años.

En el ciclo de 1995-96 las exportaciones empiezan a aumentar al ubicarse en 4,579 miles de sacos, con una entrada de divisa de 663,843,000 de dólares, la cuales pasaron en el ciclo 1999/2000, a 5,137,000 de sacos, lo que representa el mayor volumen comercializado de los últimos 12 años. Esta cifra que equivale al 83% del total de la producción, ha generado un ingreso, por concepto de divisas, del orden de 668,978,000 de dólares, lo que remarca la vocación exportadora que nuestro país tiene en materia del aromático.

En la gráfica siguiente, se presentan las tendencias que han tenido las exportaciones, la producción y el consumo.

Gráfica 9. Balance del café en México.



FUENTE: Elaboración con base a datos del cuadro 13

En los últimos años las exportaciones han tendido a disminuir ya que se ubicaron en el ciclo 2000-01 en 3,621 miles de sacos de 60 kilogramos, lo que representó una disminución del 29.5% con respecto al ciclo 1999-2000, a su vez significó una disminución en la captación de divisas de 352,392,000 de dólares, esto por, una parte causado por la disminución de los precios internacionales cotizados en la bolsa de Nueva York.

Al concluir el proceso de cosecha de café nacional en el 2002, el ritmo de exportación del grano, muestra una desaceleración de 27% a 35% respecto de los dos años anteriores, lo cual se atribuye a una menor producción.

De acuerdo con el Consejo Mexicano del Café (CMC), la producción del aromático en 2001/2002 sumó un volumen de alrededor de 4.7 millones de sacos, para el ciclo 2002-03 la producción se estimó en los 5.2 millones de sacos, considerándose escasa ya que en 1999/2000 la cosecha rebasó los seis millones de sacos.

Con respecto al comportamiento del consumo, aun cuando México es el quinto productor de café a nivel mundial, su consumo es sumamente bajo ya que solo consume un millón de sacos en promedio anual, lo que significa que el consumo per cápita según datos del CMC es de 500 a 700 gramos anuales debido a que el principal competidor del café son los refrescos, que prácticamente han arrasado con el mercado de las bebidas. Por otra parte, si cada mexicano consumiera una taza de café por semana, la producción total no alcanzaría.

México exporta el 78% de la producción total de café, el 22% restante es consumido por la industria nacional productora de cafeína, de café soluble, tostado y molido. Así, la planta industrial absorbe en promedio 1.08 millones de

sacos de café verde al año en el periodo analizado de 1990 al 2002, destinando el 45% a la fabricación de cafés solubles; 18.3% a la torrefacción y 36.7% se convirtió en café tostado y molido mezclado con azúcar.

Cabe señalar que en la mayoría de estas industrias no se cuida la calidad del grano, pues las exigencias del consumidor mexicano no se reflejan en la fabricación de cafés tostados, molidos y solubles. Además, la normatividad legal no establece exigencia alguna, por el contrario, permite la inclusión de adulterantes en la producción.

La materia prima principal, el café verde u oro, dirigida a la industria torrefactora, no tiene ninguna norma, por lo tanto es el de peor calidad desde su origen. Se consume "mancha" de cafés naturales, con diferentes grados de daño, pues durante la industrialización son mezclados con cafés buenos y se amortigua el sabor y el cuerpo propios del café dañado.

En cuanto a la captación de divisa, según información del CMC esta estableció una clara tendencia a la baja, en el ciclo 2001-02, sumando un millón 69,523 sacos (de 60 kilos), mientras que en el mismo periodo del ciclo 2000-01 el volumen fue de un millón 354,272 y un año atrás, en el ciclo 1999-00 fue de un millón 448,185 sacos.

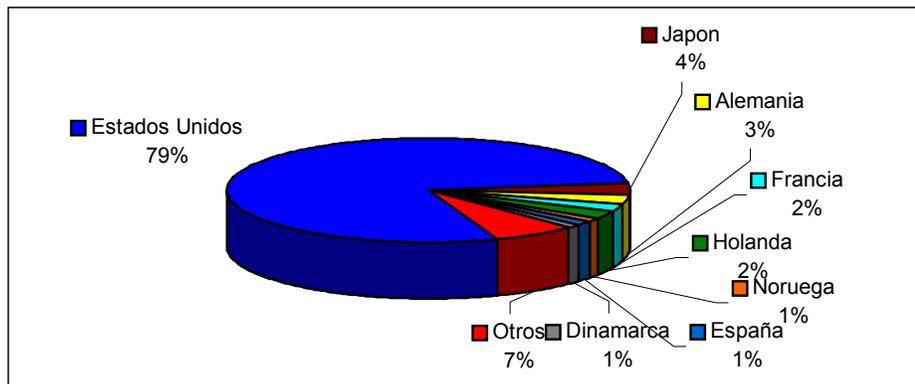
Asimismo, las ventas al exterior en el ciclo 2001-02 se valoraron en 68.66 millones de dólares, presentando un precio promedio de 61.94 dólares las 100 libras y para el ciclo 1999/2000 el precio fue de 2.37 dólares el kilo en el mismo periodo y de 2.17 a lo largo de todo el ciclo anual.

En el ciclo 2000/2001 el precio promedio del café mexicano de exportación fue de 1.46 dólares por kilo, con una venta total de tres millones 621,719 sacos con valor de 316.59 millones de dólares, para el ciclo 2002-03 se espera una recuperación en la cantidad exportada de café, pero con la

disminución de los precios internacionales, que en promedio hasta el mes de septiembre se ubican en 61.94 dólares la 100 libra, sin embargo el valor de las exportaciones continuara a la baja.

En los últimos años los mercados de exportación se han diversificado, a tal grado que durante el ciclo 1999/2000, el café mexicano se consumió en 58 países, sin embargo el destino del café mexicano se sigue concentrando básicamente en EE.UU., como se puede ver en la grafica siguiente.

Gráfica 10. Principales mercados del café mexicano de exportación



FUENTE: ASERCA, con datos de USDA, Junio 2002.

Estados Unidos es el principal importador de café Mexicano el cual absorbe el 79% del total de las exportaciones. Le siguen Japón con 4%, Alemania con 3%, Francia 2%, Holanda 2%, Noruega 1%, España 1%, Dinamarca 1% y el rubro "otros" agrupa el resto de países, con 7%.

México produce diferentes tipos y calidades de café, de los cuales exporta las siguientes cantidades de acuerdo al cuadro 14.

Cuadro 14. Exportación por tipo de café.

TIPO	EXPORTACIÓN Sacos de 60 kgs	PORCENTAJE
VERDE:		83.034
Prima Lavado	2,200,461	59.37
Altura	670,624	18.09
Desmanche	70,177	1.89
Buen Lavado	60,788	1.64
Extra Prima Lavado	43,521	1.17
Natural	18,502	0.55
Lavado	5,807	0.15
Maragogype	3,781	0.12
Robusta	2,034	0.054
INDUSTRIALIZADOS:		6.045
Soluble	210,115	5.66
Tostado	12,577	0.33
Extracto	2,072	0.055
OTROS		10.78
Descafeinado	280,544	7.54
Orgánico	120,233	3.24
Total	3,706,236	100

FUENTE: ASERCA, con datos del CMC, en el ciclo 2001-02

Considerando la composición de las exportaciones se desprende lo siguiente; el 83.034% del volumen total corresponden a café verde, 6.045% a café industrializado y el 10.78% lo constituyen las exportaciones de café orgánico y descafeinado.

En cuanto a calidades, sobresalen el prima lavado con el 59.37%, y altura con 18.09%. También destacan de manera importante las diversas calidades de café orgánico, ya sea verde o tostado y molido, e incluso soluble. Tan sólo durante los últimos cinco ciclos, las exportaciones de este tipo de café acumularon un crecimiento de 3.24%.

3.5. Perspectivas de la producción y comercialización nacional de café

La crisis por la que pasan los productores cafetaleros de México, es fatal ya que afecta a más de 285 mil productores y 3 millones de jornaleros, de los cuales la mayoría son indígenas, por lo que el gobierno debe implementar programas de apoyo y regularizar la forma de comercialización de café.

Las perspectivas para solucionar la crisis de café según los analistas, el gobierno debe aceptar las propuestas de los productores, como:

1. La propuesta hecha por los gobernadores, pidiendo la reestructuración del CMC, para que considere a los representantes de toda la cadena de producción y a gobiernos estatales, con lo que se podría contar con una ventanilla única de atención al sector.

2. La creación de un fondo de compensación de precios que cuente con recursos iniciales del gobierno federal para resarcir a los productores de la caída de los precios internacionales, y cuando éstos se recuperen, los caficultores podrían aportar recursos al fondo. Para financiar en este momento la actividad demandaron créditos nuevos de 50 dólares por quintal histórico producido.

3. El impulso al consumo interno de café, porque a pesar de que la Secretaría de Agricultura y el gobierno de Veracruz impulsaron este proyecto, se requiere una campaña de promoción con una visión integral de calidad. Mencionando por ejemplo el estado de Veracruz, el cual pasó de consumir un kilogramo a cinco kilogramos per cápita.

4. Prohibición de las importaciones para consumo interno y que las importaciones temporales (Pitex) sean restringidas con un máximo de estadía en el país de 60 días de transformación y nunca para ser exportadas como café verde.

5. Que México apoye los acuerdos internacionales para el reordenamiento de la oferta con el retiro definitivo de 5 por ciento de las plantaciones, lo cual equivaldría a alrededor de 250 mil sacos y el costo por retirarlo sería de 8 millones de dólares.

Ahora la política cafetalera es buscar diversificar ingresos y dar valor agregado a cafés especiales y denominaciones de origen, con lo que se podría dar una integralidad de la cadena productiva y se buscará impulsar la campaña nacional de consumo para elevarlo.

Los programas actuales que se están implementando pretenden de una forma apoyar a solventar las pérdidas por la disminución de precios,

3.5.1. Programas de apoyo a productores

a) Comercialización directa a través de cooperativas campesinas

En México se encuentran organizaciones que han funcionado desde 1980, que iniciaron los procesos de venta directa al mercado internacional desde 1983 y ahora exportan anualmente de manera directa no menos de 200,000 sacos de café.

La importancia de esta estrategia de comercialización directa no solamente radica en el control del proceso y en la retención de una mayor cantidad de utilidades que son distribuidas directamente a los productores y sus familias, sino en el establecimiento de estructuras permanentes de los mismos productores en los aspectos tecnológicos y comerciales.

En México podemos mencionar el acuerdo firmado en el mes de febrero del 2002 donde Diconsa y la Sociedad de Solidaridad Social “La Cumbre

Cafetalera” firmaron un convenio para comercializar café tostado molido, de calidad “gourmet” en las tiendas Diconsa ubicadas en el noroeste del país. El café es originario de Chiapas y es beneficiado y procesado en Culiacán, Sinaloa, desde donde se distribuye a la zona noroeste de la República.

El acuerdo, originado por la demanda de apoyo que a inicio del 2002 le presentaron campesinos a la Secretaria de Desarrollo Social, Josefina Vázquez Mota, para encontrar nuevos canales de comercialización, fue suscrito por el director general de Diconsa, Juan Fernando Perdomo Bueno, y Marco Antonio Godoy Ramírez, apoderado legal de la sociedad cafetalera.

Con este convenio se apoya a los integrantes de esta organización, incorporando su producto al catálogo de Diconsa y se emitirán pedidos según las necesidades de consumo de café por los usuarios de las tiendas comunitarias que se encuentran en Sinaloa, Sonora, Baja California y Baja California Sur.

Con el mismo esquema se desea trabajar en convenios similares con organizaciones de productores de café de otros estados para comercializar en las tiendas Diconsa café tostado molido bajo una sola marca. Ya se tienen pláticas con productores y gobiernos de los estados de Guerrero, Veracruz, San Luis Potosí y Oaxaca, además de Chiapas.

Es importante destacar que el órgano de difusión de Diconsa mantiene una campaña permanente de información sobre las propiedades alimenticias del café, ofreciendo recetas sobre las distintas formas de prepararlo e invitando al público a consumir café mexicano distribuido por las propias organizaciones de productores.

De esta forma, la Secretaría de Desarrollo Social y Diconsa apoyan el fortalecimiento de las organizaciones de productores e impulsan el consumo de

productos nacionales en las tiendas comunitarias que son atendidas por el Programa de Abasto Rural.

b) Producción orgánica

Desde inicios de la década de los ochentas comenzó en México el proceso de adaptación del sistema orgánico de producción de café. Este proceso fue iniciado por la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI), y tuvo una rápida replicación en los estados del sur de nuestro país (Oaxaca, Chiapas y Guerrero) y a partir de los noventas en Centroamérica y Sudamérica.

Para ejemplificar el desarrollo del cultivo de café orgánico como alternativa campesina, basta mostrar lo siguiente, en 1996 había 19,040 hectáreas cultivadas bajo este sistema, en 1998 la superficie creció hasta 32,161 hectáreas y para el año 2000, la superficie certificada y en transición de café orgánico fue de 56,263 hectáreas, mostrando tasa de crecimiento anual en los últimos años de 19.5%. En nuestro país, el cultivo de café orgánico representa ya un ingreso de divisas de casi el 4% con respecto a las divisas que ingresan por la exportación de café convencional.

Estudios recientes muestran que la comercialización de productos orgánicos presentan las tendencias de crecimiento más altas dentro del sector de productos alimenticios. A nivel mundial las ventas de café orgánico representan el 10%, en los Estados Unidos el café orgánico representó el 8% de las ventas de cafés especiales en 1998, con un total de 7.2 millones de libras y una tasa de crecimiento constante superior al 10% anual.

Básicamente la producción orgánica se restringe a los pequeños productores debido a la necesidad de incrementar los jornales en labores de cultivo para realizar obras de conservación de suelos, manejar el tejido

productivo de los cafetos por medio de podas, incrementar y diversificar los árboles de sombra y realizar un control natural y biológico de plagas y enfermedades.

La producción de café orgánico tiene las ventajas de mantener alto el nivel de productividad de los recursos productivos de los campesinos a través de un manejo con tecnología apropiada, y además obtener un sobreprecio en el mercado internacional. Este sobreprecio ha sido de por lo menos 15 dólares por cada quintal vendido.

La principal restricción que ha tenido el sistema para tener una mayor difusión, ha sido el alto costo de la certificación internacional (que en ocasiones representa hasta 5 dólares por quintal exportado).

c) Venta de café bajo condiciones de “mercado justo”

En 1987 se inició en Europa el desarrollo de ventas directas de café provenientes de cooperativas de pequeños productores de América Latina y posteriormente de África y Asia.

El sistema nació en Holanda bajo el sello “Max Havelaar” que comenzó un proceso de rápido crecimiento durante 10 años, hacia otros países y con otros productos.

La idea fundamental del sistema de Comercio Justo, que ahora se conoce como FLO (FairTrade Labelling Organization, o sea Organización de Usuarios del Sello de Comercio Justo), es ofrecer a los productores un precio mínimo que garantice condiciones de vida digna para la familia campesina. Este precio se ha determinado que es de 121 dólares por quintal. Además los productores se obligan a mantener procesos y proyectos de desarrollo social

por lo menos por una cantidad equivalente a 5 dólares por quintal, a incorporar a las mujeres a los procesos de toma de decisiones, a mantener una estructura democrática dentro de sus cooperativas y a promover la equidad en sus organizaciones y regiones.

Como contrapartida, los consumidores tienen garantizado que reciben un café de buena calidad y que el precio adicional que ellos pagan, representa un mejor ingreso para los productores y sus familias.

Actualmente FLO trabaja con 165 organizaciones de pequeños productores, quienes juntos representan más de 500,000 caficultores en todo el mundo. Estas organizaciones están localizadas en 22 países, principalmente de América Latina, donde hay 148 grupos (89.7% del total).

Dentro del registro de FLO los países que cuentan con el mayor número de grupos son México, Honduras y Nicaragua.

Los países que actualmente venden café del sistema de comercio justo son 17, siendo los principales Holanda, Alemania, Suiza, Dinamarca, Italia y los Estados Unidos. El volumen de ventas ha crecido de manera constante aunque todavía lentamente, y para el año 2001 se reporta la comercialización de casi 300,000 sacos, lo que todavía no llega a significar el 0.5% del total de café vendido durante el ciclo en todo el mundo.

Las cooperativas que participan en este sistema han logrado sobrevivir a la crisis con más o menos éxito, dependiendo del porcentaje de sus ventas que son destinadas al comercio justo, pero en general, han señalado que sus socios continúan trabajando en sus parcelas, viviendo y buscando el desarrollo de sus comunidades y regiones.

d) Producción diversificada

La producción de café fue desarrollada como un monocultivo, en donde sólo existían los cafetos y los árboles de sombra (principalmente leguminosas del género Inga). Todas las plantas que no fueran de este tipo eran eliminadas del sistema. Los productores fueron abandonando incluso los cultivos alternos que tenían en otras áreas, pasando a depender del café para la obtención del total de ingresos familiares.

En momentos de precios altos, se dio el proceso de apertura de nuevas superficies a la plantación de café presionando las superficies forestales, las áreas de reserva de las comunidades campesinas e incluso sustituyendo los cultivos agrícolas de consumo (maíz, frijol, etc.). Más aún, algunos productores decidieron eliminar hasta los árboles de sombra, dejando el sistema de producción a pleno sol, lo que vuelve al cultivo más productivo, pero al mismo tiempo más exigente en nutrientes y control de plagas y enfermedades.

En los momentos de precios bajos, los productores que decidieron dedicarse por completo a la producción de café, resienten con mayor profundidad los efectos de la crisis, ya que no tienen otro tipo de ingresos y son en consecuencia los que en primer lugar tienen que migrar buscando completar su ingreso con trabajo fuera de las fincas y de las actividades agropecuarias, o bien, decidiendo abandonar por completo sus fincas.

En contraste, muchos pequeños productores (principalmente los de grupos indígenas) han decidido mantener y diversificar la cobertura de árboles de sombra. Este es un elemento que tiene que ver con la mentalidad campesina tradicional, que en la mayoría de los casos opta por no apostar todo su capital y su actividad a un solo cultivo. En este sentido, la cafecultura se convierte en una actividad diversificada, en donde existen varios cultivos al mismo tiempo. Así, es posible encontrar productores de café que al mismo tiempo son apicultores,

productores agroforestales, que mantienen su producción de granos básicos para autoconsumo y venta de excedentes, fruticultores, etc.

De más está decir que en los momentos de crisis en los precios del café, son estos productores quienes mejor resisten las circunstancias, son ellos quienes continúan con sus actividades y se mantienen desarrollando el área rural.

e) Desarrollo del mercado interno

El desarrollo del mercado interno de los países latinoamericanos es una de las alternativas para las cooperativas de pequeños productores. A excepción de Brasil y Costa Rica que tienen niveles de consumo de café cercanos a los países del norte, el resto de países del área tienen aún un potencial importante de aumento del consumo interno, disminuyendo su dependencia de las fluctuaciones del precio en el mercado internacional.

Podemos señalar que esta es una de las más importantes soluciones para México, ya que si tuviera un nivel de consumo similar al de Brasil (3.5 kilogramos por persona por año), dejaría de ser exportador de café y se podría incluso convertir en un país importador del aromático.

Los precios al consumidor final tienen un nivel de fluctuación mucho menor que el café oro comercializado en el mercado internacional. Existe además un nivel de utilidades mayor en la medida en que se avanza en la cadena de agregación de valor en el sistema producto-café.

Por ejemplo, en el caso de nuestro país se puede encontrar que el equivalente de un kilogramo de café oro que en el mercado internacional vale aproximadamente un dólar, puede venderse en el mercado nacional entre 6 a

10 dólares. Ello explica que muchas cooperativas estén interesadas en ingresar al mercado interno, tanto de café tostado y molido, como de los solubles.

En México hay registradas 22 marcas de cooperativas en el mercado, aunque su presencia a nivel nacional es todavía marginal. Solamente ISMAM (Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla) ha podido incursionar con éxito relativo en las grandes cadenas de supermercados y la Unión de La Selva ha establecido una amplia cadena de cafeterías bajo el sistema de franquicias en varias ciudades del país. Actualmente se está buscando establecer un sello mexicano de comercio justo y una sola marca de los pequeños productores que permita unificar los esfuerzos de promoción comercial y una rápida identificación por el consumidor del buen café.

En otros países se están realizando esfuerzos con el mismo fin, e incluso se están estableciendo relaciones con especialistas en el extranjero para mejorar el proceso de transformación, empaque y mercadeo de los productos finales.

f) Retiro de café de calidad inferior

Este programa recientemente implementado en el ciclo productivo del 2001-2002, consiste en el retiro de café de calidad inferior de hasta un 5%, y que mejorara la calidad del café, tanto de volumen exportado como del que se destina al consumo nacional y que tiene como objetivos específicos:

- Mejorar la calidad y la promoción del consumo de café;
- Promover el consumo en el mercado interno de café con calidad a fin de que se permita obtener un estándar con las características inherentes al sabor natural del aromático, y
- Establecer las bases de una nueva estrategia cafetalera compartida por los productores y consumidores, a fin de evitar mayores caídas de los precios del café y gradualmente revalorarlos.

Por otra parte este programa apoyara a los productores, industrializadores, comercializadores y exportadores del aromático que eventual o regularmente exporten café y operará en los doce estados cafetaleros de la Federación, (Colima, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tabasco y Veracruz).

Los apoyos directos: a los productores que decidan participar en el Programa les podrá ser restituido, al final de la cosecha, por la Secretaría a través del CMC el descuento de hasta el 2% sobre el café comercializado que, en su caso, les hubiera aplicado el comercializador, siempre y cuando éste último cuente con el certificado de retiro de café.

Apoyos indirectos: los que se destinen a la transformación o destrucción del café objeto de retiro; a la adquisición de equipo para pulverización, envasado y de supervisión; los costos de operación, almacenamiento y demás necesarios para su ejecución; cuotas a organismos internacionales, investigación para usos alternos, supervisión, administración y operación.

Monto del apoyo: Recursos públicos hasta por \$ 29.9 millones de pesos que se destinan para la ejecución del Programa de Retiro de Café de Calidades Inferiores durante el ciclo agrícola 2001-2002.

El Consejo aplica los recursos en cumplimiento del Decreto en: 8% en la adquisición de equipo para pulverización, envasado y de supervisión, 92% para compensar a los productores hasta el 2% del descuento que se les hubiera aplicado por conducto del comercializador por el café que retiren y los costos de operación, almacenamiento y demás necesarios para su ejecución; cuotas a organismos internacionales, investigación para usos alternos, supervisión, administración y operación, con base en el Convenio suscrito con la SAGARPA.

Por otra parte la calidad del café es de gran importancia para aumentar su comercialización y precio, podemos decir que por la ubicación geográfica, condiciones ambientales, zonas destinadas al cultivo y especie de mayor producción de café, que presenta México (Arábica) por naturaleza, contamos con la producción de café de las más alta calidad intrínseca que se cotiza a nivel mundial.

Aunado a lo anterior, México también cuenta con diversas variedades de café y de micro regiones ambientales, que le permiten contar con “Cafés diferenciados” de alta calidad, con características físicas y atributos sensoriales específicos, que cubren si no toda la mayoría de los atributos sensoriales que requieren las empresas tostadoras, solubilizadoras y expendedoras de bebidas de café, para satisfacer los diversos gustos de los consumidores finales del producto.

En México, cada uno de los aspectos de calidad señalados inicialmente, han sido y están siendo atendidos. Desde 1995, nuestro país ha implementado diversas acciones y Programas relacionados principalmente con:

- El Mejoramiento y Renovación de Cafetales con variedades mejoradas
- La sustitución de cafetales en zonas marginales,
- El fortalecimiento de campañas contra enfermedades y erradicación de plagas,
- La modernización tecnológica de la transformación del grano (beneficiado)
- La definición de normas oficiales de calidad de café en sus distintos productos
- Establecimiento de sistemas de certificación de calidad del producto, así como de procesos y de personas.

A la fecha ya se cuenta con un gran avance en estas acciones y con resultados y productos satisfactorios, que en primer término fortalecen la

calidad del café que produce México, dan aseguramiento de su producción y calidad actual y a futuro.

Otra perspectiva para solucionar el problema son los subsidios directos por parte de gobierno para los productores y en este ciclo se otorgaran \$695 millones de pesos, que se destinaran a los productores de café lo que significa un 23% de las pérdidas, de los cuales el 25% está orientado a alrededor de 23 mil productores privados que poseen más de cinco hectáreas, cada uno de los cuales recibirá 4 mil 500 pesos, mientras el resto, campesinos e indígenas con menos de cinco hectáreas, obtendrá mil 600.

En la propuesta que por el Ejecutivo presentó el CMC se consideran \$533 millones de pesos del Fondo Emergente para Levantamiento de la cosecha 2002-2003 que comenzó en octubre; 144 millones de pesos del programa de estabilización de precios; 18 millones de pesos para promoción y desarrollo de mercados, y un fondo de contingencia y fomento al consumo del café mexicano, que todavía no tiene monto asignado.

La caída en los precios que ha afectado a los productores no se refleja en el gasto del consumidor final, ya que este último paga por el precio del café el que fijan los comercializadores. Un ejemplo: Nescafé subió 5% sus precios el año pasado (2001), mientras que hoy el caficultor recibe apenas 2.05 pesos por kilogramo.

La problemática en la producción y comercialización de café en México ha alcanzado también al sector cafetalero del Estado de Guerrero.

CAPITULO IV

PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ EN EL ESTADO DE GUERRERO

4.1. Características generales del estado de Guerrero

Según el INEGI, el estado de Guerrero se localiza al sur de la República Mexicana sobre la costa del pacífico, tiene una superficie de 63,794 km² lo que representa el 3.3% del territorio del país y se sitúa por su extensión en el 14º lugar a nivel nacional, está situado en la región meridional se localiza entre los 16° 18' y 18° 48' de latitud norte y los 98° 03' y 102° 12' de longitud oeste. Si bien, la totalidad de su territorio se encuentra en la zona intertropical, su compleja geografía facilita la existencia de múltiples tipos climáticos.

Limita al norte con los estados de México y Morelos, al noroeste con Michoacán, al noreste con Puebla, al este con Oaxaca y al sur con el Océano Pacífico.

La superficie estatal por uso actual del suelo se divide en 17.4% agrícola, 37.1% ganadero, 29.1% forestal, 0.2% pesquero y 16.2% a otras actividades.

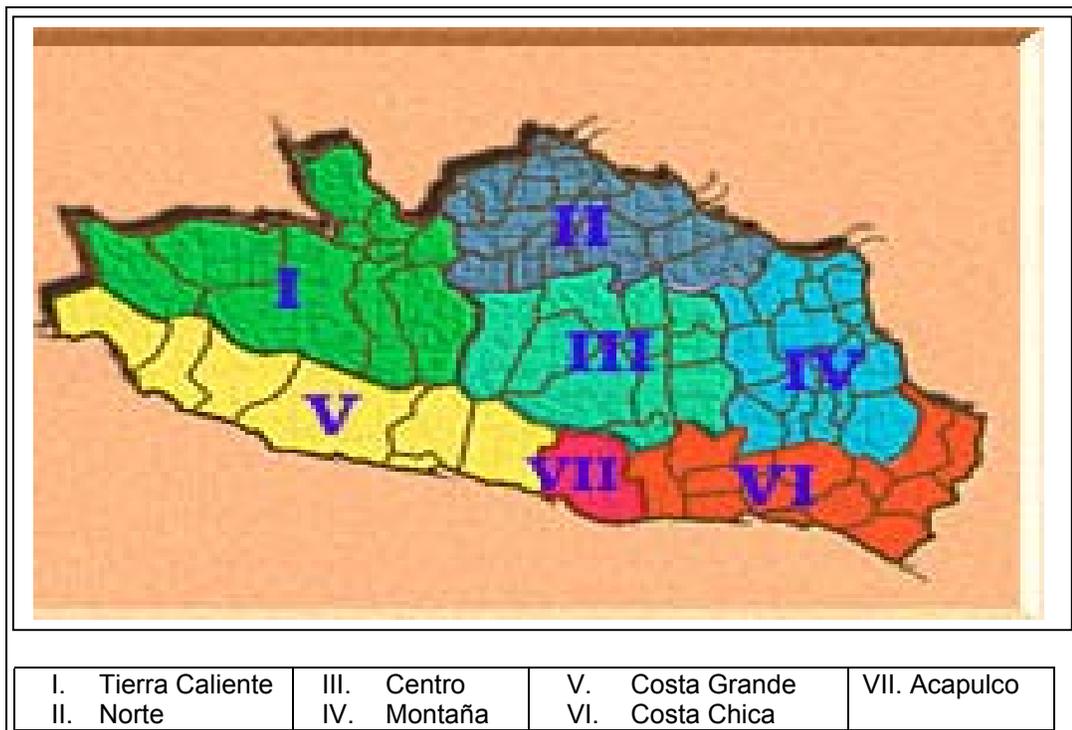
El estado esta integrado por 76 municipios y dividido en 7 regiones económicas; Costa Grande, Costa Chica, Tierra Caliente, Centro, Montaña, Zona Norte y Acapulco, para la SAGARPA esta dividido en 6 distritos de desarrollo rural.

Cuenta con un litoral de aproximadamente 500 Km. desde la desembocadura del Río Balsas en el noroeste, hasta el límite del municipio de Cuajinicuilapa en el sureste.

Las diferentes regiones que tiene el estado de Guerrero, le dan una importancia cultural y productiva diferente a los demás estados de la República Mexicana, además de las costumbre culturales de cada región, también tienen climas diferentes

El territorio estatal se ha dividido tradicionalmente en las siguientes regiones:

Mapa 2. División por regiones del estado de Guerrero



FUENTE: CMC Y CECAFE, Consejo Estatal del Café, 2002.

La región Norte, zona que limita de oeste a este con los estados de México, Morelos y Puebla. La región de Tierra Caliente, que limita al norte con

los estados de Michoacán y México. La Montaña, situada en el oriente del estado, limita con Puebla y Oaxaca. La región Centro, como su nombre lo indica está delimitada por las demás regiones estatales y en ella se encuentra la ciudad de Chilpancingo, capital del estado.

La región de Costa Grande y Costa Chica, están ubicadas como una franja que se extiende de noroeste a sureste sobre el Océano Pacífico; la primera con una superficie de 325 Km., limita al noroeste con el estado de Michoacán; la segunda, de menor superficie (175 Km.) limita por el este con el estado de Oaxaca, y a partir del Año 1983 la Secretaría de Planeación y Presupuesto del estado de Guerrero considera al municipio de Acapulco separadamente de la Costa Chica, surgiendo así con esta ciudad la séptima región del estado de Guerrero.

4.1.1. Visión general del clima

El estado se caracteriza por tener su época de lluvias durante la mitad calurosa del año, que abarca del mes de mayo al de octubre. Durante el verano la precipitación puede ser abundante o escasa, dependiendo de la localidad, pero siempre se alterna con un periodo extremadamente seco, ubicado en la mitad fría del año, de noviembre a abril durante el invierno. Esto se refleja en el hecho de que la mayor parte de las localidades del estado de Guerrero reciben menos de un 5% de la cantidad total de sus lluvias en esta época.

La estación húmeda está determinada en gran medida por las masas marítimas tropicales y los ciclones que se forman en el verano, aún cuando el norte de Guerrero recibe probablemente la influencia de los vientos del Golfo de México su temperatura oscila entre los 15°C y los 38°C.

En gran parte del estado existe una gran sequía de medio verano, o sea una pequeña temporada menos húmeda que se presenta en la mitad caliente y lluviosa del año y que se manifiesta como una merma en las cantidades de lluvia en los meses de esa estación.

Existen dos periodos máximos de precipitación que por lo general acontecen en el mes de septiembre, durante el cual los ciclones dejan sentir con mayor intensidad su influencia.

5.2. Principales regiones productoras y tipos de Café producido

En el estado una de las actividades económicas a la que mayor numero de familias se dedican es a la agricultura, cuenta con una superficie cultivada de 780,623 has. Destacando por su unidad de superficie el maíz con 617,791 has; el cocotero con 84,607 has; el café con 39,368 has; el mango con 18,230 has; la jamaica con 15,908 has; el ajonjolí con 1,817 has; el frijol con 13,831 has; el limón con 7,586 has; el sorgo grano con 9,493 has; el cacahuete con 4,389 has; el plátano con 2,140 has; y otros cultivos con 52,191 has.

El café como cultivo perenne, ocupa el segundo lugar en superficie establecida en la entidad con una extensión de 50,770 has, un rendimiento promedio de 1.708 ton/has; y con una producción promedio de 67,800 ton. Las principales regiones productoras son: Costa Grande, Costa Chica, Montaña y Centro, y además de que Guerrero ocupa el 5° lugar como productor de café.

Cuadro 15. Ubicación geográfica de la producción de café en el Estado

REGION	SUPERFICIE (HAS)	PRODUCCION (TON)	VARIETADES	EPOCAS DE PRODUCCION
COSTA GRANDE	35,000	58,600	GARNICA, CATURRA,	NOVIEMBRE - ENERO
COSTA CHICA	1,000	2,000	PACAMARA, CATUAI,	NOVIEMBRE - ENERO
MONTAÑA	3,200	6,200	Y OTRAS.	NOVIEMBRE - ENERO
CENTRO	800	1,000		NOVIEMBRE - ENERO
TOTAL	40,000	67,800		

FUENTE: CECAFE (Consejo Estatal del Café), 2001.

En Guerrero se empezó a cultivar el café durante la última década del siglo XIX. En la Costa Grande las primeras plantas fueron introducidas por Claudio Blanco, en la finca El Gambito hoy El Porvenir, pero sin embargo, fue hasta 1890 que la finca inició la explotación comercial del grano.

El cultivo se extendió rápidamente por la sierra de Atoyac, aunque en realidad la producción se mantuvo durante un buen tiempo bajo el control de hacendados y terratenientes y los campesinos solo participaban como jornaleros en las labores de recolección y el cuidado de las parcelas. Esto sucedió por lo menos hasta 1940 cuando fue entregada a los campesinos la unidad agraria de la zona cafetalera de Atoyac por el presidente Lázaro Cárdenas.

A finales de los años cincuenta se edificaron los primeros beneficios húmedos de la región, se construyeron pistas de aterrizaje para sacar el café en avionetas y se impulsó el establecimiento de nuevos cafetales.

En 1970 llegó el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE) y en cinco años se constituyó en el principal comprador de café de la región, rompió con el

monopolio comercial y contribuyó a ampliar las opciones de los pequeños y medianos cafecultores.

Atoyac de Alvarez se localiza en la región de la Costa Grande de Guerrero, y es la principal región productora de café, sus límites territoriales son: al norte con los municipios de Heliodoro Castillo y San Miguel Totolapan; al sur con el municipio de Benito Juárez; al este con Coyuca de Benítez y al occidente con Tecpan de Galeana.

Su extensión territorial es de 1,688 Km., cuadrados (4.8% del total de la entidad y el 11% de la costa grande). Su población ascendía en 1990 a 59,468 habitantes, de los que 39,000 (65%) se encuentran asentados en la zona urbana y 20,482(35%) conforman el territorio rural. La densidad de población es de 29 habitantes por kilómetro cuadrado, sin embargo en sólo cinco centros de población se localiza el 62% del total de los habitantes del municipio.

La población económicamente activa es de 33%, de los que 48.37% realizan actividades primarias; 28% actividades secundarias y 6% actividades terciarias.

Los climas predominantes son el subhúmedo, el semicálido y el cálido. La precipitación pluvial oscila entre 844.9 y 2,400 mm y la temperatura media es de 27.7 °C. El 70% del relieve es de conformación accidentada; 20% del territorio es de zonas semiplanas y el 10% de zonas planas. La altura sobre el nivel del mar varía entre 0 y 2,200 m.

Atoyac es el principal centro cafetalero del estado de Guerrero. Con un total de 40,194 hectáreas de cultivo y una producción de 264,119.52 quintales, conforma casi el 70% del volumen de producción de la entidad (datos del ciclo 2000/01). Su promedio de rendimiento llegó a los 8 qq por hectárea.

La localidad que cuenta con mayor producción y productividad es El Paraíso, en donde se produjeron 67,462 quintales en el 2000, sobre una superficie cultivada de 6,447 hectáreas. El rendimiento fue de 10.5 qq por hectárea.

La mayoría de los cafetos en Atoyac son de variedad típica, y ocupan el 50% de la superficie sembrada con café y el resto se distribuye entre las variedades caturra, garnica, bourbon y mundo novo. El café natural de Atoyac es de reconocida calidad a nivel nacional por su alto índice de cafeína, característica que, aunada a su exquisita suavidad, lo hace codiciable por los torrefactores nacionales y las marcas extranjeras.

En el siguiente cuadro se detallan las 10 localidades productoras de café en el municipio de Atoyac, en la región de la Costa Grande.

Cuadro 16. Área cultivada, volumen y rendimiento por hectárea en el Municipio de Atoyac.

LOCALIDAD	SUPERFICIE CON CAFÉ	NO. DE PRODUCTORES	PRODUCCIÓN EN Qq	Qq / Ha
El paraíso	6,447	542	67,462	10.50
San Vicente de Benítez	2,929	260	27,825	9.50
San Vicente de Jesús	1,805	226	16,245	9.00
San francisco del tabor	1,903	235	15,604.6	8.20
San Juan de las flores	2,040	71	15,096	7.40
La pintada	1,000	74	10,736.50	10.70
Santiago de la unión	1,537	72	10,707	6.96
Pie de la cuesta	1,460	144	9,054.2	6.20
El porvenir	1,203	198	8,600.7	7.14
Plan del carrizo	1,139	80	8,417.2	7.39
OTROS	10,723.5	1,732	74,625	7.5
TOTAL	32,185.5	3,634	264,373.2	

FUENTE: CMC, con datos de CECAFE, ciclo 2000/01

La infraestructura agroindustrial cafetalera en el municipio está compuesta por 22 beneficios húmedos, seis beneficios secos y una torrefactora.

4.3. Superficie sembrada y cosechada, producción y rendimiento de Café en el estado de Guerrero

El estado de Guerrero ocupa el quinto lugar en cuanto a superficie sembrada y cosechada, cabe mencionar que el estado de Guerrero es el principal estado productor de café orgánico, según datos del CMC, por lo que el cultivo del café tradicional ha perdido importancia.

La superficie sembrada del cultivo del café ha mostrado una estabilidad, oscilando entre las 38,115 has., en el año de 1990 a 49,000 has., en el 2001, observándose una caída en el año 2002, el estado tiene una participación del 5% con respecto al total nacional, los principales problemas que no han motivado el aumento de la superficie sembrada es la caída de los precios y la escasez de apoyos para los productores, por una parte el cultivo del café ya no es redituables, por lo que mucho de los pequeños productores se encaminan a producir café orgánico, el cual tiene un precio mas elevado en el mercado, dedicándose a cultivar pocas hectáreas, sin la necesidad de sembrar mas superficie.

En siguiente Cuadro 17, se muestran como ha evolucionado la superficie sembrada y cosechada, el volumen de producción, el rendimiento por hectáreas y los precios medios rurales de café en el periodo analizado de 1990 al 2002.

Cuadro 17. Superficie sembrada, cosechada, producción, rendimiento y precios de café en el estado de Guerrero.

AÑOS	SUPERFICIE SEMBRADA HAS.	SUPERFICIE COSECHADA HAS.	PRODUCCION TONELADA	RENDIMIENTO TON/HAS	PRECIO MEDIO RURAL \$/TON
1990	38,515	35,877	61,000	1.700	660
1991	35,818	34,910	69,840	2.000	800
1992	39,658	34,762	60,847	1.750	467
1993	38,783	32,503	59,557	1.833	694
1994	39,230	38,980	53,571	1.374	766
1995	40,366	38,996	66,624	1.708	2,033
1996	39,240	39,020	68,910	1.766	2,034
1997	39,584	39,014	67,402	1.728	3,800
1998	39,583	39,208	67,097	1.711	4,101
1999	40,211	39,299	68,226	1.736	4,223
2000	47,000	46,129	68,822	1.731	1,591
2001	49,000	48,310	55,655	1.780	1,590
2002	39,000	38,910	45,824	1.800	1,500
TMCA	0.16%	0.67%	-2.35%	0.47%	7.08%

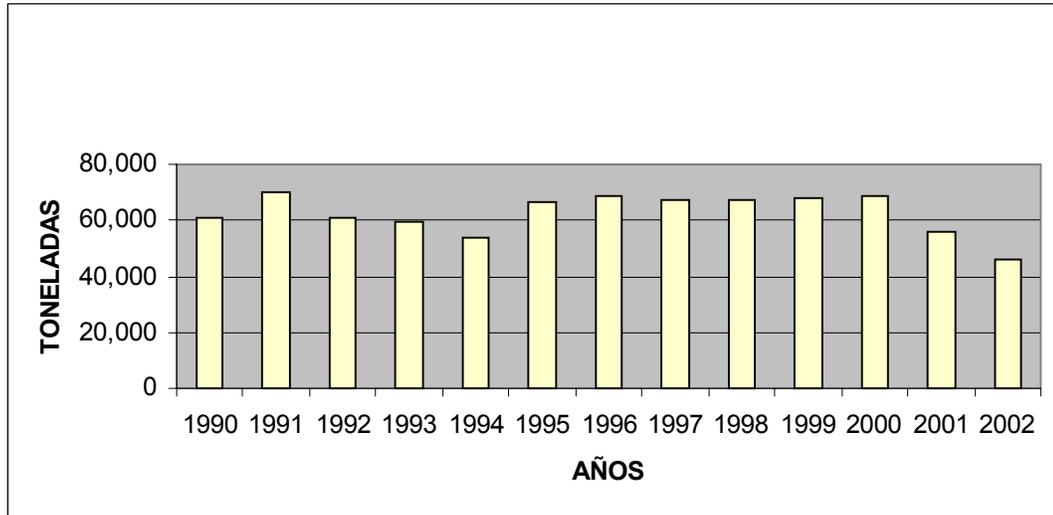
FUENTE: SIACON, periodo 1990 al 2002,

Analizando el cuadro anterior, la superficie cosechada en el estado de Guerrero a tendido a disminuir, la cual ha oscilado entre 35,877 has, en 1990 a 39,000 has, en el 2002, con una participación del 6% de la superficie cosechada nacional, y una tasa media de crecimiento anual del 0.16%, esto quiere decir que 485 has, no se cosecharan, y la producción disminuirá, debido en gran parte a que los precios del café no son atractivo ni para levantar la cosecha.

El estado de Guerrero ocupa el quinto lugar en producción nacional, con una participación del 4%, la producción ha mostrado variabilidad al pasar de 61,000 ton., en el año de 1990 a 53,571 ton., en 1994, pero en 1995 se estabiliza al ubicarse en 66,624 ton, podemos mencionar que el año con mayor producción fue el de 1996 al ubicarse la producción en los 68,910 ton., pero en los últimos años la producción a disminuido en el 2001 se ubicó en las 55,655 ton., y para el 2002 alcanzo las 45,824 ton., según el pronostico del Centro de Información Agropecuaria y Pesquera (CIAP).

En el grafico siguiente se muestra las variaciones que ha tenido la producción de café cereza en el estado de guerrero.

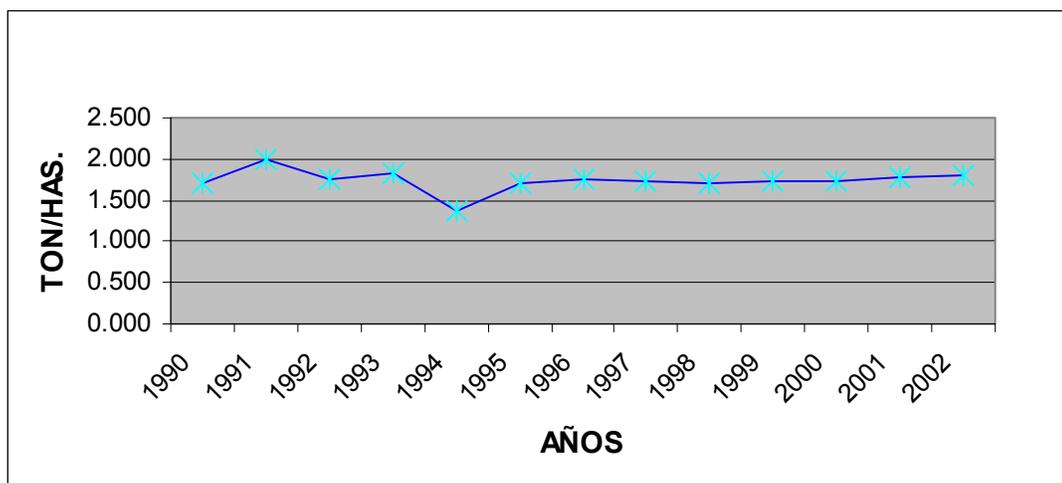
Gráfica 11. Producción de café cereza en el estado de guerrero.



FUENTE: Elaboración en base a datos del cuadro 17

En el siguiente grafico se muestra el comportamiento que ha tenido el rendimiento de café cereza en el estado de Guerrero en el periodo de 1990 al 2002.

Gráfica 12. Rendimiento de café cereza en Guerrero.



FUENTE: Elaboración con base a datos del cuadro 17

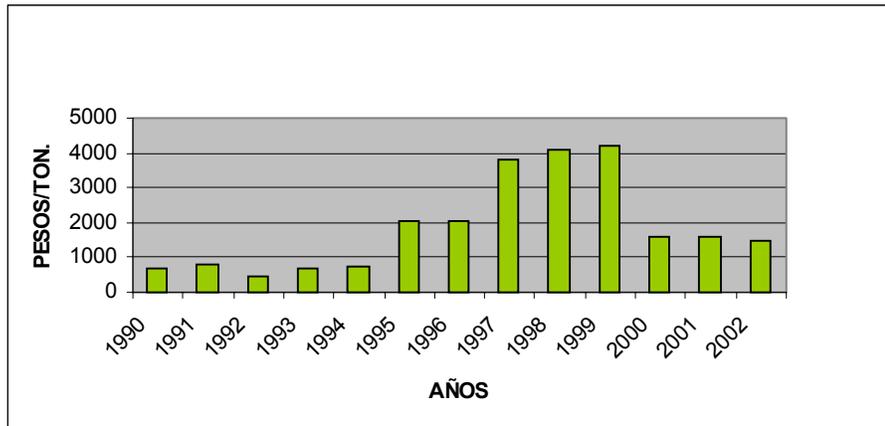
Los rendimientos de café cereza en el estado han tendido a estabilizarse en los últimos años al oscilar entre las 1.275 ton/has en 1995 a 1.235 ton/has en el 2002, en promedio anual los rendimientos se ubican en las 1.750 ton/has, esto en gran parte por que los cafetales no se han renovados ya que los productores no obtienen ganancias necesarias para invertir en la renovación de los cafetales.

4.4. Evolución de los precios de café en el estado de Guerrero

Los precios son los que influyen de manera directa en la producción, en la forma de producción y en la tecnología que se utiliza para producir el café, pero en gran parte por la disminución de precios los productores no tienen interés en producir el producto, la oferta y la demanda también influye en el precio del producto, ya que si la oferta aumenta los precios bajan y si disminuye la oferta aumenta el precio, por otra parte si aumenta la demanda los precios suben y si disminuye la demanda los precios bajan, desafortunadamente la crisis por la que atraviesan los cafetaleros es debido a una sobreoferta de café en el mundo, lo que a provocado una disminución en el precio.

En el siguiente grafico se muestra como ha evolucionado el precio medio rural de café cereza en el estado de Guerrero.

Gráfica 14. Evolución de los precios en el estado de Guerrero



FUENTE: SIACON, periodo 1990-20002.

Los precios de café cereza en el estado de Guerrero han sido muy bajos ya que la mayoría de los productores son cerceros, es decir, venden el café cereza sin darle ningún valor agregado, este tipo de café es el de menor precio en el mercado.

En la grafica 14, se observa la tendencia que tiene el precio de café en los últimos años, el precios a mostrado variabilidad año con año, en 1990 el precios alcanzaba 660 \$/ton y paso a 2,033 \$/ton en 1995 lo que indicaba una tasa de crecimiento a la alza, para 1997 el precio se ubicaba en 3,800 \$/ton lo que indicaba mayor ganancia para los productores ya que el mayor precio pagado a los productores fue en 1999 al ubicarse en 4,223 \$/ton, pero con la sobreoferta que se registro a finales de 1999 los precios en el 2000 sufrieron una fuerte caída al ubicarse en 1,591 \$/ton 62.33% menor que el año anterior, en el 2002 alcanzaron los 1,500 \$/ton, lo que representa una perdida para los productores de café en el estado de Guerrero a tal grado que miles de pequeños productores abandonan la cosecha.

4.5. Medidas para la producción y comercialización de café en el estado de Guerrero

La renovación de cafetales en el año de 1998 en el estado de Guerrero indicó para muchos productores una gran oportunidad ante la creciente ola de los precios, pero sin pensar que los precios a finales de 1999 caerían de manera drástica, aun así en 1998 a través del Programa de Impulso a la Producción de Café, se destinaron 38 millones de pesos para beneficiar a los agricultores, por lo que se produjeron 16 millones de planta de café, se renovaron 1,500 hectáreas y se rehabilitaron 1,388 hectáreas, se construyeron 372 patios de asoleaderos, se adquirieron 25 despulpadora con motor y 40 despulpadora manuales y se rehabilitaron dos beneficios húmedos, asimismo se realizaron 56 proyectos de investigación y transferencia de tecnología agropecuaria.

El cultivo del café se considera una actividad preponderadamente ecológica que contribuye a la preservación de la biodiversidad de especies tanto animales como vegetales, permitiendo una convivencia armónica entre la sociedad y el medio ambiente. Lo cual significa cambiar hacia una nueva actitud productiva aplicando paquetes tecnológicos que permitan rendimientos rentables pero que no contaminen los ecosistemas.

Ante la crisis por la que pasan los productores de café se deben tomar medidas inmediatas para resolver el problema. La inmensa mayoría de quienes cultivan en superficies entre fracciones de hectárea y las cinco hectáreas, son precisamente indígenas, y la mayor parte de los jornaleros provienen de la regiones indígenas, por lo que se recomienda:

- 1) Preservar dentro de la política nacional cafetalera un esquema de promoción al cultivo, diferenciando los apoyos por el grado de atraso en la productividad por estado, región y comunidad.

- 2) Realizar un diagnóstico de la situación agroecológica de los cafetales, inventariando los recursos de flora, fauna, hidrológicos y riqueza natural, con el propósito de establecer parámetros de preservación y rescate de los mismos.
- 3) Establecer un sistema de clasificación de la actividad cafetalera, para acceder a certificaciones nacionales e internacionales de cafés ecológicos, orgánicos, amigables con el medio ambiente, con las aves, bajo sombra, etc.
- 4) Promover la constitución de entidades certificadoras, con parámetros de aplicación universal.
- 5) Establecer un programa de reproducción y cultivo en asociación con los cafetales, de especies vegetales nativas y endémicas.
- 6) Que se incentive, a través del Programa Nacional de Reforestación, la producción de árboles de sombra para el cafetal, así como del cafeto mismo, mediante los esquemas de financiamiento, subsidio y empleo temporal que dicho programa tiene para otras especies silvícolas.
- 7) La creación de la red de investigación científica y tecnológica del café mexicano, mediante convenios con las Universidades, para establecer la Investigación y Desarrollo del café en las regiones más representativas del estado.
- 8) La creación de una red de empresas de transformación y comercialización, probablemente con una marca propia y una empresa central integradora de la mujer cafetalera, de esta forma se le dará un valor agregado ya sea en café oro o molido para obtener

un precio mas atractivo y se venda a través de las cooperativas ya sea en el interior del estado como fuera de este.

- 9) Todas las regiones de producción y cosecha deben ser objeto de la atención del INI y considerar tanto las condiciones de transporte, de vivienda, de alimentación, de salud y seguridad social de los indígenas. El mundo mexicano del café requiere de una coordinación intersecretarial y de los tres ordenes de gobierno.

- 10) Se debe implementar el fondo emergente para los productores; que el gobierno estatal entregue apoyos directos a los productores para levantar la cosecha de café en este ciclo, de esta forma se solventaran las perdidas de los productores y conservaría los empleos de los jornaleros, sin tener que abandonar la cosecha.

- 11) Que se retire el café de calidad inferior, de esta forma aumentaría la calidad del café en el estado, para obtener un precio mejor, y se ayudarían tanto a los pequeños como grandes productores.

- 12) Que el Consejo Estatal del Café (CECAFE) influya en la comercialización del producto entre los productores y las cooperativas o las comercializadoras.

CONCLUSIONES

Según el estudio realizado en esta monografía y habiendo realizado el análisis correspondiente en cada uno de los capítulos se llegó a las siguientes conclusiones.

- La crisis mundial por la que pasan los productores de café en el mundo, esta siendo afectado por muchos factores tanto interno como externo del sector cafetalero, pero el principal factor que afecta a los productores es el precio el cual esta influenciado por la ley de la oferta y la demanda, ya que los precios han caído por la sobreproducción lo que ha causado una saturación del mercado mundial y la demanda del producto no ha incrementado lo suficiente para adquirir el excedente que existe en el mercado mundial.
- Ni la restricción de la producción en este ciclo del 2002-03 corregirán los precios del café debido a que existe un excedente en el mercado, necesariamente tendrán que pasar otros dos o tres años para que los precios se estabilicen.
- La cafecultura es muy importante para México, ya que se desarrolla en doce estados, por 282 mil productores en una superficie de 750,000 ha, produciendo entre 4 y 5 millones de sacos anualmente. Asimismo, se emplean en esta actividad unos 350 mil jornaleros por año. En el ámbito mundial ocupa el quinto lugar como productor y exportador. A pesar de la importancia que tiene el café para el país, actualmente está pasando por una de las crisis más agudas de la historia, ya que los precios que se pagan al productor no resarcan los costos, provocando efectos como empobrecimiento y emigración, abandono de plantaciones, descapitalización y deterioro de los recursos naturales. Aún bajo estas condiciones existen

alternativas para disminuir los efectos de la crisis cafetalera como el incremento en la productividad conservando a la vez los recursos, mejorar la calidad, la diversificación, la integración vertical y la organización autogestiva.

- En los últimos años la caída de los precios del café ha acentuado la pobreza de campesinos e indígenas cafetaleros donde se registran índices de desarrollo muy bajos y las necesidades básicas son muy apremiantes coincidimos que la crisis del café que sufren campesinos indígenas cafetaleros van paralelos sin gracias con las carencias de infraestructura social, de viviendas, servicios educativos y empleos es evidente que existe una relación muy estrecha entre la Cafeticultura y la marginación y pobreza.
- La población cafetalera se encuentra muy dispersa y al margen de los beneficios de salud, existiendo regiones cafetaleras donde se agudiza el problema de morbilidad y altos índices de mortalidad con altas tasas de crecimientos poblacional y movimientos migratorios, los jornaleros en este sector en ocasiones han recibido menos de un salario mínimo y las familias no reciben otros ingresos.
- Las carencias de investigaciones en materia de cafetaleras aplicadas a las diversas regiones cafetaleras y a las condiciones de los productores ha ocasionado que los sistemas de producción estén basado en la tradición y en el individualismos más que en la aplicación de técnicas que permitan aumentar la producción y productividad en el campo cafetalero, la venta de su producto es dependiente de los esquemas comerciales regionales con poca utilidad, los productores necesitan de un nuevo modelo de desarrollo que contribuya a dar respuesta a las necesidades de los productores cafetaleros, y que permita la capitalización del sector a largo plazo y no solamente como respuesta a las necesidades inmediatas.

RECOMENDACIONES

Por el estudio realizado y analizado los principales problemas por los que pasa la producción de café en México y en el mundo se hacen las siguientes recomendaciones.

- Los productores necesitan una producción productiva con el apoyo de los gobiernos que le permitan al productor hacer más rentables las economías de sus organizaciones y mejore el nivel de vida de los productores, los cultivos y las plantaciones que combine con el café representan una oportunidad para aumentar la capacidad de los cafetaleros para que este sector se vuelva a colocar como un sector estratégico en el desarrollo del campo mexicano y obtengan mayor infraestructura rural hacia mercados más promisorios.
- Referente a la infraestructura productiva se requiere de precios que garanticen al menos el costo de producción de café, precios que otorguen apoyos de acuerdo el número de hectáreas del productor, más apoyos al ingreso familiar y analizar la creación de un programa similar al Procampo, convenir con las autoridades la poda de árboles, hacer una junta de sanidad vegetal con participación de todos los sectores y estímulos a los hijos de productores, estímulos para evitar el abandono de cafetales.
- Para romper el esquema de la pobreza se plantea cambiar la producción cafetalera con otras plantaciones forestales, frutales, etc. De tal manera que el productor tenga acceso a recursos y en las diferentes etapas

productivas, la reconversión a café orgánico es una alternativa que cada región está adoptando por lo que se requiere esquemas productivos financiados por el gobierno para este fin, no se puede seguir adoptando la cultura de los químicos ni transigencias, porque a la larga dañan la fertilidad de la tierra y generan procesos acelerados de erosiones, quizá proponer impulsar una cultura ecológica donde se presente la agonía de la naturaleza y el Hombre, impulsar rendimientos potenciales viables y natural que contribuya a fortalecer la diversidad y el cuidado del medio ambiente, esto es la conservación de temperatura, el incremento de retención del agua, frenar la erosión, densidad de sombra entre otros.

- Que a las organizaciones sociales y productivas se le otorgue apoyo con técnicos comunitarios, medios y profesionales, que impulsen la capacitación y asistencia técnica de tal forma que el productor se apropie del proceso conjunto.
- Esto es factible, impulsar la cultura del trabajo como un proyecto objetivo y metas bien planeadas, hay instancias de gobierno que deben de apoyar más directamente a los procesos de producción, comercialización, transformación, por lo que requerimos mayor eficiencia en sus funciones, para que puedan acompañar las necesidades de los productores.
- Apoyar las instituciones oficiales y privadas para realizar estudios de rentabilidad, mercado, industrialización y transformación, generar una conciencia de cafetalero, de tal manera que solo sean beneficiados los verdaderos cafetaleros y el censo impulsado en la actualidad de gran utilidad ya que esta depurando a nuestro sector.

- Tener un proceso de capacitación y asistencia técnica que comprenda toda la cadena productiva de tal manera que los productores sean cada vez más especializados en el manejo de su ramo, toda capacitación debe ser vertical y horizontal, además, del cultivo del café, debemos diversificar la producción incorporando otros cultivos que coadyuven al cumplimiento de los bienes satisfactores, por ejemplo, la combinación café de forestación, café frutales, etc.
- Se debe de impulsar propuestas que apoyen a los productores del sector social y privado, para que se enfrenten junto al mercado, por que los afecta por igual y la crisis los arrastra sin distinción, se debe de impulsar un proceso de recolección productiva, que este planeado de tal manera que no inunde el mercado, saturando la venta y afectando los precios.
- Establecer mecanismos de precios para que todos en forma conjunta enfrenten al mercado y no se afecten mutuamente.
- Fortalecer el órgano rector para la comercialización del café de tal manera que se pueda competir con calidad en el mercado internacional, quien no cumpla los requisitos no dar el sello de calidad, para el producto sea aceptado y adquirido a precios competitivos.
- Que la palabra del productor cuente en las propuestas del desarrollo rural y se tenga representatividad en los órganos de decisión.
- Crear un banco dirigido al sector cafetalero que apoye todo tipo de actividad de la cadena productiva, recuperar instancias y desarrollo, donde el productor comparta corresponsabilidad en su funcionamiento.

- En México, las Regiones Cafetaleras se encuentran distribuidas en varios Estados donde la participación indígena es importante, el 65% de los Productores de Café, son indígenas pero son estos los que reciben menos beneficios los grandes exportadores ó productores, esta situación pone en riesgo a más de la mitad de los productores de café del país y al 30 % de la producción anual de este grano; es un problema económico pero también social, que genera otros efectos: migración, marginación, deterioro ecológico, etc. Por esta razón, se debe de hacer mas transparente el manejo de los apoyos al campo y de los efectos posibles de este mercado global.
- Por otra parte, sí existe una Organización que representa al Productor Mexicano en las reuniones con otros países y si la mayoría de esos productores son indígenas; ¿Por qué son los que menos información tienen? ¿Existen indígenas en el Consejo?. Por lo que se recomienda que la información se de ha conoce a los pequeños productores y mas a los indígenas que deben estar enterado de la situación por la que pasa el sector cafetalero.
- Es necesario que sena tomados en cuenta en los aspectos Legales y Organizativos de la Cafecultura Mexicana, tener participación en los proyectos y apoyos, contar con alternativas de reconversión de regiones no aptas para la producción de un café de calidad, de esta forma se evitaran movilizaciones y conflictos en el campo, a través de un contacto y comunicación directa entre Dependencias, Organizaciones y Productores.
- Otra recomendación es la cancelación de la s importaciones para que la industria torrefactora adquiera la producción nacional a un precio justo para los productores.

- Otra de las perspectivas para regularizar los precios internacionales por los que pasan los países productores de café es la retención del producto en un porcentaje acordado para cada país, y tomando en cuenta la cantidad que produce cada quien, esto no resolverá el problema de inmediato pero a largo plazo traerá resultados favorables.
- También podemos decir que debe formularse un acuerdo mutuo entre los países productores y los consumidores, para regularizar la producción y aumentar el consumo, sin que disminuyan o aumenten los precios drásticamente, que repercuten a la sociedad.
- El aumento significativo del consumo, es una gran ventaja para cualquier producto, pero esto se puede lograr por medio de promoción dentro de los países productores y promocionándolo en los países consumidores, y para lograrlo se debe recurrir a una inversión directa por parte del gobierno del estado y de las asociaciones privadas.
- Para el estado de Guerrero se recomienda aumentar la producción de café orgánico, ya que es el estado que produce más en México, de esta forma se puede inculcar a los productores que adopten este sistema de cultivo y se beneficien con los precios para este tipo de café.

BIBLIOGRAFIA

- ASERCA, Revista “Claridades Agropecuarias” No. 2, 20, 52 y 103, Marzo del 2002.
- Coste Rene, “El café”; Editorial Blume, Primera Edición, Barcelona España. 1969
- Gómez Juárez José Martín, “El cultivo del café en México” Tesis de Licenciatura, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, 1991
- Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), “El Cultivo del Café en México”, Editorial La Fuente, Primera Edición, México, 1990.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), “El Sector Alimentario en México” 2000.
- Instituto Nacional de Investigación Forestal, Agrícola y Pecuaria (INIFAP); “Tecnología Para la Producción de Café en México”, Segunda Reimpresión, México 1997.
- Ovando Jiménez Agustín, “Variación de los Precios Internacionales de Café y Sus Efectos en la Producción e Ingreso de los Productores en México”, Tesis de Licenciatura, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, 1999.
- Santoyo Cortés Horacio V. “Sistema Agroindustrial del Café en México”, Primera Edición en Español, México 1994.
- Tocan Héctor, “El café”, Editorial Albatros, Buenos Aires, Argentina, 1987.
- Villafuerte Solís Daniel; “El Café en la Frontera Sur”, Primera Edición, Chiapas, México, 1994.
- Villaseñor, L. A. “Cafecultura Moderna en México”, Editorial Agrocomunicación, México 1987.

PAGINAS WEB.

[www. Infoaserca.gob.mx/claridadesagropecuaria/](http://www.Infoaserca.gob.mx/claridadesagropecuaria/)

www. Sagarpa.gob.mx

www. Fao.org

www. Infoaserca.gob.mx/cmc/café/

www. Sagarpa.gob.mx/ciap/