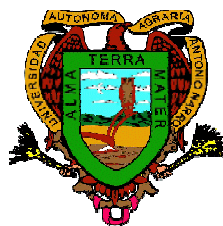


UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA

ANTONIO NARRO

División de Ciencias Socioeconómicas



**Problemática de la Comercialización del Café
(Coffea arabica L.) en México**

Por:

TERESA ARGUELLO LEONOR

MONOGRAFÍA

**Presentada como Requisito Parcial para
Obtener el Título de:**

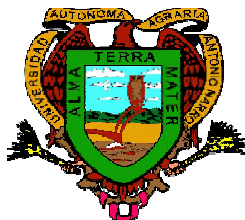
Ingeniero Agrónomo Administrador

**Buenavista, Saltillo, Coahuila, México
Junio del 2004.**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA

ANTONIO NARRO

**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA**



**Problemática de la Comercialización del Café
(Coffea arabica L.) en México**

Por:

TERESA ARGUELLO LEONOR

MONOGRAFÍA

**Presentada como Requisito Parcial para
Obtener el Título de:**

Ingeniero Agrónomo Administrador

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México.

Junio del 2004.

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
ANTONIO NARRO**

**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA**



Monografía

Problemática de la Comercialización del Café
(Coffea arabica L.) en México

Por:

Teresa Argüello Leonor

**Que somete a la consideración del H. Jurado Examinador como Requisito
Parcial para Obtener el Título de:**

Ing. Agrónomo Administrador

Aprobada por:

Lic. Carlos A. Livas Hernández
Presidente del Jurado Calificador

Ing. Joel Cruz Torres
Primer Sinodal

Ing. Heriberto Ríos Tapia
Segundo Sinodal

M.C. Rubén Chávez Gutiérrez
Coordinador de la División de Ciencias Socioeconómicas.

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México, Junio del 2004.

DEDICATORIA**A DIOS**

Por darme la vida y darle la vida a los seres que más quiero, "MIS PADRES Y HERMANOS " y por guiarme por el buen camino y permitirme alcanzar uno de mis sueños en la vida.

A MIS PADRES

Sr. Miguel Argüello Alvarado

Sra. María Leonor Domínguez

A quienes quiero con todo mi corazón y les agradezco el cariño, la confianza, paciencia, dedicación y consejos que me han ayudado a salir siempre adelante para lograr este triunfo.

"Gracias por dejarme la mejor herencia, mi carrera. que Dios los cuide y bendiga siempre"

A MIS HERMANOS (as)

Carlos
Miguel
Julio
Maribel
Magdalena

A quienes quiero mucho y que me han brindado incondicionalmente su cariño, apoyo, consejos y regaños que me han ayudado a salir adelante y vencer los obstáculos para alcanzar uno de mis sueños GRACIAS.

A MIS SOBRINOS (AS)

Quienes forman parte de este sueño y que me motivaron a seguir adelante para lograr terminar mi carrera, GRACIAS.

A LA FAMILIA

Sánchez Martínez

Por el apoyo que me dieron incondicionalmente durante toda la estancia en Saltillo, por permitirme formar parte de su familia, por todo GRACIAS.

"Y por todos los que estuvieron involucrados para alcanzar este logro, GRACIAS"

A mis Amigos

Mode, Yanci, Lili, Gilberto, le doy gracias ha DIOS por permitirme conocer personas como ustedes, que me han dado su amistad incondicionalmente, estar conmigo en situaciones buenas y malas, nunca dejarme sola. Saber que siempre puedo contar con su amistad. Siempre los recordaré, por todo GRACIAS.

Leo, Lupita, Yesenia, Fabiola Fernández, Ivonne, Georgina Sánchez, Rebe, Gina, Carmen y Gloria por darme la oportunidad de conocerlos y por todos aquellos momentos juntos. A quienes aprecio su amistad, por todo GRACIAS.

David, Sebastián, Rafael, Ramón y Hugo A.

Gracias por permitirme ser su amiga, por haberme brindado apoyo incondicionalmente y estar conmigo en las buenas y malas. Siempre los recordaré.

COMPAÑEROS

Antonio, Arbey, Nelson, Adael, Ana Laura, Leonel y Damián

Por compartir momentos durante la carrera. Por todo GRACIAS

AGRADECIMIENTOS

A MI ALMA MATER

Por darme la oportunidad de salir adelante terminar mi carrera y a quién representaré con gran orgullo y siempre llevaré su nombre en alto.

LIC. Carlos A. Livas Hernández

Por ser un gran maestro, compartir conmigo sus conocimientos y estar siempre dispuesto para que éste trabajo llegara a su parte final, GRACIAS.

Ing. Joel Cruz Torres

Gracias por los consejos y regaños que me motivaron para salir adelante y por el apoyo que me ha dado para la realización de este trabajo

Ing. Heriberto Ríos Tapia

Gracias por los consejos en clases y por su participación para la realización de este trabajo.

INDICE GENERAL**PAGINA****AGRADECIMIENTOS****DEDICATORIAS****INDICE****INDICE DE CUADROS****INDICE DE GRAFICAS****INTRODUCCIÓN**

I. ANTECEDENTES	1
JUSTIFICACIÓN	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
OBJETIVO GENERAL	4
OBJETIVOS ESPECIFICOS	4
METODOLOGÍA	5

II. ASPECTOS GENERALES DEL CULTIVO

2.1	Origen del Cultivo	6
2.2	Primeros Usos del Cultivo	6
2.3	Clasificación Taxonómica de la Planta	7
2.4	Morfología de la Planta	8
2.5	Fisiología de la Planta	9
2.6	Principales Especies y Variedades del café	10
2.7	Geografía	11
2.8	Condiciones Climáticas y Edáficas	11

III. PROCESO PRODUCTIVO

3.1	Propagación del cafeto	13
3.2	Preparación del Terreno	13
3.3	Trasplante	14
3.4	Poda	15
3.5	Control de Malezas	15
3.6	Plagas y Enfermedades	16
3.7	Irrigación	17
3.8	Fertilización	17
3.9	Cosecha	18
3.10	Café Orgánico	19
3.11	Industrialización	20

IV. PRODUCCION NACIONAL

4.1	Panorama General	24
4.2	Características Generales de la Producción por Estado	26
4.3	Análisis de la Producción en México	30
4.4	Apoyo Institucional	31
4.5	Asistencia Técnica e Investigación	33

V. PROBLEMÁTICA DE LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ (Coffea arabica L.)

5.1	Falta de Organización	34
5.2	Bajo Consumo Interno	35
5.3	Mercado Mundial	36
5.3.1	Demanda Mundial	36
5.3.2	Producción Mundial del Café	38
5.3.3	Participación de México en el Comercio Mundial	39
5.3.4	Efecto del TLC	41

5.4	Canales de Comercialización	42
5.5	Destino de la Producción	43

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO	PAGINA
N≡ 1 Formulas de Fertilización Recomendadas por el INMECAFE	18
N≡ 2 Etapas para la Obtención de café lavado tipo suave	23
N≡ 3 Superficie Sembrada (has)	24
N≡4 Superficie Cosechada (has)	27
N≡ 5 Rendimiento (ton/has)	28
N≡ 6 Superficie Siniestrada (has)	28
N≡ 7 Producción (ton)	29
N≡ 8 Datos de la Cafeticultura Mexicana por Estado	30
N≡ 9 Características de las principales Estados de Producción de café en México 2002	30
N≡ 10 Consumo de café Per capita anual Países consumidores	36
N≡11 Principales países Productores (ton.métric.)	38
N≡12 Principales países Exportadores (ton.metric.)	40
N≡ 13 Exportación de café por Empresas	45

ÍNDICE DE GRAFICAS

GRAFICA	PAGINA
N≡ 1 Superficie Sembrada (has)	25
N≡ 2 Superficie Cosechada (has)	27
N≡ 3 Producción (ton)	29
N≡ 4 Principales países importadores (1999-2001)	37
N≡ 5 Principales productores de café (ton/has)	39
N≡6 Principales países Exportadores (ton.metric.)	40

INTRODUCCIÓN

La cafeticultura en México tiene importancia económica y social. Durante muchos años la producción de café ha sido el principal motor del desarrollo económico de importantes regiones del país, consolidándose como uno de los principales productos del sector agropecuario por la generación de divisas para el mismo; asimismo la actividad cafetalera es fuente de alrededor de 3 millones de empleos y en los últimos 10 años ha generado en promedio una entrada de divisas de 555 millones de dólares.

A nivel Mundial, México ocupa el 5° lugar como productor y exportador de café, y también como el líder mundial en la producción de café orgánico, abasteciendo prácticamente la cuarta parte de la demanda del mercado. En nuestro país los principales estados productores son: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla.

Actualmente, en México el café está entre los cultivos que ocupan mayor superficie, es el 5° después del maíz, frijol, sorgo, caña de azúcar; donde el 92 % de la superficie corresponde a pequeños productores que cuentan con un promedio de 3 has por parcela, y el resto lo ocupa el mediano y gran productor con más de 20 has. A lo anterior, es importante mencionar que el 60 % de productores de café en el país son indígenas.

México cuenta con las condiciones óptimas para lograr un buen desarrollo y producción del café, entre estas se encuentra su topografía, altura, clima y suelo, lo cual le permite una gran diversidad de especies destacando el 96 % de café arábica (*Coffea arabica* L.) ya que ésta bebida cuenta con un sabor suave, un buen aroma, color claro y acidez. Se produce el 4 % de *café canephora* (*café robusta*), ya que esta tiene sabor fuerte, no suele tener aroma afirmado, a demás es una bebida con mas cuerpo, color oscuro y sabor fuerte.

Varios millones de personas tienen al café como la principal fuente de ingresos y es un factor fundamental para la economía de alrededor de 56 países productores; basta decir que en el comercio mundial, ocupa el segundo lugar de valor de los principales productos, siendo superado sólo por el petróleo.

En nuestro país el café se rige prácticamente por las cotizaciones de la bolsa de Nueva York, así como los vaivenes que origina la oferta y la demanda, lo cual ocasiona que el precio de café en nuestro país se modifique día con día.

México está atravesando por situaciones críticas que han afectado no sólo a los productores sino a todos aquellos países que la consumen. La difícil situación de la cafecultura nacional se ha dado por la falta de financiamiento al productor y comercializador cafetalero, la eliminación de los subsidios por parte del gobierno, la falta de organización de los productores, bajo consumo interno, lo que ha venido afectando el nivel de vida de los productores.

Es necesario dar a conocer que, nuestro país cuenta con un producto de calidad, lo cual permite lograr mayor demanda del exterior, y obtener mayores beneficios.

Además, es importante lograr tener un contacto directo con los compradores para reducir a los intermediarios, y obtener un mayor precio por el producto, para lograrlo es necesario proponer algunas estrategias que puedan fortalecer la comercialización de este producto en los mercados externos.

I. ANTECEDENTES

Desde hace más de dos siglos y hasta nuestros días, el café se mantiene como una de las bebidas más populares en el mundo. En nuestro país el grano del cafeto es considerado como un producto básico que tiene una gran importancia para la economía de numerosos países productores que, en algunos casos, dependen en gran medida de su exportación hacia los países consumidores para obtener divisas. Para tal efecto, el grano debe pasar por un proceso que involucra a productores, beneficiadores, comercializadores.

México cuenta con una enorme tradición en el cultivo y producción de café, la cafecultura en nuestro país tiene una gran importancia económica y social, remontándose sus orígenes a finales del siglo XVIII, cuando ya se habían registrado las primeras exportaciones del grano provenientes de Córdoba. Debido a la guerra de independencia, el cultivo fue abandonado, retomándose hasta 1817.

A mediados del siglo XIX, se observan algunos factores que podían hacer rentable el cultivo del café en México: terreno y clima apropiados, cercanía con los centros de exportación, a fin de no recargar los costos con fletes innecesarios y mano de obra barata en la época de cosecha. También se impulsó fuertemente el desarrollo de la economía cafetalera en general, especialmente la inversión extranjera, así como la ampliación de la demanda de nuestro café en Estados Unidos.

Desde el punto de vista económico, entre 1985 y 1991 el café participó en promedio con el 2.6 % del valor total de las exportaciones y 36 % del valor de las exportaciones agrícolas, porcentaje que se reduce sensiblemente entre 1990 y 1993, debido a los bajos niveles de precios prevalecientes en esos años. No obstante que el repunte de precios posterior a 1994 incidió en una mayor participación de este

producto en el valor de las exportaciones, su importancia total ha declinado, aunque sigue siendo el principal producto agrícola de exportación. Así, en 1997 se captaron 827 millones de dólares por su venta en los mercados internacionales, lo que representa el 1.43 % del PIB agropecuario, mientras que en el año 1996, México captó divisas por concepto de exportaciones de café, del orden de los 795.5 millones de dólares, 85 % del total se debió al café verde sin descafeinar (676.7 millones), 67 millones por café verde descafeinado y 30 millones por extractos, esencias y concentrados.

JUSTIFICACIÓN

El cultivo de café tiene una gran demanda debido a que tiene una producción de calidad. En la actualidad los países productores no son importantes compradores. Los consumidores, y, por tanto, los principales importadores son: Estados Unidos, Alemania, Francia, Japón e Italia los cuales en conjunto compran el 100 % del total mundial; nuestro país participa con el 5 % de su producto.

La posición de México como primer productor en el grupo de los "otros suaves" y la importancia del Tratado de Libre Comercio con nuestro principal socio comercial, que es al mismo tiempo el primer consumidor de café del mundo, colocan a México en una posición de relativa ventaja frente a los demás países, especialmente con quienes compite de manera más cercana (Centroamérica y Colombia). Sin embargo, el sector cafetalero también ha tenido numerosos problemas originados dentro y fuera de las fronteras nacionales. Entre ellos, la caída de los precios internacionales del grano, condiciones sociales adversas, la disminución en el apoyo gubernamental a la cafeticultura.

Otro de los problemas que ha afectado es la participación de numerosos intermediarios en el canal de comercialización lo cual afecta a los productores, ya que les es pagado a un precio muy bajo y, por la intermediación excesiva llega al consumidor a un precio muy alto.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Algunos de los principales problemas económicos que afectan al sector cafetalero desde finales de los años ochenta, es la dificultad de los pequeños caficultores de obtener mayores ingresos por sus cosechas, así como los bajos rendimientos por hectárea o el excesivo minifundismo que caracteriza a la cafeticultura mexicana.

Si a los pequeños y extemporáneos apoyos económicos gubernamentales, la baja productividad y altos costos de producción agregamos el hecho de que el promedio nacional de tierra por cafecultor es de 3 has, veremos que ello representa una producción muy pequeña que al final deja solo diminutas ganancias a los minifundistas cafetaleros lo que tiene diversas repercusiones para la mayoría de los cafecultores.

Actualmente, la difícil situación de la cafeticultura nacional está atravesando por situaciones críticas que han afectado no sólo a los productores sino a todos aquellos países que la consumen.

La difícil situación se ha dado por la caída de los precios internacionales del grano, condiciones sociales adversas, la falta de financiamiento al productor y comercializador cafetalero, la disminución en el apoyo gubernamental a la cafeticultura, la falta de organización de los productores, bajo consumo interno, esto afecta el nivel de vida de los productores.

OBJETIVO GENERAL

- Analizar la problemática de la comercialización de café a nivel nacional e internacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover el consumo de café en México para evitar su exportación a otros países y así mismo reducir otros gastos en cuanto su venta y lograr que este producto sea pagado a un precio mejor.
- Analizar las características de la producción de café a nivel nacional e internacional.
- Analizar las características del comercio mundial de café así como los principales importadores y exportadores.
- Promover la capacitación de los productores en aspectos técnicos prestando atención especial a la cafeticultura orgánica, para obtener mayores rendimientos de este, y así poder lograr mayor ingreso y mejorar el nivel de vida.
- Ayudar al productor con información, para lograr tener vínculos con compradores de café u organizaciones y así poder vender su producto a un buen precio.

METODOLOGÍA

Para la realización de este trabajo se hará una investigación documental, pretendiéndose recopilar una serie de fichas bibliográficas que permitan tener un panorama más amplio y relativamente actualizado sobre la situación del cultivo del café en México.

A demás, es necesario obtener información a través de las instituciones nacionales como: BANCOMEXT, SAGARPA, FAO, UAAAN, ASERCA y la SECRETARIA DE ECONOMÍA , así como también se obtendrá información sobre el café a nivel nacional e internacional a través de *INTERNET*, en paginas dedicadas exclusivamente al cultivo de café.

Adicionalmente se considera la revisión de tesis, monografías, revistas, en lo que se refiere a la problemática de la comercialización de café en México

Al finalizar el trabajo se hará un análisis sobre los resultados obtenidos, para proponer algunas recomendaciones y conclusiones, que ayuden a los productores nacionales a una comercialización más directa y, por consiguiente, con mayores ganancias.

II. ASPECTOS GENERALES DEL CULTIVO

2.1 Origen

En la actualidad se acepta que el café es originario de Abismania, la actual Etiopía en África Oriental, frente al Mar Rojo y el Golfo de Adén y se apunta que su nombre podría provenir de kaffa, región donde se encontró muy difundido. Se señala que en Árabe, café se escribe “kahwa o kahwen”.¹

El café proviene de África, para algunos; de Asia para otros. Aunque parezca insólito decirlo, proceden en realidad del mismo lugar, según la teoría Tectónica de las placas. Esta teoría es la más aceptada actualmente acerca del origen de los continentes y océanos.

En las zonas montañosas bajas, tanto del Yemen como de Etiopía nació el cafeto, casi en una cuna de oro, en un medio excepcional de clima fresco, lluvioso y de los suelos fértiles, que contrasta radicalmente con la aridez típica de la región.

2.2 Primeros Usos del Producto

El café se utilizaba como alimento, después como bebida fermentada, más tarde como medicina y finalmente como infusión.

Dentro de la tradición Árabe hay versiones diversos sobre el descubrimiento del café y sus efectos estimulantes.

Otra literatura, por un médico Árabe llamado Rhacez, en el año 900 d. c. en sus inicios fue utilizado como alimento, después catalogado por los Árabes como un

¹ Tocagni, 1987.

vino, más tarde como medicamento, y finalmente, hacia el siglo XIII de nuestra era, empezó a consumirse como bebida estimulante.²

2.3 Clasificación Taxonómica

El genero *Coffea* incluye por lo menos 70 especies, de las que sólo resaltan por su valor comercial en grano para bebida estimulante; (*Coffea arabica* L). y (*Coffea canephora* P.).

La especie *arabica* (sabor suave) es la más 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 el 4 % del total de la superficie cultivada. A las especies de café arábica se les denomina árabes, mientras que la única variedad de la especie *canephora* se le conoce como café robusta. A continuación se presenta la clasificación taxonómica para ambas especies.

Clasificación Taxonómica:

Reino	Vegetal
Clase	Dicotiledóneas
Orden.....	Rubiales
Familia.....	Rubiáceas
Género.....	<i>Coffea</i>
Especie.....	<i>arábica</i> L.
	<i>robusta</i> P.
	<i>excelsa</i> A.
	<i>liberica</i> M.

² Haarfr, A. E., 1964.

2.4 Morfología de la Planta

El cafeto es un arbusto que puede medir hasta 7 m de altura, su forma es cónica o irregular y en condiciones normales de crecimiento se desarrolla con un solo eje.

Raíz.- El sistema radicular de la planta se constituye por una raíz principal y pivotante, que profundiza de 0.5 hasta 1 m en suelos profundos y cuya principal función es la fijación del cafeto; a partir de éste eje se desarrolla de cuatro a ocho raíces axiales y numerosas ramificaciones laterales responsables de la alimentación hídrica y nutrición mineral.³

Tallo.- El tallo del cafeto, unido a la raíz por una parte ligeramente abultada, que se llama cuello, crece verticalmente, adelgazándose cada vez más, para terminarse con una yema de prolongación, la que se encuentra inserta entre dos pares de hojas. Entre los pecíolos soporte se hayan unas membranas que son las estipulas que sirve para proteger la yema, y de esta yema terminal brota un retoño que es la que sirve para prolongar el tallo.

Ramas.- Las primeras ramificaciones del cafeto aparecen de las 4 a 6 semanas, cuando la planta tiene de 5 a 11 pares de hojas. Las ramas nacen de las yemas llamadas entre axilares que se forma en cada nudo dando ramas secundarias o botones florales al cumplir un año, el cafeto cuenta ya con 4 u 8 pisos de ramas primarias .

Hacia el tercer o cuarto año, alrededor de 1.50 a 1.75 m de altura, florece y entra en el segundo periodo de vida.

Hojas.- Se forman en las ramas secundarias, en las primeras y en el tallo joven. En cada nudo hay un par de hojas. Su tamaño varía de 12 a 15 cm de largo y 6 cm de

³ Ovando, 1999.

ancho. Son elípticas, acuminadas, algo onduladas y opuestas, rodeadas por dos estipulas agudas.⁴

Floración.- Las flores se presentan en una inflorescencia compleja denominada cima; normalmente se presentan de dos a tres cimas por axila, con dos a cuatro flores por cima, es decir, entre cuatro y 12 flores por axila. Las flores individuales son completas, hermafroditas y autógamas, presentan cáliz, corola, estambres y pistilo, son de color blanco y miden de 6 a 12 mm de largo y 3 a 4 mm de ancho; tiene un ovario superior con dos óvulos.

Fruto.- Botánicamente es una drupa, comúnmente conocida como cereza que mide de 10 a 17 mm de largo por 4 a 8 mm de ancho. Consta de varias partes, epicarpio o epidermis, mesocarpio o pulpa, endocarpio o pergamino y endosperma o semillas, es de color verde en estado inmaduro, y de color rojo o amarillo cuando madura. El desarrollo del fruto es bastante lento y madura alrededor de los 30 y 35 semanas después de la abertura de la flor.

Semillas.- Son oblongas, plano convexas, cubiertas por una película planteada o perisperma (vestigios del tegumento del óvulo).

La semilla se constituye por el endosperma principalmente, cuya coloración es verde oscuro amarillento mide de 10 a 15 mm de largo por 5 a 10 mm de ancho, con un embrión pequeño basal de 1 a 2 mm. La semilla está cubierta por un endospermo fibroso, comúnmente denominado pergamino.⁵

2.5 Fisiología de la Planta

La vida del cafeto comprende tres grandes periodos: el primero de crecimiento, comienza con la germinación de la semilla y termina en la edad adulta; este comprende, según las especies y según las condiciones del medio que se

⁴ Tocagni, 1987.

⁵ Haarer, A. E., 1964.

encuentran. El segundo periodo es el de producción; es el más largo, ya que se establecen en 15 o 20 años, a veces más. El último periodo es el de la decadencia fisiológica que termina con la muerte del arbusto.

Desde el punto de vista agrícola sólo interesan las dos primeras fases, ya que el descenso de producción por debajo del umbral de rentabilidad que marca el inicio del tercer periodo no tiene otra salida que el arrancado de los arbustos seniles.⁶

2.6 Principales Especies y Variedades

Existen cuatro que se cultivan ampliamente y constituyen el cultivo comercial: café arábica (*Coffea arabica* L), café robusta (*Coffea canephora* Pierre ex froehner), café liberiano (*Coffea liberica* Mull ex froehner) y café excelso (*Coffea Excelso* Achex); además existe una gran cantidad de otras especies llamadas económicas que se plantan en escala local y normalmente no entran a los canales comerciales.

La especie *Coffea arabica* comprende variedades de porte pequeño, mediano y alto. Entre las variedades de porte pequeño puede mencionarse: Caturra de frutos rojos y amarillos, Villalobos, San Ramón y San Bernardo. Variedades de porte mediano son: Típica Roja, Típica Amarilla, Bombón Rojo y Bombón Amarillo y las variedades de porte alto son: Maragogipe, mundo novo y Columnaris.

Los cafés robusta, liberiano y excelso son de porte mayor que el arábico, pero la calidad de sus granos es inferior, sólo se cultivan en pequeñas áreas y tienen poca demanda en los mercados internacionales.⁷

⁶ Nolasco, 1985.

⁷ www.fonaes.gob.mx/infonaes.html

2.7 Geografía

Latitud.- La especie *Coffea arabica* tiene sus regiones nativas comprendidas entre las 6° y 9° de latitud norte en las zonas de altas mesetas, caracterizadas por ser altiplano, mientras que *Coffea canephora* se encuentra ubicada en la zona ecuatorial. Su producción esta ubicada en una faja paralela al ecuador, siendo los trópicos de cáncer y capricornio las latitudes medias para su cultivo.

Altitud.- Esta se clasifica en baja, comprende desde 600 msnm hasta más de 900 msnm; el 16 % del área cafetalera se encuentra en la zona baja, el 44 % en la zona media y el 40 % restante en la zona alta.

En términos generales, las regiones se pueden dividir por su latitud en 3 grupos:

- 1) Zona baja, es aquella altura llega que hasta los 600 msnm ,
- 2) Zona mediana, se ubica entre 601 a 900 msnm,
- 3) Zona alta, la que se encuentra por encima de 901 msnm. El mayor porcentaje de cafetales en nuestro país se sitúa en la zona mediana, de ahí que sea un importante oferente de café de excelencia calidad.⁸

2.8 Condiciones Climáticas y Edáficas.

Temperatura.- Investigaciones señalan que a temperaturas medias de 34 °C el cafeto sufre daños permanentes, y que la fructificación requiere de 26 °C durante el día y de 20 °C durante la noche. La maduración exige temperatura de 23 °C en el día y de 17 °C en la noche. Los datos climatológicos existentes en las zonas cafetaleras en México cuentan con una temperatura media promedio que oscila entre 17. 5 a 25.3 °C, la que es muy similar al requerimiento óptimo que se considera entre 18 a 22 °C.

⁸ Claridades Agropecuarias, Marzo 2002.

Precipitación pluvial.- En general, se considera que el cafeto prospera en regiones en que las precipitaciones alcanzan de 1500 a 1800 mm anuales, con un régimen que comprende algunos meses poco lluviosos o de relativa sequía, los cuales coinciden con el periodo de reposo vegetativo que precede a la gran floración.

El mínimo requerido para el cafeto es de 1500 mm, la precipitación media anual de 1500 a 2500 mm, viene a ser la más propicia para el cultivo de café arábica., la humedad relativa que debe de prosperar en las zonas cafetaleras son de 60 a 80 %.

Fotoperiodo.- En su “hábitat” natural, el cafeto se encuentra en lugares sombreados. En México, la mayor parte de las plantaciones están cultivadas bajo sombras, un 50% de luz distribuida en toda la plantación es suficiente; esto es importante, ya que la baja insolación, junto con el manejo de sombra que se le da a los cafetales, favorecen la fructificación, crecimiento y calidad del café Mexicano.

Suelo.- El café prospera en un suelo profundo, drenado, permeables, fiables y de textura franca. La buena aireación es fundamental, el suelo ideal para el café debe de tener un espacio poroso de 60 %, del cual la mitad debiera permanecer ocupado por aire, cuando está húmedo.

Materia orgánica.- El contenido de la materia orgánica en el suelo modifica y mejora la estructura, lo cual influye en la porosidad y la permeabilidad, también hace más efectiva la vida de los microorganismos del suelo y desempeñan un papel similar al de la arcilla al retener los nutrientes. Los suelos cafetaleros generalmente son ricos en materia orgánica y en algunos casos llegan a un contenido de 8 a 12 %.

pH.- El cultivo se desarrolla bien en los suelos ácidos con valores de 4.5 a 5.5, sin embargo, es importante considerar las propiedades físicas del suelo y la disponibilidad de nutrientes.⁹

⁹ Haarer, A. E, 1964

III. PROCESO PRODUCTIVO

3.1 Propagación del Cafeto

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

El sistema actual de propagar el café por medio de plantas obtenidas de semilla en las plantaciones cafetaleras, incluye en sembrar las semillas en almácigos especiales, donde las plantas serán cuidadas hasta que se le trasplante en el campo. El vivero es una plantación típica; esta situado en el mejor terreno disponible. Si es posible se usa tierra virgen para minimizar las enfermedades.¹⁰

Dentro del almacigo se disponen hileras espaciadas de unos 15 cm, a lo largo de los surcos. 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 6 a 8 meses después de la siembra, los arbolitos están listos para su trasplante.

3.2 Preparación del Terreno

El primer paso es limpiar el terreno, con implementos manuales y mecánicos. La siguiente consiste en delimitar los lotes y las parcelas. A los lotes se les da una superficie tal (de dos a cuatro hectáreas) que permita que el arreglo de las parcelas que los compone resulte cómodo, especialmente en lo que se refiere a los acarreos (abonado, recolección, etc.).

¹⁰ www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cafe2.asp#2.2.2.-%20COFFEA%20CANEPHORA

Una vez preparado el terreno, el plantador debe decidir la disposición y la densidad de la plantación y proceder seguidamente al horadado y la preparación de fosos.

3.3 Trasplante

Para el trasplante, se seleccionan plantas de la variedad deseada, sanas y vigorosas.¹¹

La colocación en tierra de los plantones jóvenes no requieren de ninguna técnica especial; es una operación corriente de arboricultura que sólo precisa algunos cuidados y precauciones. Cuando los plantones se han criado en camas de vivero, la primera operación consiste en desenterrarlo sin romper el eje de la raíz ni deteriorar la cabellera de las raicillas.

El suelo se riega antes abundantemente. Apenas extraídos de la tierra, los plantones se envuelven en una tela de saco húmeda o en hojas de banano, evitando la exposición de las raíces al sol. Para colocarlos en tierra, los operarios trabajan en equipo. Uno mantiene la plántula en el centro de la fosa, mientras otro le echa la tierra.

Las precauciones a adoptar son las siguientes: primero el eje no debe de estar torcido, segundo el plantón debe de colocarse en la fosa de tal modo que el cuello este al nivel del suelo cuando la fosa quede rellena, tercero la tierra debe de estar convenientemente apisonado y amontonada para que el plantón quede bien fijado y no haya bolsas de aire junto a las raíces.

¹¹ www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cafe2.asp#2.2.2.-%20COFFEA%20CANEPHORA

3.4 Poda

Consiste en eliminar parte de la planta o cambiar su forma normal de crecimiento, para darle una configuración armoniosa, favorecer el crecimiento de nuevas ramas y preparar tejido productivo, de manera que el cafeto esté siempre sometido a un tratamiento de poda para sustituir oportunamente las ramas que ya produjeron.

Las podas son prácticas que merecen gran atención si se considera las ventajas siguientes:

- a) Producción mayor y estable por periodos más largos,
- b) Facilidad de operación en la cosecha y las labores culturales,
- c) Ambiente favorable para el cultivo y desfavorable para el desarrollo de las plagas y enfermedades,
- d) Mejoramiento de la calidad del grano al producirse una maduración más uniforme.

La mejor época del año para podar los árboles de café es poco después de la cosecha, puesto que la mano de obra es abundante entonces y las plantas así tienen tiempo de recuperarse antes de la siguiente temporada de floración.¹²

3.5 Control de Malezas

El control de malezas en los cafetales es la práctica de cultivo que mayor relevancia tiene.

Un buen control de maleza en el cafetal representará siempre mejores resultados, ya que se evitará la competencia por espacio, luz, agua y nutrientes con los cafetos.

¹² www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cafe2.asp#2.2.2.-%20COFFEA%20CANEPHORA

Para llevarlo a cabo, existen diferentes métodos.

a) Control Manual. Este es el más usado en este cultivo, se utiliza el machete o azadón, la práctica requiere de 10 a 13 jornales por hectárea, lo que eleva sensiblemente los costos del cultivo.

El método de azadones no se recomienda, debido a la pérdida de suelo que provoca. El uso del machete es recomendable, siempre y cuando no se efectué a nivel del suelo. Eliminar la maleza en forma manual requiere de 3 a 4 limpiezas al año, lo que representa de un 25 a un 30 % de los costos de mano de obra en la producción.

b) Control Químico. Consiste en el uso de herbicidas post-emergentes de contacto o sistémico; el cual para su aplicación se requiere del conocimiento técnico para su adecuada aplicación.

Para el manejo de herbicidas se requiere de una calibración previa del equipo de aplicación, así como el conocimiento del tipo de boquilla a utilizar para los diferentes tipos de herbicida.

3.6 Plagas y Enfermedades

Plagas: El cultivo de café se ve afectado por una serie de plagas que continuamente están causándole daño a su parte vegetativa y que afecta a su funcionamiento fisiológico normal ya que trae como consecuencia una baja en rendimiento y calidad del grano. Las plagas mas importantes del café son: Broca del cafeto, Minador de la hoja y Piojo harinoso del follaje, los daños que ocasionan es en los tallos, hojas, flor y fruto.¹³

¹³ Villaseñor, I. A. 1979

Enfermedades: En el cultivo de café existen diversas enfermedades que atacan a todos los órganos de las plantas, durante la germinación hasta la producción, las principales son: Roya del cafeto, Ojo de gallo y Mal hilachas, las cuales atacan severamente las hojas del cultivo.¹⁴

3.7 Irrigación

En las regiones en que la estación seca es rigurosa y de larga duración. Es necesario aplicar el riego por gravedad o por aspersión.

El aporte de agua a los cafetales puede considerarse oportuno para paliar una insuficiencia de precipitaciones durante el periodo crítico de la formación de los frutos, es decir, inmediatamente después de la floración, o de un modo menos ocasional para permitir a los arbustos resistir mejor los largos periodos estacionales de sequedad cuando las lluvias son muy escasas.¹⁵

3.8 Fertilización

El cafeto es una planta exigente en macro y micro nutrientes, los que son requeridos en diferentes cantidades en las distintas etapas fenológicas de la planta. La cantidad extraída del suelo depende del tipo de nutrientes, edad y manejo de plantación, así como la cosecha que se obtenga.

Si el café se cultiva en pleno sol tiene una gran demanda de nitrógeno, nutriente importante en su crecimiento ya que participa en la formación de la madera, hojas, frutos y en la actividad fotosintética de la planta. En cafetales sombreados la demanda de este elemento se reduce.

El fósforo tiene más demanda cuando el café esta en crecimiento, por su influencia en la formación de raíces. Cuando la planta está en producción, la

¹⁴ Agrios, G. N. 1999. Castillo, P. G. 1993.

¹⁵ www.infoagro.com

fertilización, de este elemento tiene importancia en la etapa de formación de fruto, sobre todo cuando la carga es alta. El calcio en los cafetos tiene una alta influencia en el sistema radicular. El azufre es un elemento que constituye la síntesis de la clorofila y proteínas; es demandado moderadamente por el cafeto. Entre los micro nutrientes tienen importancia el boro, zinc, cobre, hierro y magnesio.

La frecuencia o número de aplicaciones varía de acuerdo con las condiciones de iluminación de la plantación. En cafetales con mucha sombra no es necesario abonar dos o tres veces al año y en cafetales sin sombra se aplican fertilizantes hasta cuatro veces al año.

CUADRO N.º 1 Formulas de Fertilizantes recomendados por INMECAFE.

FORMULAS	REGIONES EN LAS QUE SE RECOMIENDA
18-12-00	Córdoba, Veracruz
18-00-12	Coatepec y Tlapacoyan Veracruz; Xicotepec y Zacapoaxtla en Puebla.
18-12-06	Resto de Veracruz, las Huastecas, todo el estado de Oaxaca, Chiapas, Guerrero y Nayarit.

Fuente: Recomendaciones de INMECAFE.

La fertilización está considerada por los productores como el principal factor para mejorar la productividad en los cafetales, a la vez reduce daños provocados por la roya del cafeto; por eso merece especial atención, la mayoría de los cafeticultores fertiliza al menos una vez al año.

3.9 Cosecha

El fruto del café cuando está inmaduro es de color verde, conforme madura cambia de color hasta llegar al rojo cereza y es el momento para el corte. Para la recolección de las cerezas, cualquiera que sea la especie cultivada es esencial para lograr la máxima calidad de los frutos, recogerlos en el momento que están totalmente maduros con una coloración rojo. Al efectuar la recolección, es necesario tener en cuenta algunas reglas por ejemplo cosecha únicamente cerezas maduras,

evitando las cerezas verdes, o secas, hojas, ramas o cualquiera otra impureza. Los frutos verdes no se deben de cosechar porque significa pérdidas para el cafecultor, ya que pesan menos, además en la despulpadora sufren mordeduras, debido a esto es difícil que se sequen por la humedad que conservan y son la causa principal de enmohecimiento en los almacenes.

La cosecha se debe de llevar a cabo sin maltratar el cafeto, es decir, sin maltratar las ramas, mucho menos los tallos, deben de desprenderse las cerezas, sin el pedúnculo que la soporta para no afectar yemas que puedan originar brotaciones futuras.

Las variedades de porte bajo, facilitan la recolección; en cambio, las de porte alto la dificultan. En cualquier caso, el cortador ha de usar ambas manos el mayor tiempo posible para desprender los frutos de las ramas. La cosecha mecánica del cafeto, hasta la actualidad no ha podido superar las ventajas de la recolección a mano.

3.10 Café orgánico

El café orgánico se define como aquel sistema sostenible de producción y procesamiento en el cual no se utilizan químicos de síntesis como plaguicidas, defoliantes, herbicidas y fertilizantes, los cuales se reemplazan por métodos naturales o con mínimo riesgo para la salud de los seres vivos y que preservan el medio ambiente.

En México, hace tiempo se ha iniciado una forma de manejo de los cafetales sin la utilización de agroquímicos, es decir, sin aplicar fertilizantes, herbicidas, ni pesticidas tóxicos. Esta técnica de producir café ha permitido a muchos productores de diferentes regiones del país obtener resultados aceptables.

Los rendimientos que obtienen los productores más exitosos fluctúan entre 15 a 30 quintales por hectárea, su suelo se ha mejorado, no contaminan el medio ambiente y produce un producto libre de residuos químicos.

Por la forma en que se produce, este café tiene un precio más alto que el café convencional; diferentes consumidores principalmente de Europa y Norteamérica, preocupados por su salud y por la conservación de los recursos naturales, están dispuestos a pagar un sobreprecio por los productos libres de contaminantes químicos y que son producidos sin afectar la naturaleza.

Esta forma de producir café no requiere la disponibilidad de altas cantidades de dinero, ya que no es necesario comprar fertilizantes y otros insumos; lo que si se demanda es una alta inversión de trabajo y por ello, esta forma de cultivo ha sido muy adecuada para los pequeños productores.

El alto esmero que se pone en el cultivo y en el beneficio, así como la ubicación de las parcelas a una adecuada altura sobre el nivel de mar permitiendo a estos productores obtener un café de alta calidad que es más demandado en el mercado internacional desde esa perspectiva no es café natural o abandonado, sino mas bien un enfoque tecnológico o ciencia de la agricultura que trabaja en armonía con el medio ambiente.

3.11 Industrialización

La industrialización final del café es la transformación del café oro en café tostado, molido y soluble. El café oro debe salir del beneficio seco clasificado por tamaño, forma y grado de humedad, en este paso se evidencian las diferentes calidades.

A partir de aquí, el flujo de café verde hacia su segundo proceso de industrialización comienza con la selección que los fabricantes hacen de las

calidades de café verde que quieren mezclar a fin de producir el tostado y molido específicos del sabor y aroma propio de cada marca de café en el mercado. La materia prima en la industria del café para el consumo directo siempre reúne varias calidades de café verde, que adecuadamente mezcladas darán el sabor, el aroma y el cuerpo deseados.

La siguiente etapa es la descafeinización o directamente la torrefacción, es decir, el tostado del café verde u oro.

El proceso que transforma el fruto ya cosechado y hace posible que el café llegue al consumidor comprende desde:

- Beneficio húmedo
- Beneficio seco
- La torrefacción
- La solubilización
- La descafeinización

Beneficio húmedo

Transforma el fruto color cereza en pergamino del cual se obtiene café lavado. Los pasos que sigue son despulpado, fermentado para separar el mucílago del grano. Esta fase es muy delicada pues un café sobre fermentado dará un sabor astringente o fermentado, el tiempo promedio de fermentación son 24 hrs. Después de pasar por el fermentado el café se lava con agua muy limpia y se escurre. Después el café se pone a secar hasta obtener un 12 % de humedad.

En la mayoría de las zonas indígenas de nuestro país el café se extiende en los patios de secado de las casas y por eso se dice que son “pergamineros” los días de secado varían dependiendo de las zonas. Los patios o asoleaderos de grandes extensiones están desapareciendo y se utilizan cada vez más máquinas oreadoras.

La ventaja del patio de secado que usan en las comunidades es que aprovechan la fuente de energía natural, lo realizan en sus propias casas y los costos son muy bajos. El beneficio húmedo se emplea exclusivamente para obtener cafés lavados. En esta fase se obtiene lo que llamamos café pergamino. Como se puede observar en el cuadro N^o 2.

Beneficio seco

En la fase complementaria de los cafés lavados donde se transforman de café pergamino o café verde u oro. El beneficio seco se usa también para obtener cafés no lavados (café bola o capulín o natural). Estos cafés pasan directamente del corte al beneficio seco. En México utilizamos más la técnica de los cafés lavados. El proceso del beneficiado seco consiste en quitarle la cáscara o pergamino al café mediante el morteo para obtener el café verde, después se clasifican y por último se seleccionan los mejores granos. Como se puede observar en el cuadro N^o 2.

La torrefacción

El café oro verde se tuesta para que su sabor y aroma afloren. El grado de tueste depende del tipo de café en taza que se quiera obtener. Durante el proceso de tostado los granos sufren algunos cambios químicos.

La solubilización

El café verde pasa de la tolva al tostador, donde se le da un tratamiento uniforme y se mide la intensidad de su color.

La descafeinización

La extracción de la cafeína al café verde se realiza por medio de tres diferentes procesos:

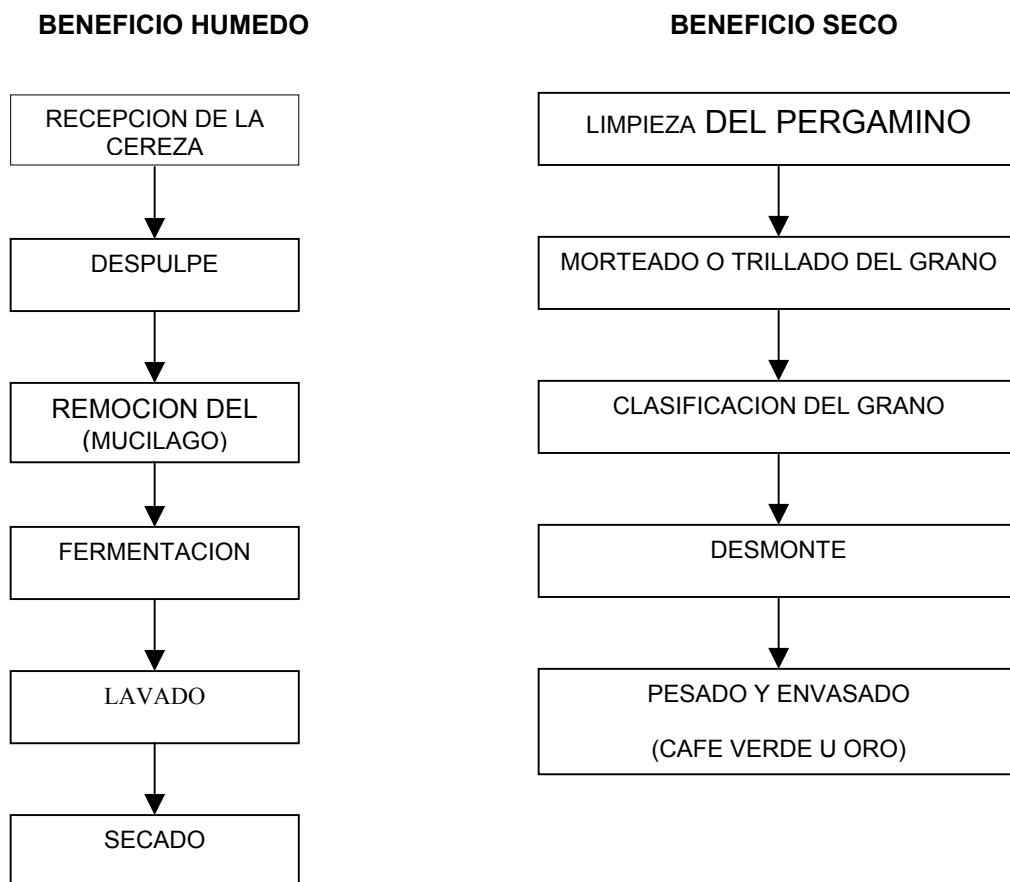
a) Solvente químico (benzol) donde el grano se somete al vapor para disolver la cafeína que se extrae bajo presión mediante el solvente.

El café queda de un color muy oscuro que lo hace parecer tostado.

b) Gas supercrítico (dióxido de carbono supercrítico) el gas a altas temperaturas se comporta como líquido y actúa como solvente; esto permite la separación de la cafeína.

c) Suizo acuoso: (agua y carbón activado) sumergidos los granos en agua se mezclan con el carbón que remueve la cafeína. El grano queda de su mismo color verde original. Una vez tratado, este café puede seguir la vía del café tostado y molido o la vía del café soluble. La cafeína se utiliza en la medicina y como complemento de algunas bebidas.

CUADRO N° 2 Etapas para la obtención de café lavado tipo suave.



IV. PRODUCCIÓN NACIONAL

4.1 Panorama General

En México, durante los doscientos años de cultivo y transformación del café, se han generado una serie de particularidades que se presentan en regiones cafetaleras, entendiéndose por región al área geográfica integrada por varios municipios y características geográficas semejantes. México ocupa el quinto lugar a nivel mundial como productor después de Brasil, Colombia, Indonesia y Vietnam. La especie que produce nuestro país es la arábica, sobre una superficie de aproximadamente 645 mil hectáreas en donde se los principales estados productores de café en nuestro país son: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla, mismos que se encuentran situados en la parte centro-sur de nuestro país.

En lo que se refiere la exportación nuestro país participo con 146,397 ton de café en el ciclo de 2001/2002.

CUADRO N^o. 3 Superficie Sembrada (has).

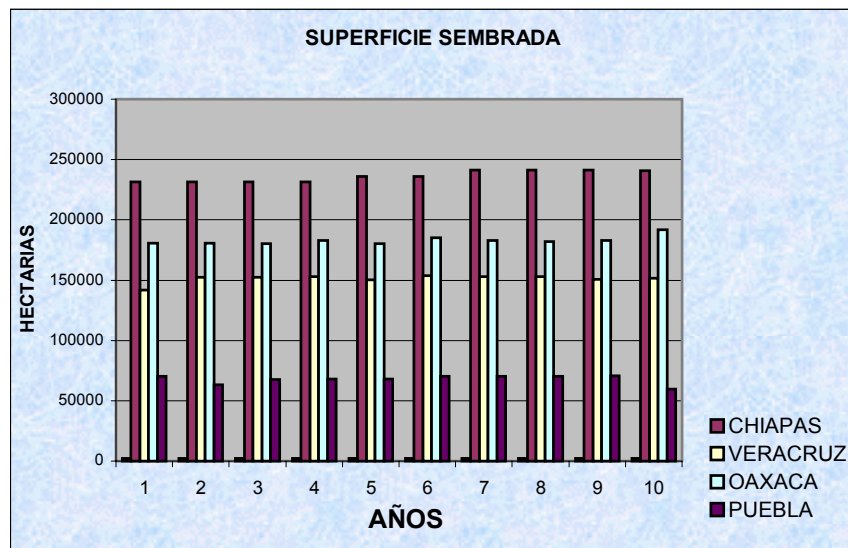
AÑO	CHIAPAS	VERACRUZ	OAXACA	PUEBLA	TOTAL
1993	231,329	141,887	180,500	70,176	623,892
1994	231,328	152,438	180,575	63,357	627,698
1995	231,328	152,438	180,374	67,390	671,896
1996	231,329	152,993	183,106	67,825	635,253
1997	236,065	150,187	180,239	67,825	634,316
1998	236,000	153,712	185,106	70,272	545,090
1999	241,217	152,993	183,005	70,276	647,491
2000	241,029	152,993	182,071	70,323	646,416
2001	241,029	150,635	182,993	70,528	645,185
2002	240,800	151,688	191,612	59,785	643,885
TOTAL	2,361,454	1,511,964	1,829,581	677,756	6,172,755
TMCA	0.44%	0.74%	0.66%	-1.76%	0.35%

Fuente: SAGARPA 2002.

Se observa en el cuadro N^o 3 que el estado con mayor superficie sembrada es el estado de Chiapas con 2,361,454 has con una TMCA de 0.44% que representa una variación porcentual constante . El estado de Oaxaca y Veracruz muestran una TMCA de 0.66 % y 0.74 %, lo que es considerable por que año con año fue incrementado la superficie sembrada, Puebla tiene una superficie sembrada de 677,756 con una TMCA de – 1.76 en los últimos años por lo que provocó un cambio drástico debido a la alta competencia que se vino con los otros países ya que los costos de producción para producir en México se elevaron y ya no fueron competitivos por lo que los cafeticultores dejaron de producir.

La grafica nos muestra las variaciones de los principales estados de superficie sembrada.

GRAFICA N^o1 Superficie Sembrada (has).



Fuente: SAGARPA. gob. 2002.

4.2 Características Generales de la Producción por Estado

La producción de café en México comprende 12 estados productores considerando las más importantes como son Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla, que son los que aportan de una forma considerable a la producción del café para el país.

En cuanto al nivel de producción por Estado se notan grandes diferencias ya que para cada uno ellos su nivel de producción es diferente en la cafecultura. Aclarando que los datos es la sumatoria total de los 4 estados principales productores de café en nuestro país. Por ejemplo en la cosecha el total en el ciclo 2000/2001 es de 619,452 has y el ciclo del 2001/2002 es de 604,994.75 has sobre los rendimientos tenemos el total en el ciclo 2000/2001 de 10.588 ton/ha y en el 2001/2002 de 11.543 ton/ha.

Al respecto debe de señalarse que las disparidades de los rendimientos son un reflejo de diferentes niveles de desarrollo regional, ya que implica factores estructurales de orden económico, social y político.

Pueden observarse diferentes cuadros; los cuales muestran datos estadísticos de los principales estados productores ya mencionados de nuestro país, como son la superficie sembrada, superficie cosechada, superficie siniestrada, rendimientos, producción y valor de la producción, donde se nota que las variaciones dadas en los últimos años son casi semejantes ya que los incrementos dados no son tan notorios durante los periodos de 1993 al 2002.

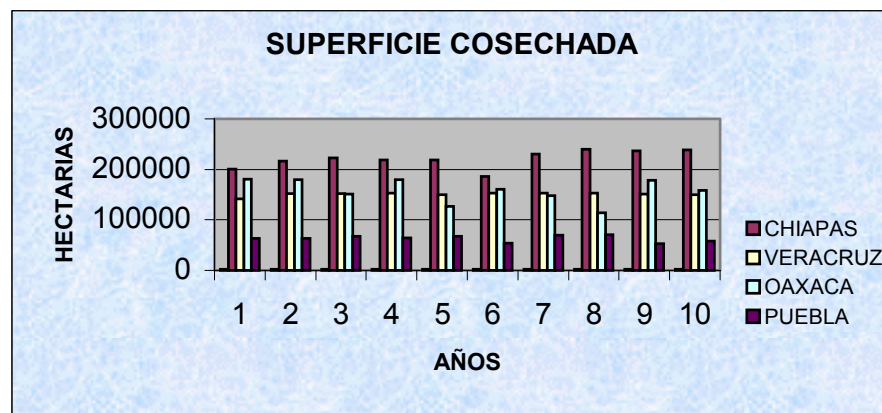
Cabe mencionar que la Cafecultura en nuestro país es una de las ramas de producción agrícola más importante en México al generar divisas.

CUADRO N=4 Superficie Cosechada (has).

AÑO	CHIAPAS	VERACRUZ	OAXACA	PUEBLA	TOTAL
1993	200,620	141,360	180,500	63,376	585,756
1994	216,961	152,438	180,105	63,357	612,861
1995	222,892	152,438	151,067	67,390	593,787
1996	218,428	152,993	180,000	64,690	616,111
1997	218,428	150,187	126,246	67,825	562,686
1998	185,852	152,994	160,501	53,896	553,243
1999	230,070	152,993	148,078	69,282	600,423
2000	239,373	152,993	114,458	70,323	577,147
2001	237,117	150,635	178,393	53,308	619,452
2002	238,389	150,455	158,116	58,035	604,995
TOTAL	2,208,131	1,509,486	1,577,464	570,781	5,926,461
TMCA	1.94%	0.70%	-1.46%	-0.96%	0.36%

Fuente: SAGARPA. .gob 2002.

Los resultados que pueden observarse de este cuadro en relación con la superficie cosechada se aprecia que el estado de Chiapas es el que mas superficie cosecha en cuanto a volumen, respecto a Veracruz, Oaxaca y Puebla, estos Estados han cosechada una menor cantidad después del Estado principal productor de café. Lo anterior puede observarse en la grafica N=2, donde se aprecian las variaciones de superficie cosechada por estado.

GRAFICA N= 2 Superficie Cosechada (has).

Fuente: SAGARPA gob. 2002

Rendimiento; por los que se refiere a este concepto, los datos obtenidos de 1993-2002 se muestran en el cuadro N= 5.

CUADRO N=5 Rendimiento (ton/has).

AÑO	CHIAPAS	VERACRUZ	OAXACA	PUEBLA
1993	2.5	3.28	2.05	4.93
1994	2.613	2.17	2.06	4.25
1995	2.85	1.93	1.98	4.21
1996	2.81	3.52	1.52	5.23
1997	2.99	3.15	1.96	4.17
1998	1.37	3.88	2.00	5.80
1999	1.72	2.61	1.50	6.44
2000	2.33	3.36	1.56	5.69
2001	2.17	2.57	1.9	3.93
2002	2.54	2.97	1.48	4.53
TMCA	0.19%	-1.10%	-3.50%	0.92%

Fuente: SAGARPA. gob. 2002.

De este cuadro se desprende la TMCA para el estado de Chiapas ha representado un crecimiento constante durante los últimos años en un porcentaje anual de 0.19% que lo ubica en segundo lugar en rendimiento en ton/has. Mientras que Veracruz, Oaxaca obtienen TMCA negativos, y Puebla muestra la TMCA de 0.92 %, que también es significativo porque ha tenido un incremento año con año.

Superficie siniestrada; este es un factor importante ya que hay una diferencia de porcentaje de superficie cultivada y la cosechada. Dicha situación se puede apreciar en el cuadro N= 6.

CUADRO N= 6 Superficie Siniestrada (Has).

AÑO	CHIAPAS	VERACRUZ	OAXACA	PUEBLA	TOTAL
1993	30,709	527	0	6,900	38,136
1994	14,367	0	470	0	14,837
1995	8,436	0	29,307	0	37,746
1996	12,901	0	3,106	3,135	19,142
1997	12,901	0	53,993	0	66,894
1998	50,213	718	24,605	16,376	919,124
1999	5,929	0	34,927	994	41,850
2000	1,844	0	67,613	0	69,457
2001	3,911	0	4,600	17,220	25,731
2002	2,410	1,233	33,496	1,750	38,889
TOTAL	143,623	2,478	252,117	46,375	1,271,805

Fuente: SAGARPA. gob. 2002.

Producción. Por lo que se refiere a este concepto, los datos estadísticos pueden observarse en el cuadro N= 7.

CUADRO N= 7 Producción (ton).

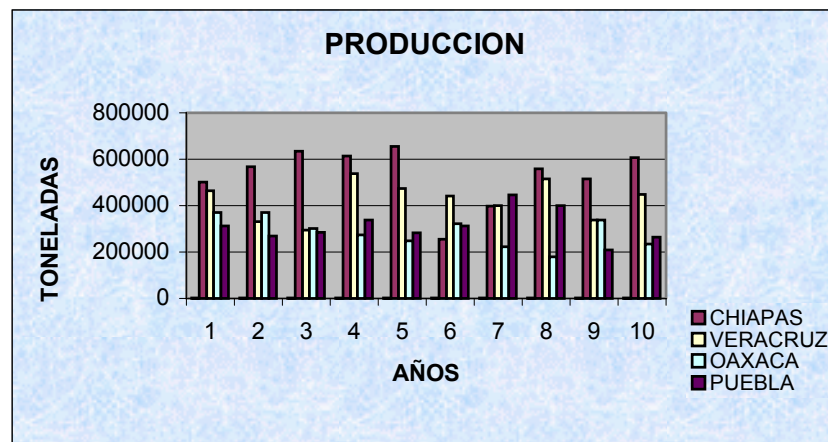
AÑO	CHIAPAS	VERACRUZ	OAXACA	PUEBLA	TOTAL
1993	501,704	463,931	370,133	312,116	1,647,884
1994	566,813	331,213	371,016	269,521	1,538,563
1995	635,239	294,400	300,472	283,914	1,514,025
1996	613,734	538,201	273,913	338,874	1,764,722
1997	654,659	473,594	248,229	283,387	1,659,869
1998	254,600	441,000	321,587	313,039	1,330,226
1999	396,557	400,575	222,654	446,717	1,466,503
2000	557,672	514,500	179,447	400,610	1,652,230
2001	515,276	338,455	338,870	209,809	1,402,410
2002	606,406	447,204	235,494	263,371	1,552,474
TOTAL	5,302,660	4,243,073	2,861,815	3,121,358	15,528,906
TMCA	2.13%	-0.41	-4.90	-1.87	-0.66

Fuente: SAGARPA.gob. 2002.

En donde puede notarse que la producción de Chiapas ha tomado un crecimiento promedio anual de 2.13 %, a diferencia de los otros estados que han tenido una baja en cuanto a la producción. Situación que puede atribuirse a una serie de factores, como son:

- a) Factores Naturales
- b) Factores Físicos
- c) Factores Económicos

GRAFICA N= 3 Producción.



Fuente: SAGARPA. gob 2002.

CUADRO N= 8 Datos de la Cafeticultura mexicana por Estado

ESTADO	MUNICIPIOS PRODUCTORES	COMUNIDADES	SUP.COSECHADA Has.	PRODUC. MILES Qq	RENDIMIENTO Qq/Ha
Chiapas	68	977	230,070	2,327	15.1
Veracruz	74	674	152,993	1,134	8.9
Oaxaca	119	602	148,878	907	10.0
Puebla	52	383	69,282	745	16.4
Otros	69	920	143,658	927	6.0
Total	382	3556	744,881	6,040,000	11.28

Fuente: SAGARPA gob. 1999.

Los estados antes mencionados tienen mucha importancia dentro del ámbito de la cafeticultura. Son los que mayormente pueden satisfacer la producción, puesto que cuentan con las condiciones para lograrlo, destacando Chiapas ya que es el que tiene mayor numero de comunidades que se dedican a este cultivo.

4.3 Análisis de la Producción en México

El café, como cultivo perenne, y en cuanto a superficie ocupada no varia año con año de manera significativa; sin embargo, en nuestro país la superficie cosechada registra importante incrementos, ya que en 1980 la superficie fue de 475,595 has, y en 1986 asciende a 568,000 has y en la actualidad la superficie cosechada asciende aproximadamente a 604,995 has.

CUADRO N= 9 Características de los Principales estados de Producción de café en México 2002.

ESTADO	SUP. COSECHADA Has.	RENDIMIENTO kg/Ha.	PRODUCCION Ton.	VALOR DE LA PRODUCCION \$.
CHIAPAS	238,389	2,544	606,405.99	1,318336,280
VERACRUZ	150,455	2,972	447,203.50	516,439,747
OAXACA	158,116	1,489	235,494	407,332,700
PUEBLA	58,035	4,538	263,370.60	330,628,247

Fuente: Elaboración propia con datos de SAGARPA 2002.

En la producción se observan altibajos en el periodo 1987/1989 que registra volúmenes de producción bastante significativos y en 1995 la producción presenta el mismo nivel de 1989; en la actualidad se observan volúmenes de producción inestables causadas principalmente por las condiciones climáticas que se han presentado en los últimos años.

4.4 Apoyo institucional

En 1958, el gobierno federal crea el Instituto Mexicano del Café (INMECAFE), Organismo de la cafecultura nacional, que intervenía en el financiamiento, organización, beneficio y comercialización así como en la investigación y generación de tecnología.

Este organismo otorgaba el crédito de avío a través de las Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC) , proporcionando anticipos a cuenta de cosechas, cobrándolos posteriormente en especie. El crédito se otorgaba a nivel de grupo y no de manera individualizada.

A raíz de la desaparición del (INMECAFE), el Instituto Nacional Indigenista (INI), asume la responsabilidad de dar surgimiento a los programas de apoyo a la cafecultura en México, encargándose de distribuir los apoyos del Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL).

Como las (UEPC) eran organizaciones sin personalidad jurídica, muchas de ellas se constituyeron en Sociedades de Solidaridad Social (SSS) y Sociedades de Producción Rural (SPR); sin embargo, pocas funcionan como tales, por lo que los productores se integraron en comités de solidaridad, que finalmente sirvieron de base para tener acceso a los recursos del programa Solidaridad.

En 1993 el (INMECAFE) es liquidado totalmente, constituyéndose en junio del mismo año el Consejo Mexicano del Café (CMC), como la instancia encargada de

promover el desarrollo de la cafecultura nacional y cuyo objetivo es estudiar, diseñar y proponer políticas de fomento a la productividad y modernización del sector, así como la promoción del café mexicano en el mercado internacional, participando en foros, organizaciones y asociaciones nacionales e internacionales relacionadas con el café.

A partir de su creación se ha promovido la federalización en la ejecución de las políticas cafetaleras, constituyéndose los Consejos Estatales de Café e instancias equivalentes en las entidades federativas, quienes tienen la responsabilidad de articular y concensar la atención de la problemática en cada Estado, buscando soluciones que respondan a sus necesidades.

APOYOS DIRECTOS

Dentro del programa Alianza para el Campo se encuentra inmerso el apoyo a la cafecultura, que en particular atiende la ASISTENCIA TÉCNICA; mediante la contratación de extensionistas, destacando los siguientes programas:

- a) **Viveros de café:** Promover la producción de material vegetativo sano y vigoroso de variedades de alto rendimiento.
- b) **Renovación de cafetales:** Modificar la estructura de los cafetales viejos e improductivos, sustituyéndolos por variedades mejoradas.
- c) **Prácticas de cultivo:** Promover la aplicación oportuna de labores culturales para el incremento de la productividad.
- d) **Café orgánico:** practicar una agricultura ecológicamente sana y que sea una actividad económicamente rentable.

- e) **Campaña fitosanitaria:** Mantener confinada la plaga del área afectada y así proteger las área aledañas.
- f) **Control manual de la broca:** Promover el tipo de control durante y después de la cosecha .
- g) **Beneficios ecológico:** Impulsar la validación de tecnología ecológica para el beneficio del café, con maquinaria que reduzca considerablemente el uso de agua.
- h) **Comercialización de café:** Apoyar al acopio y la comercialización a través de empresas comercializadoras del sector social.

4.5 Asistencia Técnica e Investigación

Con el propósito de incrementar los niveles de producción del sector agropecuario, el gobierno federal a través de distintas instituciones relacionadas con este sector ha desarrollado desde hace varias décadas acciones de asistencia técnica y generación de tecnología, mismas que no solo buscan aumentar la productividad sino hacer cada vez mas rentables las actividades del campo.

Es evidente que ha cambiado el concepto de asistencia técnica por el desarrollo rural- extensionismo, donde el técnico no solo transfiere tecnología sino que promueve el desarrollo comunitario de manera conjunta con los productores.

En la actualidad la investigación de café en México, la realizan diversas instituciones como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales y Agropecuarias (INIFAP), Universidad Autónoma Chapingo, Colegio de Postgraduados en centro de investigaciones Ecológicas del Sureste . Es importante que la investigación este encaminada a resolver problemas reales de los productores, atendiendo las necesidades y condiciones de esto (INEGI, 1999).

V. PROBLEMÁTICA DE LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ (COFFEA ARABICA).

5.1 Falta de Organización

A pesar de que el cultivo y producto esta estrechamente ligado al mercado y que los pequeños productores han sufrido de manera importante los efectos de la liberación del mercado y de la concentración de capital, se han venido impulsando y desarrollando una serie de acciones alternativas como la formación de grupos e integración a organizaciones por pequeños productores para sobrevivir a las nuevas condiciones.

El resultado es que los pequeños productores obtienen rendimientos promedio de 15 a 30 Qq. por hectárea, tienen poca producción a causa de ello les pagan a un precio bajo. Cuando se integran a organizaciones llegan ha ser más fuertes pueden alcanzar un precio favorable, con lo que se logra mejorar el nivel de vida de la familia campesina.

Actualmente cerca de 8,000 pequeños productores de Chiapas y cerca de 20,000 en todo México se encuentran produciendo café orgánico.

Cuando el producto es orgánico se logra beneficios económicos y una mayor independencia ya que los insumos necesarios para la producción se obtienen de la misma parcela y no tienen que comprar en el exterior de la comunidad; por otro lado, se avanza con la consolidación de la autosuficiencia alimentaria, ya que en el proceso de certificación orgánica se pide que existan trabajos en la producción de alimentos básicos usando el mismo sistema.

En cuanto los pequeños productores se integran a organizaciones esto causaría la reducción de participación de intermediarios locales que trabaja para los exportadores.

Los cafeticultores deben de actuar para formar esquemas de organización para lograr que alcancen mayores beneficios.

5.2 Bajo Consumo Interno

México es uno de los principales productores de café en el mundo, y sin embargo, el consumo de café en nuestro país es uno de los mas bajos. Esto implica que la mayor cantidad de café producido tiene que exportarse, lo que produce una gran vulnerabilidad por la dependencia de las condiciones del mercado que es influenciado cada vez mas por causas externas a la simple Oferta y Demanda.

Para reducir la dependencia de los productores de café de las condiciones de mercado Internacional, que es controlado por un numero cada vez mas pequeños de grandes corporaciones trasnacionales, se ha venido realizando en México un trabajo de promoción del consumo interno de café en nuestro país.

La idea es poder aumentar el consumo que en la actualidad es de menos de 0.831 Kg/ persona / año, a un nivel semejante al de Brasil que es de 3 Kg / por persona / año. Nuestro consumo es bajo debido principalmente a la cultura de consumo existente entre la población básicamente de jóvenes.

Aun cuando México se ubica como el quinto productor y exportador a escala mundial de café, el consumo en el mercado interno es bajo, mas aun si es comparado con el consumo de otros países importadores y productores. Como puede verse en el cuadro N=10.

CUADRO N= 10 Consumo de café Per capita anual Países consumidores.

LUGAR	PAIS	Kg. / Hab.
1	Finlandia	9.88
2	Noruega	8.85
3	Dinamarca	8.58
4	Suecia	8.00
5	Suiza	6.95
6	Holanda	6.74
7	Alemania	6.73
8	Austria	6.32
9	Francia	5.44
10	Italia	5.40
11	Chipre	5.23
12	España	4.65
13	Grecia	4.49
14	Portugal	4.36
15	U.S.A	4.07
NE	México	0.831

2001. Datos del CMC. Calculo en su equivalente a café verde.

Fuente: Estadísticas de café de la OIC.

Es importante la promoción del producto, a través de trípticos, folletos, publicaciones en diversas revistas, periódicos y libros, platicas en distintas escuelas, difusión en internet, medios audiovisuales, esto para que se conozca más los beneficios del café, principalmente entre los jóvenes.

5.3 Mercado Mundial

5.3.1 Demanda Mundial

La Demanda se concentra básicamente en los países de la latitud norte, siendo Estados Unidos, Alemania y Japón los principales importadores a nivel mundial.

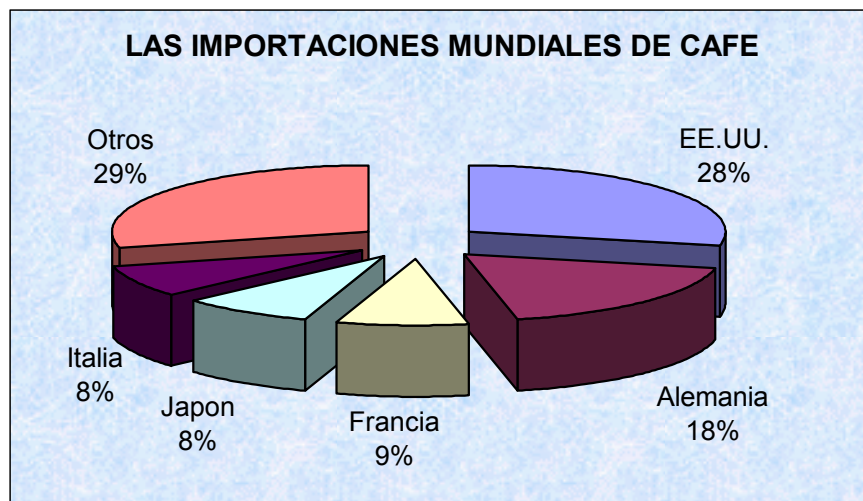
Cabe mencionar que algunos importadores reexportan volúmenes importantes del aromático, una vez que han sido transformados en cafés tostados y solubles, siendo notorio Alemania como el principal reexportador mundial, con alrededor de 30% de sus compras totales. En cuanto a consumo en los países importadores paso

de 78.99 millones de sacos en 1999 a 81.77 millones en 2001, es decir un crecimiento cercano al 3 % . En Alemania se registró un descenso de un millón de sacos, pero aumento el consumo en Italia, Japón y el Reino Unido.

El consumo interno en los países exportadores en 2001 se estima en 26 millones de sacos, lo que supone un aumento de alrededor de 400 mil sacos con respecto al año anterior. Brasil ha aumentado su consumo en 250,000 sacos aproximadamente, habiendo pasado de 12.75 millones de sacos en 1999/2000 a 13 millones en 2000/2001, lo que representa un poco mas de la mitad del consumo total de todos los países exportadores y el 12.8% del consumo mundial.

El consumo interno aumento también de manera significativa en Indonesia y México, pero sigue siendo muy inferior al potencial de los países a ese respecto. Sin duda, México, Indonesia, Colombia, India, Vietnam y muchos de los países exportadores de África tienen un potencial considerable de consumo interno que puede desarrollarse.

GRAFICA N° 4 Principales países importadores (1999-2001).



Fuente: ASERCA con Información de la OIC.

5.3.2 Producción Mundial del Café

El café es uno de los productos agrícolas con mayor dinamismo comercial en todo el mundo, en función de una marcada regionalización entre la Oferta y la Demanda, además de ser el producto agrícola con el precio internacional mas volátil.

Este grano se produce en más de 56 países, localizados todos ellos en la zona comprendida entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, destacando por su volumen de producción Brasil, Colombia, Vietnam, Indonesia y México.

CUADRO N= 11 Principales Países Productores (ton.métricas).

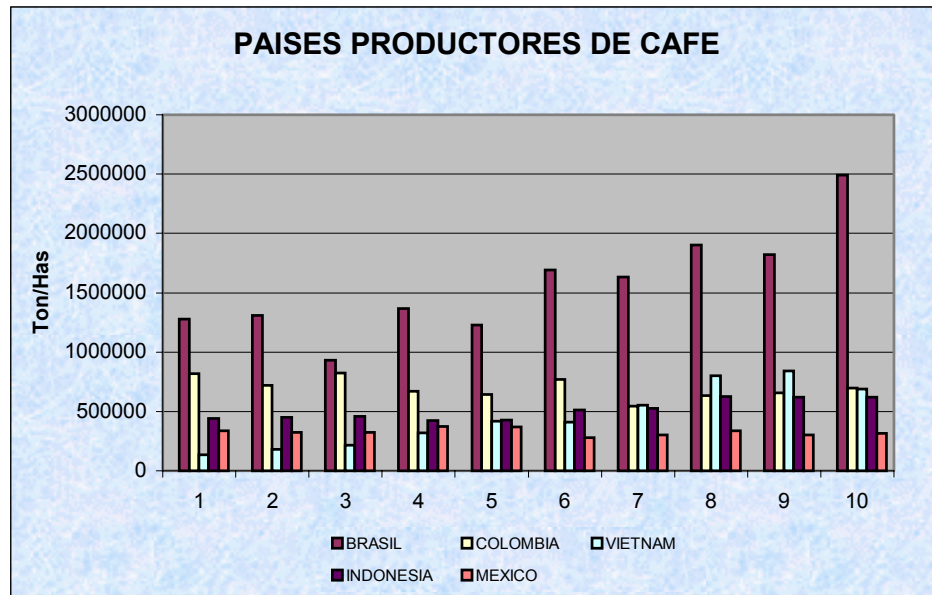
AÑO	BRASIL	COLOMBIA	VIETNAM	INDONESIA	MEXICO	TOTAL
1993	1,278,759	818,220	136,100	438,868	335,627	3,007,574
1994	1,307,289	721,860	180,000	450,191	324,500	2,983,840
1995	930,135	821,820	218,000	457,801	324,526	2,752,282
1996	1,369,196	671,401	320,100	421,751	374,153	3,156,601
1997	1,228,513	642,239	420,500	426,800	368,315	3,086,367
1998	1,689,366	766,980	409,300	512,165	277,372	3,655,183
1999	1,631,852	546,000	553,200	524,687	302,119	3,557,858
2000	1,903,562	636,000	802,500	625,009	338,170	4,305,241
2001	1,819,569	656,160	840,600	621,793	302,996	4,241,118
2002	2,493,52	696,840	688,700	622,646	313,027	4,814,4733
TOTAL	15,651,761	6,977,520	4,569,000	5,101,711	3,260,805	78,890,797
TMCA	7.70%	-1.77%	19.74%	3.96%	-0.77%	36.09%

Fuente: SAGARPA. gob. 2002

De acuerdo a este cuadro se observa que Brasil es uno de los principales productores de café que participa con una TMCA de 7.70% lo que indica que año con año ha aumentado su producción, en cuanto a Colombia puede decirse que es favorable porque presenta una TMCA -1.77 % lo cual muestra que en el periodo de 1993-2002 hay una disminución año con año. En Vietnam se observa que en el periodo 1993-2002 hay una producción muy baja pero año con año ha ido incrementando con una TMCA 19.74 %, Indonesia participa con una TMCA de 3.96 % esto muestra que fue aumentando su producción, pero puede decirse lo mismo de Colombia y México que tuvieron una TMCA negativa.

La producción de cada país varía dependiendo de los apoyos gubernamentales que tienen, bajo costo de producción, factores naturales entre otros que ha afectado el desarrollo de este cultivo.

GRAFICA N º5 Principales países productores de café (ton/has).



Fuente: SAGARPA. gob. 2002

5.3.3 Participación de México en el Comercio Mundial

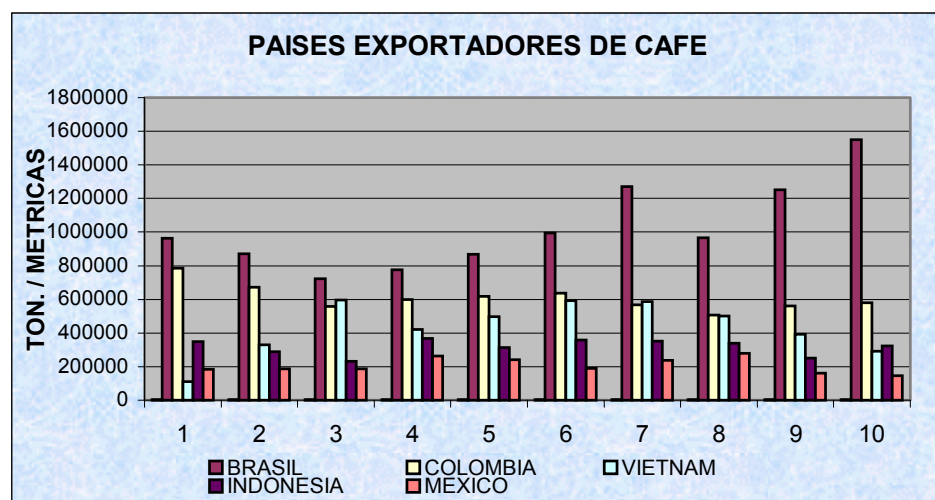
Dentro del comercio mundial, los principales exportadores son los productores, destacando Brasil, Colombia, Vietnam, Indonesia y México, los cuales en conjunto exportan alrededor del 58% del total mundial. En los últimos años, las exportaciones mundiales han registrado un comportamiento positivo, como puede verse en el siguiente cuadro:

CUADRO N° 12 Principales Países Exportadores (ton.métricas).

AÑO	BRASIL	COLOMBIA	VIETNAM	INDONESIA	MÉXICO	TOTAL
1993	964,153	784,585	111,000	348,984	183,742	2,392,464
1994	871,018	673,399	328,000	288,958	188,156	2,349,531
1995	721,305	558,745	596,000	230,066	187,171	2,293,287
1996	777,909	600,026	420,000	366,473	262,432	2,426,840
1997	868,439	617,102	497,536	312,960	242,243	2,538,280
1998	995,212	636,753	593,793	356,904	189,650	2,772,312
1999	1,271,772	568,469	584,903	351,047	238,144	3,014,335
2000	967,042	508,399	501,447	337,600	280,059	2,594,547
2001	1,252,217	559,988	391,629	249,202	162,145	2,614,881
2002	1,551,000	578,846	291,000	322,758	146,397	2,890,001
TOTAL	10,240,067	6,086,312	4,315,008	3,164,952	2,080,139	25,886,478
TMCA	5.42%	-3.32%	11.30%	-0.86%	-2.49%	2.12%

Fuente: SAGARPA. gob. 2002

Brasil es uno de los países que mayor cantidad exporta en cuanto al periodo de 1993-2002 se observa que tiene una TMCA de 5.42% lo cual muestra que su exportación año con año fue incrementándose, Colombia la TMCA es -3.32% que muestra una disminución en cuanto a su exportación, Vietnam se logra una TMCA de 11.30% donde las Exportaciones han incrementado favorablemente año con año, Indonesia tiene una TMCA de -0.86% que muestra una disminución con las exportaciones y México puede decirse que la TMCA de -2.49%, y donde hay una disminución año con año de su exportación.

GRAFICA N° 6 Principales Países Exportadores (ton/metric.).

Fuente. SAGARPA. gob. 2002

5.3.4 Efecto del TLC

Anterior a los años 90's México era el ejemplo clásico de una economía proteccionista y paternalista; sin embargo durante los últimos 15 años se ha convertido en uno de los principales partidarios del Libre Comercio ha establecido acuerdos comerciales con unos 30 países de todo el mundo.

Los términos de estos acuerdos favorecen a los grandes corporaciones y ponen en seria desventaja a muchos campesinos, pequeños productores, negocios familiares y proveedores de servicios independientes. En nuestro país las economías locales han sufrido con el Libre Comercio, por lo que miles de Mexicanos se han visto obligados a dejar sus tierras o cerrar sus negocios y aceptar empleos con salarios bajos en las ciudades, o a cruzar la frontera de EE.UU, en busca de trabajo.

Por otro lado Corporativas campesinas, organizaciones sin fines lucros y pequeñas empresas locales están respondiendo a los retos de la liberación comercial con una unión de esfuerzos para establecer redes de apoyo que les permitan el acceso a capital inicial, a métodos para el desarrollo de productos, asistencia en la comercialización y vías de distribución en el extranjero. Frecuentemente, el Libre Comercio significa la maximización de utilidades para los grandes compañías desde el mundo desarrollado y la minimización de beneficios para los productos de las naciones en vías de desarrollo.

El Libre Comercio no es un buen negocio para los campesinos. Realmente los únicos que ganan son las grandes empresas y los especuladores de las bolsas de Nueva York y Londres. La crisis, los productores la veían como algo pasajero, pero en esta no hay esperanza de que los precios suban a corto plazo.

La disminución de ingresos de los productores no han beneficiado mayormente a los consumidores del grano. Si la materia prima es cada vez mas barata y los precios que deben pagar los aficionados a beber el aromático no

disminuye, eso significa que alguien está ganando y mucho. Por ejemplo la Nestlé; es una de las principales empresas que controlan el mercado mundial de este producto, tuvo, según reporta la agencia de Oxfam, un crecimiento en sus beneficios en febrero de este año de 20%. A Starbucks, una enorme cadena de cafeterías en Estados Unidos y parte de Canadá, le ha ido todavía mejor: durante los tres meses del año sus ganancias crecieron en 41%. Lo mismo puede decirse de gigantes comercializadoras como Philip Morris o de compañías de Tesco.

Si tan solo los productores están recibiendo 8 mil millones de dólares de un negocio que representa 50 mil millones de dólares, esto representa menos de la sexta parte.

5.4 Canales de Comercialización

El camino que sigue el café desde su producción hasta su consumo final es largo y pasa por muchas instancias antes de llegar a su destino final. Este proceso inicia con los productores pequeños, medianos y los cafetaleros agroindustriales. De aquí el grano es trasladado hacia organizaciones campesinas, o vendido a comerciantes, beneficiadores, acopiadores o prestamistas locales, donde es adquirido por comerciantes, beneficiadores e industrializadores mayores, nacionales y extranjeros, o se dirige a beneficios colectivos. De ahí se entrega a empresas torrefactoras. A continuación el grano puede dirigirse, por un lado, al mercado interno para su consumo final, a la industria refresquera y farmacéutica nacional o brokers establecidos dentro del país; y por otro lado, puede exportarse como café verde, soluble, tostado y molido, o puede venderse solo la cafeína. Finalmente es usual que los brokers y empresas comercializadoras vendan el aromático a compañías extranjeras.

La compleja formación de los antedichos canales, al igual que sucede con la oferta y demanda del grano, es constantemente influida por los movimientos del medio internacional. En este sentido, se ha dicho que el término de las cláusulas

económicas propició la concentración del Comercio Internacional del Café (CIC) en manos de pocas empresas multinacionales. Un proceso similar se llevo a cabo con los canales a través de los cuales se llevaban a cabo dichas transacciones, lo que entre otras cosas significo la disminución de los agentes económicos intermedios de la comercialización del aromático.

Entre los mayores intermediarios brokers, se encuentran ACL International Coffee C y, con sede en los EUA, y que controlaba ya en 1985 el 10 % del mercado del café mundial; Volkart BROS Ltd. y Volkart BROS Inc., con sede en Suiza, y que comercializaban 4 millones de sacos (anuales); J. Aron & Co. Inc., con sede en los EUA.

La tendencia de la concentración se da también en las industrias tostadoras de los países consumidores, donde cuatro empresas torrefactoras (Kraft, General Foods, Procter & Gamble y Nestle) procesan actualmente casi la mitad del café de los países de la OCDE. Por su parte, el comercio mundial es controlado por grandes empresas comercializadoras; actualmente solo ocho empresas dominan mas de la mitad del comercio mundial.

La primera de ellas, B. Rothfos AG, es una multinacional alemana que cubre una octava parte de comercio mundial. Sin embargo la empresa es invisible en el mercado porque no tiene marca propia.

5.5 Destino de la Producción

Mientras que los apuros de los pequeños agricultores se han incrementado desesperadamente, a los mayores tostadores les ha ido muy bien. Starbucks, que ha comprado cantidades limitadas de café de Comercio Justo, triplico sus ganancias entre 1997 y 2000, mientras que Nestle ha hecho un estimado de 26 % de margen de ganancias en café instantáneo, y las ganancias de Sara Lee en café tienen un índice cercano al 17%.

Nestle y Sara Lee, así como Kraft y P & G, son de lejos los mas grandes compradores de café de los Estados Unidos, el mayor consumidor mundial de la bebida.

Para reparar la situación, los gobiernos de los países caficultores, bajo los auspicios de la Organización Internacional del Café, han acordado un plan que ayude a menguar el origen de la misma. Pero solo trabajara con el soporte de las compañías y de los países consumidores.

El deseo manifiesto de las más grandes compañías debería ser: pagar a los agricultores precios suficientemente mas altos que los costos de producción para que ellos por lo menos puedan enviar a sus niños a la escuela y abastecerse de medicinas y comida. Incrementando el porcentaje del café que ellos compran bajo el sistema de Comercio Justo, reducirán el origen de la crisis.

Mientras las empresas presionan a adoptar todas estas medidas, muchos activistas, incluidos Oxfam América, Global Exchange, CREA y otros grupos de accionistas como Inversiones Sociales de Domini, han estado impulsando, especialmente a las compañías duras, a comprar mas café de Mercado Justo, precisamente por los apuros de los pequeños agricultores.

Así pues la concentración del comercio del café se basa en un número de compañías, lo cual puede observarse en el cuadro N=13 donde además se anota el precio pagado por volumen.

CUADRO N°. 13 Exportación de Café por Empresas.

RANKING			ACUMULADO
ENERO-JULIO 2003			
EMPRESAS	Valor US \$	Peso Neto Qq. 46 Kg.	Precio promedio US \$ Qq.
Perales Huancaruna	17,168,283	333,875	51.42
Louis Dreyfus Peru	6,607,093	145,710	45.34
Comercio & Cia	6,177,213	119,503	51.69
Cia Internacional Del Café	5,855,533	108,508	53.96
Procesadora Del Sur	4,479,329	82,783	54.11
Central Cocla	4,190,581	56,448	74.24
Valdivia Canal Hugo	3,940,009	95,041	41.46
Machu Picchu Coffee Trading	3,134,247	81,007	38.69
Romero Trading	2,784,958	52,594	52.95
Cafetalera Amozonica	2,445,212	43,986	55.59
Agroindustri Arriola	2,322,973	45,261	51.32
Antonio Rinaldi	1,855,381	34,248	54.18
Laumayer Peru	1,794,613	31,054	57.79
Cac La Florida	1,278,800	16,260	78.65
Asoc. R. De Mendoza	826,792	6,525	126.71
Escobaza	826,449	12,630	64.44
Pronatur	755,009	10,542	71.62
Coex Peru	751,286	13,500	55.65
Impex	616,087	14,550	42.34
Percof	565,962	12,748	44.40
Cepicafe	516,470	5,327	96.96
Trade Project & Investment	475,723	12,724	37.39
N B Telado	459,931	8,775	52.41
Cac Bagua Grande	407,053	4,988	81.61
Rainforest Trading	374,639	6,832	54.84
Azex	345,187	6,117	56.43
Proassa	247,960	2,903	85.43
Csecanor	233,645	1,658	140.96
Cac Prosperidad De Chinos	168,926	1,538	109.87
Cac Pangoa	166,773	2,450	68.08
Noche Mick Ingobert	163,125	1,500	108.75
Perunor	157,585	1,875	84.05
Cac San Juan Del Oro	155,160	1,125	137.92
Cac Oro Verde	123,839	1,215	101.92
Noche Mick Dieter	121,875	1,125	108.33
Produccion Y Comercio	94,910	1,737	54.64

Fuente: Información SAGARPA 2002.

CONCLUSIÓN

La introducción del café en nuestro país ha tenido importancia económico y social. Este cultivo ha sido el principal motor de desarrollo económico de importantes regiones, no solo debido a la generación de divisas para el país; si no que esta actividad genera empleo para tres millones de Mexicanos que se dedican desde la producción de la semilla, manejo de las plantaciones y la cosecha, hasta el beneficio y su venta al interior y al extranjero.

El café es hoy en día uno de los principales productos agrícolas importante después del maíz, frijol, sorgo y caña de azúcar.

La cafecultura en México seguirá siendo en el sector agrícola una actividad rentable, ya que genera grandes beneficios tanto para los productores como en el ámbito nacional al generar divisas para el país.

La cafecultura en nuestro país pese a los problemas y retos que enfrenta en su comercialización, afecta desafortunadamente a los pequeños productores, ya que el intermediarismo es el canal más fuerte en este ámbito, es decir, el pequeño productor debido a que no tiene los recursos suficientes no puede vender o exportar directamente y que en muy pocas ocasiones alcanza a vender su producto a centros de acopio de organizaciones, lo cual es aprovechado por los intermediarios que obtienen grandes beneficios. Otro aspecto comercial ha sido la ausencia de apoyos, por lo que para aumentar la competitividad de la Cafecultura se hace necesario un mayor apoyo del gobierno en área como organización, técnica de producción, comercialización y administración, esto llevaría a obtener mejores precios y a no esperar una baja en la producción de los principales países productores para alcanzar un buen precio.

RECOMENDACIONES

Mayor apoyo del gobierno a esta actividad agrícola considerando que es una fuente captadora de divisas.

Apoyar la comercialización de café, creando empresas comercializadoras, principalmente en el sector social.

Crear asociaciones de productores para que puedan vender su producto directamente a los consumidores y tratar de disminuir a los intermediarios.

Facilitar líneas de crédito a los productores, para la adquisición de equipos de trabajo como: despulpadoras, secadoras, etc. de mejor calidad que beneficiaría a la infraestructura de los pequeños productores especialmente.

Darle mayor importancia a la producción de café orgánico en los principales estados productores, consagraría el primer lugar en la producción de éste tipo de café.

Crear convenios internacionales con los principales importadores para la comercialización del producto.

Promocionar el producto mediante medios masivos que ayude al consumo de este, así mismo poder tener compradores sin acudir al comercio exterior.

BIBLIOGRAFÍA

Agrios, G. N. 1999. Fitopatología. Segunda Edición. Editorial Limusa S. A de C.V

Castillo, P. G. 1993. Enfermedades del cafeto y su control en México, Folleto Técnico.

Claridades Agropecuarias (SAGARPA). Volumen: 103, Marzo 2002

Haarer, A. E. 1964. Producción Moderna de Café. Editorial Continental, S. A. México, D. F

Hernández, B. R. 1998. El cultivo de café (*Coffea arabica* L.) en el Sur de México. Monografía de Licenciatura UAAAN, Buenavista, Saltillo, Coah. México .

Haarfr, A. E. 1964. Producción Moderna de café. Primera Edición. México, D. F

Nolasco, M. 1985. Café y Sociedad en México. CECODES.

Ovando, J. A. 1999. Variación de los Precios Internacionales de café y sus efectos en la Producción e Ingreso de los Productores en México. Tesis de Licenciatura UAAAN, Buenavista, Saltillo, Coah. México .

Rodolfo, F. F. Recomendaciones para la Fertilización del cultivo de cafeto (*Coffea arabica* L.) en México. Monografía de Licenciatura UAAAN, Buenavista, Saltillo, Coah. México .

Santoyo, Cortez, V. H. 1996. Sistema Agroindustrial café en México.

Tocagni, H. 1987. El café. Editorial Albostror Buenos Aires Argentina .

Villaseñor, I. A. 1979. La cafeticultura Mexicana ante la roya del café, INMECAFE México.

Paginas de Internet:

[http:// www.infoagro.com.mx](http://www.infoagro.com.mx)

[http:// www.siap.sagarpa.gob.mx/ar_comcadagr/html](http://www.siap.sagarpa.gob.mx/ar_comcadagr/html)

[http:// sic.chiapas.com/sataach/cafe.htm](http://sic.chiapas.com/sataach/cafe.htm)

[http:// cafeunidos.org/Spanish/organic-Spanish.htm](http://cafeunidos.org/Spanish/organic-Spanish.htm)

<http://apps.fao.org/form?collection=FS.CropsAndProducts&Domain=FS&servlet=1&language=FS&hostname=apps.fao.org&version=default>

[http:// www.laneta.apc.org/pasos/fnigh2.htm](http://www.laneta.apc.org/pasos/fnigh2.htm)

[http:// www.mayavinic.com/problematika.htm](http://www.mayavinic.com/problematika.htm)

[http:// www.redcafe.org/cafeenmexico.html](http://www.redcafe.org/cafeenmexico.html)

[http:// www.laneta.apc.org/tosepan/producto/cafemex.htm](http://www.laneta.apc.org/tosepan/producto/cafemex.htm)

[http:// infoaserca.gob.mx/analisis/cafe.pdf](http://infoaserca.gob.mx/analisis/cafe.pdf)

[http:// www.frentesolidario.org/isman/06.html](http://www.frentesolidario.org/isman/06.html)

[http:// www.herzog.economia.unam.mx/secss/ducs/tesis/gchmf/intro.pdf](http://www.herzog.economia.unam.mx/secss/ducs/tesis/gchmf/intro.pdf)

[http:// www.cddhcu.gob.mx/camdip/comlvii/comagri/formagpri/motivos3.htm](http://www.cddhcu.gob.mx/camdip/comlvii/comagri/formagpri/motivos3.htm)

[http:// jornada.unam.mx/2001/jun01/010610/mas-cafe.html](http://jornada.unam.mx/2001/jun01/010610/mas-cafe.html)

Institución:

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesaca y Alimentación (SAGARPA), de Tuxtla, Gutiérrez y Saltillo, Coahuila.