UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
“ANTONIO NARRO”

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONOMICAS

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA

PROCESO DE ACOPIO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO, DE LA ORGANIZACIÓN OPCAAC, EN EL MUNICIPIO DE ÁNGEL ALBINO CORZO, DEL ESTADO DE CHIAPAS.

Por:

ESTELA ESCOBAR ROBLEDO

MONOGRAFÍA

Presentada como Requisito Parcial para Obtener Titulo de:

Ingeniero Agrónomo Administrador

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México.
Octubre, 2010.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
"ANTONIO NARRO"

DIVISIÓN DE CIENCIAS DE SOCIOECONÓMICAS

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA

Proceso de Acopio y Comercialización de Café Orgánico, de la Organización Opcaac, en el Municipio de Ángel Albino Corzo, en el Estado de Chiapas.

Realizado por:

ESTELA ESCOBAR ROBLEDO

MONOGRAFÍA

Que se Somete a Consideración del H. Jurado Examinador como Requisito Parcial Para Obtener Titulo de:

"Ingeniero Agrónomo Administrador"

A P R O B A D A P O R

Presidente del Jurado

Ing. Heriberto Ríos Tapia

Doc. Gumersindo Álvarez Moreno
SINODAL

Ing. Amador Garza Quintanilla
SINODAL

M.C. Carlos Abrego Aguilera
SUPLENTE

COORDINADOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONOMICAS.

M.A.E. TOMAS E. ALVARADO MARTINEZ
BELLAVISTA, SALTILLO. COAHUILA, MEXICO OCTUBRE 2010.

RESUMEN

El presente trabajo, lleva como nombre "Proceso de Acopio y Comercialización de Café Orgánico, de la Organización Opcaac, en el Municipio de Ángel Albino Corzo, del Estado de Chiapas". El cual consta de 5 capítulos, que trata primeramente de los aspectos generales del cultivo de café, así como, su origen, sus características, botánica, morfología, taxonomía, fisiología, fenología, variedades, y el manejo técnico que se le da en proceso productivo, como es el caso, de la importancia que se tiene que tomar en cuenta, al momento de llevar a cabo el, corte, despulpado y fermentación del mismo.

Posteriormente, en los capítulos II y III, se refiere a la producción mundial del café y así mismo, sobre la producción total, que se produce en nuestro País (México), y en el Estado de Chiapas. Donde se presentan estadísticas históricas, en cuanto a la superficie cosecha, rendimiento, de los principales países que producen este aromático cultivo, y de los destinos en donde más mercado tiene.

En cuanto a los dos últimos capítulos, describe los aspectos generales del municipio de Ángel Albino Corzo, lugar donde se encuentra ubicada la Organización de Productores de Café de Ángel Albino Corzo (Opcaac), el cual presenta las características que cuenta el municipio. También trata de los diferentes comercializadores de café que existen en la región. En cuanto a la empresa se refiere se describe detalladamente, lo que básicamente la Organización realiza para llevar el proceso de acopio y comercialización del café; cuenta con un organigrama, que también se describen cada una de las áreas. Cuando el productor lleva su café al centro de acopio, tiene que ser muestreado por el receptor de la empresa, y se verifica el porcentaje de humedad, mancha, y daños que pueda presentar; trata también de los mercados destinos a la que la organización vende el producto. Posteriormente se concluye con un análisis FODA, donde se identifican las fortalezas, debilidades, amenazas y las oportunidades que se pudo identificar, y mediantes una matriz FODA, se recomienda como utilizar las oportunidades, para minimizar las amenazas y mejorar las fortalezas que cuenta la Organización de Productores de Café de Ángel Albino Corzo Opcaac.

Palabras claves: Café arábiga, Productores, Opcaac, Ángel Albino Corzo, Acopio y Comercialización de café.

DEDICATORIAS:

A mis padres:

Ambrocio Escobar Díaz
Cándida Robledo Escalante

Porque gracias a su cariño, apoyo y confianza he llegado a realizar dos de mis metas en la vida. La culminación de mi carrera profesional y el hacerlos sentirse orgullosos de esta persona que tanto los ama.

***Mamí**, mil palabras no bastarían para agradecer tu apoyo y tu comprensión que me has brindado en los momentos difíciles de mi vida. Te doy gracias por haber fomentado en mí, el deseo de superación y el anhelo del triunfo en la vida, por compartir mis penas, alegrías, mis pequeñas victorias y dolorosos fracasos, porque siempre he recibiendo de ti, una palabra de aliento, que me dio la fuerza para seguir luchando. A ti debo este logro, y contigo lo comparto, con todo mi cariño y amor, porque eres el regalo más maravilloso que me ha dado dios.*

***Papá,** gracias por tu apoyo y orientación que me has dado, por iluminar mi camino y darme el ejemplo para poder realizarme en mis estudios, y la de mi vida. Agradezco los consejos sabios que en el momento exacto has sabido darme, para no dejarme caer, y enfrentar los momentos difíciles, por apoyarme a tomar las decisiones que me ayuden a balancear mi vida, y sobre todo el amor tan grande que tú me das. Eres el hombre más maravilloso, noble y comprensible que a pesar de los problemas que nos enfrentemos, tú nunca nos dejas desamparados, al que siempre he admirado, por tu fortaleza, por quitarte el pan de la boca con tal de que no, nos falte nada. Te amo papá.*

***A mi hijo José Emerick**, por ser mi angelito, a quien amo con toda mi alma, a ti te agradezco toda la felicidad que tengo, fuiste la luz, para terminar cuanto antes este trabajo, y así poder disfrutar los*

momentos más hermosos de tu vida. Te amo y doy gracias a dios, por eres parte de mi vida.

A mis hermanos (as):
Sari, Marcos, Araceli, Leito, chaparro (Necta), Lis y Rosendo*, por ser unos hermanos tan maravillosos, comprensibles y sobre todo por apoyarme incondicionalmente, por haberme aconsejado para terminar una carrera, y haber compartido momento difíciles y felices en nuestras vidas. A ustedes, porque directa e indirectamente han contribuido al cumplimiento de mis más importantes metas, y porque han sido también una fuente de estímulo y dedicación a esta mi Carrera Profesional. Reciban este pequeño reconocimiento a cambio de lo mucho que los quiero y por lo que me han apoyado.*

A ti ***Rosendo,*** *por ayudarme también económicamente, así mismo, por ser un hermano cariñoso, y alegre, te doy gracias por hacerme reír cuando pasaba momentos muy tristes, ya que con tus chistes me los hacías olvidar.*
Te quiero mucho hermano y espero en Dios que pronto te tenga con nosotros, porque eres la pieza que le hace falta a la familia.

A ti ***Necta****, que eres una persona, simpática, sencilla e inteligente, porque gracias a tu apoyo y consejos, he llegado a realizar una de mis grandes metas, así mismo también te doy gracias, por enseñarme cada día a cruzar con firmeza el camino de la superación.*

A ***Liz,*** *por ser mi hermanita la más alegre y desmadrosa, a quien le tengo confianza, te agradezco el cariño, amor, comprensión y apoyo que me brindaste, en los momentos buenos y malos de mi vida, esperando que comprendas, que mis ideas y esfuerzos son inspirados para ti para que le sigas echándole ganas a tu formación académica. Recuerda que te quiero.*

A todos mis sobrinos (as):
Nachito, Morenito, Lennin, Rito, Abril, Brendita, Liliana, Yazmin, Estrellita, Jaret, Mequiquis (O. Iván), Xochilt y al pequeñín o

pequeñita que aun crece en el vientre de Joana; que a pesar de que aun no estás con nosotros ya te quiero bebecito (ta). A todos ustedes les dedico este trabajo con cariño y amor infinito.

A mis cuñados: *Pedro García, Audelino Barrios, Rosa Gómez, Mari y Joanna. Y., que en forma directa o indirecta influyeron en mi formación profesional. A todos ustedes muchas gracias y recuerden que los quiero mucho.*

AGRADECIMIENTOS:

A dios, *a ti agradezco que me hayas dado vida y salud, así como la oportunidad de disfrutar y compartir con mi familia y amigos, de una de las etapas más felices de mi vida, y porque nunca me dejaste flaquear ni perder la fe en los momentos más difíciles.*

A mi Universidad, Antonio Narro, *por brindarme la oportunidad de ingresar y terminar mi carrera y darme las bases para poder superarme como un verdadero profesionista.*

Al ***Ingeniero, Heriberto Ríos Tapia****, por su valioso tiempo, apoyo y paciencia, en la colaboración en este trabajo. Lo cual le estoy profundamente agradecida.*

Al ***Doctor Gumersindo,*** *por brindarme su apoyo, tiempo y conocimiento para llegar a buen fin con este trabajo.*
Al ***Ingeniero Amador,*** *por atenderme con atención y apoyarme a sacar adelante mi trabajo y sobre todo por la disponibilidad de tiempo.*

A ***José Antonio Domínguez,*** *por brindarme su confianza y apoyo económicamente para poder terminar esté trabajo, como también le doy gracias por el tiempo que compartió conmigo en el proceso de mi formación.*

A mis suegros, el Sr. ***Marco Antonio*** *y Sra.* ***Candelaria Cruz,*** *a quien les agradezco el cariño y apoyo moral que siempre he recibido de ustedes, y con el cual he logrado culminar mi carrera profesional, que es para mí la mejor de las herencias.*

Al ***Lic. Raidel Ancheita,*** *primeramente por darme la oportunidad de formar parte del equipo de trabajo en la empresa (Opcaac), ya que el conocimiento y experiencia que obtuve, fueron la base para poder realizar este trabajo. Segundo por sus consejos y regaños, que también me ayudaron para salir adelante, de la misma manera agradezco por haberme brindado su confianza y amistad, y de los momentos de risas que nos causaba para levantarnos el ánimo. Gracias Lic. Ya sabe que lo quiero mucho y que dios lo bendiga.*

A la ***Contadora Elizabeth,*** *por ser mi gran amiga, que me escucho y me apoyo en los mejores momentos de mi vida. Que además, por ayudarme con la realización de este trabajo, gracias chay y que dios te bendiga.*

A ***Paola Llamas, y Roberto Cortes,*** *que aun sin conocerme, me brindaron su casa, cariño y apoyo incondicionalmente, durante el tiempo que convivimos. Agradezco también a dios por darme la dicha de haberlos conocidos ya que me llevo una buena imagen de ustedes y que considero, amigos. A ti Pao, te doy gracias por el cariño, confianza y respeto que me brindaste, y por apoyarme en los momentos difíciles de mi vida, porque gracias a tus consejos pude ver que no estaba sola, y me diste amino para salir adelante. Mil gracias que dios los bendiga hoy y siempre.*

A las niñas, ***América*** *y* ***Lupita,*** *por el cariño que me brindaron, por animarme cuando estaba triste ya que me decían que además de ser una amiga, me consideraban como su hermana, lo cual les tomé un gran cariño y respeto, siempre las recordare, a Katy por ser la más alegre y traviesa, Lupita, la más sensible y cariñosa.*

A todos mis amigos y compañeros de Administración.

Irune P. Yuliana, Carolina, Elsa, pelón, Gilberto, Carmita, Constantino, Toño Morales, Carlitos F., Marco Antonio (Toñito), Iván

C, Marco Antonio el (Abasolo) y Omar. A todo ellos gracias por su amistad y por los buenos y malos momentos que pasamos en nuestra Universidad.

ÍNDICE DE CONTENIDO

	PAGÍNA
DEDICATORIAS	i
AGRADECIMIENTOS	iii
ÍNDICE DE CONTENIDO	vi
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
ÍNDICE DE CUADROS	x
I**NTRODUCCIÓN**	1
CAPITULO I	2
ASPECTOS GENERALES DEL CULTIVO DEL CAFÉ ORGÁNCO	
1.1 Origen del café	2
1.2 Características del Café	3
1.3 Botánica	4
1.4 Morfología	4
1.5 Taxonomía del Café	6
1.6 Fisiología del Café	7
1.7 Fenología del Café	7
1.8 Variedades	8
1.9 Medio Ambiente	9
1.10 Climas	10
1.11 Fruto	10
1.12 Manejo Técnico Durante el Proceso Productivo	11
CAPITULO II	16
PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL CAFÉ	
2.1 Producción Mundial del café	16
2.2 Demanda Mundial	17
2.3 Principales Países productores de café	18
2.4 Consumo Mundial de café	19
CAPITULO III	21
PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN MÉXICO Y EN EL ESTADO DE CHIAPAS	
3.1 Producción de café en México	21
3.2 Superficie de los Principales Estados productores de café	23
3.3 Factores Económicos	24
3.4 Comercialización	25
3.5 Programa de Apoyo al Financiamiento del Café	26
3.6 Producción de Café en Chiapas	27
3.7 Regiones que Producen Café en el Estado	28

CAPITULO IV 29
ASPECTOS GENERALES EN EL ÁREA DE ESTUDIO
4.1 Localización y Extensión del Municipio de Ángel Albino Corzo. 29
4.2 Clima 30
4.3 Recursos Hidrológicos 30
4.4 Orografía y Características del suelo 30
4.5 Principales Ecosistemas 31
4.6 Aspectos Socioeconómicos 32

CAPITULO V 33
PROCESO DE ACOPIO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO DE LA ORGANIZACIÓN OPCAAC, DEL MUNICIPIO DE ÁNGEL ALBINO CORZO, EN EL ESTADO DE CHIAPAS.

5.1 Esquematización del sistema producto café 33
5.2 Aspectos Productivos 34
5.3 Proveedores de Insumos Requeridos por los Productores 34
5.4 Comercializadores de la Región 34
5.5 Empresas procesadoras 37
5.6 Productores 37
5.7 Información General de la Empresa 38
5.8 Organigrama de la Empresa 39
5.9 Descripción Específica de las Diferentes Áreas 39
5.10 Proceso de Acopio y Comercialización del Café 42
5.11 Recepción del café 42
5.12 Muestreo del Producto 43
5.13 Envío de Muestras 44
5.14 Beneficio Seco del Café (Retrilla) 44
5.15 Canales de Distribución y Venta 45
5.16 Características de los Principales Mercados 45
5.17 Estrategias de Comercialización 46
5.18 Volumen de Producción de Café 47
5.19 Valor de la Producción de Café 47
5.20 Superficie Sembrada de Café 48
5.21 Precios del Café 48
5.22 Precio Medio en Bodegas de Abasto 50
5.23 Características de la Demanda 50

5.24 Consumo final Nacional 50
5.25 Estrategia del Sistema Producto Café 51
5.26 Visión y Misión de la Organización 52
5.27 Situación actual de la Organización de Productores de Café de Ángel Albino corzo (Opcaac), Mediante la Descripción del Análisis FODA. 53

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES. 57
BIBLIOGRAFIA 59

INDICE DE FIGURAS

PAGÍNA

Figura 1: Flor del cafeto 5
Figura 2: Hojas de la planta de café. 5
Figura 3: Fruto de la planta de café. (Cerezas). 6
Figura 4: Cereza del Café. 10
Figura 5: Partes de la Cereza del Café. 11
Figura 6: Producción Mundial de Café. 16
Figura 7: Importaciones Mundiales de Café. 18
Figura 8: Principales Países Productores de Café. 19
Figura 9: Consumo Mundial de Café. 19
Figura10: Consumo Mundial del Café. 20
Figura 11: Producción de Café en México (millones de toneladas) 22
Figura 12: Principales Estados Productores de Café. 24
Figura 13: Localización del Municipio de Ángel Albino Corzo. 29
Figura 14: Cadena Productiva Actual. 33
Figura 15: Organigrama de la Empresa Opcaac 39
Figura 16: Bodega de Acopio del Café. 42
Figura 17: Pesado del Café en el Centro de Acopio 43
Figura 18: Canal de Comercialización de la Organización. 45
Figura 19: Países destinos del café 46
Figura 20: Comportamiento del Mercado (Febrero 2008 - Enero 2009) 49

INDICE DE CUADROS

PAGÍNA

Cuadro 1: Producción Mundial de Café. 17
Cuadro 2: Contexto Nacional de Café Cereza. 22
Cuadro 3: Estados Productores de Café en México 23
Cuadro 4: Programas de Apoyo al Cultivo de Café. 27
Cuadro 5: Regiones Cafetaleras de Chiapas. 28
Cuadro 6: Volumen de acopio de café de la Opcaac 47
Cuadro 7: Descripción de comunidades, que pertenecen a la organización, productores y superficie. 48
Cuadro 8: Precio pagados a los Productores por la Organización. 49
Cuadro 9: Fortalezas y Oportunidades de la Organización Opcaac. 53
Cuadro 10: Debilidades y Amenazas de la Organización Opcaac. 54
Cuadro 11: Matriz FODA de la Organización Opcaac. 55

INTRODUCCIÓN.

Existe en el mundo gran preocupación por la gran contaminación del medio ambiente en que vivimos, así como la calidad de alimentos que consumimos, entre ellos el café, para lo que se propone sistemas de producción en los que no se use insumos agroquímicos contaminantes para la salud y en su lugar intervengan productos naturales.

La producción orgánica del café es el segundo producto de más valor comercial después del petróleo puesto que en la mayoría de países del mundo se consume café. En función de las variedades existen tres tipos, que se trata de arábica, robusta y libérica, pero la que más importancia tiene en el mercado nacional es la arábica por ser una bebida suave con buenas características aromáticas y acidez así como un buen cuerpo.

La cafeticultura es una de las actividades económicas más importantes para nuestro país, su importancia no solo radica en el monto de divisas que genera, si no, que es una de las mayores fuentes generadoras de empleo en el medio rural, en donde ahora se conoce que las parcelas se producen bajo sombra en zonas montañosas, por lo que, lo convierte en uno de los cultivos que mas ayudan a conservar los suelos, la biodiversidad y el medio ambiente.

CAPITULO I.

ASPECTOS GENERALES DEL CULTIVO DEL CAFÉ.

El cafeto es una planta arbustiva o un árbol de poca altura de 4 a 6 metros de altura, aunque en condiciones silvestres puede alcanzar más de 6 metros. La corteza del tronco es de color gris claro y las hojas de unos doce centímetros de largo son de un color verde oscuro brilloso, las flores son pequeñas de color blanco y olorosas; la floración dura unos cuantos días y atrae a los insectos polinizadores. Los frutos se desarrollan durante los 6 a 7 meses siguientes a la floración; son bayas llamadas cerezas que maduran de un color rojo brillante e intenso, están cubiertos por una pulpa dulce, dos semillas o granos, y más raramente, uno solo. Una planta de café tarda de 5 a 8 años para estar en plena producción y esta dura de 15 a 20 años.

Estas plantaciones por lo general se dan en regiones tropicales del género Coffea de la familia de las Rubiáceas. Las especies que se utilizan para la preparación de una bebida son dos; Coffea arábica que es el que se cultiva desde muy antiguamente y Coffea canéphora o cafeto robusta. También se han probado otras especies del género Coffea con este fin, utilizándose de forma reducida, pero nunca ha tenido una gran difusión.

1.1 Origen del Café

Según (Naironi,1440), el café tiene su centro de origen en la provincia de Kafa en, Etiopia en el norte de África. Una leyenda muy comentada y difundida sobre el origen del café es las de un pastor de Abisinia llamado Kaldi, según la leyenda este pastor observó que sus cabras la habían consumido por lo que estas se encontraban muy activas durante la noche. El pastor llevó unas muestras de hoja y fruto a un monasterio donde los monjes por su curiosidad las pusieron a cocinar, y al probar la bebida notaron un mal sabor que la arrojaron a la flama donde se cocinaba, pues los granos a medida que se quemaba desprendía un agradable aroma y fue así como a unos de los monjes se le ocurrió la idea de preparar la bebida a base de los granos tostados.

A nuestro país, el café llegó en 1790; Veracruz, Morelos Michoacán y Oaxaca fueron los primeros Estados donde se conoció. Actualmente los productores más importantes son Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla; pero, también se cultiva en Guerrero, San Luis Potosí e Hidalgo y Nayarit.

En México tenemos una producción promedio de 4 millones de sacos de café verde y ocupamos el sexto lugar en la producción mundial, con más de 400 mil productores de los cuales el 90% son pequeños productores con extensiones de tierra menores a las 5 hectáreas de los cuales, un 30% son mujeres por lo que se considera la base económica de 3.2 millones de personas.

1.2 Características del Café.

Dentro de las muchas características que esta planta presenta, las más sobresalientes de diferencian en la calidad del grano y en la bebida dentro de las cuales se destacan a continuación.

- **Aspectos visuales**. El color se considera lo más determinante, puesto que va desde un marrón claro, hasta casi el negro, dependiendo de la caramelización de los azucares del café durante el proceso de tostado. El color puede ser limpio, claro, luminoso o por el contrario, mate o apagado.
- **Características olfativas**. De estas características se encuentran la fragancia, donde depende de la variedad, y de la tierra en que ha sido cultivada, y de su beneficio húmedo; las fragancias pueden ser florales, afrutadas, vegetales y herbáceas.
- **Derivados de la destilación**. Son percibidos en la sensación que permanece en la boca después de probar la infusión. Donde podemos distinguir sabores de carbones, tabaco, pimienta etc.
- **Características gustativas de sabores**. El sabor es una sensación global, pues es suma de cuatro sabores básicos que va de ácido a salado. En mayor medida encontramos estos cuatro factores en todos los cafés que son producidos por los siguientes componentes.

- Dulce
- Salado
- Ácido
- Amargo

- **Aspectos táctiles de cuerpo.** Es un aspecto muy fundamental para valorar una taza de café, que no se debe confundir con la sensación de fortaleza del gusto, es el cuerpo una sensación táctil causada por la densidad de la bebida y por lo elementos en suspensión.

1.3 Botánica.

Las plantas que producen café, comercialmente pertenecen al género Coffea, y por su considerable importancia económica requieren atención especial, los detalles de la botánica han sido motivo de inseguridad y controversia entre otros botánicos; los representantes de este género crecen en los trópicos, y aunque, incluyen un gran número de especies, solo unas pocas son de importancia económica.
A continuación, se describen brevemente las características botánicas de las plantas de café, en el punto en que se refiere la taxonomía.

1.4 Morfología

La planta del café es un arbusto perenne de 3-7 metros de altura; se adapta a los climas tropicales con niveles de 600 a 1200 metros sobre el nivel del mar; pertenece a las familias de las *rubiáceas, y* su nombre científico es (*Coffea arábica*).

Sus flores son pequeñas, tubulosas y de color blanco, por lo que, en ellas están los órganos de los dos sexos ya que, son flores hermafroditas y están destinadas a producir la planta; sin ellas, no hay cosecha; el fruto es una drupa con dos nueces y con pulpa azucarada, las hojas, por lo regular siempre salen en par, no tienen divisiones y los bordes son lisos. La raíz de los cafetos penetra verticalmente en los suelos sin limitaciones, hasta profundidades de 50 centímetros; de esta raíz salen otras, pero más gruesas, que se extienden horizontalmente y sirven de soporte a las raíces delgadas llamadas también, raicillas. (Casares, 1959).

En lo referente al tallo y ramas son los que principalmente forman el esqueleto de la planta, y las que dan origen a otras ramas primarias; los chupones que son el potencial de la brotación de la zoca permanecen mientras se conserve el cogollo del tallo principal y otras yemas que forman las flores. (Pérez, 1990).

Figura 1: Flor del cafeto



Fuente: Tomada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

Figura 2: Hojas de la planta de café.



Fuente: Tomada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

El fruto se desarrolla en el lapso de los 6 a 7 meses siguientes a la aparición de la flor, y tiene el tamaño de una cereza. De la cereza se obtiene el grano de café, que posee una piel (exocarpio) que pasa de un color verde a rojo brillante, indicando, que la cereza esta lista para su recolección o corte.

Figura 3: Fruto de la planta de café. (Cerezas).



Fuente: Tomada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

En cuanto a las plantaciones de cafés, se tiene que llevar a cabo, podas periódicas, para que su altura permanezca alrededor de 3 metros, para vigorizar el árbol y hacer más fácil la recolección. La temperatura media anual óptima para el café varía según las especies, estando comprendida de manera general entre 20 y 25 ºC, con medidas mínimas y máximas que se sitúan, respectivamente, alrededor de 15 ºC y de 30 ºC; la media anual de lluvia debe ser de 1,500 - 2,000mm/m En cuanto al tipo de suelo, no tiene exigencias bien definidas, aunque no le convienen los terrenos demasiado arcillosos y compactos, con escasa permeabilidad.

1.5 Taxonomía del Café

Las especies de café que se cultivan en México son Arábica y Canéphora, siendo la primera, de mayor importancia por su calidad y su mayor valor en el mercado nacional e internacional, así como, su explotación territorial.

Se estima que la variedad Canéphora ocupa solamente una superficie no mayor a dos por ciento de la superficie cultivada, y las variedades pertenecientes a la primera, se le conoce como cafés árabes, mientras que, la única variedad productiva por la segunda se considera café robusta.

Clasificación Taxonómica del Café.

Reino	_____	Plantae
Tipo	_____	Espermatofitas
Sub-tipo	_____	Angiosperma
Clase	_____	Dicotiledóneas
Sub-clace	_____	Gamapetales Inferiovariadas
Orden	_____	Rubiales
Familia	_____	Rubiaceas
género	_____	Coffea
Sub-género	_____	Eucoffea
Especies	_____	Arábica, Canéphora, Libérica

1.6 Fisiología del Café

La vida del cafeto comprende tres grandes periodos que van desde el crecimiento, que inicia con la germinación de la semilla, y termina en la edad adulta; el segundo periodo, es el de producción que es el más largo, ya que se establece entre quince y veinticinco años, y a veces, más. El último periodo es el de decadencia fisiológica, que termina con la muerte de la planta.

1.7 Fenología del Café

Este término de fenología se refiere a las diferentes etapas que pasa el café en el proceso productivo y ciclo vegetativo. La fenología comprende los cambios que van desde la semilla a la fecundación, que es cuando los granos de polen producidos por los estambres, han estallado en el momento de abrirse la flor, transportados por vientos o insectos como las abejas; que al contacto con el estilo, los granos germinan dando origen a un tubo polínico, hasta encontrar el ovario y fecundar.

Está también la polinización, y el desarrollo del fruto que se da en las primeras 6-8 semanas después de la fecundación, los ovarios del café presentan división celular y los frutos permanecen en dormancia. (Haarer, 1979).

1.8 Variedades

Existe una gran diversidad en cuanto a las variedades de café en el mundo; en México, las más reconocidas son la Coffea arábica (café arábica) y arábica canéphora (café robusta).

En México, hasta ahora se produce un 96% de café arábica y un 4% de café robusta, puesto, que el café arábica presenta un mayor valor en los mercados nacionales e internacionales, esto, se debe a las características que posee como: un gran aroma, buena acidez, buen cuerpo, y además, se produce una bebida suave de sabor exquisito. Es importante mencionar que cada variedad presenta algo característico diferente en taza, a lo que, a continuación se describen:

- **Typica:** también conocido como café criollo o arábico; se dice, que esta variedad fue la primera que llegó al continente mexicano, por lo que, se considera originaria de Etiopia; es de porte alto y sus frutos son de color rojo y amarillo, y son, de muy buena calidad.

- **Buorbon:** esta variedad es originaria de la Isla Bourbon en África, llegó a México precedente de Guatemala por la Región de Soconusco Chiapas. Pero también existe el Bourbon amarillo que es originario de Brasil; se dice, que esta variedad es una de las más cultivadas en el Estado de Chiapas, que al igual que la típica, también es de porte alto y de buena calidad.

- **Mundo Novo:** también es originaria de Brasil y se considera un híbrido natural de porte alto y de buena calidad.

- **Maragogipe:** al igual que las últimas tres variedades esta también es de Brasil, lo característico a las otras, es que el grano, tallos, hojas, frutos y

semillas son de mayor tamaño, por lo que en México se cultiva poco, tiene mayor demanda en los mercados especiales.

- **Caturra:** es una mutación de la Bourbon, es de porte bajo y con altos rendimientos, esta, tolera los calores intensos, y es muy utilizada para el mejoramiento genético.

- **Garnica:** es originaria de México ya que resultó del cruce de Mundo Novo y Caturra, fue desarrollado por el instituto Mexicano del Café (INMECAFE), en 1960, se caracteriza por ser de porte medio con gran rendimiento.

- **Catuai:** se considera un hibrido intensificado, pues también, resultó del cruce del Mundo Novo y Caturra, desarrollado por el Instituto Agronómico de Campañas (IAM) en Brasil en 1949, actualmente se produce en el Soconusco, Chiapas y Puebla.

1.9 Medio Ambiente

El café se cultiva en lugares tropicales, que crece entre los 400 a 1500 metros sobre el nivel del mar, requieren de condiciones ambientales muy específicas, puesto que la temperatura, precipitación, la luz del sol y los suelos son muy importantes, pero varían en función de las variedades cultivadas.

A continuación, se describen las características de las variedades que más importancia tienen en el mercado nacional e internacional.

- Arábica, Se cultiva en climas relativamente frescos, la temperatura óptima de 15.24 ºC, una altura de 1500 a 2500 msnm.

- Robusta, Se cultivan en climas no tan frescos y con poca vegetación, a una altura menos de 1000 msnm.

1.10 Climas

El clima varía mucho de acuerdo a la variedad, pero hay variedades que se desarrollan muy bien en climas calurosos; y variedades que se dan en lugares montañosos relativamente fríos. El café, se cultiva en lugares con una precipitación promedio que va de los 750 mm anuales a 3000 mm; es importante mencionar, que el mejor café, es aquel que se produce en aquellas áreas que se encuentran en altitudes de 1200 a 1700 metros sobre el nivel del mar, donde la precipitación pluvial es de 2000 a 3000 mm y la temperatura media anual, es de 16º a 22º. También, es importante mencionar, que el cultivo de café requiere una lluvia o riego abundante y uniforme, que se da a finales del verano, entre Septiembre –Noviembre, para favorecer el desarrollo del fruto y de los tallos. El café prospera en suelos profundos, bien drenados, que no sean demasiado ligeros, ni tampoco, pesados. (González, 1978).

1.11 Fruto

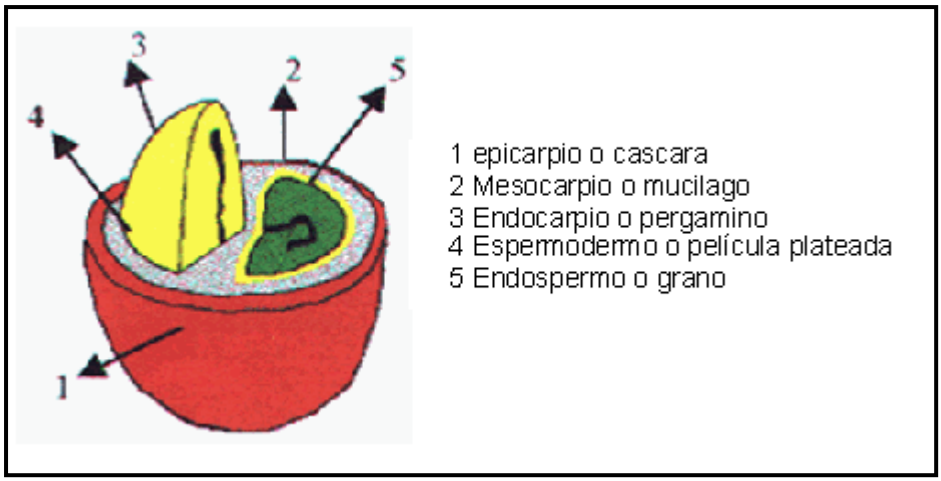
El fruto del café, es una baya pequeña; de tonalidad rojiza, no mide más de 2 centímetros; dentro del fruto se encuentran dos semillas, que es la que se comercializa, en forma de pergamino, oro, cereza madura o verde; y, para preparar la bebida, pasa al proceso de tueste y molido. (Nolasco, 1985).

Figura 4: Cereza del Café.



Fuente: Tomada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

Figura 5: Partes de la Cereza del Café.



Fuente:http://4.bp.blogspot.com/_m4rbUjTlzMc/SzkTThYWuWI/AAAAAAAAA3k/J1VyNAxidrU/s400/Diapositiva70.GIF

1.12 Manejo Técnico en el Proceso Productivo del Café

Cuando hablamos de proceso productivo, nos referimos a todas las prácticas culturales que se realizan a las plantaciones cuando ya están establecidas, como es el caso de: chaporro o eliminación de malas hierbas y poda; en cuanto a la cosecha, se realizan lo que es: corte de la fruta, despulpado, fermentación, lavado, secado, manejo de pos - cosecha, almacenamiento y por último, la comercialización. Es muy importante mencionar, que el suelo donde se establezca el cultivo, debe de presentar buena permeabilidad y drenaje.

La productividad de los cafetales, dependen mucho, de las prácticas de manejo para mejorar la producción del café, como: cambiar la densidad de los cafetos, podar, controlar las malas hierbas, controlar las plagas y enfermedades, fertilizar entre otros. A continuación, describimos algunas de las prácticas ya mencionadas anteriormente:

- **Rehabilitación o Poda**

La época apropiada, para llevar a cabo la poda de los cafetos, es cuando se termina la cosecha, que va del mes de Marzo al mes de Abril, periodo, donde la época de seca, está presente. La poda, es una práctica donde se elimina las ramas secas, o las que han sufrido algún desgaje en el momento de la

recolección del fruto, así mismo, se eliminan las partes improductivas de la planta, esto, favorece la producción de nuevas ramas y brotes (Carbajal, 1972).

- **Regulación de Sombra**

La regulación de sombra, en los cafetales, no es más que la eliminación o corte de las ramas de los arboles que le dan sombra a las plantaciones, con el objetivo, de que las plantas puedan aprovechar la luz del sol, y llevar a cabo su proceso de fotosíntesis.

- **Fertilización**

En la fertilización orgánica, se emplean abonos orgánicos que son completamente benéficos sobre todo en los suelos degradados y pocos fértiles, o bien, para mantener la fertilidad natural, del mismo.

En el caso de los productores, que se dedican a producir café bajo el sello de orgánico, evitan la aplicación de algún componente o fertilizante químico. La fertilización que ellos realizan, es mediante la aplicación de humus, que resulta de la vermí-composta producida a través de las lombrices californianas, y, la aplicación de composta que ellos mismos producen, con la pulpa del café. La pulpa es un excelente abono orgánico, ya que aporta una buena cantidad de nutrientes, proporcionándole al suelo, una buena capacidad de retención de humedad, aumentando así, la flora bacteriana, la cual impide, la compactación de los suelos, proporcionándole una mejor aireación.

- **Cosecha de Frutos**

Se lleva a cabo, cuando los frutos o cerezas ya están rojas; el corte es realizado manualmente, donde, solo se retiran de la planta los frutos maduros, para evitar que junto con el café, vayan hojas, pedazos de palo, piedras, entre otros que pueda dañar a la despulpadora; también, se recomienda recoger las cerezas que hayan caído, esto, para evitar que la broca la tome como huésped. Durante la cosecha, se evita dejar el café cereza en costales o envases, expuestos al sol, puesto, que el calor acelera la fermentación y daña la calidad del café en taza.

- **Despulpado del Café**

Para iniciar con este proceso, la despulpadora debe de estar en un buen estado y ajustado al tamaño del café. Se tiene que revisar para que no salgan los frutos mordidos o quebrados, que puedan alterar la calidad del producto en el momento de la comercialización.

El despulpado del café se realiza a mas tardar, a las 6 horas después de haber retirado los frutos de la planta; esto, para evitar, problemas de fermentación del café.

- **Preparación para el Despulpe**

Antes de iniciar él despulpe del café, se debe meter las cerezas cortadas en un recipiente con agua para que floten los fruto secos, frutos dañados por broca, o bien, presenten algún otro defecto, esto, permitirá la separación de frutos buenos y de mala calidad. Con esta limpieza, se inicia el beneficiado del café.

- **Tiempo de Corte y Despulpe**

Después de cortar la cereza madura, se debe despulpar en menos de 24 horas, de lo contrario, el café empieza a perder humedad e inicia su descomposición.

- **Fermentado del Café**

El proceso de fermentación, es uno de los más importantes para asegurar una buena calidad del grano, ya que, si le falta, o sobra tiempo, se afectará el sabor del café en la tasa del consumidor. Al vender el café al extranjero, el comprador hace una prueba, y si notan defectos en el fermentado del café, se castiga el precio; por lo que, es importante que se ponga mucha atención en este proceso.

Una vez despulpado el grano, debe ser colocado en tanques de madera, o de cemento; no es recomendable fermentarlo en bolsas o costales de platico, ya que, este material se enfría por los lados, y se calienta mas al centro, dando por resultado, un fermento desigual ya que al pasarse de tiempo en la parte central, y faltando en los lados, ocasiona, que baje la calidad del grano de café.

- **Tanque Para la Fermentación**

El tanque de fermentación, debe estar adecuado a la cantidad de recolección de cereza; esto, permite una fermentación uniforme del café recolectado y despulpado en un solo día. La fermentación del café, se hace en ausencia de agua, porque el agua retarda dicha fermentación.

El tiempo de fermentación en los tanques, debe de ser adecuado al clima, o al lugar. Para zona fría se lleva aproximadamente 24 horas, mientras, que para zona caliente se lleva aproximadamente 16 horas.

- **Lavado de Café**

Para conocer, si ya está listo el café para lavarse, se toma un puño de éste, y frotandolo entre los dedos, debe de sonar como si se estuviera apretando piedras, o guijarros del río; también, se hace un hueco en el montón del café, si las paredes quedan firmes, y no se vuelven a tapar, se dice, que ya está listo, y se procede a lavar bien el mucílago.

- **Calidad de Agua**

El agua con que se lava el café, debe ser muy limpia, para no contaminar el grano; no debe de tener cloro ni sustancias que dañen el café. El lavado tiene el objetivo de liberar el grano de la capa gomosa o viscosa; al mismo tiempo, se debe limpiar el café, de impurezas como, basura y cáscara, que pasaron a través de la despulpadora.

- **Secado**

Después se procede a secar el café al sol, encima de pisos de cemento por espacio de 3 días aproximadamente; no se recomienda secar directamente en piso de tierra o encima de plásticos, porque se contamina el café orgánico. Tomando en cuenta las consideraciones anteriores, se garantiza un buen café de calidad.

- **Envasado, Pesado y Almacenamiento**

Se realiza una vez que el café está seco, se hacen montones en el mismo patio de secado, con rastrillo de madera, y se pasa a los costales de yute, los cuales,

tendrán un peso aproximado de 57.5 Kg. (1 Qq.); posteriormente, se almacena mientras se traslada para ser vendido. El beneficio húmedo, es un proceso cuya finalidad principal, es el despulpado del café cerezo para obtener el café pergamino, y, como subproductos, la pulpa y la cascarilla que se obtienen después de la maquila.

CAPITULO II

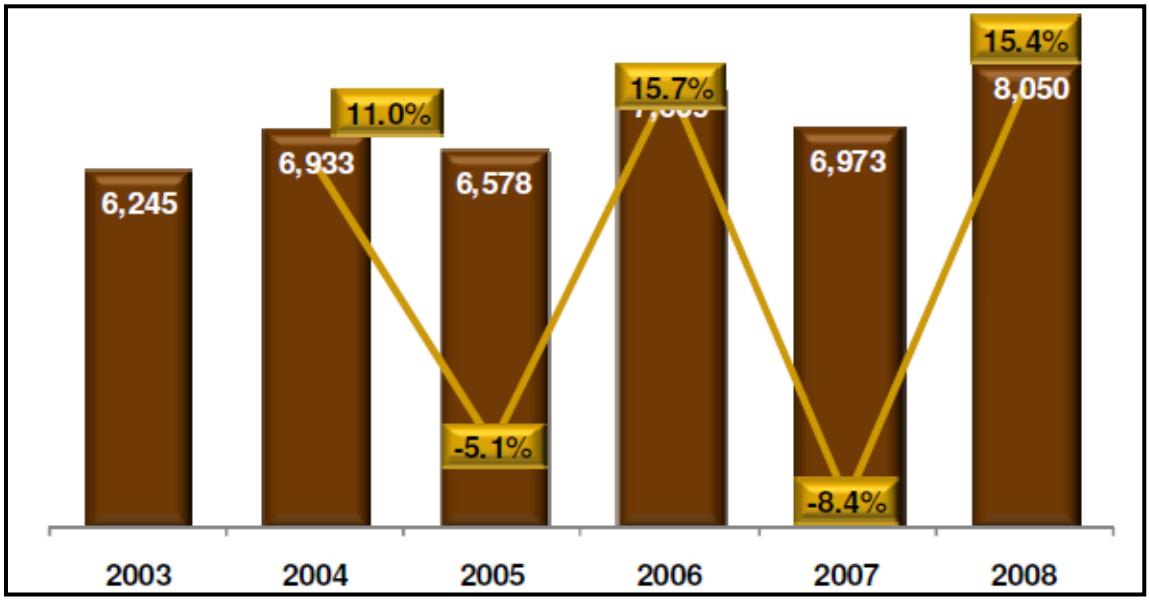
PRODUCCIÓN MUNDIAL DEL CAFÉ.

Actualmente, la producción mundial de café, se integra por tres tipos básicos: los suaves, los arábicos – brasileños y los robusta; los primeros son procesados por medio del método de lavado (corte, despulpado, lavado y secado inmediatamente después de haber sido recolectado); los segundos generalmente, no son lavados (el grano es recolectado, secado y almacenado con la pulpa o cascara exterior, posterioriormente se despulpa antes de ser entregado al comprador); su calidad es inferior a la de los suaves; finalmente, los del tercer tipo son los menos cotizados en el mercado, tanto por su calidad, como por su precio.

2.1 Producción Mundial del Café

El café es uno de los principales productos genéricos que se comercializan en el mercado mundial, su producción se concentra por lo regular en zonas tropicales. Los principales países productores son: Brasil, Vietnam y Colombia. La Organización Internacional del Café (OIC) estima que la producción mundial en 2008 se creció 15.4%, ubicándola en 8,050 miles de toneladas, es decir, 1,077 miles de toneladas más que el año anterior. (Financiera Rural, 2009)

Figura 6: Producción Mundial de Café.



Fuente: Organización Mundial de Café, 2009

Por otra parte y de acuerdo a las estimaciones del USDA en el mes de junio del presente año, la producción mundial ascendió a 8,381 millones de toneladas del ciclo 2010/11, y ya ha alcanzado un volumen de 5,157 millones de toneladas en el tipo de café arábiga. A continuación se observar en el siguiente cuadro, la producción de café arábiga en el mundo, que se concentrada en el continente americano, siendo el primer productor Brasil, seguido por Colombia y México; aunque cabe destacar que la participación de nuestro país, tan solo representa el 5.36% del total mundial.

Cuadro 1: Producción Mundial de Café.

País/Ciclo	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11 Junio	Promedio 2005 - 2010	Participación Porcentual
Brasil	1,560	2,160	1,659	2,430	1,980	2,508	2,050	43.66
Colombia	717	730	751	520	492	540	625	13.31
México	240	252	240	264	252	261	252	5.36
Etiopía	240	242	234	219	246	252	239	5.09
Guatemala	222	242	246	238	249	240	240	5.10
Perú	145	264	168	240	198	240	209	4.46
Honduras	192	208	219	207	219	228	212	4.52
Otros	871	828	864	885	874	888	868	18.50
Total	4,187	4,926	4,380	5,003	4,510	5,157	4,694	100.00

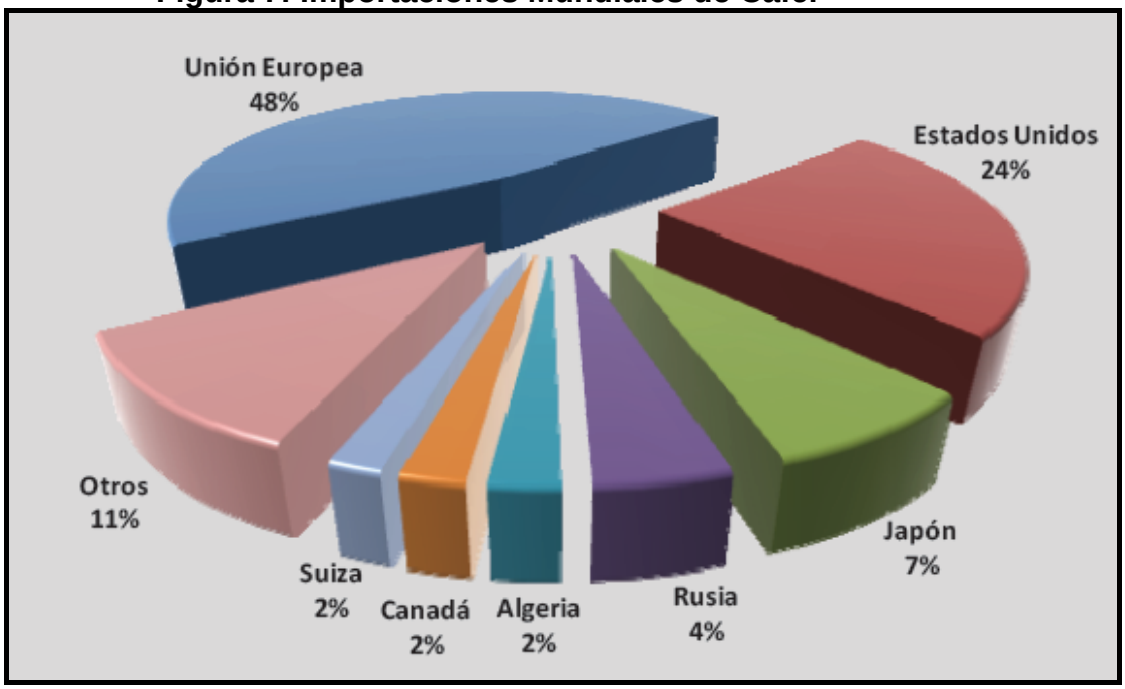
Fuente: http://www.infoaserca.gob.mx/fichas/ficha29-Cafe20100716.pdf

2.2 Demanda Mundial del Café.

De los aproximadamente cuarenta y seis países demandantes del café en el mundo, la Unión Europea, es el más importante importador de este producto, ya que demanda en promedio, 48% % de la oferta mundial, le siguen en orden de importancia: Estados Unidos, 24%, Japón 7%, Rusia 4%, Algeria 2%, Canadá 2%, Suiza 2%; mientras, que los países restantes, demandan el 11 % de la producción mundial, como se describe en el siguiente cuadro. La zona de mayor consumo en el mundo es la Unión Europea, la cual importa casi el 50% de la producción mundial. México reimporta el café exportado a través de

varios tipos, principalmente el soluble (casi todo de EE.UU.), así como también, importa variedades de grano de calidad provenientes de Colombia.

Figura 7: Importaciones Mundiales de Café.

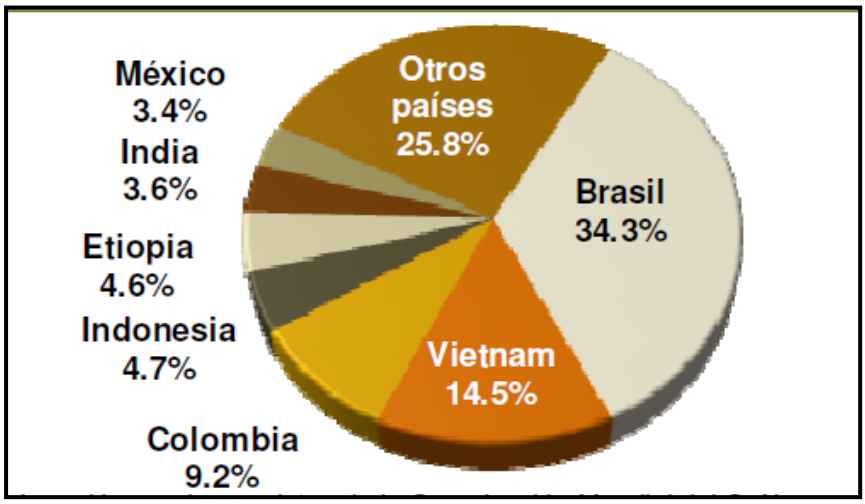


Fuente: http://www.infoaserca.gob.mx/fichas/ficha29-Cafe20100716.pdf

2.3 Principales Países Productores de Café

Los principales países productores de este café aromático son: Brasil, Colombia, Vietnam, México que ocupa el quinto lugar, como productor de café. Con volúmenes de producciones menores, que destacan 3.4% de la producción mundial, mientras que Brasil al participar con el 34.3% de la producción mundial. Siguen en orden de importancia, países como costa de Indonesia, Etiopia, India, entre otros países. En la siguiente figura, se presenta la participación de los países productores de café en el mundo. (Financiera Rural, 2009).

Figura 8: Principales Países Productores de Café.

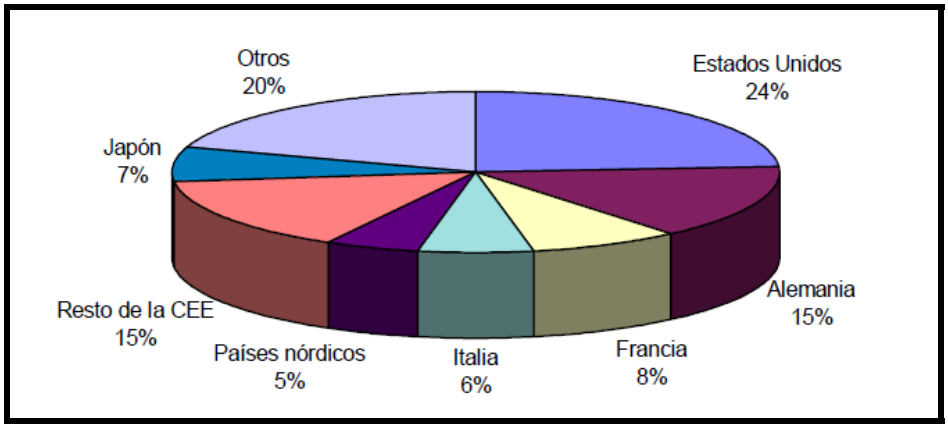


Fuente: Organización Internacional de Café, Octubre, 2009.

2.4 Consumo Mundial de Café

Según la OIC, el consumo mundial de café, presenta una tasa de crecimiento promedio de 2.4% desde el año 2000 hasta el año 2008. La OIC se mantiene optimista sobre la recesión, que considera que tendrá un impacto mínimo sobre el consumo de café. Las perspectivas a largo plazo, para la demanda de café continuarán brillando, debido principalmente al crecimiento en los nichos especializados en los mercados maduros, y a la incorporación de nuevos consumidores en los mercados emergentes. La siguiente figura muestra los Países que consumen la mayor parte de las importaciones.

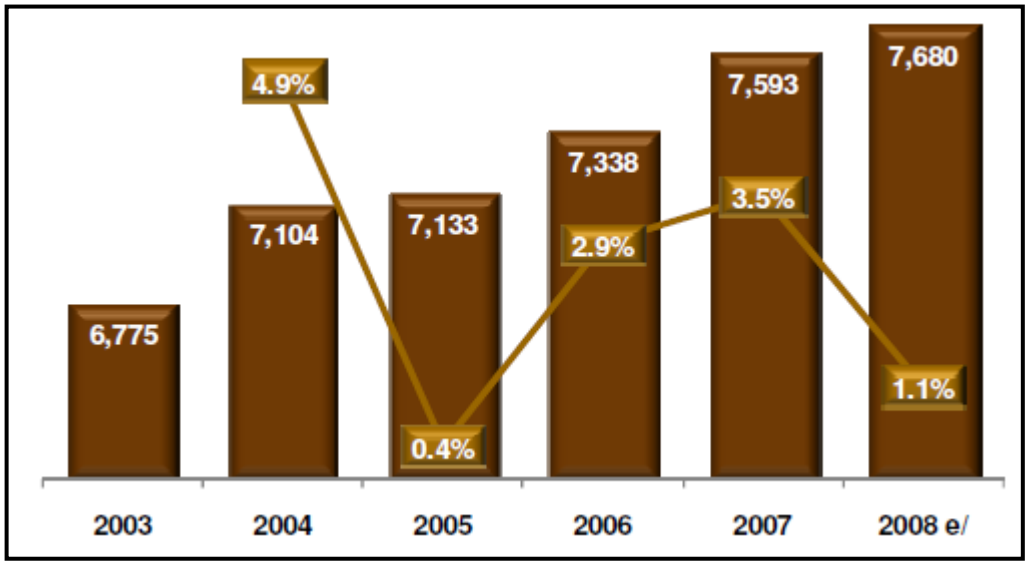
Figura 9: Consumo Mundial de Café.



Fuente: Vía de Internet (http://www.rmalc.org.mx/documentos/grovas.pdf)

De acuerdo a datos de la OIC, el consumo mundial del café en promedio se ha incrementado en un 2.7%. Lo cual es consecuencia de un aumento en la población, un mayor poder adquisitivo, así como de las fuertes campañas publicitarias en algunos países productores que han favorecido el consumo interno. Otro factor importante que ha influenciado el consumo es la apertura en los mercados internos de firmas y tiendas especializadas, cuya oferta se dirige, principalmente, a los jóvenes y profesionales de clase media.

Figura10: Consumo Mundial del Café.



Fuente: Organización Mundial de Café, 2009.

CAPITULO III

PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN MÉXICO Y EN EL ESTADO DE CHIAPAS

3.1 Producción de café en México

El cultivo de café orgánico, inició en México, hace dos décadas en la finca Irlanda, de la Región de Soconusco (Chiapas); fue la primera empresa pionera, conformada por la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo. Por otro lado, (UCIRI), en Oaxaca, fue la primera Organización campesina que inicio el cultivo orgánico en 1983. Los productores indígenas han sido quienes mejor adoptaron la caféticultura ecológica, por lo que en unos pocos años, México se ha convertido en el primer país productor de café orgánico, certificado en el mundo. (Trápaga y Torres, 1994).

El café en México es cultivado en tierras privadas, comunales y ejidales, donde los mayores contrastes, en cuanto tamaño de las tierras, se encuentran en el sector privado. En el Estado de Veracruz y Puebla, la mayoría de las plantaciones de café son privadas, mientras que en el Estado de Chiapas, dominan los ejidos, por otra parte, en Oaxaca, las tierras son comunales. El 91% de las tierras privadas, se concentran en esos cuatro estados, el 73% de las tierras comunales y el 76% de las tierras ejidales.

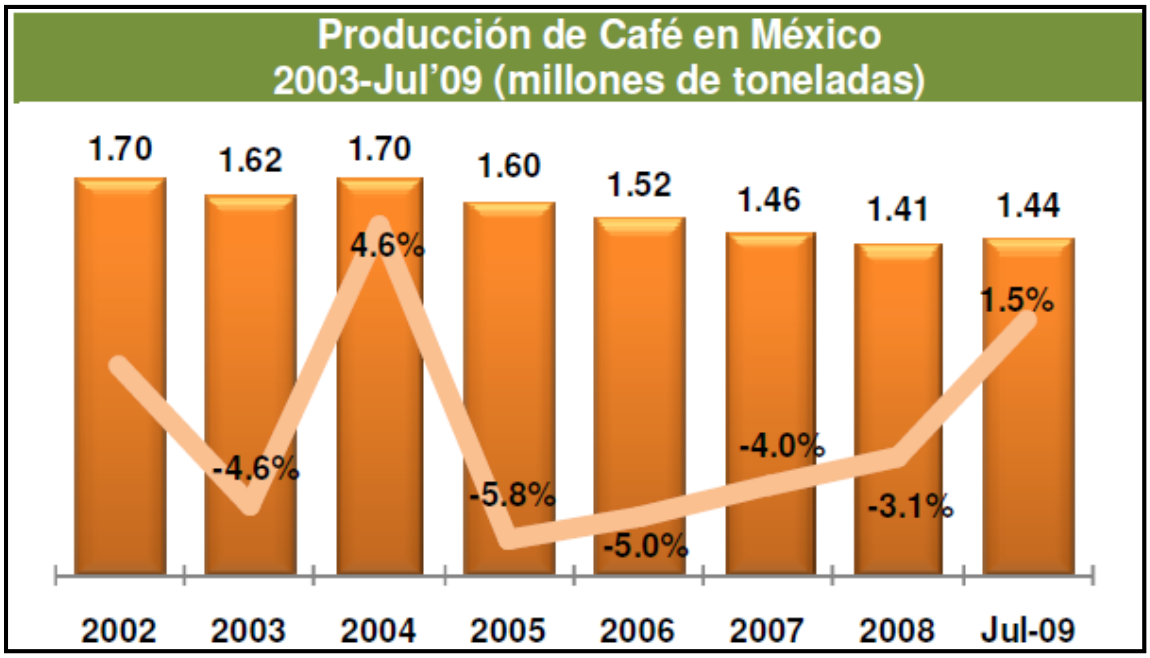
México produce cafés de excelentes calidades, ya que su topografía, climas, altura y suelos le permiten cultivar y producir variedades clasificadas como arábica de altura. Son casi siempre cafés lavados, que pertenecen al grupo de “otros suaves”. El café de Brasil y de Vietnam, es café robusta o arábica no lavado, que ha sido el causante de la sobre oferta mundial de café; este no compite con el café mexicano. Los cafés de México, se originan de pequeños productores, que provienen de zonas de los 900 metros sobre el nivel del mar, característico, que hace que tenga más aceptación en el mercado.

Actualmente, solo el 14% de los pequeños productores, comercializan de manera directa a través de sus organizaciones; se considera que el 45% de los

productores, tienen de alguna manera control sobre sus ventas y no entregan directamente a los intermediarios, esto, permite tener una mayor posibilidad, de control sobre toda la cadena de suministro.

La producción de café en México, en el ciclo, 2008 se ubicó en 1.41 millones de toneladas, lo que representa una disminución del 3.1% respecto a 2007 y del 16.8% respecto a 2002. De acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), la producción en el mes de Julio de 2009 se sitúo en 1.44 millones de toneladas. Como se muestra en la siguiente grafica.

Figura 11: Producción de Café en México (millones de toneladas)



Fuente: Elaborada con datos de SIAP, 2009.

Cuadro 2: Contexto Nacional de Café Cereza.

Producción de Café Cereza: México							
	Produccion[1]	Superficie[2]		Rendimiento[3]			Precio
Año		Sembrada	Cosechada	Riego(R)	Temporal (T)	R + T[4]	MR[5]
2000	1.84	0.77	0.70	3.04	2.62	2.62	2,883.82
2001	1.65	0.78	0.75	2.42	2.20	2.20	1,855.10
2002	1.70	0.78	0.72	2.84	2.35	2.35	1,616.35
2003	1.62	0.78	0.74	3.36	2.18	2.18	1,830.37
2004	1.70	0.79	0.76	3.26	2.23	2.23	1,689.06
2005	1.60	0.80	0.76	3.27	2.10	2.10	2,260.54
2006	1.52	0.80	0.76	3.14	1.99	1.99	2,668.33
2007	1.46	0.80	0.77	3.53	1.89	1.89	3,335.40
2008/e	1.51	ND	0.79	N/D	N/D	1.90	N/D

Fuente: Elaborada con datos de SIAP, 2009

3.2 Superficie de los Principales Estados productores de café

Según cifras del ultimo censo cafetalero del Inmecafe (1992), en el Soconusco, existen 15, 043 productores y la superficie cultivada con este asciende a 7,123 hectáreas. Esto significa que el 18.2 % de los producores y el 32% de la superficie cultivada con este grano se encuentran en esta región. La superficie sembrada de los diferentes estados produtores de café se describen en la siguiente cuadro.

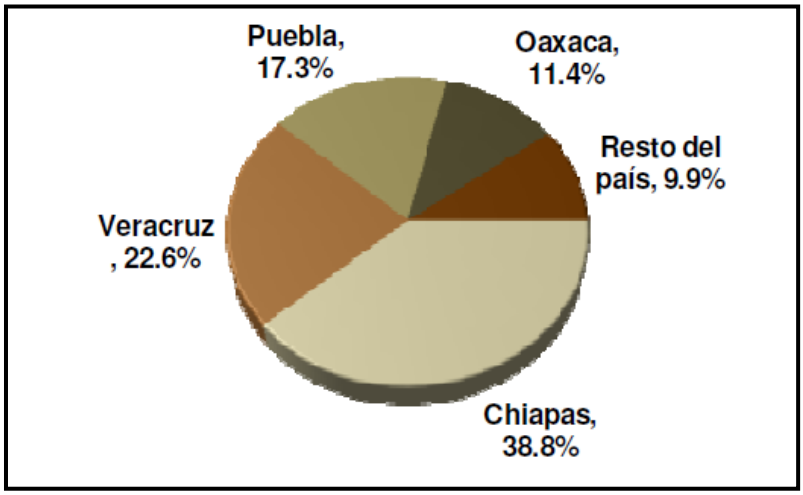
Cuadro 3: Estados Productores de Café en México

ESTADO	SUPERFICIE	PRODUCTORES
Chiapas	228,254	73,742
Oaxaca	173,765	55,291
Veracruz	157,457	67,227
Puebla	62,649	30,973
Guerrero	50,773	10,497
Hidalgo	42,403	25,630
San Luis Potosi	23,702	12,920
Nayarit	18,731	3,730
Jalisco	3,060	597
Colima	2,776	783
Tabasco	2,236	955
Querétaro	355	248

Fuente: Elaborado por el Centro de Estudios de las Finanzas Públicas de la H. Cámara de Diputados, en base datos de la FAO, 2001.

En México, aporta el 90% de la producción de café, se encuentra concentrada en 4 estados: Chiapas (38.8%), Veracruz (22.6%), Puebla (17.3%) y Oaxaca (11.4%). Como se muestra en la siguiente grafica.

Figura 12: Pricipapes Estados Productores de Café.



Fuente: Elaborada con datos de SIAP, 2009

3.3 Factores Económicos

Sin lugar a duda el factor económico es uno de los más importantes dentro de la producción orgánica de café; la mano de obra es una de mas importantes en este proceso, seguido también del capital y la comercialización del mismo.

- **Mano de Obra**

En la cafetícultura, la mano de obra juega un papel muy importante, porque el cultivo requiere de un trabajo muy cuidadoso durante todo el proceso y en particular en la cosecha que ocupa de 20 a más personas, para cortar el café según sea el tamaño de la parcela. Durante el proceso productivo del café se demanda una delicada labor manual, que va, desde de podar las plantaciones, eliminación de las malas hierbas, limpiar la tierra, aplicación de compotas o abono orgánico, la fertilización, entre otros.

- **El capital**

En el estudio de capitales, y relacionado con la agricultura, éste puede clasificarse en capital de instalación o establecimiento, capital de creación y capital de exportación o circulación.

En el caso al cultivo del café, el capital de establecimiento o instalación, está constituido por aquellas inversiones que se llevan a cabo, en el momento de elaborar los almácigos para la posible siembra de las plantas; para ellos, se recurre a la compra de bolsas, y se paga, mano de obra para el llenado de las mismas. Así también, la preparación del terreno, la compra de motor, la despulpadora, el establecimiento de patios de secado, el tanque de fermentación y lavado, etc.

En el capital de creación, se incurren los gastos de: compra de machete para chaporro, compra de costalera para guardar el café, canastos para recoger el fruto, palas de madera para lavar y recoger el café.
Y por último, el capital de exportación o circulación; este, se basa en los gasto de traslado del producto del beneficio húmedo, al lugar donde se vende, así como, pago de gasolina o fletes. Todo lo anterior, básicamente se lleva a cabo, en cualquier huerta de café, por lo que el capital, es un factor primario muy importante para llevar a cabo la buena producción de éste.

3.4 Comercialización

El proceso de comercialización del café se inicia con los productores pequeños, medianos y los cafetaleros agroindustriales. La siguiente etapa de este proceso, se refiere al traslado del café hacía organizaciones campesinas, comerciantes, beneficiadores, acopiadores o prestamistas locales, donde es adquirido por estos mismos, y que a su vez, comercializan a industrializadoras mayores, nacionales y extranjeros. En la actualidad, el café es adquirido por empresas nacionales de comercialización, quienes venden el producto a plantas industriales como descafeinadoras y torrefactoras.

El siguiente destino, es el mercado interno, para el consumo final; la venta a industrias refresqueras y farmacéutica nacional; o a los brokers nacionales; o bien, exportado como café verde, soluble, tostado y molido, o puede venderse sólo la cafeína.
Finalmente los brokers y empresas comercializadoras pueden dirigir el aromático a compañías extranjeras. (Jiménez, 2004.)

La adopción que los productores de Chiapas, realizan para comercializar su café orgánico, es a traves de organizaciones, lo cual le permite vender su cosecha o su producto directamente con los clientes extranjeros, los cuales, tienen que manejar altos estándares de calidad durante todo el proceso productivo y de beneficiado húmedo, de tal manera, que cumpla con las normas de calidad exigidas por los mercados Internacionales y Nacionales a los cuales estas organizaciones venden el café de los productores.

Existen a la oferta en los diversos mercados, cafés de diversas calidades; convencionales, cafés orgánicos, comercio justo y amigable. En México, se puede comercializar de las formas siguientes:

- Cereza madura (uva)
- Capulín (cerezo)
- Pergamino escurrido
- Pergamino oreado
- Pergamino seco
- Verde u oro
- Tostado
- Molido

3.5 Programa de Apoyo al Financiamiento del Café

Después del surgimiento del movimiento armado en Chiapas, el primero de Enero de 1994, atribuible en parte a la crisis del café, el Gobierno hace un pronunciamiento para articular una política de apoyo al sector. Un elemento fundamental de esta política, es un Programa Nacional de Apoyo a Productores de Café, que comprende dos Subprogramas:

1) Apoyos directos a productores, con predios menores a 10 hectáreas cultivadas de café, con atención hasta de 4 hectáreas. La cuota de apoyo directo es de $700.00 por hectárea en dos ministraciones: la primera de $400.00, de Abril a Mayo, y la segunda de $300.00, de Agosto a Octubre.
2) Apoyos directos a productores con predios mayores a 10 hectáreas cultivadas de café, con un límite de 4,500 productores. El monto de apoyo por hectáreas, es de, dividir 50 mil pesos entre el número de hectáreas debidamente acreditadas por todos los productores. Si bien,

es significativo, el hecho de autorizar apoyos directos después de 5 años de crisis, el apoyo de $700/ha tendrá poco impacto en la reactivación de la cafeticultura, en virtud de los límites de superficie y de que se autorizan por un solo ciclo. Los problemas de liquidez seguirán siendo, por lo tanto, obstáculo para aprovechar el repunte en los precios. (Consejo Mexicano del Café).

3.6 Producción de Café en Chiapas

Actualmente, cerca de 8,000 pequeños productores del Estado de Chiapas y cerca de 20,000 en todo México, producen café, y llevan a la práctica, las labores orgánicas hacia otros cultivos, como el Maíz, y las Hortalizas. En promedio, anualmente se producen 416,300 Qq, de café bajo sistema orgánico que representa el 20% de la producción Estatal. En comparación con el convencional, el café orgánico puede alcanzar un sobreprecio de hasta 50 dlls/Qq. en la Bolsa de valores de New York, dependiendo de la calidad. Esto, de cierta manera protege a los productores que se dedican a esta actividad de los altibajos en precios cada ciclo de comercialización. (Pérez, 2005).

Actualmente, los apoyos que reciben los productores para que realicen sus labores culturales o manejo de los cafetales tales como regularización de sombra, control de malezas y poda de los cafetos, son a través de un monto que reciben cada año para promover una mayor productividad de las plantaciones, mejorar el ingreso de las familias y la sustentabilidad del cultivo. Tales apoyos se describen en el siguiente cuadro.

Cuadro 4: Programas de Apoyo al Cultivo de Café.

Programas de apoyo en el cultivo de café.	**Por Hectárea**
Pro campo	**$ 1,300.00**
Fomento Productivo	**$ 1,500.00**
Conafor	**$ 400.00**

Fuente: Elaborada con datos de la Empresa Opcaac.

3.7 Regiones Productores de Café en el Estado de Chiapas.

Chiapas está conformado por, 10 Regiones socioeconómicas, en donde cada una de ellas también produce café; tiene un total de 240,800 hectáreas sembradas, distribuidas en las 10 Regiones, como se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro 5: Regiones Cafetaleras de Chiapas.

Región	Superficie (Ha)	Producción
01 Centro	9,876	67,157
02 Altos	12,311	118,186
03 Fronteriza	19,550	153,859
04 Frailesca	19,441	266,342
05 Norte	26,778	220,650
06 Selva	43,182	328,183
07 Sierra	30,575	286,488
08 Soconusco	75,505	665,199
09 Istmo-Costa	928	5,392
10 Selva Lacandona	2,654	22,824
Total	**240,800**	**2,134,280**

Fuente: COMCAFE, 2001 Y 2002

CAPITULO IV

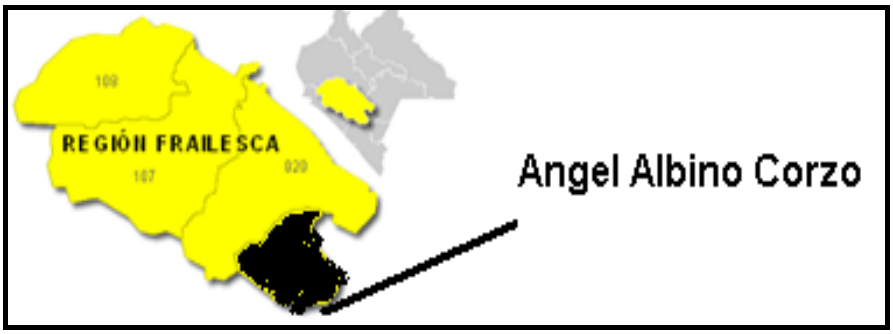
ASPECTOS GENERALES DEL ÁREA DE ESTUDIO.

4.1 Localización y Extensión del Municipio de Ángel Albino Corzo.

El municipio de Ángel Albino Corzo, Chiapas, se localiza en la Región Frailesca del mismo estado, entre la llanura costera del Pácifico y la Depresión Central de Chiapas. Cuenta con una superficie de 831 mil hectáreas, 11% del total del Estado. Se cultivan 120 mil hectáreas de Maíz con un rendimiento 400 mil toneladas, que representan un tercio de la producción del Estado. La superficie de riego, es de 12 mil hectáreas, en el Distrito Cuxtepeques.

Ángel Albino Corzo, es un Municipio comúnmente agropecuario, fuente de la mayor parte de alimento, que consumen sus habitantes. En lo que respecta a las actividades económicas, las que más predominan son: la agricultura, la ganadería y el comercio. Su principal actividad, es la producción de café, que se ha reconocido como el primer productor a nivel Nacional y el mejor café orgánico del mundo. Se orienta a los productores diversificar sus procesos de producción y diversificar la siembra de árboles de sombra. La producción promedio, en la zona del sector privado, ha sido de 16 quintales por hectárea, y la del sector social, se ha mantenido en 7 quintales; este sector social, posee el 70% de la superficie destinada a este cultivo y aporta el 60% de la producción total estatal. Está integrada por 21,847 habitantes que lo conforma 10 comunidades.

Figura 13: Localización del Municipio de Ángel Albino Corzo.



Fuente: Elaborada con datos del Municipio. 2009.

4.2 Clima

El clima que más predomina, es el clima templado, semi-cálido, húmedo con abundante lluvia en verano, el cual, se distribuye en terrenos, cuya altitud va del nivel del mar, a los 1 000 m; abarcan cerca del 74% de la superficie de la entidad; en ellos, la temperatura media anual va de 22° a 30°C y la temperatura media del mes más frío, es de 18°C o más.

Estos climas, basados en su humedad y su régimen de lluvia, se dividen en cálido sub-húmedo con lluvias en verano, cálido húmedo con abundantes lluvias, y cálido húmedo con lluvias todo el año.

4.3 Recursos Hidrológicos

El principal recurso, es una zona de amortiguamiento de la Reserva, de la "Biosfera el Triunfo", es un ecosistema muy valioso, por su inmensa variedad de especies y animales, así, como de árboles y plantas; además, cuenta con la mayor biodiversidad, por unidad de área, y es ahí, donde se obtiene la mayor capacidad de agua, por la condensación de la niebla. El suelo se ha manifestado por ser muy fértil, debido a función que desempeñan los microorganismos del suelo en la actividad microbiana, en la relación suelo-planta.

Otro recurso importante, es la fuente de agua, que la región utiliza, del Río Jaltenango, y sus afluentes; Catarina, San Nicolás, Prusia y La Independencia o La Suiza.

4.4 Orografía y Características del suelo

En su orografía predominan las zonas accidentadas, alcanzando altitudes que varían de 650 a 2,450 metros, sobre el nivel del mar, existen varios tipos de climas, como: el cálido sub-húmedo, que se presenta a menos de 1,000 m; el semi cálido-húmedo, que va entre 1,000 y 2,000 m; y el templado-húmedo, a más de 2,000 m. La precipitación pluvial promedio anual es de 1,200 mm, presentándose abundantes lluvias en verano.

En lo referente a sus calidades de suelo, están constituidos por suelos crisol, lítosol y el regosol. El uso que se le ha dado es fundamentalmente agrícola y pecuario; con bosques y selva; siendo, el 40% correspondiente a terrenos ejidales, y el resto a propiedad privada y pública; dentro de ella, se encuentra la Reserva Biosfera “El Triunfo”, en donde la calidad de suelo se ha manifestado por ser muy fértil debido a la función que desempeñan los microorganismos del suelo en la actividad microbiana en la relación suelo-planta.

La arcilla y el humus, son el asiento de la actividad del suelo; estos dos componentes, existen en el llamado estado coloidal. Las propiedades químicas y físicas de los suelos son controladas, en gran parte, por la arcilla y el humus, las que actúan como centros de actividad, a cuyo alrededor ocurren reacciones químicas y cambios nutritivos.

4.5 Principales Ecosistemas

Flora

En lo referente, a la flora, la vegetación es de bosque de pino-encino, y predominan las siguientes especies: amate, roble, chalúm, palo de aguacate, cedro, ciprés, guanacastle, caoba, fresno, ceiba, jocote, jocotillo, limón, naranja, plátano, durazno, guayaba, cupapé, guaje, arbustos, pastos entre otros. Así mismo, las flores como: dalia, flor blanca, flor amarilla, flor de niño, flor de noche buena, jazmín de la india,

Fauna

Además de la enorme variedad de animales que existe en el Estado de Chiapas, en el Municipio de, Ángel Albino Corzo, también encontramos una gran variedad de animales tales como:

- **Mamíferos:** Jaguar, jabalí, tapir, mono aullador, (saraguato), mono araña, ocelote, jaguarondi, tejón, martucha, tigrillo, murciélago, jabalí, tlacuache, oso hormiguero, puerco espín, tepezcuintle, roedores, conejos, ardillas y venados

- **Aves:** Águila, tucán, pavo ocelado, calandria, loros, pericos, búhos, pájaro pescador, pájaro carpintero, golondrinas, zanates, etc.

- **Reptiles:** Nauyaca, tortugas, iguana, serpiente bejuquillo, rana arborícola de manchas azules, coralillo, víbora, cantil, boa, cocodrilo, culebra verdosa.

- **Insectos:** Mariposas, escarabajos, hormiga arriera, termitas.

4.6 Aspectos Socioeconómicos

Las principales actividades económicas del municipio, es la agricultura, el 80% de los productores siembran y cosechan café, el cual, les genera el 90% de su ingreso anual, pero también, siembran maíz y frijol para autoconsumo, además a otras actividades que se mencionan a continuación.

- **Agricultura**

Se destaca el cultivo de café, como el principal cultivo y en menor escala la del maíz, frijol, arroz y cacahuate, tomate, limón.

- **Ganadería**

Se cría ganado bovino, porcino, y en menor escala, el equino y el caprino, el cual es explotado, en la producción de carne y sus derivados, vendiéndose en el mismo municipio, o bien, a los municipios vecino. Los equinos (Caballos), prácticamente son utilizados por los mismos campesinos como medio de transporte de sus cosechas y traslado a sus parcelas.

CAPITULO V.

ACOPIO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ, DE LA ORGANIZACIÓN "OPCAAC" DEL MUNICIPIO DE ANGEL ALBINO CORZO, CHIAPAS.

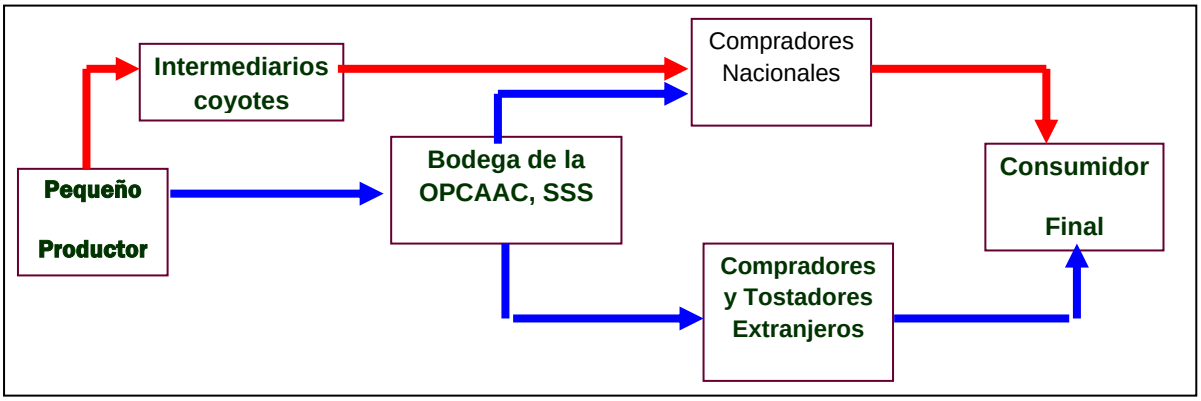
El siguiente apartado, tiene como finalidad, analizar el sistema de acopio y comercialización de café que la Organización de Productores de Ángel Albino Corzo, maneja. Previamente, revelaremos los agentes que participan dentro del sistema de la producción, acopio y comercialización de café; se menciona también, algo de la clasificación de los cafés, de acuerdo a la calidad, y clasificación de los tipos de proveedores, y la importancia de la comercialización en la venta del producto.

5.1 Esquematización del Sistema Producto Café.

El café es una de las bebidas más importantes que se consumen alrededor, de todo el mundo. El consumidor pueda llegar a ingerirlo, pero detrás de ello, hay un sinnúmero de procesos, dentro de los cuales podemos apreciar a continuación.

En la cadena del sistema cultivo del café, se encuentran los pequeños productores como uno de los más importantes ya que son los que abastecen a las organizaciones y a los compradores coyotes, que se encargan de abastecer a los diferentes mercados y a los mismos consumidores, por lo cual, tienen que transformar el fruto en café oro, o lo comercializan tostado o molido.

Figura 14: Cadena Productiva Actual.



Fuente. Realizada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

5.2 Aspectos Productivos

Las parcelas de los productores asociados, en la organización, son del régimen Ejidal, los cuales cuentan en promedio con 3.00 hectáreas de café. La variedad que se cultiva es café Árabe, a una altitud promedio de 1,200 metros sobre el nivel del mar. Las parcelas de café de cada uno de los socios se ubican en la zona de amortiguamiento, de la Reserva de la Biosfera “El Triunfo”. La Reserva de la Biosfera “El Triunfo” se localiza en la Sierra Madre de Chiapas, abarcando los municipios de Acacoyagua, Ángel Albino Corzo, Mapastepec, Pijijiapan, Siltepec, Villa Corzo, La Concordia y Monte Cristo de Guerrero, en el Estado de Chiapas, México.

Para la producción de café orgánico, la organización cuenta con un plan de manejo, que todos los productores deben cumplir. Este plan de manejo, obliga a todos los socios a su cumplimiento, el cual, describe paso a paso todos los aspectos relacionados al procesamiento y manejo del producto orgánico.

5.3 Proveedores de Insumo Requerido por los Productores

Los principales insumos requeridos para la producción, y acopio del café, en la Organización, es la abundante mano de obra que se requiere en las cosechas y en el manejo de los cafetales, de la misma manera, se encuentran, el abono orgánico y abundante agua; en periodo de cosecha, la compra de costalera y combustible, que ocupará el motor para llevar a cabo el despulpado del café.

Los proveedores de los dos anteriores, se encuentran en el mismo municipio, donde existen establecimientos, donde se pueden adquirir los insumos necesarios para el proceso productivo del café; en relación al combustible, solo existe una gasolinera de Pemex, donde todos los habitantes y vecinos se surten.

5.4 Comercializadores de la Región

Como un habitante más, del Municipio, pude apreciar los diferentes comercializadores, tales como: bodegas y organizaciones, que compran y acopian café de los diferentes pequeños productores, vecinos al municipio.

El promedio de superficie que tiene los productores es de 3 hectáreas; la mayor parte de las cosechas, la comercializan en forma individual.

La técnica de comercialización del café, que se lleva a cabo en el municipio, de Ángel Albino Corzo, Chiapas, se describe a continuación, en donde participan diferentes canales hasta llegar al consumidor final.

Compradores Individuales

Son personas que se organizan para la compra de café directamente con el productor, por lo que acuden a las huertas de café o bien a las diferentes comunidades, que se encuentran muy retiradas del Municipio. Estos compran el café pergamino, seco o verde, también, el café cerezo, a un precio más bajo, al que se ofrece en las bodegas del municipio; el productor decide vender su producto, para evitar así, el pago de traslado del café. Estos compradores, compran el café y a su vez, lo venden con otras organizaciones que les puedan pagar un precio más alto.

Empresas Transnacionales

Estas empresas, son las más grandes que existen en el Municipio, y son las que mayor volumen de café acopian, debido a la publicidad que pagan en la radio sobre sus precios altos. Estas empresas compran café de productores que no pertenecen a alguna organización, pues el precio que ellos anuncian, relativo porque, al momento de que el productor lleva su producto, pasa al chequeo de porcentaje de mancha, humedad o algún otro, defecto que el café presente; como no están en un programa de café orgánico, los defectos, que según los receptores validan, pueden, ser ciertos o falsas, pero, aun así, al momento del pago, el productor recibe un monto menor al que se anuncia.

Estas grandes empresas, cuentan con maquinaria para el proceso de maquila y catación, por lo que, venden directamente con sus clientes, y que aun, por aun se desconoce el destino a donde se vende el café.

Estas empresas transnacionales que se encuentran en la región son:

- Exportadora de Granos y Oleaginosas del Sureste S.A. de C.V. (EGOS)

- Agroindustrias Unidas de México S.A. de C.V. (AMSA)
- Café California, S.A. de C.V.
- Expogranos Mexicanos, S.A. de C.V.

Intermediarios Coyotes

El municipio de Ángel Albino Corzo, se caracteriza por ser un municipio netamente productor de café, de calidades bajas y altas, puesto que debido a la oferta de café que existe, en la temporada de Enero – Marzo, se abren muchos centros o bodegas, que compran café, al igual que las empresas transnacionales. Así mismo, para no competir en sus precios, estos, se organizan para ponerse de acuerdo para pagar un precio uniforme, es decir, ninguno debe pagar más alto a lo establecido.

Organizaciones de Productores

Como ya se mencionó anteriormente, en el municipio se oferta mucho café, por ello, muchos productores, se han organizado para vender su café directamente con los clientes de Estados Unidos. Hoy en día, existen en el municipio un total de 7 organizaciones, con el objetivo de bridarles un mejor servicio y crear oportunidades de desarrollo para las comunidades donde viven los productores, estas organizaciones, trabajan bajo el esquema de acopio y comercialización; producen café bajo un esquema de producción orgánico donde manejan altos estándares de calidad, que todos los productores deben cumplir, en el proceso productivo, asimismo, están en armonía con el medio ambiente. Estas organizaciones, se dedican al acopio y comercialización de café de sus asociados, con normas que esta dispone, obteniendo un precio justo por la venta de su producto, además, gestionan recursos, para beneficiar a sus socios, manejando dos formar de comercializar el producto, que son, bajo transición y orgánico. Los cafés que están en transición, son los cafés que entrega el socio productor nuevo, lo que llevará un proceso de 3 años para poder vender su producto como orgánico; para esto, la organización contrata personal técnico especializado para la inspección de los cafetales, para ver si el productor cumple con las normas, y pueda comercializar su producto a través de la empresa.

Consumidor Final

La Organización de Productores de Café de Ángel Albino Corzo (Opcaac), consideran como consumidor final, los clientes a quienes vende su producto, que se encuentran en Estados Unidos, por lo que se desconoce el eslabón de la cadena; estos clientes son:

- Mercon Coffe Corporation
- Royal Coffee Inc.
- El puente GMBH.
- Café Import
- Twin Trading Ltd.

5.5 Empresas Procesadoras

Como empresa procesadora, la organización aun no cuenta con maquinaria para llevar a cabo la transformación de café, pergamino en, oro pero otras organizaciones como AMSA, EGOS, EXPO GRANOS, son empresas transnacionales que cuentan con ese tipo de maquinaria, por lo que, la organización, se ve obligado a pagar renta de sus servicios para poder maquilar el café, y de esta manera, exportarlo. Así mismo, la mayor parte de las organizaciones del municipio no cuenta con esa maquinaria, por lo que, también, pagan la renta de la maquinaria, para poder maquilar el café de acuerdo al tipo de preparación que el cliente lo prefiera.

La organización, si cuenta con maquinaria para tostar y moler café; en la actualidad lo ofrece al mercado local, y regional, pero solamente el café que se queda en el beneficio, que no fue vendido, o bien, sobrantes de algunos lotes. Para venderlo, están creando su propio café tostado y molido para los clientes locales de la región, con la marca de café Xaltenango.

5.6 Productores

Con el fin de brindarles, un mejor servicio y valor agregado al producto, los productores han logrado certificar su café por parte de CERTIMEX Y FLO, bajo el sello de orgánico, pues estas certificadoras obligan a los productores a

realizar un monitoreo de las parcelas, como también, durante el proceso de acopio y comercialización. Esto, garantiza que los consumidores alrededor del mundo, estarán consumiendo un producto libre de cualquier sustancia dañina a la salud y medio ambiente, esto, como medio para ayudar a pequeños productores de café, para que tengan recursos que mejoren sus condiciones de vida, educación, salud y alimentación.

Los productores de la Organización Opcaac, cuentan con parcelas de tipo temporal; la mayoría cuenta con un promedio de 3 hectáreas de cultivo de café. Por los logros que ha tenido la empresa, en la actualidad, cuentan con buenas condiciones para comercializar; muchos productores están optando por pertenecer a esta organización, porque, cuentan con servicios de capacitación y asesoría técnica; son apoyados con proyectos productivos, y se le están dando prioridad a las mujeres, para que también, ellas participen en huertos familiares, entre otros, y de una u otra manera, también contribuyan al ingreso de sus familias.

5.7 Información General de la Empresa

Esta organización se constituye legalmente el 15 de Mayo de 1995; está ubicada en la cabecera Municipal, de Ángel Albino Corzo, Chiapas; actualmente cuenta con un Coordinador general, el cual tiene la función de un gerente y se encarga de capacitar al personal técnico y administrativo; cuenta con 303 socios que se ubican en 17 comunidades de 3 Municipios, estos socios, producen café bajo el esquema de producción orgánico, pues manejan estándares de calidad que todos los productores deben cumplir en su proceso productivo, y contribuyen a cuidar el medio ambiente. Esta institución se dedica al acopio y comercialización de café de sus asociados, con normas que la comercializadora CERTIMEX Y FLO, establecen, para obtener un precio justo por la venta de su producto, que además, gestiona recursos para beneficiar a sus socios; así también, está organizada con el fin de brindarles servicios de capacitación y asistencia técnica.

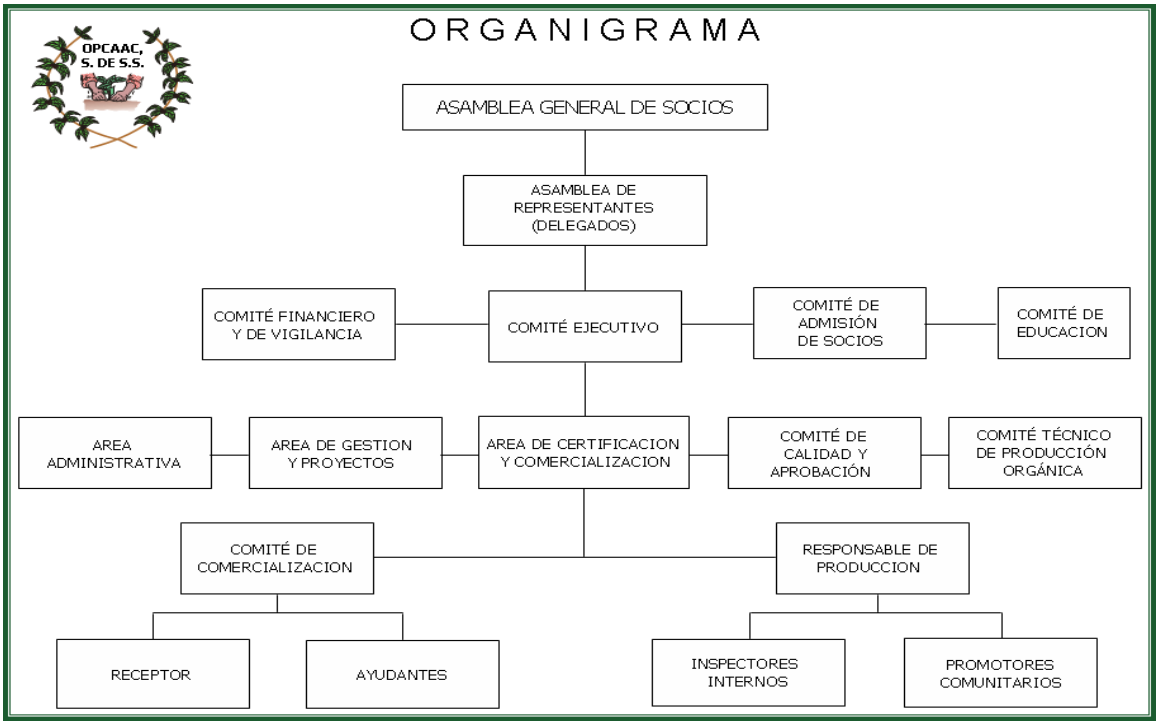
En cuanto a sus decisiones de mayor complejidad, son tomadas mediante la asamblea general de socios; las de menor impacto, se toman mediante la

asamblea general de delegados, que sesionan mensualmente; cuenta con un comité ejecutivo que se encarga de representar a la organización y de validar los contratos y convenios.

Los cafés que están en transición, son los cafés que entrega el productor nuevo; que llevara un proceso de inspección de 3 años, y que no puede incurrir algún componente químico, y debe también realizar prácticas agrícolas, para la mejora del suelo, y evitar la erosión, incursionando, barreras vivas y terrazas individuales en las parcelas, esto para poder vender su producto a orgánico. Para la inspección, la organización contrata personal técnico especializado, para ver si el productor cumple con las normas, y así pueda comercializar, su producto a través de la empresa.

5.8 Organigrama de la Empresa

Figura 15: Organigrama de la Empresa Opcaa



Fuente: Realizada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

5.9 Descripción Específica de las Diferentes Áreas.

Asamblea General de Socios: Se realiza anualmente, en las instalaciones de la organización donde se da a conocer el cierre del acopio y comercialización

del café; se considera, el órgano más importante de la empresa ya que a través de ella los socios toman sus decisiones de mayor importancia y prioridad.

Delegados: Estos delegados son elegidos a nivel comunidad, y se reúnen cada mes en la organización para tratar asuntos de menor impacto; y son los encargados de llevar información a su comunidad para darla a conocer a los productores.

Comité Ejecutivo: Este comité, lo conforman tres integrantes, que son: el presidente, secretario y tesorero; es el órgano de administración y representación de la sociedad que deberá tomar las decisiones de la asamblea, así también, el de contratar a los servicios profesionales y técnicos, y las firmas de contratos y convenios que se manejan en el interior de la organización.

Comité Financiero y de Vigilancia: Este tiene la finalidad de controlar y supervisar los intereses patrimoniales de la empresa; también, se encarga de vigilar la aplicación de los fondos, proyectos y/o créditos, que sean entregados directamente a los beneficiarios, así como, el de vigilar que los actos de comité ejecutivo, se apeguen a los estatutos y acuerdos de la asamblea.

Comité de Admisión de Socios: Este, deberá de conocer y analizar las solicitudes de socios de nuevo ingreso, así como decir su dictamen para la admisión de dichos socios.

Comité de Educación: Este comité, procura la educación de los socios, y también, promueve la solidaridad y conducta de los socios al interior de la organización, y en su propia comunidad.

Área de Certificación y Aprobación: Este es el responsable del proceso de certificación, de café orgánico y del acopio, así como, de la comercialización, capacitación a personal técnico, directivos y socios de la organización.

Área de Gestión de Proyectos: Acompaña a los directivos, cuando se gestionan proyectos ante diferentes instancias de Gobierno; encargado de la formulación e instrumentación de proyectos, para el beneficio de los socios y

sus esposas, como la promoción de la participación de la mujer en proyectos alternos que permitan la generación de empleos e ingresos adicionales.

Área Administrativa: Esta controla el ingreso y egresos de recursos, comprobación de gastos, movimientos y conciliaciones bancarias, recepción y archivo de documentos y apoyo secretarial.

Comité de Calidad y Aprobación: Es el encargado de promover, difundir y vigilar la aplicación del cumplimiento del reglamento interno para la capacitación y producción de café orgánico, tomando en cuenta como base las normas de certificación orgánica de la instancia certificadora.

Responsable de Producción Orgánica: Este forma parte del área de Certificación, y se encarga del programa de capacitación y Producción Orgánica de la organización, proporcionando capacitación y asistencia técnica a promotores, inspectores internos, así también, es responsable del proceso de inspección interna y externa.

Inspectores Internos: Son los encargados a nivel comunidad del proyecto de orgánico, verificar las actividades culturales del cultivo (café), de los socios y realizar el proceso e inspección interna del mismo.

Promotores comunitarios: Al igual que los delegados, cada comunidad cuenta con un promotor. Son productores elegidos a nivel comunidad para la instrumentación y seguimiento del programa de capacitación y producción orgánica al interior de su propia comunidad, así como el apoyo en la difusión del reglamento interno y de las normas de certificación.

Comité de Comercialización: Este comité también forma parte del área de Certificación y Comercialización, que se encarga de la supervisión del acopio y de la comercialización de café orgánico y en transición, así mismo de la recepción, salida a beneficio, maquila y exportación.

Receptor y Ayudantes: Son los encargado de recibir, muestrear y almacenar el café de los socios en la bodega, también, se encargan del proceso de maquila del mismo.

5.10 Proceso de Acopio y Comercialización del Café.

El proceso de acopio y comercialización, que la empresa realiza, inicia cuando el productor está cosechando su producto; y por ende, el beneficiado húmedo en la parcela del productor están en constante trabajo; y de acuerdo a los quintales de café que produzca por semana, este, lo lleva a entregar a la organización. De la misma manera, en el Mes de Diciembre, es la fecha donde la organización empieza acopiar café de sus asociados y termina a mediados del mes de Marzo o Abril.

5.11 Recepción del Café

Una vez que los productores socios concluyen con el secado, envasado y almacenado del café, se traslada desde las comunidades, por medio de vehículos hasta el centro de acopio de la organización.

Figura 16: Bodega de Acopio del Café.



Fuente: Tomada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

Al llegar el café al centro de acopio, se procede a la revisión del producto tomando una muestra de aproximadamente 50 gramos por cada saco para ver su calidad y humedad. En los casos que reúna los requisitos para su recepción se procede a trascegar el café a costales de la propia organización; se costura

y se procede a pesarlo en la bascula y se etiqueta cada uno de estos, con los datos del productor para su control y trazabilidad del producto; posteriormente se estiba para la conformación de cada uno de los lotes (se forma con 380 a 400 sacos aproximadamente con un peso de 57.5 Kg por quintal).

Figura 17: Pesado del Café en el Centro de Acopio



Fuente: Tomada por el Asesor de la Empresa Raidel Ancheita V. 2009.

Para asegurar que la calidad del café a comercializar esté dentro de las normas establecidas, se realizan las siguientes actividades en el centro de acopio de la organización:

5.12 Muestreo del Producto.

Se toma una muestra representativa de todos los sacos que conforman el lote de café pergamino, y posteriormente se procede retrillar una pequeña muestra, para su transformación en café verde (comúnmente llamada “oro”) para la realización de las pruebas de cualidades y defectos mediante el proceso de catación.

Estas muestras se envían a la comercializadora mexicana de productos agroecológicos, donde el catador de la empresa realiza el proceso de catación, para diferenciar los defectos u otra cualidad que pueda presentar en taza.

Posteriormente se envía la muestra al cliente comprador, para que también ellos realicen la prueba de catación. Los aspectos que se debe tomar en cuenta en el análisis del café pergamino y oro son los siguientes:

- Análisis de humedad
- Análisis olfativo
- Análisis visual
- Análisis de infestación
- Análisis de materias extrañas o impurezas

5.13 Envió de Muestras.

Una vez analizada la muestra representativa de cada uno de los lotes, se envía a cada uno de los clientes (de acuerdo al número de lote asignado), de igual manera, el cliente realiza la catación de dicha muestra, en caso de que el cliente se interese por ese café o encuentre algún defecto, se envía otra muestra de café verde para su análisis.

5.14 Beneficio Seco del Café (Retrilla)

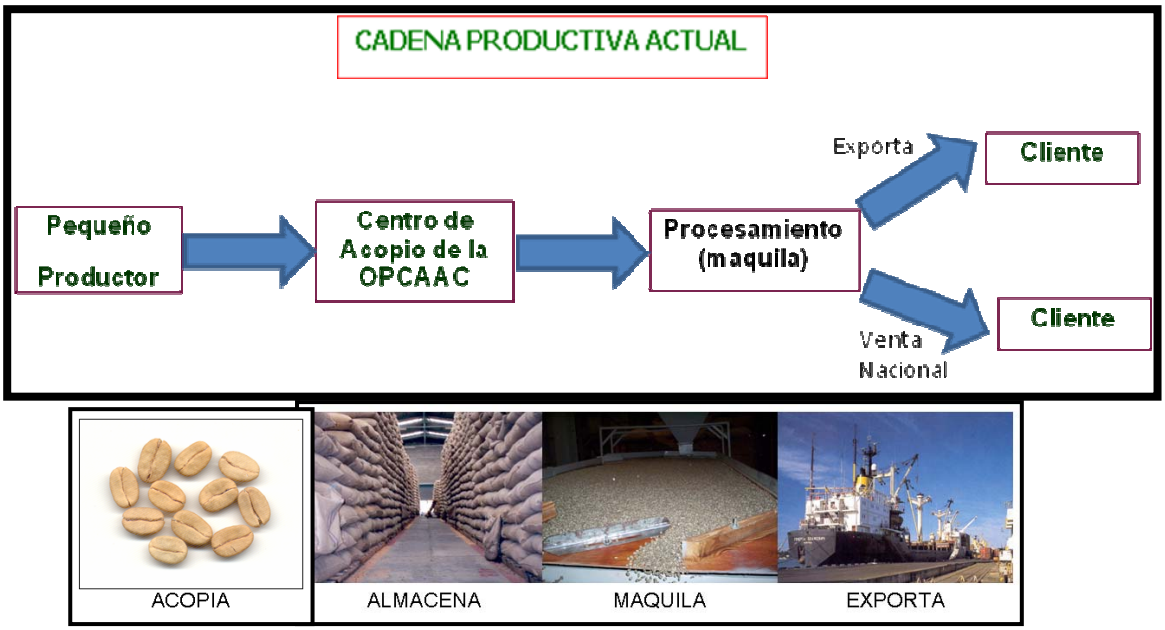
La retrilla de café, es un proceso industrial que el café pergamino pasa hacer, café oro, y sus subproductos. Consta de dos etapas básicas, que son la trilla, etapa en la que el café pergamino es pelado, obteniendo el cisco y la almendra; y la segunda etapa, es la de clasificación y selección, en la que la almendra saliente, de la etapa inicial, es escogida y seleccionada, según sus características físicas (color, tamaño y forma). El tipo de preparación según el contrato, pueden ser: (preparación europea, preparación americana o naturales). De todos los lotes de café que entran a la maquiladora, se toma la muestra a la totalidad de sacos que comprende un lote, o sea, al 100%, con el fin de tener una muestra representativa, para realizar una pretrilla y una prueba de taza.

El resultado de la prueba de taza es definitivo, en la venta de café. Un café que presenta defectos en taza, los seguirá presentando después del proceso de retrilla.

5.15 Canales de Distribución y Venta.

El canal de comercialización que utiliza la organización de acuerdo al grado de desarrollo y consolidación que se tiene es el siguiente:

Figura 18: Canal de Comercialización de la Organización.



Fuente: Elaborada con datos de la Empresa, 2009.

Como resultado a los trámites que se realizaron durante las cosechas pasadas, la organización cuenta actualmente, con su Certificación del Comercio Justo; y con la certificación que tiene, vende su producto a las siguientes empresas compradoras de café (compradoras de café orgánico de Comercio Justo).

- Globus Coffee Llc. (EEUU)
- Royal Coffee Inc. (EEUU)
- El Puente GMbh (Alemania)
- Mercon Coffee Corporation (EEUU)
- Organic Products Trading Co. (EEUU)

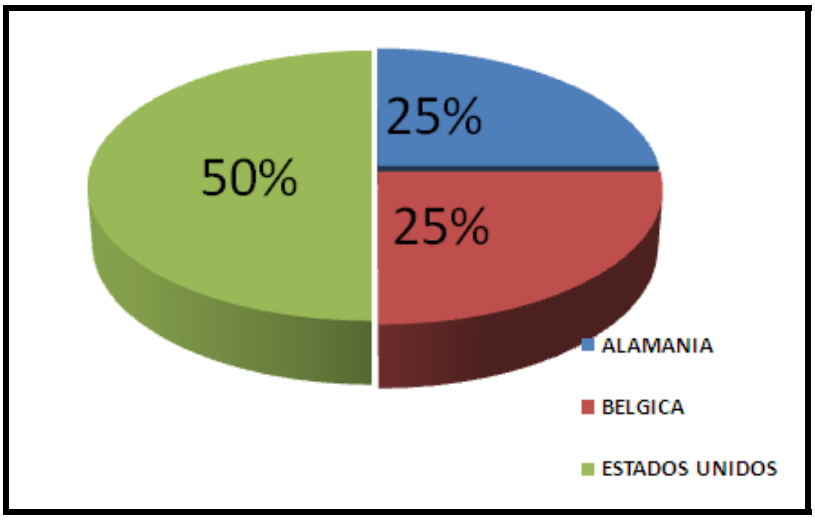
5.16 Características de los Principales Mercados.

La organización comercializa café única y exclusivamente de sus propios asociados, que estén dentro del programa de capacitación y producción orgánico, los cuales, tienen que manejar altos estándares de calidad durante todo el proceso productivo y de beneficiado húmedo, de manera que se cumpla

con las normas de calidad exigidas por los mercados Internacionales y Nacionales, a los cuales les vendemos nuestro producto.

Los países donde la organización vende su café, son: Alemania, Estados Unidos y Bélgica. Donde los Estados Unidos es el Principal Importador.

Figura 19: Países destinos del café



Fuente: Elaborada con Datos Propios de la Empresa

5.17 Estrategias de Comercialización

En la taza el café orgánico y en transición de la OPCAAC, se caracteriza por un buen cuerpo, sabor, fuerte aroma, así como, la característica de ser cultivado de altura, con excelente acidez. El café puede ser comercializado en cualquiera de los mercados a nivel mundial, pero durante los últimos años, grandes empresas han demandado café específicamente de esta región.

Un punto muy importante que adopta la organización para la comercialización del café, es que está certificada por parte de CERTIMEX y FLO, que es otro de los valores agregados que se le ha dado al café de los socios; así como, durante el proceso de acopio y comercialización, garantiza que los consumidores alrededor del mundo, estarán consumiendo un producto libre de cualquier sustancia dañina al medio ambiente y la salud; así como, un medio

para ayudar a pequeños productores de café, para que tengan recursos para mejorar su condiciones de vida, educación, salud y alimentación.

5.18 Volumen de Producción de Café

La organización de productores de café de ángel albino corzo, ha logrado acopiar y vender un gran volumen de café a los países Europeos y además, año con año, se ha observado un incremento en cuanto al volumen de producción. Prueba de ellos se da a conocer bajo el siguiente cuadro.

Cuadro 6: Volumen de acopio de café de la Opcaac

CICLO	MILES DE SACOS DE 60 Kg	SUPERFICIE CULTIVADA HAS.
2006/2007	3.390	455.50
2007/2008	4.140	573.50
2008/2009	4.080	936.50

Fuente: Elaborada con datos de la misma Empresa, 2009.

Como se puede observar en el cuadro, la organización ha incrementado tanto el número de productores, como también, las hectáreas, esto, se debe a que año con año se inscriben nuevos socios a la organización.

5.19 Valor de la Producción de Café

De a cuerdo al valor de la producción, de la Empresa Opcaac, este, es el principal generador de ingresos de las familias cafetaleras, ya que estos ingresos, son indispensables para satisfacer todos sus gastos como: alimentación, medicina, educación para sus hijos y también para darle mantenimiento a las plantaciones de café. De la misma manera, estas exportaciones de café a otros países, se han considerado un generador de divisas para el país, por lo que la agricultura orgánica de México, aporta casi 140 millones de dólares, y representa el 3.7% del total de las exportaciones.

5.20 Superficie Sembrada de Café

Actualmente, la Organización de Productores de Café de Ángel Albino Corzo, cuenta con un total de 936.50 Hectáreas de café de 303 socios, distribuidas en 17 comunidades pertenecientes al municipio.

Cuadro 7: Descripción de comunidades, que pertenecen a la organización, productores y superficie.

No.	Nombre de la Comunidad	Municipio	No. De Productores	Hectáreas a Nivel Comunidad
1	FRANCISCO I. MADERO	ANGEL A. CORZO	7	28
2	NUEVA COLOMBIA	ANGEL A. CORZO	2	8.5
3	LA PAZ	ANGEL A. CORZO	9	19.5
4	LIBERTAD EL PAJAL	ANGEL A. CORZO	14	36.5
5	MONTEBELLO ALTAMIRA	ANGEL A. CORZO	19	69
6	7 DE OCTUBRE	ANGEL A. CORZO	6	23.5
7	NUEVA PALESTINA	ANGEL A. CORZO	12	44.5
8	QUERETARO	ANGEL A. CORZO	17	54
9	SALVADOR URBINA	ANGEL A. CORZO	55	183.5
10	SANTA RITA	ANGEL A. CORZO	27	112.5
11	LAGUNA DEL COFRE	MONTECRISTO DE GRO.	23	67
12	TOLUCA	MONTECRISTO DE GRO.	29	85.5
13	REFORMA	LA CONCORDIA	11	25
14	PABLO GALEANA	SILTEPEC	37	85
15	SANTA ISABEL SIJAN	SILTEPEC	16	49.5
16	ZAPATA	MONTECRISTO DE GRO.	13	24
17	PLAN DE AYUTLA	ANGEL A. CORZO	6	21
TOTAL:			**303**	**936.5**

Fuente: Elaborada con datos de la Misma empresa. 2009.

5.21 Precios del Café.

Los precios del café varían en relación con la calidad, están regidos por la bolsa de valores de Nueva York, por la cantidad y calidad de café acopiado en el mercado por los mayoristas; puede variar de 60 a 200 Dólares/Qq (Ver gráfica). Estos precios se extrapolan con el café pergamino, los cuales para su conversión a café Oro, exigen descuentos de 28.5 Dólares para comisiones de exportación, comercialización, maquila, etc.; que multiplicado por el tipo de cambio, obtenemos el precio de café pergamino por saco de 57.5 Kg.

Tienen un total de gastos de 28.50 Dólares ($313.50) sin incluir los gastos de administración. Otro de los factores que influyen en la determinación del precio son las aperturas o cierres, que los recuentos y maniobras que tienen que realizarse con los corredores de Bolsa.

Figura 20: Comportamiento del Mercado (Febrero 2008 – Enero 2009)



Fuente: Elaborada con Datos de la Empresa, 2009.

Cuadro 8: Precios pagados a los productores por la organización

COSECHA	PRECIO POR Qq. PERGAMINO
2001 - 2002	600.00
2002 - 2003	820.00
2003 - 2004	1,130.00
2004 - 2005	1,185.00
2005 - 2006	1,200.00
2006 - 2007	1,270.00
2007 - 2008	1,500.00
2008-2009	1,800.00

Fuente: Elaborada Con Datos de la Empresa, 2009.

5.22 Precio Medio en Bodegas de Abasto

Con relación al análisis de la competencia sobre los precios, estos, varían de acuerdo al año, puesto que en el ciclo 2008/2009, el precio en las bodegas osciló entre $1,750.00 a $1,800.00 el Qq de 57.5 Kg de café pergamino. También depende de la calidad del grano (altura) y procedimientos en su producción. En lo que se refiere a la Organización Opcaac, pagó a sus productores $1,800.00 el Qq de café orgánico y el Convencional o Transición $1,600.00 en el ciclo 2008-2009. Mientras que el Precio Internacional osciló entre $1,383.96 a $1,456.80 /100 Libras de café orgánico.

5.23 Características Demandadas por los Clientes

La principal características que exigen los clientes, a la cual la Organización vende su producto, es que la preparación de acuerdo a la que pida el cliente, cumpla con los normas establecidas; además; que el producto tenga una buena calidad durante todo el proceso productivo y beneficiado húmedo, de tal manera, que cumpla con las normas exigidas por los mercados Internacionales y Nacionales.

Los mercados de los Estados Unidos de Norteamérica, son los consumidores potenciales del café orgánico y en Transición, quienes, son capaces de pagar altos precios, en relación con el que se paga al productor, por consumir productos que cumplan con los principios de la inocuidad alimentaría, libres de cualquier tipo de contaminante que dañe la salud del ser humano.

5.24 Consumo Final Nacional

A pesar de que México es el quinto país más importante, en cuanto a producción mundial de café, el consumo del grano en nuestro país, es relativamente bajo; que va de 400 y 530gr. Per cápita, anual, debido a que el principal competidor de café, son los refrescos, que prácticamente han arrasado con el mercado de las bebidas.

De su producción total, México exportó alrededor del 70% para 1994/1995 con especificaciones sobre la calidad del producto (café verde u oro).

El restante, es consumido por la industria nacional, productora de cafeína, de café soluble, tostado y molido. Estas industrias no cuidan la calidad del grano, pues las exigencias del consumidor mexicano no se reflejan en la elaboración 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, es el café verde u oro, dirigida a la industria torrefactora; no cuenta con ninguna norma, por lo tanto, es el de peor calidad desde su origen. Se consume mancha de cafés naturales, con diferentes grados de daño; durante la industrialización, son mezclados con cafés buenos y se amortigua el sabor, y el cuerpo propio del café dañado.

El mercado del café soluble, se encuentra dominado por la empresa Nestlé, que en la zona del valle de México domina cerca del 84% del mercado; su producto principal es el Nescafé, que representa más del 42%, de este mercado. En segundo lugar está General Foods; después de ésta ya ninguna empresa tiene una participación significativa. En el mercado del café tostado, la empresa Café El Mar, con su Café mezclado legal, ocupa el 72% del mercado del valle de México; los otros tostadores se encuentran lejos, pues el café fino Mexicano y el extrafino Internacional ocupan el segundo y tercer lugar respectivamente con 7.1% y 6.9%. El resto de los tostadores participan con menos de 3.5% en este mercado. (Jiménez, 2004).

5.25 Estrategias del Sistema Producto Café.

La estrategia que la organización la creado para vender el café, es que tiene un proceso de inspección para la producción orgánica desde la cosecha 2000-2001 en que inicio su proceso de producción orgánica, certificándose por la instancia certificadora OCIA, acopiando 4 lotes de café pergamino para su venta al mercado de los Estados Unidos de Norteamérica. Gracias al compromiso de los productores hacia su propia organización, poco a poco, se ha ido recepcionando un mayor volumen de café, muestra de ello, es que para la cosecha 2008-2009 el volumen aumentó a 13 lotes, y se tiene programado

para la presente cosecha, acopiar 16 lotes de café que también es uno de los objetivos que se han propuesto.

5.26 Visión y Misión de la Organización.

Visión: Ser una empresa social autosuficiente reconocida local, nacional e internacionalmente como productora y comercializadora de productos agroecológicos, de calidad, procurando en todo momento la conservación del medio ambiente, asegurando el futuro y bienestar de las familias socias, favoreciendo a la vez el desarrollo comunitario sustentable y sostenible.

Misión: La “Organización de Productores de Café de Ángel Albino Corzo, S. de S.S. (OPCAAC, SSS)” está organizada con el fin de brindar servicios a sus socios, orientados, a mejorar en todo momento su calidad de vida, proporcionándose capacitación y asistencia técnica en cuanto a las normas de producción orgánica o agroecológica, que permitan el desarrollo económico, social y organizativo. Así también busca comercializar los productos (café orgánico) de sus socios a precios justos que contribuyan a mejorar su nivel de vida y las de sus familias.

5.27 Situación actual de la Organización de Productores de Café de Ángel Albino Corzo (Opcaac). Mediante la descripción del análisis FODA.

Cuadro 9: Fortalezas y Oportunidades de Organización la Opcaac.

A1	FORTALEZAS	B1	OPORTUNIDADES
1.	Los productores están dentro del programa, de producción orgánico.	**1.**	Los productores reciben apoyos, mediante el programa de procampo y por parte de la COMCAFE.
2.	Las zonas donde están establecidos los cafetales, cuentan con las condiciones ambientales para producir café de calidad.	**2.**	BANCHIAPAS, ofrece financiamiento para capacitación y dan atención a proyectos que se que se puedan financiar.
3.	La organización, está legalmente constituida y cuenta con todos los permisos legales, para su operación adecuada.	**3.**	Los consumidores extrajeron, demandan productos sanos.
4.	Cuenta con un equipo técnico y administrativo con experiencia y conocedores de la región.	**4.**	Muchas dependencias relacionadas con el café, se preocupan para la participación de la mujer en la producción de café.
5.	Se ha cumplido hasta la fecha en tiempo y calidad, los contratos de café en el mercado nacional e internacional.	**5.**	Los productores comparten experiencia, con otros productores de otros estados, en cuanto a la producción de café.
6.	El café que entregan los socios al centro de acopio, ha cumplido con la calidad, que exigen los clientes.	**6.**	Muchas dependencias financieras, ofrecen recursos para financiamiento de las cosechas.
7.	Cuenta con la infraestructura necesaria para operar (bodega, oficinas, teléfono, internet y equipo de cómputo.	**7.**	Los productores están incrementando la certificación de sus cafetales para la producción de café orgánico.
8.	Cuenta con certificados de CERTIMEX Y FLO, para comercializar su producto en el extranjero, bajo el sello de orgánico.	**8.**	Dependencias gubernamentales y no gubernamentales realizan convocatorias para dar atención a proyectos productivos.
9.	La organización, cuenta con material para el control de la broca, así mismo cuenta con un espacio donde están produciendo humus y abono orgánico, mediante las lombrices californianas.	**9.**	Incrementar el número de socios actuales de la organización.
		10.	COMCAFÉ, paga las inspecciones de los cafetales.

Fuente: Elaboración Propia con Datos de la Empresa, 2010.

Cuadro 10: Debilidades y Amenazas de la Organización Opcaac.

A2	DEBILIDADES	B2	AMENAZAS
1.	Muchos de los productores, no entregan al 100% de su producción para la comercialización a través de la organización.	**1.**	Ataques fuertes de plagas y enfermedades, que dañan al grano del café, y por ende afecta a la calidad del producto y el precio.
2.	Falta homogenizar la calidad del café, para un mercado seguro.	**2.**	Fuerte emigración y descapitalización en las zonas productoras de café.
3.	Se requiere mayor renovación de cafetales para incrementar la producción.	**3.**	Los productores viven en comunidades muy pequeñas y dispersas en zonas marginadas.
4.	Recursos insuficientes para el acopio y la comercialización; así como la adquisición de equipo e infraestructura para el centro de acopio.	**4.**	Escaza mano de obra derivado por la baja productividad de café, ocasionando la pérdida de cosechas.
5.	No cuenta con una bodega, con las condiciones propias para llevar a cabo el proceso de acopio del café orgánico de los socios.	**5.**	Pérdida de cosechas por presencia de severos factores climáticos (lluvias, granizo, deslaves, entre otros).
6.	Incrementar los fondos de ahorro de la empresa para evitar la mediación crediticia.	**6.**	Competencia, con las empresas trasnacionales, que elevan el precio en el mercado local.
7.	Falta de un vivero de café orgánico, de la variedad Bourbon.	**7.**	La productividad ha disminuido de 16 a 8 Qq/ha, debido a la presencia de plagas y enfermedades, principalmente la broca.
8.	No cuenta con fondo de ahorro suficiente, por ello los clientes piden créditos con otras empresas.	**8.**	Los productores de café, carecen de capacitación y asistencia técnica en cuanto a las normas de certificación y comercio justo.
9.	Falta de un vivero para la producción de plántulas.	**9.**	No todos los socios entregan un café un de calidad, debido a la falta de conocimientos, que apunten a un buen proceso productivo.
		10.	Que los proyectos que se gestiones, no sean aprobados.

Fuente: Elaboración Propia con Datos de la Empresa, 2010.

Cuadro 11: Matriz FODA de la Organización Opcaac.

FODA		DEBILIDADES									FORTALEZAS								
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
AMENAZAS	A1																		E9
	A2																		
	A3																		
	A4																		
	A5																		
	A6																		
	A7			**E2 E5**															E9
	A8																		
	A9																		E9
	A10																		
OPORTUNIDADES	O1																		
	O2			E2			E3			E5									E8
	O3														E7	E7		E7	
	O4																		
	O5																		E8
	O6	E1				E1			E4										
	O7											E6							
	O8			E2			E3			E5									
	O9											E6							
	O10																		

Fuente: Elaboración Propia con Datos de la Empresa, 2010.

E1, establecer contacto, con las dependencias financieras, y aprovechar los recursos para pagar el volumen de café que el productor entregue.

E2, para aumentar la producción, es importante incrementar la superficie sembrada, o bien, sustituir plantas viejas, por nuevas, esta mediante construcción de un vivero, y ahí producir las plántulas que sean necesarias.

E3, realizar los proyectos en base a las condiciones, que las dependencias la convoquen, y de esta manera obtener el recurso de ambas, y reconstruir la bodega, o bien construir una nueva.

E4, para evitar que los socios, pidan créditos con otras bodegas, a cuenta de su café, la organización debe gestionar financiamiento, para cubrir la necesidad del socio.

E5, realizar los proyectos en base a las condiciones, que las dependencias la convoquen, y de esta manera obtener el recurso de ambas, para construir un vivero para la renovación de los cafetales.

E6, aprovechar esta fortaleza, para incrementar el número de socios actuales de la organización y por ende, la superficie certificada de cafetales aumentaría, como también el volumen de venta de café.

E7, con las fortalezas, 5,6 y 8, la organización ha logrado vender su producto en los mercados extranjeros, ya que son mercados que consumen productos sanos.

E8, con la fortaleza 9, que tiene la organización, podemos aprovechar las oportunidades 2 y 5. Con la experiencia que tienen algunos productores con otros estados, se provecha el recurso que da BANCHIAPAS, para capacitar o dar a conocer con otros productores los conocimientos adquiridos.

E9, la amenaza 1, 7 y 9, que tienen los productores, la podemos reducir con la fortaleza 9, ya que la organización, cuenta con el método de control de la broca, y produce abono orgánico; se puede incrementar la productividad, disminuir la incidencia de la broca y todos los socios estarían entregando un café de buena calidad.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Considerando que la investigación, recaba la forma de producción, y acopio y comercialización del café se puede concluir lo siguiente:

La agricultura orgánica en México, ha adquirido una gran importancia económica en los últimos años por presentar una diversidad de condiciones edafoclimatológicas para su desarrollo; sin embargo, ha habido controversia por la certificación de productos orgánicos, toda vez, que las empresas que la realizan provienen del extranjero, por lo que originan la burocracia, establecen precios y reglamentos que perjudican a la producción, precio y comercialización de productos orgánicos, tales como el caso del café de pequeños y medianos productores que es en los que recae este tipo de agricultura.

En el caso del estado de Chiapas, que es un Estado comúnmente dinámico y extenso en cuanto a la producción de café orgánico así mismo, otros cultivos orgánicos tales como: caña de azúcar, plátano, papaya, mango y hortalizas que generan más empleos y divisas para el país; por su diversidad de climas y suelos que tiene y hacen que Chiapas produzca y exporte productos orgánicos de buena calidad.

En cuanto a la organización se refiere, se dice que es una organización que está legalmente constituida con todas las normas y reglamentos para poder comercializar café orgánico o algún otro tipo de producto que sus productores deseen comercializar, que además, prueba de ello es que no han tenido ningún problema de rechazo con algún lote de café con ninguno de los clientes, puesto, que han mantenido su cartera de clientes hasta la fecha.

RECOMENDACIONES

Las organizaciones de café, del Municipio de Ángel Albino Corzo, carecen de los mecanismos de comunicación y vínculos organizativos para canalizar la información hacía los socios productores, por ello, es necesario, implementar mecanismos, que, coadyuven a concientizar a todos los agremiados, acerca de lo beneficios y de las obligaciones que se contrae al participar en este sistema de comercialización, ya con ello se garantiza el cumplimiento, de calidad que imponen los consumidores.

El municipio de Ángel Albino Corzo, se destaca que la mayoría de los productores orgánicos, han podido mejorar las condiciones de vida, y la de sus miembros, dado a que el proceso de comercialización que se presenta, elimina un número de intermediarios, lo que se traduce en mejores precios al productor. De esta manera los resultados, como la recuperación del medio ambiente o la mejora de la calidad de vida, prueba de ello se observa cada vez más, se crean sociedades de pequeños productores que esperan beneficios al integrarse a la red solidaria.

BIBLIOGRAFÍA:

Casares, R. B., 1959. Estudios agro económico del cultivo del cafeto en el Estado de Colima. Tesis Profesional, UAAAN, Buenavista, Saltillo, Coahuila, México.

Consejo Mexicano del Café (CMC); México, Distrito Federal, 1997.

(COOPCAFE) 2006, Coordinadora de Pequeños Productores de Café de Chiapas A. C.

Fundación productora de Chiapas. A. C. y el Instituto Tecnológico y Estudios Superiores de Monterrey Campus Chiapas. Abril 2003.

González, S. J. A., 1978, Datos Climatológicos de zonas cafetaleras de la republica Mexicana. INMECAFE. Ganica, Xalapa, Veracruz, p. 171.

Haarer, A. E. 1979. Producción Moderna de café, Ed. CECSA. México, D. F. 23 P.

Instituto Nacional de Estadísticas Geografía e Información (INEGI); El sector Alimentario en México; Edición 1996 y 1998.

Jiménez, C.A. 2004, Trabajo de Observación, Estudio y Obtención de Información. Comercialización del Café (*Coffea arábica L.)* Mexicano. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.

Nolasco, M, 1985, Café y Sociedad en México, editorial Altadena 8, d S.A. De C.N. 455 P.

Pérez, M. B. 2005. Monografía, El cultivo de Café Orgánico en el Estado de Chiapas, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.

Pèrez, R. A. 1990, El Cultivo de café en México (Coffe arábica), UAAAN, Saltillo, Coahuila, México pp 100.

Santoyo Cortes V. Horacio; “Sistema Agroindustrial Café en México-Diagnostico, Problemática y Alternativas”; Primera Edición, 1994; Universidad Autónoma Chapingo, Estado de México.

Trápaga, y Torres, F. 1994. La producción de Café Orgánico en México Ante la Crisis del Mercado. En el Mercado Internacional de la Agricultura Orgánica. Instituto de Investigaciones Económicas, Universidad Autónoma de México. México, D.F. 151, P.163.

CITAS DE PÁGINAS WEB

http://4.bp.blogspot.com/_m4rbUjTlzMc/SzkTThYWuWI/AAAAAAAAA3k/J1VyNAxidrU/s400/Diapositiva70.GIF

http://www.infoaserca.gob.mx/fichas/ficha29-Cafe20100716.pdf

http://www.infoaserca.gob.mx/fichas/ficha29-Cafe20100716.pdf

http://www.rmalc.org.mx/documentos/grovas.pdf

http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Documents/cafe.pdf

http://www.aserca.gob.mx/sicsa/claridades/revistas/052/ca052.pdf