

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA DE OCCIDENTE
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS



TRABAJO DE GRADUACIÓN

TEMA:

"TRATAMIENTO CONTABLE DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ
Y SU IMPACTO EN EL SECTOR CAFETALERO EN EL
SALVADOR"

PARA OPTAR AL GRADO DE:
LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA

PRESENTADO POR:
AGUILAR, PEDRO SERGIO
MORÁN VINUEZA, MARLON ODIR
MUNGUÍA, ESMERALDA ARACELY

DOCENTE DIRECTOR:
LICDO. JOSÉ LUIS SALAZAR RAMÍREZ

SEPTIEMBRE, 2011
SANTA ANA, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

RECTOR

ING. Y MSC. RUFINO ANTONIO QUEZADA SÁNCHEZ

VICE-RECTOR ACADÉMICO

ARQ. Y MASTER MIGUEL ÁNGEL PÉREZ RAMOS

VICE-RECTOR ADMINISTRATIVO

LICDO. Y MASTER OSCAR NOÉ NAVARRETE

SECRETARIO GENERAL

LICDO. DOUGLAS VLADIMIR ALFARO CHÁVEZ

FISCAL GENERAL

DR. RENÉ MADECADEL PERLA JIMÉNEZ

SEPTIEMBRE, 2011

SANTA ANA, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA DE OCCIDENTE

DECANO

LICDO. JORGE MAURICIO RIVERA

VICE-DECANO

LICDO. Y MASTER ELADIO EFRAÍN ZACARÍAS ORTÉZ

SECRETARIO DE FACULTAD

LICDO. VICTOR HUGO MERINO QUEZADA

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS

LICDO. EDUARDO ZEPEDA GUEVARA

DOCENTE DIRECTOR

LICDO. JOSÉ LUIS SALAZAR RAMÍREZ

SEPTIEMBRE, 2011

SANTA ANA, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AGRADECIMIENTOS

A DIOS TODOPODEROSO, porque me ha dado todo lo que he necesitado en mis proyectos y mi vida para poder salir adelante, porque sin Él no habría tenido la fuerza y sabiduría necesaria en mis estudios. **TODO SE LO DEBO A ÉL.**

A MI ESPOSA, Ingrid Jannice Gil de Morán, por ser mi ayuda idónea desde el momento en que la conocí y comprenderme incluso en mis dificultades.

A MIS HIJOS, Marlon Elías y Jannice Abigaíl, mis dos tesoros, por ser la fuente de inspiración para salir adelante y no darme por vencido. Todo mi esfuerzo es por ellos.

A MIS PADRES, Por apoyarme todo el tiempo y siempre confiar en mí, fortaleciéndome con sus oraciones, instruyéndome en lo que debía hacer.

A MI HERMANA, Nancy Marisela, por creer siempre en mí, no importando lo difícil que parecía todo.

A MIS COMPAÑEROS DE TESIS, Pedro Sergio Aguilar y Esmeralda Araceli Munguía, por el esfuerzo que juntos compartimos para la realización de este trabajo.

A MIS HERMANOS EN CRISTO, Por las oraciones constantes de crecimiento.

A NUESTRO ASESOR, Licdo. José Luis Salazar por la paciencia que nos tuvo no solo en el desarrollo de este trabajo, sino en el transcurso de la carrera, dándonos siempre esos consejos oportunos.

A LOS CATEDRÁTICOS, que en el transcurso de nuestra carrera fueron una pieza clave para el aprendizaje de todos los conocimientos adquiridos y que de una u otra forma contribuyeron a la culminación de esta labor.

GRACIAS A TODOS.

Marlon Odir Morán Vinueza

AGRADECIMIENTOS

A DIOS TODO PODEROSO, fuente de vida, amor, paz, bondad y sabiduría; por ser el buen pastor que me ha llevado de la mano durante todo el camino, hasta alcanzar la meta propuesta.

A MI MADRE, Por ser obedientes al mandato divino que DIOS les ha dictado, al educarme en la vida, enseñarme que siempre hay razones para luchar, y demostrarme con su ejemplo, que una meta no es el final sino el principio de un nuevo reto. Gracias Amada madre, este triunfo ha sido forjado con su apoyo.

A MI ABUELO, Que siempre estuvo pendiente en todo lo que necesite y me brindo todo su cariño.

A MI FAMILIA, por ser la verdadera razón por la cual me inspiro a seguir luchando y superando las expectativas, por tener ese ejemplo que desde mi infancia mi abuela me inculcó, de luchar en la vida, de ser perseverante y de no darme por vencido, siendo Siempre insistente en lograr los objetivos y metas que me forje en la vida.

A LUIS MARIO MENDEZ Y FAMILIA, una persona muy especial en mi vida que siempre estuvo apoyándome en mi carrera animándome en cada momento difícil.

A MIS AMIGOS, por estar siempre pendientes en mis buenos y malos momentos, gracias por brindarme palabras de aliento, por tener paciencia en los momentos difíciles que se tienen que pasar, por los consejos, el apoyo moral en los momentos de tensión y Sobre todo por el verdadero significado de la amistad.

AL LICDO. SALAZAR, por brindarme su apoyo y conocimiento en toda mi carrera, por facilitarme el desarrollo de mi trabajo orientándome en todo lo que necesite por lo cual le estoy muy agradecida.

Esmeralda Aracely Munguía

AGRADECIMIENTOS

A DIOS TODOPODEROSO, Por haberme dado la fuerza para superar cada dificultad que se presentó en el sendero hasta culminar la carrera, finalizando así una de las metas más importantes en mi vida.

A MIS PADRES, Víctor Manuel Barahona y Ana Aguilar, quienes con su amor y sabiduría guiados por la mano divina de nuestro Creador, supieron hacer de mí una persona de bien. Por el sacrificio que de una u otra manera hicieron, por sus oraciones elevadas al cielo para que su hijo siempre fuera por el mejor de los caminos y por sacar adelante con éxito la complicada tarea de ser verdaderos padres.

A MI ESPOSA, Elsi Marbeli Barrientos de Aguilar, por haberme brindado con amor y paciencia todo su apoyo, tanto moral como económico, en cada momento durante este recorrido.

A MIS HIJOS, Adriana Margarita Aguilar Barrientos, Sergio Daniel Aguilar Barrientos y Diego Javier Aguilar Barrientos; Por su amor, por su inocencia mostrada, la cual ha sido una inspiración para seguir adelante a pesar de los

obstáculos encontrados en esta etapa. Por aceptar pacientemente y en múltiples ocasiones, mi ausencia cuando, como es natural, el deseo de un niño es compartir en familia.

A MIS HERMANOS, Por su apoyo brindado, sus palabras de ánimo que me dieron en momentos importantes.

A MIS COMPAÑEROS DE TRABAJO DE GRADO, Esmeralda Aracely Munguía y Marlon Odir Morán Vinuesa, por permitirme ser parte de su equipo en la realización de esta experiencia, ya que con su apoyo pude lograr el objetivo.

AL LICDO. JOSÉ LUIS SALAZAR RAMÍREZ, Por el tiempo dedicado para que pudiéramos obtener este importante logro de nuestras vidas, por sus conocimientos transmitidos en todo momento, los cuales fueron fundamentales en el desarrollo de nuestro trabajo.

Pedro Sergio Aguilar

INDICE

| | Pág. |
|--|------|
| • INTRODUCCIÓN..... | 13 |
| | |
| 1. CAPITULO I | |
| "GENERALIDADES DE LA CAFICULTURA"..... | 17 |
| 1.1 Antecedentes Históricos del café..... | 17 |
| 1.2 Generalidades del Café..... | 22 |
| 1.2.1 El café y sus variedades..... | 22 |
| 1.2.2 Las calidades del café..... | 28 |
| 1.2.3 Aspectos climáticos de importancia Significativa en la producción del café..... | 32 |
| 1.2.4 Proceso de comercialización del café..... | 34 |
| 1.2.5 Descripción del proceso productivo..... | 44 |
| 1.3 El Cultivo del Café en El Salvador..... | 46 |
| 1.3.1 Importancia del café para El Salvador..... | 46 |
| 1.3.2 Principales regiones cafetaleras..... | 54 |
| 1.3.3 Estructura de la industria..... | 57 |
| 1.3.4 Calidades de café en El Salvador..... | 59 |
| 1.3.5 Cafés diferenciado..... | 61 |
| 1.3.6 Destinos del café de El Salvador..... | 68 |
| 1.4 Antecedentes Históricos de la Empresas Beneficiadoras en El Salvador..... | 72 |
| 1.5 Generalidades de las Empresas Beneficiadoras de Café..... | 81 |
| 1.5.1 Descripción del proceso del beneficiado de Café..... | 81 |
| 1.5.2 Subproductos del café..... | 98 |
| 1.5.3 Legislación aplicable a los beneficiadores de Café..... | 102 |
| | |
| 2. CAPITULO II | |
| "ASPECTOS TEORICOS, GENERALES Y TECNICOS SOBRE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ"..... | 128 |
| 2.1 Generalidades de las Exportaciones..... | 128 |
| 2.1.1 Métodos de exportación..... | 129 |
| 2.1.2 Tipos de exportaciones..... | 132 |
| 2.2 Importancia de la Exportación..... | 133 |
| 2.3 Concepto de Comercio Internacional..... | 136 |
| 2.3.1 Comercio exterior..... | 136 |
| 2.3.2 Comercio internacional..... | 136 |
| 2.3.3 Desventajas o barreras del comercio internacional..... | 138 |
| 2.3.4 Barreras arancelarias al comercio Internacional..... | 140 |
| 2.4 Evolución de las Exportaciones de Café..... | 140 |
| 2.5 Normas de Certificación de Calidad Internacional..... | 144 |

| | | |
|-------|--|-----|
| 2.6 | Sistemas de Gestión de la Calidad, Objeto y Campo de Aplicación..... | 147 |
| 2.6.1 | Generalidades..... | 147 |
| 2.6.2 | Aplicación..... | 148 |
| 2.6.3 | Producción y prestación del servicio..... | 148 |
| 2.7 | Medición , Análisis y Mejora..... | 150 |
| 2.7.1 | Generalidades..... | 150 |
| 2.7.2 | Seguimiento y medición..... | 150 |
| 2.7.3 | Control de producto no conforme..... | 152 |
| 2.8 | Leyes que Rigen las Exportaciones de Café..... | 157 |
| 2.8.1 | Ley del consejo salvadoreño del café..... | 157 |
| 2.9 | Aspectos Financieros..... | 167 |
| 3. | CAPITULO III "SITUACION ACTUAL DE LAS EMPRESAS EXPORTADORAS DE CAFÉ EN EL SALVADOR"..... | 172 |
| 3.1 | Metodología de la Investigación..... | 172 |
| 3.2 | Objetivo de la Investigación..... | 172 |
| 3.3 | Tipo de Investigación..... | 173 |
| 3.3.1 | Investigación bibliográfica..... | 173 |
| 3.3.2 | Técnicas e instrumentos de recopilación de Datos..... | 173 |
| 3.4 | Determinación del Universo, Muestra y Unidades de Observación..... | 175 |
| 3.4.1 | Determinación del universo..... | 175 |
| 3.4.2 | Determinación de la muestra..... | 175 |
| 3.4.3 | Unidades de observación..... | 176 |
| 3.4.4 | Análisis y procesamiento de datos..... | 176 |
| 3.4.5 | Análisis e interpretación de la información..... | 177 |
| 3.5 | Impacto de las Exportaciones de Café en El Salvador.. | 177 |
| 3.5.1 | En el Producto Interno Bruto Agropecuario (PIBA)..... | 178 |
| 3.5.2 | En las exportaciones..... | 178 |
| 3.5.3 | En el nivel de empleo..... | 179 |
| 3.6 | Contribución a la Sostenibilidad del Ecosistema..... | 181 |
| 3.7 | Resultados de la Investigación Dirigido a Beneficiadoras-Exportadoras de Café..... | 182 |
| | ➤ CONCLUSIONES..... | 183 |
| | ➤ RECOMENDACIONES..... | 186 |
| 4. | CAPITULO IV "PRESENTACION DE LA PROPUESTA PARA EL SECTOR BENEFICIADOR-EXPORTADOR DE CAFÉ"..... | 188 |
| 4.1 | Propuesta de Industrialización y Mejoramiento de la Competitividad del Café Salvadoreño..... | 188 |
| 4.2 | Justificación de la Propuesta Para el Café..... | 189 |
| 4.2.1 | Fortalezas del sector Beneficiador-Exportador.. | 189 |
| 4.2.2 | Oportunidades del Negocio Exportador..... | 189 |
| 4.2.3 | Limitaciones del Sector Exportador..... | 190 |
| 4.2.4 | Amenazas del Negocio Exportador..... | 190 |
| 4.3 | Alcance de la Propuesta Para el Café..... | 191 |
| 4.3.1 | Alcance estratégico..... | 191 |
| 4.3.2 | Alcance estructural..... | 192 |

| | | |
|---------|--|-----|
| 4.3.3 | Alcance tecnológico..... | 193 |
| 4.3.4 | Alcance mercadológico..... | 194 |
| 4.4 | Propuesta Para El Sector Beneficiador-Exportador de Café..... | 195 |
| 4.5 | Plan Contingencial de la Propuesta de Organización Para el Sector Beneficiador-Exportador..... | 198 |
| 4.6 | Plan Estratégico Para la Propuesta de Industrialización del Café..... | 199 |
| 4.6.1 | Misión del sector beneficiador..... | 199 |
| 4.6.2 | Visión del sector beneficiador..... | 199 |
| 4.6.3 | Objetivos proyectados del sector beneficiador-exportador..... | 199 |
| 4.7 | Estrategia de Producción Industrial..... | 201 |
| 4.7.1 | Objetivos de la estrategia de producción Industrial..... | 201 |
| 4.7.2 | Actividades de la estrategia de producción Industrial..... | 202 |
| 4.7.2.1 | Implementación de gestiones para instalación de nuevas plantas de torrefacción..... | 202 |
| 4.7.2.2 | Bases para el procesamiento industrial del café..... | 203 |
| 4.7.2.3 | Continuidad industrial..... | 204 |
| 4.8 | Estrategia de Administración del Cambio Tecnológico y Operativo..... | 205 |
| 4.8.1 | Objetivos de la estrategia de administración del cambio tecnológico y operativo..... | 206 |
| 4.8.2 | Actividades de la estrategia de administración del cambio tecnológico y operativo..... | 207 |
| 4.9 | Estrategia de Competencia en los Mercados Locales, Regionales e Internacionales..... | 212 |
| 4.9.1 | Objetivos de la estrategia de competencia en los mercados locales, regionales e Internacionales..... | 214 |
| 4.9.2 | Actividad de la estrategia de competencia en los mercados locales, regionales e Internacionales..... | 215 |
| | ➤ ANEXOS..... | 219 |
| | ➤ BIBLIOGRAFIA..... | 239 |

INTRODUCCIÓN

En el ámbito mundial, la industria cafetalera se encuentra, en términos generales, saliendo de una crisis que afectó los precios mundiales, los cuales llegaron a su fondo histórico en la última década, al promediar los US\$42,20 por quintal en su precio más bajo alcanzado en octubre de 2001 y logrando el precio más alto en mayo de 2011 con un valor de US\$292.18. Con esto, muchos caficultores de más de 60 países productores tuvieron que buscar opciones para poder subsistir en una industria donde los costos de producción estaban por encima de los precios. Todo esto debido a un desequilibrio estructural entre la oferta y la demanda mundial, la primera creciendo a un ritmo promedio de 3.5% anual, y la segunda a un ritmo promedio de 1.5% anual.

En El Salvador, la situación del sector no fue diferente. Los precios que recibió el productor no alcanzaron para cubrir sus costos de producción, por lo cual se vio una gran disminución de la inversión en el cultivo de café y, por consiguiente, un alto desmejoramiento de la calidad del café nacional. Dentro de los costos en los que tiene que incurrir el caficultor para producir el café, está el pago

a los créditos que ha accedido para poder recolectar el producto. Estos créditos, apoyados unos por la banca privada, y otros por el Gobierno, han conducido a un elevado nivel de endeudamiento dentro del sector. Por este motivo, según varios productores del sector cafetalero, encontrar nuevas fuentes de crédito es necesario, pero no suficiente para mejorar la situación de la caficultura del país.

A pesar de todas las dificultades presentadas en esta industria, se ha logrado obtener a medida que ha transcurrido el tiempo, una fuente de ingresos que ha beneficiado a muchos sectores, tanto en el área productiva agrícola, industrial, mercado local e internacional, ayudando así a que la economía del país continúe desarrollándose de una manera lenta pero con mucho futuro prometedor.

En este trabajo damos a conocer cuatro capítulos, los cuales se estructuran de la siguiente manera:

El capítulo I, Antecedentes Históricos del Café, diseñado para mostrar los orígenes del café, historia, procedencia, tipos, calidades, territorio alcanzado y características en las cuales se desarrolla este cultivo tomando en cuenta los

aspectos climáticos para su producción. A la vez se da a conocer cuál es el proceso de comercialización del café, tomando en cuenta quienes son los entes reguladores involucrados, mecanismos de comercialización externos e internos, precios de mercado, formas de pago y procesos productivos para su desarrollo, principales regiones cafetaleras, estructura de la industria y destino del café a los diferentes países del mundo. Algunos antecedentes históricos de las empresas y su capacidad administrativa y financiera. De igual manera el proceso de beneficiado del café y sus productos resultantes, así como también la legislación aplicable a los beneficiadores de café.

El capítulo II, Aspectos Teóricos, Generales y Técnicos Sobre las Exportaciones de Café, detalla los mecanismos y métodos para las exportaciones, al igual que las generalidades y sus diversos fenómenos fiscales, los tipos de exportación, su importancia y la influencia en el comercio internacional. Se detallan también algunas desventajas o barreras en dicho comercio, y la evolución que las exportaciones experimentan en el transcurso del tiempo y las normas de certificación de calidad internacional y su campo de aplicación.

El capítulo III, Diagnóstico sobre la Implementación de Procedimientos Para el proceso de Exportación del Café en El Salvador, comprende una investigación de campo basada en la recolección y procesamiento de la información proporcionada por diversas personas involucradas en el manejo de beneficios que se dedican adicional a esta actividad a la exportación del café, sacando conclusiones y recomendaciones que constituyen una base para la evaluación de una propuesta de mejora, el funcionamiento e industrialización de tales empresas.

El capítulo IV, Presentación de la Propuesta para el Sector Beneficiador-Exportador de Café, Detalla la propuesta de industrialización y mejoramiento de la competitividad del café salvadoreño, justificando tales propuestas mostrando las oportunidades, debilidades, amenazas con las que cuentan. El alcance de la propuesta y el plan contingencial de la estructura de organización para el sector beneficiador-exportador, dando a conocer, visión del sector, objetivos proyectados y estrategias de producción industrial. Se muestran estrategias de competencia en los mercados locales, regionales e internacionales.

CAPITULO I

"GENERALIDADES DE LA CAFICULTURA"

1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL CAFÉ

Desde el año 575 D.C. hasta nuestros días, la historia del Café resulta apasionante. Originario de Yemen, su posterior expansión por diferentes partes del mundo, así como sus diferentes maneras de elaboración, conforman una narración muy interesante.

El Café es originario de Etiopía, antiguamente Abisinia, y más concretamente de la región de Kaffa; de ahí posiblemente tomo su nombre el café. Debido a que muchas leyendas antiguas sobre el cultivo y la costumbre de tomar café provienen de Arabia, sería muy fácil confundirse con el verdadero origen de éste.

Sin embargo, la más fuerte y aceptada de todas las leyendas acerca del origen y descubrimiento del café y la bebida del café como tal, es la que hace referencia a un pastor llamado Kaldi. Cuenta la leyenda que allá por el siglo VII, un pastor llamado Kaldi observó una extraña reacción en su rebaño de cabras tras comer los frutos y hojas de una planta hasta entonces desconocida para él. Los animales se

mostraban inquietos, nerviosos y mucho más activos. Ante esta reacción, decidió recoger los frutos y hojas de la planta y prepararse una infusión, cuyo sabor le desagradó tanto que optó por arrojar el resto de los frutos al fuego. Su sorpresa fue mayúscula al percibir un aroma especialmente atractivo que le indujo a prepararse una nueva infusión, aunque en esta ocasión con los frutos ya tostados. Tras beber la infusión, el pastor Kaldi sintió una euforia tan extraña como desconocida para él, lo que le llevó a informar de su experiencia al Prior del Monasterio Chehodet.

Allí, el prior descubrió después de numerosas pruebas que con las semillas de estas plantas, una vez tostadas y trituradas, se obtenía una agradable bebida que le ayudaba en las largas noches de vigilia. La nueva bebida adquirió gran popularidad y se fue extendiendo por todos los monasterios. Más adelante, el CAFETO (que así se llama el árbol que produce el café) fue llevado a Arabia, convirtiéndose en una de las bebidas más populares entre los peregrinos que se dirigían a la Meca. Del continente africano el CAFETO se extendió hacia América Central y del Sur.

Los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café fueron Los árabes. Esto fue porque desarrollaron todo el proceso de cultivo y procesamiento del café y lo guardaron como un secreto, inclusive trataron de evitar la extradición de cualquier semilla de café.

Por fin, el café comenzó a conquistar territorio en el mundo como la bebida favorita en Europa, y llegó a Italia en 1645 cortesía del comerciante Veneciano Pietro Della Valle. En Inglaterra comenzó a tomar café en 1650 gracias al comerciante Daniel Edwards, quien fue el primero en abrir un establecimiento de venta de café en Inglaterra y en toda Europa. El café llegó a Francia a través del Puerto de Marsella. En 1660 algunos comerciantes de ese puerto quienes sabían del café, sus atributos y efectos por sus viajes alrededor del mundo, decidieron llevar unos cuantos sacos desde Egipto y por 1661 la primera tienda de café fue abierta en Marsella.

La historia señala a Soliman Aga, el embajador de Persia en Paris durante el reinado de Luis XIV, como el primero en introducir el café en la Monarquía y la alta sociedad Francesa. La primera tienda de café en Paris fue abierta al público en 1672 por Pascal Armeniano a lo largo de la

tradicional avenida Saint German. Un Siciliano de nombre Procopio abrió una tienda similar cerca, donde se reunían alrededor del exquisito sabor del café, muchos de los mejores ejemplares de la sociedad Parisina.

En 1689 Procopio trasladó su tienda de café a un lugar cerca al Teatro de la Comedia Francés donde prosperó y finalmente culminó cuando ya era conocido en todo Paris. Las plantas de café viajaron un largo y ancho territorio antes de su llegada a América. En 1690, Dutchman Nicolas Witzen evadió a los Árabes y contrabandearon desde Moka una planta de café y algunas semillas a la ciudad de Batavia, ahora conocida como Yacarta, capital de Indonesia. Witzen tuvo éxito en su cultivo y las plantas de café crecieron bien. En el mismo año el gobernador de Yacarta envió una planta de café para que creciera en las casas verdes de Amsterdam. Los holandeses de ese tiempo trataron de hacer crecer la planta en sus propios terrenos para disminuir costos y los riesgos que involucraba el importar café, pero ellos no tuvieron éxito y descubrieron que la planta de café solo crecía en lugares con latitudes tropicales.

La primera planta de café de Francia fue comprada por un miembro del ejército Holandés. La planta fue dada al rey

Luis XIV en Marly en 1712. Desde Marly la planta fue enviada a Paris donde prosperó y produjo unos pocos granos pero pronto murió. El señor Jussieu fue el primero, en 1714, en establecer la descripción y clasificación del café. El nombre científico que recibió el café fue: *Jasminus Arabicum Laurifolio, cujus semen nos caffediditur*. Traducido significa: "Jazmín con hojas como laurel cuyas semillas conocemos como café".

Bajo una cuidadosa supervisión , la planta de café creció. Después el cuidado de la planta fue dado al Jardín Botánico de París bajo el cuidado del Dr. Chirac. En 1723, el Dr. Chirac dio una de las plantas a un miembro del ejército Francés, Gabriel de Clieux para que la llevara a las colonias francesas en América, específicamente a la isla de Martinica. El café creció bien en Martinica y tan pronto como los registros pueden decir todo el café creció en Sur América originado de la planta llevada por Gabriel de Clieux.

1.2 GENERALIDADES DEL CAFÉ

1.2.1 EL CAFÉ Y SUS VARIEDADES

El café pertenece a la familia de las Rubiáceas, en la que se incluyen más de 500 géneros y alrededor de 800 especies, de las cuales 66 pertenecen al género Coffea L. De todas las especies, solamente se cultivan 10 y dos de ellas han sido descritas como las más importantes porque corresponden a más del 90% de la producción mundial: Coffea arábica y Coffea canephora (Robusta).

- **El café arábica**, representa aproximadamente el 70% de la producción mundial de café y se considera como el de más alta calidad; por eso es generalmente más caro. Se cultiva en América Central, Sudamérica y en países africanos como Etiopía, Tanzania y Kenia.

Los frutos son redondos, suaves, levemente agrios, color achocolatado, de corteza lisa e intenso perfume. Tienen dentro dos granos de café enfrentados por su cara plana.

Requieren condiciones climáticas específicas para crecer, lo que explica que su cultivo sea más delicado. Necesitan mucha agua y luz solar y no

toleran el hielo, es por eso por lo que hoy son cultivados en países tropicales y subtropicales cercanos a la línea del Ecuador.

El contenido en cafeína del grano es relativamente bajo, entre un 0,9% y un 1,5%.

- **Café Arábica lavada.** Son grandes granos, de forma elíptica, de coloración verde azulada y olor a verde. Tostado desarrolla grandemente su volumen y en la tasa es un café aromático de excelente sabor. Se produce fundamentalmente en países centroamericanos y este africanos.
- **Café Arábica no lavado.** Cultivado básicamente en Brasil, su cultivo se inició en 1732 en las entonces colonias portuguesas de Pará, Amazonas y Marañón. En 1760 se introdujeron cafetos procedentes de la colonia portuguesa de Goa, en la India. Son granos ovalados, de coloración verde amarillenta y olor a hierba verde, con sabores muy variados en función de la región de cultivo. Son típicos los Río, Riados y Riozonas por su característico y acusado sabor que recuerda a yodo.
- **La variedad robusta,** produce unos granos también redondos, pero menos perfumados y más picantes y

astringentes. El café Robusta crece en África Central, el sur este de Asia y algunas partes de Sudamérica. Como su nombre indica, este árbol es menos exigente con las condiciones de cultivo, puede soportar temperaturas y altitudes más rigurosas. Considerado en la industria como menos sabroso y aromático que el Arábica, es muy usado en la elaboración de café instantáneo y otros cafés más baratos. Produce una taza con el doble de cafeína que el Arábica (entre un 2% y un 4,5%) y con mayor acidez.

El café crece bien en las islas de Java y Sumatra, y en Arabia, India, África, Antillas y América Central y del Sur, resultando esta última, con sus cultivos de arábica, quien produce aproximadamente las dos terceras partes de todo el café consumido en el mundo. Es el producto básico de exportación para los países centroamericanos. Las plantaciones de café ocupan altitudes comprendidas entre el nivel del mar y el límite de las nieves perpetuas tropicales, que se encuentra a unos 1.800 m. Los tipos canephora y libérica crecen mejor por debajo de los 900 m; las de tipo arábica prefieren altitudes superiores.

El producto final es siempre el llamado café verde o café oro, que se selecciona a mano o a máquina para eliminar las semillas defectuosas y la materia extraña, y se clasifica en función del tamaño. El café verde se obtiene a partir de los frutos maduros del árbol del café. En su proceso de maduración intervienen una serie de operaciones complejas. Con el procesado se consigue el aislamiento de la semilla mediante la eliminación de las diversas capas que rodean la baya y su secado hasta que el contenido en humedad del grano verde sea inferior al 12%.

Algunas de las variedades de café pertenecientes a la especie *Coffea arábica* son:

- a) Bourbon
- b) Pacas
- c) Tekisic (Bourbon mejorado)
- d) Catisic
- e) Catuai rojo
- f) Pacamara

A continuación se describen algunas de estas variedades:

Bourbon: mutación espontánea del café arábico, planta de tamaño promedio alto y coloración del brote terminal verde,

laterales con buen vigor y entrenudos largos, ángulo de bandolas agudo y número de glomérulos florales mayor. Altura de cultivo recomendada arriba de 1000 m.s.n.m. (media y estricta altura), rendimiento entre 20 a 45 QQs oro/Mz.

Pacas: es una mutación del Bourbon que fue observada durante 1960 en una finca de la familia Pacas en el departamento de Santa Ana. En honor a la familia Pacas se le dio dicho nombre a la variedad. Pacas es una planta de porte bajo; entrenudos cortos y hojas de color verde oscuro intenso; se adapta entre 500 y 1000 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), expresando su óptimo entre 700 y 900 m.s.n.m.; las producciones pueden fluctuar entre 25 y 70 qq oro/mz dependiendo del manejo del cafetal y las condiciones climáticas de la zona en que se cultive. Cultivo originado en El Salvador como producto de mejoramiento por selección de Bourbon iniciado en 1949.

TEKISIC o Bourbon mejorado: es una planta de porte alto; laterales con entrenudos largos pero menores que el Bourbon; los brotes terminales son de color verde; se adapta desde 800 hasta 1600 m.s.n.m., pero su máxima capacidad productiva la expresa entre 1200 y 1500 m.s.n.m.

Catisic: es resultado de evaluaciones efectuadas en El Salvador de un híbrido obtenido en Portugal durante 1959 al cruzar Caturra rojo por híbrido timor. Esta variedad de café tolera ataques por Roya del cafeto, siendo la mejor opción para cultivar en áreas donde ataca fuertemente la roya, disminuyendo así costos de producción; es una planta de porte bajo; se adapta entre 600 y 1200 m.s.n.m.

Catuai Rojo: es una variedad que se origino en el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) Sao Paolo, Brasil, como producto del cruce entre Caturra amarillo por Mundo Novo orientado a mejorar productividad, reducir altura de la planta y aumentar poblaciones por unidad de áreas. El Catuai Rojo es de tamaño intermedio; laterales (Bandolas) largos y entrenudos cortos, con tendencia a formar crinolinias; los rangos de altitud para su cultivo son desde 600 hasta 1200 m.s.n.m. observando mejores resultados entre 700 y 1000 m.s.n.m.

Pacamara: es una variedad híbrida producto del cruce efectuado en ISIC durante 1958 entre Pacas por Maragogipe rojo. El Pacamara es de porte alto y longitud intermedia de entrenudos; se adapta entre 900 y 1500 m.s.n.m. pero su optimo se expresa entre 1200 y 1300 m.s.n.m.

1.2.2 LAS CALIDADES DEL CAFÉ

El café en El Salvador se ha tipificado en tres grandes grupos, con base a la altura geográfica del cultivo sobre el nivel del mar, formando las calidades siguientes:

1. BAJIO 600 a 900 msnm
2. MEDIA ALTURA 901 a 1200 msnm
3. ESTRICTA ALTURA 1201 msnm a más
4. ESPECIALES 1500 msnm a más

El café recolectado antes del 1º. de noviembre de cada año se cataloga como cosecha prematura y los cortados después como cosecha normal, el criterio de selección se basa en que los cafés prematuros provienen de floraciones anticipadas a causa de precipitaciones en los meses de Diciembre y Enero. Es necesario comentar que hablando de café, la calidad se evalúa en dos aspectos principales:

- **Características físicas del grano,** como lo son el tamaño, forma, color, imperfecciones, defectos y sanidad.
- **Características sensoriales,** conocidas como catación o evaluación en taza, donde se califica el aroma (bouquet), acidez, cuerpo y sabor. Estas son evaluadas por personas entrenadas llamados **catadores**.

Ambos aspectos son importantes, pero el segundo, es el de mayor influencia en la evaluación. En café, los elementos determinantes para tener una buena Calidad están relacionados con:

- ✓ Ubicación geográfica y condiciones climáticas ambientales. (factor no controlable por el ser humano)
- ✓ Especies y variedades de café cultivadas. (factor controlable por el ser humano)
- ✓ Atención y adecuadas prácticas culturales del cultivo. (factor controlable por el ser humano)

La importancia que se le da al tipo y número de defectos es tal, que dependiendo de estas es que obtenemos el perfil de una taza de café. La verdadera personalidad de un lote de café solo puede conocerse cuando se han eliminado los factores que lo hacen defectuoso. Los defectos inciden en el sabor y aroma al resto de los granos del lote. En el tipo de defectos, se manejan dos grandes grupos:

- 1) Los graves, que no deben tenerse por su fundamental afectación en la calidad que se tiene en Taza.
- 2) Los leves, que se permite su presencia en un número determinado.

Los defectos pueden ser extrínsecos que son o materiales metálicos, insectos vivos o muertos o toda aquella materia, producto de un mal manejo o selección de café, como pergaminos o capulines. Los defectos intrínsecos del café pueden ser aquellos que representen alguna irregularidad en la forma, como malformaciones, conchas, orejas, granos fragmentados y rotos o dañados por insectos o mordidos.

También se toman como defectos aquellos granos que visualmente presentan características de color diferente al verde normal de un grano, como son los granos negros, cafés oscuros, inmaduros, manchados, con textura de corcho, etc.

Y en taza también se detectan los sabores extraños como moho, hediondo o agrio, y son considerados como defectos graves que van en detrimento de la calidad. Se establecen algunas calidades de café denominadas "bases" y a partir de las mismas, se otorgan premios o castigos, dependiendo del origen de que se trate y las características del café.

La calidad se determina en las diferentes etapas del proceso, la calidad del **café cereza** está en función del grado de madurez de los granos, mientras que la evaluación del **café pergamino**, que se denomina **catación en verde**, indica por un lado el rendimiento del pergamino a oro, por

medio de la eliminación de la pajilla, y por otro, la proporción de granos defectuosos (manchas), el porcentaje de humedad y la sanidad del grano.

Hay básicamente 3 tipos de preparaciones de café para diferentes mercados como lo son **los europeos, los americanos, y nacionales**, en donde Europa es el más exigente, América es menos exigente que Europa y el mercado Nacional que no es casi exigente. A continuación se mencionan algunas de las calidades del Café:

- ❖ *Estrictamente Altura*
- ❖ *Altura*
- ❖ *Extra prima lavado*
- ❖ *Prima lavado*
- ❖ *Buen lavado*
- ❖ *Lavado*
- ❖ *Desmanche*
- ❖ *Natural tipo A conocido como natural tipo Atoyac*
- ❖ *Natural tipo B que corresponde a otros naturales*
- ❖ *Robusta lavado*
- ❖ *Robusta Natural, entre otras.*

En general, en el mundo entero existen una verdadera gama de cafés con atributos especiales y singulares, cuya

clasificación debe recurrir a la evaluación sensorial para distinguirlos bajo el concepto de perfiles y destacar así el abanico de notas en aroma y sabor adicionales y desconocidos”.¹

1.2.3 ASPECTOS CLIMÁTICOS DE IMPORTANCIA SIGNIFICATIVA EN LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

El clima es un factor importante por lo cual hace mención el Consejo de salvadoreño de café, sección estadísticas 2011.

Algunos de los aspectos climáticos más relevantes en la producción del Café se detallan a continuación:

- **Temperatura:** La temperatura óptima se logra entre los 16 y 22 grados centígrados en nuestro medio. Si la temperatura es menor a 7 grados, el cultivo se ve afectado grandemente y si es mayor a los 30 grados su maduración es precoz. La temperatura de 14 a 20 grados se encuentra en zonas a 1,500 metros sobre el nivel del mar y arriba de los 25 grados en la zona de 500 msnm.

¹ Memoria de Labores, CUATRO M, S.A. DE C.V. 2010 ,/www.cuatromcafes.com/digitado a computadora, El salvador, C.A.

- **Humedad:** En los cafetales bajo sombra, la humedad relativa (HR) será siempre mayor que la de aquellos que se encuentran expuestos al sol, debido a que la sombra reduce la temperatura y en consecuencia la evaporación, transpiración y la velocidad del viento. En general, el cafeto requiere HR medias que oscilen entre el 65% al 85%.
- **Iluminación:** Es generalmente controlada por el hombre, a través de sombra permanente o temporal que se da en el cafetal. Este factor se toma muy en cuenta en las zonas bajas o sea a 500 metros sobre el nivel del mar.
- **Ventilación:** Es considerada de mucha importancia para el cultivo, ya que los vientos con velocidad excesiva botan el fruto y sus hojas, si no existe una ventilación adecuada. El café tiene un efecto fisiológico en contra de la velocidad excesiva del viento, porque hace que se marchite o reseque la planta, y para prevenir tal situación es necesario la elaboración de rompe vientos o cortinas (copalchi).
- **Suelos:** Los mejores suelos son los fertilizados, los porosos y los que poseen buen drenaje.

1.2.4 PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ

El mercado internacional del café se ha caracterizado desde sus inicios por cambios inesperados en el equilibrio de la oferta y la demanda, acentuándose estos durante las últimas dos décadas, no pudiendo determinarse cuando o en que época del año puede venderse a un mejor precio. En la comercialización están relacionadas todas las actividades de captación de café en los beneficios, fijaciones de precio interno, ventas al exterior, registros de las mismas, embarques, cobranzas y liquidaciones a productores.

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

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

La comercialización de café salvadoreño se realiza bajo un marco regulatorio que dicta el Consejo Salvadoreño de Café, ente estatal que funciona como la autoridad superior en materia de política cafetera y demás actividades

relacionadas con la agroindustria del café. Dentro de esta potestad el Consejo participa en compromisos internacionales tendientes a regular la oferta mundial del café, estableciendo para ello un marco regulador en las exportaciones y actividades relacionadas a la caficultura.

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

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

actos de comercialización realizados por los beneficiadores y/o exportadores:

- **BANCO CENTRAL DE RESERVA.** Como institución responsable de la política monetaria, el Banco tiene su participación en la actividad cafetera; en este marco autoriza a los agentes económicos que solicitan ejercer la exportación de café, previa autorización del Consejo; de igual forma lo hace para la autorización de las exportaciones. Asimismo dicta la política crediticia a seguir por el sistema financiero.
- **MINISTERIO DE HACIENDA.** Esta Institución es quien dicta la política fiscal, en este contexto participa en la refrenda de los permisos de exportación extendidos por el Consejo con fines fiscales. Siendo los Beneficiadores y/o Exportadores los agentes retenedores de los impuestos que pagan a cuenta los productores-clientes.

MECANISMOS DE COMERCIALIZACION EXTERNA

La comercialización externa es ejercida por los Exportadores autorizados, por el Consejo Salvadoreño de Café, quienes negocian el café con una gama de compradores;

los destinos del café varían en su participación; en algunos años la mayor exportación ha sido para Europa o Estados Unidos, todo depende de las condiciones de demanda y precio.

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

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

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

convenido. Ejemplo: el exportador fija en bolsa a 250 sacos a un precio de US \$180.00, para embarque marzo/2005, contra la posición de mayo/2005; al momento de trasladar el "AA", el precio convenido en bolsa es de US \$150.00; el exportador habrá ganado US \$30.00 por quintal en esa operación, el precio de venta de café físico es de US \$150.00, precio que podría ser la referencia para sus compras internas.

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

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

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

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

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

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

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

MECANISMOS DE COMERCIALIZACION INTERNA

La comercialización interna consiste en la negociación del café entre productor y agente comercializador. Los productores pueden comercializar su café en estados de:

verde fresco, uva fresca, cereza seca y pergamino seco, estos cafés son sujetos a un rendimiento de comercialización establecido por la Ley de pesas y medidas.

Con el Decreto 138 se promulgó la LEY ESPECIAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD Y LA COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ, tendiente a "proteger la propiedad y comercialización interna del café, garantizando a los diferentes agentes que intervienen en la mencionada actividad productiva que los resultados de su esfuerzo no se vean perjudicados como consecuencia de hechos delictivos, tutelan además el interés del Estado en la percepción de los impuestos correspondientes."

Los Agentes Económicos que participan en la comercialización interna, a los que hace referencia la Ley Especial, además de los productores son: los exportadores, beneficiadores/exportadores, agentes de los beneficiadores/pergamineros, tostaderías locales e intermediarios.

La comercialización del café la efectúan los productores, con base a las disposiciones emanadas para la comercialización externa, si ésta se realiza sobre la base

de cupos, el productor debe vender sobre esa referencia, si no existe regulación puede vender como lo desee. Los mecanismos de venta del productor con o sin regulación pueden ser, entre otros:

▪ **Ventas contra las entregas previas de café del productor**

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

Los precios de referencia siempre son la posición spot del contrato C de Nueva York, así si decide vender en marzo/2010, el precio de referencia será mayo/2010 sumando o restando el diferencial de precio vigente en el mercado internacional.

▪ **Determinación del precio interno de compra**

El precio de compra interno es el resultado del precio de venta al exterior obtenido por el beneficiador/exportador, establecido previo con el cliente en base al precio internacional de mercado, el cual se descompone de la siguiente forma:

El productor vendió el resto de su cosecha, durante al 30 de abril 2011, contra la posición mayo 2011 el precio se cotizó en: US \$280.00

| | | |
|------------------------------------|---------------|--------------------|
| Diferencial de precio | | US <u>\$ 10.00</u> |
| Precio FOB | | 290.00 |
| Menos: | | <u>(5.85)</u> |
| Tasa de registro CSC | \$0.35 | |
| CSC Y PROCAFÉ | \$0.50 | |
| Fondo de Emergencia | <u>\$5.00</u> | |
| Precio neto en US | | \$284.15 |
| Costo beneficiado y merma | | |
| Merma 10% s/284.15 | = 28.42 | |
| Beneficiado | = 40.00 | |
| Clases Inferiores | | |
| 2.5% S/284.15 | = <u>7.10</u> | <u>(75.52)</u> |
| Precio interno al productor | | \$ 208.63 |

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

▪ **Formas de pago**

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

1.2.5 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

Un proceso productivo se define como aquel proceso de transformación de unos elementos determinados en un producto o en un servicio específico. Esta transformación se efectúa mediante una actuación humana concreta utilizando determinados instrumentos de trabajo (maquinaria, herramientas, etc.).

Mediante las estrategias de proceso, la unidad productiva decide como efectuar la transformación de sus recursos en bienes y/o servicios, siendo su objetivo encontrar un modo de producirlos que dé lugar a las condiciones y especificaciones demandadas por los clientes, dentro de los

límites marcados por las restricciones financieras y directivas.

El proceso productivo del cultivo del café conlleva al desarrollo de muchas actividades que permiten un mejor proceso de crecimiento de la Planta como tal; estas se denominan **Actividades Culturales** y algunas de ellas son descritas en el siguiente cronograma.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES CULTURALES

(gráfica 1)

| MESES | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Poda de café y panteo de leña | | ■ | | | | | | | | | | |
| Compra de plantas | | | | | | ■ | | | | | | |
| Ahoyado | | | | | | ■ | | | | | | |
| Resiembra | | | | | | ■ | | | | | | |
| Agobio | | | | ■ | | | | | | | | |
| Control de maleza | | | | | ■ | | | ■ | | | | |
| Fertilización | | | | | | ■ | | ■ | | ■ | | |
| Deshije | | | | | | | | ■ | | | | |
| Control Fitosanitario I | | | | | | ■ | | | | ■ | | |
| Control Fitosanitario II | | | | | | | | ■ | ■ | | | |
| Control Fitosanitario III | | | | | | | ■ | | | | | |
| Cosecha | | | | | | | | | | | ■ | ■ |

Existen otras de éstas actividades como las que se mencionan a continuación:

(Gráfica 2)

| ACTIVIDADES | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Control Manual de Maleza | | | ■ | | | | | ■ | | | | |
| Control Químico de Maleza | | | | ■ | | | | | ■ | | | |
| Control de Plagas y Enfermedades | | | | ■ | | | | ■ | ■ | | | |
| Fertilización | | | | | | ■ | | ■ | | ■ | | |
| Cosecha | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | | |

1.3 EL CULTIVO DEL CAFÉ EN EL SALVADOR

1.3.1 IMPORTANCIA DEL CAFÉ PARA EL SALVADOR

De acuerdo a la información obtenida en el consejo salvadoreño del café. Es inútil tratar de encontrar la definición precisa de un producto que, como el café, adopta en la práctica las más variadas formas de cultivo y preparación. Lo más sensato es hablar de calidades de café, exponiendo las condiciones que hacen que un producto y en

este caso el café salvadoreño tenga las cualidades necesarias que le permiten obtener la elocuencia de la calidad.

El Salvador produce solamente la especie Arábica, casi completamente en sus variedades tradicionales. El café Bourbon comprende el 68% del área total de café cultivada en el país, Pacas que representa el 29% y las especies híbridas representan solamente el 3%. Adicionalmente, por crecer en sombreadas sierras y volcanes muy agrestes, nuestro producto se cultiva totalmente a mano. La mano de obra salvadoreña que participa en el proceso productivo del café es heredera de más de doscientos años de tradición.

El café es el producto agrícola que definió la cultura Salvadoreña, el recurso económico que ha transformado la historia social de nuestro país y la fuente de empleo que fortalece y protege la vida en El Salvador. Desde su primera exportación en 1865, el café ha marcado el paso de la actividad económica e incluso continúa haciéndolo ahora, cuando la importancia relativa del sector dentro de la economía ha disminuido debido a la contracción del sector y la diversificación de la economía,

especialmente después de la firma de los acuerdos de paz hace más de 10 años.

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

El cultivo del Café en El Salvador se ha mantenido apegado a sus valores e históricas tradiciones de producción y procesamiento, así como a la adopción de normas, técnicas y tecnologías que lo orienten a obtener una mayor calidad en su producto.

Para nuestro país, el Café continúa siendo una actividad de importancia estratégica para la sostenibilidad económica, social y ambiental. A pesar de una pérdida relativa en el impacto dentro de la economía, favorecida por la evolución de El Salvador hacia una de las economías más libres del mundo que ha permitido la reconversión de los sectores

productivos. A continuación se resaltan algunos aspectos que recalcan la importancia socioeconómica del Café para El Salvador:

- El café representa alrededor del 1.5% del Producto Interno Bruto y el 12.6% del PIB Agropecuario. Debido a que las cuentas nacionales no incluyen a la actividad agroindustrial dentro del PIB agropecuario, las cifras señaladas no reflejan el verdadero impacto. En un estudio se determinó que el PIB del sector agropecuario aumentó de 13.3% a 22.8% al ajustarlo por su aporte agroindustrial.
- Las exportaciones de café representan cerca de un 4.8% del total de exportaciones del país, aun cuando la diversificación de exportaciones y la disminución en la productividad del parque cafetalero han minado el desempeño de las primeras. La actividad cafetalera promedió entre los años 1995 y 2005 un 9.2% de las exportaciones totales de El Salvador.
- El café bajo condiciones normales aporta 160,000 empleos directos y cerca de 500,000 empleos indirectos; inyecta recursos en el área rural dinamizando el comercio y aliviando la pobreza rural.

Durante muchos años el café ha contribuido para que las poblaciones rurales posean una infraestructura más adecuada para vivir, como carreteras, escuelas, acceso a servicios básicos, entre otras.

- En el año 2006 el 40.1% aproximadamente de los fondos de créditos destinados por la Banca y Financieras al sector agropecuario es para el sector cafetalero, si hablamos únicamente del subsector agricultura el porcentaje representa el 62.4% de total de créditos. El monto de créditos del sector café que asciende a \$93 millones representa un 3.1% del total de créditos totales del país.

La generación de empleo por parte del rubro cafetalero constituye, además, una de las principales contribuciones de este sector para mantener la estabilidad social y política del país, considerando que en condiciones normales el empleo del sector cafetalero representa cerca del 6% de la Población Económicamente Activa (PEA); a esto se le añade que la inversión que genera la propia actividad favorece el desarrollo de microempresas que contribuyen a reducir la migración de pobladores rurales hacia la ciudad y los problemas que ello implica.

El café es vital desde el punto de vista ecológico. Las externalidades positivas del café (aunque muy importantes) no están por el momento remuneradas ni interna ni externamente. Mientras varios países productores han cambiado sus tecnologías a cultivos de café bajo sol abierto, que utilizan fuertes cantidades de químicos, El Salvador ha mantenido su tradicional cultivo de café bajo sombra. Bajo este abanico de árboles de sombra se encuentran cafés arábigos madurados lentamente, de los que se obtiene una bebida excepcional. Los últimos estudios en el campo revelan que El Salvador cuenta con un 2% de bosque primarios; las plantaciones de café representan aproximadamente un 9% de bosque adicional debido al uso intensivo de sombra que poseen los cafetales (el 95% de los cafetales son cultivados bajo sombra) más importante aún casi la totalidad de los bosques primarios o cerrados (alrededor del 80%) se encuentran rodeados por cafetales, funcionando como área de mitigación del impacto que pudiesen recibir dichos bosques del exterior. Si los cafetales desaparecen los bosques primarios estarían en peligro latente de desaparecer.

El bosque cafetalero tiene para nuestro país una gran importancia hidrológica, además de proporcionar otros servicios ambientales como: *servir como fuente de energía, capturar carbono y conservar la biodiversidad.*

- **IMPORTANCIA HIDROLÓGICA:** Quizás el más importante servicio ambiental provisto por el parque cafetero a nuestro país. Protege los suelos contra la erosión, resguarda las principales vertientes de cuencas hidrográficas y permite la infiltración de agua a los mantos acuíferos. El mapa de divisiones hidrológicas muestra como las zonas cafetaleras se ubican principalmente en zonas de agua subterránea, siendo claves en la recarga de las mismas y convirtiéndose en un oasis dentro de las zonas de infiltración reducida. Según datos de PROCAFE, cada minuto el bosque cafetalero enriquece los mantos acuíferos con 715m³ de agua, de los cuales se conserva el 70%, es decir que cada hora los cafetales aportan a los mantos acuíferos 500.5m³ de agua.
- **FUENTE DE ENERGÍA E INGRESOS ADICIONALES:** Las podas de árboles de sombra y cafetos son la principal

fuente de leña para preparar alimentos en las zonas rurales del país. Se estima que provee el 42% del total de leña utilizada anualmente de las poblaciones rurales. Asimismo el beneficiado del café genera cada año 6 millones de QQs. de pulpa y 0.7 millones de QQs. de cascarilla de pergamino, que dado su alto poder de combustión es un valioso recurso energético con lo que se ahorra la utilización de petróleo durante el secado del grano. En las fincas, generalmente se cultivan otros productos como frutas, vegetales, flores y árboles maderables. Estas especies no sólo son importantes para mantener la biodiversidad, sino que además son una fuente de ingreso adicional cuando son explotados racionalmente. Dicha diversificación ayuda a proteger muchas veces a los productores de las fluctuaciones del precio, sucesos naturales y otras incertidumbres.

- **CAPTURA DE CARBONO:** El promedio de los diferentes gradientes y especies de sombra de El Salvador de árboles de montaña puede mantener una reserva de 190 toneladas de carbono por hectárea anuales y la

tasa neta de fijación de bióxido de carbono es de 126 Kg. diarios. Los cafetales de El Salvador mantienen una reserva de 32.2 millones de toneladas de carbono, con una fijación de 13,178 toneladas de bióxido de carbono por día. Estos servicios ambientales aún no son explotados en nuestro país, presentándose una oportunidad futura de remuneración para este bondadoso cultivo.

- **APORTE DE LA BIODIVERSIDAD:** El manejo de áreas de café bajo sombra con especies nativas en casi 161,000 Hectáreas (229,921 Manzanas) ha permitido a El Salvador mantener una biodiversidad en flora y fauna. En las zonas de bosque cafetalero se albergan 209 especies de árboles nativos y 21 exóticas, 188 especies de aves, 101 residentes y 37 migratorias (42 de estas amenazadas y 19 en peligro de extinción a nivel local); además de 31 especies de pequeños mamíferos, 8 en peligro de extinción; unas 26 especies de reptiles y 8 especies de anfibios que poseen varias especies en peligro de extinción, entre otros. Gracias a las masas de cultivos permanentes en las zonas de cafetal bajo

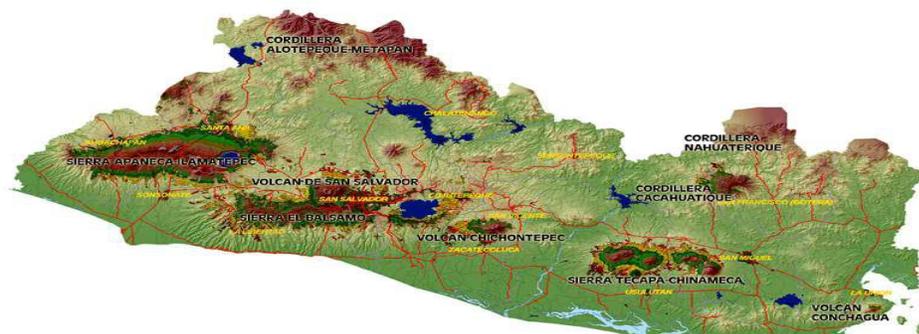
sombra se podrían conservar alejadas del peligro y reducir la amenaza de extinción.

1.3.2 PRINCIPALES REGIONES CAFETALERAS

Algunas de las zonas de nuestro con mayor auge en Cultivo de Café son:

- ❖ Cordillera Apaneca-Ilamatepec
- ❖ Cordillera Quetzaltepec-Bálsamo
- ❖ Cordillera Chichontepec
- ❖ Cordillera Tecapa-Chinameca
- ❖ Cordillera Cacahuatique
- ❖ Cordillera Alotepec-Metapán

Los principales departamentos productores de café en El Salvador son en orden de importancia Santa Ana, Ahuachapán y Sonsonate, los cuales se encuentran ubicados en la zona occidental del país y La Libertad ubicada en la región central.



A continuación se presenta una aproximación de la producción de El Salvador por departamento y zona con base a la recepción informada por los beneficiadores de café; aclarando que dicho desglose se efectúa con base a la recepción de café por departamento en el cual se encuentra ubicado el beneficio y no necesariamente donde es producido

Recepción por Departamento

| Departamento | 2006/07 | 2007/08 |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Volumen en qq oro uva | 1,740,026 | 2,119,811 |
| Santa Ana | 38.0% | 37.8% |
| Ahuachapán | 18.4% | 23.6% |
| Sonsonate | 12.4% | 12.8% |
| La libertad | 14.4% | 9.4% |
| San miguel | 8.1% | 8.8% |
| Usulután | 5.9% | 5.7% |
| San salvador | 2.2% | 1.5% |
| La paz | 0.1% | 0.1% |
| Chalatenango | 0.6% | 0.3% |
| Total | 100% | 100% |

Recepción por Zonas ²

| Zonas | 2006/07 | 2007/08 |
|------------|----------|---------|
| Occidental | 68.84% | 74.2% |
| Central | 17.12% | 11.3% |
| Oriental | 14.04. % | 14.5% |
| TOTAL | 100% | 100% |

1.3.3 ESTRUCTURA DE LA INDUSTRIA ³

En El Salvador existen aproximadamente unos 23,000 productores, de los cuales el 87% son pequeños productores, con propiedades menores de 25 manzanas y representan el 21% del total de la producción nacional. A continuación se presenta la estratificación de productores por área cultivada, mostrando una comparación entre la producción en qq por manzana cuadrada y rendimiento promedio de tal cultivo durante las cosechas 98/99 y 99/00

² Fuente, Consejo Salvadoreño del Café, cosecha 2006-2007 y 2007-2008. Estadística/Industria 2008.

³ Fuente, Consejo Salvadoreño del Café. www.csc.com

Reporte de Producción por Área Cultivada ⁴

Promedio de Cosechas 98/99-99/00

| RANGOS (Mz) | PRODUCCIÓN QQ | % Producción Total | No. Productores | % del Total de Productores | Área por Rangos (Mz) ** | Rend. Prom. (QQxMz) |
|------------------------|---------------|--------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| Menos de 3 Mz | 101,653.58 | 3.41% | 11,708 | 49.85% | 13,647.11 | 7.45 |
| De 3 a 10 Mz | 240,350.94 | 8.07% | 6,435 | 27.40% | 27,680.35 | 8.68 |
| De 10 a 25 Mz | 294,917.04 | 9.90% | 2,403 | 10.23% | 30,751.27 | 9.59 |
| De 25 a 50 Mz | 398,123.68 | 13.37% | 1,266 | 5.39% | 36,553.98 | 10.89 |
| De 50 a 100 Mz | 562,859.77 | 18.90% | 900 | 3.83% | 51,018.22 | 11.03 |
| De 100 a 150 Mz | 450,760.18 | 15.14% | 369 | 1.57% | 35,897.94 | 12.56 |
| De 150 Mz en Adelante* | 928,936.61 | 31.20% | 407 | 1.73% | 87,427.14 | 10.63 |
| TOTALES | 2,977,601.80 | 100% | 23,488 | 100% | 282,976.01 | 10.52 |
| | | | | | % DEL TOTAL | |

⁴ Consejo Salvadoreño del Café. Estadísticas de producción y rendimiento/www.csc.com

| SECTOR REFORMADO ⁵ | | |
|-------------------------------|------------|------|
| Numero de Cooperativas | 119.00 | |
| Producción (qq Oro Uva) | 201,561.98 | 8.8% |
| Área Cultivada (Mz) | 25,764.56 | 9.1% |

Existen aproximadamente 80 exportadores autorizados y activos, existen además más de 215 beneficiadores pergamineros en El Salvador. En la torrefacción, unos 50 tostadores nacionales de café se encuentran registrados, entre pequeños, medianos y grandes, quienes se encargan del mercado interno y externo.

1.3.4 CALIDADES DE CAFÉ EN EL SALVADOR

El consejo salvadoreño del café clasifica la Calidad café de acuerdo a la altitud que el cultivo tiene sobre el nivel del mar. Su clasificación principal es:

- **Bajío (Central Standard-CS):** Producido entre 600 a 800 m.s.n.m. Características de grano: Tamaño de grano oro

⁵ El área total se encuentra sobrestimada debido a la duplicidad en algunos registros de fincas, por lo que el área total no refleja el tamaño real; sin embargo, la base de datos de fincas se encuentra actualmente en depuración para superar este sesgo. El área cultivada nacional reportada por PROCAFE es de 229,921 Mz.

sobre zaranda # 17 entre un 45% y 55%. Tostado con aspecto liso, poca dureza y color café opaco. Características de la bebida: Aroma suave y limpio; taza suave de buen sabor, textura delgada, sin acidez y poco cuerpo.

➤ **Media Altura (High Grown-HG):** Producido entre 800 y 1,200 m.s.n.m. Características de grano: Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 entre un 50 y 60%. Tostado con aspecto semi-rugoso, regular dureza y color café oscuro. Características de la bebida: Aroma agradable y fino; taza de buen sabor y regular textura, de regular acidez y buen cuerpo.

➤ **Estricta Altura (Strictly High Grown-SHG):** Producido entre 1,200 y más msnm. Características del grano: Tamaño de grano oro sobre zaranda # 17 arriba del 60%. Tostado con aspecto rugoso, buena dureza y color café bastante oscuro. Características de la bebida: Aroma agradable y penetrante; taza con bastante sabor y buena textura, mucha acidez y cuerpo.

La mayor parte de nuestro café (71%) es cultivado en media y estricta altura, entre los 900 y más de 1,200 metros del nivel del mar, por lo que no es extrañar que sea disfrutado

y muy bien aceptado gracias a su buena calidad en Alemania, Estados Unidos, Italia, Francia y Japón. El proceso del café en El Salvador es, sin lugar a dudas, uno de los más tradicionales del mundo, porque la pequeñez del territorio y su densidad poblacional permitió al país atender su cultivo como si se tratara de un jardín.

1.3.5 CAFÉS DIFERENCIADO

Hoy en día, además del café genérico (café convencional), existe oportunidad creciente para el café diferenciado, el cual tiene requerimientos específicos de sistemas de cultivo, variedades, prácticas agronómicas, cualidades físicas y organolépticas; protección ambiental y beneficios sociales para la población.

Entre los cafés diferenciados se encuentran:

- ✓ **Café Gourmet**

- ✓ **Café Orgánico**

El esfuerzo por satisfacer los gustos y preferencias de los diferentes nichos del mercado internacional del café, y para buscar mercados que garanticen precios sostenibles, ha favorecido en incremento de las exportaciones de café diferenciado o especial.

El posicionamiento de los cafés especiales salvadoreños en los mercados internacionales sigue despuntando. Según el Consejo Salvadoreño del Café (CSC), los cafés diferenciados ocuparon el 28.5 por ciento del volumen de la cosecha 2007-2008, que alcanzó un total de 2.1 millones de quintales oro-uva.

Los ingresos por cafés de calidad también crecieron, ya que pasaron de 60 millones de dólares del ciclo 2006-2007, a 79.4 millones de dólares en 2007-2008. La expectativa para la cosecha 2008-2009 es que las exportaciones de diferenciados crezcan un 30 por ciento, ya que al 31 de diciembre de 2008 se había vendido 31 mil quintales contra 118 mil de cafés comerciales, según informes del CSC. A continuación se describe brevemente cada uno de los cafés diferenciados mencionados anteriormente:

1. **Café Gourmet:** Los requisitos mínimos del grano de exportación para obtener certificación del Consejo Salvadoreño del Café como café Gourmet, son los siguientes:

- Que al menos el noventa por ciento sea variedades de la especie arábica: Bourbon, Pacamara o Maragogipe.

- Que el café sea cortado bien maduro, tinto.
- Que en las pilas de recibo haya cero por ciento de grano verde.
- Que el fermentado sea natural, de conformidad a la localización del beneficio y condiciones climáticas.
- Que sea lavado con agua limpia y fresca.
- Que sea cien por ciento secado al sol.
- Que sea limpiado a mano.
- Que el café sea envasado en sacos especiales.
- Que presente color verde azulado.
- Que el cien por ciento quede sobre la zaranda 16.
- Que su humedad promedio sea del 12.0%.
- Que tenga cero por ciento de granos defectuosos.

2. **Café Orgánico:** el cual no utiliza ningún producto químico ni sintético. El país practica la caficultura orgánica fundamentalmente para proteger la biodiversidad dentro del agro-sistema con uso de sombra diversificada y cultivos asociados, medidas de protección y fertilización orgánica del suelo, manejo de las plagas sin químicos y establecimiento de líneas de control de calidad en la producción y cosecha. Para ser exportado

como tal, requiere de certificación extendida por la Asociación Internacional para el Mejoramiento de los Cultivos Orgánicos OCIA, u otra entidad certificadora internacionalmente reconocida. Igualmente, en El Salvador se pueden encontrar cafés certificados bajo los estándares internacionales de Comercio Justo o "Fair Trade".

Este tipo de café puede ser producido en altitudes entre 500 y 1400 metros sobre el nivel del mar, por lo que se recomienda lo siguiente:

- ❖ Cultivar variedades plenamente adaptadas al clima local.
- ❖ Utilizar sombra diversificada y plantar otros árboles forestales, que permitan proteger la biodiversidad del lugar.
- ❖ Proteger el suelo con obras de conservación y fertilización orgánica y controlar plagas sin productos químicos sintéticos.
- ❖ Establecer mecanismo de control para garantizar la calidad de la producción. Para esto se debe cosechar únicamente las cerezas maduras, y el producto debe ser enviado a los beneficios en sacos marcados como

orgánicos, procesado en pulperos y pilas específicas; y almacenado en bodegas especiales.

Las exportaciones de esta clase de Café, Gourmet y Orgánico, reciben un 6% de drawback como incentivo fiscal por parte del gobierno Salvadoreño, lo anterior en base a lo establecido en la *Ley de Reactivación de las Exportaciones*". Muchos productores y beneficios se han certificado bajo los estándares reconocidos como **caficultura sostenible**, como el caso de los sellos: "RainForest Alliance", "UtzKapeh" y Bird-Friendly". Estos cafés son registrados por el Consejo Salvadoreño de Café bajo la categoría de *cafés sostenibles*.

- ✓ **"RainForest Alliance"**. Esta certificación está basada en los principios y normas de sostenibilidad (social, ambiental y productiva). Para más información sobre la certificación se puede visitar: www.ra.org.
- ✓ **"Utzkapeh"**. que significa "buen café" en lengua Maya, ofrece seguridad en la calidad social y ambiental de la producción de café. Para más información puede visitar: <http://www.utzkapeh.org/>

✓ "Bird-Friendly" o "amigable con las aves" del Smithsonian Migratory Bird Center (SMBC). Más información en:

http://nationalzoo.si.edu/ConservationAndScience/MigratoryBirds/Coffee/Bird_Friendly.

Los cafés finos son catalogados por el Consejo Salvadoreño del Café como todos aquellos que sin una de las restantes clasificaciones de diferenciados reciben un sobreprecio de \$10 por quintal en referencia del contrato "C" de Nueva York.

A continuación se presentan las exportaciones de los ejercicios cafetaleros de 2005/2006 a 2007/2008 en quintales-oro por tipos de café y su respectiva participación porcentual:

Cosechas 2005/2006 a 2007/2008

| CALIDAD | 2005/06 | 2006/07 | 2007/08 |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|
| Comerciales | 1035754 | 868104 | 1100349 |
| CS | 38688 | 24975 | 27413 |
| HG | 704338 | 641138 | 715182 |
| SHG | 292529 | 201992 | 357754 |
| Diferenciados | 385793 | 444661 | 545052 |
| Gourmet | 144421 | 139853 | 112534 |

| | | | |
|-------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Orgánico | 15234 | 26535 | 34299 |
| Sostenible | 63587 | 83079 | 87631 |
| Comercio justo | 7488 | 3600 | 3675 |
| Comercio justo/orgánico | 4238 | 1913 | 6975 |
| Gourmet/sostenible | 3510 | 4236 | 2418 |
| Orgánico/sostenible | | 1875 | 12570 |
| Finos | 147316 | 183571 | 284949 |
| Inferiores | 243416 | 275150 | 266492 |
| RL | 135267 | 161442 | 162957 |
| RLS | | | |
| PV | 106712 | 112883 | 103535 |
| Corriente | 1437 | 825 | |
| Elaborados | 3894 | 3568 | 2015 |
| Solubles | 85 | 452 | 152 |
| Tostados | 3808 | 3116 | 1863 |
| Total | 1668857 | 1591483 | 1913908 |

Porcentajes (según volumen)

| Calidad | 2005/06 | 2006/07 | 2007/08 |
|---------------|---------|---------|---------|
| Comerciales | 62.1% | 54.5% | 59.1% |
| diferenciados | 23.1% | 27.9% | 28.6% |
| Inferiores | 14.6% | 17.3% | 12.2% |
| ELABORADOS | 0.2% | 0.2% | 0.0% |
| TOTAL | 100% | 100% | 100% |

1.3.6 DESTINOS DEL CAFÉ DE EL SALVADOR

En el ejercicio 2007/08 de acuerdo datos estadísticos de PROCAFE los principales destinos de las exportaciones de café de El Salvador son: EE.UU., Alemania, Japón y Bélgica. A continuación se detalla cuadro que contiene exportaciones de café por país de destino comparándolos con el ejercicio anterior.

| PAIS | 2006/07 | | 2007/08 | |
|------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | Quintales | US\$ | Quintales | US\$ |
| USA | 628581 | 70388225 | 745779 | 97741505 |
| Alemania | 498284 | 58803179 | 630497 | 82370686 |
| Belgica | 189882 | 21445557 | 170504 | 21933680 |
| Japon | 111810 | 13998176 | 108458 | 15205338 |
| Canada | 23866 | 2820715 | 68532 | 9012063 |
| Italia | 47843 | 6679079 | 5002 | 7694645 |
| Francia | 11367 | 1456955 | 37238 | 5325985 |
| Inglaterra | 25716 | 3297245 | 22488 | 3310125 |
| Suecia | 19710 | 2263393 | 21746 | 3175883 |
| Sur Africa | 9345 | 1121310 | 9818 | 1397934 |
| Fed.Rusia | 2888 | 280066 | 9000 | 1287000 |
| España | 6628 | 744603 | 8100 | 1123103 |
| Finlandia | | | 6300 | 924840 |
| Portugal | 3975 | 433350 | 6188 | 815616 |
| Nicaragua | 6493 | 409062 | 4500 | 283500 |
| Australia | 1230 | 166680 | 3285 | 512251 |
| Taiwan | 413 | 50738 | 2888 | 494711 |
| Holanda | 863 | 109140 | 2153 | 317150 |
| Rep. Checa | | | 1800 | 234113 |
| Noruega | 765 | 176400 | 1523 | 333726 |
| Austria | | | 900 | 138488 |
| Bulgaria | | | 450 | 69966 |
| Singapur | 413 | 44550 | 413 | 55791 |

| | | | | |
|--------------|----------------|------------------|----------------|------------------|
| Mexico | 375 | 6103 | 413 | 55605 |
| Rep. China | | | 388 | 55383 |
| Guatemala | 225 | 15750 | 119 | 16600 |
| Suiza | 413 | 52800 | | |
| Costa Rica | 287 | 35119 | | |
| Honduras | 114 | 26990 | | |
| TOTAL | 1591483 | 184880112 | 1913908 | 253944881 |

A continuación se presenta el comportamiento histórico de la producción de El Salvador en miles de quintales oro uva.

COMPORTAMIENTO DE LA PRODUCCION EN EL SALVADOR.

| AÑO CAFETERO | PRODUCCION* EN QQS ORO UVA | PROMEDIO 4 AÑOS |
|---------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1980/1981 | 3,587,000.00 | |
| 1981/1982 | 3,897,400.00 | |
| 1982/1983 | 4,213,000.00 | |
| 1983/1984 | 4,112,600.00 | 3,952,500.00 |
| 1984/1985 | 2,921,700.00 | 3,786,175.00 |
| 1985/1986 | 2,324,300.00 | 3,392,900.00 |
| 1986/1987 | 3,054,800.00 | 3,103,350.00 |
| 1987/1988 | 3,262,200.00 | 2,890,750.00 |
| 1988/1989 | 1,972,200.00 | 2,653,375.00 |
| 1989/1990 | 3,636,500.00 | 2,981,425.00 |
| 1990/1991 | 3,537,100.00 | 3,102,000.00 |
| 1991/1992 | 3,153,700.00 | 3,074,875.00 |
| 1992/1993 | 4,306,200.00 | 3,658,375.00 |
| 1993/1994 | 3,403,300.00 | 3,600,075.00 |
| 1994/1995 | 3,360,600.00 | 3,555,950.00 |
| 1995/1996 | 3,239,100.00 | 3,577,300.00 |
| 1996/1997 | 3,305,900.00 | 3,327,225.00 |
| 1997/1998 | 3,002,400.00 | 3,227,000.00 |
| 1998/1999 | 2,621,900.00 | 3,042,325.00 |
| 1999/2000 | 3,712,600.00 | 3,160,700.00 |
| 2000/2001 | 2,406,098.00 | 2,935,749.50 |
| 2001/2002 | 2,383,076.00 | 2,780,918.50 |
| 2002/2003 | 1,963,400.00 | 2,616,293.50 |
| 2003/2004 | 1,911,281.00 | 2,165,963.75 |
| 2004/2005 | 1,858,020.00 | 2,028,944.25 |
| 2005/2006 | 1,935,185.00 | 1,916,971.50 |
| 2006/2007 | 1,740,025.00 | 1,861,127.75 |
| 2007/2008 | 2,119,810.00 | 1,913,260.00 |
| 2008/2009* | 2,040,105.00 | 1,958,781.25 |

* Estimado PROCAFE 2009/www.procafe.com.

EXPORTADORES SALVADOREÑOS DE ACUERDO AL VOLUMEN EXPORTADO

| <u>N</u> | Exportador | 2005/06 | 2006/07 | 2007/08 |
|-----------------|---|----------------|----------------|----------------|
| | 200,000 qq o mas | | | |
| | unex, S.A de C.V | x | x | x |
| | Muyshodt Avila S.A de C.V | x | x | x |
| | Sub-total | 2 | 1 | 2 |
| | De 100,000 hasta 200,000 qq | | | |
| | Comercial Exportadora S.A deC.V | X | X | |
| | Cafetalera del pacifico S.A deC.V | | | X |
| | Ing. Jose Antonio Salaverria y Cia | X | X | X |
| | Ibero El Salvador S.A de C.V | | | X |
| | Muyshodt Avila S.A de C.V | | X | |
| | Soc. Coop Cuzcachapa de R.L | | X | X |
| | Sub-total | 2 | 4 | 4 |
| | De 50000 hasta 100000 qq | | | |
| | Exportadora El Volcán | X | X | X |
| | Gepro S.A de C.V | X | | |
| | J HIIL y Cia S.A de C.V | X | X | x |
| | Prieto S.A de C.V | X | X | |
| | Soc. Coop Cuzcachapa de R.L | X | | |
| | Soc. Coop de Cafet San Jose La Majada R.L | X | | X |

| | | | | |
|--|---|-----------|-----------|-----------|
| | Soc.Coop de Cafet Ciudad Barrios de RL | | | X |
| | Sub-Total | 6 | 3 | 4 |
| | De 20000 Hasta 50000qq | | | |
| | Bexcafe S.A de C.V | X | | |
| | Borgonovo Pohl S.A de C.V | X | X | |
| | Cofinanzas | X | X | X |
| | Gepro de El Salvador S.A de C.V | | | X |
| | Juan Jose Borja Nathan | | X | |
| | Muyshodt Avila S.A de C.V | X | | |
| | Negocios de Café Zarco S.A de C.V | | x | |
| | Poliagrocomercia S.A de C.V | | X | x |
| | Rio Zarco S.A de C .V | X | X | |
| | Soo.Coop de Cafet San Jose La Majada de R.L | | x | X |
| | Soo.Coop de Cafet Ciudad Barrios de R.L | X | X | |
| | Soo.Coop de Cafet Los Ausoles de R.L | X | x | x |
| | Sub-total | 7 | 9 | 5 |
| | Menos de 20000qq-total | 58 | 54 | 57 |
| | Total | 75 | 71 | 72 |

1.4 ANTECEDENTES HISTORICOS DE LAS EMPRESAS

BENEFICIADORAS EN EL SALVADOR.

En la información obtenida en los estatutos de la Asociación Salvadoreña de Beneficiadores de El Salvador:

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

Se usó el criterio de explotación y no el de propiedad, para excluir a los propietarios de los beneficios que no se dedican al usufructo directo, sino mediante un canon de arrendamiento, lo cual los excluye de todo riesgo inherente al proceso productivo y comercial del grano.

Al inicio, la transformación del café se realizaba en forma rudimentaria, con pequeños molinos manuales que servían como despulpadores; pero en la medida en que el café fue convirtiéndose en un producto importante para la generación de divisas, paralelamente se pusieron en práctica nuevas

técnicas y maquinaria sofisticada para su transformación las cuales aumentaron la eficiencia en los procesos y el empleo de menos mano de obra. Estas técnicas y maquinaria fueron importadas de los grandes países productores como Brasil y Colombia: secadoras, sistemas de pre-secado, etc. Actualmente, esta industria se ha convertido en una de las más importantes en el país y para explotarla, se requiere de un gran conocimiento en la materia no solo empíricamente, sino especializaciones técnicas en el ramo.

Para la explotación de esta industria, se deben tomar en cuenta varios factores estratégicos entre los que se pueden mencionar dos de los más importantes:

❖ **La Macro localización:** que consisten en la ubicación geográfica del beneficio de café, el cual es recomendable que esté ubicado lo más cerca posible de las zonas de producción o fincas, ya que de ello depende bajar significativamente los costos de transporte y reducir el riesgo de fermentación del café uva por un transporte tardío al beneficio.

❖ **La Micro localización:** que consiste en determinar la zona propicia para la ubicación de la maquinaria, instalaciones, etc. dentro del lugar geográfico ya

establecido. Para esta determinación se debe tomar en cuenta varios aspectos, tales como:

- ✓ La cantidad de agua disponible para el beneficio
- ✓ La demanda de energía eléctrica
- ✓ Buenas vías de acceso para el transporte del café
- ✓ Clima imperante (hora de sol)
- ✓ Disponibilidad mano de obra
- ✓ Eliminación de desechos
- ✓ Geografía del terreno

Los estudiosos y entendidos del rubro económico denominado Industria del Café, coinciden en afirmar que en 1974, debido a muchos factores internos y externos, se produjo una crisis en la comercialización, a causa de la cual la economía nacional estuvo a punto de sufrir un desbalance cuyos resultados eran imprevisibles, como no fuese una recesión bastante prolongada, por la importancia fundamental que este renglón representa en la economía nacional.

Los Beneficiadores de café están íntimamente relacionados, como grupo social, con los exportadores a tal grado que para la constitución de su organización gremial conformaron un binomio, bajo el título de Asociación Salvadoreña de

Beneficiadores y Exportadores de Café, conocida por sus siglas "ABECAFE". Esta Asociación se constituyó el 21 de diciembre de 1964, por Decreto Legislativo, como una Entidad sin fines de lucro, que se dedicaría al estudio y solución de los problemas de la Industria Cafetera, al mantenimiento del prestigio de la Nación y a la defensa de los intereses gremiales de sus asociados, como reza en uno de los artículos de sus Estatutos.

Como es obvio las empresas beneficiadoras cuentan con toda la estructura necesaria para procesar el café, como decir:

- Instalaciones adecuadas de almacenamiento del grano.
- Maquinaria y personal adecuados para el despulpe y lavado del mismo.
- Maquinaria y personal adecuados para el secado del grano.
- Maquinaria y personal adecuados para la trilla y selección del grano y,
- Capacidad administrativa y de comercialización del café.

El beneficiado de café es el proceso mediante el cual se remueven las diversas coberturas que envuelven los dos

granos que contiene el fruto del cafeto. Estos son deshidratados hasta una humedad de conservación (12%) y preparados para la venta de acuerdo con las exigencias del intermediario (broker), del torrefactor y de los mercados nacionales e internacionales. Este proceso es necesario para transformar el fruto desde su estado natural (café maduro, cereza o uva fresca) hasta un producto semielaborado (café oro), el cual posteriormente es colocado en los mercados externos o distribuidos localmente para su torrefacción (tostado).

En otras palabras, la Transformación o "Beneficiado" del café, es el proceso mediante el cual se despoja al grano "en uva" de sus envolturas externa e interna que lo cubren hasta convertirlo en "oro" generalmente para exportación.

La ubicación estratégica de los beneficios es una condición de suma importancia para la operación económica de los mismos. Para tal fin deben considerarse factores tales como: Proximidad a las carreteras primarias, abastecimiento suficiente de agua para la operación de lavado principalmente, factibilidad de conexión de energía eléctrica y primordialmente, cercanía a zonas de gran potencial productivo del grano.

Debido a la imposibilidad de obtener cifras que permitieran cuantificar las utilidades encada renglón, se hace únicamente una breve descripción de las fuentes más importantes de donde provienen las ganancias de los beneficiadores, que son las siguientes:

- **INDUSTRIAL:** Ganancias provenientes del proceso industrial de transformación del café en uva, cereza seca o pergamino, y en café en oro.
- **FINANCIERA:** Utilidades originadas en préstamos otorgados al productor, generalmente pequeño y mediano, para el levantamiento de sus cosechas principalmente.
- **SERVICIOS:** Ganancias originadas en servicios prestadas al productor especialmente en transporte y venta de fertilizantes y otros insumos agrícolas.
- **ESPECULATIVA:** Utilidad proveniente de la fijación de precios con el productor, para una parte o totalidad de café a entregar, con el fin de realizarla a un precio mayor.

La transformación se realiza en dos grandes procesos: El Beneficiado Húmedo y Beneficiado Seco, los cuales inciden totalmente en la calidad del producto terminado (café oro)

ya que una falla en cualquiera de los procesos, causa daños irreversibles en la calidad del café, daños que implican grandes pérdidas para el beneficiador pues un café dañado ya no cumple con los requerimientos de calidad que exigen los compradores internacionales, por lo que tampoco puede exportarse ni venderse como oro fino, sino que se vende en el mercado local como inferior, el cual es comprado y procesado por las torrefactoras nacionales que lo sacan al mercado como café molido que generalmente es el que se compra para el consumo en los hogares salvadoreños.

Aunque no existe un dato exacto con relación al surgimiento de las empresas beneficiadoras de café en El Salvador, es bueno decir que éstas han ido evolucionando con el pasar del tiempo, pues han tenido que adaptar sus medios de producción a los cambios tecnológicos; es decir, han tenido que pasar del uso de pecheros de hierro al uso de pecheros de hule para el despulpe del café; del secado en patio al uso de secadoras para el café en pergamino; del uso de bandas de limpia al uso de maquinaria electrónica para seleccionar el grano de café. Podemos decir que inevitablemente la existencia de Beneficiadores en El Salvador, es el resultado de la existencia de productores

en el mismo y de éstos podemos decir que en la actualidad hay en el país 23 mil productores, y cerca del 90% de ellos poseen fincas por debajo de 25 manzanas de extensión. El área cultivada por los pequeños y medianos agricultores aporta el 80% de la producción total.

Adicionalmente, 15 mil pequeños cafetaleros están organizados en asociaciones cooperativas que brindan apoyo económico y social a las familias que las integran.

Se cuenta además con 119 cooperativas de la reforma agraria y otros 3 mil productores, agrupados en cooperativas tradicionales, que generan alrededor de un 30% de la producción total. Según datos del Consejo Salvadoreño de Café, se tienen a nivel nacional aproximadamente 83 beneficiadores/exportadores, mientras que del consumo interno, que ronda los 150 mil sacos, se encargan cerca de 40 tostadores, que en su mayoría son pequeñas y medianas casas de tostaderías de café.

El sector cafetalero se encuentra agrupado en cuatro gremiales:

La Asociación Cafetalera de El Salvador, la Unión de Cooperativas de Cafetaleros de El Salvador, la Asociación

de Cooperativas de la Reforma Agraria Productoras, Beneficiadoras y Exportadoras de Café, y la Asociación Salvadoreña de Beneficiadores y Exportadores de café.

Estas entidades, junto al sector público, conforman el foro oficial de discusión permanente del sector, conocido como el Consejo Salvadoreño del Café. El tipo de institucionalidad que este foro representa permite al sector cafetalero formar parte de esfuerzos internacionales tendientes a enfrentar, decidida y globalmente, la crisis del café.

Complementando el tejido institucional está la fundación PROCAFE es la entidad encargada de realizar investigaciones científicas y transferencias tecnológicas, contando para ello con un patrimonio académico, de investigación y de experiencias que se remonta a más de 40 años. Tanto el Consejo salvadoreño del café (CSC) como PROCAFE son instituciones de servicio al productor financiadas por los cafetaleros.

1.5 GENERALIDADES DE LAS EMPRESAS BENEFICIADORAS DE CAFÉ

1.5.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DEL BENEFICIADO DE CAFÉ.

PROCESO INDUSTRIAL DEL CAFÉ

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

EL BENEFICIADO HÚMEDO. Llamado así por ser la parte del proceso que demanda uso de agua, principalmente para la eliminación del mucílago (lavado) y clasificación de los granos. En éstas se desarrollan las etapas: Recibo del café maduro, clasificación del café maduro, despulpe del café maduro (separación de la cáscara), clasificación del café despulpado, separación del mucílago por fermentación (hidrólisis) o remoción mecánica

(Fricción) y eliminación por lavado (agitación y desprendimiento en agua), y clasificación del café lavado. Es un proceso agroindustrial para transformar los frutos del cafeto de su estado uva a café pergamino seco. Es el proceso realizado para obtener cafés lavados provenientes de variedades del Coffee arábica que se cosechan en estado completo de madurez fisiológica, con el propósito de separar fácilmente la cáscara (despulpe) y remover el mucílago por medio de un lavado con agua, secándolos después para conservarlo y posteriormente quitarles el pergamino y la parte de la película plateada. La producción mundial de café lavado es de 49%, correspondiendo un 20% a los cafés agrupados en Suaves Colombianos, 26% a los cafés agrupados en Otros Suaves y un 3% a los incluidos en Arábicas.

En este proceso, se vuelve importante tomar en consideración que el personal que interviene debe recibir la orientación necesaria para manejar adecuadamente el producto y la maquinaria (bombas, conductores, motores, pulperos, cribas y pilas etc.).

BENEFICIADO SECO. Nombrado así por no requerirse agua en las operaciones del proceso, donde se desarrolla las

etapas: Acopio de café pergamino seco, trilla del café pergamino seco, clasificación del café oro trillado, limpieza del café oro trillado (manual o electrónica) y envasado para exportación. En la vía seca se obtiene la cascarilla (pergamino 4.5% peso del fruto), sub producto utilizado en la mayoría de beneficios como combustible sólido para el secado del café. Es el proceso que se desarrolla para obtener cafés naturales que son cosechados y secados (10° a 12°), separando después las envolturas del grano (cáscara, mucílago, pergamino y parte de la película plateada) por medio de la operación llamada trilla. La producción mundial de café natural es de 51% siendo un 25% de café Robusta y 26% de Brasileños y Otras arábicas.

Las operaciones que permiten procesar el café de uva fresca a oro exportable son:

En el beneficiado por vía húmeda:

Despulpe: remoción de la cáscara del fruto (epicarpio),

Lavado: separación del mucílago (mesocarpio)

En el secado: la deshidratación del grano a una humedad entre 11% y 12%, para preservarlo almacenado, y

En el beneficiado por la vía seca, Trilla: eliminación del pergamino (endocarpio).

Las maquinarias que permite efectuar las operaciones del beneficiado del café son:

Despulpadores, para remover la cáscara del fruto del café.

Existen tres tipos de despulpadores que tienen por objetivo remover la cáscara del fruto por acción de compresión y desgarre; la capacidad de producción es en función de las dimensiones de las piezas activas y velocidad de operación, teniéndose que las capacidades oscilan entre 3 quintales uva fresca por hora con despulpadores manuales hasta 120 quintales uva fresca por hora (40 veces más) con despulpadores accionados con motor (3 H.P.). Los despulpadores según diseño son:

- **DESPULPADORES DE DISCO.** La pieza principal de esta máquina es un disco que gira en plano vertical y arrastra el café en forma oblicua hasta una cuchilla colocada respecto al disco radialmente y con ángulo de abertura; el número de discos varía entre 1 a 6 por equipo, los de un solo disco son accionados generalmente a mano.

- **DESPULPADORES DE CILINDRO HORIZONTAL.** Tienen por piezas activas el cilindro, la camisa y el pechero; el cilindro gira arrastrando el café maduro, comprimiéndolo contra los botones provistos en la camisa y el pechero que se mantiene fijo, produciendo que la cáscara se rompa y las semillas salgan expulsadas, siendo arrastrada la pulpa por los botones y evacuadas las semillas por una compuerta de salida. Existen dos tipos de despulpadores con cilindro horizontal:

- ✓ Pechero de hierro. Este pechero lleva una serie de canales inclinados para afectar en forma helicoidal en el segmento de pechero, con el objeto de producir un recorrido largo del café y permitir una acción progresiva y prolongada del cilindro.

- ✓ Pechero barra de hule o flexible. Este pechero está formado por dos bandas de goma colocadas axialmente respecto al cilindro, las cuales permiten un despulpe en toda la longitud axial del cilindro aumentando la productividad y realizando un despulpe menos brusco.

- **DESPULPADORES DE CILINDRO VERTICAL.** Estos están formados por dos superficies cilíndricas verticales, una fija y otra móvil que permiten someter la cereza de café a la acción de fuerzas de fricción y cizallamiento, retirando la cáscara sin el uso del agua.

El lavado del café tiene por objetivo remover el mucílago que se mantiene ligeramente adherido al pergamino, que continúan en proceso de fermentación acética. El lavado puede hacerse manual en pilas, canal de correteo o con sistemas mecanizados para realizarlo en proceso continuo.



DESPULPADORA DE CAFÉ DE CILINDRO VERTICAL, "BENEFICIO EL MANZANO"



SIFON CLASIFICADOR DE UVA Y FLOTES, SECCION DESPULPE,
"BENEFICIO EL MANZANO"



PULPEROS DESCASCARANDO EL CAFÉ UVA A TRAVES DE LA FRICCIÓN
DE DISCOS DE METAL PARA OBTENER EL CAFÉ PERGAMINO HUMEDO.

El secado del café, tiene por propósito reducir la humedad de los granos para almacenarlo y después comercializarlo. El principio del secado se basa en exponer los granos en contacto con aire calentado (por los rayos del sol o intercambiador de calor) con menos humedad respecto al grano, produciendo el calor del aire la evaporación de la humedad del grano y su respectivo arrastre. Para este proceso se utiliza la maquinaria siguiente:

- **ESCURRIDORAS DE AGUA.** Se utilizan para separar el agua superficial que cubre los granos y ayudar a reducir el tiempo de secado; sus diseños varían y van desde zarandas oscilantes hasta cámaras neumáticas, que tienen aspas en un eje que rota para remover los granos dentro de un cilindro horizontal que es inyectado en la parte superior con aire, para inducir la separación del agua.
- **PRE-SECADORAS DE CAFÉ.** Se ocupan para deshidratar el café en pergamino hasta un rango de humedades comprendidas entre 30% y 50%.
- **SECADORAS DE CAFÉ.** Se utilizan para deshidratar el café en pergamino hasta un rango de humedades comprendidas entre 10% y 14%, que corresponden al

punto de secado, el cual varía de un lugar a otro en función de la humedad relativa del sitio, para almacenar y conservar los granos.



PATIOS DE SECADO, "BENEFICIO EL MANZANO"



SECADORAS DE CAFÉ, "BENEFICIO EL MANZANO"

La trilla del café es la separación del pergamino, última cobertura del grano o semilla; su funcionamiento se basa en la fricción de los granos y las piezas activas de la máquina que permiten fraccionar y desprender esta envoltura. El café trillado tiene que ser clasificado en peso, volumen y apariencia para su comercialización.

La selección permite homogenizar los lotes de exportación en relación de forma y tamaño de granos. Para este proceso se utiliza la maquinaria siguiente:

- **CLASIFICADORAS NEUMÁTICAS.** Se utilizan para separar los granos de mayor peso de los de menor peso específico y cuerpos livianos mezclados con éstos (basura y cascarilla); agrupando respectivamente café oro primera, café oro segunda y resaca (pedazos, granos livianos y basura). La máquina funciona con dos columnas que reciben en la parte superior una carga de granos que descienden y se encuentran con una corriente de aire ascendente, que se encarga de arrastrar los cuerpos livianos.
- **CLASIFICADORAS GRAVIMÉTRICAS.** Utilizadas para seleccionar los granos según peso específico, por

medio de su agrupamiento en una superficie inclinada sometida a movimientos oscilantes, que proporciona grupos de granos clasificados como oro primera, oro segunda, oro tercera y resaca.

- **SELECCIONADORAS ELECTRÓNICAS.** Estas identifican el color relacionada a la apariencia de un grano defectuoso (granos negros, seminegros, agrios, semiagrios, fermentados, manchados, mohosos, etc.); su funcionamiento se basa en la reflexión de luz y su frecuencia relacionada a un tono de color, que acciona un eyector neumático que descarga un chorro de aire a presión para separar el grano defectuoso.

El café se cultiva, beneficia y exporta en El Salvador es de la especie *Coffea Arábica*, variedades Bourbon, Tekisic (Bourbon mejorado), Pacas (mutación genética del Bourbon), Caturra Rojo, Catuaí, Catimor, Maragogipe y Pacamara; la cosecha y transformación de los frutos está comprendida entre los meses de Octubre-Diciembre de un año y Enero-Febrero del siguiente año, los picos de recolección y transformación se ubican entre Noviembre y Diciembre para los cafés bajíos (de 600 a menos de 900 msnm), Diciembre para cafés media altura (de 900 a menos de 1900 msnm), y

entre Diciembre y Enero para los cafés de estricta altura (más de 1200 msnm).

Asimismo es necesario conocer la capacidad de producción del beneficio para considerar el abastecimiento de agua y volumen de café uva a recibir. Cuando empieza la cosecha, también inicia la actividad en los beneficios; la cual requiere de prácticas que permitan garantizar la calidad del café. En ese sentido PROCAFE sugiere tomar en cuenta una serie de consejos.

Recepción del fruto

- Lo ideal es que reciba sólo fruto maduro, pero si esto no se puede, se aconseja que al momento de recibir el café tome una muestra para analizar la cantidad de granos verdes, semi-maduros, sobre maduros y brocados; si la cantidad pasa de un 5% de este tipo de fruto debe procesarse por aparte. Esto debe registrarse por cada entrega que llegue al beneficio.
- No mezcle partidas de diferentes días de corte porque el café retenido se ha fermentado y dañaría la partida fresca.

- Debe procesar el café, el mismo día del corte para evitar fermentación y que la cáscara se pegue al grano.

Despulpe de café

- Antes de despulpar el café, debe pasarlo por el tanque sifón, en donde se separan los granos de menor densidad por medio del agua que contiene.
- Cuando empieza la cosecha debe calibrar el pulpero de acuerdo al tamaño del grano que está recibiendo, asimismo debe hacerlo en la etapa intermedia y final de la cosecha.
- Asegúrese de revisar constantemente que el pulpero no esté pelando o quebrando granos, ya que eso afecta la calidad.
- Revise la descarga de la pulpa con el objetivo de ver si no lleva café pergamino mezclado.
- Asegúrese que el tiempo entre el corte y el despulpe del café no pase de 4 horas, ya que de lo contrario se deteriora la calidad.
- Evite que llegue pulpa a las pilas de fermento porque mancha el pergamino y daña el café.

- Mantenga limpia la maquinaria después de cada despulpe; porque los granos rezagados dañan las partidas siguientes.
- Es necesario que el pulpero cuente con trampas que atrapen las piedras, palos y hojas o cualquier otro material que no sea café, ya que éstos materiales extraños pueden dañarlo.

Clasificación del café en pergamino.

Cuando ya tiene el café despulpado proceda a clasificarlo, y para ello, utilice cribas giratorias, zarandas con vaivén o una pila con agua limpia que separe las natas o espumas.

Con esta práctica logrará separar los granos vanos de los buenos.

Factores que influyen en la fermentación de café

- La temperatura influye en la fermentación del café, por lo que debe de tomar en cuenta que una temperatura de 30° grados o más, acelera la fermentación y una temperatura menor a 20° grados retarda la fermentación.
- La cantidad de café en pilas no debe ser mayor a un metro de alto.

- La pila debe llenarse en un tiempo máximo de una hora y tener buen drenaje. Además su tamaño debe ser proporcional a la capacidad de despulpe.
- Es importante que realice muestreos constantes del café para determinar el punto de lavado. Toque el grano en distintos puntos de la pila y si se siente carrasposo es porque está listo para ser lavado. También se puede introducir un palo rollizo en el café si queda formado un agujero, es el momento de lavar el café.
- Mantenga las pilas limpias para evitar contaminación.

Lavado

- En el proceso de lavado del café utilice sólo agua limpia como medida para evitar contaminaciones que dañen la calidad del café.
- Después de lavar el café escúrralo y tiéndalo en el patio para que no quede amontonado, con lo que evitara la fermentación o enmohecimiento del grano.
- Mantenga limpia la maquinaria después de haberla utilizado.

Secado

- Capacite al personal en el uso de aparatos medidores de humedad para que puedan determinar adecuadamente la humedad que necesita el café en el proceso de secado. El café debe tener un máximo del 12% y un mínimo del 10% de humedad para su almacenamiento.
- No extienda café cuando el patio esté muy caliente, ya que se puede rajarse el pergamino que recubre el grano.
- Asegúrese que el grosor de café en el patio no sea mayor de 8 centímetros y muévalo constantemente para mejorar la penetración del sol y el aire a fin de obtener un secado uniforme.
- Separe las partidas de distintos días de sol para que no se mezclen y no tener una humedad dispereja en el grano.
- Si utiliza secadoras mecánicas, pre-seque el café por lo menos un día en patio.
- La temperatura de la secadora no debe ser mayor a los 60 grados centígrados.
- Mantenga limpia la secadora mecánica y los patios.

Almacenamiento

- La humedad promedio para almacenar el café es entre 10.5 a 12% en grano oro.
- Mantenga una temperatura ambiente de 26 grados centígrados (lo ideal) y una humedad ambiente de 65%.
- Mantenga la bodega limpia o libre de contaminación (por ejemplo evitar residuos de gasolina, jabón e insecticidas) porque el grano absorbe cualquier mal olor.
- Es importante utilizar tarimas para evitar la humedad del piso y que esto afecte el grano almacenado.
- Las paredes de las bodegas deben tener como mínimo 50 centímetros de separación, para evitar que la humedad de la pared penetre en los sacos de café.
- Garantice la buena ventilación entre estibas y techo de la bodega, ya que esto ayuda a mantener las condiciones propicia de un buen almacenamiento.
- Las buenas prácticas en el corte y beneficiado de café garantizan una mayor calidad y oportunidad de comercialización a un mejor precio en los distintos mercados.

1.5.2 SUBPRODUCTOS DEL CAFÉ

Se llaman subproductos de café a los materiales secundarios o desechos que se producen durante el beneficiado. Son seis los sub-productos o desechos: ***La pulpa, la cascarilla o pergamino, el mucílago, las aguas del despulpado, las aguas del lavado y el jugo de la pulpa.***

En El Salvador, se producen en cada temporada unas 35.000 toneladas métricas de cascarilla de café, unas 250.000 toneladas métricas de pulpa que equivalen a 170.000 toneladas de jugo de pulpa. No existen datos suficientes sobre estimaciones de la cantidad de mucílago y de aguas residuales producidas.

A continuación se describen con detalle cada uno de estos sub-productos:

✓ **La Pulpa de Café**

La pulpa del café es la cáscara externa que se le retira al grano en el proceso húmedo la cual, de quedar expuesta al aire libre, ofrece condiciones apropiadas para el desarrollo de la mosca y microbios productores de malos olores. Cuando este producto se acumula, es necesario aplicar insecticidas o cubrirlo con cenizas, cal, tierra o

cascarilla de café, de lo contrario, su jugo puede contaminar los ríos o lagos al descargarse en ellos.



PULPA DE CAFÉ

Algunos tratamientos que se le dan a este desecho para evitar la contaminación del medio ambiente:

- a) La pulpa se arroja en fosas de tierra o se acumula a la intemperie en patios destinados para ese fin y luego es aplicada como abono orgánico en cafetales y otros cultivos
- b) La pulpa se comprime mediante prensas continuas y luego el bagazo resultante se deshidrata al sol.

- c) La pulpa se utiliza como combustible para calentar el aire con el que secan los granos de café. Como los gases que se producen son sucios, el calor se aprovecha indirectamente por medio de calderas u hornos.
- d) En menores cantidades, la pulpa es utilizada para alimentación de animales. Se ha calculado que anualmente resulta suficiente pulpa para alimentar unas 190.000 cabezas de ganado.
- e) Más recientemente, se está utilizando el método biodegradable para utilizar la pulpa como abono orgánico.

Este método es conocido como "compostaje" y tiene como objetivo la transformación de la pulpa en abono orgánico a través de su descomposición acelerada, utilizando para ello bacterias, hongos, lombrices de tierra y otros organismos vivos.

✓ La Cascarilla del Café

Este subproducto o desecho no causa problemas de contaminación, pero en ciertas condiciones puede entrar espontáneamente en combustión cuando forma promontorios. La cascarilla es la tela delgada que cubre el grano de café en

oro, ésta se retira con el proceso de trillado. Este subproducto del café también es vendido en los beneficios para cama de corrales de aves.

✓ **Aguas del Despulpado y del Lavado**

Estas son las aguas producidas en el proceso de despulpe y lavado del café y esta agua residuales son particularmente nocivas si se descargan en ríos y lagos donde cambian drásticamente las condiciones de vida de las especies acuáticas e inutilizan el agua para consumo humano.

Los procedimientos utilizados para el tratamiento de las aguas residuales son la descarga en fosas de tierra, el vertimiento en quebradas secas, la retención en embalses, la irrigación en campos de labranza y pastizales, la descarga a sistemas de alcantarillas y el tratamiento en tanques de sedimentación primaria.

✓ **El Mucílago del Café**

Es la película que rodea al grano de café pergamino antes de entrar al proceso de fermentación, el cual es eliminado en el proceso húmedo. Este desecho no se considera contaminante y tampoco se ha descubierto su uso en otras áreas de la industria.

1.5.3 LEGISLACION APLICABLE A LOS BENEFICIADORES DE CAFÉ.

Un Beneficiador de Café es la persona natural o jurídica, inscrita en los registros correspondientes del Consejo, que opere a cualquier título legal una o varias unidades agroindustriales destinadas a la transformación de café en uva o cereza fresca a pergamino; de pergamino o cereza seca a café oro; o ambos.

Los Beneficiadores de café, según el Reglamento del Fondo de Emergencia del Café, en su artículo 1, hace una clasificación de los mismos de la siguiente manera:

"Art. 1.- Para los efectos del presente Reglamento y de las disposiciones que posteriormente emita el directorio del Fondo de Emergencia del Café, se prescriben las siguientes definiciones:

BENEFICIADOR EXPORTADOR

La persona natural o jurídica, inscrita en los Registros correspondientes del Consejo Salvadoreño del Café, que opere a cualquier título legal, una o varias unidades agroindustriales destinadas a la transformación de café en uva o cereza fresca a pergamino; de pergamino o cereza seca a café oro; o ambos, y que exporte directamente.

BENEFICIADOR NO EXPORTADOR

La persona natural o jurídica, inscrita en los registros correspondientes del Consejo Salvadoreño del Café, que opere a cualquier título legal, una o varias unidades agroindustriales destinadas a la transformación de café en uva o cereza fresca a pergamino; de pergamino o cereza seca a café oro; o ambos, que no exporte directamente."

Para poder controlar a los beneficiadores y exportadores y que éstos fuesen regulados en su operación y funcionamiento, fue necesario crear una institución estatal de carácter autónomo en la que participaran productores individuales y asociados, beneficiadores y exportadores, que sea rectora de la política cafetalera, que goce del prestigio necesario para infundir confianza a los sectores nacionales y a los países extranjeros productores y consumidores de café; esta institución estatal autónoma se denomina Consejo Salvadoreño del Café, institución que fue creada por Decreto Legislativo No. 353, del 19/10/1989.

A continuación se detallan algunas de estas Disposiciones aplicables a las Empresas Beneficiadoras de Café:

➤ LEY DEL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ.

Esta Ley aparece por la amplia necesidad de crear una institución estatal de carácter autónomo en la que también participen productores individuales y asociados, beneficiadores y exportadores, que sea rectora de la política cafetalera, que goce del prestigio necesario para infundir confianza a los sectores nacionales y a los países extranjeros productores y consumidores de café.

El Consejo Salvadoreño del Café, es la autoridad superior en materia de política cafetalera y demás actividades relacionadas con la agroindustria del café; el cual tiene personalidad jurídica y plena capacidad para ejercer derechos y contraer obligaciones.

El Consejo tendrá por finalidad principal *formular y dirigir la política nacional en materia cafetalera, orientada al desarrollo económico y social de la República.*

Entre sus atribuciones principales están:

a) Velar porque se respete el libre comercio interno y externo del café;

b) Cuidar el riguroso cumplimiento de los compromisos internacionales sobre exportaciones de café;

c) Vigilar que los precios de venta al exterior sean acordes a los precios del mercado internacional para cada calidad de café;

d) Cooperar para que las divisas provenientes de las exportaciones del café ingresen al país y que el Estado reciba en forma oportuna y correcta los impuestos establecidos por la ley.

El CSC tiene prohibido efectuar directa o indirectamente operaciones de producción, procesamiento y comercialización interna o externa del café.

La dirección del CSC está confiada a una Administración, quienes ejercerán las atribuciones y facultades que la ley de creación del CSC señala. La Dirección estará compuesta por:

- El Directorio;
- La Dirección Ejecutiva;
- La Gerencia General;
- Los Departamentos Administrativos.

Para su mejor desempeño la Dirección Ejecutiva contará con las siguientes dependencias:

- ❖ La Gerencia Administrativa;
- ❖ Departamento de Exportaciones;
- ❖ Departamento de Estudios Económicos y Estadísticas Cafetaleras;
- ❖ Departamento de Control de Calidades.

Departamento de Exportaciones

FUNCIÓN: Brindar la orientación necesaria para la inscripción y autorización para la exportación del café.

Algunas Atribuciones:

1. Efectuar la inscripción provisional y la inscripción definitiva de los contratos de venta de café al exterior y extender los permisos de exportación que correspondan;
2. Llevar los registros de los beneficiadores, exportadores, corresponsales, intermediarios, compradores en el exterior y sus representantes acreditados en el país si los tuvieren;

3. Publicar diariamente las cotizaciones que correspondan a los tipos de café que exporta El Salvador, entre otras.

**Departamento de Estudios Económicos y Estadísticas
Cafetaleras**

FUNCIÓN: Proporcionar al público estadísticas e informes de mercado, y colaboración directa con dirección ejecutiva para promocionar el café Salvadoreño en el extranjero.

Algunas Atribuciones:

1. Recopilar las informaciones sobre los desarrollos de la caficultura y colaborar en la verificación de censos cafetaleros;
2. Analizar los efectos de la exportación de café en las cuentas nacionales;
3. Analizar el desarrollo del crédito otorgado para la producción, beneficiado y exportación de café;
4. Recopilar y analizar los convenios internacionales del café y las medidas que dicten sus órganos ejecutivos así como las políticas cafetaleras que adopten los países competidores;

5. Estudiar los efectos de la caficultura en la generación de empleo y en los fenómenos ecológicos;
6. Llevar el registro estadístico de la producción de café por calidades y zonas de producción;
7. Llevar el registro estadístico de las exportaciones de café por cantidades, tipos o marcas, destinos, precios y cualesquiera, entre otras.

Departamento de Control de Calidad

FUNCIÓN: controlar las calidades de café para exportación.

Algunas Atribuciones:

1. Determinar las características de los tipos de café exportable;
2. Colaborar en la resolución de reclamos del exterior respecto a calidades de café;
3. Constatar que las calidades de café que se exportan correspondan a las estipuladas en los contratos;

Departamento Administrativo

FUNCIÓN: El Gerente General colaborará con el Director Ejecutivo en el manejo directo y continuo de las operaciones del Consejo y responderá ante aquél por el desempeño de sus funciones.

Algunas Atribuciones:

1. Aplicar diariamente el Diferencial acordado por el Directorio, de conformidad a los Artículos 26 y 27 de esta ley a fin de determinar el precio FOB y asentarlo en un libro que se llevará especialmente para ese efecto, que deberá ser autorizado por el Ministerio de Economía;
2. Ordenar al Departamento de Exportaciones la inscripción de los contratos de venta de café al exterior, cuyos precios no sean inferiores a los que se establezcan de acuerdo a los artículos 26 y 27 por el mismo Gerente, así como denegar o cancelar dicha inscripción de acuerdo a esta ley; y otras

INSCRIPCION Y OBLIGACIÓN DE INFORMAR AL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC)

Las empresas beneficiadoras y exportadoras de café se constituyen, como ya se mencionó anteriormente, en una escritura pública. Estas deben registrarse en el Registro de Comercio, dependencia del Ministerio de Justicia. Además de las obligaciones de registro que tienen estas empresas con el Estado, es necesario que los beneficiadores y exportadores también se inscriban e informen ante el

Consejo Salvadoreño, por lo que se comentarán los aspectos legales relacionados a este apartado.

INSCRIPCION EN EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC)

Además es obligación para los Exportadores, inscribirse como tales en el Consejo Salvadoreño del Café, siguiendo algunos pasos, los cuales se explican a continuación:

Referente a la Inscripción y Autorización para Exportar Café

La persona Natural o Jurídica interesada en la exportación de café, deberá presentarse ante el CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ (CSC) a fin de solicitar la inscripción y autorización que lo acredite como exportador de café, para lo cual será cumplir los requisitos detallados a continuación:

- a) Enviar carta de solicitud dirigida al Director Ejecutivo del CSC, firmada por el representante natural o legal de la empresa exportadora, incluyendo toda la información requerida por el Consejo, la cual está contenida en los formularios proporcionados por ellos, que entre otra es la siguiente: Denominación o Razón Social si es empresa, Nacionalidad, Naturaleza y Nombre de los representantes si es persona jurídica,

Numero de Documento Único de Identidad (DUI), Número de Identificación Tributaria (NIT), Número de Matrícula de Comercio, Numero de Registro de Contribuyente IVA (NRC), Domicilio, dirección completa de la oficina, Números de teléfonos y fax, correo electrónico y Registro de marca o marcas.

b) Registrar las firmas autorizadas para realizar operaciones y trámites ante el CSC, conteniendo la siguiente información: Nombre completo, DUI, Cargo y firma de las personas autorizadas, Tipo de autorización.

c) Adjuntar a la carta de solicitud los documentos siguientes: Original y fotocopia legalizada de DUI de su representante legal y de las personas autorizadas para realizar los trámites, Escritura de Constitución debidamente inscrita, si es persona jurídica, Tarjeta de NIT, Tarjeta del NRC (IVA), Certificación de Registro de Calidades y Marcas, extendido por la oficina correspondiente del Centro Nacional de Registros y último Balance o Balance Inicial, si es empresa nueva.

d) Con la documentación e información anterior el CSC extenderá una constancia de autorización al exportador. A la constancia el exportador le anexará fotocopia del NIT, DUI y si es extranjero, el Carné de Identificación de Extranjero Residente y la Escritura de Constitución, para ser presentada al Centro de Trámites de Exportación (CENTREX) del Banco Central de Reserva.

Referente a la Inscripción de Venta de Café

El Exportador procederá a solicitar al CSC la inscripción del contrato de venta de café efectuada al exterior, a más tardar el día hábil siguiente después de concertado el negocio. La solicitud de inscripción deberá contener los datos siguientes: Número correlativo del contrato asignado por el exportador, Nombre y código del exportador, Nombre del comprador del exterior, Cantidad y peso del café exportable (en sacos de 69Kgs), Año de la cosecha, Calidad y preparación del café, Marcas, mes de embarque, puerto de embarque si ya se conoce, destino, fecha y hora de contratación, condiciones y forma de pago.

Referente al Embarque de Café

- a) Al aproximarse la fecha del embarque del café contratado, el exportador procederá a solicitar por escrito al CSC el correspondiente permiso de exportación y certificado de origen, detallando en ella la información requerida para tal efecto.
- b) El CSC extenderá el Permiso de Exportación y Certificado de Origen en un plazo de 24 horas hábiles. Una vez emitido dicho permiso, el delegado del Ministerio de Hacienda ante el CSC emitirá un mandamiento de Ingreso para el valor correspondiente a la tasa de registro (\$0.35 por quintal de café oro) y un Mandamiento de Ingreso para el pago de la contribución especial de los caficultores para Investigación y Transferencia Tecnológica establecida en \$0.50 por quintal de café oro exportado. Un tercer mandamiento de ingreso será emitido por el Fondo de Emergencia para el Café de \$ 5.75 por cada quintal de café oro exportado, que se retendrá en la liquidación de la cobranza.
- c) Al recibir el Permiso de Exportación y Certificado de Origen, el exportador los presentará al CENTREX,

anexando a éstos, el contrato de venta y su respectiva factura comercial. Así mismo llenará el formulario "Solicitud de Registro de Exportación y el de Sistema Generalizado de Preferencias (S.G.P.), para embarques Europa y el Caribbean Basin Initiative (C.B.I.) para embarques a U.S.A."

d) Los documentos anteriores han de presentarse en las oficinas centrales de CEPA, si el embarque es por puerto salvadoreño o la Compañía Naviera si es por otra vía.

e) Después de efectuarse el embarque, el exportador devolverá al CSC, el Certificado de Origen, firmado por el funcionario de aduana, anexando los conocimientos de embarque en original y copias no negociables, a fin de que sea completado y autorizado por el funcionario designado por este Consejo.

Referente a la Marcación de Sacos

La información registrada en el saco, se ubicará en las áreas establecidas según la figura presentada a continuación.

MARCACIÓN PARA SACO DE EXPORTACIÓN



OBLIGACION DE INFORMAR EN EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ

Es obligación para los Exportadores, informar al Consejo Salvadoreño del Café cifras estadísticas que ayudarán al CSC para interpretarlas y publicarlas para cumplir su función. Según el Art. 2 del Reglamento del Registro Estadístico de la Producción de café, "se establece el Registro Estadístico de la Producción de Café con el fin de dotar al Consejo Salvadoreño del café de los medios adecuados para recopilar, interpretar y publicar cifras estadísticas veraces y continuas sobre el desarrollo de la caficultura del país".

El Art. 3 del mismo reglamento, obliga a las personas naturales o jurídicas que produzcan, procesen o transformen café en cualquier estado físico, a proporcionar al Consejo los datos que este Reglamento indica. Se establece además la confidencialidad de los datos individuales y personales, proporcionados por las personas naturales o jurídicas para el Registro Estadístico. Los datos serán para el uso exclusivo del Consejo Salvadoreño del Café en la ejecución de sus atribuciones legales y serán tratados con carácter confidencial. En ningún caso podrán divulgarse informaciones que permitan identificar las operaciones que efectúen personas o empresas determinadas.

Este Reglamento obliga también a que todo Beneficiador de café deberá llenar, por cada beneficio que opere, una Hoja de Registro que al efecto diseñará y proporcionará el Departamento respectivo.

El Artículo 13 del Reglamento establece que al Beneficiador le será asignado un Código que lo identifique. En el Art. 14 expresamente se le obliga a todo Beneficiador a informar sobre dos aspectos:

- Todo beneficiador deberá enviar mensualmente al Consejo un informe de Recepción de Café, en el cual se indicará la cantidad, clase, tipo y calidad de café recibido.
- Al final de la cosecha, todo beneficiador enviará un informe global de todo el café recibido indicando la procedencia por municipio.

Además el Beneficiador deberá informar sobre la siguiente operación, según el Art. 15:

Todo beneficiador deberá enviar mensualmente al Consejo un informe de todo café comprado por ellos, indicando el número de productores, cantidades, calidades y el precio promedio ponderado pagado. También es importante recalcar que las cifras reportadas al CSC, en todos los casos deben estar en quintales-oro clase y para obtener un quintal oro se necesita:

EQUIVALENCIAS LEGALES

a) Un quintal de café oro uva equivale a 500 libras de café uva.

b) Un quintal de café oro es equivalente a:

1.20qq. de café pergamino.

2.00qq. de café cereza seca natural, cereza verde y cereza pepena.

6.00qq. de café prematuro.

6.00qq. de café verde fresco.

1.20qq. de café espuma

➤ LEY DE CREACIÓN DEL FONDO DE EMERGENCIA PARA EL CAFÉ

Esta Ley surge como resultado de varios factores entre los cuales se mencionan:

1. Que el cultivo y producción de café, es una de las actividades agrícolas más importantes para la economía nacional en cuanto a generación de empleo, divisas e ingresos fiscales se refiere;
2. Que el cultivo de café tiene además una gran importancia ecológica para el país, ya que propicia la conservación del bosque tropical de El Salvador y la preservación de los mantos acuíferos, siendo fuente de energéticos, generador de servicios ambientales y conservador de la biodiversidad;

3. Que la actividad cafetalera en su conjunto, ha seguido enfrentando adversidades climatológicas y ciclos recurrentes de caídas de precios, todo lo cual ha limitado la inversión en el parque cafetalero, obligando a los productores a un mayor endeudamiento;”⁶

4. Que para reactivar la caficultura en nuestro país, se hace necesario disponer de un mecanismo financiero emergente que mejore la solvencia e inyecte liquidez en ese sector, a fin de que se viabilicen las posibilidades de inversión en el mismo.

El Fondo de Emergencia para el Café, es una institución de derecho público con personalidad jurídica y patrimonio propio que tiene por objetivo *otorgar un anticipo a los productores de café en razón del equivalente a veinticinco dólares de los Estados Unidos de América por cada quintal de café oro uva C.S., H.G. y S.H.G.,* calculado sobre la base del promedio aritmético de las producciones de los últimos dos años, es decir, cosechas 1998/1999 y 1999/2000,

⁶ Asamblea general/Ley del Consejo Salvadoreño del Café. Decreto Legislativo No. 353, DO No. 200, Tomo No. 305

o su equivalente legal en quintal oro pergamino, quintal oro verde, quintal oro cereza seca natural y verde que haya sido entregado directamente por productores de café beneficiadores.

El patrimonio del **FONDO** estará constituido por las contribuciones que hagan los productores en la forma que en esta Ley se establece y por los productos financieros que genere el mismo FONDO, para el cumplimiento de sus objetivos. Las contribuciones que harán los productores al patrimonio el FONDO, serán de **cinco dólares de los Estados Unidos de América por cada quintal de café oro uva producido de las distintas calidades que entreguen los productores a los beneficiadores/exportadores**, y se cobrarán a partir de la cosecha 2000/2001. Las contribuciones antes mencionadas serán retenidas a los productores por el beneficiador/exportador al momento de la liquidación total o parcial de las cosechas respectivas. Las contribuciones se cobrarán durante cosechas completas, siendo solidariamente responsables de las obligaciones referidas en esta Ley, todos los productores que voluntariamente hayan aceptado los anticipos mencionados anteriormente.

➤ LEY DE CREACION DEL INSTITUTO SALVADOREÑO DE INVESTIGACIONES DEL CAFÉ.

El Decreto legislativo No 124.DO No 236, Tomo 277 establece:

Debido a que la producción e industrialización del café merece por otra parte, del Estado una atención preferente por constituir el principal renglón del comercio exterior de El Salvador y una de las mayores fuentes de ocupación en el agro; en consecuencia, debe propiciarse el mejoramiento del cultivo de dicho producto y su industrialización con base en investigaciones científicas, por lo que es conveniente crear una entidad especializada en este campo de la agricultura; por esta importante razón es que se da el surgimiento de esta Ley.

El Instituto Salvadoreño de Investigaciones del Café es una entidad científica de carácter público, con patrimonio propio, personalidad jurídica y autonomía en lo económico y administrativo; y que tiene diferentes finalidades como las siguientes:

- a) Propiciar el desarrollo de las investigaciones y experimentos en el campo de la agronomía, agrología y tecnología del café con el objeto de aumentar su

productividad y mejorar su calidad; asimismo, aplicar dichas investigaciones y experimentos para fomentar la industrialización del café, tratando de reducir los costos de la producción y obtener un mejor aprovechamiento de los subproductos; y

b) Estimular a los productores para que adopten sistemas técnicos en la explotación de la caficultura.

➤ LEY ESPECIAL PARA LA PROTECCION DE LA PROPIEDAD Y LA COMERCIALIZACION DEL CAFÉ

Esta Ley surge como resultado de las necesidades que a continuación se mencionan:

1. Que es obligación del Estado garantizar el derecho a la propiedad, así como mantener el orden y la seguridad de los individuos;
2. Que la Agroindustria cafetera constituye uno de los principales sectores productivos del país y contribuye de manera efectiva al desarrollo de la economía nacional;
3. Que debido al incremento delincuencial que está sufriendo el país, es necesario emitir normas complementarias a las de la legislación penal, que

ayude a prevenir y combatir la ejecución de delitos o infracciones que afecten dicho sector; y

4. Que se hace necesario emitir una Ley especial que desarrolle los mecanismos administrativos que permitan un control inmediato sobre las operaciones comerciales de café, estableciendo requisitos para ejercerlas y sanciones para los casos de incumplimiento.

Esta Ley tiene por objeto proteger la propiedad y comercialización interna del café, garantizando a los diferentes agentes que intervienen en la mencionada actividad productiva que los resultados de su esfuerzo no se vean perjudicados como consecuencia de hechos delictivos, tutelando además el interés del Estado en la percepción de los impuestos correspondientes.

Ley se aplicará a todas las personas, sean naturales o jurídicas, que intervienen en las operaciones de comercialización de café; entendiéndose que participan en la comercialización interna del café, los productores, los beneficiadores y pergamineros y sus agentes o representantes, los intermediarios, y/o compradores de pepena, los torrefactores y los exportadores.

Queda también sometida a las regulaciones de esta ley, toda persona natural o jurídica, que transporte café en cualquier estado, ya sea de su propiedad o de terceros. Esta ley obliga a toda persona que transporte café en cualquier estado de procesamiento, ya sea de su propiedad o de terceros, de portar una nota de remisión o de envío, en formularios que serán válidos durante el año cafetero vigente, debiéndose establecer tal situación en dichos formularios, los cuales contendrán el año de la cosecha, la firma, sello y número de registro del productor, beneficiador, exportador, intermediario o torrefactor, entre otros, el cual presentarán cuando sea requerido por las autoridades de la Policía Nacional Civil; lo anterior con el fin de proteger íntegramente los intereses de los Beneficiadores de café y demás.

En síntesis el Consejo Salvadoreño del Café es uno de los entes estatales que más relación tiene con las empresas beneficiadoras y exportadoras de café en cuanto a ese rubro y se puede decir que la producción de café en El Salvador como las operaciones que realizan estas empresas, son vigiladas y controladas por leyes del Estado Salvadoreño, creadas para ese fin, éstas se mencionan a continuación:

LEY DE DEFENSA DEL CAFÉ.

Decreto 142, DO No. 168, Tomo No. 115

De fecha: 28 de julio de 1933.

LEY DE CREACIÓN DEL INSTITUTO SALVADOREÑO DEL CAFÉ.

Decreto Legislativo No. 124, DO No. 236, Tomo No. 277

De fecha 22 de diciembre de 1982.

LEY DEL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ.

Decreto Legislativo No. 353, DO No. 200, Tomo No. 305

De fecha 30 de Octubre de 1989.

REGLAMENTO DEL FONDO DE EMERGENCIA DEL CAFÉ.

Decreto Ejecutivo No. 77, DO No. 179, Tomo No. 316

De fecha 29 de septiembre de 1992.

LEY DE EMERGENCIA PARA LA CAFICULTURA.

Decreto Legislativo No. 309, DO No. 160, Tomo No. 316

De fecha 01 de septiembre de 1992.

**REGLAMENTO DEL REGISTRO ESTADÍSTICO DE LA PRODUCCIÓN DE
CAFÉ.**

Decreto Ejecutivo No. 25, DO No. 109, Tomo No. 307

De fecha 11 de mayo de 1990.

LEY SOBRE ELABORACIÓN Y VENTA DE CAFÉ TOSTADO

Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación
el 25 de mayo de 1972

TEXTO VIGENTE

Última reforma publicada DOF 10-12-2004

**LEY ESPECIAL PARA LA PROTECCION DE LA PROPIEDAD Y LA
COMERCIALIZACION DEL CAFÉ**

Origen: órgano legislativo

D. Oficial 180, tomo 324, fecha de publicación 22-09-1994

LEY DE REACTIVACION DE LAS EXPORTACIONES

Marzo 15 de 1990

DECRETO No. 460.

La Asamblea Legislativa De La República De El Salvador

LEY DE CREACIÓN DEL FONDO DE EMERGENCIA PARA EL CAFÉ

Órgano legislativo Decreto legislativo N° 78 fecha
27/7/2000

CAPITULO II

"ASPECTOS TEÓRICOS, GENERALES Y TÉCNICOS SOBRE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ".

2.1 GENERALIDADES DE LAS EXPORTACIONES

"En economía, una exportación es cualquier bien o servicio enviado a otra parte del mundo, con propósitos comerciales son generalmente llevadas a cabo bajo condiciones específicas.

La complejidad de las diversas legislaciones y las condiciones especiales de estas operaciones pueden dar lugar, además, a toda una serie de fenómenos fiscales.

Es la salida del territorio nacional de mercancías de libre circulación para su uso o consumo en el extranjero y no se encuentra afecta a ningún tributo. La exportación no debería basarse exclusivamente en colocar productos de un país a otro, sino que la exportación debe ser un concepto dinámico y no estático. De tal manera que la empresa debe poder hacer llegar los artículos que produce al cliente, De

la mejor manera posible y satisfaciendo las necesidades de este.⁷

2.1.1 MÉTODOS DE EXPORTACIÓN

Exportación Directa

Es aquella estrategia en la que la empresa se hace cargo del proceso exportador, estableciendo ella misma el contacto con el importador.

Este método permite que el exportador pueda controlar el proceso de comercialización, establecer una relación directa con los clientes en el exterior, incrementando sus conocimientos de los mercados internacionales, y genera una ganancia mayor, al no haber intermediarios entre uno y otro.

Podemos distinguir distintas modalidades que asume la exportación directa:

Agente o representante de ventas: es aquella persona que se dedica a la venta de los productos de una empresa en el

⁷ es.wikipedia.org/wiki/Exportaci3n es 5 abril 2011,./el salvador

mercado internacional. Las condiciones de esta representación quedan fijadas en un contrato entre la empresa y el agente de ventas, por el cual se fijan las tareas de cada uno, el pago y las acciones esperadas del representante. Es importante mencionar que éste no asume la propiedad de los productos ni responsabilidad alguna ante el comprador.

Distribuidor: es aquella persona física o jurídica que adquiere el producto de una empresa bajo su nombre, asumiendo el riesgo comercial de la operación, la promoción y la venta del mismo en el mercado extranjero. La ganancia del distribuidor surge de la diferencia entre el precio de compra a la empresa y la venta posterior a los clientes.

Venta Directa: en este caso la empresa cuenta con un departamento o área de comercio exterior que se encarga de llevar adelante las ventas al exterior, siendo ella la que asume todos los riesgos y obligaciones, así como también las ganancias.

Subsidiarias comerciales: es el caso en el que la empresa tiene una sucursal en el exterior, en el o los mercados elegidos. Esta opción es más riesgosa y costosa; implica

mayores márgenes de previsión y es generalmente utilizada por empresas que tienen volúmenes de venta significativos y relativamente constantes en los mercados elegidos.

Exportación Indirecta

En estos casos intervienen intermediarios que desarrollan todas las actividades vinculadas a la exportación, que puede estar radicado en el país de la empresa exportadora o en el extranjero. Este método no requiere ningún esfuerzo por parte de la empresa, es menos costoso pero, a su vez, determina que la empresa no adquiera experiencia ni contactos con el exterior. Entre las modalidades más comunes podemos mencionar:

Agentes de compra: aquellos que, radicados en el país del exportador y a cambio de una comisión, se dedican a la compra de productos para empresas importadoras extranjeras. Para la empresa que produce un bien, se asimila a una venta doméstica.

Trading: es una empresa de servicios, especialista en cuestiones de comercio exterior, encargadas de la búsqueda de compradores externos para los productos que una empresa

fabrica. Generalmente son usadas por empresas que no tienen la infraestructura para dedicarse a la actividad exportadora por sí mismas.⁸

2.1.2 TIPOS DE EXPORTACIONES

Según el código aduanero uniforme centro americano publicado en el diario oficial 128 tomo 356 el 11 de julio 2002 y el reglamento del código aduanero capítulo X define los siguientes tipos de exportaciones.

Exportación definitiva. Es la salida del territorio aduanero de mercancías nacionales o nacionalizadas para su uso o consumo definitivo en el exterior.

EXPORTACION TEMPORAL PARA PERFECCIONAMIENTO PASIVO.

Es el régimen que permite la salida del territorio aduanero por un plazo determinado de mercancías nacionales o nacionalizadas, para ser sometidas en el exterior a las operaciones de transformación, elaboración, reparación u otras permitidas, con suspensión en su caso, de los derechos e impuestos a la exportación, para ser

⁸ www.proargex.gov.ar/index.php/servicios/info-comercial/47 métodos de exportación pág. 3-4 año 2008

reimportadas bajo el tratamiento tributario y dentro del plazo establecido.

2.2 IMPORTANCIA DE LA EXPORTACIÓN

En un nivel macroeconómico la exportación de bienes y servicios resulta positiva para la balanza comercial, cuenta corriente y de pagos de cualquier país, es una fuente de demanda para la producción doméstica de bienes y multiplica el producto y los ingresos de la economía en general y de los agentes económicos participantes en particular.

En un nivel empresarial existen diversas razones (factores microeconómicos) que explican porque las exportaciones son siempre positivas:

Permiten diversificar riesgos frente a mercados internos inestables y amortiguar los efectos de problemas macroeconómicos; promueven la operación con economías a escala, de tal forma que se aprovechen mejor las instalaciones existentes y se tenga un nivel de una producción que implique menores costos unitarios; son una fuente de crecimiento y consolidación de cualquier empresa si es que los mercados internos son extremadamente

competitivos; posibilitan obtener precios más rentables debido a la mayor apreciación del producto y de los ingresos de la población en los mercados a los cuales se exporta; alargan el ciclo de vida de un producto; mejoran la programación de la producción; permiten equilibrarse respecto a la entrada de nuevos competidores en el mercado interno y mejoran la imagen en relación con proveedores, bancos y clientes.

La exportación no se circunscribe a un tamaño previamente determinado de empresa, aunque pueden existir algunos bienes y servicios en los que se requiera de capitales y la capacidad de coordinar recursos humanos en magnitudes importantes. Existen empresas micro/artesanales, pequeñas, medianas y grandes que se dedican a la exportación.

Los elementos prioritarios para poder exportar son: calidad del producto en el mercado de destino, precio competitivo en ese mercado, volumen solicitado por el importador y realizar el servicio posventa, cuando sea necesario. Para lograrlo se requiere de un compromiso con la calidad, ser creativo y actuar con profesionalidad.

La incursión en los mercados internacionales se realiza por tradición en mercados más cercanos, de rápido crecimiento y similares culturalmente, donde la competencia es menos agresiva que en los más grandes. En varios de los casos ésta se realiza de manera casual según de los pedidos que se reciban. Sin embargo, como lo plantea Minervini (1996) se debe iniciar con los mercados donde pueda adquirirse experiencia a un menor costo.

La exportación es una actividad de mediano y largo plazos que exige una adecuada planeación de los recursos; ésta, sin embargo, no existe cuando la empresa atraviesa por un período de crisis. Se debe exportar cuando se tenga la capacidad de diseño, programación, producción, comunicación, empaques, envíos, administración, entre otras, conforme a los requerimientos del mercado internacional.

Los errores más comunes al momento de exportar son: falta de evaluación de la capacidad de internacionalización, no considerar aspectos de las diferencias culturales, falta de investigación acerca del mercado, selección errada del socio comercial, falta de conocimiento de las barreras en los países importadores y en el exportador; no efectuar la

investigación, registro y monitoreo de la marca, elaboración de contratos sin considerar la legislación y la práctica del país extranjero, extrema diversificación de los mercados, falta de conocimiento de las normas de defensa del consumidor, no contar con una estructura adecuada para gerenciar la exportación y falta de presencia en el mercado.⁹

2.3 CONCEPTO DE COMERCIO INTERNACIONAL

2.3.1 COMERCIO EXTERIOR.

El comercio exterior es un término utilizado desde un punto de vista económico que pueden explicarse como el número de importaciones y exportaciones de un lugar a otro que afectan la balanza comercial.

2.3.2 COMERCIO INTERNACIONAL.

El comercio internacional es el complemento del comercio exterior, ya que es el conjunto de normas que regulan las transacciones comerciales entre dos países.

⁹ Secretaría de la economía, <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/importancia-de-las-exportaciones>

Existen muchos acontecimientos importantes que en la actualidad afectan a los negocios internacionales, provocando que la mayoría de los países tomen distancia de las economías controladas por el gobierno, alentando con ello la inversión extranjera, con lo que se pretende eliminar la mayoría de las barreras al comercio.

En realidad ninguno de estos cambios puede omitirse debido a que son la base de un nuevo orden económico mundial sobre el cual se construirá la estructura de un sistema económico y de mercado mundial único.

La productividad de los mercados libres y abiertos en que se construyen actualmente las poderosas fuerzas económicas; tecnológicas; industriales; políticas y demográficas convergentes, incentivarán un auge económico mundial en el futuro previsible, el obstáculo más serio para lograr una economía dorada radica en nuestra capacidad para controlar el nacionalismo económico que se manifiesta en la protección de mercados

Se puede definir Comercio Internacional como el intercambio de bienes o servicios entre personas de distintos países.

La diferencia esencial entre el Comercio dentro de las fronteras nacionales y el Comercio Internacional es que

este último se efectúa utilizando monedas diferentes y está sujeto a regulaciones adicionales que imponen los Gobiernos tales como aranceles, cuotas y otras barreras aduaneras

En el Comercio Internacional se beneficia tanto la nación que vende o exporta, como la que compra, o importa: ello sucede, al igual que en el comercio interno, porque cada una posee ventajas comparativas particulares que se traducen en costos comparativos diferentes.

Los países que están interrelacionados económicamente tienen mejores oportunidades para el comercio y los negocios internacionales ya que cuentan con mayores ventajas que en el siglo pasado puesto que han mostrado tendencias sólidas hacia la comercialización de productos, apertura de fronteras y demanda de productos. Los aspectos anteriores nos indican que el aislamiento económico quedó atrás.

2.3.3 DESVENTAJAS O BARRERAS DEL COMERCIO INTERNACIONAL.

Obstáculos financieros:

Se refieren a la falta de créditos a la exportación que permitan cubrir el largo ciclo entre la preparación de un pedido y el cobro final al cliente extranjero. Además, la

fluctuación de las monedas dificulta la plantación financiera y afecta la rentabilidad de las operaciones internacionales.

Obstáculos comerciales:

Son limitantes que implican el desconocimiento de oportunidades comerciales y el difícil acceso a compradores potenciales en el extranjero; falta de contactos en los mercados foráneos y de conocimientos de la estructura de distribución, prácticas comerciales, etc.

Dificultades logísticas:

Estos inconvenientes crecen cuando aumenta la distancia entre los mercados, y se manifiesta en costosos viajes para explorarlos, altos fletes, y costos de coordinación y control.

Problemas culturales:

Originados por la diferencia de idiomas, desconocimiento y falta de sensibilidad de los gustos, costumbres y tradiciones de los diferentes países.

Restricciones legales:

Son barreras impuestas por los gobiernos, especialmente los del país que recibe la exportación, las cuales son:

Obstáculos a la inversión directa, conformado por los controles a la propiedad de las empresas

Restricciones a la repatriación de beneficios, en donde se obliga a fabricar productos con contenido local.

2.3.4 BARRERAS ARANCELARIAS AL COMERCIO INTERNACIONAL.

Entre las restricciones legales se encuentran las medidas tarifarias, son aquellas que se refieren al requisito fundamental de pago de contribuciones aduaneras, tanto de importación como de exportación. Estos aranceles o derechos aduaneros pueden ser iguales para todos los bienes, aplicarse en forma diferenciada o adoptar diversas características tales como un porcentaje sobre el valor de la mercancía, una cantidad fija por unidad, etc.

Un arancel es un impuesto gubernamental sobre bienes que entran a un país. Los aranceles pueden utilizarse como impuestos generadores de beneficios o para desalentar la importación de bienes, o con ambos propósitos

Ad-valorem. Se aplica una cuota porcentual sobre el valor de la mercancía.

Específicos. La contribución se fija en términos monetarios por unidad de medida.

Aranceles Mixtos. Son una combinación, en una misma operación aduanera de los dos tipos anteriores.

Arancel- cupo. Se aplica exclusivamente a ciertas mercancías consideradas por el Poder Ejecutivo dentro de una partida expresa y claramente determinada para su importación o exportación.

Estacional. Se aplican exclusivamente en ciertas épocas del año.¹⁰

2.4 EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ

En el mes de septiembre 2009 las exportaciones de café registraron un alza del 20,5% respecto a igual período del año anterior.

Según datos del Consejo Salvadoreño del Café, el volumen registrado fue de 83.034 quintales, frente a los 68.900 quintales exportados en septiembre de 2008.

Las divisas por exportaciones ese mismo mes incrementaron 11.4%, al percibir \$ 9.98 millones respecto a los \$ 8.95 millones de ingresos recibidos en septiembre de 2008.", publica La Prensa Gráfica en su portal Web.

¹⁰ Burgos poca sangre Rita Vanesa Trabajo de grado, diseño de un manual de procedimientos para exportaciones ,facultad multidisciplinaria de occidente, digitado a computadora, Santa Ana el salvador

Las exportaciones de café de El Salvador subieron un 16,6% en enero de 2010 en comparación con el mismo mes del año anterior, al igual que los ingresos que subieron 28,79%, informó este jueves el Consejo Salvadoreño del Café.

El Consejo registró exportaciones de 186.646 quintales en enero frente a los 160.054 quintales en el mismo mes de 2009; los ingresos fueron 27 millones de dólares frente a los 21 millones de dólares en el mismo mes del año anterior.

Del grano exportado un 65,2% corresponde a los cafés comerciales o de calidades inferiores y un 34,8% a cafés diferenciados.

Las exportaciones de café de El Salvador crecieron 19,1% en febrero en comparación con el mismo mes de 2010, aunque los ingresos por la venta del aromático registraron un aumento de 52,1%, informó el viernes el Consejo Salvadoreño del Café.

El Consejo indicó que las exportaciones alcanzaron 300.203 quintales; en tanto los ingresos totalizaron 55,0 millones

de dólares frente a los 36,16 millones de dólares durante el segundo mes del año.

El precio promedio por quintal exportado fue de 183,22 dólares, superando el precio promedio del ejercicio previo de 145,45 dólares.

Según las cifras del Consejo, al 8 de febrero se habían negociado ventas de la cosecha 2010/2011 por 1.858.067 sacos de 46 kilos, lo que representa un aumento de 116,3% respecto de los 858.910 sacos del mismo lapso de la cosecha 2009-2010. A su vez, el valor refleja un aumento de 188,8% con relación a los 124,51 millones de dólares de la cosecha 2009/2010.

El precio promedio por saco para la cosecha 2010/2011 es de 193,53 dólares frente a 144,96 dólares de la cosecha previa.

Las cifras preliminares de la recolección de la cosecha 2010-2011, es que será un 58% superior a la del año pasado.¹¹

¹¹ Escrito por Stefany Jovel La [prensagrafica.com/elsalvador.com/exportaciones de café/sección economía](http://prensagrafica.com/elsalvador.com/exportaciones-de-cafe/seccion-economia), martes 13 de octubre [2009 y lunes 17 enero 2011 el salvador C.A](http://2009-y-lunes-17-enero-2011-el-salvador.c.a)

2.5 NORMAS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD INTERNACIONAL.¹²

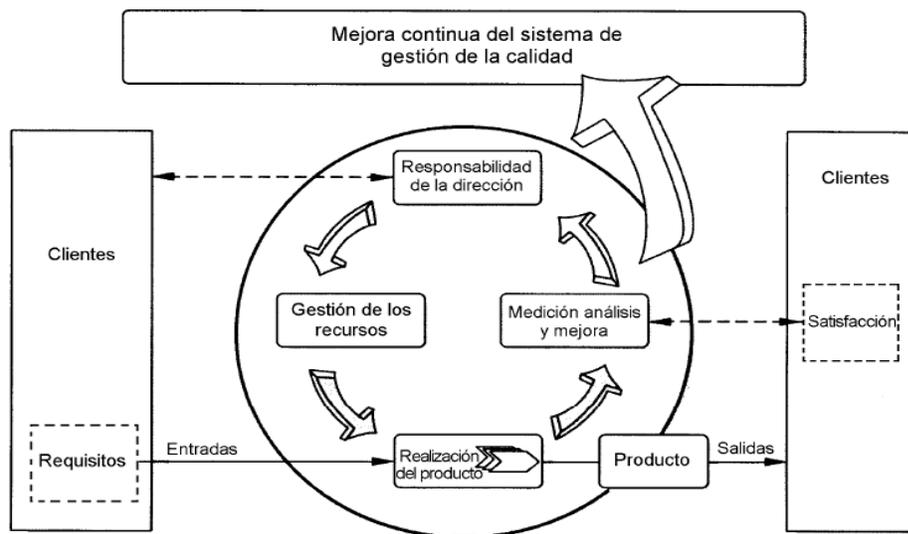
Las normas de certificación de calidad son un factor importante que se toma en cuenta en cualquier exportación lo cual establecen lo siguiente.

La adopción de un sistema de gestión de la calidad debería ser una decisión estratégica que tome la alta dirección de la organización. El diseño y la implementación de un sistema de gestión de la calidad de una organización está influenciado por diferentes necesidades, objetivos particulares, los productos que proporciona, los procesos que emplea y el tamaño y estructura de la organización.

Esta Norma Internacional se basa en ocho principios de gestión de la calidad. Sin embargo, la intención de esta Norma Internacional no es implicar uniformidad en la estructura de los sistemas de gestión de la calidad ni en la documentación.

La aplicación de los principios de la gestión de la calidad no sólo proporciona beneficios directos sino que también hace una importante contribución a la gestión de costos y riesgos.

¹² Normas de Certificación de Calidad Internacional ISO 9001-2008.



Leyenda

- ▶ Actividades que aportan valor
- - - ▶ Flujo de información

Figura 1 — Modelo de un sistema de gestión de la calidad basado en procesos

Para que una organización funcione de manera eficaz, tiene que determinar y gestionar numerosas actividades relacionadas entre sí. Una actividad o un conjunto de actividades que utiliza recursos, y que se gestiona con el fin de permitir que los elementos de entrada se transformen en resultados, se puede considerar como un proceso. Frecuentemente el resultado de un proceso constituye directamente el elemento de entrada del siguiente proceso.

La aplicación de un sistema de procesos dentro de la organización, junto con la

Identificación e interacciones de estos procesos, así como su gestión, para producir un resultado deseado puede denominarse como "enfoque basado en procesos".

Una ventaja del enfoque basado en procesos es el control continuo que proporciona sobre los vínculos entre los procesos individuales dentro del sistema de procesos, así como sobre su combinación e interacción.

Un enfoque de este tipo, cuando se utiliza dentro de un sistema de gestión de la calidad, enfatiza la importancia de:

- a) la comprensión y el cumplimiento de los requisitos,
- b) la necesidad de considerar los procesos en términos que aporten valor,
- c) la obtención de resultados del desempeño y eficacia del proceso, y
- d) la mejora continua de los procesos con base en mediciones objetivas.

2.6 SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

2.6.1 GENERALIDADES.

Esta Norma Internacional ISO 2000 especifica los requisitos para un sistema de gestión de la calidad, cuando una organización:

- a) necesita demostrar su capacidad para proporcionar regularmente productos que satisfagan los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables, y
- b) aspira a aumentar la satisfacción del cliente a través de la aplicación eficaz del sistema, incluidos los procesos para la mejora continua del sistema y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.

NOTA: En esta Norma Internacional, el término "producto" se aplica únicamente a:

- a) el producto destinado a un cliente o solicitado por él
- b) cualquier resultado previsto de los procesos de realización del producto

2.6.2 APLICACIÓN.

Todos los requisitos de esta Norma Internacional son genéricos y se pretende que sean aplicables a todas las organizaciones sin importar su tipo, tamaño y producto suministrado.

Cuando uno o varios requisitos de esta Norma Internacional no se puedan aplicar debido a la naturaleza de la organización y de su producto, pueden considerarse para su exclusión.

Cuando se realicen exclusiones, no se podrá alegar conformidad con esta Norma Internacional a menos que dichas exclusiones queden restringidas a los requisitos expresados en el capítulo 7 y que tales exclusiones no afecten a la capacidad o responsabilidad de la organización para proporcionar productos que cumplan con los requisitos del cliente y los reglamentarios aplicables.

2.6.3 PRODUCCIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

CONTROL DE LA PRODUCCIÓN Y DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La organización debe planificar y llevar a cabo la producción y la prestación del servicio bajo condiciones

controladas. Las condiciones controladas deben incluir, cuando sea aplicable:

a) la disponibilidad de información que describa las características del producto.

b) la disponibilidad de instrucciones de trabajo, cuando sea necesario.

c) el uso del equipo apropiado.

d) la disponibilidad y uso de equipos de seguimiento y medición.

e) la implementación del seguimiento y de la medición, y

f) la implementación de actividades de liberación, entrega y posteriores a la entrega del producto.

Identificación y trazabilidad

Cuando sea apropiado, la organización debe identificar el producto por medios adecuados, a través de toda la realización del producto.

La organización debe identificar el estado del producto con respecto a los requisitos de seguimiento y medición a través de toda la realización del producto.

2.7 MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA.

2.7.1 GENERALIDADES.

La organización debe planificar e implementar los procesos de seguimiento, medición, análisis y mejora necesarios para:

- a) demostrar la conformidad con los requisitos del producto,
- b) asegurarse de la conformidad del sistema de gestión de la calidad, y
- c) mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión de la calidad.

Esto debe comprender la determinación de los métodos aplicables, incluyendo las técnicas estadísticas, y el alcance de su utilización.

2.7.2 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN.

Satisfacción del cliente

Como una de las medidas del desempeño del sistema de gestión de la calidad, la organización debe realizar el seguimiento de la información relativa a la percepción del cliente con respecto al cumplimiento de sus requisitos por

parte de la organización. Deben determinarse los métodos para obtener y utilizar dicha información.

NOTA El seguimiento de la percepción del cliente puede incluir la obtención de elementos de entrada de fuentes como las encuestas de satisfacción del cliente, los datos del cliente sobre la calidad del producto entregado, las encuestas de opinión del usuario, el análisis de la pérdida de negocios, las felicitaciones, las garantías utilizadas y los informes de los agentes comerciales.

Auditoría interna

La organización debe llevar a cabo auditorías internas a intervalos planificados para determinar si el sistema de gestión de la calidad:

a) es conforme con las disposiciones planificadas, con los requisitos de esta Norma Internacional y con los requisitos del sistema de gestión de la calidad establecidos por la organización, y

b) se ha implementado y se mantiene de manera eficaz. Se debe planificar un programa de auditorías tomando en consideración el estado y la importancia de los procesos y las áreas a auditar, así como los resultados de auditorías

previas. Se deben definir los criterios de auditoría, el alcance de la misma, su frecuencia y metodología. La selección de los auditores y la realización de las auditorías deben asegurar la objetividad e imparcialidad del proceso de auditoría. Los auditores no deben auditar su propio trabajo. Se debe establecer un procedimiento documentado, para definir las responsabilidades y los requisitos para planificar y realizar las auditorías, establecer los registros e informar de los resultados. Deben mantenerse los registros de las auditorías y de sus resultados.

La dirección responsable del área que esté siendo auditada debe asegurarse de que se realizan las correcciones y se toman las acciones correctivas necesarias sin demora injustificada para eliminar las no conformidades detectadas y sus causas. Las actividades de seguimiento deben incluir la verificación de las acciones tomadas y el informe de los resultados de la verificación.

2.7.3 CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME.

La organización debe asegurarse de que el producto que no sea conforme con los requisitos del producto, se identifica

y controla para prevenir su uso o entrega no intencionados. Se debe establecer un procedimiento documentado para definir los controles y las responsabilidades y autoridades relacionadas para tratar el producto no conforme.

Cuando sea aplicable, la organización debe tratar los productos no conformes mediante una o más de las siguientes maneras:

a) tomando acciones para eliminar la no conformidad detectada;

b) autorizando su uso, liberación o aceptación bajo concesión por una autoridad pertinente y, cuando sea aplicable, por el cliente;

c) tomando acciones para impedir su uso o aplicación prevista originalmente.

d) tomando acciones apropiadas a los efectos, reales o potenciales, de la no conformidad cuando se detecta un producto no conforme después de su entrega o cuando ya ha comenzado su uso. Cuando se corrige un producto no conforme, debe someterse a una nueva verificación para demostrar su conformidad con los requisitos.

Se deben mantener registros de la naturaleza de las no conformidades y de cualquier acción tomada posteriormente, incluyendo las concesiones que se hayan obtenido.

Análisis de Datos.

La organización debe determinar, recopilar y analizar los datos apropiados para demostrar

la idoneidad y la eficacia del sistema de gestión de la calidad y para evaluar dónde puede realizarse la mejora continua de la eficacia del sistema de gestión de la calidad. Esto debe incluir los datos generados del resultado del seguimiento y medición y de cualesquiera otras fuentes pertinentes.

El análisis de datos debe proporcionar información sobre:

- a) la satisfacción del cliente.
- b) la conformidad con los requisitos del producto.
- c) las características y tendencias de los procesos y de los productos.
- c) oportunidades para llevar a cabo acciones preventivas
, y
- d) los proveedores.

Mejora continua

La organización debe mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión de la calidad mediante el uso de la política de la calidad, los objetivos de la calidad, los resultados de las auditorías, el análisis de datos, las acciones correctivas y preventivas y la revisión por la dirección.

Acción correctiva

La organización debe tomar acciones para eliminar las causas de las no conformidades con objeto de prevenir que vuelva a ocurrir. Las acciones correctivas deben ser apropiadas a los efectos de las no conformidades encontradas.

Debe establecerse un procedimiento documentado para definir los requisitos para:

Revisar las no conformidades (incluyendo las quejas de los cliente b) determinar las causas de las no conformidades,

c) evaluar la necesidad de adoptar acciones para asegurarse de que las no conformidades no vuelvan a ocurrir,

d) determinar e implementar las acciones necesarias,

- e) registrar los resultados de las acciones tomadas , y
- f) revisar la eficacia de las acciones correctivas tomadas.

Acción preventiva

La organización debe determinar acciones para eliminar las causas de no conformidades potenciales para prevenir su ocurrencia. Las acciones preventivas deben ser apropiadas a los efectos de los problemas potenciales.

Debe establecerse un procedimiento documentado para definir los requisitos para:

- a) determinar las no conformidades potenciales y sus causas,
- b) evaluar la necesidad de actuar para prevenir la ocurrencia de no conformidades,
- c) determinar e implementar las acciones necesarias,
- d) registrar los resultados de las acciones tomadas, y
- e) revisar la eficacia de las acciones preventivas tomadas.

2.8 LEYES QUE RIGEN LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ

2.8.1 LEY DEL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ.

Definición de Exportador

Para los efectos de esta Ley se entiende por exportador la persona natural o jurídica que hubiera sido autorizada por el Consejo para remitir café al extranjero.

Contenido de los Contratos de Exportación de Café.

Todo contrato sujeto a inscripción deberá constar por escrito y contener los siguientes datos:

- a) Número correlativo de registros;
- b) Nombre del Exportador;
- c) Nombre del importador en el extranjero;
- ch) Cantidad de peso de café;
- d) Año de la cosecha;
- e) Tipos y marcas de café;
- f) Clase de café;

- g) Mes y puerto de embarque;
- h) Destino;
- i) Precio;
- j) Fecha de contratación;
- k) Cualesquiera otros datos que el Directorio prescriba en forma general.

Obligación de Registrar

Toda persona que celebre cualquier contrato de exportación de café estará obligada a registrarlo en el Departamento de Exportaciones.

No están sujetos a inscripción los contratos de ventas de café a personas naturales o jurídicas domiciliadas en El Salvador, aunque contengan la obligación de poner el café a bordo.

El registro de los contratos a que se refiere este artículo consiste en su inscripción en los libros respectivos.

La inscripción es de dos clases; Provisional y Definitiva.

Regla para Determinar el Precio Registrable.

La regla que para determinar el precio fijado en la solicitud de inscripción, sea esta provisional o definitiva, que es registrable por el Departamento de Exportaciones, será la siguiente:

Se considerará que el precio del café es aceptable para la inscripción del contrato correspondiente, si el precio a registrar fuere igual o superior al precio FOB puerto salvadoreño, de acuerdo a la norma establecida en el artículo 27 de esta Ley.

La Asamblea Legislativa, a propuesta del Ministerio de Hacienda, establecerá la tasa de registro de los contratos de exportación. Dicha tasa será recaudada por el mencionado Ministerio. (1)

*** INICIO DE NOTA:**

Por Decreto Legislativo No. 791 de fecha 24 de Agosto de 2005, publicado en el Diario Oficial No.179, Tomo 368 de fecha 28 de Septiembre de 2005, se establece una tasa de registro de los contratos de exportación de café, por lo que se transcribe textualmente a continuación:

Establécese en TREINTA Y CINCO CENTAVOS DE DÓLAR DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US \$0.35), por quintal de café oro de 46 kilogramos, la tasa de registro de los contratos de exportación de café.

El exportador deberá pagar dicha tasa de registro, dentro de los cuarenta y cinco días siguientes a la fecha en que el correspondiente permiso de exportación sea refrendado por el Delegado del Ministerio de Hacienda, bajo pena de no refrendarle futuros permisos de exportación mientras la tasa no sea pagada.

FIN DE NOTA * (2)

Determinación del Precio.

El precio FOB puerto salvadoreño del café para exportación se determinará de acuerdo a las reglas que establezca el Directorio, con base en lo siguiente: los precios indicativos de la Organización Internacional de Café (OIC), las cotizaciones de bolsa, los reportes de corredores acreditados, otros datos sobre la situación del mercado, mes de entrega, calidad, preparación y año de cosecha.

Del precio que se determine se deducirán: a) los gastos de flete y seguro, desde el puerto salvadoreño hasta el puerto de destino; y b) otros gastos comprobables efectuados desde el puerto salvadoreño hasta el puerto de destino.

La valuación que efectúe el Gerente General podrá ser objetada por el Delegado del Ministerio de Hacienda. La diferencia será sometida a la decisión del Ministerio de Hacienda.

Cuando el exportador no estuviera conforme con la valuación del café que haga el Gerente General, podrá interponer recurso de revisión dentro de 48 horas hábiles, para ante el Director Ejecutivo.

La decisión definitiva en ambos casos, deberá ser dictada dentro de 48 horas hábiles después de haber recibido las respectivas diligencias.

Inscripción Provisional

Para su inscripción provisional todo negocio de exportación de café deberá ser comunicado por escrito por el exportador al Departamento de Exportaciones, a más tardar el día hábil

siguiente después de concertado, indicando los datos señalados en el artículo 23 de esta Ley.

Si la información fuere completa se procederá a la inscripción provisional del contrato en el registro.

Efectos de la Inscripción Provisional

Toda inscripción provisional obligará al cumplimiento del contrato correspondiente por parte del exportador, salvo la excepción considerada en el artículo 34 de esta Ley.

Cese de los Efectos de la Inscripción Provisional

Los efectos de la inscripción provisional cesarán:

- 1) Al ser inscrito definitivamente el contrato respectivo;
- 2) Al ser denegada su inscripción definitiva.

Inscripción Definitiva

Todo contrato de exportación de café deberá ser presentado por el exportador al Departamento de Exportaciones, para su inscripción definitiva, a más tardar treinta días después de la inscripción provisional respectiva.

El Departamento de Exportaciones procederá a la inscripción definitiva de los contratos que cumplan los requisitos legales.

Todo contrato presentado a inscripción provisional o definitiva será devuelto al interesado con una razón en que conste ésta o la de su rechazo, a más tardar el día hábil siguiente.

Cancelación de la Inscripción Definitiva

La inscripción definitiva de un contrato se cancelará de oficio cuando el café amparado por él, no sea exportado en el plazo estipulado. Sin embargo, podrá no verificarse la cancelación cuando el interesado pruebe que estuvo justamente impedido para efectuar la exportación, a juicio del Director Ejecutivo.

Cancelación Voluntaria de la Inscripción.

Podrá cancelarse la inscripción provisional o la definitiva de un contrato, a petición de parte y únicamente por causas de fuerza mayor o caso fortuito, las que deberán ser probadas plenamente.

Estas causas serán calificadas por el Director Ejecutivo.

De la resolución del Director Ejecutivo se admitirá recurso de revisión para ante el Directorio, el cual deberá interponerse dentro del plazo de tres días contados a partir de la notificación respectiva.

Confidencialidad de los Registros.

Los datos individuales o personales asentados en el registro son confidenciales y su revelación constituye delito de violación de secretos de conformidad con el Art. 435 del Código Penal; pero por acuerdo del Directorio podrán divulgarse datos ilustrativos de interés general.

No obstante, podrá extenderse certificación de los asientos a las personas que sean parte en el contrato respectivo.

Permiso de Exportación

Los permisos de exportación son instrumentos auténticos que se otorgan a los interesados en el formulario correspondiente, con base en las inscripciones de los respectivos contratos en el registro. En ellos se harán constar los datos que se expresan en el artículo 23. Los

permisos de exportación expedidos por el Departamento de Exportaciones deberán ser autorizados por el Director Ejecutivo del Consejo, o por el funcionario designado por éste; y refrendados por un Delegado nombrado por el Ministerio de Hacienda, quien estará destacado a tiempo completo en las oficinas del Consejo.

Exención de Impuestos.

Los permisos de exportación están exentos del impuesto de papel sellado y timbres.

Limitaciones a los Permisos.

Los permisos de exportación no podrán usarse para amparar exportaciones de marcas, clases o destino distinto de aquellos para los cuales fueron otorgados. Tampoco servirán para amparar exportaciones de café de personas distintas a aquellas a favor de las cuales fueron extendidos.

Caducidad de los Permisos.

Los permisos de exportación caducarán si el café amparado por ellos no se exportare dentro del plazo estipulado.

Deberes de los Administradores de Aduanas.

Los Administradores de Aduanas no podrán autorizar la exportación de ninguna cantidad de café que no esté respaldada por el permiso correspondiente extendido por el Departamento de Exportaciones del Consejo.

Los Administradores de Aduanas deberán decomisar los permisos de exportación y enviarlos al Delegado permanente del Ministerio de Hacienda ante el Consejo, en un plazo no mayor de quince días.

Este Delegado deberá notificar al Consejo en los casos siguientes:

- 1) Cuando hayan caducado;
- 2) Cuando se trate de emplearlos para amparar exportaciones o que no correspondan; y
- 3) Cuando se presenten con alteraciones.¹³

¹³ LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPUBLICA DE EL SALVADOR, Ley del consejo salvadoreño del café/decreto 353 diario oficial 200 publicado 19-10 1989 el salvador

2.9 ASPECTOS FINANCIEROS.

El gobierno de la república, consiente de la necesidad de la reactivación agropecuaria, crea la política agropecuaria, que sienta las bases de un nuevo impulso para un sector al que debe cumplir con medidas y acciones concretas.

La reactivación al agro permite combatir de frente la pobreza en que vive buena parte de la población y además rescatar el deterioro del medio ambiente a través de la reforestación del país.

En El Salvador es necesario fomentar la visión agroempresarial para revalorizar el sector agropecuario.

En este empeño es importante conjugar todos los esfuerzos institucionales, gubernamentales y privadas para lograr el mayor impacto y cobertura posible.

Por la que se vuelve una necesidad imperante la disfunción de la información de la oferta instalada de servicios técnicos y financieros que se encuentren disponibles para el sector.

Con la finalidad de impulsar las exportaciones en los próximos cuatro años, el Gobierno pondrá a disposición de la empresa privada alrededor de US\$100 millones, según

explicó el Ministerio de Economía, publicó El Diario de Hoy.

El financiamiento es parte de la Estrategia Integral de Fomento a las Exportaciones 2010-2014 que finalizó la cartera de Estado en conjunto con autoridades del gobierno y tras una consulta con los privados.

Según el ministro de Economía, Héctor Dada Hirezi, se consultó a las gremiales empresariales, exportadores locales y especialistas salvadoreños e internacionales para elaborar el plan, compuesto por 21 programas e instrumentos debidamente financiados. Sin embargo, se omitió la fuente de la cual salieron los fondos, así como también la forma en la que se distribuirán.

Dada hizo hincapié en que se deben aprovechar de manera más eficiente los acuerdos de libre comercio que mantiene el país, ya que no han sido debidamente aprovechados. "No estamos vendiendo al exterior, no estamos haciendo crecer las exportaciones a la velocidad que la propaganda oficial nos decía", lamentó el funcionario.

En este proyecto se contempla también el desarrollo de estrategias de defensa que las empresas salvadoreñas podrán

poner en marcha cuando los mercados internacionales muestren problemas.

Dada aseguró que el plan busca fortalecer la capacidad productiva y exportable de la pequeña, mediana y gran empresa.¹⁴

Activan línea de crédito para caficultores salvadoreños

El financiamiento se realizará a través de la Línea Especial BMI para el Financiamiento del Avío Café 2011-2012.

Dicho financiamiento tiene como fin continuar contribuyendo a reactivar al sector cafetalero y generar beneficios para El Salvador, entre ellos la generación de empleo en la zona rural y el impacto positivo en el medio ambiente. Según el presidente del BMI, Licenciado Ricardo Mora, los fondos y condiciones definidas para el otorgamiento de la misma serán intermediados por todo el sistema bancario del país a una tasa de interés al usuario final de 8.75% con las siguientes condiciones:

¹⁴ Kenny López El Diario de Hoy 15 de enero de 2010/financiamiento/ sección economía,el salvador

- a) Plazo: Hasta el 30 de septiembre de 2012
- b) Usuarios: Productores, sociedades y asociaciones cooperativas de productores de café, productores beneficiadores y beneficiadores exportadores
- c) Monto máximo a financiar por quintal: Para café tradicional en fase agrícola, \$45.00, y en fase de recolección, \$25.00, para un total avío de \$70.00. Para café especial en fase agrícola, \$52.00, y en fase de recolección, \$28.00, para un total avío de \$80.00.
- d) Garantías al usuario: Prendaria sobre la cosecha a financiar para productores; primera orden irrevocable de pago a favor de la IFI; cobertura del PROGARA hasta \$45.00/qq o \$52.00/qq oro uva financiado, según se trate de café tradicional o café especial, y otras que a juicio de la institución financiera sean necesarias.¹⁵

¹⁵ Banco Multisectorial de Inversiones **Fuente:** BMI

Autor: BMI /financiamiento agropecuario **Fecha de publicación:** 03-FEB-11**Fuente:**
elmundo.com.sv
Miércoles 23 de Marzo de 2011

Las principales fuentes de financiamiento para el cultivo y comercialización del café son:

1. Recursos personales.
2. Banca de desarrollo.
3. Banca privada.
4. Inversionistas.

CAPÍTULO III

"SITUACION ACTUAL DE LAS EMPRESAS EXPORTADORAS DE CAFÉ EN EL SALVADOR"

3.1 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.

La investigación tiene como objetivo principal, presentar la situación actual en que se encuentran las empresas beneficiadoras de café en la ciudad de Santa Ana, con respecto al proceso de exportación de café y los documentos utilizados para la realización de dicha actividad.

En este capítulo se incluye la información proporcionada por 15 beneficiadoras exportadoras de café, los mercados actuales a los que se está exportando así como los requisitos legales necesarios para llevar acabo dicho proceso y los encargados de los trámites.

Para el desarrollo de la Investigación se establecieron los siguientes elementos:

3.2 OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN.

Objetivo General:

Conocer los procedimientos de exportación que poseen las beneficiadoras exportadoras en la ciudad de Santa Ana, hacia que mercados está exportando así como el impacto de las exportaciones de café en el salvador.

3.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN.

La investigación que se realizó es de tipo descriptiva-propositiva no experimental, esto debido a que se pretende especificar cuál es la situación actual de las empresas beneficiadoras exportadoras de café con respecto al proceso de exportación en la ciudad de Santa Ana.

3.3.1 INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA.

Se recopiló y seleccionó la información por medio de la lectura de documentos y materiales bibliográficos, Internet, Página Web.

Entre los documentos o fuentes utilizados están comprendidos los Convenios, Leyes, Instructivos, Reglamentos, Circulares, Páginas Web de consejo salvadoreño de vigilancia del café, Ministerio de Economía, Tesis, Libros relacionados con la materia y otros que sirvieron de base para recopilar información respecto al tema de estudio.

Datos de Campo:

El objeto de este tipo de datos fue conocer los procedimientos de los trámites a realizar para llevar a cabo la exportación, el personal responsable y documentos necesarios en el proceso de exportación.

3.3.2 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOPIACIÓN DE DATOS.

Se utilizaron dos instrumentos para la recolección de la información necesaria, estos son: la encuesta y entrevista. La encuesta contaba con 22 preguntas cerradas y abiertas preparadas cuidadosamente sobre los aspectos que se consideraban importantes para el desarrollo de nuestro trabajo de investigación.

ENCUESTAS

Consistió en la redacción impresa de una serie de preguntas mediante las cuales se deseaba conocer el punto de vista de las personas encargadas de llevar a cabo las exportaciones con el propósito de recabar información indispensable para encausar la investigación ya que permitió conocer aquellas necesidades que poseen.

ENTREVISTAS

El objetivo de esta técnica fue obtener información básica para nuestro trabajo sobre el proceso de exportación de café, dicha entrevista se dirigió a los empleados de las beneficiadoras exportadoras encargados del área de exportación.

3.4 DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO, MUESTRA Y UNIDADES DE OBSERVACIÓN.

3.4.1 DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO.

La población sobre la cual se basó el estudio fue:

Las beneficiadoras exportadoras de occidente del salvador, específicamente aquellas que se encuentran en el departamento Santa Ana, según los registros que para tal efecto lleva el consejo salvadoreño del café.

3.4.2 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA.

La presente investigación tuvo como universo estudiar 15 beneficiadoras exportadoras que se encuentran en el departamento de Santa Ana.

De las beneficiadoras exportadoras que se tiene registradas en Santa Ana de las cuales fueron consideradas las siguientes.

- J. Hill y Compañía, S.A. de C.V.
- Sociedad Cooperativa Cuscachapa de R.L
- Exportadora San Rafael, S.A de C.V
- Esmar, S.A. de C.V.
- Bexcomer, S.A. de C.V.
- El Borbollón, S.A. de C.V.
- Bexcafe, S.A. de C.V.

- Agroindustrias El Carmen, S.A. de C.V.
- Río Zarco, S.A. de C.V.
- Excomercafe, S.A. de C.V.
- La Majada, S.A de C.V
- Cuatro M, S.A de C.V
- Coex, S.A de C.V
- Unex, S.A de C.V
- Asociación Cooperativa de la Reforma Agraria las Cruces.

3.4.3 UNIDADES DE OBSERVACIÓN.

La información se obtuvo de los Gerentes, Jefes de Exportación, Contadores y Gerentes de las beneficiadoras exportadoras del departamento de Santa Ana.

3.4.4 ANALISIS Y PROCESAMIENTO DE DATOS.

➤ TABULACIÓN DE DATOS

Luego que se recopiló la información, se procedió a tabular y analizar los datos obtenidos en la investigación, mediante la elaboración de cuadros de resumen y análisis porcentuales.

➤ PROCEDIMIENTOS PARA LA TABULACION DE DATOS

Se elaborado una serie de tablas comparativas donde se colocaron las respuestas a las distintas interrogantes planteadas en las encuestas, expresadas en términos

relativos a fin de convertir los resultados a porcentajes, obteniendo un panorama más claro de la necesidad y conocimiento que poseen las personas abordadas como parte de la muestra seleccionada; dichas respuestas se muestran en gráficos donde se observan los distintos resultados.

3.4.5 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN.

Esta etapa permitirá establecer las relaciones de causa y efecto, entre los factores que intervienen en el problema en cuestión, y encontrar respuestas concretas a través de la información recolectada. También permitirá evaluar las posibilidades que tiene la población establecida para participar en la solución del problema.

A continuación se presentan los cuadros y gráficos con su respectivo análisis.

3.5 IMPACTO DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ EN EL SALVADOR.

Según informe estadístico de PROCAFE y cifras del CSC se puede hacer el siguiente análisis:

La primera fase del diagnóstico competitivo consiste en determinar el impacto de la actividad cafetalera en El Salvador. En esta sección se analiza la importancia de esta actividad a través de cuatro indicadores: el producto

interno bruto agropecuario, las exportaciones, el nivel de empleo y la sostenibilidad ambiental.

3.5.1 EN EL PRODUCTO INTERNO BRUTO AGROPECUARIO (PIBA).

En el año 2011, la actividad cafetalera representó el 12.5% del Producto Interno Bruto Agropecuario. Como se puede observar, la actividad cafetalera ha tenido una gran participación dentro del sector agropecuario. En la última década esta participación ha venido decreciendo, pero siempre manteniéndose en niveles cercanos al 15% del PIBA. Para EL Salvador el café representa 1,5% de PIB y el 12% del PIB agrícola.

3.5.2 EN LAS EXPORTACIONES.

En enero del presente año El Salvador, recibió 48,9 millones de dólares por la venta de 27,3 toneladas del café. De acuerdo a cifras preliminares del Consejo Salvadoreño del Café, por séptimo mes seguido, el volumen e ingresos por exportaciones de café tuvieron amplios incrementos. Durante el mes de mayo 2011 los aumentos fueron de 74.00% y 149.4% respectivamente, con relación a lo exportado en el mismo mes del año previo. El volumen exportado sumó 266,744 quintales, frente a 153,324 quintales exportados en mayo de 2010; los ingresos

obtenidos totalizaron US\$58.91 millones respecto a US\$23.63 millones recibidos durante mayo del año anterior. El precio promedio por quintal exportado del mes fue de US\$220.85, superando por más de US\$65.00 el precio promedio del ejercicio previo de US\$154.09 el quintal. Por su parte, el acumulado del volumen exportado del ejercicio 2010/2011, de octubre/10 a mayo/11, registra un total de 1,741,076 quintales, un incremento del 57.1% en relación a lo exportado durante el mismo período del ciclo previo que fue de 1,108,570 quintales. Con relación a los ingresos del acumulado, el aumento es de 111.8% al totalizar US\$ 340.07 millones versus US\$ 160.58 millones en el Ciclo anterior 2009/10.

Los principales destinos del café salvadoreño durante los primeros siete meses del actual ejercicio son Estados Unidos con el 32.4%, seguido por Alemania con el 32.5%, luego Japón con el 11.1% y Canadá con el 6.2%. 29 países más forman los destinos del grano nacional.

En otro orden, el café negociado con el exterior hasta el 8 de junio de la cosecha 2010/2011, ha contabilizado un total de 2, 187,955 quintales por un total de US\$440.60 millones, valores no vistos en 14 años. El volumen presenta un alza

del 88.1% respecto a 1, 162,991 quintales vendidos de la cosecha previa en el mismo período; mientras que el valor mejoró un 157.9% con relación a US\$ 170.85 millones la cosecha anterior. El precio promedio por quintal para la cosecha 2010/2011 es de US\$ 201.37 frente a US\$ 146.91 de la 2009/10.

3.5.3 EN EL NIVEL DE EMPLEO.

Debido a las labores de cultivo y recolección del café, la actividad cafetalera ha sido generadora de un alto nivel de empleo. La medida del empleo se basa en la cantidad de jornales que se pagan, siendo un empleo equivalente a 250 jornales. El nivel de empleo permanente ha pasado de un promedio de 155.000 en la década de los años 90, hasta aproximadamente 61.600 empleos en la cosecha 2001/2002, lo que representa una caída del 60%.

Un quintal oro genera 12.5 jornal. Debido a la crisis, de 2002/03 A 2004/05 se utilizó 8.5 jornales por quintal oro. Para 2005/06 subió a 10.5 jornales. En los siguientes años se normalizaría a 12.5 jornales.

Es importante considerar que la caficultura es fuente principal de ingresos para más de 20.000 caficultores, de los cuales el 80% son pequeños productores, con propiedades

menores a 10 manzanas. Esto refleja la vulnerabilidad del sector y su necesidad de tener acceso a mecanismos de protección económica ante situaciones como la actual.

El desempleo generado ha causado una mayor migración a las ciudades, e incluso hacia los Estados Unidos. El Gráfico muestra la evolución del empleo permanente que generó la actividad cafetalera en El Salvador en los últimos 20 años.

3.6 CONTRIBUCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD DEL ECOSISTEMA.

Los datos estadísticos obtenidos de PROCAFE acerca de la sostenibilidad del ecosistema menciona que:

Tradicionalmente, las zonas cafetaleras han sido valoradas por los productos tangibles que de ellas se obtienen, es decir, café y productos arbóreos tales como leña, madera, frutas, y otros. Sin embargo, las externalidades positivas del café son varias, y si no se buscan soluciones a la crisis y se pierden los cafetales, el ecosistema correría un gran riesgo.

Los cafetales bajo sombra son prácticamente el único bosque con que cuenta el país, cuya área representa el 8% de la superficie nacional, lo que equivale a 80% del área boscosa del país. Todo este bosque es considerado un sumidero de CO₂, acumulándose como biomasa y como componente de materia

orgánica en el suelo. Para El Salvador se reportan potenciales de captura de carbono del café bajo sombra rústica en cantidades similares a las de un bosque natural. El café bajo sombra mejora las condiciones de conservación de agua, suelo y biodiversidad, y muestra un potencial fitoquímico debido a las especies arbóreas. Adicionalmente, el café favorece la infiltración y absorción del agua, manteniendo la humedad durante más tiempo en época seca y dotando de agua para consumo humano.

El café bajo sombra, además, mejora la estructura y fertilidad del suelo, ciclando nutrientes de los estratos más profundos a la superficie.

3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN DIRIGIDO A BENEFICIADORAS-EXPORTADORAS DE CAFÉ.

Los 15 exportadores que se han abordado tienen participación en más de una grada de la cadena productiva; es decir, que pertenecen al estrato productor, beneficiador y exportador de forma asociada. Pero se aclara que son personas altamente vinculadas al negocio cafetalero de nuestro país a tal grado que tienen participación en las mismas entidades administradoras y rectoras.

Otro punto importante que fue tratado es el factor de la competitividad, donde destacan que la competencia debe centrarse en los aspectos de calidad, las certificaciones por orígenes y el análisis del riesgo integrado como país, para lograr que el sector sea un estrato realmente unificado.

Hoy en día es el comprador quien pone las reglas del negocio. Las exigencias del comprador están en función de las entregas a tiempo y a la calidad, por lo que se debe establecer un modelo claramente definido, que permita crecer en el mercado.

Para estos dos estratos no hay una alternativa única, se debe pensar en un híbrido estratégico que contemple etapas o fases de desarrollo que permitan, primeramente, asegurar la calidad del café, para luego obtener una diferenciación de mercado y poder luego pensar en una reconversión industrial. Debe hacerse todo, pero uno a uno.

CONCLUSIONES

Con relación a la investigación de campo realizada en las empresas beneficiadoras-exportadoras de café para el desarrollo del presente trabajo, se establecen las siguientes conclusiones:

- Se puede observar que las exportaciones son un rubro importante en el país alcanzando un nivel macroeconómico positivo con relación a la balanza comercial ya que siempre ha sido una fuente generadora de divisas.
- El sector cafetalero es un conglomerado fundamental que está contribuyendo en gran medida a la economía nacional, generando diversas fuentes de empleo para la población en general, por ejemplo: las labores de cultivo, recolección del café y durante el proceso de beneficiado hasta llegar a su fase final de exportación.
- Según la investigación realizada se puede determinar el incremento de las exportaciones en los últimos dos años y se espera una tendencia de crecimiento en los años venideros, lo cual ha sido posible gracias a factores como la calidad y costos.

➤ En el año 2011, la actividad cafetalera representó el 12.5% del Producto Interno Bruto Agropecuario. Como se puede apreciar, la actividad cafetalera ha tenido una gran participación dentro del sector agropecuario. Para EL Salvador el café representa 1,5% de PIB.

RECOMENDACIONES

Las recomendaciones que se presentan son el reflejo de los resultados obtenidos en la investigación de campo con el objetivo de proponer una mejora integral involucrando factores diversos como los que a continuación se detallan:

- Tomando en cuenta la estabilidad alcanzada por el sector cafetalero hasta la fecha es necesario que cuenten con los recursos necesarios para incentivar el crecimiento y permitir que los logros alcanzados por las exportaciones continúen de la misma manera incentivando las divisas para el país, por ejemplo con personal idóneo y la tecnología adecuada que les permita crecer sostenidamente.
- Las beneficiadoras exportadoras de café son una parte principal de la economía de nuestro país, ya que proporciona una gran cantidad de empleos, es por eso, que se ve en la necesidad de brindar un mayor apoyo institucional en cuanto asesoría técnica y mercadológica se refiere, entre otros, para que puedan proporcionar a este sector una preparación adecuada a los constantes cambios.

- Es importante buscar nuevos mercados que permitan la generación de mayores ingresos con el propósito de mantener una tendencia de crecimiento constante que ayudará tanto a la economía de nuestro país como a los diversos sectores involucrados para su funcionamiento, no olvidando mantener la misma o mejor calidad.
- Para tener un mayor aporte en el producto interno bruto se debe incursionar en un proceso de industrialización el cual permitirá una diversificación del negocio ofreciendo un producto de consumo final, ya que esto hará que se logre un mayor nivel competitivo a nivel internacional.

CAPITULO IV

"PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL SECTOR BENEFICIADOR EXPORTADOR DE CAFÉ".

4.1 PROPUESTA DE INDUSTRIALIZACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LA COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ SALVADOREÑO.

El sector beneficiario exportador salvadoreño enfrenta debilidades en los componentes analizados en la presente investigación, de ahí que se ratifica la necesidad de modelar un cambio que no sólo fortalezca estos puntos vulnerables del sector, sino que además, brinde una expectativa real de oportunidades futuras para el negocio. Esta alternativa deberá abarcar enfoques profundos en lo estratégico y estructural en todo su contexto; de tal forma que la misma motive a un replanteamiento de la visión del negocio, sus tácticas de comercialización, sus sistemas productivos y su plataforma competitiva.

En congruencia con la necesidad manifestada anteriormente, se modela una opción de transformación denominada "Propuesta de industrialización para mejorar la Competitividad del Café Salvadoreño"

4.2 JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL CAFÉ.

4.2.1 FORTALEZAS DEL SECTOR BENEFICIADOR EXPORTADOR.

- Conocimiento del negocio.
- Cuenta con una base estructurada del sector beneficiario exportador.
- Posee personas especialistas en cada área para el desarrollo de sus actividades.
- Respaldo de información de mapa cafetalero para proyecciones productivas.

4.2.2 OPORTUNIDADES DEL NEGOCIO EXPORTADOR.

- Crecimiento regional como exportadores de café.
- Atraer nuevos clientes para aumentar las exportaciones de café.
- Implementar nuevos procesos para el desarrollo del sector beneficiador exportador.
- Superar la crisis experimentada anteriormente del sector cafetalero.
- Contar con una apertura a posibles cambios en el área beneficiador exportador.
- Mejorar continuamente buscando la satisfacción de los clientes y la empresa misma.

4.2.3 LIMITACIONES DEL SECTOR EXPORTADOR

- No tienen claramente definida la misión y visión empresarial.
- Algunos no cuenta con políticas de auto-sostenimiento del producto cafetalero a nivel mundial.
- Poca accesibilidad a créditos con tasas de interés baja.
- falta de contactos en los mercados foráneos y de conocimientos de la estructura de distribución, prácticas comerciales.
- Dificultades logísticas, que se manifiestan en costosos viajes para explorar los mercados, debido a los altos costos que estos generan.
- No todas las empresas cuentan con normas de certificación de calidad internacional.

4.2.4 AMENAZAS DEL NEGOCIO EXPORTADOR.

Deterioro de los negocios originado por la fluctuación de precios internacionales.

Algunos países no tradicionales y emergentes están dedicados a la producción de café.

Falta de tecnología apropiada para la industrialización de la materia prima.

Politización del sector cafetalero.

Políticas internacionales que respalden al sector cafetalero.

4.3 ALCANCE DE LA PROPUESTA PARA EL CAFÉ.

En términos generales, la "Propuesta para el sector beneficiador exportador de café" cubre a todos y cada uno de los estratos participantes en la cadena productiva a nivel local, los respectivos procesos y las diferentes etapas del ciclo global de la producción agroindustrial. Esta alternativa abarca al sector cafetalero en todo su entorno organizacional y estructural local, no obstante, el hecho de que las investigaciones de soporte fueron orientadas a un área delimitada y definida, en la cual no se incluyeron todos los estratos de la cadena de producción local. Además, incluye como factor importante para la maximización del rendimiento de los recursos una promoción de la innovación tecnológica a un nivel industrial, que permita obtener un óptimo grado de operación y rendimiento.

4.3.1 ALCANCE ESTRATÉGICO.

Es una propuesta de transformación para el sector beneficiador exportador, y dentro de su contexto

estratégico propone un cambio radical en el ámbito de negocios.

Esta propuesta abarca lo siguientes aspectos que delimitan su accionar estratégico:

El diseño de un plan estratégico de tipo corporativo para tratar al sector como un gran conglomerado empresarial, en el cual se visualiza al negocio cafetero bajo una Perspectiva de riesgo país.

La modelación de estrategias en el plano industrial con un enfoque hacia la reconversión y diversificación del negocio; donde la diversificación no se refiere a los cultivos, sino al negocio.

La reestructuración del esquema de participación en la cadena productiva mundial, a partir del cambio organizacional local, orientado a la integración del sector con miras a la integración regional como un mecanismo alternativo de apertura de mercados y nichos de negocios.

4.3.2 ALCANCE ESTRUCTURAL

El aspecto estructural del sector cafetalero es tratado en la "Propuesta para las beneficiadoras exportadoras de café" bajo un enfoque de sistemas, en el cual es necesario realizar ajustes fuertes en su esquema actual para

garantizar un plano óptimo para la implementación de una nueva estrategia competitiva hacia los mercados exteriores y para el aseguramiento de una plataforma de negocios basado en la explotación de la alta organización corporativa.

La reestructuración que plantea la propuesta está orientada a crear un sistema productivo nacional auto-financiable y auto-sostenible. Para ello, es necesario que las entidades de apoyo sufran algunas modificaciones, pasando de ser unidades de administración, control, regulación y apoyo; a ser entidades de asistencia.

4.3.3 ALCANCE TECNOLÓGICO

En el plano tecnológico, la "Propuesta para las beneficiadoras exportadoras del Café" abarca aspectos fundamentales para el desarrollo de una nueva estrategia competitiva. Estos aspectos están orientados a la innovación y reconfiguración casi total del negocio cafetero nacional en respuesta a los cambios del mercado internacional, siendo estos los siguientes:

La creación de mecanismos y procesos productivos de alto rendimientos en el sector beneficiador exportador y en el

de industrialización con miras a la promoción y explotación del mercado de consumo final.

La adopción de tecnología industrial que asegure la obtención de producto de alta calidad en el procesamiento del grano base.

La adquisición de maquinaria de alto nivel para la instalación de plantas procesadoras o torrefactoras de café, con la perspectiva de aprovechar las cosechas de grano local, para la generación del producto final de consumo y la generación de una diversificación productiva.

La adquisición y explotación de sistemas informáticos, cuyas características faciliten los procesos productivos y de industrialización del café.

4.3.4 ALCANCE MERCADOLÓGICO.

A partir de lo definido en cada uno de los alcances anteriores, es deducible que la pretensión o visión mercadológica de la "Propuesta para las beneficiadoras exportadoras del Café" está modelada en dos puntos de destino o mercados objetivos para la comercialización, los cuales son:

El Mercado Local: en el cual se busca intervenir con café de consumo final elaborado a base de materias primas

mayormente nacionales, con lo cual se reducirían los costos de producción, se incrementarían las alternativas de compra para el público, y se estaría compitiendo por desplazar las importaciones.

El Mercado Regional: al cual se pretende llegar en el mediano plazo. Una vez que se ha ganado el terreno del mercado local de consumo y que se ha obtenido una nueva plataforma estructural, el segundo paso de la estrategia mercadológica es la conquista del mercado regional; de tal forma que, de ser importadores de café procesado, saltemos a ser un exportador de café de consumo final, hacia la región centroamericana.

Los Mercados Internacionales: el último destino de la nueva estrategia competitiva en su aspecto mercadológico, sería el esfuerzo por competir en los mercados internacionales, donde los costos serán altos; por lo que la conquista mercado regional resulta prioritario antes de este paso, para que este mercado aporte el financiamiento de la estrategia internacional en su implementación.

4.4 PROPUESTA PARA SECTOR BENEFICIADOR-EXPORTADOR DE CAFÉ.

La "Propuesta industrialización y mejoramiento de la competitividad del café salvadoreño", es en términos

generales, un Plan Estratégico de transformación del concepto del negocio en la esfera de nuestro país, y en su contexto incorpora cambios profundos en los componentes de la gestión del sector productivo.

La gestión empresarial propiamente dicha, no ha sido una fortaleza en el ámbito cafetero Salvadoreño; de hecho, se ha observado que la estructura de competencia interna está marcada por productores individuales, que de forma independiente entre sí, buscan mantener el negocio. Esto ha provocado que en el concepto tradicional se adopte el pensamiento de que el competidor es el otro productor local, con lo que sin darse cuenta, los productores mismos han diezmando su capacidad de respuesta a los cambios del mercado internacional.

Partiendo entonces, de que la "Propuesta para las beneficiadoras exportadoras de Café" es un Plan Estratégico para el lanzamiento de una nueva configuración del negocio cafetalero local, con miras a crear ventajas competitivas que le permitan enfrentar las tendencias del mercado internacional, adaptarse a ellas y contrarrestar sus efectos; se trata al sector como una gran empresa, la cual es necesario que defina sus bases y proyecciones.

De ahí que se integren bajo el enfoque de riesgo país: una Misión y una Visión para el sector, un conjunto de valores estratégicos para el mismo, la definición de la estrategia global, los planes de cambio, los procesos de transformación, la definición de los resultados esperados y el diseño de una propuesta para la continuidad del negocio. Algo fundamental de la "Propuesta para las beneficiadoras exportadoras de Café" es el hecho que, en un principio abarca una participación del gobierno como soporte vital para el inicio de la transformación, pero que en sus propósitos se encuentra claramente definido el romper con el tradicional gobierno-dependencia que el sector del café ha tenido hasta la fecha.

Lo importante y fundamental de esta transformación, es el enfoque que se pretende transferir a los beneficiadores exportadores salvadoreños, la motivación a la asociación empresarial para la ruptura del patrón competitivo tradicional, la reestructuración global del sector ante una nueva realidad del plano comercial internacional, la incorporación de nueva tecnología y la apuesta por la independencia y auto-sostenibilidad del sector.

4.5 PLAN CONTINGENCIAL DE LA ESTRUCTURA DE ORGANIZACIÓN PARA EL SECTOR BENEFICIADOR-EXPORTADOR.

El plan contingencial de la Propuesta para el Café, es un conjunto de medidas inmediatas que deben ser tomadas, a fin de hacer frente a la caída de los precios en nuestro país. Cada una de estas medidas, involucra el desarrollo de todo un conjunto de acciones individuales que no son detalladas, por efecto técnico, en el presente documento. Las diferentes medidas son las siguientes:

- Re-estructuración de las deudas con el sistema financiero local.
- Otorgamiento de un período de gracia, no menor a cinco años, para el pago de capitales.
- Explotación industrial primaria del producto cafetero. (Torrefacción Artesanal)
- Mercadeo del café molido para el consumo en mercado local e internacional.
- Mantener el fondo de emergencia en niveles oportunos.

4.6 PLAN ESTRATÉGICO PARA LA PROPUESTA DE INDUSTRIALIZACIÓN DEL CAFÉ.

4.6.1 MISIÓN DEL SECTOR BENEFICIADOR.

Proporcionar a los mercados de consumo el producto cafetero que satisfaga sus necesidades, como resultado de una gestión empresarial de tipo profesional basada en el enfoque de sistemas, la asociación empresarial, la aplicación de técnicas internacionales de producción y aseguramiento de calidad, y la integración de largo plazo; generando una atractiva plataforma competitiva que provea beneficios económicos satisfactorios.

4.6.2 VISIÓN DEL SECTOR BENEFICIADOR DE CAFE.

Ser un sector beneficiador exportador altamente organizado, auto-sostenible en sus elementos económicos y financieros, líder en la provisión y comercialización de café de alta calidad en el mercado regional, y capaz de competir en los mercados internacionales de consumo final; todo ello, como efecto de una transformación integral.

4.6.3 OBJETIVOS PROYECTADOS DEL SECTOR BENEFICIADOR-EXPORTADOR.

- Reestructurar estratégicamente el esquema de organización y el modelo de participación en la cadena

de las exportaciones, con la finalidad de fortalecer el sector y prepararlo para hacerle frente a los cambios en el plano competitivo del mercado global.

- Integrar armónicamente los diferentes miembros presentes en la cadena de las beneficiadoras-exportadoras, mediante el fomento de la asociación empresarial; con el propósito de crear una base sólida para la implementación de una nueva plataforma de negocio destinada a la competencia en los mercados locales, regionales e internacionales.
- Modelar una nueva plataforma de gestión de negocios que permita efectuar un relanzamiento del café salvadoreño bajo la modalidad industrial de producción para el consumo final.
- Diseñar la base de administración estratégica, con la visión de prepararse para hacer frente a los procesos de integración y penetración de nuevos mercados internacionales.
- Implementación de nueva maquinaria con el fin de mejorar la calidad en el proceso de beneficiado de café al momento de exportarlo.

- Industrialización con maquinaria especial para torrefacción de café y producción para consumo y venta local como un agregado al área de beneficiado.

4.7 ESTRATEGIA DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL.

4.7.1 OBJETIVOS DE LA ESTRATEGIA DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

- Promover la transformación de la actividad cafetalera salvadoreña de su plano beneficiador-exportador, hacia la explotación de los beneficios del proceso de industrialización en la medida que le sea posible.
- Incentivar y promover la instalación de plantas procesadoras para el lanzamiento de café de consumo final.
- Motivar la producción de cafés de alta calidad con características especiales propias e identificables, mediante la implementación de técnicas de aromatizado y saborizado.
- Promover la práctica de las técnicas de diversificación de negocios, para la explotación máxima de los derivados del café producido en el territorio nacional.

4.7.2 ACTIVIDADES DE LA ESTRATEGIA DE PRODUCCIÓN

INDUSTRIAL.

4.7.2.1 Implementación de gestiones para instalación de nuevas plantas de Torrefacción:

- a. Potenciar las actividades industriales existentes, mediante la concentración de la producción agrícola de alta calidad para el procesamiento en las torrefactoras locales.
- b. Formular proyectos de instalación de nuevas plantas procesadoras de café de consumo.
- c. Gestión de acuerdos entre el estado, el sector empresarial y el sector financiero para el otorgamiento de préstamos para la puesta en marcha de la actividad industrial.
- d. Inicio de las gestiones para la instalación de las nuevas plantas procesadoras de café para el consumo final.
- e. Creación de los programas de beneficiado y retención local del grano oro cero químicos, para la producción de café de consumo de alta calidad certificada.

4.7.2.2 Bases para el Procesamiento Industrial del Café:

- a. Potenciar las actividades industriales existentes, mediante la concentración de café de calidad certificada para el procesamiento en las torrefactoras locales.
- b. impulsar las gestiones para la instalación de las nuevas plantas procesadoras de café para el consumo final.
- c. Definición de estándares de producción industrial.
- d. Definición de los programas de tratamiento ambiental de los desechos industriales derivados de la producción de café de consumo.
- e. Implementación de la labor industrial a base de café oro de origen local.
- f. Implementación de los programas de tratamiento ambiental de los desechos industriales derivados de la producción de café de consumo.
- g. Desarrollo de los planes de investigación técnica para la diversificación de la industria de los productos finales del café.

- h. Generación de proyectos para la implementación de la diversificación de la industria de los productos finales del café.
- i. Identificación y estimación de las inversiones para la puesta en marcha de las actividades de preparación técnica y operativa para la diversificación.

4.7.2.3 Continuidad Industrial

- a. Potenciar las actividades industriales de las nuevas plantas torrefactoras establecidas para el procesamiento de los productos derivados del café.
- b. Fortalecimiento de los programas de beneficiado y retención local del grano oro cero químico, para la producción de café de consumo de alta calidad certificada.
- c. Perfeccionamiento de los estándares de producción industrial.
- d. Inicio de las labores de preparación técnicas para la implementación de la diversificación industrial de los derivados del café.
- e. Gestión de las inversiones para la puesta en marcha de los proyectos de diversificación industrial del negocio cafetero.

- f. Implementación de los proyectos de diversificación de los productos derivados del café para el consumo final.
- g. Implementación de la labor productiva a base de café oro de origen local con las técnicas de aromatizado y saborizado, para la diversificación de cafés de consumo final.
- h. Implementación de programas de calidad para el manejo y sostenimiento de la producción diversificada.
- i. Implementación de los programas de aseguramiento de la calidad de la actividad industrial diversificada.
- j. Provisión e implementación de un programa de aseguramiento de la continuidad de la industria diversificada del café de consumo final.

4.8 ESTRATEGIA DE ADMINISTRACIÓN DEL CAMBIO TECNOLÓGICO Y OPERATIVO

La estrategia de administración del cambio es una serie de elementos que deberían ser implementados en las prácticas del sector beneficiador exportador salvadoreño con miras a la configuración de las expectativas de cambio que se han planteado hasta este momento.

Esta estrategia presenta el marco fundamental de los aspectos a incluirse para gestar un cambio competente en el sector del beneficiado de café. De hecho, se parte del diseño de los controles y de las líneas de actividad necesarias para la creación de nuevos mecanismos de producción, tanto en el plano agrícola e industrial, que no son más que una remisión directa a las estrategias de producción anteriormente desarrolladas.

Posteriormente, la "Propuesta para el café" plantea las actividades necesarias para la implementación de tecnologías de innovación para la producción de tipo industrial.

4.8.1 OBJETIVOS DE LA ESTRATEGIA DE ADMINISTRACIÓN DEL CAMBIO TECNOLÓGICO Y OPERATIVO

Establecer las pautas para la transformación que debe experimentar el sector beneficiador exportador en su mecanismo interno de administración y regulación local, mediante la definición de los instrumentos de control.

Incentivar la creación y adopción de nuevos mecanismos de producción que permitan una mayor explotación del recurso cafetalero en el plano industrial.

Impulsar la implementación de nuevas prácticas de producción mediante la adopción de recursos tecnológicos que maximicen la explotación agrícola e industrial del producto cafetero.

Establecer las bases para la modelación de una perspectiva del negocio cafetalero orientada a la industrialización, mediante el establecimiento del tipo de inversiones necesarias para la transición.

Crear los fundamentos para el logro de la auto-sostenibilidad del sector en términos operativos, a través del fomento de las nuevas técnicas de producción y la adopción de tecnología de apoyo.

4.8.2 ACTIVIDADES DE LA ESTRATEGIA DE ADMINISTRACIÓN DEL CAMBIO TECNOLÓGICO Y OPERATIVO.

4.8.2.1 Propuesta de gestión de cambio:

- Evaluar los roles y las funciones de las instituciones de apoyo con que cuenta el sector cafetalero, y determinar su funcionalidad respecto a la proyección de transformación del sector cafetalero.
- Definir los nuevos roles y funciones de las instituciones de apoyo del sector.

- Desarrollar los programas de transformación de las instituciones de apoyo con que cuenta el sector.
- Implementar las transformaciones en el gobierno corporativo de las instituciones de apoyo y de regulación del sector.
- Implementar los cambios para el desarrollo de los nuevos roles y funciones de las instituciones de apoyo.
- Definir los programas de asistencia técnica y operativa que las instituciones deberán brindar al sector productivo.
- Implementar los programas de asistencia técnica agrícola e industrial.

4.8.2.2 Transformación tecnológica agrícola:

- Definir las propuestas estratégicas de investigación tecnológica que desarrollarán las instituciones de asistencia técnica en el plano agrícola.
- Definir los recursos tecnológicos necesarios para el desarrollo de investigación técnica orientada a la provisión de insumos para la reactivación agrícola.
- Efectuar las gestiones de provisión de recursos financieros para el desarrollo de los planes de investigación técnica de tipo agrícola.

- Ejecutar los planes y programas de investigación técnica en el plano agrícola por parte de las instituciones de asistencia.
- Efectuar las investigaciones en el plano de las tendencias de la calidad agrícola internacional, para transferirlas a la productividad local.
- Definir los estándares de calidad del café cero químicos que son utilizados por el mercado internacional, para su adopción.
- Diseñar los programas de implementación de los estándares de calidad internacional para la producción agrícola.
- Definir los mecanismos de control y regulación para la puesta en marcha de las normas y estándares de calidad internacional en la producción agrícola.
- Implementar las prácticas de las normas de la calidad según las tendencias internacionales.

4.8.2.3 Transformación tecnológica industrial:

- Definir los recursos tecnológicos necesarios para el desarrollo de investigación técnica, orientada a la provisión de recursos para la promoción de la industrialización del café.

- Definir los planes para la introducción, fomento y gestación del cambio hacia la producción industrial.
- Definir los planes y programas de investigación técnica que desarrollarán las instituciones de asistencia en el ramo industrial.
- Definir los planes para el desarrollo de la consulta internacional, destinada a la adquisición de maquinarias y equipos que potencien la actividad industrial de producción del café.
- Establecer los mecanismos de investigación y valuación de tecnología moderna para la implementación de las actividades industriales de torrefacción del café.
- Efectuar las investigaciones técnicas y las consultas internacionales para la evaluación y negociación de maquinarias industriales para el procesamiento de café.
- Efectuar las investigaciones técnicas y las consultas internacionales sobre los equipos y sistemas de información utilitarios disponibles para las actividades de producción industrial de café.
- Efectuar las estimaciones financieras para la obtención de recursos tecnológicos para el desarrollo

de las actividades de procesamiento industrial del café.

- Diseñar los procesos de implementación de maquinaria e instalación en plantas, para el inicio de las labores de procesamiento industrial.
- Definir los planes de capacitación para la implementación de la etapa de procesamiento industrial.
- Ejecutar los procesos y programas de implementación de maquinarias y equipos para la etapa de procesamiento industrial del café.

4.8.2.4 La obtención del auto-sostenimiento:

- Definir las bases estratégicas para la ruptura de la dependencia del sector cafetalero en relación al gobierno, en la administración de sus operaciones.
- Configurar los marcos legales, de regulación y de fiscalización de los agentes empresariales en operación y de adaptación a las regulaciones vigentes.
- Establecer los mecanismos de auto-control del sector cafetalero como agentes empresariales independientes.
- Definir el marco de transición a la independencia productiva del sector cafetalero.

- Monitorear y asistir el proceso de transición a la independencia y auto sostenimiento operativo del sector.
- Definición de la plataforma de la continuidad del auto-sostenimiento operativo de los agentes empresariales.
- Formulación de los planes de tendencia cíclica, para el aseguramiento de la continuidad de las actividades productivas post-transición.
- Implementar los planes de aseguramiento de la continuidad para el logro del auto-sostenimiento.

4.9 ESTRATEGIA DE COMPETENCIA EN LOS MERCADOS LOCALES, REGIONALES E INTERNACIONALES.

En la estrategia global de transformación del negocio beneficiador exportador, su enfoque principal debe estar orientado a aspectos fundamentales que son: la aplicación de un plan estratégico del logro de una reestructuración del esquema de organización y participación del sector, más la adopción e implementación de herramientas tecnológicas; siendo necesario incluir como elemento agregado, los efectos que se espera generar en el plano de mercado.

La "Propuesta de industrialización para mejorar la competitividad del Café" como objetivo último, pretende alcanzar la apertura del sector cafetalero a la participación en los mercados internacionales, mediante la oferta de un producto de consumo final cuyas características le permitan asegurarse un posicionamiento privilegiado para la comercialización.

La nueva estrategia global busca de forma escalonada y secuencial, lograr uno a uno la apertura, la inmersión y la conquista de tres mercados objetivos que son:

EL MERCADO LOCAL: en el cual es necesario la implementación de una promoción constante del café de origen local, como una opción de bebida accesible y de buen gusto.

Para alcanzar la conquista del mercado local, aparte de las labores de promoción, es necesario desarrollar procesos de fabricación que garanticen la puesta en el mercado de una opción de café con un concepto amplio en términos de calidad; de tal forma que se logre un desplazamiento del consumo de productos importados hacia la demanda de café de marca Salvadoreña.

EL MERCADO REGIONAL: mediante la implementación de una estructura de organización sólida cuyo fin último sea

alcanzar los beneficios proporcionados por un proceso de integración sectorial y regional.

EL MERCADO INTERNACIONAL: a través del aseguramiento previo de una demanda promedio alta en el mercado local y regional del café industrializado en El Salvador, como mecanismo que provea los recursos necesarios para el sostenimiento de los costos de penetración y competencia fuera de la región centroamericana.

4.9.1 OBJETIVOS DE LA ESTRATEGIA DE COMPETENCIA EN LOS MERCADOS LOCALES, REGIONALES E INTERNACIONALES.

- Incentivar el consumo del café como una bebida de preferencia en el gusto del público, mediante la puesta en práctica de actividades de promoción orientadas al posicionamiento del producto de origen salvadoreño.
- Crear condiciones de demanda insatisfecha en el mercado local, para la oferta de productos de consumo final resultantes de procesos de industrialización que provoquen el desplazamiento de las importaciones.
- Alcanzar un posicionamiento especial en el mercado local, como una base para la puesta en marcha de

esfuerzos orientados a la explotación de los mercados regionales.

- Alcanzar una posición sólida en el mercado local y regional, para sustentar la apertura a la competencia en los mercados internacionales.

4.9.2 ACTIVIDAD DE LA ESTRATEGIA DE COMPETENCIA EN LOS MERCADOS LOCALES, REGIONALES E INTERNACIONALES.

4.9.2.1 Conquista del mercado local.

- Definir las bases estratégicas para la promoción del consumo de café de origen salvadoreño.
- Establecer los mecanismos para la promoción de la adopción del café salvadoreño como un patrimonio creador de identidad y posición.
- Configurar los mecanismos publicitarios para la motivación de los consumidores locales hacia la compra y consumo del café procesado en el territorio salvadoreño.
- Potenciar el nuevo lanzamiento masivo de los productos de consumo final ya existentes.
- Definir el marco de apertura local para la penetración de los productos de las nuevas plantas procesadoras de café.

- Incrementar las barreras de protección a la producción local, ante el proceso de oferta de los productos de importación.
- Iniciar la incorporación de los nuevos productos o marcas de café de consumo en el mercado local.
- Potenciar y fortalecer el flujo de comercialización en el mercado local, con la asistencia de las instituciones de apoyo.

4.9.2.2 Conquista del mercado regional:

- Definir las plataformas estratégicas para la promoción del consumo de café de origen salvadoreño en el mercado regional.
- Definir los acuerdos regionales de comercialización e intercambio para la promoción del consumo del café salvadoreño.
- Fortalecer los mecanismos publicitarios para la motivación de los consumidores regionales hacia la compra y consumo del café procesado en el territorio salvadoreño.
- Definir el marco de apertura regional para la penetración de los productos de consumo final procesado en las nuevas plantas industriales.

- Potenciar el lanzamiento masivo en el mercado regional, de los productos de consumo final ya existentes en las plantas procesadoras salvadoreñas.
- Iniciar las actividades de diversificación industrial en las plantas procesadoras salvadoreñas.
- Potenciar la producción diversificada de café de consumo final en las plantas procesadoras salvadoreñas.
- Iniciar la incorporación de los nuevos productos y/o marcas de café de consumo en el mercado regional.
- Potencia y fortalecer el flujo de comercialización en el mercado regional, con la asistencia de las instituciones de apoyo; tanto de intervención local como de intervención regional.

4.9.2.3 Apuesta de los mercados internacionales:

- Consolidar el liderazgo de los productos de café de origen salvadoreño en el mercado local.
- Fortalecer los mecanismos de comercialización regional para consolidar el posicionamiento de los productos cafeteros de origen salvadoreño.

- Efectuar las investigaciones de tipificación del comportamiento y preferencias de consumo de los países fuera del área centroamericana.
- Configurar el marco estratégico de penetración en los países fuera del área centroamericana, a partir de los resultados de las investigaciones de tipificación.
- Negociar los acuerdos comerciales con los países europeos y latinoamericanos cuya tipificación sea favorables a las características de los productos de café salvadoreño.
- Instalar filiales de las compañías procesadoras salvadoreñas en los países europeos y latinoamericanos cuya tipificación sea favorables a las características de los productos de café salvadoreño.
- Iniciar las tareas de promoción e importación de los productos de café de origen salvadoreño en los mercados internacionales, por medio de las filiales.
- Ampliar el marco de negociaciones y exportaciones al establecer relaciones comerciales con otras compañías competidoras en los países donde se han instalado las filiales.

ANEXOS

CAPITULO 3 TABULACION DE DATOS

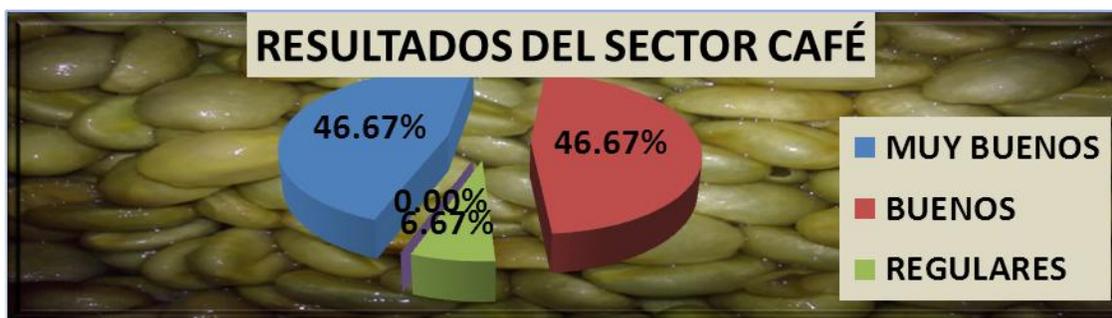
PREGUNTA 1

A su criterio, ¿Qué resultados han obtenido los exportadores de café en los últimos años?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| MUY BUENOS | 7 | 46.67% |
| BUENOS | 7 | 46.67% |
| REGULARES | 1 | 6.67% |
| MALOS | 0 | 0.00% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 1



La relación porcentual muestra que un 93.34 % de la población considera que los resultados del sector beneficiador - exportador de café son positivos en términos generales, ya que las exportaciones han tenido un aumento importante en los dos últimos años hasta la fecha y solo un 6.67% manifiesta que los resultados son malos debido a que no se han logrado los objetivos esperados para estabilizar su situación económica por bajas de años anteriores. Lo anterior deja en evidencia que la mayoría de empresas que conforman este rubro están satisfechas con el desempeño del sector en los últimos tiempos. Lo anterior, también es esperanzador para el país, ya que con la tendencia de crecimiento del sector en análisis, este contribuirá a mejorar la situación económica de El Salvador.

PREGUNTA 2

¿Conoce usted la misión y la visión de los exportadores de café?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 11 | 73.33% |
| NO | 4 | 26.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 2



La relación porcentual nos muestra que un 73.33% de la población tiene un conocimiento respecto al pensamiento estratégico, por lo que se afirma que conocen la Misión y la Visión del sector cafetalero, este estrato está constituido por participantes netamente beneficiadores y exportadores de café que dependen exclusivamente de dicha actividad.

El 26.67% manifiesta no conocer la Misión y Visión, lo cual evidencia una debilidad, ya que los deja en desventaja con respecto a sus competidores indicando que en algún sentido se está trabajando a la deriva.

PREGUNTA 3

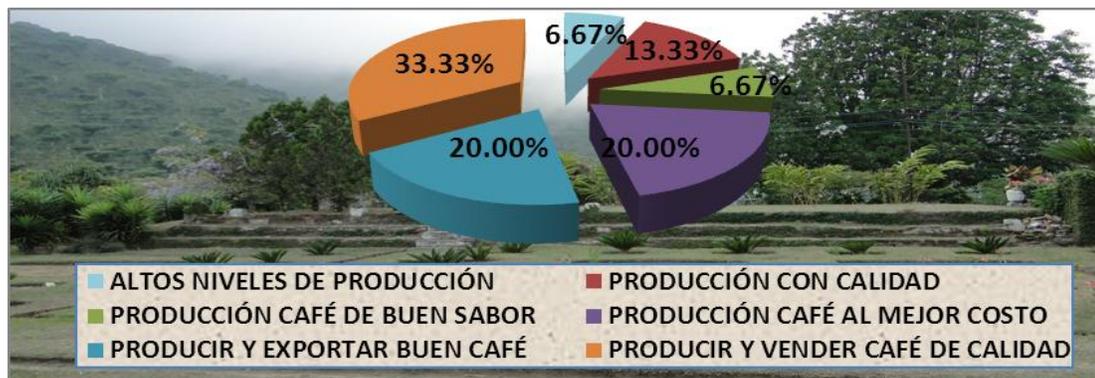
¿Si usted conoce la misión y la visión y la visión de los productores de café, méncionelas en forma breve?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------------------|------------|----------------|
| ALTOS NIVELES DE PRODUCCIÓN | 1 | 6.67% |
| PRODUCCIÓN CON CALIDAD | 2 | 13.33% |
| PRODUCCIÓN CAFÉ DE BUEN SABOR | 1 | 6.67% |
| PRODUCCIÓN CAFÉ AL MEJOR COSTO | 3 | 20.00% |
| PRODUCIR Y EXPORTAR BUEN CAFÉ | 3 | 20.00% |
| PRODUCIR Y VENDER CAFÉ DE CALIDAD | 5 | 33.33% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 3

TÉRMINOS CLAVES DE MISIÓN Y VISIÓN



Las combinaciones de las distribuciones porcentuales permiten conocer que un 73.33% de la población beneficiadora y exportadora de café destaca como factores principales la calidad, producción-exportación de buen café y los costos, dándole preferencia entre estos a la calidad, debido a que es la más determinante a la hora de entablar relaciones comerciales con clientes en el extranjero; mientras que un 26.67% manifiesta su inclinación por un alto nivel de producción.

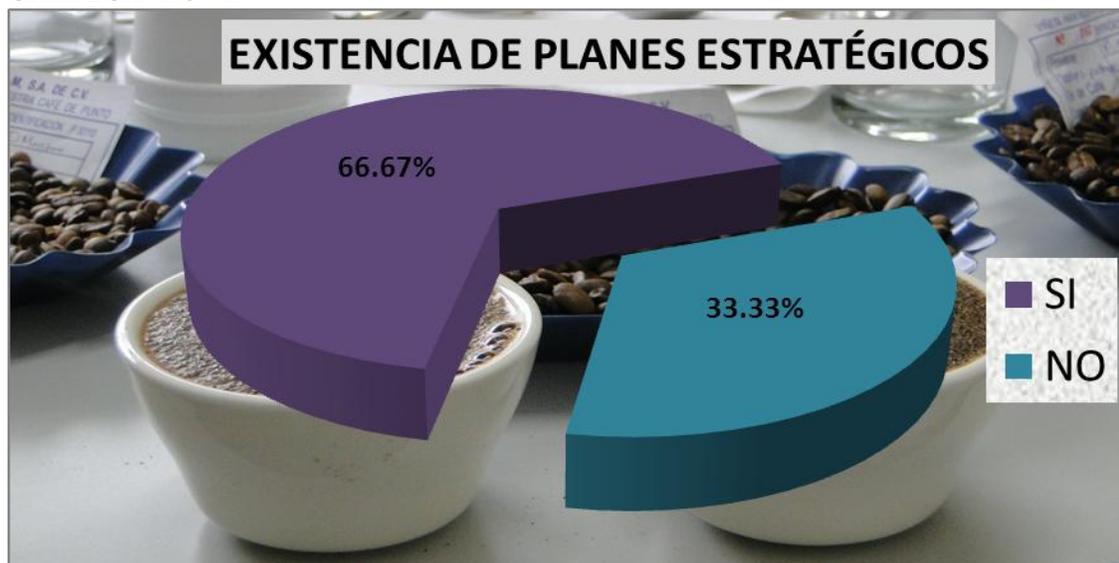
PREGUNTA 4

¿Considera usted que el sector cafetalero como un agregado económico cuenta con planes estratégicos?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 10 | 66.67% |
| NO | 5 | 33.33% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 4



Las frecuencias de datos dan a conocer que un 66.67% manifiesta que el sector cafetalero cuenta con planes estratégicos previamente formulados y claramente definidos. En contraste, el restante 33.33 % expresa la existencia de planes de este tipo; sin embargo, coincidentemente estas opiniones han sido vertidas por aquellos productores que poseen cierto conocimiento del pensamiento estratégico dada su participación como empresarios no sólo en los otros estratos de la cadena productiva del café, sino también en otras industrias desvinculadas del medio cafetalero.

PREGUNTA 5

¿En términos generales, considera que el sector del café alcanza sus objetivos bajo el esquema de organización actual?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 8 | 53.33% |
| NO | 7 | 46.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 5



De acuerdo a los datos recolectados, se puede observar que en cuanto al logro de los objetivos un 53.33% de los encuestados expresa que el sector cafetero logra sus objetivos en su forma actual de organización, aunque el 46.67% expresó que los resultados no son satisfactorios por lo que se está poniendo en riesgo el cumplimiento de los objetivos a largo plazo.

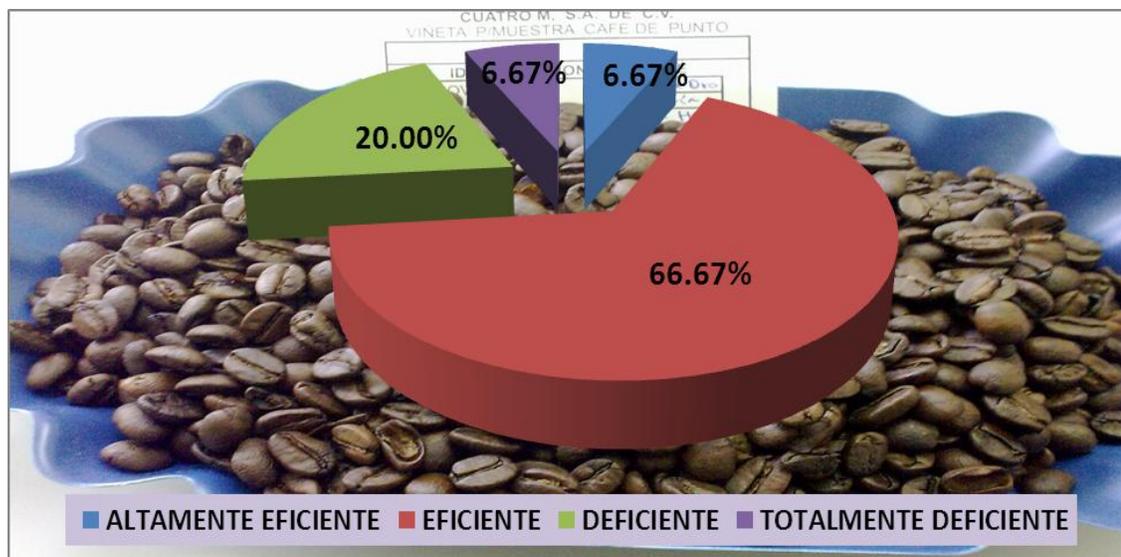
PREGUNTA 6

¿Cómo considera usted la administración del sector del café por parte de los organismos rectores y reguladores?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------|----------------|
| ALTAMENTE EFICIENTE | 1 | 6.67% |
| EFICIENTE | 10 | 66.67% |
| DEFICIENTE | 3 | 20.00% |
| TOTALMENTE DEFICIENTE | 1 | 6.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 6



Según los beneficiadores exportadores, las instituciones rectoras y reguladoras han realizado una labor eficiente en la conducción administrativa que esta demanda, mientras que un 20% la considera deficiente por lo que no avalan su gestión, pero un 66.67 % opta por que se está realizando un trabajo eficiente por parte de estos organismos. Cabe destacar que los aprueban este desempeño son los que participan en estos organismos o tienen más posibilidades de que les brinden la asesoría necesaria para el buen desarrollo de sus actividades.

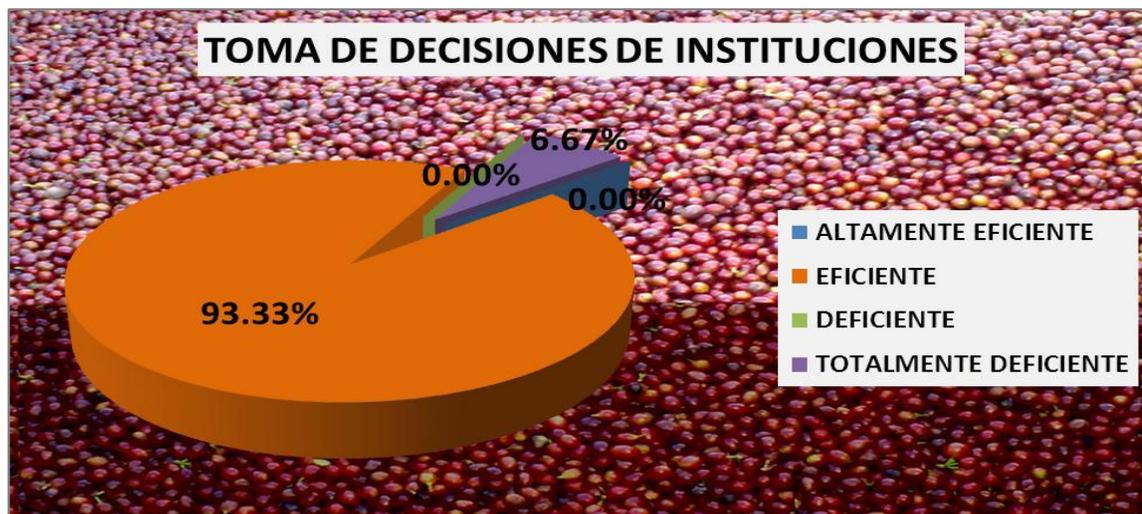
PREGUNTA 7

¿A partir de los resultados financieros que se han obtenido en el sector durante la última década, cómo evalúa usted la toma de decisiones por parte de las instituciones rectoras?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------|----------------|
| ALTAMENTE EFICIENTE | 0 | 0.00% |
| EFICIENTE | 14 | 93.33% |
| DEFICIENTE | 0 | 0.00% |
| TOTALMENTE DEFICIENTE | 1 | 6.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRAFICA No 7



Las distribuciones de datos muestran que un 6.67 % de la población considera que las decisiones que las instituciones rectoras han tomado en la década pasada no han sido favorables. Por otra parte vale la pena destacar que un 93.33% consideran que las decisiones que se han tomado son positivas acorde a las situaciones en que fueron evaluadas. De ahí que en la actualidad los resultados del sector cafetalero han sido totalmente positivos en materia financiera.

PREGUNTA 8

¿Cómo calificaría usted la calidad del café salvadoreño?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------------|------------|----------------|
| DE ALTA CALIDAD | 6 | 40.00% |
| BUENA CALIDAD | 9 | 60.00% |
| CALIDAD DEFICIENTE | 0 | 0.00% |
| MALA CALIDAD | 0 | 0.00% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 8



De acuerdo a los datos que arroja la investigación podemos mencionar que en su mayoría los beneficiadores exportadores consideran que su producto es de buena calidad dado que un 60.00 % lo califica como tal y un 40.00% es más atrevido al calificarlo como producto de alta calidad. Sin embargo, lo que no se debe perder de vista es el hecho que no existe producto malo lo cual los motiva para continuar en el negocio del café.

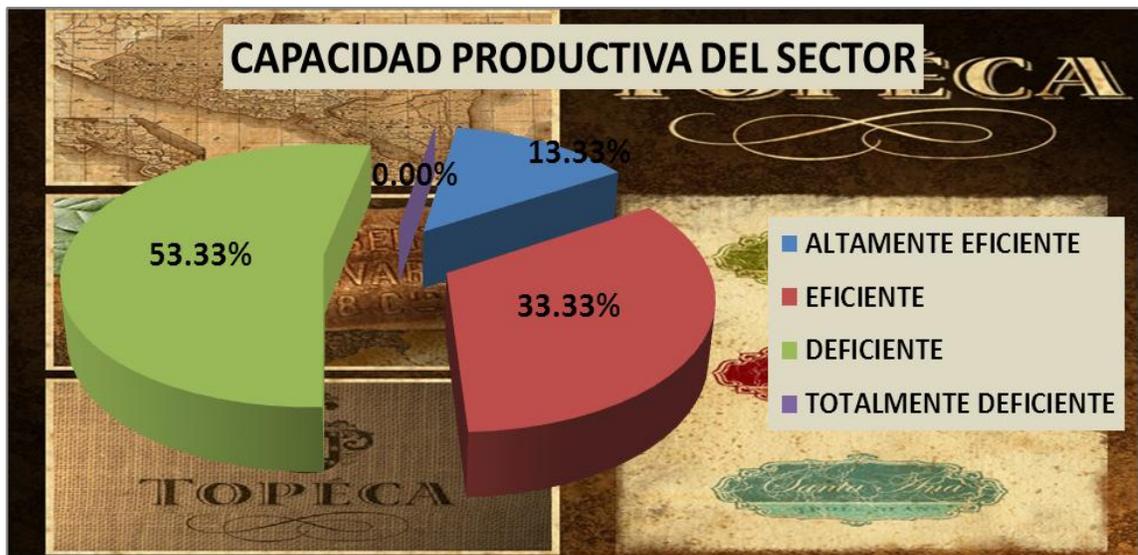
PREGUNTA 9

¿Cómo califica la capacidad productiva del sector cafetalero frente a las condiciones del mercado internacional?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------|----------------|
| ALTAMENTE EFICIENTE | 2 | 13.33% |
| EFICIENTE | 5 | 33.33% |
| DEFICIENTE | 8 | 53.33% |
| TOTALMENTE DEFICIENTE | 0 | 0.00% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 9



Las opiniones respecto a la capacidad productiva del sector se encuentran divididas, un 33.33% considera que la misma es eficiente, hay un 53.33% que reconoce las limitantes y no avala la capacidad de producción y no ve oportunidades de competencia en el mercado lo delicado es que este estrato revela el punto de riesgo del sector, la brecha entre el cambio o el retiro.

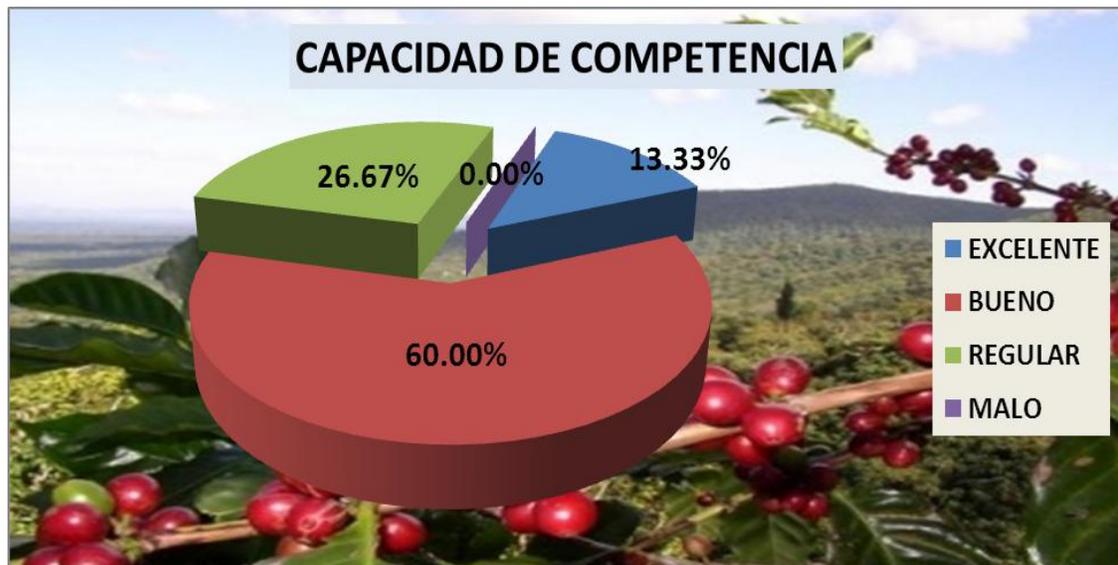
PREGUNTA 10

A partir de la situación financiera actual del sector cafetalero, ¿Cómo evalúa usted la capacidad de competencia del negocio cafetalero local en el mercado internacional?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| EXCELENTE | 2 | 13.33% |
| BUENO | 9 | 60.00% |
| REGULAR | 4 | 26.67% |
| MALO | 0 | 0.00% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 10



Las tendencias denotan que un 60% de los datos obtenidos muestran que hay buena capacidad de competencia en el mercado internacional por parte de las empresas locales, sin embargo reconocen ciertas dificultades cuya superación permitiría una mejor posición de competitividad en el mercado por lo que muestran voluntad para continuar en el negocio. Solo un 26.67% que considera que hay una capacidad de competencia en el mercado que apenas se puede considerar como regular en relación a otros países.

PREGUNTA 11

¿Considera que el sector cafetalero posee estrategias y metas claramente definidas?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 8 | 53.33% |
| NO | 7 | 46.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 11



La relación porcentual nos muestra que un 46.67 % de la población indica que no tiene estrategias y metas claramente definidas, lo cual hace vulnerable al sector ante situaciones de mercado local e internacional; además podemos ver que un 53.33% de la población manifiesta que si tiene estrategias formuladas, sin embargo, es un sector pequeño de productores que poseen una gama diversa de participación dentro de la cadena productiva, lo cual los vuelve más competitivos en cada una de las gradas del eslabón global.

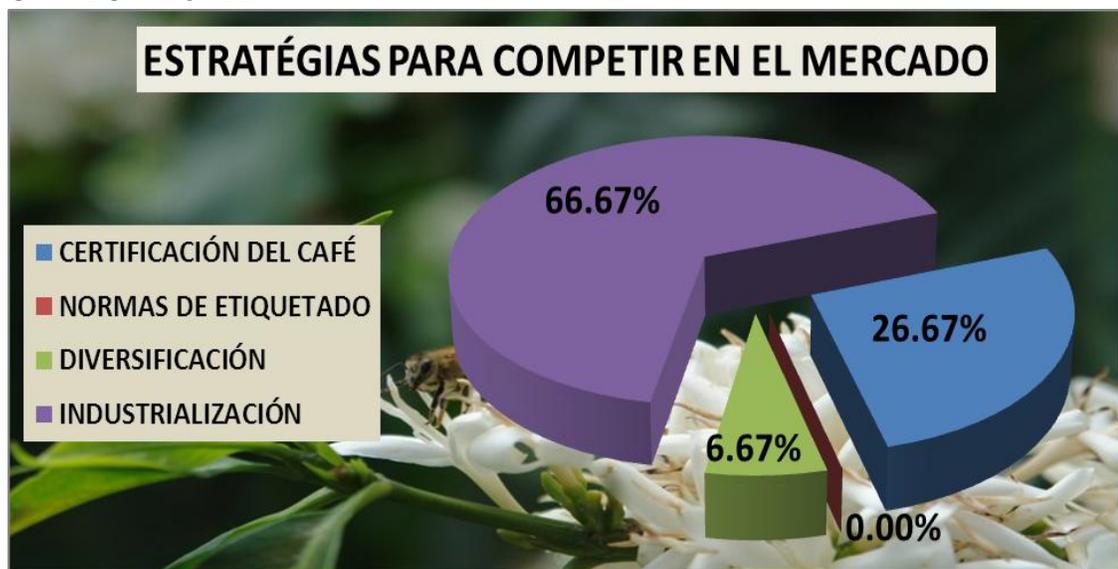
PREGUNTA 12

¿Qué estrategia considera usted que debería ser la idónea para lograr una mayor competitividad en el mercado internacional del café?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|------------------------|------------|----------------|
| CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ | 4 | 26.67% |
| NORMAS DE ETIQUETADO | 0 | 0.00% |
| DIVERSIFICACIÓN | 1 | 6.67% |
| INDUSTRIALIZACIÓN | 10 | 66.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 12



Los datos nos indican que un 66.67% está de acuerdo con la industrialización. Esta opción representa saltar en la cadena productiva al punto más importante y de mayor rendimiento ya que esto permite mayor competitividad a nivel internacional y así estar a la vanguardia. El 26.67% se interesa por la certificación del café, conocido como café gourmet.

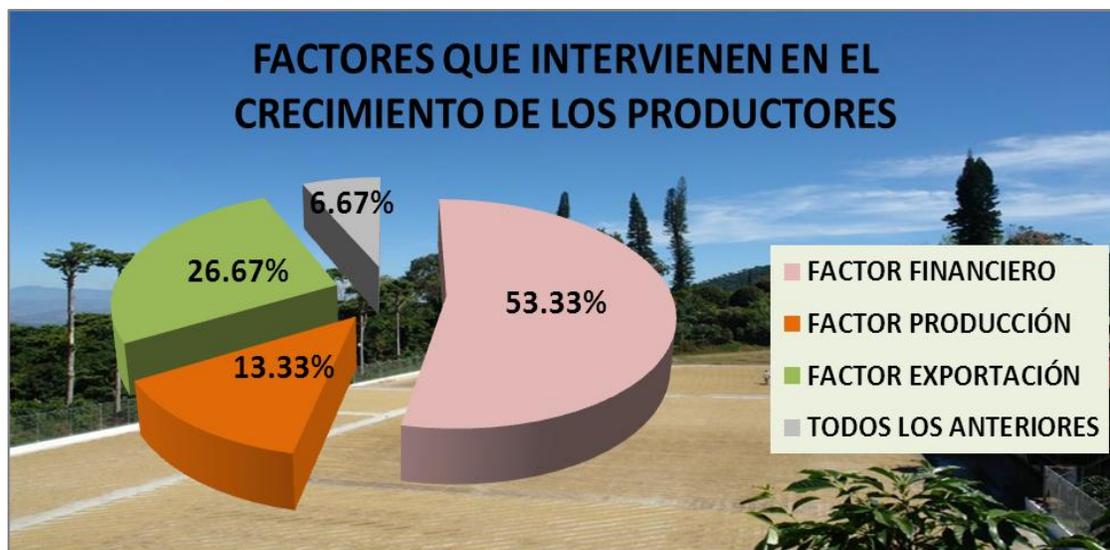
PREGUNTA 13

¿En cuál de los siguientes factores considera usted que los productores de café han experimentado algún grado experimentado algún grado de crecimiento?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------------|------------|----------------|
| FACTOR FINANCIERO | 8 | 53.33% |
| FACTOR PRODUCCIÓN | 2 | 13.33% |
| FACTOR EXPORTACIÓN | 4 | 26.67% |
| TODOS LOS ANTERIORES | 1 | 6.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 13



La situación por la cual atravesó el sector cafetalero fue la crisis más prolongada de toda la historia y no fue fácil tomar decisiones y mucho menos pensar en una recuperación como se está experimentando en la actualidad por lo que el 53.33% opina que el sector financiero es el que ha tenido un mayor grado de crecimiento y tan solo el 26.67% dice que la exportaciones han crecido ocupando el segundo lugar en esta tendencia de crecimiento.

PREGUNTA 14

¿Cómo calificaría usted la estructura de organización que posee el sector cafetalero respecto a su capacidad para enfrentar la situación actual?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------|----------------|
| ALTAMENTE EFICIENTE | 2 | 13.33% |
| EFICIENTE | 12 | 80.00% |
| DEFICIENTE | 1 | 6.67% |
| TOTALMENTE DEFICIENTE | 0 | 0.00% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 14



El sector cafetalero acepta la necesidad de cambios fundamentales aun desde sus estructuras de base. La distribución muestra que un 80.00% evalúa como eficiente la posición actual del sector cafetalero para hacerle frente a las dificultades que se puedan presentar en el transcurso y un 13.33% considera que su estructura ha mejorado al punto de llegar a ser altamente eficiente. Si a esto le sumamos que un 6.67% la evalúa como deficiencia, veremos que en conjunto constituyen un 93.33% de la población ahora si tiene credibilidad en la estructura actual y se inclina por que continúe de la misma manera o incluso sufriendo mejoras.

PREGUNTA 15

¿Qué factores de la estructura de organización del sector cafetalero considera como deficiencias para su desarrollo?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------------|------------|----------------|
| FACTOR POLITICO | 2 | 13.33% |
| FACTOR FINANCIERO | 3 | 20.00% |
| FACTOR PRODUCCION | 3 | 20.00% |
| FACTOR MERCADO | 1 | 6.67% |
| FACTOR TECNOLOGICO | 2 | 13.33% |
| FACTOR ESTRATEGICO | 4 | 26.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRÁFICA No 15



Para los beneficiadores exportadores de café, el factor que ha tenido mayor deficiencia en las oportunidades de desarrollo del sector cafetero son el factor de mercado con un 6.67% por lo que necesitan implementar nuevas estrategias como sector, seguido del factor tecnológico y político, ambos con un 13.33% dándole mayor relevancia al factor financiero y de producción con un 20.00% cada uno y el factor tecnológico que resulta ser el de mayor importancia para los exportadores con un 26.67%

PREGUNTA 16

¿Considera usted que los estados financieros son afectados por las exportaciones de café?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 12 | 80.00% |
| NO | 3 | 20.00% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRAFICA 16



Según las personas encuestadas el 80% coinciden que los estados financieros son afectados por las exportaciones a medida que estas aumentan o disminuyen y solo un 20% opina lo contrario, esto se debe a que estas empresas no dependen solo de las ventas al exterior sino también del comercio local.

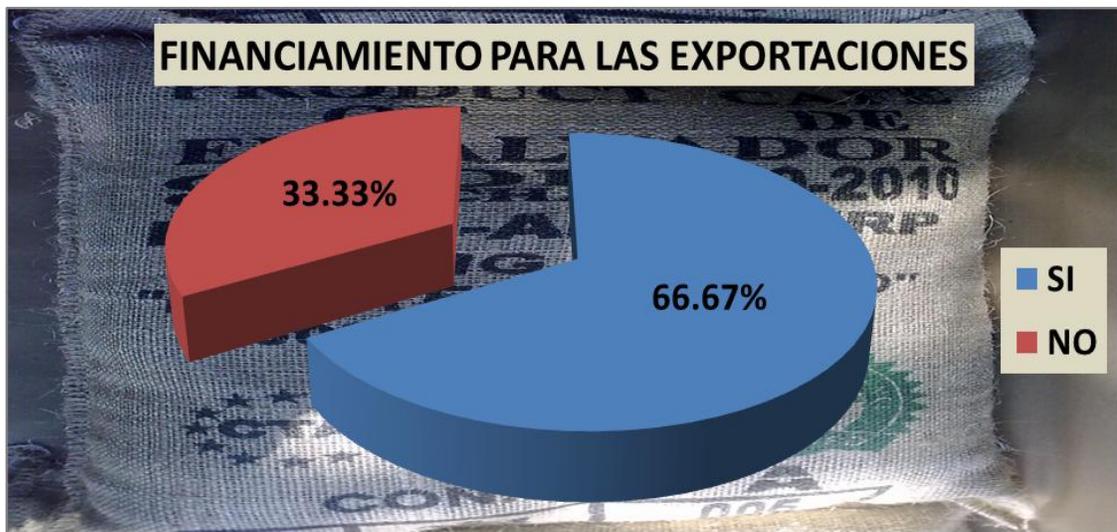
PREGUNTA 17

¿Existe algún financiamiento para las exportaciones de café?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 10 | 66.67% |
| NO | 5 | 33.33% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRAFICA 17



Los datos recopilados nos muestran claramente que un 66.67% de las exportaciones son financiadas debido a que no hacen uso de los recursos propios para llevar a cabo dichas transacciones, mientras que el 33.33% de las empresas no hacen uso de ningún tipo de financiamiento ya que no es necesario para ellas probablemente porque cuentan con el capital suficiente para hacerle frente a dichas transacciones.

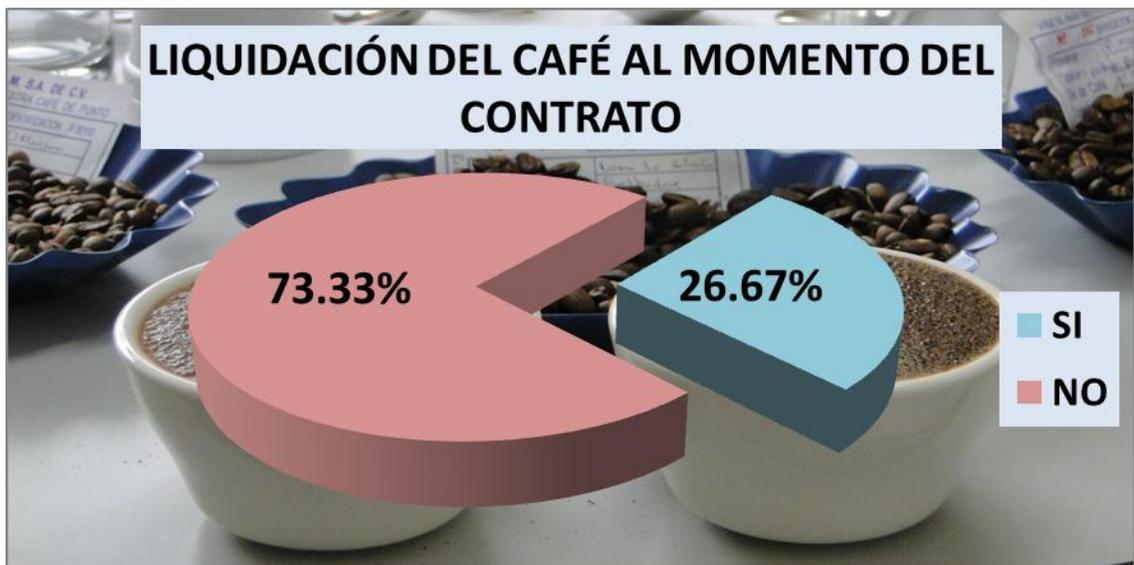
PREGUNTA 18

¿Las exportaciones de café son liquidadas en el momento de efectuarse el contrato de ventas?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 4 | 26.67% |
| NO | 11 | 73.33% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRAFICA 18



Según lo reflejado en los datos el 73.33% de las exportaciones que se llevan a cabo no son pagadas en el momento de pactar el contrato sino hasta llegar a su destino y verificar que el producto este de acuerdo a lo establecido en el contrato y solo el 26.67% son pagadas en el momento.

PREGUNTA 19

¿Se recibe un anticipo al momento de efectuarse el contrato de las exportaciones de café?

TABULACIÓN DE DATOS

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------|------------|----------------|
| SI | 2 | 13.33% |
| NO | 13 | 86.67% |
| TOTALES | 15 | 100.00% |

GRAFICA 19



La mayoría de los exportadores que conforman el 86.67% no reciben ningún anticipo por las exportaciones De café pero un 13.33% de ellos tienen esa opción que es una ventaja para los exportadores, ya que pueden disponer de esos ingresos para sus necesidades empresariales.

BIBLIOGRAFÍA.

- **MANUAL DE LAS OBLIGACIONES ADUANERAS PARA LOS CONTRIBUYENTES EN EL SALVADOR.**

Flores Duarte, Mayra del Carmen. Trabajo de Graduación, Digitado a Computadora.

Universidad de El Salvador, Facultad Multidisciplinaria de Occidente, año 2009

- **Importaciones y Exportaciones y Su Efecto en los Estados Financieros.**

González Sandoval, Blanca Lilian y otros. Trabajo de Graduación, Digitado a Computadora.

Universidad de El Salvador, Facultad Multidisciplinaria de Occidente. Año 1998

- **Guía de Procedimientos Aduanales Para Empresas Importadoras de El Salvador.**

Mejía Mendoza, Abigaíl y otro. Trabajo de Graduación, Digitado a Computadora.

Universidad de El Salvador, Facultad
Multidisciplinaria de Occidente. Año 2006

➤ **Diseño de Manual de Procedimientos Para Exportaciones.**

Burgos Poca Sangre, Rita Vanesa. Trabajo de
Graduación, Digitado a Computadora.

Universidad de El Salvador. Facultad
Multidisciplinaria de Occidente. Año 2006

➤ www.cuatromcafes.com / **Memoria de Labores, año 2010**

➤ **Consejo salvadoreño del Café.** www.csc.com
estadísticas/producción/exportaciones/cosechas.

➤ www.procafe.com / **Boletín estadístico de la
caficultura salvadoreña año 2010.**

➤ **NORMAS ISO 9001:2008.** Sistema de Gestión de la
Calidad. es.wikipedia.org/wiki/ISO_9001

➤ **Rainforest Alliance.** Asociación Mundial comprometida
con la conservación de los ecosistemas y del medio
ambiente. www.rainforest-alliance.org