



Al servicio
de las personas
y las naciones



ANÁLISIS
DE LA CADENA
DE VALOR DE **CAFÉ**
EN HONDURAS





Copyright: Derechos Reservados Heifer © 2018.

Álvarez, Miguel Ángel. Análisis de la Cadena de Valor del Café en Honduras. 1ª edición. Tegucigalpa, Honduras: Heifer Internacional, 2018, 40 páginas.

Esta publicación puede ser copiada, reproducida, total o parcialmente, por cualquier forma o medio, sea electrónico, fotocopiado, digital o de otro tipo, siempre y cuando se cite la fuente.

Los puntos de vista, las designaciones y las recomendaciones presentadas en este documento no reflejan necesariamente la postura de Heifer Internacional en Honduras, del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) o del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

El presente estudio ha sido posible gracias al apoyo del PNUD.

Autor: Ing. Miguel Ángel Álvarez Welchez.

Colaboraron en esta edición: Ing. Francisco Ríos (*Oficial de Planificación, Monitoreo & Evaluación de HEIFER*), Beatriz Pozo (*Gerente de Proyectos de HEIFER*), Ing. Dennis Funes (*Jefe Unidad de Desarrollo Sostenible y Resiliencia del PNUD*), Ing. Erwin Álvarez (*Coordinador Programa Desarrollo de Proveedores del PNUD*), Ing. Mario Ordóñez (*Asesor de la Gerencia del IHCAFE*), Licda. Nolvía Alemán (*Secretaria Administrativa del Consejo Nacional del Café -CONACAFE-*), *Alexánder Cabrera (consultor), Técnico Daniel Cáliz (Análisis Estadístico de HEIFER), Marco Vásquez y Esther Galeano.*

Para mayor información dirigirse a: Col. Miraflores Norte, Bloque 60, Casa 1840, Tegucigalpa, Honduras. Teléfonos: (504) 2228-6197.

Fax: (504) 2230-2002. Correo electrónico: Marco.Machado@heifer.org



CONTENIDO

PRESENTACIÓN	4
SIGLAS, ACRÓNIMOS Y TÉRMINOS	5
I. OBJETIVOS DEL ESTUDIO Y METODOLOGÍA	6
II. ANÁLISIS DEL ENTORNO	7
1. Producción mundial	7
2. Contexto nacional	10
III. MAPEO DE LA CADENA	12
1. Eslabones de la cadena	13
1.a Producción	13
1.b Comercialización interna	19
1.c Procesamiento para exportación	19
1.d Torrefacción	20
1.e Comercialización externa	20
1.f Consumo	22
2. Servicios de apoyo	23
IV. CARACTERIZACIÓN DE LOS ACTORES	25
1. Familia caficultora	25
2. Intermediarios	27
3. Cooperativas cafetaleras	27
4. Exportadoras	28
5. Torrefactores	29
V. RETORNO SOBRE LA INVERSIÓN	30
VI. MARCO REGULATORIO	32
1. Marco legal	32
2. Instituciones reguladoras	32
VII. LIMITACIONES	34
VIII. CONCLUSIONES	36
Eje central de la cadena	36
Servicios de apoyo y marco regulatorio	37
IX. RECOMENDACIONES	38



PRESENTACIÓN

El café es de suma importancia para la economía de Honduras; más de 102 mil familias se dedican a su producción en 15 de los 18 departamentos del país, representando el 30% del PIB agrícola y el 5% del PIB total. Este rubro agrícola genera más empleos que cualquier otro y está en el primer lugar de las actividades productivas generadoras de divisas. Honduras es actualmente el quinto productor mundial del grano.

Los esfuerzos para mejorar el funcionamiento de la cadena de valor del café se realizan desde varias instituciones públicas y privadas con una necesidad común: contar con información que permita valorar de forma acertada la dinámica de este sector productivo, en función de diseñar y poner en práctica políticas públicas de beneficio colectivo.

IHCAFE, PNUD y Heifer unieron esfuerzos para realizar un estudio detallado e integral del café en Honduras, desde una perspectiva de Cadena de Valor, relevando los aspectos sociales y económicos del rubro. El propósito del estudio fue caracterizar y analizar la cadena de valor del café en Honduras, describiendo los procesos y actores principales que la conforman y sus interrelaciones, e identificando las limitaciones y oportunidades más importantes de cada eslabón.

Los contenidos del estudio incluyen: a) antecedentes y contexto (nacional e internacional), b) metodología utilizada, c) resultados y el análisis del estudio, iniciando con una descripción general de la cadena y su mapa, para luego analizar en detalle los eslabones y actores que operan en éstos, d) generación o incorporación de valor a lo largo de la cadena, e) conclusiones, y f) recomendaciones.

El presente documento, ofrece un breve resumen del estudio en sus aspectos más relevantes. La mayoría de los datos presentados corresponden a la cosecha 2015-2016 cuando se hizo el levantamiento de campo, y también se incluye información oficial de la cosecha 2016-2017.

Esperamos que este trabajo sea de utilidad para los distintos sectores vinculados a la caficultura.

Atentamente,

Igor Garafulic

Representante Residente
del PNUD en Honduras

Omar Fúnez

Gerente Técnico del
IHCAFE

Marco Machado

Director de Heifer



SIGLAS, ACRÓNIMOS Y TÉRMINOS

SIGLAS	
ADECAFEH	Asociación de Exportadores de Café de Honduras.
AHICAFE	Asociación Hondureña de Intermediarios de Café.
AHPROCAFE	Asociación Hondureña de Productores de Café.
ANACAFE	Asociación Nacional de Productores de Café.
BECAMO	Beneficio de Café Montecristo.
COHONDUCAFE	Compañía Hondureña Exportadora de Café (mayor exportador).
CONACAFE	Consejo Nacional del Café.
CONSUCOOP	Consejo Nacional Supervisor de Cooperativas.
CRS	Catholic Relief Services.
FCN	Fondo Cafetero Nacional.
FUNDER	Fundación para el Desarrollo Empresarial Rural.
ICADE	Instituto para la Cooperación y Autodesarrollo.
ICF	Instituto de Conservación Forestal.
IHCAFE	Instituto Hondureño del Café.
INA	Instituto Nacional Agrario.
INE	Instituto Nacional de Estadística.
INFOP	Instituto Nacional de Formación Profesional.
IP	Instituto de la Propiedad.
La Central	Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras.
MiAmbiente	Secretaría de Recursos Naturales, Ambiente y Minas.
OHN	Organismo Hondureño de Normalización.
OIC	Organización Internacional del Café.
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
RAC	Rainforest Alliance Certified (sello socioambiental).
SAR	Servicio de Administración de Rentas.
SDE	Secretaría de Desarrollo Económico.
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria.
SESALUD	Secretaría de Salud.
SCAA	Asociación Americana de Cafés Especiales.
SOGIMEX	Sociedad General de Importación y Exportación, S.A.
TOSCAFEH	Asociación de Tostadores de Café de Honduras.
UNIOCOOP	Unión de Cooperativas Cafetaleras y de Servicios Agropecuarios Limitada.
UMA	Unidad Municipal del Ambiente.
ACRÓNIMOS	
BNY	Bolsa de Nueva York.
DOP	Denominación de Origen Protegido.
Kg	Kilogramos.
mz	Manzana (7000 metros cuadrados).
PIB	Producto Interno Bruto.
PREMIO	Sobre precio en US \$ de la BNY.
qq	Quintales.
RSI	Retorno Sobre la Inversión.
UTZ	Sello socioambiental.
4C	Código común para la comunidad cafetalera.
TÉRMINOS	
Año cosecha	1º de octubre al 30 de septiembre.
Café convencional	Café sin ningún atributo especial o diferenciado.
Café oro	Café seco y sin pergamino.
Café verde	Café oro con 12% de humedad, listo para exportación.
Cereza o uva	Fruto del café con grado de madurez para cosechar o recién cosechado.





I. OBJETIVOS DEL ESTUDIO Y METODOLOGÍA

Objetivo general

- Analizar la cadena de valor del café en Honduras, estudiando en profundidad los procesos y actores que la conforman, e identificando las limitaciones y oportunidades más importantes de cada eslabón, con el fin de brindar información relevante a participantes de la cadena, instituciones y organizaciones que trabajan con el sector.

Objetivos específicos

- Caracterizar los eslabones que conforman la cadena de valor del café y analizar la interacción entre ellos, enfatizando en los actores del bloque central de la cadena de valor, y haciendo referencia al marco regulatorio y los servicios de apoyo colaterales.
- Identificar limitantes y oportunidades en el funcionamiento de la cadena de valor del café.
- Analizar la generación de valor del café en cada uno de los eslabones de la cadena.
- Analizar la participación de la mujer a lo largo de la cadena de valor, enfatizando en su papel productivo, comercial y organizativo.
- Conocer las manifestaciones del cambio climático en las fincas cafetaleras y su incidencia en los aspectos productivos y en el medio ambiente.

Metodología

Se trabajó un enfoque mixto, combinando análisis cuantitativo al nivel de productores o cooperativas, y cualitativo para la interpretación de las relaciones entre los eslabones de la cadena. Se usó la metodología de Cadenas y Diálogo para la Acción (CADIAC), enfocada en identificar los eslabones y sus actores, los problemas claves que afectan la competitividad y definir lineamientos de acción o estrategias que sean el resultado de la concertación de los actores, incluyendo a las instituciones públicas y privadas.

Tabla 1. Población objeto de estudio

Tipo de actor	Población	Muestra
Productores	102,047 + (de 122,000 caficultores registrados)	73 (< 900 msnm) 404 (900-1300 msnm) 187 (>1300 msnm)

+ Datos obtenidos del IHCAFE

En total, se entrevistaron 866 familias de productores. En concordancia con la participación de mujeres en la producción de café, un 15% de las encuestas se aplicaron a ellas.

También se entrevistaron 147 intermediarios, 9 exportadoras, 39 cooperativas, una certificadora, 2 casas agropecuarias, 1 tostador y 2 entidades DOP.





II. ANÁLISIS DEL ENTORNO

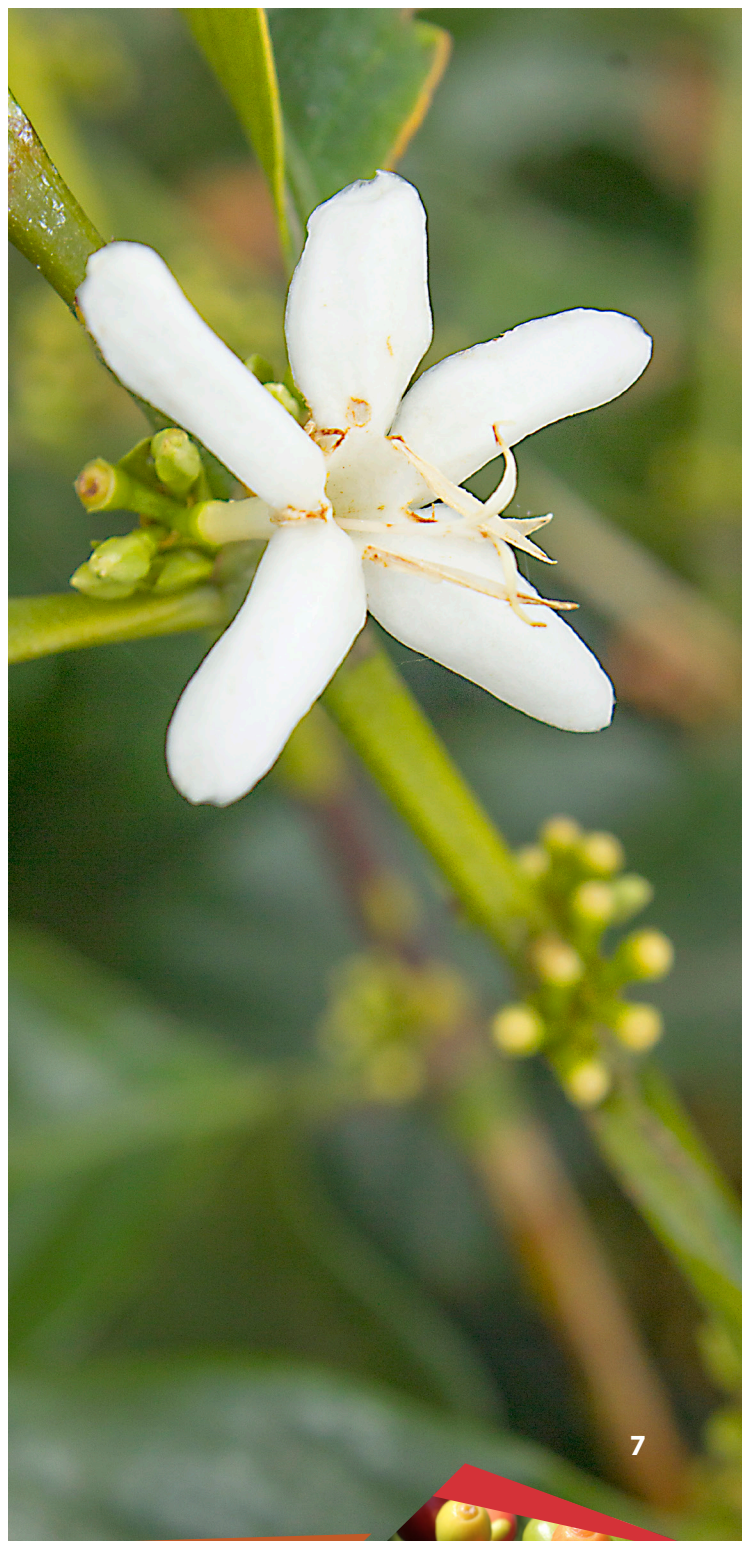
1. Producción mundial

El café es uno de los rubros productivos de mayor importancia a nivel mundial, en especial para los países en vías de desarrollo. Se cultiva en más de 80 países de América Latina, África y Asia, y es el segundo commodity más vendido en el mundo después del petróleo. Proporciona medios de subsistencia a 25 millones de familias e involucra a más de 100 millones de personas en su producción y procesamiento. La cosecha 2016/17 produjo 205.4 millones de sacos 46 Kg y consumió 205.2 millones de sacos 46 Kg.

Un 70% del café se produce en fincas menores a 5 mz, siendo un cultivo intensivo en mano de obra, con una participación del 50% de mujeres en las labores que conlleva, por lo que su relevancia como medio de subsistencia de pequeños agricultores es innegable. Sin embargo, debe mencionarse que la participación de los jóvenes tiende a disminuir (Ortega 2013).

Honduras, es el quinto productor de café en el mundo y aporta 5% del café producido mundialmente y el sexto lugar en las exportaciones mundiales.

El café pertenece a la familia de las Rubiáceas. De las especies que comprende el género *Coffea* solo dos son importantes: arábica y canephora. La *Coffea arabica* es más cultivada y contiene menos cafeína que la robusta; se cultiva principalmente en Colombia, Centroamérica, Perú y Brasil. La variedad robusta, especie *Coffea Canephora*, se cultiva principalmente en África, Indonesia y Brasil.



Situación de Honduras y del mundo en producción de **CAFÉ**

Segunda materia prima más vendida

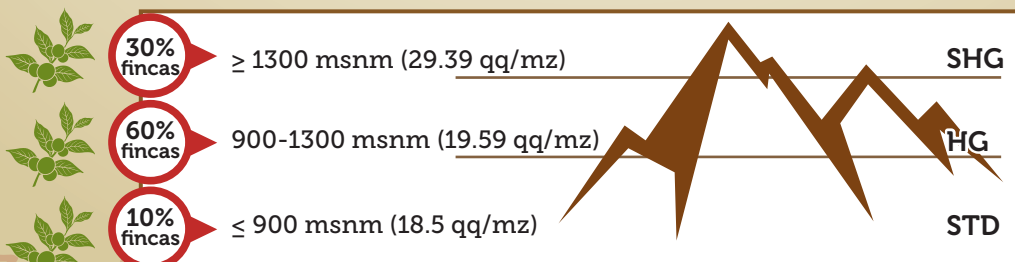
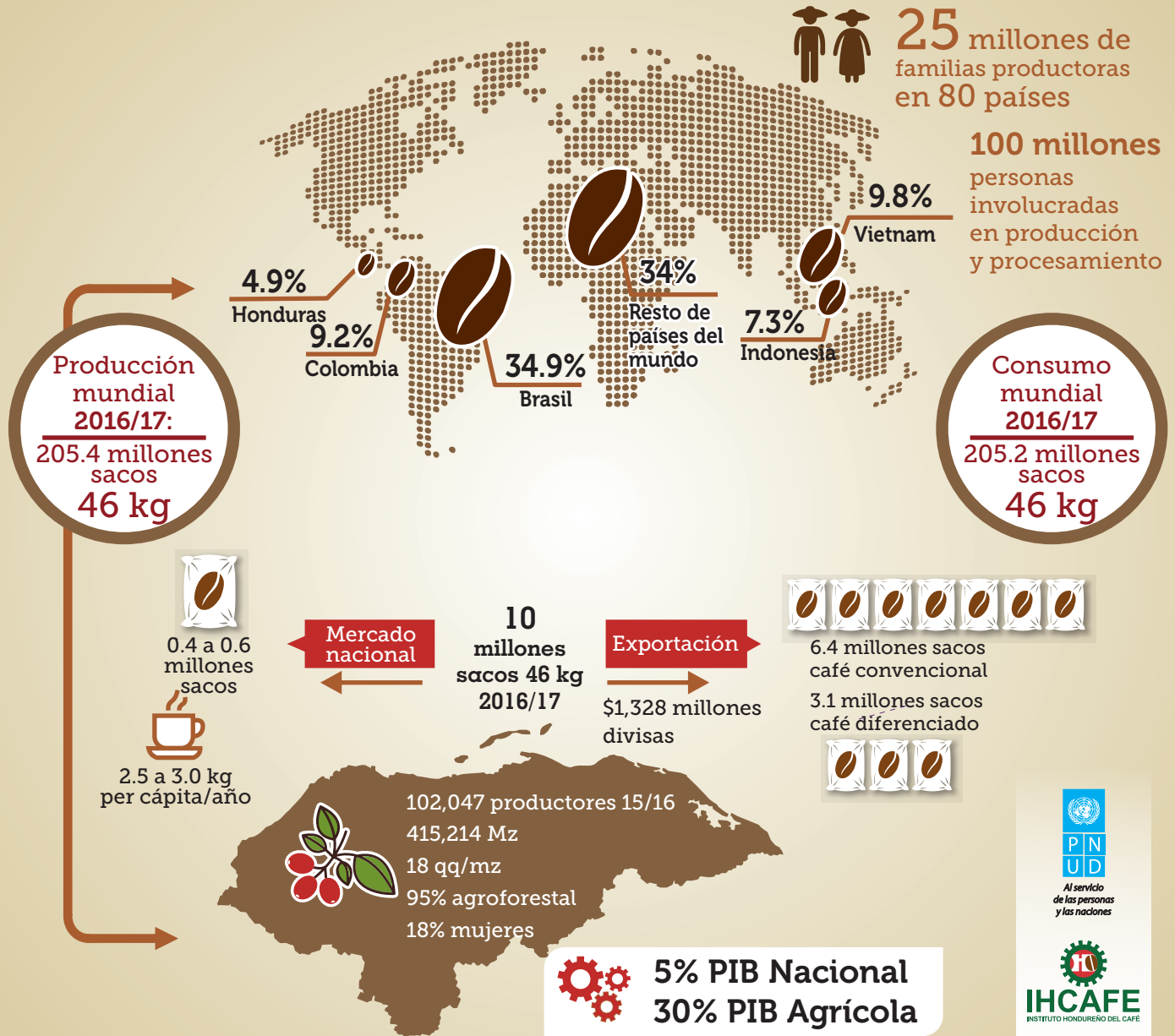


Tabla 2. Principales países productores de café en cosechas 2015/16 y 2016/17 (miles de sacos de 46 Kg)

Orden	País de origen	2015/2016	2016/17	% Participación 2016/17
1	Brasil	65,723	71,739	34.9%
2	Vietnam	37,482	20,217	9.8%
3	Colombia	18,272	18,913	9.2%
4	Indonesia	16,066	14,988	7.3%
5	Honduras	7,520	10,000	4.9%
	Otros	53,525	69,494	34%
	Total	198,590	205,352	100%

Fuente: Organización Internacional del Café (OIC). Depto. de Comercialización IHCAFE

Precios internacionales

La Bolsa de Nueva York dicta el precio de referencia internacional. El gráfico 1 muestra que la tendencia anual es al alza, pero con ciclos muy frecuentes de caídas, usualmente después de una subida,

ocasionada por un aumento en la producción. El caficultor hondureño es un tomador de precios y no puede influir en los mismos; sin embargo, puede lograr premios o sobrepuestos a través de sellos, certificaciones de calidad o cafés especiales.

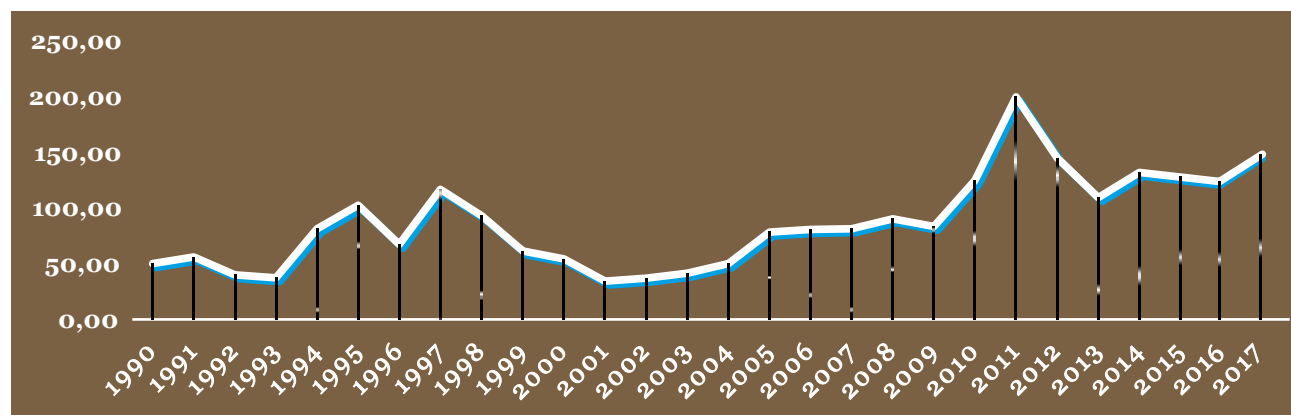


Gráfico1. Precio histórico del café a nivel global 1990-2016 en USD/libra



2. Contexto nacional

El café juega un papel fundamental en la economía nacional, representa el 5% del Producto Interno Bruto (PIB) y el 30% del PIB Agrícola. En la cosecha 2015/2016, el IHCAFE registró un total de 102,047 productores de los cuales 18% son mujeres. El total del área cultivada es de alrededor de 415,214 mz con rendimientos medios de 18 qq/mz. Un 60% de las fincas se ubican entre 900-1300 msnm, 30% a más de 1300 msnm y 10% a menos de 900 msnm. El café se cultiva bajo un sistema agroforestal, con un 95% del área sembrada con sombra de diferentes especies.

En Honduras, las áreas y volúmenes de café tienden a crecer con la incorporación de nuevas familias. La mayor parte de la producción proviene de pequeños productores con áreas inferiores a 5 manzanas, siendo ésta una tendencia histórica. Para 1970, el 37.5% de los productores tenían fincas entre 10 y 50 mz y el 62.5% restante mayores a 50 mz; mientras que ahora, el 50.2% tienen fincas menores de 2 mz.

La exportación del café genera el 30% de las divisas. En la cosecha 2016/17 se generaron \$1,328 millones de dólares a partir de una producción de aproximadamente 10 millones de sacos de 46 Kg. De éstos, entre 450 mil a 600 mil sacos se destinan a consumo interno, y de los 9.5 millones de sacos exportados, 6.4 millones fueron de tipo convencional y 3.1 millones de café diferenciado.

Todo el café de honduras es de la especie arábica. Las variedades predominantes antes de la cosecha

2012/13 eran susceptibles a la roya del cafeto (Catuaí, Caturra, Típica, Villa Sarchi, etc.), pero después del ataque de esta enfermedad, han sido sustituidas por variedades resistentes o tolerantes como Lempira, IHCAFE 90, Parainema, Obata y otros catimores resistentes¹.

Quince de los dieciocho departamentos del país producen café. En la cosecha 2016/17, el 83% de la producción la generan siete de ellos: Comayagua, El Paraíso, Copán, Lempira, Santa Bárbara, Ocotepeque e Intibucá; quienes también cuentan con el 80% del área sembrada y el 75% de los productores. Vale recalcar que, aunque El Paraíso tiene el mayor número de productores y área sembrada, es Comayagua el que produce más, debido a su mayor rendimiento promedio de 22.5 qq/mz. El municipio de Dolores Merendón en el departamento de Ocotepeque, es el de mejores rendimientos en el país, con 32.5 qq/mz. No hay producción de café en los departamentos de Valle, Gracias a Dios e Islas de la Bahía.

El cultivo del café en Honduras inició cerca del año 1778, procedente de Guatemala. El Primer Anuario Estadístico de 1889 registra las primeras exportaciones. A partir de la creación del IHCAFE, se generaron los reportes de cierre de cosecha, siendo la de 1970/71 de apenas 848,300 quintales. Desde entonces, el crecimiento promedio ha sido de 15% anual, hasta llegar a casi 10 millones de quintales en la actualidad.

¹Genotipos derivados de cruzamientos entre café arábigo y el híbrido de Timor.



Infografía 2. Situación de la caficultura hondureña según departamento

Regiones diferenciadas por calidad

Para facilitar la asistencia técnica y con base en características geográficas y de calidad, el IHCAFE tiene oficinas regionales en Copán, Santa Bárbara, Comayagua, El Paraíso, Olancho, Francisco Morazán y Cortés. Sin embargo, con fines de mercadeo y, basado en características del café en taza (sabor, aroma, fragancia y cuerpo), el IHCAFE dividió el país en seis regiones por calidad, integradas por los siguientes departamentos:

- Montecillos en La Paz, Santa Bárbara e Intibucá.
- Copán en Copán, Ocotepeque, Lempira y Santa Bárbara.
- Opalaca en Santa Bárbara, Intibucá y Lempira.
- Agalta en Yoro, Atlántida, Colón y Olancho.
- Comayagua en Comayagua y Francisco Morazán.
- El Paraíso en El Paraíso, Choluteca y Francisco Morazán.

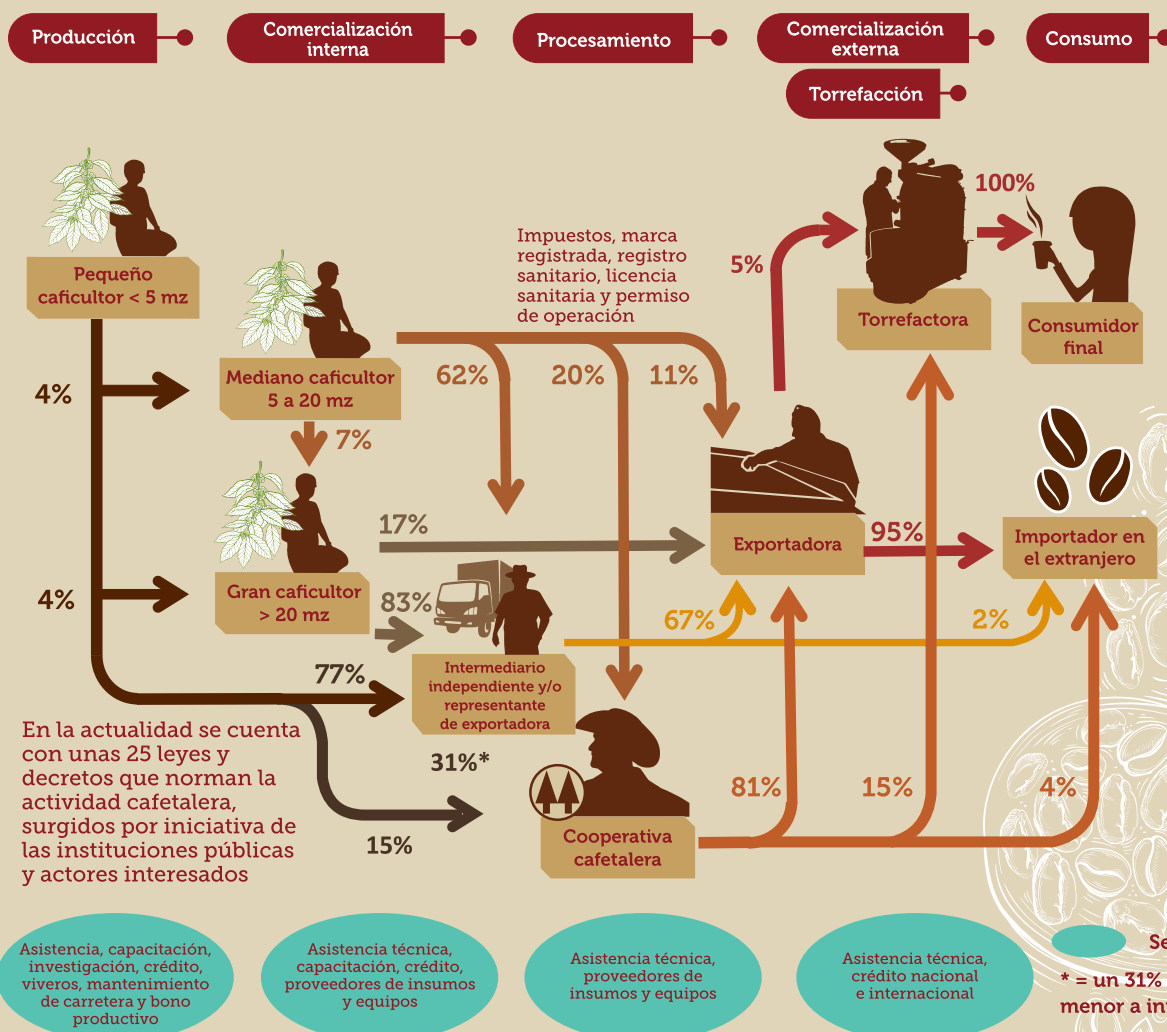


III. MAPEO DE LA CADENA

El mapeo de la cadena es una representación gráfica de la interacción entre actores económicos vinculados a un producto, la agregación de valor que se realiza sobre éste en distintas etapas y la distribución y venta del mismo hasta llegar al

consumidor final. El mapeo también describe los servicios de apoyo vinculados a cada eslabón del eje central de la cadena y hace una muestra del marco regulatorio bajo el que se desarrollan las relaciones económicas.

Mapa de la cadena de valor de café en Honduras



1. Eslabones de la cadena

El análisis de la cadena de valor consiste en separar los eslabones considerando el momento en que se agrega valor al producto. A continuación se describe la forma en que fue segmentada la cadena de acuerdo a la realidad hondureña.

1.a Producción

El eslabón de producción comprende las actividades realizadas en finca (siembra, mantenimiento y cosecha) así como el despulpado, fermentación en pilas, lavado y oreado del café, también conocido como beneficiado húmedo.

El promedio de la producción nacional es de 18.98 qq/mz; esta cantidad es baja, si se compara con algunos departamentos que obtienen 26 qq/mz y más. Por ejemplo, para Comayagua, el IHCAFE registra valores promedio de 27 qq/mz y, específicamente para Esquías, valores promedios superiores a los 30 qq/mz. Este aspecto es quizás el mayor reto del sector, ya que el margen de mejora a futuro es considerable.

El 18% de los productores alcanza hasta 8 qq/mz, muy por debajo del promedio nacional. Los pequeños productores entrevistados en el estudio, opinan que este nivel de productividad es resultado de la inversión que se realiza en la finca, y que actualmente no es posible incrementar, debido a la limitada disponibilidad de recursos.

En Honduras solamente existe un ciclo de producción de café, cuya duración según altura se explica en la tabla 3.

Se observa un patrón: son muchos más los productores que registran una baja producción

medida en qq/mz, y esto arrastra los demás valores estadísticos hacia abajo. El promedio obtenido de 18.98 qq/mz, con un rango que inicia en los 0.5 qq/mz y llega hasta los 90 qq/mz y una desviación estándar de 13 qq/mz.

Para el incremento de la productividad, quizás las medidas de mayor relevancia son el manejo fitosanitario y la fertilización de las plantaciones; la mayoría de los productores las realizan, pero no en la forma adecuada, por lo que la asistencia técnica cada día es más importante. No hay que olvidar que en el sector predomina un bajo nivel educativo que limita la implementación de nuevas prácticas de manera autodidacta.

El uso de mejores prácticas (inicialmente promovidas por las agencias certificadoras), posicionamiento en el mercado internacional y la promoción de la calidad del café para incrementar el consumo (nacional e internacional), han logrado una tasa de crecimiento anual promedio de 10% desde la cosecha de 1990/97 a 2016/17.

Tabla 4. Áreas de siembra y número de fincas según categoría de tamaño de finca

Productores	Cantidad	Relación porcentual
Menor a 1 mz	23,869	23.4
De 1 a 2 mz	27,366	26.8
De 2 a 3 mz	16,440	16.1
De 3 a 5 mz	16,231	15.9
De 5 a 20 mz	16,061	15.7
Mayor de 20 mz	2,080	2.0
Total	102,047.00	100

Tabla 3. Períodos de cosecha por altura de fincas

Por altura (msnm)	Ago.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.
Hasta 900												
>900 hasta 1300												
>1300												



Producción documentada de café en qq Oro

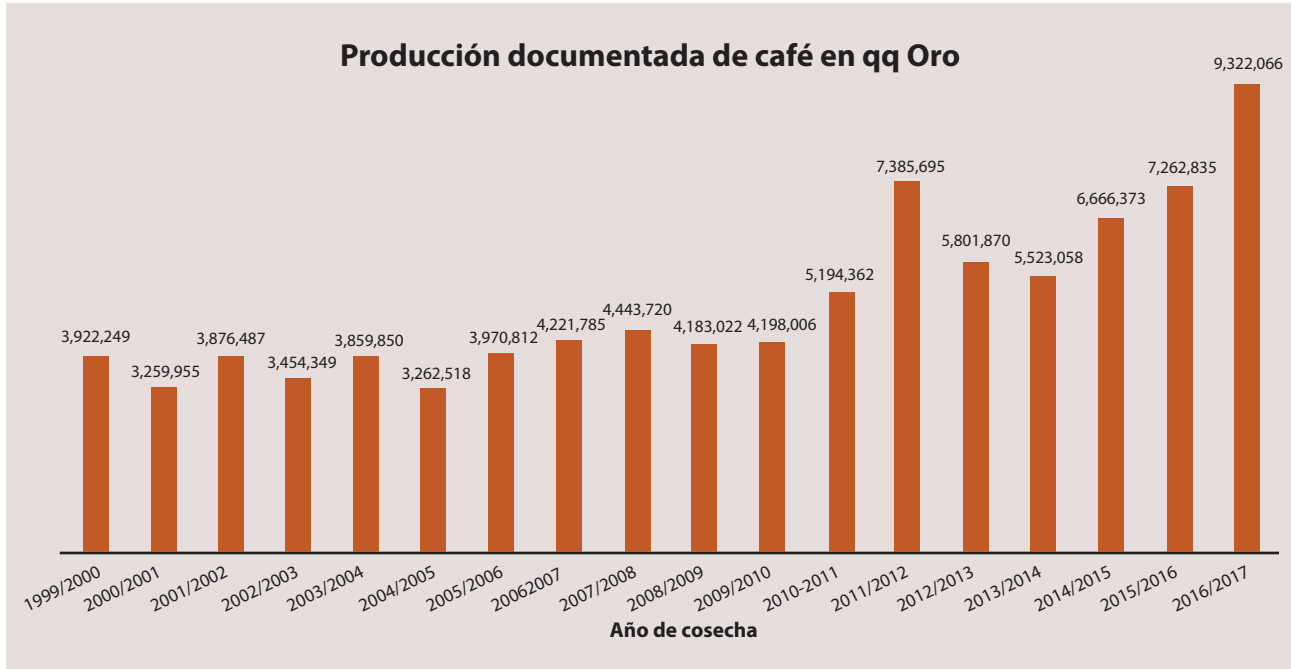


Gráfico 2. Producción documentada de café en quintal oro: cosecha 1999/00 hasta cosecha 2016/17

En el 2013 fue notorio el impacto de la Roya del Cafeto (*Hemileia vaxtatrix*); según el IHCAFE, 60% de las fincas fueron afectadas, con la consecuente reducción de 2 millones de sacos. En los últimos años, el uso de variedades más resistentes y el establecimiento de nuevas unidades productivas, está llevando la producción a superar los valores registrados antes del ataque de la enfermedad.

El área total de las fincas está conformada por cafés en producción, café en crecimiento o desarrollo, recepado o poda drástica para renovar tejidos, y áreas para bosque, guamil, potreros y otros cultivos o infraestructura. El gráfico indica que hay posibilidades de diversificar y, a la vez, de preservar el bosque existente, su biodiversidad y las fuentes de agua.

En términos generales, se tiene la oportunidad de aumentar el tamaño de las unidades productivas, especialmente en las que poseen área de guamil y

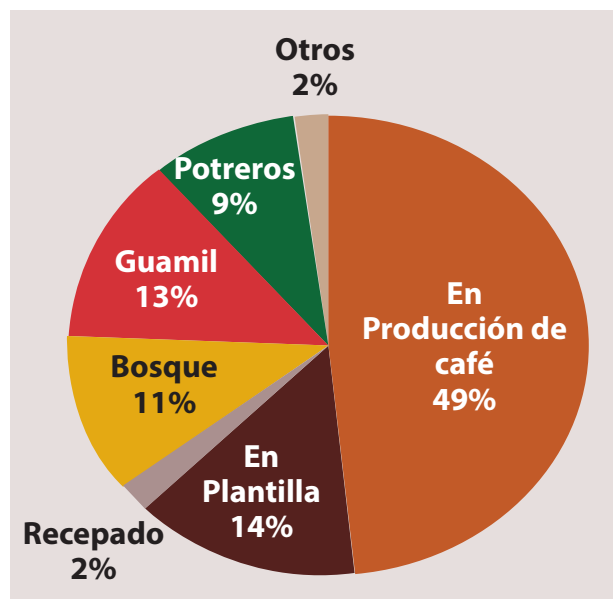


Gráfico 3. Distribución del área de la finca de los productores de café

potrero; aunque el mayor impacto se obtendrá si se logra incrementar la productividad de menos de 5 qq/mz hasta entre 20 o 30 qq/mz.

Existen diferencias muy notorias en la productividad (0.5 a 90 qq/mz).

Tamaño de finca y rendimiento

Dentro de la población hay una diversidad de actores que convergen en una misma clasificación por el tamaño de la finca. Los productores que poseen áreas mayores de 2 a 5 manzanas están realizando inversiones que les permiten obtener mejores rendimientos.

Categoría mz	Promedio qq/mz
<=2	18.44
<=5	19.41
<=20	19.62
>20	28.00
Total	20.36

Dependiendo del lugar de producción y de la cultura cafetera, la producción y la productividad pueden variar; en este caso, se observa que las fincas del rango de 5 a 20 mz, y las mayores de 20, muestran mayor productividad.

Si se analiza este comportamiento con la inversión, se puede concluir que en los pequeños productores la productividad está limitada por la inversión, pues no se están aplicando las cantidades correctas de fertilizantes, lo que no ocurre con el gran productor.

Producción por altura

Otro tema de importancia es la altura en msnm donde está ubicada la finca. La promoción de incrementar la producción en las zonas altas ha permitido un mejor posicionamiento del café hondureño en el mercado internacional, además de los beneficios asociados a estas condiciones climáticas, como la ausencia de plagas y enfermedades. Los resultados del estudio relacionados con el estrato

de producción y altura de fincas, muestran que las diferencias de producción son significativas, por lo que la altura sí incide en la productividad.

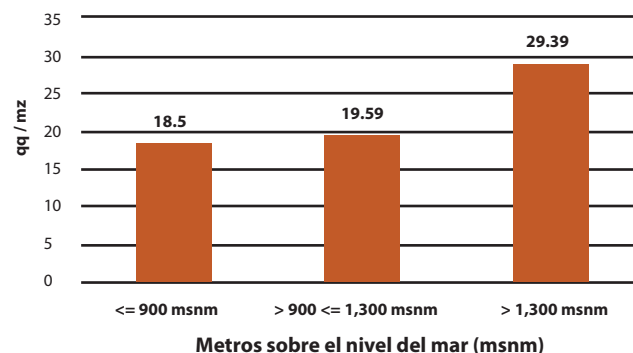


Gráfico 4. Rendimiento según altura

Análisis de la productividad

El rendimiento promedio encontrado en este estudio es de 18.9 qq/mz, (muy cercano al reportado como promedio nacional por el IHCAFE en la cosecha 14/15); los rangos de clasificación de productividad se muestran en la siguiente tabla.

Clasificación / área	Nivel de productividad
Menos de 20 qq/mz	Bajo
Entre 20 y 30 qq/mz	Medio
Mayor a 30 qq/mz	Alto

Así, las plantaciones en áreas inferiores a 2 manzanas y en áreas superiores a 20 mz, estarían clasificadas como de bajo nivel de productividad y de nivel medio respectivamente (ver tabla 6).

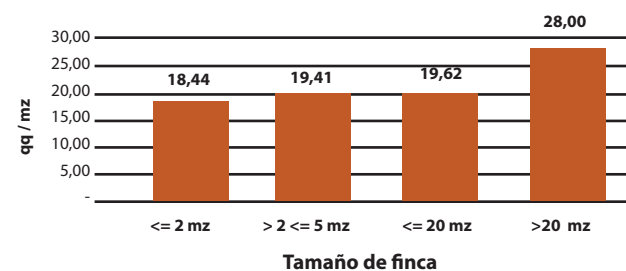


Gráfico 5. Productividad según tamaño de finca



Las causas que inciden en la productividad incluyen:

- Variedad y densidad de siembra: se tiene reportes de fincas en las que hay mucho menos de las 3,500 plantas recomendadas.
- Manejo del cultivo enfatizando en la fertilización, control de tejidos, plagas y enfermedades: los datos obtenidos muestran que, en promedio, la inversión realizada es mínima, incluso llega a menos de L20.00 por mz.

Costos de producción

A continuación, se presentan los costos de producción por manzana. Se debe tener en cuenta la ausencia de registros en las fincas, y que la mayoría no toma en cuenta el costo de su mano de obra. También es común que no se incluyan los intereses de los créditos, movilización, administración, ni la depreciación de maquinaria y equipos.

Tabla 7. Costos de producción por tamaño de la finca²

Tamaño de la finca	Promedio (L/mz)
Menores de 2 mz	26,879.80
Hasta 5 mz	25,482.52
Hasta 20 mz	27,460.48
Mayor de 20 mz	31,610.23

Las fincas con menor área reportan bajos costos de inversión, ya que la mayoría de la mano de obra empleada es familiar; las de mayor área tienen un incremento debido a las posibilidades de acceder a créditos para insumos, inclusión de tecnología y mano de obra.



Cambio climático

Las perspectivas de cambio climático para el 2050 para Centroamérica, no son halagüeñas, por lo que debe tomarse en cuenta en planes para paliar el fenómeno³. El estudio encontró presencia de broca en fincas en las cuales se creía que, por la altura, no se verían afectadas. Ya que el 10% de las fincas están a menos de 900 msnm, los aumentos de temperaturas obligarán a estos productores a migrar a otros cultivos, algo que también debe tomarse en cuenta en futuras planificaciones.

Actividades de adaptación y mitigación al cambio climático que los productores están implementando incluyen:

- Diversificación productiva con cacao, árboles maderables, frutales, huertos, apicultura y cría de especies mayores y menores.

²No se incluyen costos por concepto de administración de finca e intereses por financiamiento.

³Taller Marco conceptual del Cambio Climático y su implicación para el sector cafetalero. USAID/PROPARQUE. Siguatepeque, 13-15 agosto 2015.



- Conservación del agua a través de la protección de fuentes, reforestación y beneficiado ecológico.
- Preservación de la biodiversidad por medio de la prohibición de cacería, protección de humedales e inventario de fauna.
- Conservación del bosque con la no quema y siembra de árboles energéticos.
- Disminución del uso de químicos a través del Manejo Integrado de Plagas (MIP), trampas para plagas y uso de productos orgánicos.
- Manejo apropiado de desechos en fincas.

Tecnología

El nivel de tecnología que utilizan los productores se define con base en el número de prácticas agrícolas relevantes para el cultivo, más el acceso a los procesos de asistencia técnica y capacitación. Es claro que los productores priorizan la fertilización del cultivo sobre las demás prácticas, incluyendo el control de plagas y enfermedades, y las podas.

La diferencia en cuanto al rendimiento obtenido (qq/mz) no depende de una sola variable o práctica, sino que es el resultado de la interacción de todas, y de aspectos relacionados con las condiciones de la finca; dentro de éstas, se consideran importantes la fertilidad del suelo, el régimen de lluvias de la zona y el manejo que el productor proporciona a la finca.

Clasificación / cantidad de prácticas	Nivel de tecnología
4 a 5 prácticas	Tecnificado
3 prácticas	Semi-tecnificado
1 o 2 prácticas	Bajo nivel tecnológico

⁴ Bajo densidades de 3,500 plantas/mz y en condiciones ideales de pH: 5.5 a 6.2.

Las prácticas tecnológicas incluyen:

- **Fertilización.** Solo un 74% fertiliza y apenas un 22% de éstos se basan en un análisis de suelo. Según la FAO, por cada 20 qq/mz de café pergamino seco se extraen 321 Lb de nutrientes, por lo que es recomendable aplicar entre 8 y 10 qq/mz de fertilizante⁴.
- **Enmiendas agrícolas.** El 94% aplica cal, el 4% aplica minerales y el 2% ambos. En cuanto a enmiendas de tipo orgánico, un 63% usa gallinaza, 20% pulpa de café, 6.7% melaza, 3.3% campos multinutricionales, 3.3% bokashi y 3.3% compost.
- **Manejo de tejidos.** El 72% hace manejo de tejidos.
- **Manejo de sombra.** Dentro de la población que usa sombra predominan las ingas (36%), maderables (22%), frutales (15%), especies nativas (11%), y el resto es con banano, madreado, gravilea, guachipilín y pepeto. Es considerada una buena práctica ambiental debido a la fijación del carbono, regulación del microclima, regulación hídrica y de la erosión, biodiversidad y paisajismo.
- **Control de malezas.** La mayoría realiza esta práctica, 38% tres veces al año (lo recomendable), 32% dos veces, 23% cuatro veces y 4% cinco veces. Un 17% usa herbicidas y el resto a través de control manual.
- **Control de plagas y enfermedades.** En 2016 se reportó una presencia de 50% de Broca, 26% de Roya del Cafeto, 12% de Ojo de Gallo, 4% de Nematodos, 3% de Antracnosis y 2% de otras plagas. El control más usado para la Broca es la combinación de trampas (52%) y productos químicos (46%), y el 1% con parasitoides que se complementan con pepena y repela. Para



la Roya, el 74% de los productores aplica productos a base de cobre; 22% recepa, 3% usa productos artesanales, y el 1.5% sustituye la variedad susceptible. Es de hacer notar que el 71% no conoce el Manejo Integrado de Plagas (MIP).

Certificaciones

Existen varias certificaciones en el sector café; las más aplicadas son las de tipo socio ambiental, que contienen normativas específicas a aplicar en las fincas en la etapa de producción, en el beneficiado (trazabilidad del producto y aseguramiento de la calidad), y en los aspectos sociales (prohibición del trabajo forzado e infantil y salario digno), que favorecen a los dueños de fincas y a los trabajadores, al medio ambiente y a las comunidades adyacentes.

Entre las más empleadas están las normas de Rainforest, Comercio Justo, UTZ, Amigo de los Pájaros, Con Manos de Mujer y 4C. Se identificó al 15% de las fincas con un sello socioambiental:

Rainforest 32%, Comercio Justo 22%, UTZ 19%, 4C 15%, orgánico 9.5%, y otros, 2.5%.

Beneficiado húmedo

Después de la cosecha, el productor debe realizar el beneficio al grano. La mayoría realiza el despulpado y lavado hasta llegar al estado de pergamino húmedo (41%); otros (31%) hacen el primer secado o pre secado y llevan el café al estado de oreado, y el 14% de los productores que cuentan con facilidades de infraestructura, lo llevan al estado de pergamino seco; incluso el 14% lo comercializa en uva o cereza (recién cosechado) y solo el 1% lo comercializa seco y sin pergamino, llamado oro (internacionalmente conocido como café verde).

El beneficiado húmedo es una fase crítica en la etapa de post cosecha, ya que la mayoría de productores no organizados (77%) no cuenta con infraestructura apropiada para conservar la calidad del grano; al cosechar cantidades pequeñas, éstas se almacenan hasta consolidar una cantidad mayor que amerite



su transporte a los centros de acopio y, durante este tiempo, la calidad del café se deteriora. Los productores organizados en cooperativas no poseen equipo de procesamiento, por lo que cosechan y entregan el café en uva a la organización, que se hace cargo de completar el proceso hasta el secado.

Los productores que poseen beneficio propio en su finca cuentan con una máquina de despulpado; éste se considera un procesamiento tradicional, que necesita grandes cantidades de agua para operar. Se encontró que el 11% alquila o paga por el servicio de despulpado.

1.b Comercialización interna

Consiste en la compra y venta del café en diferentes estados, siendo el más predominante el pergamino húmedo (80% según el IHCAFE), pero también se compra en flor, en uva, oreado y pergamino seco. Este proceso es realizado principalmente por los 580 intermediarios registrados en el IHCAFE. El circuito productor-intermediario-exportador mueve el 80% del café; el resto se mueve por medio de la venta directa del productor a las empresas exportadoras, o a la exportación por medio de empresas cooperativas; un porcentaje mínimo (1%) se exporta de manera directa. El intermediario compra el café, en su mayoría, en pergamino húmedo, algunos realizan el secado y lo almacenan y efectúan una primera consolidación de la producción de la zona; hacen el secado en patios al sol y, posteriormente, lo transportan a una exportadora.

Las cooperativas y organizaciones de productores solo compran al 15% de los pequeños productores (menos de 5 mz) y al 20% de los medianos (5 a 20 mz), afiliados y no afiliados a sus

organizaciones. El 83 % de los productores grandes (> 20 mz) comercializan su café con los intermediarios representantes de exportadoras. Se estima que 600,000 quintales se destinan al mercado nacional para torrefacción.



El circuito productor-intermediario-exportador mueve el 80% del café. Fotografía: Miguel Álvarez.

El precio promedio pagado solo se ha incrementado en un 3% interanual. Este eslabón muestra debilidad en la parte administrativa, pues se contabilizan los ingresos, pero aún se desconocen los costos de los intermediarios. El margen de utilidad del intermediario está cerca del 15% del precio que recibe de la empresa exportadora, por lo que este eslabón recibe alrededor de L 1,700 millones de ingresos brutos.

El café se compra por peso, aunque todavía hay zonas donde la unidad de medida es la lata. Se sabe que los intermediarios pagan precios diferenciados según la calidad del café; así, del peso total, deducen a los productores una cantidad por los defectos.

1.c Procesamiento para exportación

El procesamiento puede definirse como el conjunto de actividades que realiza el beneficio de café para asegurar la entrega de un producto de alta calidad; es a partir de este momento cuando inicia el proceso de preparación del grano para el mercado objetivo o meta. A medida que el mercado demanda más especialización o diferenciación del café, se hace



necesario ampliar la capacidad de almacenamiento para evitar la contaminación de los granos.

Las empresas, además de comprar en las zonas de producción, reciben café en la planta; es práctica común revisar la calidad del café y, cuando lo amerita, este recibe un sobreprecio. Otro mecanismo para acceder a un mejor precio, es a través de certificaciones.

La preparación del lote está condicionada al mercado de destino. La diferencia radica, principalmente, en la cantidad de grano con daños que permite el cliente. El mercado europeo es mucho más exigente que el mercado de Estados Unidos, pero, por razones de competitividad, se debe trabajar para cumplir con las condiciones del mercado más exigente; de esta forma, todo el sector se beneficia. El costo de procesamiento por parte de las exportadoras se calcula hasta en L 565.00 por quintal de café.

Tabla 9. Problemas y o defectos del café al momento de la compra

Nivel de Importancia	Condición del café	Nivel de Importancia	Condición del café
1	Sobre fermentado	5	Contaminado
2	Quebrado o mordido	6	Humedad
3	Mal lavado	7	En sacos inapropiados
4	Café con impurezas	8	Café con pulpa

1.d Torrefacción

Este eslabón se refiere al procesamiento de café desde su estado en oro, pasando por el tostado y, en la mayoría de los casos, el molido. Existen dos circuitos en el eslabón de procesamiento: el circuito industrial y el circuito artesanal. Ambos venden en el mercado nacional café tostado, en variadas calidades, presentaciones y con agregados o sabores diferentes.

La torrefacción es realizada mayormente por grandes empresas, las que cuentan con infraestructura y maquinaria industrial, de las cuales hay 14 registradas en el IHCAFE, siendo la mayor, Café El Indio. El volumen anual de esta empresa oscila entre 5,000 a 20,000 quintales oro. En el circuito artesanal, se encuentran las

organizaciones de productores y empresas privadas (micro, pequeñas y medianas), que tuestan el café con tecnología de baja y media escala. La mayoría destina su producto al mercado nacional. En los últimos años han proliferado este tipo de empresas que comercializan a nivel local o nacional.

1.e Comercialización externa

En la cosecha 2014/2015 participaron 44 empresas exportadoras, y este número se incrementó a 54 en la cosecha 2015/16 y a 55 en 2016/17. De éstas, diez son cooperativas u otro tipo de organizaciones de productores que participan en la exportación con volúmenes más bajos (3.4%). Esta apertura del mercado, al diferenciar el café, ha permitido obtener mejores precios que benefician de manera directa al pequeño productor.

Exportaciones

El siguiente gráfico muestra las exportaciones anuales de las cosechas 07/08 a la 16/17⁵; es clara la tendencia hacia el alza de ambas variables, y aunque se registran ciclos de precios bajos, el volumen exportado sigue en alza, siempre que el precio supere los US\$ 85.00, que se considera el costo promedio de producción por quintal.

En Honduras, el mercado de referencia es el Contrato "C" de Intercontinental Exchange (ICE), que incluye el café arábica suave. Una parte se negocia conforme a la "Bolsa", mientras que otra se negocia con diferenciales superiores o inferiores al precio base.

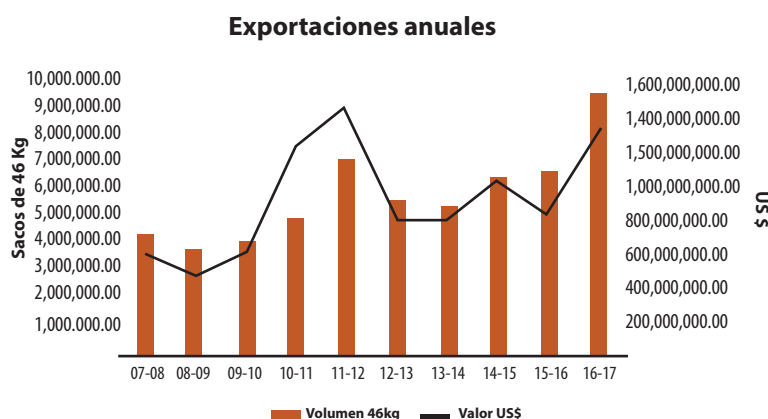


Gráfico 6. Exportaciones anuales y millones de US\$ en divisas

Cafés diferenciados

Los cafés diferenciados incluyen a los cafés certificados con sellos socio-ambientales y a los cafés especiales con atributos sobresalientes que conservan consistencia y armonía en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos); sensoriales (olfativas, visuales y gustativas); prácticas culturales (recolección, lavado y secado), y en los procesos finales (tostado, molienda y preparación); estas características los distinguen del común de los cafés. Se califica como especial únicamente después

de ser catado y haber recibido una puntuación superior a 80. El 33% del café hondureño se ha exportado como café diferenciado.

Calidades

En el comercio internacional se cuenta con una clasificación de las calidades del café de exportación.

Las calidades de café de exportación en Honduras⁶ incluyen: i) café corriente, el cual es uva secada al sol y trillada; ii) café en lote (stock lot), o sea, una taza dañada con 16 defectos; iii) café estándar (standard o STD), consiste en grano cultivado hasta los 900 msnm, es de tamaño mediano a grande, ranura recta y color verde ligeramente pálido, con superficie levemente corrugada, cuerpo, aroma y acidez poco pronunciados; iv) café de altura (high grown o HG), cultivado entre 900 a 1300 msnm, es grano grande, ranura cerrada y algo curva, color verde oscuro, con buen carácter y equilibrado: el aroma, cuerpo y acidez se combinan para dar una taza exquisita y persistente; y v) café de estricta altura (strictly high grown o SHG), proviene de alturas mayores a 1200 msnm; el grano es de mediano a pequeño, compacto, ranura en zigzag y muy cerrada, color verde azulado, bastante corrugado; el aroma y la acidez son pronunciados y muy persistentes.

La siguiente tabla muestra que la mayoría del café de Honduras se comercializa como café de altura y de estricta altura, condición que se traduce en mejores precios. El reto es lograr que el café reciba premios o sobrepuestos, por las diferentes certificaciones que existen en este mercado.

⁵ Informe estadístico del IHCAFE, 2016/17.

⁶ IHCAFE, Guía Técnica de Beneficiado.



Tabla 10. Ventas por calidades de café de exportación en Honduras

Descripción	Volumen sacos 46 Kg	Valor US\$	Precio Promedio	Porcentaje
High Grown	4,909,603	689,589,196	140.46	51.63%
Strictly High Grown	3,496,764	540,355,355	154.53	36.77%
Stock Lot	1,085,012	95,580,092	88.09	11.41%
Corriente	18,205	2,076,770	114.07	0.19%
Corriente (naturales)	309	90,691	293	0.00%
Total	9,509,895	1,327,692,106	139.61	100.00%

Países de destino

Los países de destino, o mayores compradores del café hondureño, no han variado mucho en las últimas cosechas (11/12 a 16/17) llamados compradores "top" 10. Sobresalen Alemania, Estados Unidos y Bélgica. El café hondureño es importado directamente por más de 51 empresas en diferentes países, pero llega a más de 200 empresas que son las importadoras finales.

Promoción interna y externa

En los últimos 12 años ha mejorado la promoción del café hondureño, especialmente por la realización de competencias, como: Taza de la Excelencia, que inició en 2004 y desde entonces se celebra anualmente. También hay competencias nacionales como: Te Van a Conocer Compa (Cooperativa Capucas), Copán Fest, Barista & Farmer, entre otros. De forma complementaria, con el apoyo del Instituto Hondureño de Turismo, se ha establecido la Ruta del Café en la que participan más de cien cafeterías con cafés especiales.

Honduras también participa en competencias internacionales y ha obtenido honrosos lugares. Por ejemplo, la competencia anual de la Asociación de Cafés Especiales (SCAA), SCAE (Europa), SCAP en Japón, y otras ferias en Australia, Corea y Taiwán⁷.

Otro aspecto en el que ha evolucionado el cultivo del café, es en la apertura de nuevos mercados de destino. En la cosecha 2014/15 se exportaron 6.6 millones de sacos a Europa (64%), América (31%), Asia (4%), y Oceanía y África (1%); esto dejó 986 millones de dólares en divisas.

1.f Consumo

Aunque el estudio no profundiza en este eslabón, según datos del IHCAFE, el consumo actual para torrefacción está entre 450 mil y 600 mil quintales de café. A nivel de consumidores de café tostado, el precio del café 100% puro es más alto que el tradicional, sin embargo, esto no es obstáculo para la población con mayor poder adquisitivo.

Hay una explosión de nuevas marcas en el mercado nacional que, de forma acelerada, están ganando posiciones en las preferencias de los consumidores, especialmente en el segmento de profesionales jóvenes. Estas tiendas se encuentran en la mayoría de centros comerciales y espacios de alta circulación de vehículos para incentivar el consumo de café durante el día. Determinar el valor creado por este eslabón para el sector puede aportar datos importantes que orienten la Política Cafetera para el incentivo del consumo local de café de calidad.

Consumo externo

Se calcula que más de 2,250 millones de tazas de café al día se consumen en el mundo. Los principales países consumidores son los EE. UU. Alemania, Italia y Japón, que reciben la mayoría de las importaciones de café de todo el mundo.

2. Servicios de apoyo

En lo concerniente a los servicios de apoyo, destaca el trabajo desarrollado por las asociaciones de

productores, ya que la organización del sector ha permitido la gestión ordenada de los recursos de las demás instituciones de apoyo; dentro de éstas, es importante reconocer el apoyo del sector financiero y del Fondo Cafetero Nacional.

Debido a su gran envergadura, la cadena de valor de café cuenta con una gran variedad de proveedores de servicios de apoyo, los principales se resumen en la siguiente tabla.

Tabla 11. Tipos de proveedores de servicios de apoyo en la cadena de valor de café

Tipo de apoyo	Privada	Pública	ONG
Asistencia técnica y capacitación	IHCAFE, exportadoras (COHONDUCAFE, BECAMO, OLAM y Beneficio Santa Rosa) y empresas agropecuarias (Cadelga, Fertica, SEAGRO, BAYER, etc.)	Universidades y programas como COMRURAL	Fundación Jicatuyo, Heifer, Technoserve, CRS, ICADE, World Vision, USAID y FUNDER
Investigación	Estaciones experimentales del IHCAFE y universidades (temas agrícolas y de tecnología de alimentos)	Universidades	
Crédito	IHCAFE, intermediarios, exportadores, sistema financiero nacional (banca, cooperativas de ahorro y crédito y cajas rurales) y empresas distribuidoras de equipos de transformación	BANHPROVI y BANADESA (alianza Banaprovi), entre otros	Root Capital
Certificaciones: Rainforest, Comercio Justo, UTZ, Amigo de los Pájaros, Con Manos de Mujer y 4C	ICADE, Mayacert y Biolatina		
Carreteras	Fondo Cafetero Nacional		
Empaques	Empresas nacionales y guatemaltecas		
Transporte	Empresas terrestres y marítimas		

Históricamente, el servicio de asistencia y capacitación ha sido responsabilidad del IHCAFE, pero el aumento de las unidades de producción y la reducción del personal ocasionaron una disminución en la atención a los productores. Una de las estrategias para responder a esta situación, ha sido fortalecer la asociatividad de los productores en empresas cooperativas, con lo cual se espera incrementar la población atendida; de manera coordinada, se está trabajando en las escuelas de

campo y se han fortalecido los centros regionales para el desarrollo de programas de formación.

Solamente un 34% manifiesta haber recibido capacitación y asistencia técnica, hay un 66% que no recibe y es un riesgo de una nueva crisis de plagas/enfermedades. En algunos casos, la asistencia técnica no usa metodologías activas ni participativas, y los contenidos no siempre responden a los intereses y prioridades de los productores.





Los nuevos materiales genéticos del IHCAFE han reducido el impacto negativo de La Roya.

Referente al financiamiento, el 47% de los productores tiene acceso al mismo. No hay discriminación en cuanto al género pues 27% de las mujeres cuentan con este servicio. El 46% de los que reciben financiamiento tienen áreas menores a 2 mz. El uso principal es para compra de insumos y pago de mano de obra de cosecha. El principal financista es el intermediario (31%), luego siguen el sistema financiero (31%) y las empresas cooperativas (21%).

El 78% de los intermediarios manifiesta trabajar con crédito, destinado principalmente a la compra de café (más del 80% del valor) así como para inversiones para mejorar la infraestructura de acopio y procesamiento, dejando por fuera la prioridad de inversiones en el manejo de las plantaciones.





IV. CARACTERIZACIÓN DE LOS ACTORES

1. Familia caficultora

De acuerdo con el IHCAFE 2015/2016, este sector lo integran más de 102,047 productores⁸, en sus registros, un 18% de las fincas están a nombre de mujeres, participación similar a lo estimado en 2008⁹ (15 a 23% de las fincas eran propiedad de mujeres). La infografía 4 muestra las principales cifras relacionadas al perfil de la familia caficultora hondureña. Actualmente, la caficultura está en manos que pequeños productores <2 mz, 32% >2 y <5 mz, 16% >5 y <20 mz, y 2% >20 mz); siendo el área promedio de 4 mz. Los productores con áreas <5 mz manejan el 70% del volumen producido.

La edad promedio es de 44.5 años (apenas 5% es menor de 25 años y 49% son mayores de 45 años); por esto, los procesos de renovación o relevo generacional deberán incluir a mujeres y jóvenes. El 22.7% de los caficultores entrevistados manifestaron no saber leer ni escribir, cifra superior al 17.2% de analfabetismo reportado en la población rural (INE¹⁰); 61% cursó primaria, 11.9% finalizó secundaria y solo el 3.9% asiste a una universidad. Esto representa

un fuerte reto, más aún cuando solo el 19.4% tiene acceso a los planes de estudio del INFOP. Una cifra que proporcionalmente parece baja, pero que en términos absolutos es mala para el subsector, es que 2.3% de los caficultores viven en extrema pobreza (2,800 familias que viven con menos de un dólar diario). Otras cifras alarmantes son la baja asociatividad y poca infraestructura de beneficios húmedos (26% y 39.9%, respectivamente).



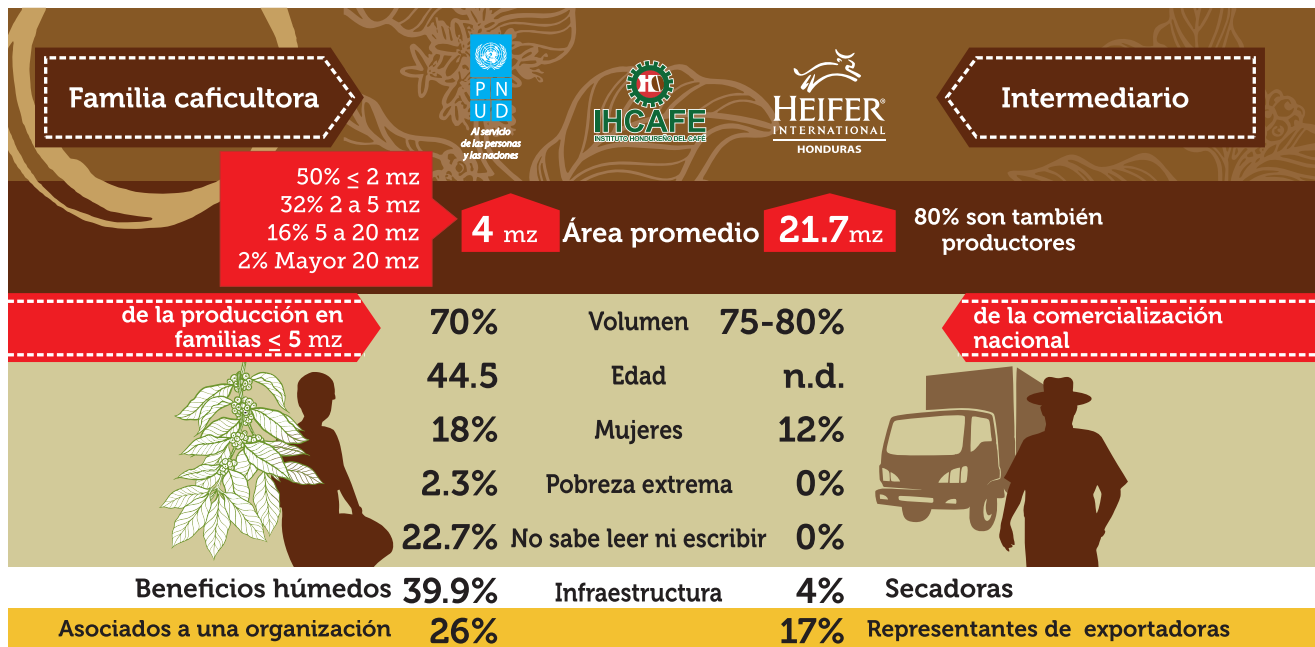
70% del volumen producido está en manos de caficultores con fincas menores a 5 mz.

⁸ El trabajo de campo reveló que el 30% de los entrevistados no poseía carnet del IHCAFE.

⁹ Diagnóstico situación de la mujer cafetalera en Honduras. Solidaridad y Fundación Desarrollo Verde, 2008.

¹⁰ http://www.ine.gob.hn/index.php?option=com_content&view=article&id=90.

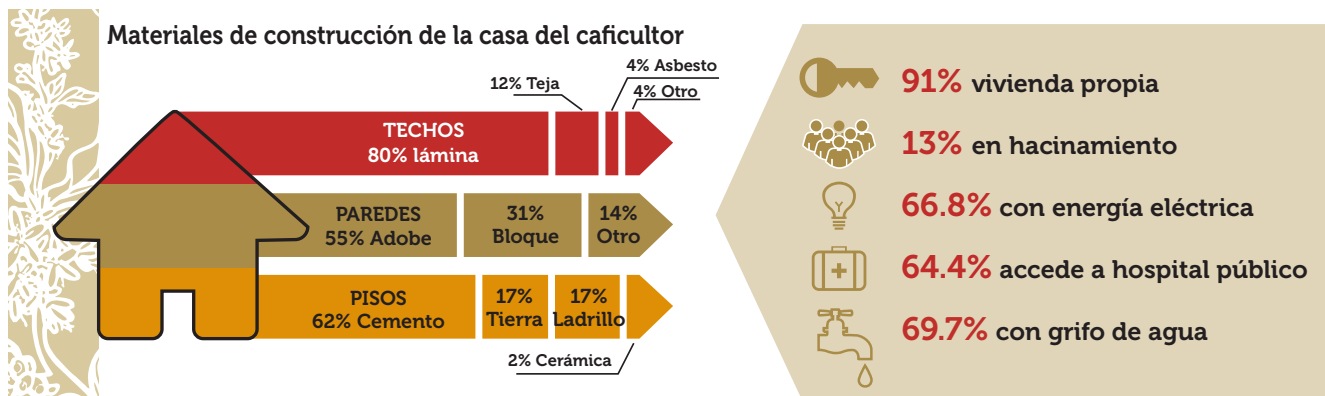




Infografía 4. Perfil de la familia caficultora y del intermediario en Honduras

En la infografía 5 se observa que las condiciones de las viviendas también son un poco desfavorables, si bien un 91% tiene casa propia, hay condiciones de hacinamiento en el 13% de las viviendas. Los materiales más predominantes son techos de lámina (80%) y paredes de adobe (55%, los cuales causan algunos problemas de salud); en cuanto a los pisos, la situación es más favorable pues solo un 17% tiene piso de tierra (factor que favorece a las enfermedades intestinales en niños).

En cuanto a servicios públicos, los hogares caficultores tienen muchas Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) pues solo un 66.8% cuenta con energía eléctrica, 64.4% tiene acceso a hospital público y 69.7% cuenta con un grifo de agua dentro de su hogar (mayormente se clora o hierve el agua); aunado a esto, el mayor problema es la capacidad de subsistencia¹¹, pues en la mayoría de familias de pequeña escala, el jefe de hogar tiene la única fuente de ingresos.



Infografía 5. Materiales de construcción de la casa de la familia caficultora y acceso a servicios

¹¹ La definición dice que, si 4 personas o más dependen de un ingreso, y donde además el jefe de hogar solo tiene 2 o 3 años de escolaridad.

Tabla 12. Estimaciones de NBI en caficultores

Dimensiones de la pobreza	Dentro de NBI
Tipo de vivienda	1%
Hacinamiento	13%
Disponibilidad de agua potable	30.7%
Educación	22.7%
Capacidad de subsistencia	50.2%

Las estrategias de medios de vida de las familias caficultores son variadas, un 28% se dedican al comercio local de granos básicos y mercadería en general, 19% al cultivo de granos, 11.7% a la venta de su mano de obra, 9% trabaja como asalariado, 2.5% recibe remesas familiares y 1.8% cultiva hortalizas. La cría de especies mayores y menores también es hecha por las familias, pero en pequeña escala.

2. Intermediarios

En el IHCAFE existen 580 intermediarios registrados y aproximadamente hay 400 afiliados a la Asociación Hondureña de Intermediarios de Café (AHICAFE). En la infografía 4 se observa que entre el 75 y 80% del café comercializado internamente se mueve a través de este actor y un 17% son representantes de exportadoras. El 12% son mujeres y ninguno se clasifica dentro de pobreza extrema ni de analfabetismo, el 46% cursó secundaria, 41% concluyó primaria y el 12.4% culminó la universidad. El 80% son también productores con un área promedio de 21.7 mz por finca.

Los intermediarios están concentrados en los departamentos de Comayagua y Santa Bárbara

donde hay 20 en cada uno, seguidos de El Paraíso y La Paz con 10 en cada uno. A pesar de su preponderante papel, no tienen representación en órganos de dirección del subsector cafetalero como CONACAFE e IHCAFE. Los intermediarios juegan roles importantes; quizás, el más relevante, sea el de financiador de la producción por su anticipo de efectivo a la cosecha; también facilita insumos para la producción, y el 15% brinda servicios de capacitación y asistencia técnica. Un rol menos conocido es que el 4% posee sus propias secadoras, con el cual también prestan servicios de secado a productores que quieren comercializar su café como pergamino seco.

3. Cooperativas cafetaleras

Existen 135 cooperativas cafetaleras registradas en el Consejo Nacional Supervisor de Cooperativas (CONSUCOOP) en 2016, pero 74.4% de los caficultores no pertenecen a ninguna organización; a su vez, se afilian a asociaciones de tipo gremial como la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), que es la que cuenta con una membresía de 58%, le siguen La Central con 21% y la UNIOCOOP con 21%. El 42.9% de las cooperativas tiene menos de 50 afiliados y 31.4% entre 50 a 100 socios. La tendencia ha sido a constituir más cooperativas en vez de fortalecer las existentes y es que este modelo soluciona muchos problemas críticos. En el siguiente gráfico se observa la valoración de los socios hacia la organización, 82.9% ven beneficios en comercialización, 72.7% en préstamos personales, 68.8% en almacenamiento, 61.8% en acceso a insumos, 60.6% en beneficiado húmedo y 60% en secado.



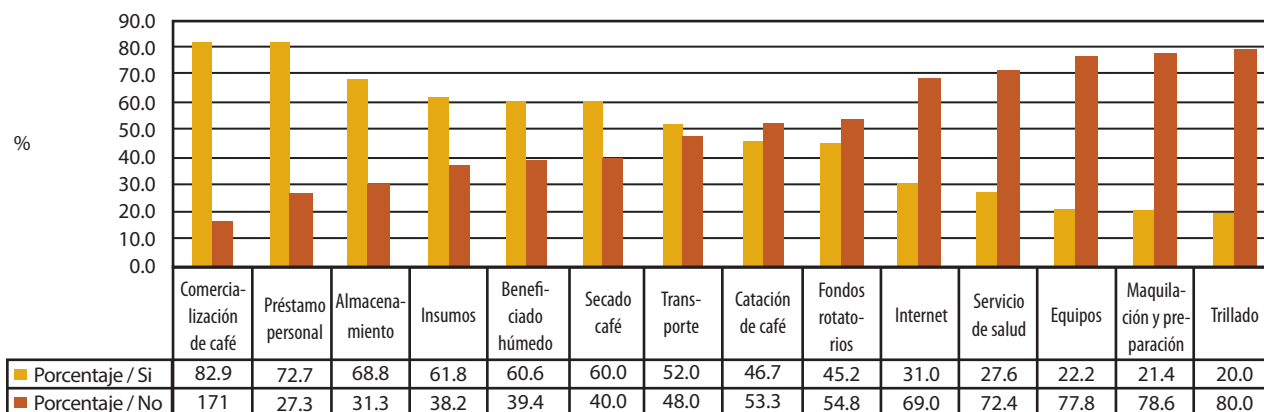


Gráfico 7. Tipo de servicio brindado por las cooperativas a sus afiliados

4. Exportadoras

En el país están registradas 55 exportadoras de café, las cuales se listan en la siguiente tabla, incluyendo las organizaciones de productores¹². Aunque la mayoría tiene sus oficinas principales en el departamento de Cortés, por razones logísticas, sus centros de acopio se ubican en los principales

departamentos productores. La mayoría son de capital nacional, aunque en varias de éstas hay inversiones de capital transnacional; por ejemplo, BECAMO es representante de Neumann Kaffee Gruppe de origen alemán, Olam International, SOGIMEX, COEX y Louis Dreyfus, entre otras.

Tabla 13. Exportadoras de café en Honduras

1. COHONDUCAFE	15. COMMOVEL	29. COPANEX	43. CARUCHIL
2. BECAMO	16. COMSA	30. COCASAM	44. Finca Buenos Aires
3. OLAM Honduras	17. Coffee Planet Co.	31. Exp. 18 Conejo	45. Santa Isabel
4. SOGIMEX	18. COHORSIL	32. MERCOH	46. E.C.P.P.H. S.A
5. COHMASA	19. Beneficio Toledo	33. SAFRACAFE	47. Franklin Valerio
6. LOUIS DREYFUS	20. San Vicente	34. PAOLT	48. Ernesto Velásquez
7. Santa Rosa	21. Lurvin Radames	35. Exp. Café de Occidente	49. Café La Guadalupe
8. Molinos de Honduras	22. Beneficio de Exportación de Occidente	36. Café Azul Meámbar S.A.	50. Beneficio de Café Gaitán
9. CADEXSA	23. Cooperativa RAOS	37. CACTRIL	51. AGRONORTE
10. HAWIT-CAFFEX	24. COCAOL	38. COMUCAP	52. COMYSUIL
11. BONCAFE S.A.	25. CHOACAPA	39. CORHCAFE	53. Inv. y Exp. Jamastrán
12. INAGINSA	26. BICAFE	40. Yama Financiera	54. EXPROCCI
13. COEX	27. EXCASSA	41. CAUMER LTDA.	55. SICAFE
14. CIGRAH	28. EXPORMEN	42. BERACA USA NY	

¹² Informe Estadístico 2016/17. Dpto. de Comercialización del IHCAFE.

El 87% están afiliadas a la Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECAFEH), por medio de la cual tienen representatividad en los órganos de dirección y política del sector, como CONACAFE, IHCAFE y el Fondo Cafetero Nacional (FCN). Para la cosecha 16/17, diez empresas fueron responsables del 81.5% del total exportado, equivalente a 7.75 millones de quintales; las 45 empresas restantes representaron el 18.5%, o sea, un volumen de 1.75 millones de sacos, incluyendo las cooperativas y otras pequeñas organizaciones que exportaron el 3.4%.

Cada exportadora puede generar entre 69 y 122 empleos, un 36% de las plazas son permanentes y el 64% son empleos temporales, siendo un 23% mujeres. Brindan servicios de asistencia técnica y capacitación a sus proveedores de café, sin embargo, a través de sus fundaciones sin fines de lucro, realizan acciones filantrópicas en las comunidades cafetaleras.

5. Torrefactores

Los torrefactores son las empresas más grandes dedicadas a la producción del café tostado y molido,

principalmente para consumo interno, según el IHCAFE, procesan 600,000 qq anuales. La Asociación de Tostadores de Café de Honduras (TOSCAFEH) aglutina a 14 torrefactores, 13 de los cuales están registrados en el IHCAFE, esto les da poder de negociación a través de su representación legal en las instancias que definen las políticas y estrategias del sector, como CONACAFE, IHCAFE y FCN.



Diez empresas exportaron el 81.5% del volumen total en la cosecha 16/17.

Tabla 14. Torrefactores inscritos en el IHCAFE

1. Café Bella Vista	5. Café Molino Rojo	9. Eloy Saucedo	13. IMSA
2. Café El Indio	6. Café Probat	10. San Vicente	14. Café Don Ángel
3. Café Rey	7. Café Imperial	11. COCASAM	
4. Café Corona	8. Expreso Americano	12. Agroindustrial Santa Isabel	



Los torrefactores destinan unos 600,000 qq anuales a la venta masiva de café tostado.

También se dedican a esta actividad, en pequeña y mediana escala, cientos de caficultores, cooperativas e intermediarios, las que no están inscritas en el IHCAFE, pero la mayoría tienen marca registrada, registro sanitario y están inscritas en el SAR.





V. RETORNO SOBRE LA INVERSIÓN

El mayor costo de la cadena de valor está en el eslabón de producción en la finca. Los costos por manzana son similares hasta 20 manzanas, pero arriba de éstas, el costo sube significativamente debido a que tienen un incremento por el acceso a crédito para insumos y mano de obra; mientras que en las pequeñas explotaciones, la mano de obra es familiar, la cual no se cuantifica por la falta de registros. Los costos de producción no incluyen la administración de la finca ni intereses por financiamiento.

En el eslabón de producción, los costos se desagregan así: i) cosecha, que representa el 49.6% de los costos de producción; ii) compra de insumos y fertilización, 24.3%; iii) manejo de la finca, 19.3%; iv) control de plagas, 2.37% y, v) beneficiado húmedo, 4.4%.

El precio se establece desde la estructura de costos de la empresa exportadora hacia atrás. Los productores independientes, tienen precios de venta más bajos, lo cual hace que su Retorno Sobre la Inversión (RSI) sea menor y, hasta negativo, para los que cultivan más de 5 mz.

En cuanto a los otros actores de la cadena, el productor afiliado a una cooperativa tiene un costo de producción inferior al pequeño productor pero al no contar con infraestructura de beneficiado, paga un costo adicional de 150 L/qq; sin embargo, este esquema es la mejor opción de venta por su precio superior y mayor RSI. Por su parte, el intermediario además de tener un RSI positivo, mueve altos volúmenes de producto. Su costo promedio de transporte, secado, beneficiado y almacenaje es de 179 L/qq.

El exportador es el actor que obtiene las mejores ganancias en la cadena de café, su costo de maquilado para exportación puede llegar hasta 565 L/qq.

Tabla 15. Análisis de costos y retornos sobre la inversión según actor de la cadena de café

Actor	Costo L/ mz ^a	Rendi- miento qq	L/qq				% RSI	
			Costo café	Otros costos	Costo total	Precio		Ganancia
Productor < 2 mz	26,880	17.5	1,535			1,600	65	4%
Productor 2 a 5 mz	25,483	17.2	1,481			1,600	119	8%
Productor 5 a 20 mz	27,460	15.9	1,726			1,600	- 126	-7%
Productor > 20 mz	31,610	18.3	1,731			1,600	- 131	-8%
Productor cooperativista			1,508	150 ^b	1,658	2,010	352	21%
Intermediario			1,600	179 ^c	1,779	1,968	189	11%
Exportador			1,781	565 ^d	2,326	3,048	722	31%

a = No se incluyen costos de administración de la finca ni intereses por financiamiento.

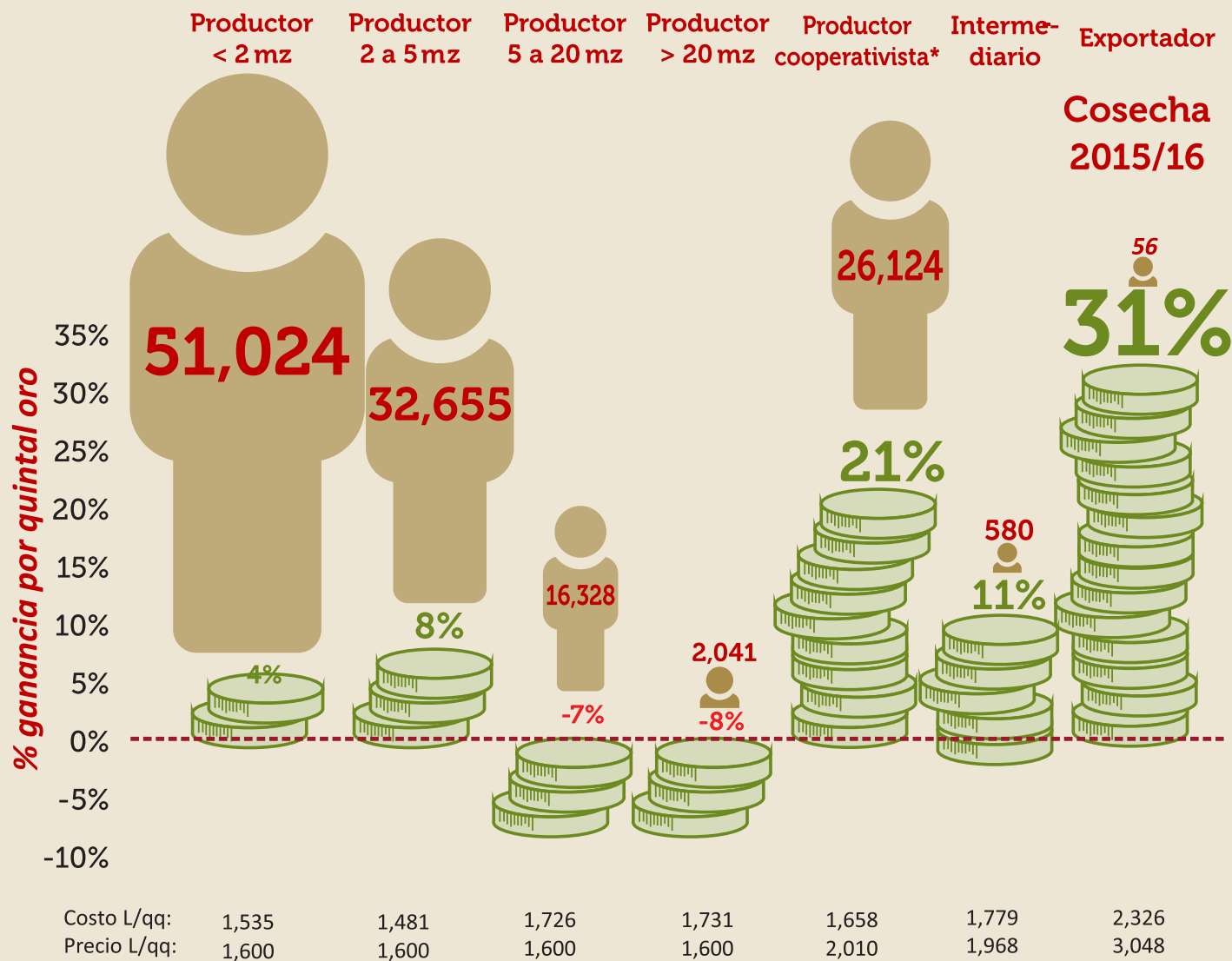
b = Otros costos se refieren a 150 L/qq por beneficiado.

c = Otros costos se refieren a 179 L/qq por transporte, beneficiado, secado y almacenaje.

d = Otros costos se refieren a un máximo de 565 L/qq por maquilado para exportación.



INFOGRAFÍA 6. RETORNO SOBRE LA INVERSIÓN EN LA CADENA DE CAFÉ DE HONDURAS



*= los 26,124 productores cooperativistas están incluidos dentro de la población total de 102,047 caficultores.



VI. MARCO REGULATORIO

El marco regulatorio está conformado por todas las políticas, leyes, decretos y acuerdos que regulan e inciden en los eslabones de la cadena de valor del café. Estos son diseñados, aprobados y ejecutados por los diferentes entes ligados al sector.

1. Marco legal

En la actualidad se cuenta con unas 25 leyes y decretos que norman la actividad cafetalera, surgidos por iniciativa de los actores interesados tal es el caso de CONACAFE y gremiales de productores, el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA), CONSUCOOP, la Secretaría de Salud, municipalidades y la Secretaría de Recursos Naturales, Ambiente y Minas (MiAmbiente).

Las leyes y reglamentos más importantes incluyen: i) Decreto No. 83 del 9/12/70 de creación del IHCAFE; ii) Decreto No. 157 del 01/01/95 referente al permiso fitosanitario en CENTREX; iii) Decreto No. 56 del 31/05/07 para la capitalización del fideicomiso de 9 \$/qq de café PAPPC; iv) Decreto No. 145 del 03/10/00 sobre la creación del CONACAFE; y v) Acuerdo 136 del 01/07/16 del reglamento de comercialización del café.

El Acuerdo 136 fue en especial importante porque establece la comercialización del grano por peso y no por volumen, algo que afectaba negativamente a los productores; también rige la inscripción de todos los actores en el IHCAFE para obtener permisos de operación.

También se reguló la actividad de los intermediarios, los requisitos de operación incluyen:

- Estimación del volumen a comercializar.
- Descripción de instalaciones como bodegas con patio y oficina, así como del equipo, por ejemplo, probador de humedad, báscula, equipo de muestreo o balanza en gramos.
- Agencias y personas autorizadas como agentes compradores.
- Documento de propiedad del inmueble donde opera y permiso municipal.
- Libro de compras y ventas foliado por el IHCAFE.
- Registro Tributario Nacional (RTN).

Existen otras normas de tipo voluntario para preservar la calidad del café, las cuales son reglamentadas por el OHN; éstas incluyen requisitos y normas técnicas de calidad de café en pergamino y café tostado, pero también las Indicaciones Geográficas. El sector también debe cumplir convenios establecidos con la OIT y OMS.

2. Instituciones reguladoras

Las instituciones que regulan el sector son:

- a. Organizaciones cafetaleras.** AHPROCAFE, ANACAFE, La Central y UNIOCOOP son las cuatro organizaciones más influyentes porque forman parte de las Juntas Directivas de los órganos rectores nacionales como CONACAFE, IHCAFE y FCN. AHPROCAFE aglutina a 103,000 caficultores y 38 cooperativas; ANACAFE cuenta con 175 juntas; La Central incluye a 86 empresas cooperativas que aflian a 3,500 productores; y UNIOCOOP tiene una membresía de 32 cooperativas.



- b. CONACAFE.** Rector de la Política Cafetalera Nacional, cuenta con iniciativa de Ley para los temas de desarrollo, esto debido a que la presidencia recae en el Presidente de la República.
- c. IHCAFE.** Ejecuta las políticas y estrategias cafetaleras, así como el registro de los distintos actores de la cadena.
- d. Fideicomiso de retención del café.** Administración de la retención de nueve dólares por quintal exportado.

Otras instituciones con influencia en el sector caficultor incluyen a MiAmbiente, SENASA/SAG, ICF, UMA/Alcaldía, agencias certificadoras, SESALUD, INA, COHCIT, SDE, IP, SAR, y la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social.





VII. LIMITACIONES

La cadena de valor de café es más compleja en cuanto a comercialización y procesamiento en comparación a otras cadenas presentes en el país; de igual manera ocurre con sus limitaciones, éstas se identificaron a través de un diálogo con sus actores. La siguiente infografía resume las limitaciones según eslabón, se observa que el de producción es el más vulnerable debido a su amplia gama de limitaciones, desde temas fundamentales, como crédito, por ejemplo, hasta temas muy particulares, para el caso, el

envejecimiento de la población caficultora. En cuanto al eslabón de comercialización, las limitaciones están más concentradas en temas asociados al mercado, tecnología, infraestructura y organización. En el caso de la comercialización externa, pesan más aspectos de mercado, crédito y transporte. Para el eslabón de beneficiado del grano, tecnología, infraestructura y capacitación son los temas críticos. En cuanto al eslabón de torrefacción, las limitaciones más sensibles son la asistencia técnica, capacitación, crédito y mercado.

CÍRCULO DE DESTRUCCIÓN DE VALOR EN LA CADENA DE CAFÉ

Limitaciones en asistencia técnica: insuficiente. **Capacitación:** no basada en la demanda. **Crédito:** informal e inadecuado. **Mercado:** dependencia de un comprador, baja integración de la cadena y falta de contratos formales. **Tecnología:** poca disponibilidad y falta de estructuras de almacenamiento. **Organización:** débil asociatividad. **Transporte:** mal acceso a fincas. **Otras:** no se aplican buenas prácticas, baja escolaridad, envejecimiento, monocultivo, poca investigación y fertilizantes caros.

Limitaciones en mercado: bajos volúmenes de café de organizaciones e incumplimiento de entregas de cooperativas. **Tecnología:** poca infraestructura de secado y falta de infraestructura de almacenamiento. **Calidad:** poco control en eslabones, incumplimiento de estándares y muchos defectos en la calidad. **Organización:** bajo nivel de integración y pocas alianzas. **Transporte:** baja capacidad en épocas pico. **Otras:** inseguridad ciudadana y poca formación empresarial profesional de los caficultores.

Limitaciones en asistencia técnica: poco desarrollo de mezclas y líneas de taza. **Capacitación:** currículo de catadores desactualizado. **Crédito:** faltan productos financieros para equipos y poco acceso para capital de trabajo. **Mercado:** poco desarrollo de productos y presentaciones de productos procesados. **Otras:** industria de empaques poco desarrollada.

Limitaciones en crédito: altos intereses y pocas líneas para infraestructura de secado y equipos. **Mercado:** faltan pronósticos acertados, hay volatilidad de precios, baja oferta de café diferenciado y poca promoción del café en mercado internacional. **Transporte:** alto costo de mantenimiento de vehículos por malas carreteras.

Limitaciones en capacitación: poco acceso por parte de operarios y ejecutivos. **Tecnología:** faltan tecnologías de punta. **Infraestructura:** de mala calidad y de poco volumen.



Infografía 7. Círculo de destrucción de valor en la cadena de café



A continuación, las limitaciones más críticas:

1. Limitaciones en producción

- a. No hay crédito formal y en condiciones adecuadas.
- b. Insuficientes servicios de asistencia técnica.
- c. Dependencia de un solo comprador.
- d. La capacitación está basada en la oferta y no en la demanda.
- e. Poca disponibilidad de tecnologías.
- f. Malas condiciones de acceso a fincas.
- g. Precio de fertilizantes incrementa hasta 15% anual.
- h. La baja organización impide aumentar la producción y economías de escala.
- i. No se cuenta con capacidad de planificación y ejecución de planes de desarrollo.
- j. Se requiere más investigación.
- k. Producción tradicional y resistencia a la adopción de buenas prácticas.
- l. Bajo nivel educativo.
- m. Los productores son de edad avanzada.

2. Limitaciones en comercialización interna

- a. Limitado acceso a financiamiento para infraestructura.
- b. Falta de estructuras de secado.
- c. Estructuras con malas condiciones de almacén.
- d. Bajos volúmenes de compra con organizaciones de productores y faltan relaciones de largo plazo.
- e. Falta uniformidad en la calidad de grano.
- f. Baja capacidad de transporte del producto en épocas pico del corte.
- g. Alto costo de mantenimiento de vehículos.
- h. Bajo nivel de integración hacia los siguientes eslabones.
- i. Escasa formación empresarial.
- j. Inseguridad ciudadana.

3. Limitaciones en comercialización externa

- a. Faltan pronósticos acertados en cuanto a las cantidades y precios que se comercializarán.
- b. Precios volátiles y baja promoción del café hondureño.
- c. Altos intereses de financiamiento.
- d. Incumplimiento de estándares de calidad.
- e. Faltan controles de calidad en la cadena.

4. Limitaciones en procesamiento

- a. Falta crédito para la compra de equipo y ajustado a la dinámica del rubro.
- b. Hay bajo acceso a tecnología de punta para tener el menor costo posible y un proceso más amigable con el medio ambiente.
- c. Se requiere mejorar la infraestructura.
- d. Poco acceso a programas de capacitación en beneficiado húmedo.

5. Limitaciones en torrefacción

- a. Baja capacidad de innovación y desarrollo de productos y líneas de taza.
- b. Falta de productos financieros para adquirir equipos para la preparación del café.
- c. Desactualización del currículo de la escuela de catadores del IHCAFE.
- d. No hay una industria innovadora de empaques.





VIII. CONCLUSIONES

Entre las conclusiones más importantes del estudio están:

Eje central de la cadena

1. El principal desafío de la caficultura es incrementar la productividad, en especial de los pequeños productores; para lograrlo, se debe superar el estancamiento tecnológico en que se encuentran actualmente. Los datos de este estudio demuestran que los productores que realizan fertilización de acuerdo con el análisis de suelo o control efectivo de plagas y enfermedades, obtienen mejor productividad.
2. De la población caficultora en el país, solamente el 25% pertenece a estructuras organizativas productivas (cooperativas, empresas asociativas, cajas rurales, sociedades anónimas, etc.), la mayoría de las cuales no ha logrado diversificar los servicios a sus afiliados, especialmente el beneficiado húmedo. La falta de asociatividad disminuye el capital social y la oportunidad de lograr mejores condiciones de negociación.
3. La mayoría de productores independientes o sin organización, tiene mayores dificultades para ofrecer un producto de calidad, puesto que el 44% no cuenta con estructuras de beneficiado húmedo en sus fincas; obtienen este servicio de familiares y vecinos, y muchos (34%) no llevan su café al estado seco. El estudio muestra que es necesario realizar inversiones que incrementen la utilidad del productor; estas inversiones podrían hacerse por medio de una asociación o empresa cooperativa, y mediante gestión ante los programas de la SAG e IHCAFE.
4. El principal comprador de los productores es el intermediario independiente o el representante de la empresa exportadora, con quienes comercializa el 77%; con las cooperativas lo hace el 15%; directamente con las exportadoras el 4%, y con grandes productores y otros, el 4%. El 41% de los productores, comercializan su café en pergamino húmedo, y el 31% lo comercializa como café oreado; solo el 14% lo comercializa como pergamino seco. Esta limitada capacidad de procesamiento crea una alta dependencia del productor hacia el intermediario, lo que se traduce en una disminución de la capacidad de negociar mejores precios.
5. La participación de la mujer en los diferentes eslabones es importante, aunque está muy subvalorada. El 18% de las fincas están registradas a nombre de mujeres; como intermediarias para la comercialización interna se encontró el 12%, y es una mujer quien dirige la mayor exportadora de café de Honduras y Centroamérica. El trabajo de las mujeres en las labores culturales y de cosecha es imprescindible, pero su importancia no se visibiliza por los escasos cargos directivos que ocupan en las cooperativas, organizaciones productivas y gremiales.



Servicios de apoyo y marco regulatorio

6. El sistema financiero nacional no cuenta con productos financieros que den respuesta a las necesidades de la mayoría de los productores de café y consideren sus condiciones, por lo que la mayoría de la inversión se realiza con recursos propios. La inversión de los pequeños productores es aún más limitada, por sus ingresos limitados.
7. La asistencia técnica y capacitación que se brinda no está en consonancia con las necesidades del productor. El IHCAFE cuenta con un equipo de 46 técnicos y 46 paratécnicos, con lo cual es imposible atender la demanda nacional. Por otra parte, la mayoría de los procesos de capacitación los realizan las empresas comerciales, pero orientados al uso de determinados productos comerciales.
8. El marco regulatorio carece de una visión integral y de largo plazo, cada nuevo decreto atiende aspectos aislados de eslabones específicos. Es necesario revisar y mejorar el marco regulatorio, en función de las necesidades planteadas por los productores.





IX. RECOMENDACIONES

1. Para aumentar la productividad, es necesario generar nuevos conocimientos; en tal sentido, se deben mejorar las condiciones y capacidades nacionales y locales de investigación orientada al rendimiento. El establecimiento de estas parcelas debe ser coordinado por los actores en el territorio, para que ésta sea una estrategia gestionada desde adentro de la finca.
2. Es necesario crear un plan de desarrollo de infraestructura en el ámbito local; hay iniciativas de casas comerciales encaminadas a promover soluciones para el secado, como pequeñas secadoras solares y demás infraestructura de apoyo. Pero estos esfuerzos se orientan a la venta del producto y no al desarrollo de los productores. Mediante este plan se podría asegurar acceso a asistencia técnica especializada.
3. La planificación del sector debe orientarse a facilitar recursos para aspectos específicos, como fertilización y control preventivo de plagas. El estudio muestra que quienes invierten de forma ordenada obtienen mejores rendimientos. En las empresas y asociaciones comunitarias, se debe orientar el desarrollo de infraestructura de mayor uso para escalar en la producción.
4. Los esfuerzos de la cadena deben orientarse a la producción de cafés diferenciados. En el mediano plazo, todos los países productores de América del Sur, y muy posiblemente Vietnam, comercializarán café de estricta altura, lo que intensificará la competencia en el comercio internacional; por ello, se debe avanzar hacia una posición de liderazgo en este nicho de mercado que presenta mejores precios. Para lo anterior es necesario incrementar el uso de tecnología, delimitar los microclimas para producir en lotes específicos, y aumentar la presencia de Honduras en las competencias internacionales.
5. Las instituciones financieras deben ofrecer productos financieros que estén en armonía con el ciclo económico de la actividad y las condiciones del productor. En las condiciones actuales de financiamiento, no es posible adquirir equipo de transformación o construir bodegas para secado y almacenamiento del grano. A la vez, es necesario establecer mecanismos que disminuyan el riesgo en la actividad cafetera y aseguren el retorno de la inversión a todos los participantes en la cadena.
6. Organizar una plataforma o mesa del café a nivel nacional con subsidiarias regionales que retroalimenten los procesos emprendidos por esta estructura, y lo complementen con ONG nacionales e internacionales, fundaciones y empresas consultoras, programas y proyectos e, incluso, importadoras de países consumidores de café. Esta plataforma puede retroalimentar la estructura y el contenido de una nueva política cafetalera nacional.



7. Reactivar la investigación agrícola en el sector, ante la gran problemática que se enfrenta por la incidencia de plagas y enfermedades, aun en variedades resistentes a las mismas; por tanto, es necesario contrarrestar la incidencia detectada por los caficultores y emprender campañas sistemáticas de prevención.
8. Fomentar el establecimiento de laboratorios de catación con personal calificado, ya que muy pocos productores conocen la calidad de su café en taza, a excepción de los afiliados a cooperativas que les brindan este servicio. Es necesario impulsar esta actividad para conocer las bondades de nuestro café y comercializar más cafés diferenciados y así no perder las oportunidades de mercado.
9. Promover la incorporación de los jóvenes al sector café, sobre todo de los hijos e hijas de los productores, para que se apropien del mismo. Es necesario presentarles opciones de superación y desarrollo, mediante la oferta de carreras relacionadas con la caficultura, que puedan cursar en forma presencial, a distancia por internet, o la combinación de ambas modalidades; porejemplo, licenciaturas agrícolas con especialidad en caficultura, diplomados en calidades de café o en certificaciones socioambientales, producción y productividad, agroturismo en fincas de café, Manejo Integrado de Plagas, barismo, etc. Lo anterior permitiría asegurar el relevo generacional y brindar a los jóvenes, alternativas de emprendimiento no solo circunscritas al eslabón de producción, sino a los otros eslabones promisorios de la cadena de valor del café.





Al servicio
de las personas
y las naciones



ANÁLISIS
DE LA CADENA
DE VALOR DE **CAFÉ**
EN HONDURAS

