# COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO CAFÉ DE CHIAPAS

# PLAN RECTOR DE LA CAFÉTICULTURA DE CHIAPAS

**(VERSION ACTUALIZADA)**

**TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS**

**25 DE FEBRERO DEL 2012**

# GUION

**1.- DIAGNOSTICO**

**1.1.- Introducción**

**1.2.- Objetivo General**

**1.3.- Objetivos Específicos**

**1.4.- Metas**

**1.5.- Caracterización del Sistema Producto**

**1.6.- Caracterización de la Oferta**

**1.7.- Caracterización de la Demanda**

**1.8.- Caracterización del Mercado Estatal**

**1.9.- Programas del Gobierno**

**1.9.1.- Programas SAGARPA**

**1.9.2.- Otros Programas de Apoyo**

**1.10.- Conclusiones del Diagnostico**

**2.- ESTRATEGIA**

**2.1.- Visión**

**2.2.- Líneas Estratégicas**

**3.- PROYECTOS**

**3.1.- Proyectos a Corto, Mediano y Largo Plazo**

**4.- ANEXOS**

**4.1.- Directorio del Comité**

**4.2.- Estructura Orgánica del Comité**

**4.3.- Memoria Fotográfica**

**4.4.- Otros Anexos**

**PRESENTACION.**

El presente documento es una versión actualizada del ***"Plan rector de la cafeticultura chiapaneca"*** elaborado en el año del 2005. Como todo documento rector era necesario actualizar los datos en los que sustentaba sus conclusiones sobre todo porque muchas circunstancias (a pesar de lo que se diga) han cambiado y no siempre para bien.

Durante el año del 2005 se contrataron las tareas de "Fomento económico de Chiapas, A. C." en particular su proyecto Chiapas 2020. Durante ese año los profesionistas Pablo Cancino y Romeo Calvo, se dieron a la tarea de elaborar un diagnostico y proponer la metodología que seguirían los distintos sectores para elaborar el "plan rector".

Con la asesoría de INCA-RURAL. Y el apoyo de la COMCAFE, se elaboro el primer ***"Plan rector de la cafeticultura chiapaneca"***, no obstante este documento tuvo una limitada difusión y no pudo cumplir con su cometido. Con el tiempo muchas de las propuestas del Plan rector estaban rebasadas o fuera de tiempo.

Debido a la reestructuración del Comité estatal Sistema producto café en el año del 2011, y la incorporación al programa de SAGARPA, se hace necesario la actualización del ***"Plan rector de la cafeticultura chiapaneca"*** Sobre todo si aceptamos que este es un instrumento para que los agentes que intervienen en la cafeticultura puedan usarlo para orientar su accionar, y regular la participación ordenada y alineada en torno a las estrategias propuestas.

Desde luego este no es un documento terminal, no puede serlo por la dinámica de la cafeticultura y los elementos que intervienen en ella, deberá estar permanentemente a discusión y revisarse constantemente. Pero las estrategias propuestas deben analizarse y evaluar si están revirtiendo las condiciones expresadas en el diagnostico o solo estamos resolviendo problemas de manera inmediata sin el largo alcance que requiere un sector tan importante para el estado de Chiapas como es la cafeticultura.

## 1. INTRODUCCION

La cafeticultura en Chiapas, destaca por su relevancia social, económica, cultural y ecológica, representando actualmente una importante alternativa de desarrollo para grupos indígenas y rurales, una fuente de divisas para los productores y el estado, un llamado a mejores prácticas productivas, y la contribución en la conservación de áreas naturales y protegidas, proporcionando además servicios ambientales, tales como: control de erosión de suelos, captación de agua, mantenimiento de la biodiversidad y captura de carbono, entre otros.

Chiapas se ha destacado por ser el principal estado productor de café en Mexico. Ocupando los principales lugares en los parámetros de la cafeticultura: mayor numero de has dedicadas al cultivo; mayor numero de productores, el mas alto rendimiento promedio de quintales por hectárea; El primer lugar nacional de producción de café orgánico (del que es pionero), además de la calidad de su producto derivado de las condiciones agroclimáticas en las que se produce y procesa el aromatico.

No obstante también la cafeticultura chiapaneca acusa las debilidades de la cafeticultura nacional, derivado de una carencia de política estratégica que le de certidumbre a los productores, el desencanto y avanzada edad de los productores y cafetales; pero sobre todo de la vulnerabilidad ante los mercados debido a la comercializacion de café indiferenciado o ***comodities.***

Un nuevo posicionamiento del café chiapaneco en el mercado pasa necesariamente por el mantenimiento de la calidad y la presentación en el mercado de un producto atractivo, de alta calidad y precios competitivos. Y esa es tarea de todos los agentes que intervienen en el proceso productivo, Si la cafeticultura chiapaneca cae en un bache productivo y económico, arrastra consigo a todos quienes intervienen en su proceso productivo; productores, técnicos, agencias consultoras, proveedores, comercializadores, agentes financieros e instituciones publicas y privadas.

“Echar el hombro”, es una tarea colectiva, no en con una visión desinteresada y filantrópica sino con la convicción de que todos somos corresponsables del desarrollo de la cafeticultura. Ese es el sentir ultimo del Comité estatal sistema producto Café, y el objetivo de este “Plan rector de la cafeticultura Chiapaneca”.

## 1.2.- OBJETIVOS Y METAS

### *1.2.- Objetivo general.*

- Generar un instrumento que le permita al ***Comité Sistema Producto Café de Chiapas*** cumplir con sus funciones de planeación, comunicación y concertación entre los eslabones de la cadena; para incrementar la producción, productividad y rentabilidad de la cafeticultora, así como mejorar el nivel de vida de los cafeticultores.

### *1.3.- Objetivos específicos.*

- Lograr que el café Chiapaneco se posicione en mejores condiciones de venta, alcanzando diferenciales positivos, respecto al precio de bolsa.
- Fomento a la integración, consolidación y desarrollo organizativo de los actores existentes en el Sistema Producto Café, fortaleciendo su funcionalidad, capacidad de gestión y normatividad jurídica.
- Articulación de los actores del Sistema Producto Café en una asociatividad competitiva con alianzas productivas que fortalezcan el proceso productivo de la cadena.
- Identificar los puntos críticos de la producción del café en el estado generando alianzas estratégicas para su solución
- Fortalecer la estructura operativa, administrativa y técnica del Comité Sistema Producto Café Chiapas, con el firme propósito de afianzar los proyectos y acciones contempladas en el Plan Rector, así como implementar las diferentes actividades derivadas del presente Programa de Trabajo.
- Dar seguimiento a los proyectos de ejecución nacional sobre adecuación y equipamiento de infraestructura productiva, sirviendo como canal de transmisión de las acciones que los diferentes agentes de la cadena productiva desarrollen en beneficio de la cafeticultura.

## 1.4.- Metas.

## 1.5.- Caracterización del sistema producto

En el marco del artículo 143 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS) el Gobierno Federal, mediante mecanismos de coordinación, con los gobiernos de las entidades federativas y de los municipios, promueven y fomentan el desarrollo del capital social en el medio rural a partir del impulso a la asociación y la organización económica y social de los productores y demás agentes de la sociedad rural, quienes tendrán el derecho de asociarse libre, voluntaria y democráticamente, procurando la promoción y articulación de las cadenas de producción-consumo denominadas "Sistemas Producto" para lograr una vinculación eficiente y equitativa entre los agentes del desarrollo rural sustentable.

En México, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGARPA), se ha trazado la estrategia de integrar, desarrollar y regionalizar los Sistemas Producto "estrellas" (alto potencial de producción y alta atractividad de mercados) para cada entidad federativa, y generar así, beneficios en el sector agropecuario que deriven en un incremento de la productividad y rentabilidad de dicho sector. En Chiapas fueron seleccionados los siguientes Sistema Productos: Apicultura, Palma de aceite, Cacao, Frijol, Maíz, Flores, Hule, Coco, Papaya, Soya, Sorgo y **Café.**

***Definición de Sistema Producto de acuerdo a la LDRS***

*"Es el conjunto de elementos y agentes concurrentes de los procesos productivos de productos agropecuarios, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos y servicios de la producción primaria, acopio, transformación, distribución y comercialización (Art. 3ro., fracc. XXXI de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable)".*

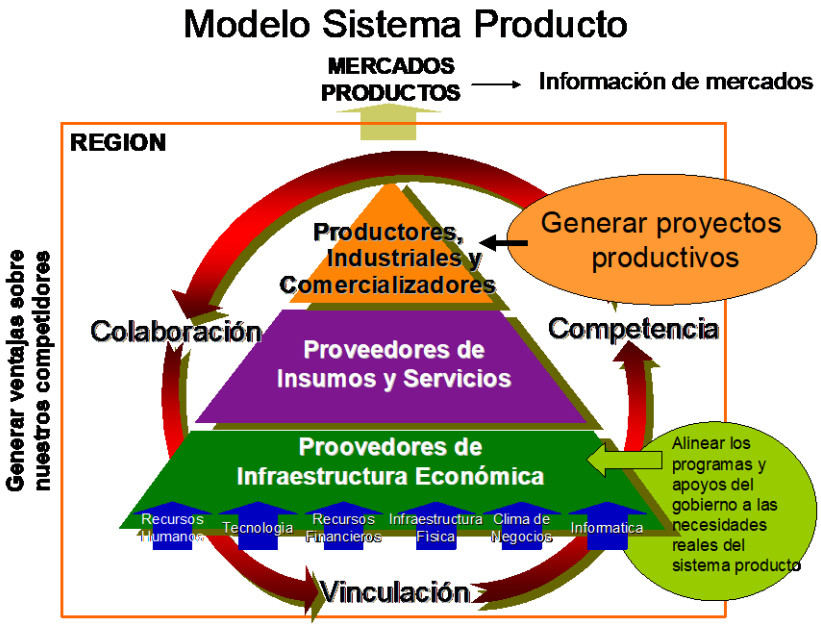
Los objetivos de los sistemas producto son:

- Integración de los productores, comercializadores, instituciones financieras e instancias públicas y privadas por medio de Comités.
- Mejorar el bienestar social y económico de los productores mediante la rentabilidad de su cultivo.
- Generar productos de calidad y que compitan a nivel nacional e internacional

¿Cómo operan los Sistemas Productos? - A través de Comités Regionales integrados por Productores, Industriales, Comercializadores, Proveedores de Servicios, Instancias de Gobierno, etc., quienes tendrán la encomienda de identificar y realizar aquellas actividades que les permitan contar con una cadena más eficiente y rentable. Para tales fines, una herramienta indispensable es la disposición de un plan rector que identifique acciones y/o proyectos al corto, mediano y largo plazo. Sin embargo, el Plan Rector solo es uno de los elementos necesarios para consolidar la integración y regionalización de las cadenas Sistemas Producto. El reto mayor, es que exista el liderazgo emprendedor de los integrantes de la cadena productiva y de los Comités Estatales de los Sistemas Producto para implementar en el tiempo, la variedad de acciones y proyectos; además, se deberá dar seguimiento y evaluación de los avances.

**Metodología para la Integración de los Sistemas producto**

Para integrar, desarrollar y regionalizar los Sistemas Producto de Chiapas se implementó el siguiente modelo de asociatividad:




En resumen, el modelo propone que mediante un trabajo de equipo se nos haga más fácil identificar y realizar aquellas actividades que nos permitan contar con mejores productos que finalmente tengan más posibilidades de venderse en los mercados. Es decir, a través de alianzas y vínculos entre los diferentes participantes de la cadena productiva hacerla más competitiva tanto en su funcionamiento como en la oferta de productos y servicios.

## 1.6.- Análisis internacional de la cafeticultura

### a. Producción

El café es uno de los productos de exportación más importantes en el mercado internacional, solo por abajo del petróleo en cuanto al valor de su producción. Por consiguiente es el producto agrícola con mayor relevancia en el mercado internacional.

La producción mundial de café se sitúa principalmente en las regiones comprendidas en el Ecuador (Figura 1), en donde se encuentran las mejores condiciones agroclimáticas para este cultivo[1]; involucrando a más de 50 países, de estos solo el 10% aportan la mitad de la producción mundial, la cual se espera para este ciclo 2011/2012 que sea de menor a 134 millones de sacos de 60 kilogramos, con un valor estimado en 10.8 mil millones de dólares.

El café Vincula de manera directa dos tipos diferentes de países: los productores, países en vías de desarrollo en América latina, Asia y África y los consumidores, Países desarrollados de América del Norte, Europa y el norte de Asia oriental.

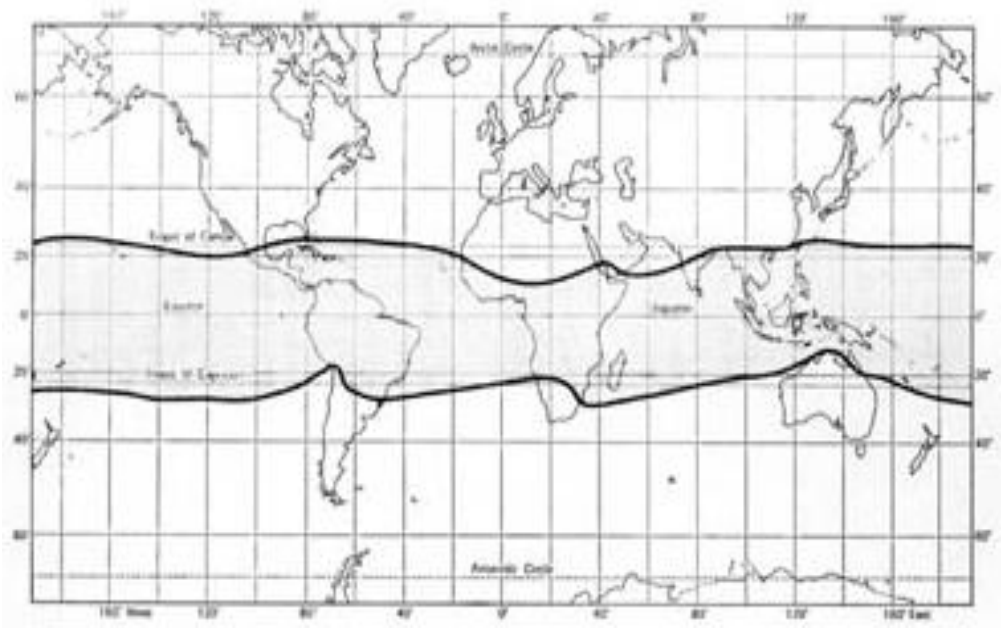


**Figura 1. FAO 2005.**

[1] La franja ideal para la producción del café se encuentra entre los trópicos de Cáncer y Capricornio

Históricamente ha sido Brasil el productor de café más importante, con niveles de producción arriba de los 40 millones de sacos anuales. Con aproximadamente 221,000 predios dedicadas a la producción del café, con una superficie promedio de 9 hectáreas. Lo que le da una cobertura territorial cercana a los 2 millones de hectáreas dedicadas al cultivo.

En los últimos años se destaco la poduccion de Vietnam, desplazando a Colombia como el segundo país más importante en la producción y comercializacion de café con una producción cercana a los 20 millones de sacos. Sin embargo su producción se ha estancado debido a la reconversión de sus cafetales hacia cafés de mejor calidad.

Colombia produce cerca de 11 millones de sacos de café de alta calidad, en una superficie de 900,000 has. De los cuales el 90% se ubica en predios menores a 5 has, de pequeños productores distribuidos en 600 municipios cafetaleros.

Mexico ocupa el séptimo lugar mundial como productor de café, con una cosecha cercana a los 6 millones de Qq anuales

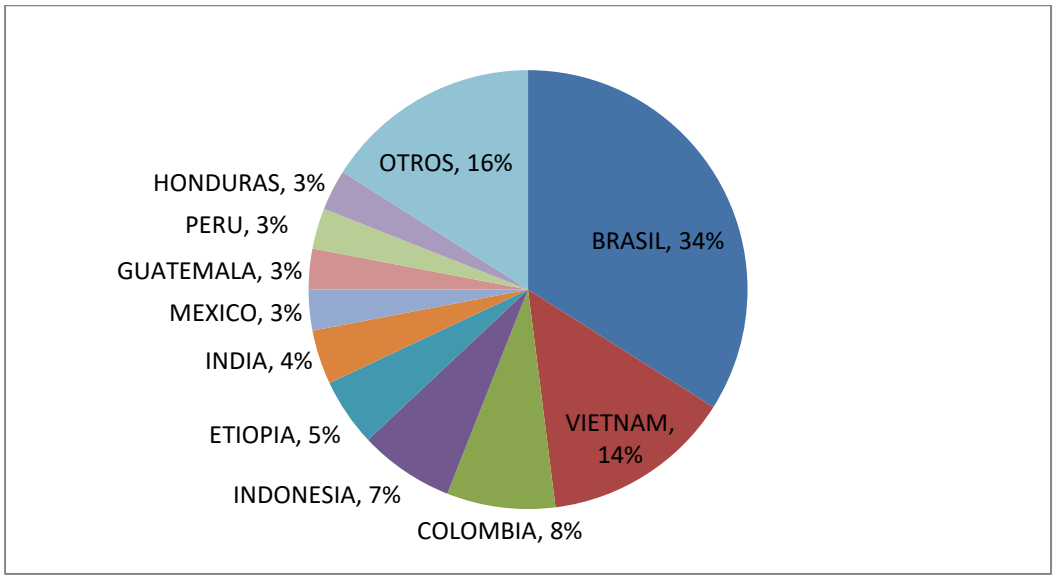



**Figura 2: Fuente CRUO-UNACH 2011**

La OIC, considera que para el ciclo 2011-12 se registrará una cosecha internacional muy baja, de 128.6 millones de sacos e inventarios en importadores de 21 millones de sacos (junio del 2011). Otros estimados manejan cosecha 2011-12 en alrededor de 134.0 millones de sacos.

La USDA estima inventarios iníciales del ciclo 2010-2011 en 24.4 millones de sacos; 7.1 en países productores y 17.3 en importaciones.

La OIC estima el consumo para el 2011 para importadores en 93.7 millones de sacos y en productores en 41.34 en total 135.00. La relación entre el estimado de la cosecha y los inventarios totales es muy reducida por lo que se considera que los precios podrán mantenerse en una franja que rebase los 190 USdll/Qq

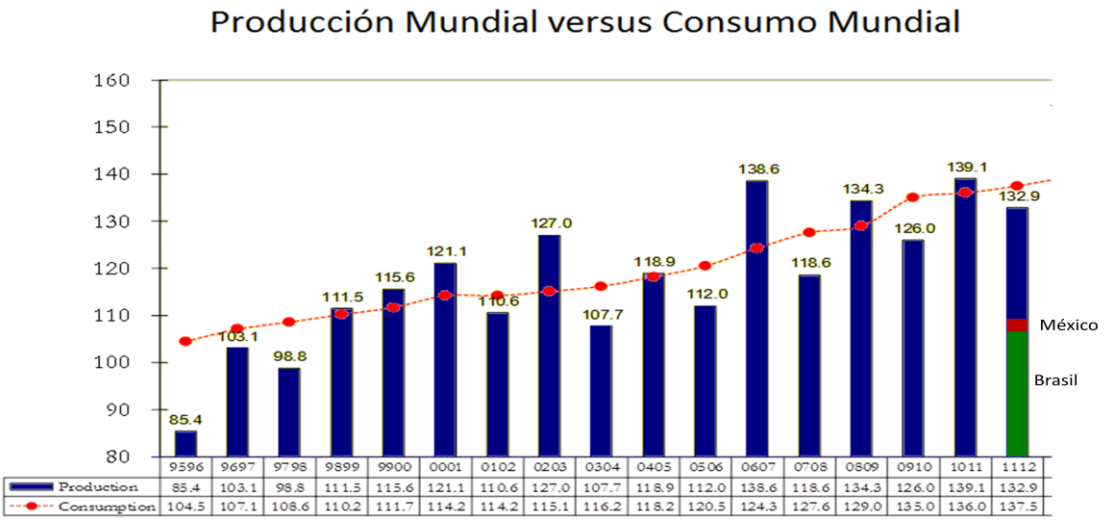



**Figura 3: Fuente SMS, Edgardo Alpizar**

Por su parte el consumo mantiene una tendencia sostenida al alza, debida a la incorporación de los mercados asiáticos y de Europa oriental, aunado a un posicionamiento en el gusto mundial del café, desplazando a los tés en el mercado mundial.

La crisis económica internacional que afecta a los Estados Unidos y a la Union Europea obliga a los inversionistas a reorientar sus activos hacia mercados más seguros, en este sentido las materias primas adquieren relevancia por su certeza y facilidad de conversión. Dentro de este segmento se encuentra el café, que ha reflejado una sobredemanda en los mercados internacionales.

Esta circunstancia permite prever que en los al menos en los próximos dos años el café tendrá precios favorables. Pero los cafeticultores deberán estar alertas pues su comportamiento cíclico y lo atractivo del precio atrae a los productores mundiales, incrementando la producción y empujando a los precios a la baja.

## b. Exportaciones e Importaciones del café

Básicamente la demanda, se concentra en los países de latitud norte, siendo Estados Unidos, Alemania y Japón los principales importadores mundiales. Cabe mencionar que algunos países importadores reexportan volúmenes importantes del aromático, una vez que han sido transformados en café tostados y solubles, siendo notorio Alemania como el principal reexportador mundial, con alrededor del 11 % de las compras totales. El ajuste más representativo en el consumo, se presenta en Francia, Italia, el Reino Unido y Suiza.

**Importaciones de café**

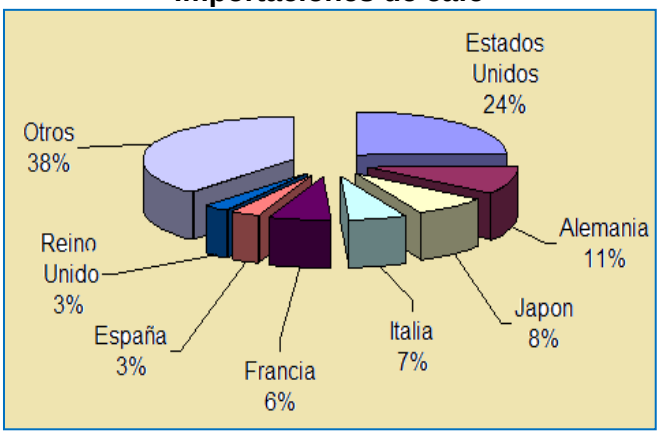



Figura 4: Fuente: CRUO-UNACH, 2011

Las exportaciones mundiales son realizadas por los países que tienen excedentes de producción, esto marca la teoría económica, claro está que la producción o mejor dicho las exportaciones deben de poder satisfacer el mercado. Por esta razón, es de vital importancia para los productores conocer qué país tiene un mayor consumo por persona, esta información es relevante porque es bien sabido que a mayor tamaño del mercado, mejor atractivo.

Los países con mayor consumo per cápita de café son Finlandia, seguido por Suecia, Dinamarca y Holanda, de hecho al analizar detenidamente estos datos vemos que las exportaciones mundiales en un alto porcentaje están enfocadas al mercado europeo ya que este tiene en promedio el mayor consumo a nivel internacional. No obstante que el consumo per cápita de Estados Unidos es más bajo que muchos países europeos, el volumen de su población y su carácter de reexportador de café, le asignan el papel del principal país importador del grano, con un alto potencial de consumo.

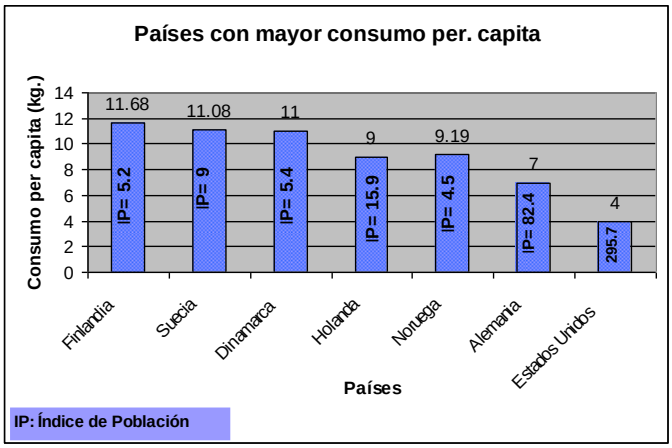



**Figura 5: fuente; Fomento Económico de Chiapas A. C.**

Dentro de los países consumidores, existe una categoría llamada productores-consumidores, esta es encabezado por Brasil; El consumo *per capita* en este país es de 4.84 Kg., lo que representa aproximadamente el 28% de la producción nacional. Este consumo se debe a dos factores principalmente al crecimiento de la población y las campañas publicitarias son los principales factores para el aumento del consumo.

En los últimos 10 años, Mexico ha hecho un esfuerzo para incrementar el consumo del café mexicano, pasando de 0.600 kg a 0.800 kilo percapita lo que significa en un 30% de incremento y casi el 25 % de la producción nacional.

**c. Precio**

Para identificar el precio del café arábiga, se toma como referencia la posición del contrato "C" de la Bolsa de Nueva York y en el caso de los cafés robustas se utiliza la Bolsa de Londres. Cada vez mas estos instrumentos son una mera referencia pues los contratos actuales se fijan en función de la calidad del producto, los acuerdos comerciales y la situación internacional.

Durante la existencia de las clausulas fijadas por el Convenio Económico de la O.I.C. los precios se mantuvieron en un rango de entre 120 y 140 dólares las 100 libras. Posterior a 1989 se da una movilización de inventarios desde los países productores hacia los consumidores que movió el precio a la baja.

En 1994 ocurre una fuerte helada en Brasil que empuja los precios a la alza hasta 1998.

Los aumentos en las exportaciones de Vietnam en los ciclos 1999-2002 y de Brasil en el 2000-2001, desequilibraron totalmente el mercado mundial del café, teniendo un problema

de sobreproducción y oferta, que aunado a las especulaciones internacionales, empujaron el precio del café debajo de los 80 dólares las 100 libras.

**Tendencias del precio internacional del café, durante y después de la vigencia de las cláusulas económicas de los Acuerdos Internacionales del Café** (Precio Compuesto de ICO para café verde, en dólares constantes)

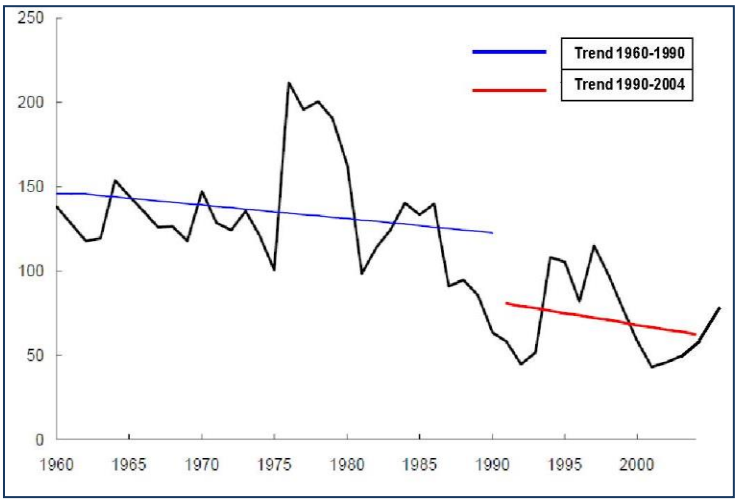



**Figura 6: Fuente ICO & Banco Mundial; Datos adaptados de Mckinsey**

En esta década se expresaron de manera radical los cambios en la cotización del café, manteniéndose en un rango de entre 120 dólares las 100 libras hasta 150 US/dlls Qq, siendo ese el precio estándar del aromatico en el mercado internacional. Estos precios se presentan en la gráfica 6.

**COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS 2010-2011 (grafica 6)**

En las cosechas 2010-2011 se dio un repunte extraordinario en los precios del café, alcanzando cifras record, por encima de los 300 dólares las 100 libras, manteniendo un promedio de entre 240 y 250 dólares las 100 libras.

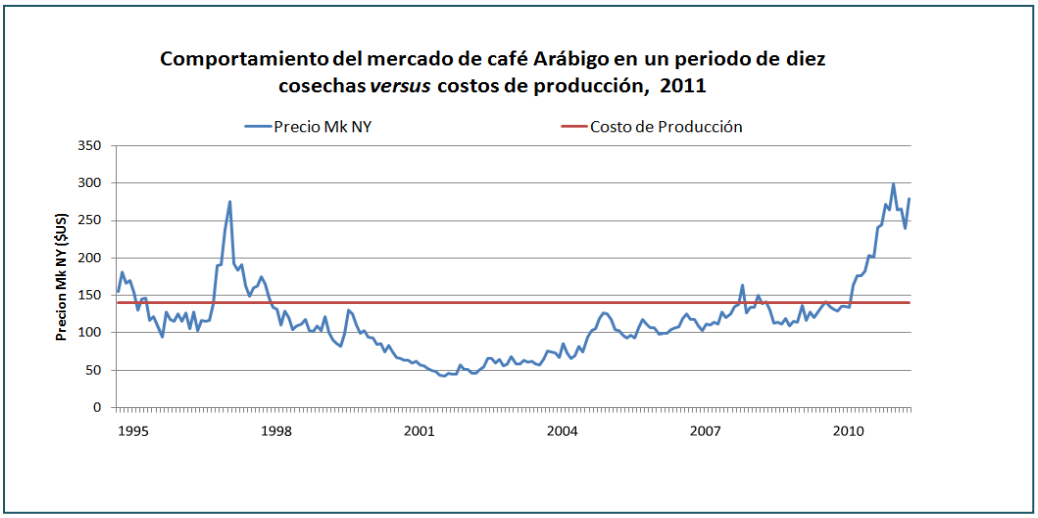
La carencia de inventarios, aunado a las crisis financieras mundiales han propiciado que grandes capitales inviertan en granos como una medida de certeza financiera, pero también es cierto que las plantaciones acusan agotamiento vinculado a un incremento en el consumo mundial

El precio es un factor importante puesto que este determina el nivel de utilidades que podrá o no recibir el productor, comercializador etc. en fin los miembros de la cadena productiva. El precio es decidido o influenciado por los compradores internacionales, incluyendo especuladores financieros, por ello los productores no pueden ni tienen injerencia en esta fase para poder negociar o mejorar este ingreso.

Los precios internacionales son altamente volátiles y están determinados por la cosecha en Brasil, Colombia y Vietnam, por la calidad, la demanda mundial y el nivel de los inventarios globales.

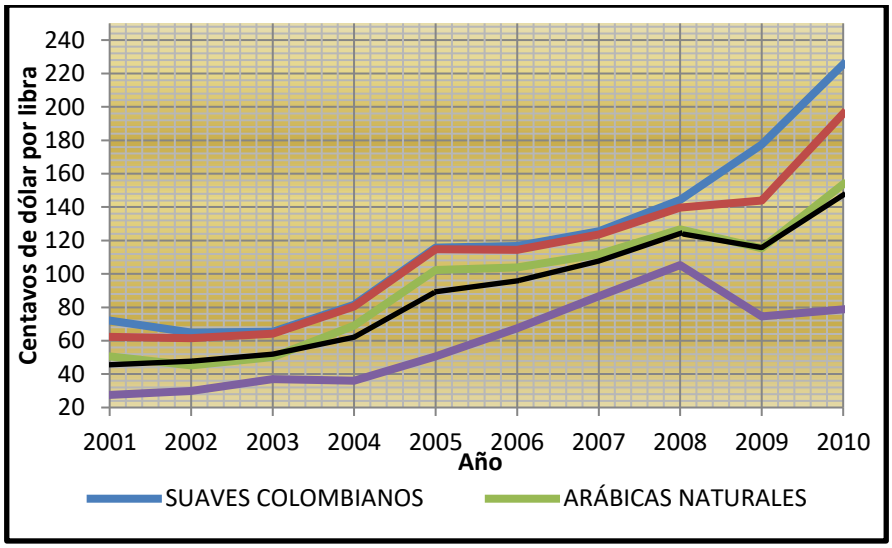
**d. Costo de producción**

Algunos estudios realizados por la Organización mundial del café, estima que el costo de producción promedio por quintal de café fluctúa entre los 105 y los 125 US dll/Qq. con fuertes variantes entre los países productores que tienen que ver con los costos de mano de obra y los rendimientos de Qq /ha



Como se puede apreciar en la grafica anterior solo es en los últimos años que los precios han rebasado en promedio mundial los costos de producción.

Cabe mencionar que los cafés de calidad y los denominados de Especialidad reciben un estímulo del mercado, el cual se basa en que reciben una remuneración más alta o sobreprecio, además de que permiten independizarse de los altibajos de la bolsa, con importantes beneficios para los productores que en los últimos quince años han estado inmersos en una prolongada crisis.




**Grafica 8 Fuente: CNOC 2011.**

Para estos cafés de alta calidad el diferencial promedio es de 20 a 60 dólares por quintal arriba de la cotización de los "otros suaves" en la bolsa de Nueva York. El precio pagado puede alcanzar grandes alturas para unos cafés de excepción como el Blue Mountain de Jamaica que se vende en Estados Unidos alrededor de 45 dólares la libra o más, e incluso los japoneses, recientes consumidores de café, se han entusiasmado con este café de origen y adquieren cerca del 90 por ciento de la producción de este grano, y una taza llega a costar el equivalente de 20 dólares en un café de Tokio.

### e. Tendencias del mercado[2]

La producción mundial del grano ha tenido una constante tendencia creciente no exenta de altibajos provocados tanto por la acción conjunta de diversos factores internacionales como por la misma naturaleza del cafeto (alternancia).

[2] Basado en el Diagnóstico Nacional del Sistema Producto Café, 2005 y Estudio del Banco Interamericano de Desarrollo, 2004.

Esta situación sólo cambió con la aparición de la OIC y sus cláusulas económicas, que limitaron parcialmente de manera efectiva el crecimiento de la producción exportable del grano por medio de regulaciones internacionales. A mediados de 1989 dichas reglamentaciones fueron eliminadas, terminándose así las trabas internacionales para aumentar la superficie sembrada con café y para exportarlo a todo el mundo, los bajos precios que siguieron a la liberalización del mercado inhibieron en gran medida el crecimiento de la producción, repercutiendo negativamente en la economía de los países cafetaleros. Esta situación se prolongó hasta mediados de 1993, año en el que los precios empezaron a subir, por lo que los gobiernos de los países productores y los empresarios de la industria ampliaron las zonas sembradas y mejoraron sus rendimientos. Esto favoreció que durante esta década se mantuviera la tendencia positiva de la producción que sólo disminuía por factores normalmente climáticos o comerciales de corto o mediano plazo.

Muchos países continuaran aumentando su producción debido a que su productividad es mas elevada, mientras otros optan por retirarse o promover estrategias como la calidad de sus productos, los nichos de mercado, los cafés de especialidad, mercado justo, café orgánico a manera de apropiarse de nuevos mercados.

Para el caso específico de México su participación en la producción mundial, ha ido en descenso, empezando una tendencia a la recuperación en los últimos cinco años.

Se ha observado que el comportamiento del mercado mundial en el largo plazo está influido por la relación entre la renta de los países desarrollados y el consumo de café, a mayor renta mayor consumo y viceversa. Pero en el corto plazo la demanda es inelástica por ser un artículo de consumo personal que después de un cierto límite no puede aumentar. Las estadísticas a este respecto revelan que los mayores mercados de consumidores, sobre todo europeos, están próximos a la saturación, por lo que del lado de la demanda las perspectivas para los países exportadores deben verse con moderado optimismo.

A continuación analizamos los mercados de mayor importancia:

**Estadounidense.** Estados Unidos es el principal consumidor de café en el mundo, aunque ha tenido una disminución de su consumo de café. A principios de los años sesenta, importaba 23 millones de sacos, en 1994 solamente importa 18 millones de sacos. En un análisis de 1960 a 1993, de la tendencia del consumo per cápita por tipo de bebida, en Estados Unidos, muestra la disminución del consumo de café frente a otros

tipos de bebidas como son las gaseosas (refrescos) y a un ritmo constante el creciente consumo de aguas embotelladas. Mientras se consumieron 63.59, litros de café para el año 2000, en refrescos se absorbieron 200.61 litros y muy cerca del consumo de café si la tendencia continua el agua embotellada superara los 49.46 litros consumidos ese mismo año.

**Asiático.** El mercado japonés tenía en 1996 un consumo per capita anual promedio de 2.5 Kg., de café; según la asociación Japonesa de café, el aromático ha empezado a formar parte de la cultura culinaria nipona. Destaca que como resultado de la ronda de negociaciones GATT, en Uruguay, durante el mes de abril de 1995, se determino que las importaciones de café verde quedaran libres de arancel. (Oficina Comercial del Japón en México, citado por Crónica cafetalera, 1996, UNORCA, 1997).

Otros países asiáticos tienen la misma dinámica, en particular Corea que para 1994, presentaba un crecimiento de 20% anual. El mercado chino también se está desarrollando y abriendo a las exportaciones de café.

**Europeo.** El consumo total de café en Europa ha crecido con una tasa promedio de un 3.8% por año, en el período de 1986 a 1991, siendo los principales importadores Alemania, así como Francia e Italia (Cuadro 27). Como se muestra en el cuadro siguiente, consumo en kilogramos anuales en los principales países consumidores. Otros países que han aumentado considerablemente su consumo son Grecia e Irlanda.

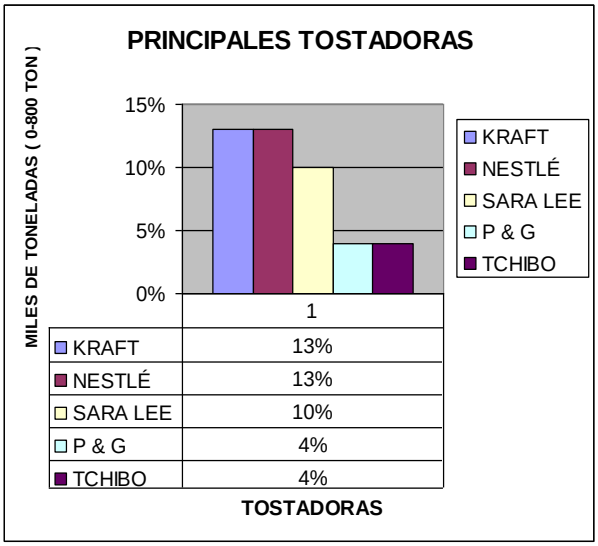
**f.- Estructura del mercado**

El mercado europeo del café está también relativamente concentrado: siete empresas controlan más de la mitad de las ventas de café. Los principales torrefactores se localizan en Suiza y Alemania. Los “gigantes”, que controlan un tercio del negocio europeo son: Nestlé, Jacobs Suchard (Philip Morris) y Douwe Egberts (Sara Lee). Los “Grandes”: Aldi-Einkauf, Edusho y Tchibo, que cuentan con casi 80% del mercado Alemán, y Luigi Lavazza, más de la mitad del café Italiano.

Por ejemplo el mercado de café en España está dominado por **tres transnacionales** que en conjunto concentran más del 65% de las ventas: **Marcilla** de Sara Lee: 26% **Bonka** de Nestlé: 23% y **Saimaza** de Kraft/Philip Morris: 19% (IDEAS y ECO-JUSTO, 2003)

A su ves la estructura del mercado del café en Canadá es un reflejo del mercado mundial: está controlado por Phillip Morris, Sara Lee, Procter and Gamble y Nestlé. Ademas, A.L. Van Houtte es una gran cadena comercializadora y proveedora de café tostado a los

supermercados en Quebec y el este de Canadá, en tanto que la cadena de expendios de café gourmet Second Cup (propiedad de Cara) rivaliza con Starbucks en este segmento del mercado. Otra importante parte del mercado canadiense del café son cadenas de donas como Tim Hortons y DunkinÕ Donuts: en total, en Canadá existen 5,464 restaurantes donde se sirve café de especialidad, incluyendo expendios de donas, comparados con los aproximadamente 17,000 en Estados Unidos. **(**Comisión para la Cooperación Ambiental Octubre, 1999).




**Cuadro 9, Fuente; Plan rector de la cafeticultura de Chiapas 2005**

Es importante destacar los cambios en las preferencias de consumo donde se están desarrollando estrategias para aprovechar nichos de mercado, definidos como: cafés “Gourmets”, finos, de calidad, puros o mezclados, tostado oscuro (Tostado Francés), cafés con sabores y los cafés orgánicos. Particularmente en Japón, se tiene un mercado potencial para la presentación de café frío enlatado. Por otra parte, se considera que en los próximos años, los países de Europa del este, que acaban de acceder a la economía de mercado, representan una demanda importante de café. Sin embargo, se trata de un mercado de países “pobres”, que consumirán los cafés menos caros del mercado. (Santoyo et al., citado por UNORCA; 1997). A este tipo de mercados alternativos se les conoce como, mercados de café de especialidad, una de las experiencias de mayor éxito es la realizada por la firma Max Haveelar, con el desarrollo del mercado de comercio justo, así también el mercado de café orgánico.

**g.- Características del producto**

En cuanto a su importancia comercial, las dos variedades de café más comercializadas son: Arábiga y Robusta. Por su parte el café Robusta se cultiva principalmente en África, mientras que la especie arábiga es la que presenta mayor diversidad a causa de las mutaciones y la adaptación a tierras y climas distintos. La calidad de estas variedades varía según la altura en que se cultiva y de los procesos que estas sigan.

De estos cafés se hacen las mezclas (blends) de variedades y procedencias dispares para mejorar el aroma, el gusto del café y de acuerdo a cada mercado.

En términos económicos se hacen dos grandes clasificaciones. Por un lado los bienes comodities y los bienes con valor agregado. Los comodities son los bienes denominados "genéricos", es decir, bienes que no se pueden diferenciar entre si; generalmente materias primas o bienes primarios, por ejemplo: El café cosechado en México es similar al sembrado en Brasil, o por lo menos así lo aprecia el mercado. Y los bienes con valores agregados son todos aquellos productos derivados de los productos genéricos, por ejemplo: El café verde procesados para obtener café descafeinado, soluble, liofilizado, extractos, etc.

Cabe señalar que no dar valor agregado a un producto, que propicie una diferenciación en el mercado, provoca que su precio de mercado sea más bajo que el de aquellos que si lo hacen. De ahí que muchos productores estén optando por la producción de café de calidad y de especialidad. A continuación definimos que es un café de especialidad.

**Definición del Café de Especialidad;** El término café de especialidad incluye elementos de difícil ponderación, tales como son el gusto y las preferencias del consumidor.

Una segunda definición de café de especialidad, que complementa a la anterior, los define como aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tueste, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior. Los cafés especiales, debido a los argumentos anteriores, dan un sabor en taza diferente que brinda al consumidor una experiencia muy especial para su paladar (Café gourmet.com, s.f.)

El término “cafés especiales” surgió, con el propósito de encontrar cafés con calidades de taza únicas, y se aplicó inicialmente a los que son cultivados en lugares “especiales”,

entre los ejemplos más conocidos están: Blue Mountain de Jamaica, Moka de Yemen, cafés de Java, de Sumatra y Célebes, Antigua de Guatemala, Tres Ríos de Costa Rica, grados AA de Kenya, Etíopes, Supremos de Colombia, entre otros. Estos cafés se preparaban bajo el estándar europeo y se vendían como puros.

**Orgánico.** En los últimos años, dentro de los cafés especiales han destacado los orgánicos, de sombra o de comercio justo. Un factor importante del éxito de los productos orgánicos es su accesibilidad mediante canales de distribución apropiados. Los alimentos orgánicos llegan a los consumidores por medio de tres canales principales: 1) comercio de alimentos convencionales (minoristas): supermercados, hipermercados y tiendas de abarrotes; 2) tiendas especializadas y mayoristas y 3) ventas directas: en la granja y los mercados semanales; cooperativas de consumo, suscripciones, clubes orgánicos. Los canales de venta varían según la estructura del comercio al menudeo y la disposición de los establecimientos tradicionales para incorporar estos productos.

**Cafés de calidad:** Además de los cafés de especialidad están los cafés de calidad, estos dependen básicamente de cuatro factores que inciden en la calidad del café, estos son:

- Especie y variedad del cafeto.
- Condiciones agroecológicas.
- Actividades culturales.
- Recolección.

Estos cafés son muy bien aceptados en segmentos de mercados que aprecian los cafés de calidad. Cabe mencionar que estos cafés obtienen un sobre precio, comparados con los comodities.

Al comparar la estructura productiva de México — concentrada en los pequeños productores, muchos de los cuales están en zonas con poca infraestructura — con la producción intensiva y los bajos costos de otros países que dominan los segmentos de cafés *commodity*, principalmente, Brasil y Vietnam, hay que concluir que la ventaja competitiva de México en el futuro no estará en la producción convencional. Las mejores oportunidades para los productores mexicanos apuntan hacia los cafés diferenciados.

Sin embargo, la realidad del sector es que la mayoría de la producción no es "diferenciada" y por consiguiente, ese segmento de la producción necesitará diferentes estrategias dirigidas principalmente a incrementar la calidad, a reducir los riesgos de precio utilizando mecanismos de mercado e incrementar el valor generado en la cadena. [3]

[3] Análisis prospectivo de la Política cafetalera en Mexico; Danielle Giovannucci; 2008

## 1.7.- Análisis nacional de la cafeticultura

### a. Producción[4]

Los 13 estados productores de café a nivel nacional son (en orden de importancia): Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Puebla, Guerrero, Hidalgo, Nayarit, San Luís Potosí, Jalisco, Colima, Tabasco y Querétaro (Ver tabla 1).

| Estados | Superficie Has | % de Superficie | No de Productores | % de Productores | No de Predios | Sup. Prom por predio |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chiapas** | 250,661 | 36.40 | 180,856 | 35.86 | 179,810 | 1.38 |
| **Veracruz** | 140,224 | 20.36 | 89,049 | 17.66 | 128,814 | 1.60 |
| **Oaxaca** | 129,836 | 18.85 | 102,159 | 20.25 | 138,380 | 1.24 |
| **Puebla** | 65,443 | 9.50 | 47,784 | 9.47 | 61,563 | 1.44 |
| **Guerrero** | 40,123 | 5.83 | 22,544 | 4.47 | 26,970 | 1.76 |
| **Hidalgo** | 24,123 | 3.50 | 34,996 | 6.94 | 42,893 | 0.73 |
| **Nayarit** | 16,530 | 2.40 | 5,315 | 1.05 | 9,261 | 3.19 |
| **S. L. P** | 14,254 | 2.07 | 18,014 | 3.57 | 25,749 | 0.80 |
| **Jalisco** | 2,666 | 0.39 | 1,413 | 0.28 | 1,333 | 2.43 |
| **Colima** | 1,332 | 0.19 | 859 | 0.17 | 1,047 | 1.57 |
| **Tabasco** | 871 | 0.13 | 1,054 | 0.21 | 1,407 | 0.87 |
| **Querétaro** | 230 | 0.03 | 329 | 0.07 | 400 | 0.84 |
| **Total general** | **688,717** | **100** | **504,372** | **100** | **617,627** | |

**Cuadro 10; Fuente AMECAFE, SIAP 2011**

La producción total nacional es de 4.86 millones de quintales. Producidos en una superficie de 688, 717 hectáreas y por 504, 372 productores.

[4] SIAP, 2011.

| Estados | Superficie Has | Qq. Prom | Estimado 2011 Qq | Sacos de 60 kg | % | Valor de la produccion nacional ($) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Chiapas** | 250,661 | 9.77 | 2,448,957.97 | 1,877,534.44 | 50.30 | 7,604,014,496.85 |
| **Veracruz** | 140,224 | 7.59 | 1,064,300.16 | 815,963.46 | 21.86 | 3,304,651,996.80 |
| **Oaxaca** | 129,836 | 4.6 | 597,245.60 | 457,888.29 | 12.27 | 1,854,447,588.00 |
| **Puebla** | 65,443 | 6.03 | 394,621.29 | 302,542.99 | 8.10 | 1,225,299,105.45 |
| **Guerrero** | 40,123 | 2.72 | 109,134.56 | 83,669.83 | 2.24 | 338,862,808.80 |
| **Hidalgo** | 24,123 | 3 | 72,369.00 | 55,482.90 | 1.49 | 224,705,745.00 |
| **Nayarit** | 16,530 | 7.7 | 127,281.00 | 97,582.10 | 2.61 | 395,207,505.00 |
| **S. L. P** | 14,254 | 2.6 | 37,060.40 | 28,412.97 | 0.76 | 115,072,542.00 |
| **Jalisco** | 2,666 | 3.54 | 9,437.64 | 7,235.52 | 0.19 | 29,303,872.20 |
| **Colima** | 1,332 | 3.5 | 4,662.00 | 3,574.20 | 0.10 | 14,475,510.00 |
| **Tabasco** | 871 | 3.5 | 3,048.50 | 2,337.18 | 0.06 | 9,465,592.50 |
| **Querétaro** | 230 | 3.5 | 805 | 617.17 | 0.02 | 2,499,525.00 |
| **Total general** | 688,717 | | 4,868,923.12 | 3,732,841.06 | 100.00 | 15,118,006,287.60 |

**Cuadro 11; Fuente AMECAFE, SIAP 2011**

De acuerdo con los datos del SIAP 2011, los cuatro principales estados productores son: Chiapas es el principal estado productor de café a nivel nacional, el cual genera 2 448,957.97 Qq de café que convertidos a sacos de 60 Kg nos arroja el volumen de 1.87 millones de sacos producidos por 180,856 productores en una superficie de 250,661. hectáreas que representan el 50% del total nacional. Seguido de Veracruz, con una producción de 815,963 sacos en que representa el 22% del total nacional, las cuales participan en esta producción 89,049 productores en una superficie de 140,224. En tercer lugar tenemos a Oaxaca que produce 457 mil sacos 12% nacionales, producidos por 102,159 productores presentes en 129,836 hectáreas. Seguido de Puebla que cuenta con una superficie de 65,443 hectáreas en donde intervienen 47,784 productores para la producción de 302.5 mil sacos (8.86% de la producción nacional).

De acuerdo a los resultados del diagnostico del *"Plan de innovación en la cafeticultura en Mexico",* elaborado por el INCA- AMECAFE –Sistema producto cafe y dirigido por el CRUO-UACH en el año del 2011 los rendimientos por ha en el estado de Chiapas (9.8 Qq/ha) serán los mas altos del país. Con este resultado estimamos que la producción nacional arrojaría un total de 4.8 millones de quintales, de los a un precio de 230.0 US/Dls las 100 libras y un valor de 13.5 pesos por dólar( Diciembre 2011). El valor total de la producción de café alcanzaría los 15 mil millones de pesos.

### b. Exportaciones

Se esperan que para este año las exportaciones nacionales sean de 3.5 millones de sacos, esto representa el 79.54% de la producción nacional De los cuales entre 90 y 95% serán de café oro y el resto como café tostado y descafeinado (verde o tostado). Las exportaciones de café descafeinado se destinan a los Estados Unidos y lo realizan tres empresas, localizadas en el estado de Veracruz.

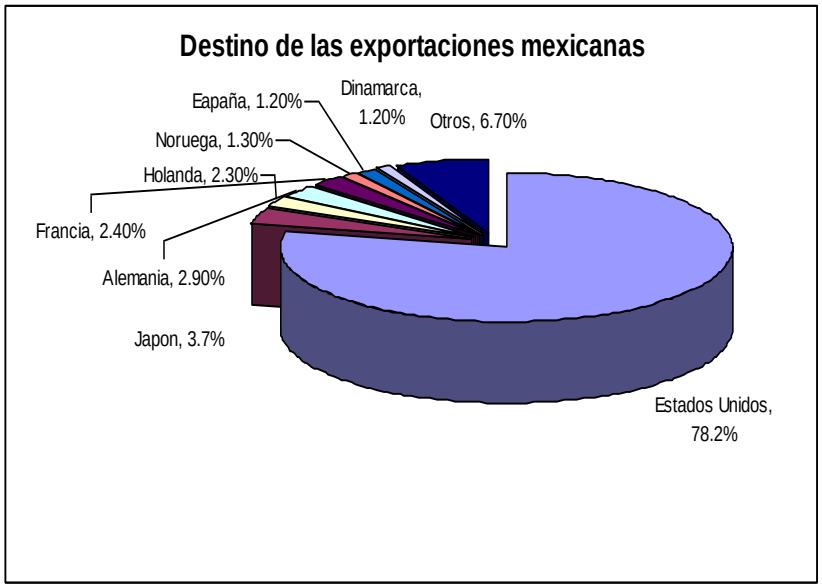
| MES | CICLO 2010/2011 | | | CICLO 2011/2012 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | VOLUMEN (Sacos de 60 Kg) | VALOR (Miles de USD) | VALOR (Miles de $) | VOLUMEN (Sacos de 60 Kg) | VALOR (Miles de USD) | VALOR (Miles de $) |
| OCTUBRE | 103,641.34 | 22,559.20 | 280,869.35 | 177,791.73 | 49,130.13 | 660,721.96 |
| NOVIEMBRE | 99,661.11 | 23,658.96 | 291,692.64 | 171050.07 | 46,807.88 | 639,362.55 |
| DICIEMBRE | 133,201.87 | 30,067.48 | 371,939.58 | 163,190.42 | 46,074.97 | 631,881.80 |
| SUBTOTAL | 336,504.31 | 76,285.64 | 944,501.57 | 512,032.21 | 142,012.98 | 1,931,966.31 |
| ENERO | 158,181.31 | 40,953.88 | 496,895.78 | | | |
| FEBRERO | 232,618.05 | 66,407.59 | 801,698.37 | | | |
| MARZO | 331,318.30 | 138,104.15 | 1,659,975.25 | | | |
| ABRIL | 313,525.49 | 100,878.80 | 1,184,895.84 | | | |
| MAYO | 380,159.56 | 129,736.77 | 1,511,918.21 | | | |
| JUNIO | 294,472.91 | 86,937.37 | 1,025,528.61 | | | |
| JULIO | 256,828.05 | 70,546.05 | 822,452.16 | | | |
| AGOSTO | 215,246.54 | 63,043.68 | 768,273.64 | | | |
| SEPTIEMBRE | 199,412.34 | 61,480.86 | 793,857.58 | | | |
| TOTAL | 2,718,266.87 | 856,933.99 | 10,009,997.01 | 512032.21 | 142,012.98 | 1,931,966.31 |

**Cuadro 12; Fuente AMECAFE, 14-02-2012**

La unidad de medida de exportación del café se mide por sacos de 60 kg. Si consideramos que la producción estimada de café en el ciclo 2010-2011 es de 4 868,923 Qq de 100 libras, al convertirlos en sacos de 60 kilos, nos da una producción de 3 676 036 sacos. De los cuales 2 718 266 .8 (74%) se destinó a la exportación.

El destino principal de las exportaciones de café oro sigue siendo los Estados Unidos al cuál se exportan el 78.2% de las exportaciones totales, seguido de Japón que representa el 3.7% de las exportaciones y Alemania al cuál se exporta el 2.9%. Además de estos países se México exporta a Francia, Holanda, Noruega, España y, Dinamarca

principalmente. En la siguiente gráfica, podrán apreciar los destinos del café y el porcentaje de exportaciones a cada uno de ellos.




**Cuadro 13, ASERCA con datos de USDA.**

Oportunidades de los cafés de especialidad[5].-Un aspecto a considerar es la tendencia en los cafés diferenciados, recientes estudios sobre su consumo señalan que los jóvenes americanos y europeos muestran preferencias sobre éstos en comparación con las bebidas gaseosas carbonatadas.

Desde la cosecha 2003-04 los precios del café convencional mostraron una ligera recuperación, que puede continuar con la próxima cosecha 2004-05, estas señales del mercado muestran que el consumo mundial del grano está creciendo cerca del 1.5 por ciento anual, impulsado principalmente por la demanda en China y los estados ex comunistas de Europa (Reuters, 2004c). Por ejemplo en China continental el consumo actual es de 400.000 a 500.000 sacos de café al año, con una tasa de crecimiento de 15 a 20 por ciento (EFE, 2004 b).

Más del 85 % del café mexicano convencional se exporta, su principal destino son los Estados Unidos. De un consumo total de café de 18 millones de sacos de café en Estados Unidos, entre el 3 y 3.5 millones de sacos corresponden al segmento de los especiales, aunque también hay buenas perspectivas en Europa y Japón, e incluso no se debe menospreciar el mercado nacional, también existen posibilidades de consumo en el

[5]Tomado del Plan Rector Nacional, 2005.

mercado interno, siguiendo el ejemplo de Brasil, principal país productor y segundo país consumidor de café, que este año consumió14 millones de sacos, y para el próximo año esperan aumentar la cifra a 16 millones (EFE, 2004c).

La cafeticultura mexicana, tan llena de contrastes agroecológicos y socioeconómicos, presenta ciertas ventajas competitivas respecto a otros países productores. México fue el pionero en la producción de café orgánico certificado y actualmente es el principal productor de este café, así como del café de comercio justo. El rezago tecnológico característico de la cafeticultura nacional, que se manifiesta en bajos rendimientos y un manejo poco intensivo en prácticas culturales y aplicación de insumos, con predominancia de cultivo bajo sombra diversa y presencia de variedades tradicionales (como Typica), éstas desventajas matizadas en la época de la revolución verde, en la actualidad bajo el enfoque de la sustentabilidad, se constituyen en ventajas importante para incursionar en los mercados orgánicos y de sombra. Además la presencia de pequeños productores y de experiencias organizativas exitosas [6], pueden permitir al café mexicano consolidarse e incrementar su presencia en estos mercados especiales, en particular el café sustentable.

El café sustentable llena un nicho específico como parte del mercado del café de especialidad, un segmento que, a diferencia de la mayor parte de la industria del café, ha experimentado un notable crecimiento en años recientes. Si bien es cierto que estos mercados son particularmente vigorosos y crecientes en América del Norte, también se encuentran amplias oportunidades en la Unión Europea y en Japón. De hecho, en la Unión Europea los mercados del café de comercio justo son considerablemente mayores que los de Estados Unidos; los del café orgánico son sólidos y los del café de sombra, relativamente novedosos. En Japón el café orgánico es bien conocido; el de sombra ha logrado algunos avances muy modestos (fundamentalmente un gran fabricante de bebidas de café), y el de comercio justo es relativamente novedoso.

Es importante mencionar que tantos sellos provocan confusión en el mercado de especialidad, en especial con los sellos de tipo ecológico (orgánico, sombra, sustentable), por lo que la estandarización de la terminología utilizada y una certificación más amigable con los consumidores pueden ayudar a evitar la confusión y el desgaste del apoyo hacia este segmento del mercado, por lo que existe optimismo sobre el futuro del café sustentable.

[6] Experiencias organizativas exitosas en el mercado orgánico y comercio justo han logrado incursionar en los mercados especiales, entre las más conocidas están: UCIRI, ISMAM, CEPCO, Majomut, Jeni Navan, Tiemelonla Nich K Lum, Tosepan Titataniske, La Selva, entre otras..

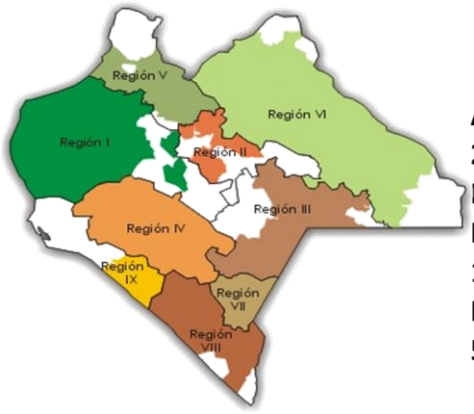
Otra vía importante para que los cafés mexicanos incursionen en el mercado de especialidad es la denominación de origen, en este sentido México es un país con una gran vocación para contar con ellas, partiendo de las diversas condiciones agroecológicas de la cafeticultura nacional. De acuerdo con Fernández (1997), en México hay cafés arábicos de excelente calidad, como Jaltenango, Coatepec, Pluma Hidalgo, Naturales de Atoyac y Maragogipes, entre otros, que merecen ser reconocidos por un Sistema de Origen Controlado.

El esfuerzo más importante lo constituye la Denominación de Café Veracruz, que data de noviembre del 2000, y se trata de la primera denominación de origen para café en México (Consejo Regulador del Café Veracruz, s.f. y 2004). Esta experiencia pionera ha motivado a que los estados de Oaxaca y Chiapas desarrollen sus denominaciones. Hoy Chiapas cuenta con la denominación de origen “Café Chiapas”.

### 1.8 Caracterización de la cafeticultura Chiapaneca

#### a. La importancia social y económica del café en Chiapas

En el Estado de Chiapas la Cafeticultura es una de las actividades económicas más importantes. En la fase de producción se involucran un total de 180,856[7] productores, de estos productores el un alto porcentaje son indígenas. La superficie cultivada es de 250,661 hectáreas distribuidas en 13 regiones cafetaleras identificadas en el Estado. La producción promedio se estima en 1'877,534.44 Qq según registros del último ciclo de producción la cual representa el 50.% de la producción a nacional[8]. Además, es el principal productor estado a nivel nacional y 12º. lugar a nivel mundial




**Actividad Cafetalera:**
**250,661 Has.=19.25 %**
**Municipios: 88**
**Núcleos Poblacionales: 4,621**
**180,856**
**Familias cafetalera = 878 385 Habs**
**50% Población Rural**

Se considera que aproximadamente el 85% de la producción de café en el Estado se exporta internacionalmente, mientras que solo el 10% se distribuye a nivel nacional y un aproximado del 5% de esta producción es consumida en el Estado. Aun cuando estas cifras no son exactas, si tomamos en cuenta el impacto económico que tiene la actividad cafetalera en la economía de las familias chiapanecas, tenemos sin lugar a duda un compromiso muy grande con la sociedad para desarrollar estrategias que nos permitan apoyar a los cafeticultores e impulsar su producción, consumo y calidad del Café.

#### b. Producción

La producción total del Estado es de 1.8 millones de sacos, para la cual participan un total de 180,856 productores en una superficie de 250,661 hectáreas. Distribuidas en 13 delegaciones en donde se produce el café, estas son: 1.Copainala, 2.Ocozocoautla,

[7] Datos preliminares del Padrón Nacional Cafetalero, 2011.
[8] Estimaciones realizadas por el Comité estatal sistema producto café de Chiapas.

3.San Cristóbal, 4.Comitán, 5.Ángel Albino Corzo, 6.Bochil, 7.Pichucalco, 8.Ocosingo, 9.Palenque, 10.Yajalon, 11.Motozintla, 12.Tapachula y 13.Mapastepec (Ver figura 3) todas estas delegaciones suman un total de 88 municipios.

Por otro lado, el valor de la producción es 180.4 millones de dólares y representa 23, 089, 320 jornales los cuales representan una derrama de 1.154 mil millones de pesos en el Estado.

**Delegaciones**

| REGIÓN ECONÓMICA | DELEGACIÓN | MUNICIPIOS | | LOCALIDADES | | PRODUCTORES | | HECTÁREAS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Núm. | % | Núm. | % | Núm. | % | Núm. | % |
| | 01 Copainalá | 4 | 4.55 | 100 | 2.16 | 4,240 | 2.34 | 2,987 | 1.19 |
| | 02 Ocozocoautla | 10 | 11.36 | 248 | 5.37 | 5,920 | 3.27 | 10,352 | 4.13 |
| I CENTRO | **Total** | **14** | **15.91** | **348** | **7.53** | **10,160** | **5.62** | **13,339** | **5.32** |
| | 03 S. C. de L.C. | 11 | 12.5 | 376 | 8.14 | 27,840 | 15.39 | 19,182 | 7.65 |
| II ALTOS | **Total** | **11** | **12.5** | **376** | **8.14** | **27,840** | **15.39** | **19,182** | **7.65** |
| | 04 Comitán | 5 | 5.68 | 312 | 6.75 | 11,504 | 6.36 | 11,140 | 4.44 |
| III FRONTERIZA | **Total** | **5** | **5.68** | **312** | **6.75** | **10,504** | **5.81** | **11,140** | **4.44** |
| | 05 Á. A. Corzo | 5 | 5.68 | 184 | 3.98 | 6,950 | 3.84 | 26,752 | 10.67 |
| IV FRAYLESCA | **Total** | **5** | **5.68** | **184** | **3.98** | **6,950** | **3.84** | **26,752** | **10.67** |
| | 06 Bochil | 7 | 7.95 | 274 | 5.93 | 16,058 | 8.88 | 16,388 | 6.54 |
| | 07 Pichucalco | 12 | 13.64 | 198 | 4.29 | 7,570 | 4.19 | 5,610 | 2.24 |
| V NORTE | **Total** | **19** | **21.59** | **472** | **10.2** | **23628** | **13.06** | **21,998** | **8.78** |
| | 08 Ocosingo | 4 | 4.55 | 948 | 20.5 | 29,053 | 16.06 | 28,213 | 11.26 |
| | 09 Palenque | 3 | 3.41 | 238 | 5.15 | 6,914 | 3.82 | 6,312 | 2.52 |
| | 10 Yajalón | 4 | 4.55 | 364 | 7.88 | 18,436 | 10.19 | 15,488 | 6.18 |
| VI SELVA | **Total** | **11** | **12.5** | **1550** | **33.6** | **54403** | **30.08** | **50,013** | **19.95** |
| | 11 Motozintla | 10 | 11.36 | 586 | 12.7 | 21,533 | 11.91 | 41,858 | 16.7 |
| VII SIERRA | **Total** | **10** | **11.36** | **586** | **12.7** | **21,533** | **11.91** | **41,858** | **16.7** |
| | 12 Tapachula | 7 | 7.95 | 564 | 12.2 | 20,395 | 11.28 | 49,840 | 19.88 |
| VIII SOCONUSCO | **Total** | **7** | **7.95** | **564** | **12.2** | **20,395** | **11.28** | **49,840** | **19.88** |
| | 13 Mapastepec | 6 | 6.82 | 228 | 4.94 | 5,443 | 3.01 | 16,539 | 6.6 |
| IX ISTMO - COSTA | **Total** | **6** | **6.82** | **228** | **4.94** | **5,443** | **3.01** | **16,539** | **6.6** |
| **TOTAL DE LAS 13 REGIONES** | | **88** | **100** | **4620** | **100** | **180,856** | **100** | **250,661** | **100** |

**Cuadro 14; Fuente: Estimaciones hechas por el sistema producto café de Chiapas**

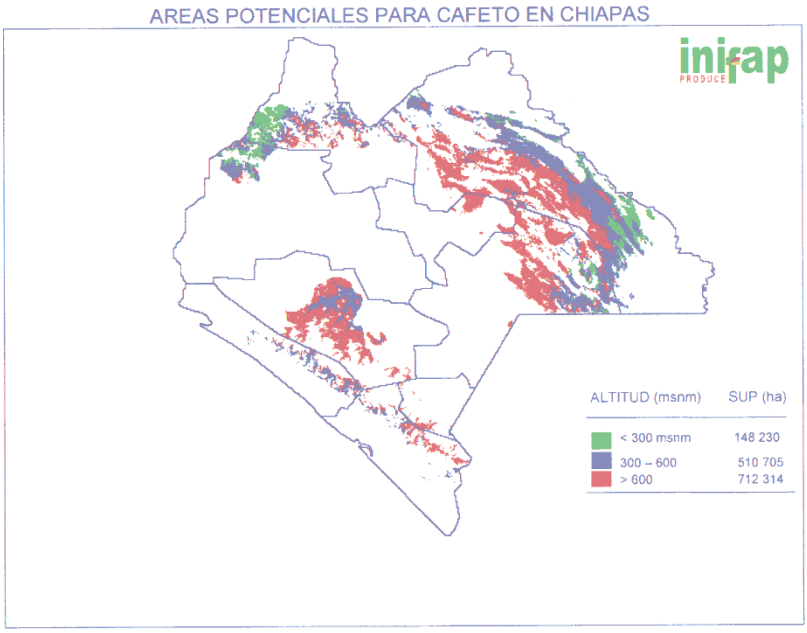
c. Características de la producción de café en Chiapas

Las unidades de producción se encuentran ubicadas en tres niveles altitudinales, cuya relación directa con su calidad (buen lavado, prima lavado, café de altura y estrictamente altura) representa su aceptación en los mercados más exigentes, además de un elemento que incide notablemente en la calidad, que es la latitud[9].

Estas unidades de producción se caracterizan por contar con una superficie cultivada dispersa, bajos niveles de productividad y altos costos de producción. Además cuentan con cafetales abandonados o parcialmente atendidos técnicamente, con alta presencia de plaga y enfermedades y desconocimiento de las prácticas de cultivo.

***d. Potencial Productivo***

Chiapas cuenta con grandes superficies con potencial productivo, del total Estatal se encuentran ubicadas entre altitudes infeririores a 300 y más de 600 metros sobre el nivel medio del mar (msnmm). De las cuales 145, 220 hectáreas corresponden a las ubicadas en menos de 300 msnmm, 510, 705 hectáreas comprendidas entre 301y 600 msnmm y 712, 314 hectáreas que están ubicadas a más de 600 msnmm (Ver Cuadro 14). Aunque de esta superficie solo están sembradas con café 250,661 has[10]




***Cuadro 15. Áreas con potencial productivo para el cultivo del café, INIFAP 2001.***

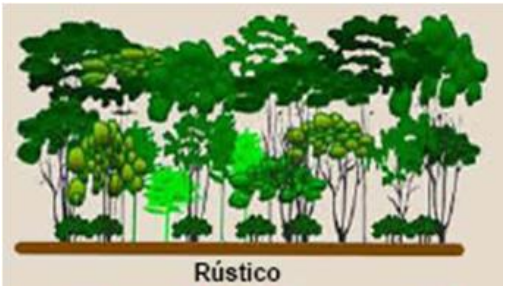
[9] COMCAFE 2003.
[10] Los datos estadísticos de la cafeticultura en el estado de Chiapas, son estimados ya que aun no se dan a conocer los resultados de la actualización del censo cafetalero 2011

## e. Tecnología de cultivo

### I. Sistema rusticano o de montaña[11]

Fue el pionero de la producción de café en México y es el modelo más simple, muy similar a las condiciones donde se encuentra el café en su estado silvestre, predominan los elementos de diferentes tipos de vegetación natural, generalmente se aprovecha una gran diversidad de especies para sombra. El tipo de vegetación más extendido en el área cafetalera son la selva mediana o alta subperennifolia y también se ha localizado en áreas de vegetación secundaria, conocidos como acahuales (Toledo y Moguel, 1999).

Es más frecuente su ubicación en las regiones cafetaleras ubicadas en la vertiente del Pacifico, debido al amplio periodo de sequía. En la vertiente del Golfo disminuye su importancia, debido a que la presencia de los frentes fríos o “nortes”, durante octubre a febrero, generan mejores condiciones de humedad y reducen la época seca.



Rústico

### II. Sistema de policultivo tradicional.

Se trata de plantaciones de café bajo sombra en cuya composición existe una gran diversidad de especies vegetales que incluyen elementos, tanto de vegetación natural (primaria y secundaria) como cultivada (especies nativas e introducidas). Este sistema de cultivo es el de mayor distribución en las regiones cafetaleras de México, practicado por pequeños productores, y con alta participación indígena.

Este sistema aprovecha integralmente el cafetal, combinando la producción de café como estrategia comercial, y la obtención y recolección de diversos productos, como estrategia de subsistencia. En la mayoría de las regiones cafetaleras, el sistema tradicional es una parte de la economía campesina, que se complementa con milpa, jornales externos y la producción de traspatio.

[11] Cita textual extraída del Diagnostico Nacional del Sistema Producto Café.

Bajo este sistema se mantienen rendimientos promedio de café, menores a 12 quintales por hectárea, con presencia de productores que mediante un buen manejo de podas de los cafetos y la sombra, así como la reposición de plantaciones, logran rendimientos sostenidos cercanos a los 18 quintales por hectárea. Los sistemas de montaña y tradicional son los utilizados en la producción de café orgánico, de sombra o amigable con el ambiente y comercio justo.

Policultivo tradicional

### III. Sistema especializado

Es una modalidad de monocultivo, en el que sólo se produce café bajo sombra y se caracteriza por utilizar leguminosas en forma dominante y casi única para el sombreado, normalmente en un marco de plantación. Así mismo, puede emplearse sombra temporal y marginalmente algunos árboles de otras especies útiles.

Se encuentra en todas las regiones cafetaleras y llegó a predominar como sistema de cultivo, en los lugares más comunicados, con presencia de medianos y grandes productores o cercanos a las entonces delegaciones y centros de apoyo de dicho instituto.

Monocultivo semisombreado

### IV. Sistema de policultivo comercial.

El sistema de policultivo comercial se distingue por la producción de café con especies asociadas que están orientadas a la comercialización, como una estrategia de diversificación productiva. Son plantaciones de café en cuya estructura se reduce la diversidad vegetal a un número de dos a cuatro especies por cafetal, ordenadas

espacialmente con el propósito de un aprovechamiento intensivo del espacio para la obtención de varios productos destinados principalmente al mercado. Las experiencias y los modelos de policultivo comercial son muy diversas, en función de las regiones cafetaleras. Se conocen experiencias importantes en Veracruz, Puebla, Chiapas y Oaxaca, y en forma más reciente en Jalisco, Nayarit, Hidalgo, San Luis Potosí, Tabasco y Guerrero

**V.- Sistema a sol.**

El sistema a "sol" o "cielo abierto" es la modalidad más intensiva que se practica en México. Se caracteriza por cafetales que se cultivan sin sombra, es decir se mantiene bajo monocultivo y a plena exposición solar. El cultivo a sol en México lo han adoptado los grandes productores y finqueros a través de trasplantar tecnologías, aplicando una mayor tecnificación a los cafetales, con los objetivos de incrementar la producción y abatir los costos de producción por quintal. Alcanzando plantaciones de 4,000 hasta 5,000 cafetos por ha. Lo que permite rendimientos muy elevados que van desde los 40 hasta los 80 quintales por ha. El impacto ecológico ha sido definitivo para que muchos cafeticultores chiapanecos modifiquen este cultivo orientándose al sistema de café bajo sombra, particularmente debido a la carencia de humedad en la vertiente del Pacífico. Este sistema está presente en regiones productoras de café como Jaltenango y el Soconusco.

**VI.- Cultivo orgánico**

La producción de café orgánico, asociado principalmente a los sistemas de policultivo tradicional y natural, se ha convertido en una forma específica de conservación de suelos y el medio ambiente. Este tipo de agricultura alternativa, proporciona un medio ambiente

balanceado, rendimiento y fertilidad sostenidos, así como control natural de plagas mediante el empleo de tecnologías auto-sostenidas. La sostenibilidad se define como: El manejo y conservación de los recursos naturales promoviendo el cambio tecnológico e institucional que asegure la continua satisfacción presente y futura de las necesidades humanas. El café orgánico ha sido definido como un sistema productivo que utiliza diversas tecnologías de fertilización, control de malezas y plagas, sin usar fertilizantes o plaguicidas de origen químico sintético

| *Región* | *Delegación* | *Sistemas de Cultivo Predominante* |
|---|---|---|
| I Centro | Copainalá | Montaña, Policultivo tradicional |
| | Ocozocoautla | Montaña, Policultivo tradicional, Cultivo orgánico |
| II Altos | San Cristóbal | Policultivo tradicional, Cultivo orgánico |
| III Fronteriza | Comitán | Policultivo tradicional |
| IV Frailesca | Ángel Albino Corzo | Sistema especializado y Cultivo orgánico |
| V Norte | Bochil | Montaña, policultivo tradicional y sistema especializado |
| | Pichucalco | Montaña, policultivo tradicional y sistema especializado |
| VI Selva | Ocosingo | Montaña, policultivo tradicional y sistema especializado |
| | Palenque | Montaña, Policultivo tradicional |
| | Yajalón | Policultivo tradicional y sistema especializado |
| VII Sierra | Motozintla | Sistema especializado, Cultivo orgánico |
| VIII Soconusco | Tapachula | Sistema especializado, sistema a sol y policultivo comercial |
| IX Itsmo-Costa | Mapastepec | Montaña, Orgánico, Sistema Especializado y Policultivo comercial |

**Cuadro 16; Fuente Estudio de la cadena del valor del café de Chiapas 2006**

## f.- Recursos y Estructura de Plantaciones

- **Regiones Cafetaleras**

Chiapas se divide en 9 Regiones Económicas de acuerdo a las instituciones de Gobierno; en lo que se refiere a la producción de café, se ubicaron de acuerdo al INMECAFE 13 regiones o zonas productoras que si bien pueden tener características en común como clima (Temperatura, humedad, presión atmosférica), relieve, tipo de suelos y altitud, también tienen grandes diferencias de esas mismas características y a otras como características poblacionales y localización geográfica. Cada región cafetalera tiene una

sede que usualmente es una cabecera municipal donde las actividades relacionadas con el café (comercialización, infraestructura, presencia de bancos e instituciones) son más representativas.

De acuerdo a datos proporcionados por la COMCAFE, con base en el Padrón Nacional Cafetalero las superficies dedicadas a la producción de café en el estado se centran en su gran mayoría en pequeñas parcelas de hasta una hectárea con el 63% de los predios, de 1.01 a 5 ha con el 35% y solamente el 2% de los predios tienen más de 5.01 ha, esto hace que todos los esfuerzos encaminados al desarrollo del sector tengan una línea social, debido a que la gran mayoría de los productores son sector rural y de escasos recursos.

No DE HECTAREAS POR RANGO DE SUPERFICIE

| DELEGACIONES REGIONALES | RANGOS | | | | | | TOTAL | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0.0001-0.5000 | 0.5001-1.0000 | 1.0001-2.0000 | 2.0001-5.0000 | 5.0001-10.0000 | 10.0001-MAS | PRODS | HAS |
| A.A. CORZO | 234.86 | 779.18 | 1,864.94 | 7,183.88 | 5,283.80 | 11,405.42 | 6,950 | 26,752.00 |
| BOCHIL | 1,575.44 | 4,497.82 | 4,371.41 | 3,998.66 | 1,369.63 | 574.69 | 16,058 | 16,388.00 |
| COMITAN | 1,267.88 | 2,400.32 | 2,606.94 | 3,372.94 | 1,492.97 | | 10,504 | 11,140.00 |
| COPAINALA | 883.90 | 793.95 | 597.58 | 625.72 | 84.39 | | 4,240 | 2,987.00 |
| MAPASTEPEC | 243.06 | 784.35 | 1,468.30 | 5,312.67 | 2,628.92 | 6,100.58 | 5,443 | 16,539.00 |
| MOTOZINTLA | 1,856.53 | 4,062.07 | 5,912.97 | 13,566.23 | 3,635.05 | 12,820.05 | 21,533 | 41,858.00 |
| OCOSINGO | 2,967.46 | 6,779.23 | 9,994.49 | 6,504.52 | 1,038.59 | 928.35 | 29,053 | 28,213.00 |
| OCOZOCOAUTLA | 641.21 | 1,188.34 | 1,412.83 | 3,039.22 | 980.17 | 3,094.49 | 5,920 | 10,352.00 |
| PALENQUE | 1,147.09 | 1,420.99 | 1,308.18 | 1,757.98 | 428.42 | 265.24 | 6,914 | 6,312.00 |
| PICHUCALCO | 1,283.54 | 1,888.49 | 1,298.76 | 852.17 | 279.12 | | 7,570 | 5,610.00 |
| SAN CRISTOBAL | 5,083.45 | 6,366.38 | 5,117.60 | 1,668.59 | 856.83 | 88.41 | 27,840 | 19,182.00 |
| TAPACHULA | 1,685.79 | 3,782.90 | 5,250.51 | 12,630.63 | 6,815.72 | 19,672.15 | 20,395 | 49,840.00 |
| YAJALON | 2,529.80 | 5,062.08 | 3,992.57 | 2,699.54 | 363.50 | 839.93 | 18,436 | 15,488.00 |
| TOTAL | 21,400.01 | 39,806.10 | 45,197.09 | 63,212.75 | 25,257.10 | 55,789.32 | 180,856 | 250,661.00 |

**Cuadro 17, Fuente: Estimaciones realizadas por el Comité estatal sistema producto café de Chiapas**

En algunas regiones esa diferenciación es más cargada hacia ciertos sectores como en las regiones Copainalá y San Cristóbal de Las Casas, donde más del 80% de sus productores tienen menos de 1 hectárea y son escasos los productores con más de 5 hectáreas; caso contrario a las Regiones Ángel Albino Corzo y Mapastepec, donde solamente el 25% y 32% respectivamente corresponden a productores de menos de 1 hectárea y donde los productores de más de 5 hectáreas representan el 13% y 10% respectivamente. Las Regiones donde son escasos o no se tienen registrados productores con más de 10 hectáreas son: Copainalá, San Cristóbal de Las Casas, Comitán, Bochil, Pichucalco, Ocosingo, Palenque y Yajalón.

No DE PRODUCTORES POR RANGO DE SUPERFICIE

| DELEGACIONES REGIONALES | RANGOS | | | | | | TOTAL | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0.0001-0.5000 | 0.5001-1.0000 | 1.0001-2.0000 | 2.0001-5.0000 | 5.0001-10.0000 | 10.0001-MAS | PRODS | HAS |
| A.A. CORZO | 630 | 1,055 | 1,782 | 2,411 | 814 | 258 | 6,950 | 26,752.00 |
| BOCHIL | 4,226 | 6,090 | 4,177 | 1,342 | 211 | 13 | 16,058 | 16,388.00 |
| COMITAN | 3,401 | 3,250 | 2,491 | 1,132 | 230 | | 10,504 | 11,140.00 |
| COPAINALA | 2,371 | 1,075 | 571 | 210 | 13 | | 4,240 | 2,987.00 |
| MAPASTEPEC | 652 | 1,062 | 1,403 | 1,783 | 405 | 138 | 5,443 | 16,539.00 |
| MOTOZINTLA | 4,980 | 5,500 | 5,650 | 4,553 | 560 | 290 | 21,533 | 41,858.00 |
| OCOSINGO | 7,960 | 9,179 | 9,550 | 2,183 | 160 | 21 | 29,053 | 28,213.00 |
| OCOZOCOAUTLA | 1,720 | 1,609 | 1,350 | 1,020 | 151 | 70 | 5,920 | 10,352.00 |
| PALENQUE | 3,077 | 1,924 | 1,250 | 590 | 66 | 6 | 6,914 | 6,312.00 |
| PICHUCALCO | 3,443 | 2,557 | 1,241 | 286 | 43 | | 7,570 | 5,610.00 |
| SAN CRISTOBAL | 13,636 | 8,620 | 4,890 | 560 | 132 | 2 | 27,840 | 19,182.00 |
| TAPACHULA | 4,522 | 5,122 | 5,017 | 4,239 | 1,050 | 445 | 20,395 | 49,840.00 |
| YAJALON | 6,786 | 6,854 | 3,815 | 906 | 56 | 19 | 18,436 | 15,488.00 |
| TOTAL | 57,404 | 53,897 | 43,187 | 21,215 | 3,891 | 1,262 | 180,856 | 250,661.00 |

**Cuadro 18, Fuente: Estimaciones realizadas por el Comité estatal sistema producto café de Chiapas**

Por otro lado, la presencia de fincas se centra en las regiones de Ángel Albino Corzo, Motozintla, Tapachula y existen algunas en la Ocozocoautla y Yajalón.

Casi todos los productores de Chiapas producen y comercializan el café en pergamino, solamente algunos lo comercializan en cereza a grandes fincas, la comercialización de café se realiza principalmente en pergamino seco y en algunas ocasiones como pergamino oreado, es por ello que no existen en Chiapas grandes beneficios húmedos a excepción de los que se encuentran en las fincas, la gran mayoría de los productores por muy pequeño que sea realiza el proceso de beneficio húmedo en su unidad de producción. Así mismo los beneficios secos solamente están en posesión de empresas comercializadoras, fincas y algunas organizaciones de productores. Todas las regiones cuentan con infraestructura carretera que hacen posible el transporte del café hacia Veracruz (vía Oaxaca, Las Choapas, Pichucalco o Tabasco), Puerto Chiapas (Tapachula) y Guatemala (vía Ciudad Hidalgo y vía Ciudad Cuauhtémoc).

- **Rendimientos**[12]

Los rendimientos obtenidos en los Diagnósticos de las Estructuras Productivas (DEP) reportaron un promedio estatal de rendimiento de 9 quintales por hectárea, el cual se encuentra dentro del rango mencionado por instituciones (8-12 quintales por hectárea).

[12] La información de este y los siguientes apartados fue tomada de los resultados expresados en el documento "Diagnostico de la cafeticultura Estatal de Chiapas", derivados del proyecto "Estrategia de innovación hacia la competitividad de la Cafeticultura mexicana" Coordinado por INCA-RURAL, AMECAFE y el CRUO de la UNACH. Es importante destacar que los datos provienen de un muestreo. No obstante consideramos que los resultados expresan de manera realista la situación de los cafetos en Chiapas.

| DELEGACION | MUNICIPIOS | LOCALIDADES | PRODUCTORES | HAS | Qq/has | PROD. PROM |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Á. A. Corzo | 5 | 184 | 6,950 | 26,752.00 | 14 | 374,528.00 |
| Bochil | 7 | 274 | 16,058 | 16,388.00 | 6 | 98,328.00 |
| Comitán | 5 | 312 | 11,504 | 11,140.00 | 7 | 77,980.00 |
| Copainalá | 4 | 100 | 4,240 | 2,987.00 | 6 | 17,922.00 |
| Mapastepec | 6 | 228 | 5,443 | 16,539.00 | 10 | 165,390.00 |
| Motozintla | 10 | 586 | 21,533 | 41,858.00 | 11 | 460,438.00 |
| Ocosingo | 4 | 948 | 29,053 | 28,213.00 | 6 | 169,278.00 |
| Ocozocoautla | 10 | 248 | 5,920 | 10,352.00 | 6 | 62,112.00 |
| Palenque | 3 | 238 | 6,914 | 6,312.00 | 6 | 37,872.00 |
| Pichucalco | 12 | 198 | 7,570 | 5,610.00 | 6 | 33,660.00 |
| S. C. de L.C. | 11 | 376 | 27,840 | 19,182.00 | 9 | 172,638.00 |
| Tapachula | 7 | 564 | 20,395 | 49,840.00 | 13 | 647,920.00 |
| Yajalón | 4 | 364 | 18,436 | 15,488.00 | 7 | 108,416.00 |
| TOTAL | 88 | 4620 | 181856 | 250,661.00 | 9.8 | 2,426,482.00 |

**Cuadro 19, Fuente: Estimaciones realizadas por el Comité estatal sistema producto café de Chiapas**

- **Ingresos por cultivo de café**

La información referente a los ingresos por cultivo de café, denota una dependencia por esta actividad en las regiones Ocozocoautla, San Cristóbal de Las Casas, Ángel Albino Corzo, Bochil, Yajalón, Motozintla y Tapachula, debido a que de los productores encuestados más del 85% de sus ingresos corresponde a esta actividad, no siendo así en las regiones Pichucalco, donde solamente el 46% de los ingresos de los productores se debe a la producción de café.

- **Estructura de Plantaciones**

El promedio estatal referente a la estructura de plantaciones refleja un 42% de cafetos normales, que sumados al 21% de cafetos que requieren poda, 11% de cafetos que requieren recepa y 11% de cafetos en etapa preproductiva, hacen un total de 85% de cafetos que solamente requieren manejo y dejan solamente un 15% de cafetos que requieren de la producción de plantas nuevas (suma de 9% de cafetos que requieren renovación y 6% de fallas físicas).

Puede hacerse una clasificación de la estructura de las plantaciones de acuerdo a las actividades requeridas para buscar el desarrollo de las plantaciones: Cafetales que requieren manejo (Cafetos Normales, que requieren poda, que requieren recepa y preproductivos) y Cafetales que requieren producción de plantas nuevas (Cafetos que requieren renovación y fallas físicas).

| Delegacion | Cafetos normales | Requieren poda | Requieren recepa | Renovacion | Preproductivos | Fallas fisicas | Total % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANGEL A. CORZO | 45 | 21 | 10 | 8 | 10 | 6 | 100 |
| BOCHIL | 51 | 26 | 4 | 4 | 10 | 5 | 100 |
| COMITAN | 53 | 21 | 8 | 8 | 8 | 2 | 100 |
| COPAINALA | 20 | 18 | 17 | 16 | 15 | 14 | 100 |
| MAPASTEPEC | 55 | 18 | 7 | 5 | 9 | 6 | 100 |
| MOTOZINTLA | 39 | 23 | 9 | 5 | 18 | 6 | 100 |
| OCOSINGO | 49 | 21 | 15 | 7 | 6 | 2 | 100 |
| OCOZOCOAUTLA | 44 | 21 | 11 | 5 | 12 | 7 | 100 |
| PALENQUE | 50 | 20 | 14 | 7 | 6 | 3 | 100 |
| PICHUCALCO | 27 | 24 | 9 | 13 | 19 | 8 | 100 |
| SAN CRISTOBAL | 35 | 20 | 14 | 15 | 13 | 3 | 100 |
| TAPACHULA | 32 | 18 | 18 | 13 | 14 | 5 | 100 |
| YAJALON | 42 | 19 | 12 | 8 | 12 | 7 | 100 |

**Cuadro 20, Fuente: Estimaciones realizadas por el CESPC, en base a la información del diagnostico**

Siguiendo esta clasificación se puede obtener el siguiente cuadro:

| REGIÓN | % DE CAFETALES QUE REQUIEREN MANEJO | % DE CAFETALES QUE REQUIEREN PLANTAS NUEVAS |
|---|---|---|
| Copainalá | 70 | 30 |
| Ocozocoautla | 88 | 12 |
| San Cristóbal de Las Casas | 82 | 18 |
| Comitan | 90 | 10 |
| Ángel Albino Corzo | 86 | 14 |
| Bochil | 91 | 9 |
| Pichucalco | 79 | 21 |
| Ocosingo | 91 | 9 |
| Palenque | 90 | 10 |
| Yajalón | 85 | 15 |
| Motozintla | 89 | 11 |
| Tapachula | 82 | 18 |
| Mapastepec | 89 | 11 |

Todas las regiones muestran deficiencias en la conformación de sus plantaciones dado que las que mejor porcentaje de cafetos normales presenta tiene no más del 55%: Mapastepec (55%), Comitán (53%), Bochil (51%), Palenque (50%), Ocosingo (49%), Ángel Albino Corzo (45%), Ocozocoautla (44%) y Yajalón (42%). Así mismo las que presentan menos porcentajes de cafetos normales son: Copainalá (20%), Pichucalco (27%), Tapachula (32%), San Cristóbal de Las Casas (35%), Motozintla (39%).

Derivado de los datos recabados en los DEP, las regiones que requerirían un mayor porcentaje de producción de plantas son: Copainalá (30%), Pichucalco (21%), San Cristóbal de Las Casas (18%), Tapachula (18%), Yajalón (15%), Ángel Albino Corzo (14%), Mapastepec (11%) y Motozintla (11%).

- **Variedades de café**

De acuerdo a los Diagnósticos de las Estructuras Productivas (DEP), en lo referente a variedades de café se observa que la gran mayoría de los cafetos muestreados son cafetos de variedades de porte alto (Criollo y Borbón). Los proyectos que han venido realizándose de producción de plantas en vivero han sido encaminados a la producción de estas variedades. Las variedades de porte bajo (caturra, catuaí, catimor) se encuentran mayormente en las unidades de producción privadas y en las fincas, aunque se encuentran en un porcentaje menor en las parcelas de los pequeños productores.

La variedad más utilizada es la Borbón, en las siguientes regiones: Tapachula (65%), Mapastepec (58%), Comitán (58%), Bochil (56%), Motozintla (53%), Ocozocoautla (51%), Palenque (43%), Ocosingo (42%), Yajalón (38%). Así mismo la variedad Criollo es la más utilizada en las regiones: Copainalá (73%), Pichucalco (56%), Ángel Albino Corzo (49%), y San Cristóbal de Las Casas (34%).

En cuanto a variedades de porte bajo los resultados obtenidos de los DEP, ubicaron a la variedad caturra rojo como la más utilizada en: Comitán (21%), Ocosingo (18%), Ángel Albino Corzo (17%), Bochil (15%), Palenque (15%), San Cristóbal de Las Casas (14%), Ocozocoautla (13%), Pichucalco (13%) y Mapastepec (13%).

| Delegacion | Typica | Marago | Borbon | Caturra rojo | Caturra amarillo | Mundo novo | Otras V |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANGEL A. CORZO | 49 | 1 | 24 | 17 | 3 | 4 | 2 |
| BOCHIL | 26 | | 56 | 15 | 2 | 1 | |
| COMITAN | 14 | | 58 | 21 | 5 | | 3 |
| COPAINALA | 79 | | 21 | 4 | 2 | | |
| MAPASTEPEC | 19 | 1 | 58 | 13 | 4 | | 5 |
| MOTOZINTLA | 37 | | 53 | 4 | | 2 | 4 |
| OCOSINGO | 27 | | 42 | 18 | 2 | 11 | |
| OCOZOCOAUTLA | 17 | | 71 | 13 | 3 | 13 | 3 |
| PALENQUE | 31 | | 43 | 15 | 2 | 9 | |
| PICHUCALCO | 56 | 2 | 10 | 13 | 1 | 10 | 8 |
| SAN CRISTOBAL | 34 | 3 | 32 | 14 | 9 | 5 | 3 |
| TAPACHULA | 30 | 1 | 65 | 1 | | | 3 |
| YAJALON | 33 | 2 | 38 | 9 | 3 | 8 | 7 |

Nota: Con otras V nos referimos a los Catimores, Garnica, Oro, Pluma y Pacamaras

La variedad Maragogype se cultiva en muy pequeña escala por su baja productividad, pero los productores que la utilizan es debido al alto precio que llega a cotizar, se reportó la utilización de esta variedad en: San Cristóbal de Las Casas (3%), Pichucalco (2%), Yajalón (2%), Ángel Albino Corzo (1%), Motozintla (1%), Tapachula (1%) y Mapastepec (1%).

La variedad robusta se localiza principalmente en la Región de Tapachula.

- **Fertilización Orgánica y Química**

En los Diagnósticos de las Estructuras Productivas (DEP) realizados en las diferentes zonas cafetaleras de Chiapas se tomaron en cuenta dos tipos de fertilización: Química y Orgánica, la consulta consistió en preguntarle al productor específicamente si realiza esta práctica o no.

Para la fertilización química se utilizan diversas fórmulas comerciales y eso depende de la disponibilidad de los fertilizantes en el mercado, la gran mayoría de los productores no realiza este tipo de fertilización. Los principales fertilizantes que se aplican son: Sulfato de amonio y Urea. Algunas empresas comercializadoras facilitan la obtención de fertilizantes a los productores que les venden café como Nitrato Chileno y Triple 17, así como la aplicación de cal dolomítica para regulación de pH.

La fertilización orgánica ha tenido auge en la última década debido principalmente a la producción de café orgánico certificado, donde las agencias certificadoras, en aplicación a las normas de producción orgánica, inciden de manera importante en la producción y aplicación de abonos orgánicos en los cafetales, sobre todo de organizaciones de productores y algunas fincas.

Los principales abonos o fertilizantes orgánicos usados por los productores de café en Chiapas son: Composta, lombriabono, bokashi, caldo supermagro, lixiviado de lombriabono y pulpa de café.

Las regiones cafetaleras donde se logran apreciar mayores porcentajes de aplicación de fertilizantes químicos son: Motozintla (22%), Bochil (13%) y Ángel Albino Corzo (9%). Las regiones de Copainalá, Ocozocoautla, San Cristóbal de Las Casas, Comitán, Pichucalco, Ocosingo, Palenque, Yajalón, Tapachula y Mapastepec, registraron porcentajes de fertilización química menores a 5%.

En lo referente a fertilización orgánica se puede apreciar en el registro de datos que las regiones donde se presenta un mayor porcentaje este tipo de fertilización son:

Ocozocoautla (54%), Mapastepec (38%), Ángel Albino Corzo (33%), Comitán (25%), Copainalá (25%), San Cristóbal de Las Casas (22%), Motozintla (20%), Bochil (18%) y Tapachula (16%).

Así mismo donde se presenta un menor porcentaje de fertilización orgánica es en: Pichucalco (1%), Ocosingo (2%), Palenque (7%) y Yajalón (10%).

- **Plagas y enfermedades**

Las plagas más frecuentemente encontradas en los cafetales muestreados son: Roya del Cafeto, Broca del café y Ojo de Gallo.

Respecto a la broca del café es la plaga mayormente encontrada en las siguientes regiones: Mapastepec (46%), Yajalón (37%), Tapachula (37%), Ángel Albino Corzo (34%), Motozintla (33%), Ocozocoautla (32%), Comitán (29%), Copainalá (28%), San Cristóbal de Las Casas (28%), Bochil (25%), Ocosingo (25%), Palenque (24%) y Pichucalco (23%).

En cuanto a la Roya del café, se ha encontrado con mayor incidencia en: Mapastepec (38%), Copainalá (30%), Ocozocoautla (26%), San Cristóbal de Las Casas (27%), Comitán (20%), Ángel Albino Corzo (18%), Bochil (18%), Palenque (18%), Yajalón (18%), Ocosingo (17%), Motozintla (17%), Tapachula (15%) y Pichucalco (14%).

El Ojo de Gallo se reflejó en los siguientes porcentajes en las regiones: Motozintla (30%), San Cristóbal de Las Casas (28%), Copainalá (26%), Ángel Albino Corzo (25%), Bochil (25%), Ocozocoautla (23%), Comitán (20%), Pichucalco (18%), Palenque (14%), Ocosingo (13%), Tapachula (13%), Mapastepec (12%) y Yajalón (10%),

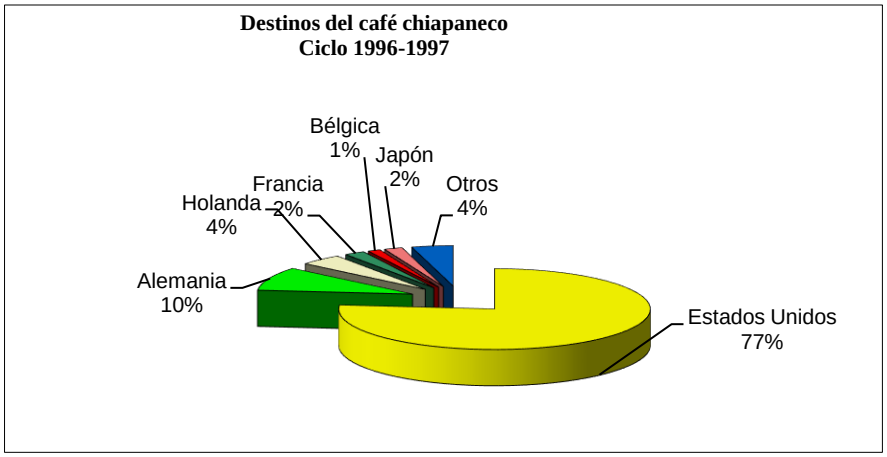
Respecto a la presencia de Nemátodos en los cafetales de Chiapas se obtuvieron datos en: Ocozocoautla (15%), Ocosingo (6%), Comitán (4%), Yajalón (4%), Pichucalco (3%), Motozintla (3%), Copainalá (2%) y Ángel Albino Corzo (2%). Por lo que sería necesario verificar la presencia de este problema en los cafetales de dichas regiones.

Así también pudo observarse problemas con la presencia de Tuzas en: Comitán (11%), Ocosingo (9%) y Palenque (7%).

Otras plagas que mostraron porcentajes significativos en algunas regiones fueron: Barrenador del Tallo en Ángel Albino Corzo (15%) y Pudrición Radicular del Cafeto en Bochil (9%).

### 3.10 Comercialización y mercado

El café chiapaneco tiene actualmente 17 destinos a nivel internacional, de los cuales destacan Estados Unidos, Alemania, Holanda, Francia, Japón y Bélgica. Este mercado representa el 85% de la producción Estatal.




**Cuadro 23. Destinos del café Chiapaneco, Centro de Estudios Estratégico del ITESM Campus Monterrey..**

Los cafés Chiapanecos, al igual que los mexicanos han sido estandarizados en cuatro grandes categorías, derivado de la altura en la que se produjo y el sistema de beneficiado,

- **Café estrictamente altura.** Es un café muy demandado por los compradores por su calidad, acentuada acidez, cuerpo, sabor y aroma, muy fino en taza. Este café se cultiva en alturas superiores a los 1000 msnm.
- **Café de altura.** Es un café que se cultivan desde los 900 metros de altura, requieren de un proceso de beneficiado impecable, deben de ser de muy buena presentación, finos en la taza, con acidez, buen aroma y cuerpo; únicamente se acepta un máximo de 7 defectos por cada 454 gramos.
- **Café prima lavado.** Es un café producido entre los 650 y 900 metros de altura con buena presentación y agradable en taza, tanto en lo que se refiere a aroma como a cuerpo y que no tenga más de 10 defectos por 454 gramos, de acuerdo a las normas establecidas por la Bolsa del Café en Nueva York.
- Café buen lavado. Producido a 650 mts o menos, por lo que se considera un café de poca altura que no tiene méritos especiales tanto en la taza como en su presentación; los requisitos estrictos son café sano y bien desmanchado.

No obstante paulatinamente se han destacado distintos tipos de cafés, que son altamente demandados por los compradores, debido a su calidad en taza, rendimientos y pureza en el proceso de beneficiado.

**Relación con los proveedores**

A continuación mencionamos algunos otros actores que intervienen en este proceso de comercialización:

**Venta directa a los compradores internacionales**; Esta actividad que requiere de una mayor especialización de parte de los cafeticultores y sus empresas, es realizada por los productores que cuentan con la producción e infraestructura suficiente para sufragar los gastos de almacenamiento, industrialización, envasado, traslado, pago por servicios de exportación y financiamiento. Y sobre todo compradores internacionales confiables. Esta actividad es realizada por las grandes empresas comercializadoras, los productores grandes y las empresas sociales, particularmente las que comercializan café organico.

**Venta a las empresas comercializadoras estatales**; Las empresas Agroindustrias Unidas de Mexico (AMSA), Cafes California (Noyman) y Expogranos, son las que comercializan la mayor cantidad de café en el estado, Para ello operan con compradores regionales (empleados o comisionistas) quienes se encargan de acopiar el café en las regiones. En muchos casos reciben café directamente en sus almacenes de los productores finqueros y las organizaciones sociales. Como una forma de estrategia comercial. Operan fundamentalmente comprando café pergamino. Estas empresas a su vez son subsidiarias de las empresas matrices quienes se encargan de la venta en los mercados internacionales.

**Venta directa a torrefactores nacionales;** Otra forma de comercializacion es la venta directa a los torrefactores nacionales y estatales, aunque menor por los volúmenes que moviliza es importante porque le permite a los productores un mejor precio por su café; en algunos casos (menores) los propios productores tienen sus empresas torrefactoras a las que le entregan su producto, ya sea a nivel estatal o nacional.

**Venta a los compradores regionales;** Normalmente son intermediarios entre las grandes empresas y los productores, funcionan como empleados o comisionistas de las empresas, encargándose de los procesos de acopio, almacenamiento y traslado del producto. Las Organizaciones sociales regionales, realizan la misma actividad solo que en este caso su intermediación no se hace, en su mayoría, con compras “rematadas” sino como “alcance” de futuras ventas, realizando al final del ejercicio las cuentas con sus agremiados y otorgando bonificaciones en su caso.

**Venta a los compradores locales;** Quizá el eslabón mas débil de la cadena de comercializacion ya que las compras son rematadas a precios muy castigados por los

compradores, algunos itinerantes y la mayoría comerciantes locales que compran café y venden productos de primera necesidad.

- **Café orgánico y/o sustentable**

Es creciente el número de productores, empresas y consumidores de café que están abriendo nuevos caminos para fomentar que la industria del café se oriente hacia prácticas más respetuosas del medio ambiente y procure mayores beneficios económicos y sociales para los productores. Tres categorías de café buscan cumplir total o parcialmente con estos criterios: el café orgánico, el café de sombra y el café de comercio justo.

• *Café orgánico* es el que se produce con métodos que conservan el suelo y prohíbe el uso de sustancias químicas sintéticas.

• *Café de comercio justo* es el que se compra directamente a las cooperativas de pequeños agricultores, garantizándoles un precio de contrato mínimo.

• *Café de sombra* es el que se cultiva bajo la bóveda forestal, en entornos de selva, y es benéfico para la biodiversidad y las aves.

Aunque cada una de estas categorías de café ha definido sus propios canales y criterios de comercialización, en la práctica suelen traslaparse provocando considerable confusión. Por ejemplo, el café de comercio justo es con frecuencia, más no necesariamente, orgánico, y el café orgánico es a veces, pero no siempre, cultivado bajo sombra. Para efectos de esta encuesta, se decidió hacer una clara distinción entre categorías, a efecto de diferenciar los mercados y tener mayor precisión en el registro de datos.

Es importante señalar que Chiapas es pionero en el cultivo de café orgánico y es tercer productor a nivel mundial. Chiapas destinan un total de 45, 763 hectáreas para el café orgánico en las cuales se producen 274, 600 sacos de café de los cuales 180, 000 son exportados. Estas son producidas por 25, 000 productores representados por 123 organizaciones sociales, aunque cada ves mas productores privados están incursionando en esta fase de producción y comercializacion.

| Producción de café orgánico en Chiapas | | |
|---|---|---|
| **Productores** | **Hectáreas** | **Organizaciones** |
| **25,000** | **45,763** | **123** |

**Tabla 3. Producción de café orgánico en Chiapas.**

**Organización**

En el estado existen mas de 400 organizaciones de productores, presentes en las 13 delegaciones donde se cultiva el café. De acuerdo con los resultados de los talleres realizados por El Colegio de la Frontera Sur en la integración del Plan Estatal del Manejo Agroecológico del Café, los productores y sus organizaciones se pueden tipificar en tres categorías principales, atendiendo a su nivel de organización y consolidación, tomando en cuenta su nivel de competitividad gracias a la innovación.

En esta clasificación se considera al sector social y al sector privado, entendiéndose como sector social: ejidatarios, productores libres, etc. y sector privado: finqueros y empresas agrícolas;

- **Organizaciones emergentes:** Se caracterizan por su habilidad para sobrevivir por medio de la improvisación en la operación. Son asociaciones no oficiales, manipuladas, que se rigen por personas externas, de grupos pequeños de campesinos, formadas localmente con el objetivo de cooperar económicamente para mejorar las condiciones económicas y sociales de sus afiliados. Con un alcance geográfico que varía desde una aldea a un grupo de aldeas vecinas o caseríos.
- **Organizaciones en consolidación:** Se caracterizan por haber alcanzado un nivel de calidad en las áreas principales de la organización u empresa. Son organizaciones en proceso para contar con una forma jurídica de organización campesina legalmente establecida. Tienen una visión mucho más amplia que las anteriores.
- **Organizaciones consolidadas** Se caracterizan por tener áreas y personal especializado en el desarrollo de nuevos productos, procesos y servicios. Son organizaciones reconocidas oficialmente bajo alguna forma jurídica legalmente establecida. Tienen bastante tiempo de trabajo desarrollado que ha permanecido a pesar de las limitantes que se han encontrado en su trayectoria organizacional. Aquí se ubican muchas organizaciones de finqueros y las empresas agrícolas.

## VI. Conclusiones del diagnostico

La política cafetalera de México aunque considera apoyos para fortalecer a la cadena productiva, no ha tenido el éxito esperado. La conformación del Comité Sistema Producto Café de Chiapas, que busca constituirse en mecanismo de concertación entre los agentes de los distintos eslabones de la cadena productiva, puede definir estrategias de desarrollo y alinear los instrumentos necesarios para el fortalecimiento de la competitividad en el sector. Lo más importante es que un Comité sea realmente percibido como representativo de los productores.

**Hallazgos relevantes del diagnóstico en el estado.**

Los hallazgos relevantes están en base al diagnóstico del Sistema Producto Café. Estos se presentan en este documento para ayudarnos a definir posibles líneas de soluciones y proyectos.

A continuación presentamos los hallazgos relevantes identificados en el diagnóstico Estatal de la cafeticultura:

### Características distintivas

- Cuenta con un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado, denominado Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas (COMCAFE), cuya máxima autoridad es la Junta de Gobierno, quien representa a los principales eslabones de la cadena productiva de café.
- Cuenta con una denominación de origen Café Chiapas. Y su Norma Oficial Mexicana Café Chiapas.
- Consejo Regulador de la Calidad del Café Chiapas constituido como una asociación civil.
- Padrón Nacional de Productores de Café del Estado de Chiapas.
- Primer productor a nivel nacional.(Pendiente de liberar el proyecto de estimación de cosecha 2011-2012)
- Primer lugar nacional en número de productores y superficie.
- Primer estado productor de café orgánico y en producción a nivel nacional.
- La calidad de su producción se basa en el manejo artesanal de sus productores.
- Sus características agroecológicas lo sitúan como el mejor café de Mexico.
- Desarrollo de la cafeticultura basado en la consolidación de figuras asociativas.
- Organizaciones sociales con un alto grado de integracion y apropiación de su proceso productivo, productores orgánicos y miembros del mercado justo.
- Un alto nivel de organización de los agentes que componen la cadena de valor
- Históricamente Chiapas es un estado productor/exportador.

## Problemática

### a) Producción Primaria

- Carencia de esquemas e instrumentos de financiamiento propios a los requerimientos de este cultivo.
- Altos costos de producción, Baja rentabilidad del cultivo.
- Bajos rendimientos de producción por ha.
- Pulverización de la superficie cultivada y bajos niveles de productividad.
- Deficiencia en el manejo de las plantaciones de café.
- Ausencia de control de los cafeticultores, de las campañas de combate a plagas y enfermedades
- Carencia en la generación, validación, transferencia de tecnología apropiada para el Estado.
- La falta de caminos en zonas con potencial productivo, la alta dispersión de las áreas de cultivo, los costos de seguridad y la baja productividad provocan mayores costos por unidad producida en Chiapas en comparación con otras zonas de México y del mundo.
- El sector cafetalero de Chiapas carece de alianzas estratégicas entre productores e industriales, y entre productores y comercializadores.

### b) Transformación de Materia Prima

- Infraestructura y equipo subutilizado, deficiente tecnología en los equipos de despulpado y beneficiado húmedo.
- Limitado acceso a tecnología de punta.
- Insuficiencia de fuentes de financiamiento y apoyos para promover la conservación y modernización de maquinaria y equipo para abatir los altos costos.
- Carencia de estudios regionales para evaluar el impacto de la contaminación por el proceso de beneficiado húmedo.
- Insuficiente tecnología para aprovechar los subproductos del beneficiado del café (alcoholes, aceites, abonos, etc.).
- Carencia de estándares de calidad.

### c) Comercialización

- El café mexicano ha perdido prestigio internacional por falta de consistencia en su calidad.
- Carencia de factores y condiciones que consoliden una cultura empresarial en este sector.
- Ausencia de instrumentos financieros y de mercado, para fortalecer el acopio y comercialización minimizando riesgos.
- Carencia de infraestructura, bienes y servicios en el Estado, para realizar una comercialización más competitiva, consolidar e impulsar las exportaciones (financiamiento, información, coberturas, estudios de mercado, análisis financieros, opciones, etc.)
- Alta competencia promovida por compañías nacionales e internacionales.
- Carencia de instancias jurídicas para normar y regular relaciones comerciales de manera expedita y transparente en los mercados nacionales e internacionales.

- Carencia de alianzas estratégicas exitosas, entre empresas locales y/o transnacionales.
- Carencia de políticas y estrategias para consolidar esquemas de certificación de calidad del producto y de procesos.
- Carencia de políticas y/o tendencias de desarrollo hacia la reinversión y arraigo de capitales provenientes del café, en el Estado.
- Experiencias aisladas por procesar productos terminados.
- Carencia de políticas nacionales y/o estatales que estimulen y consoliden las exportaciones de café, preferentemente de productos terminados, con origen en el Estado (solubles, descafeinados, liofilizados, cafeína, etc.)
- Los cafeticultores de Chiapas se han limitado a los mercados naturales como es el caso de Estados Unidos y Europa.

### d) Mercado

- No existe una identificación de nuevos nichos y mercados estratégicos, que se pueden aprovechar.
- Desconocimiento de las tendencias y preferencias de los mercados meta.
- Falta de un desarrollo del mercado nacional.
- El café chiapaneco no esta posicionado de los mercados internacionales.

**1.9 Programas de gobierno**

| Componente | Concepto de Inversión | PEF 2010 | PEF 2011 | Presupuesto en Gaceta-2012 |
|---|---|---|---|---|
| Activos Productivos | Renovación de Cafetales | 120.0 | 200.0 | 65.20 |
| Manejo Postproducción | Proyectos de Valor Agregado | | 40.0 | 41.2 |
| Tecnificación del Riego | Trópico Húmedo | | 30.0 | 100.0 |
| Fomento Productivo del Café | Fomento Productivo | 500.0 | 250.0 | 350.0 |
| Innovación, Transferencia de Tecnología | Innovación Tecnológica | | 50.0 | 20.0 |
| Promoción de Exposiciones y Ferias | Promoción | | 40.0 | 20.0 |
| SNIDRUS | Padrón Cafetalero | | 30.0 | 30.0 |
| Garantías | Fondo de Garantías e Inversión para el Desarrollo Frutícola y Café | | 150.0 | --- |
| Agrícola Competitividad de las Ramas Estratégicas | Café | | --- | --- |
| TOTAL MDP | | 620.0 | 790.0 | 626.4 |

# 2.- ESTRATEGIA

## 2.1 Vision

Nuestro café esta posicionado en los mercados nacionales e internacionales por la alta calidad y diferenciación de sus productos.
Logrado en un Sistema Producto organizado e incluyente, en donde los integrantes hemos desarrollado una alta capacidad de asociación que nos permite potenciar nuestras capacidades para alcanzar un desarrollo integral y sustentable.

## 2.2 Misión

Posicionar nuestro café en mercados estratégicos ofertando productos competitivos de calidad y diferenciados, a través de la integración y desarrollo de capacidades de los miembros del Sistema Producto fortaleciendo el desarrollo integral y sustentable.

| LINEAS GENERICAS | LINEAS ESTRATEGICA | PROYECTO | OBJETIVOS | METAS | PROGRAMA CONSIDERADO | MONTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **I.- Fortalecimiento de la base del conocimiento para la toma de decisiones** | Información base de la cafeticultura | Actualización del Padrón Estatal de Productores de Café. | Actualizar el padrón de productores de café, como un instrumento base para la planeación | 5,000 productores | Padrón cafetalero | 3, 000,000.00 |
| | Desarrollo de capacidades | Propiciar la capacitación del proceso de beneficio húmedo y seco, aprovechando la infraestructura instalada en las regiones cafetaleras. | Diseñar e implementar cursos de capacitación continúa en procesos técnicos, administrativos y de exportación de la cadena productiva (beneficiado húmedo y seco de café, elaboración de contratos de comercialización, etc.). | 20 Cursos de capacitación y seguimiento en campo | PROGRAMA DE DESARROLLO DE CAPACIDADES, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIONISMO RURAL | 1,000,000.00 |
| **II.-Perfeccionamiento del modelo de gestión y organización del comité** | Impulso organizativo | Reconocimiento del Sistema Producto Café | Reconocimiento del Sistema Producto Café como un instrumento para la operación de los recursos institucionales destinados al desarrollo de la cafeticultura | Operación del sistema producto | PROGRAMA DE DESARROLLO DE CAPACIDADES, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIONISMO RURAL | 500, 000.00 |
| **III.- Desarrollo del esquema de evaluación y seguimiento** | Fortalecimiento regional | Validación en las sedes regionales de los programas orientados a la cafeticultura | Operación organizativa | Validación programática | | S/C |
| | Participación en las instancias de decisión | Consolidación de los representantes del Sistema producto café de Chiapas en el seno de la junta de gobierno de la COMCAFE | Operación organizativa | Integracion organizativa | | S/C |
| | | Participación de los representantes del sistema producto café en las reuniones de la AMECAFE | Operación organizativa | Integracion organizativa | | S/C |
| **IV.- Perfeccionamiento del proceso productivo en los eslabones del sistema producto** | Desarrollo productivo | Levantamiento periódico del diagnostico de campo de las condiciones que guardan los cafetales de la entidad. | Identificación de la situación de la cafeticultura en Chiapas | Un diagnostico | AMECAFE | 3,000,000.00 |
| | | Diseño y desarrollo del sistema autónomo de estimación de cosecha involucrando a los diversos sectores productivos. | Planeación estratégica de la cafeticultura | Un sistema de estimacion de cosecha | AMECAFE | 1,000,000.00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Formación de cuadros técnicos especializados en cafeticultura. | Cuadros técnicos especializados en café | Escuela del café | SPC de CHIAPAS COMCAFE CONALEP | |
| | | Promoción, establecimiento y operación en cada uno de los comités técnicos regionales de un laboratorio de catación, para fortalecer la comercialización de café en base a la calidad del producto. | Certificación regional de la calidad del café Chiapaneco | 8 laboratorios en los comités regionales de café | Activos productivos | 500,000.00 |
| **V.- Asignación eficiente de recursos auxiliares de no mercado** | Promoción del café chiapaneco | Campaña promocional permanente para posicionar la calidad e incrementar el consumo interno del café. | Posicionamiento del café chiapaneco en los mercados | Una campaña | Promoción de exposiciones y ferias | 5,000,000.00 |
| | | Elaboración de documentales y manuales técnicos y promociónales de la cafeticultura chiapaneca. | Posicionamiento del café chiapaneco en los mercados | Un documental y tres manuales | Promoción de exposiciones y ferias | 300,000.00 |
| | | Instituir la celebración de un evento anual de relevancia sobre la cafeticultura a nivel internacional. | Posicionamiento del café chiapaneco en los mercados | Un evento | Promoción de exposiciones y ferias | 200,000.00 |
| **VI.- Encadenamiento productivo** | fortalecimiento de la cadena | Promoción de investigación aplicada para el uso de subproductos del café. | Investigación y generación de tecnología | Innovación y transferencia de tecnología para el café | PROGRAMA DE DESARROLLO DE CAPACIDADES, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIONISMO RURAL | 300,000.00 |
| | | Promover e impulsar el establecimiento de tiendas de insumos para el café a través de las organizaciones cafetaleras. | Fortalecimiento de la calidad y costo de los insumos | Una tienda de insumos cafetaleros | SPC de CHIAPAS | |
| | | Promover el desarrollo de tecnologías alternativas para la industrialización del café y sus derivados. | Taller de innovación tecnológica | taller | PROGRAMA DE DESARROLLO DE CAPACIDADES, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIONISMO RURAL | 40,000.00 |
| | | Foro de intercambio de necesidades entre proveedores de servicios y productores. | Integracion de la cadena productiva | Foro | PROGRAMA DE DESARROLLO DE CAPACIDADES, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIONISMO RURAL | 40,000.00 |
| **VII.- Desarrollo de infraestructura basica** | Fomento a la poduccion | Promoción para la recuperación y establecimiento de un banco de germoplasma, con todas las variedades de café sembradas en el Estado. | Mejoramiento de la calidad del café | Un banco de germoplasma | SPC de CHIAPAS COMCAFE | 2,000,000.00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Programa Estatal a nivel municipal del establecimiento de semilleros y viveros de café. | Renovación de cafetales | Semilleros viveros con las organizaciones y sus productores | Activos productivos | 40,000,000.00 |
| | | Establecer y operar de manera concertada programas regionales y municipales de mejoramiento de cafetales y asistencia técnica. | Mejoramiento de las plantaciones | Planeación regional de las acciones en torno al café | SPC de CHIAPAS COMCAFE | 40,000,000.00 |
| | Control de plagas | Plan estatal para el combate y control de plagas y enfermedades del café en la entidad | Erradicación y control de plagas y enfermedades | Campaña de control de broca y roya | Activos productivos | 5,000,000.00 |
| | Control de plagas | Promoción de investigación aplicada para el combate de plagas y enfermedades del café. | Erradicación y control de plagas y enfermedades | Integracion de las investigaciones | SENASICA | |
| | Modernización de la agroindustria | Apoyo a la modernización y establecimiento de infraestructura rural de beneficiado húmedo y seco de café. | Mejorar la calidad del producto café | Rehabilitación y modernización de 30 beneficios | Activos productivos | 15,000,000.00 |
| | Diversificación productiva | Desarrollo de áreas eco- turísticas en zonas cafetaleras como alternativa para capitalizar al sector | Diversificación productiva | 3 Zonas cafetaleras de desarrollo turístico | SPC de CHIAPAS SRIA DE TURISMO | |
| | Diversificación productiva | Diseño de un esquema efectivo de coordinación interinstitucional de organismos estatales, nacionales e internacionales en materia de asistencia técnica agronómica, capacitación e investigación. | Asistencia técnica efectiva | Integracion de los grupos de investigadores y consultores en capacitación | SPC de CHIAPAS COMCAFE | |
| **VIII.- Planeación de mercado** | Inteligencia de mercado | Generar y actualizar con periodicidad una guía especializada para la exportación del café chiapaneco. | Mejora en los métodos de comercializacion | Elaborar la guía | SPC de CHIAPAS COMCAFE | 1,000,000.00 |
| | Inteligencia de mercado | Promoción de redes de comercialización electrónica (e-commerce). | Mejora en los métodos de comercializacion | Modernizar los instrumentos existentes | SPC de CHIAPAS COMCAFE | |
| | Desarrollo comercial | Búsqueda y elaboración permanente de nuevos esquemas de comercialización. | Mejora en los métodos de comercializacion | Diversificación comercial | SPC de CHIAPAS COMCAFE | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Promoción y gestión para conformar empresas exportadoras con organizaciones sociales. | Mejora en los métodos de comercializacion | Empresas exportadoras de café | SPC de CHIAPAS COMCAFE | |
| **IX.- Desarrollo y perfeccionamiento de los mecanismos de financiamiento y cobertura de riesgo** | Desarrollo de instrumentos | Continuidad del programa "Fomento Productivo y Mejoramiento de la Calidad del Café". | Impulso a la producción | Participación en los foros nacionales | SPC de CHIAPAS | 90,000,000.00 |
| | | Fomento de la permanencia y fortalecimiento del Fondo de Estabilización de precios del café. | Certeza de ingreso a los productores | Participación en los foros nacionales | SPC de CHIAPAS | |
| | | Coordinación institucional para el manejo del programa de coberturas | Certeza en los mecanismos de comercializacion | Participación en el programa de los productores de Chiapas | SPC de CHIAPAS | 50,000,000.00 |
| | | Promoción, diseño, y gestoría para establecer nuevos instrumentos de financiamiento, en apoyo a la producción, comercialización e industrialización del café. | Acceso al financiamiento | 20 proyectos de garantía liquida | Activos productivos | 20,000.00 |
| | Capitalización | Promover la participación de más agentes parafinancieros que propicien un financiamiento a la comercialización bajo esquemas más equitativos. | Acceso al financiamiento | Ampliación de las fuentes de financiamiento | SPC de CHIAPAS | |
| **X.- Marco legal y regulatorio** | Impulso a la denominación de origen | Consolidación y Fortalecimiento de el consejo regulador de la calidad del café Chiapas, A.C. | Consolidación del café de Chiapas en los mercados | Consolidación del CRCC de Chiapas | SPC de CHIAPAS | 2,000,000.00 |
| | | Consolidación y Promoción del uso de la denominación de origen como ventaja competitiva. | Consolidación del café de Chiapas en los mercados | Consolidación del CRCC de Chiapas | SPC de CHIAPAS | |
| | Diferenciación de las calidades | Certificación de café en sus diversas modalidades de sustentabilidad. | Consolidación del café de Chiapas en los mercados | Consolidación del CRCC de Chiapas | SPC de CHIAPAS | |
| | | Diferenciación de las calidades de los cafés chiapanecos a través del desarrollo de marcas. | Consolidación del café de Chiapas en los mercados | Consolidación del CRCC de Chiapas | SPC de CHIAPAS | |

**3.- PROYECTOS A CORTO MEDIANO Y LARGO PLAZO**

La cafeticultura en Chiapas ocupa el primer lugar a nivel nacional por los volúmenes que incorpora a la producción nacional, el número productores y hectáreas orientadas al cultivo y el valor de su producción, además de ser la primera región mundial en producción de café orgánico.

En Chiapas la Cafeticultura es una de las actividades económicas más importantes. En la fase de producción se involucran un total de 180,856[13] productores, de estos productores el 85% son indígenas. La superficie cultivada es de 250,651 hectáreas distribuidas en las 13 regiones cafetaleras. En el presente ciclo cafetalero se estima una producción de 2, 426,482 Qq de café, con un promedio de 9.8 Qq/ha, si los precios se mantienen en la franja de los 180 US/dlls, se estima un ingreso al estado de Chiapas por el valor de su café, en el orden de 436.7 millones de dólares. Que al tipo de cambio de 13.5 pesos/dls, nos arroja la cantidad de 6 mil 222 millones de pesos, casi la mitad del valor de la producción del café nacional. La importancia estratégica del cultivo es tal, que de distintas maneras impacta la estabilidad social económica y política de Chiapas.

**Líneas de estrategia:**

1. ***Capacitación y asistencia técnica***

Recuperar e impulsar las competencias de los cafeticultores en la producción del aromatico, reforzando el conocimiento y actualizando tecnologías, con procesos de seguimiento técnico-especializado, que sin sustituir la iniciativa de los productores impulse los conocimientos a través de una labor de extensionismo moderna.

2. ***Renovación de cafetales***

La ineficacia de las campañas realizadas en los sexenios anteriores, se debe a que solo se distribuyó planta de dudosa calidad, sin garantizar que los productores la utilizaran en sus plantaciones. Requerimos un banco de germoplasma con semilla clasificada y certificada. Con viveros de óptima calidad manejados por los productores y sus organizaciones. Y la distribución de plantas derivada de un diagnostico y plan de manejo de la plantación.

[13] Datos preliminares del Padrón Nacional Cafetalero.

***3. Desarrollo de paquetes tecnológicos***

No se puede tratar como iguales a desiguales; la cafeticultura tiene sus características especiales derivada de la región, el tipo de plantación, el manejo agroecológico, el tipo de café que se produce y la calidad del producto. Cada uno de estas características requiere de un paquete tecnológico diferente, pero necesitamos identificarlo, validarlo e impulsarlo con los cafeticultores en acciones de participación responsable estado-cafeticultor

4. ***Rehabilitación de la infraestructura productiva***.

Identificar la infraestructura con la que cuenta el estado, poniéndola al servicio de los cafeticultores con una orientación hacia el desarrollo de cafés de calidad y competitivos en el mercado mundial. Fortaleciendo la producción de café verde y consolidando la producción de marcas y productos elaborados, tostados, molidos, envasados y en su caso liofilizado.

***5. Combate a las plagas y enfermedades del cafeto***

Asumir como política de estado el combate a las plagas y enfermedades. Atrayendo hacia el estado de Chiapas las acciones de la SENASICA y los comités de sanidad, quienes no han tenido la contundencia que se requiere ya que no responden a la lógica de los cafeticultores.

***6. Financiamiento para la comercializacion***

Fortalecer el FANCAFE como un instrumento de apoyo al financiamiento de la cafeticultura. Recuperar la cartera vencida utilizando las medidas legales necesarias. Fortalecer su capital y manejo como un instrumento de garantías liquidas o fiduciarias. Orientado básicamente a la comercializacion del café.

***7. El café chiapaneco como un producto de calidad especial***

El café orgánico ha demostrado su viabilidad como un producto diferenciado que no solo incrementa el ingreso de los productores sino que impulsa la organización para la producción de un café de alta calidad. Por ello debemos desarrollar líneas de café de calidad especial; Orgánicos, Sustentables, de sombra, “bird friendly” especiales y denominación de origen.

***8. Organización para la producción***

Alinear las acciones de la cadena productiva hacia un café de alta calidad que compita en los mercados mundiales y nacionales. Promocionando el café chiapaneco como un producto de calidad mundial. Saber que tenemos y cuanto tendremos es básico, por ello la importancia de los instrumentos como el Padrón cafetalero y el programa de estimación de cosecha. Y de manera especial el fortalecimiento del comité estatal del sistema producto café de Chiapas.

***9. Investigación y desarrollo tecnológico***

Impulsar las acciones de investigación y desarrollo tecnológico con una visión pragmática y acorde a las necesidades estratégicas de la cafeticultura, acercar a las instituciones de investigación y enseñanza para que conozcan el sector y se comprometan con la orientación de cafés de calidad.

***10. Reorganización de la COMCAFE***

En el presente sexenio la COMCAFE fue reducida a su mínima expresión, en distintos momentos fue perdiendo acciones importantes en su trabajo. El alinear y sumar; transformando las acciones del museo del café, la boutique del café, el consejo regulador de la calidad del café, la escuela del café, la liofilizadora, en un solo cuerpo que sume las acciones de estrategia planteadas anteriormente; re sectorizando las tareas y conformando un instrumento especial que acuerpe todas las actividades orientadas hacia la cafeticultura en una estrategia ordenada y sistematizada.

Podríamos llamarle instituto Chiapaneco del café o simplemente “La COMCAFE” pero lo determinante es una línea de mando única que de cuerpo, unidad y dirección, a los esfuerzos por trascender la cafeticultura chiapaneca en un producto de alta calidad y de clase mundial.

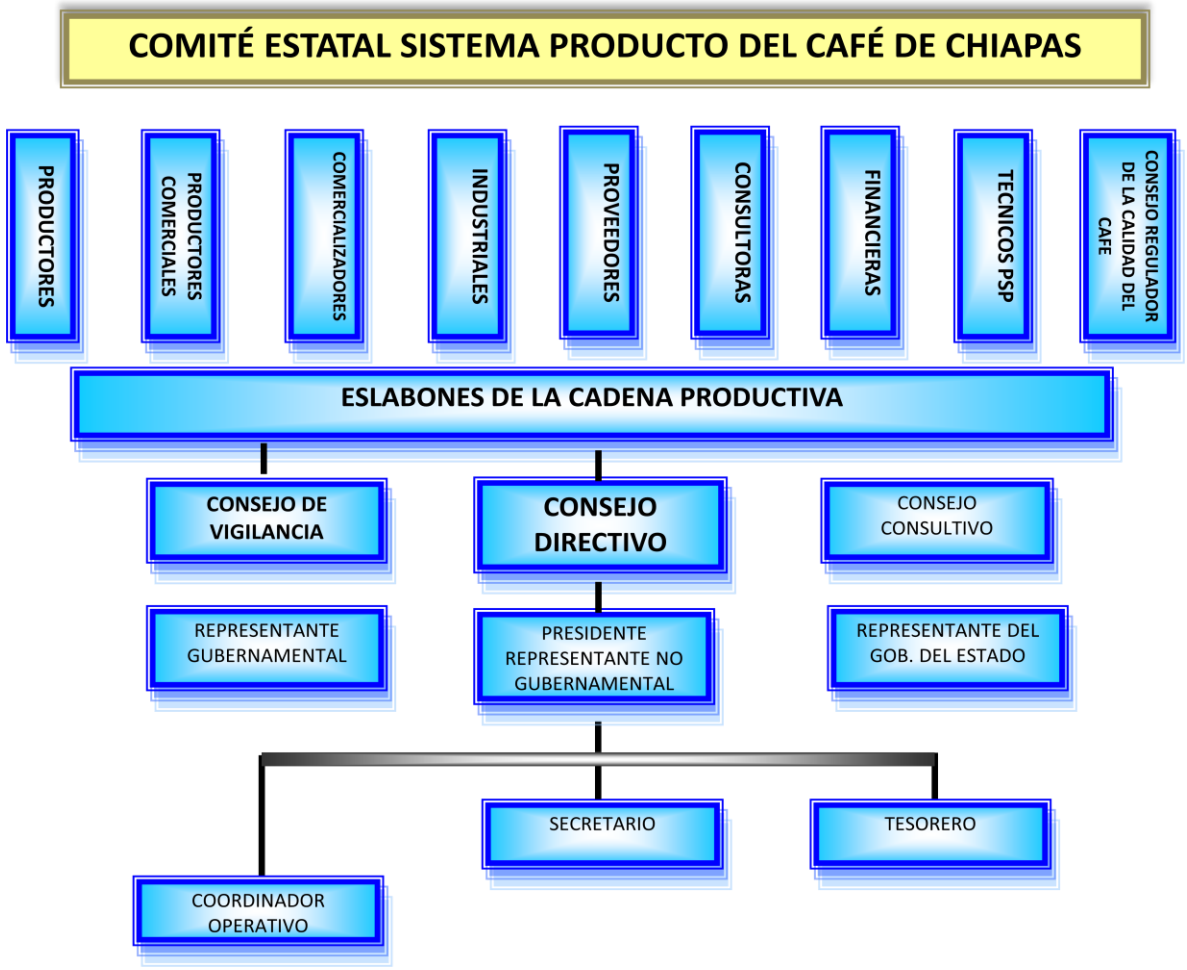
| PROGRAMA DE TRABAJO DEL COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO 2012 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ACTIVIDAD** | **CALENDARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **PRODUCTOS** |
| **Organización del Sistema Producto Café de Chiapas** | ENE | | FEB | | MAR | | ABR | | MAY | | JUN | | JUL | | AGO | | SEP | | OCT | | NOV | | DIC | | | |
| Reuniones del Comité Estatal del Sistema Producto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 Reuniones |
| Reuniones de los eslabones de la cadena productiva. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 Reuniones (2/sector) |
| Elaboración del reglamento interno del CESPC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Información del SP Café de Chiapas** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elaboración de la Página Web | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Pagina, 10 boletines |
| Directorios de los eslabones de la cadena de valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 Directorios |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Mesas de negocios** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Promoción del financiamiamiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 Reuniones de trabajo |
| Manejo de coberturas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Reunión de trabajo |
| Conferencia sobre plagas y enfermedades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Conferencia |
| Congresos Est. de asistencia técnica y capacitación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 congresos |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diagnóstico y documentos** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Actualización del plan rector | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1Documento |
| Cadena de valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1Documento |
| Integración del Plan Anual de Fortalecimiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Expediente |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Eventos y Promoción** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Foro Estatal Cafetalero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1Foro |
| Feria del Café | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1Feria |
| Concurso Taza de la Excelencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Concurso |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2a Etapa de Innovación hacia la Competitividad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Programa |
| Elaboración del manual de buenas practicas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Manual |
| Progr. de certificación de competencias laborales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 Programa |
| Py de estimación de cosecha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 proyecto |

# ANEXOS

4.1 DIRECTORIO DEL COMITÉ ESTATAL

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Cruz José Arguello Miceli | Comité Estatal sistema producto café de Chiapas, A.C. | 9611557146 | Av. Julián Grajales No 430-A Chiapa de Corzo, Chiapas. | miceli56@hotmail.com |
| 2 | Adrian Marenco Olavarrieta | Productora rural "La Victoria", SRL. | 6025969<br>9616540980 | 1ª Norte Poniente No 1575 Col Centro CP 29000, Tuxtla Gutiérrez Chis | amarenco@sanroke.com<br>meugenia@sanroke.com |
| 3 | Enrique Edelmann López | Agroindustrias unidas de Mexico, S.A. de C.V. | 9616541673<br>6143416, 17, 18 | Libramiento sur oriente, Km 8.5, No 1884, Col Castillo Tielemans, Tuxtla Gutiérrez Chis, C:P:29070 | eedelmann@ecomtrading.com<br>mmendez@ecomtrading.com |
| 4 | Adolfo Gramnlich Bado | "Union agrícola regional de productores de café Tacana" | 9626262778 | 9ª norte entre 17 y 19 ote, Col. Centro, CP 30700, Tapachula, Chiapas | latiendadecafe@prodigy.net.mx |
| 5 | Delfido Morales Tomas | Indígenas de la sierra madre de Motozintla, San Isidro Labrador S.S.S | 96213535448<br>9626254537<br>9626252404 | 18ª Calle Poniente No 2 Col. San Sebastián, CP 30700, Tapachula, Chiapas | ismamchiapas@lanetaapc.org |
| 6 | Julio Jiménez López | Coordinadora de pequeños productores de café de Chiapas. | 9612178144<br>9616128732<br>9616110563 | 15 Ote. Sur No 370, Col Centro CP 29000, Tuxtla Gutiérrez Chis, | coopcafe@prodigy.net.mx |
| 7 | Ricardo Ibarra Baumann | Café sustentable, S.P.R. | 1470429<br>9616598110 | 1470429<br>13 Pte-norte No 931, Col El Mirador, CP 29030, Tuxtla Gutiérrez Chis, | numex@prodigy.net.mx |
| 8 | Edgar Flores Miguel | Federación indígena ecológica de Chiapas, A.C. | 9621094166<br>9611093074 (Viky) | Carr. Tuxtla –Chiapa de Corzo, Km 10.5, Ribera Nandabula, Chiapa de Corzo, Chiapas. | florescafe@hotmail.com |
| 9 | Guillermo Ernesto Corzo Corzo | Consejo regulador de la calidad del café de Chiapas | 9616089158 | Boulevard Los Sabinos, No.116, Fracc "Los sabinos" CP 29030, Tuxtla Gutiérrez Chis | guillermo-1502@hotmail.com<br>graciela_mac4@hotmail.com |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 | Jorge Díaz Díaz | Consejo del sistema producto café de Chiapas A.C. | 9621513074<br>9621125425 | 7a. Avenida Norte No. 40, Esq. 7a. Oriente, Col. Centro, Tapachula, Chiapas. | lagarto_macho@hotmail.com |
| 11 | José Antonio Brito Aguilar | Exportadora de café California, S.A. de C.V. | 1213364<br>615793930 | Carretera Tuxtla-Chiapa de Corzo, km7, Bodega 4, Col. Satélite, CP 29045 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas | brito@ecc.com.mx |
| 12 | Eduardo Adelfo Juárez Mejía (Fernando Samayoa) | FINDECA S.A. de C.V. SOFOM E.N.R. | 9515038800<br>9616126775<br>9616525707 | Av. Central Pte, No 847, 3er piso, int 5, Col Centro, CP 29000, Tuxtla Gutiérrez Chis, | eduardo_findeca@prodigy.net.mx<br>fernando_findeca@prodigy.net.mx |
| 13 | Raúl Moreno Panes | IMASKAFE | 2288161462<br>2288163038<br>2288161081 | Camino a las Haciendas, No 16 Coatepec, Ver. | maskafe@hotmail.com |
| 14 | Santos Edemax Roblero Torres | Técnicos cafeticultores de Chiapas | 9611768932 | 7ª Pte-Nte 770, Col Centro, CP 29000, Tuxtla Gutiérrez Chis, | santosroblero@hotmail.com |
| 15 | Antonio Trujillo Cañas | Centro promotor del desarrollo y Ecología. S.C. | 9181000509<br>9186431926 | Camino Pantaleón Domínguez No 31, Col El Llanito, Mapastepec, Chiapas. | nubesdeoro@yahoo.com.mx<br>trujilloacuario@hotmail.com |
| 16 | Raúl Ruiz Reyes | Consultoría Integral de servicios y desarrollo rural sustentable, S.C. | 9921066985 | Col. La Tigrilla, Municipio de La Concordia s/n, CP 30362, Chiapas | ra-ru-68@hotmail.com |
| 17 | Delmar López Morales | MASCAFE, S. A. de C.V. | 9636328270 | 2ª Calle Sur- Ote, No 20, CP 30000, Comitan de Domínguez, Chiapas | delmar@mas-cafe.com |

## 4.2 **Estructura orgánica del comité.**