

Boletín

No. 115

Abril-junio 2008



PROMECAFE

30 Años al servicio de la caficultura regional

RESPONSABLES

Guillermo Canet Brenes
Secretario Ejecutivo PROMECAFE

Armando García
Editor Técnico

MINIEDITORIAL

INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN AGROPECUARIA A LA LUZ DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

CONTENIDO

- MINI EDITORIAL
- PROMECAFE EN MARCHA
- PANORAMA INTERNACIONAL
- PONENCIAS
- RESUMENES

COLABORADORES

- **Edgar Rojas.** ICAFE, Costa Rica
- **Sabino Montero.** ICAFE, Costa Rica

El Boletín PROMECAFE
se distribuye gratuitamente.

Los interesados
pueden dirigirse a:

IICA/PROMECAFE
Apdo. Postal # 1815
Guatemala, Guatemala
Tel./Fax: (502) 2471-3124
Tel.: (502) 2386-5915

Busque el boletín en nuestra
página WEB

E-mail: promecafe@iica.org.gt
[//www.iica.org.gt/promecafe](http://www.iica.org.gt/promecafe)

La Dirección de Liderazgo Técnico del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) realizó el 21 de abril el Foro Técnico "Gestión de Propiedad Intelectual: el caso de los bienes públicos regionales", con el objetivo de propiciar un diálogo que contribuya a una mejor comprensión y tratamiento, tanto desde la perspectiva operacional como legal sobre la gestión de la propiedad intelectual de los productos y procesos de los bienes públicos o semi-públicos que se derivan de la acción cooperativa regional en investigación y de la innovación tecnológica. La Secretaría Ejecutiva de PROMECAFE, expuso en este Foro, los alcances de los proyectos que maneja este mecanismo de cooperación regional, y comentó sobre los productos de investigación regional que han surgido y los acuerdos entre países sobre el uso y gestión de la protección.

PROMECAFE, considera importante que estos temas se estén abordando cada vez con mayor frecuencia en la región, pues los mercados son cada vez más exigentes y diferenciados; ocurre una marcada y sostenida evolución en los gustos y preferencias de los consumidores, a lo que los productores y los agronegocios deben adaptarse. Crece la demanda de alimentos sanos, se valoran cada vez más la Denominación de Origen y los alimentos preparados o de conveniencia. Así también está creciendo la industria muy selectiva de cafés finos demandantes de mayor calidad según gustos y tradiciones culturales de los países consumidores; por lo cual el tema de propiedad intelectual adquiere gran relevancia y significa dentro del proceso de modernización de la caficultura, que su papel debe valorizarse y desarrollarse las acciones en su favor; fortaleciendo la participación tecnológica y la capacidad gerencial y de negociación para el desarrollo y protección del prestigio al origen o marcas de cafés que pueden producirse en lugares privilegiados por la naturaleza.

La importancia del trabajo que, con apoyo financiero internacional, realiza PROMECAFE sobre Indicaciones Geográficas -IG- y Denominación de Origen -DO- en café, para los países de la región, es que se permitirá obtener: • Efectividad como medio de diferenciación, certificación y rastreabilidad de productos; • Efectividad como herramienta de propiedad intelectual; • Viabilidad de su aplicación e impactos en comercio y otros sectores; • Impacto social y de competitividad sobre la caficultura centroamericana; • Transferencia del conocimiento en IG y DO en café a otros productos; y • Transferencia de experiencia a otras regiones y países.

Los desafíos de la caficultura regional no pueden ser abordados de forma eficiente como países individuales, pues los costos de las investigaciones son altos y los temas complejos; la integración de esfuerzos para la investigación e innovación, es cada vez más importante.

Interesa la competitividad de la región en su conjunto, ganando terreno en los mercados existentes y en la penetración a terceros mercados.

CONTINUAN LAS ACCIONES SOBRE CALIDAD DEL CAFÉ DIFERENCIADO

TALLERES REGIONALES SOBRE BENEFICIADO DE CAFÉ

Dos talleres más sobre beneficiado de café, fueron realizados como parte de las actividades encaminadas al fortalecimiento de los procesos relacionados con el mejoramiento de la calidad del café susceptible de protección del origen en los países miembros de PROMECAFE, desarrollados en el marco del Proyecto Regional para la Protección de la Calidad del Café Vinculado al Origen que se ejecuta con el acompañamiento de la AECID.

Primer Taller

El Primer Taller de trabajo, segundo ciclo 2008 de la Red de Beneficiadores, se realizó en ANACAFE, Guatemala, del 1 al 4 de abril, y contó con participación de técnicos en beneficiado del café de las instituciones socias de PROMECAFE participantes en el proyecto. Tuvo el objetivo de revisar los trabajos correspondientes a la red dentro del proyecto y los productos acordados y consensuados para el año. Se inició con la elaboración del documento de Requerimientos Mínimos para beneficiado de café diferenciado, en los aspectos de recibo, clasificación y despulpado; se elaboró un primer borrador de la matriz de requerimientos mínimos, y del instrumento de diagnóstico de beneficios; los cuales serán enriquecidos por el consultor y sometidos a revisión y consenso de los miembros de la red.

Se realizó una gira técnica de observación a la zona cafetalera de Acatenango, Chimaltenango, donde se recorrió

las instalaciones de beneficiado húmedo; la planta de tratamiento de aguas residuales; y se conoció el sistema de trazabilidad utilizado.



De esta forma iniciaron los talleres de trabajo para esta red; y se establecieron compromisos y acuerdos para el trabajo a desarrollar sobre beneficiado del café en el 2008.

Segundo Taller:

El Segundo Taller Regional sobre Beneficiado de Café, se realizó en San Pedro Sula, Honduras, del 27 al 30 de mayo, con el apoyo del IHCAFE. De igual forma, reunió a expertos en el tema de instituciones socias del programa, y esta vez. Se realizó un trabajo conforme a la siguiente temática: Capacitación en los temas de IG y DO; Revisión de los documentos correspondientes al Protocolo regional de buenas prácticas asociadas a la producción y procesamiento post cosecha; se continuó con la elaboración del documento de Requerimientos Mínimos para beneficiado de café diferenciado, en los aspectos de clasificación de café pergamino y remoción de mucílago, así como del documento instrumento de diagnóstico para beneficios en las zonas de DO. A su vez se inició la revisión de los materiales que se utilizarán para elaborar la Guía Técnica de Beneficiado.

Se realizó gira técnica para observación de procesos de café certificados en empresas de Honduras, así como los procesos de embarque de café supervisados por el IHCAFE. Finalmente se reafirmaron los compromisos adquiridos y se definieron los acuerdos para el trabajo del tercer taller que se realizará en El Salvador en el mes de julio.

TALLERES REGIONALES RED DE CATADORES

Segundo Taller, Ciclo 2008

Continuando con las acciones del Programa Regional de Calidad del Café, que ejecuta PROMECAFE, con apoyo de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), se realizó en ANACAFE, Guatemala, del 10 al 13 de junio, el Segundo Taller Regional de la Red de Catadores. Como en los anteriores talleres, contó con participación de Catadores oficiales de las instituciones socias de PROMECAFE participantes en el proyecto. Tuvo el propósito de realizar un sexto ejercicio de “calibración sensorial” de catadores, mediante el tostado y la catación conjunta de muestras de los países participantes; revisar resultados de catación del primer taller del ciclo 2008 y realizar una segunda revisión del documento borrador del Protocolo Regional de Catación. Se acordaron acciones a ejecutar como trabajo de esta red, en el marco del proyecto.

TALLER REGIONAL, ANÁLISIS Y VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA DE NORMATIVA SOBRE IIGG Y DDOO

Continuando con el desarrollo del “Programa Regional para la Protección de la Calidad del Café Vinculado con su Origen”, que ejecuta PROMECAFE apoyado por la AECID, y en seguimiento al Diagnóstico de las legislaciones nacionales sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Centroamérica, Panamá y República Dominicana, se realizó el 18 de abril, en Panamá, el Taller Regional de Análisis y Validación de la Propuesta de Normativa sobre IIGG y DDOO, con el objetivo general de afinar y

validar la propuesta legal, y que esta se constituya en un documento base para la elaboración de proyectos de reglamentos y anteproyectos de leyes en los países concernidos en el Programa Regional. El Taller, forma parte de la consultoría legal, realizada por el Licenciado Richard Peralta Decamps, a los fines de ejecutar el componente legal del Programa.

Con participación de funcionarios de institutos cafeteros e instituciones publicas involucradas en este tema en los países de la región participantes en el proyecto, como resultado del taller se ha establecido el plan de acción indicativo que orientará la adopción de las reformas normativas validadas, dando de esta forma continuidad al componente legal del proyecto que tiene por finalidad el establecimiento de bases firmes que permitan la protección de los cafés de la región bajos sistemas internacionales de protección del origen en los países participantes.

Corresponde ahora continuar el proceso de elaboración, junto a las autoridades de los países involucradas en estos temas operar reformas legales en los sistemas de protección de las IIGG y DDOO; actividad bajo la responsabilidad de las instituciones participantes del proyecto y con la dirección de los coordinadores nacionales del mismo y de los asesores legales de los institutos cafeteros, con la supervisión del consultor legal.



REUNIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO DE PROMECAFE EN JAMAICA

La Reunión Ordinaria del Consejo Directivo de PROMECAFE tuvo lugar en Kingston, Jamaica el día 25 de abril. El acto inaugural fue presidido por: Ingeniero Christopher Gentles, Presidente del Consejo Directivo de PROMECAFE; Doctor Benjamín Jara, en representación del Ingeniero Roger Guillén, Representante del IICA ante PROMECAFE; Doctora Cynthia Currie, Representante del IICA en Jamaica; e Ingeniero Guillermo Canet Brenes, Secretario Ejecutivo de PROMECAFE.

Correspondió al Ingeniero Christopher Gentles, Director del CIB, como organismo anfitrión, dar la más cordial bienvenida a los delegados de PROMECAFE de los países miembros e invitados especiales.

El Secretario Ejecutivo, presentó un resumen de logros de PROMECAFE del 2008 y los proyectos en marcha. La agenda incluyó temas importantes como las Indicaciones Geográficas y las Denominación de Origen del Café; Avances del 2008 en la Plataforma Científica de Socios en Mesoamérica para Sistemas Agroforestales con Cultivos Perennes; Análisis de la Visión de PROMECAFE; y Estado del Convenio para el desarrollo de los Híbridos F1. Además de presentaciones sobre El desarrollo de la caficultura de Jamaica; y Monitoreo de residuos de pesticidas en la caficultura de Jamaica y su perspectiva, a cargo de funcionarios del CIB.



Se llevó a cabo la elección de Presidente, Vicepresidente y Vocal del Consejo Directivo de PROMECAFE para el periodo 2008-2009, recayendo en los representantes de Jamaica, Panamá y República Dominicana, respectivamente.

El Ingeniero Christopher Gentles al asumir la Presidencia expresó su agradecimiento por la confianza y honor conferido a su persona y su voluntad por seguir adelante en la consecución de los objetivos del programa.

JAMAICA EN LA PRESIDENCIA DEL CONSEJO DIRECTIVO

En la reunión, se llevó a cabo la elección de Presidente, Vicepresidente y Vocal del Consejo Directivo de PROMECAFE para el periodo 2008-2009, cargos que en forma unánime recayeron en los representantes de Jamaica, Panamá y República Dominicana respectivamente. El Ingeniero, Christopher Gentles, Director del CIB, al asumir la Presidencia, expresó su agradecimiento a los colegas del Consejo Directivo por la confianza y honor conferido a su persona para representar a la caficultura de la región a través de la Presidencia de PROMECAFE, y su voluntad por seguir adelante en la consecución de los objetivos del programa para el desarrollo de esta importante actividad.



Ingeniero Christopher Gentles,
Presidente de PROMECAFE, 2008-2009

OTRAS ACCIONES DE LA SECRETARIA EJECUTIVA

● Reunión Foro Técnico sobre Gestión de los Derechos de Propiedad Intelectual

Atendiendo invitación del Dr. Chelston W.D. Brathwaite, Director General del IICA, El Ingeniero Guillermo Canet Brenes, Secretario Ejecutivo de PROMECAFE, asistió al Foro Técnico "Gestión de los Derechos de Propiedad Intelectual:

El caso de los bienes públicos regionales". La reunión se realizó en el marco de las acciones de la Dirección de Liderazgo Técnico del IICA, Con el fin de aportar elementos que contribuyeran al diálogo sobre propiedad intelectual del sector agrícola del hemisferio. En ocasión de esta reunión, el Ingeniero Canet Brenes, expuso los alcances de los proyectos que maneja este mecanismo de cooperación, y comentó sobre los productos de investigación regional que han surgido y los acuerdos entre países sobre el uso y gestión de protección.

La reunión, se llevó a cabo en la Sede Central del IICA, San José, Costa Rica, el 21 de abril, y en ella participaron, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA); el Programa Cooperativo Regional para el Desarrollo Tecnológico de la Caficultura en Centroamérica, Panamá, República Dominicana y Jamaica (PROMECAFE); el Fondo Regional de Tecnología Agropecuaria (FONTAGRO); el Foro de las Américas para la Investigación y Desarrollo Tecnológico Agropecuario (FORAGRO); y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

El encuentro permitió dar a conocer los esfuerzos regionales que realiza PROMECAFE mediante la concreción de acciones de los proyectos que sobre el tema se encuentran en marcha; además de permitir intercambiar experiencia con otros organismos internacionales. El modelo de PROMECAFE interesó mucho a los participantes e invitados especiales, cuyas intervenciones estimularon la discusión sobre estos temas y su quehacer institucional

● **Simposio de caficultura, Costa Rica**

El Ingeniero Guillermo Canet Brenes, participó en el II Simposio Nacional de Caficultura, que realizó el Instituto del Café de Costa Rica, en CICAPE, Barva de Heredia, el 26 y 27 de mayo. Esta, es una iniciativa del ICAFE, es un evento de carácter técnico-científico donde se exponen los últimos

avances y resultados de investigación en materia relacionada con el café. El Simposio reunió a profesionales, técnicos, productores y todas aquellas personas que de una u otra manera están vinculadas con la actividad cafetalera en el país. La agenda incluyó presentaciones sobre Café, calidad y comercialización; Indicación Geográfica y Denominación de Origen en Café; Efecto del cambio climático en la actividad agrícola; Agricultura de precisión y su aplicación en caficultura; Fitoprotección; entre otros.

TALLER REGIONAL DE *Beauveria bassiana*

Organizada por la Secretaría Ejecutiva de PROMECAFE y con el apoyo de la Fundación PROCAFE de El Salvador, se llevó a cabo en Finca San Antonio, Santa Ana, durante los días 21 y 22 de mayo, un Taller regional sobre producción semi industrial del hongo *Beauveria bassiana*, y su aplicación en el manejo integrado de la broca del café, en el cual participaron técnicos entomólogos de la región, responsables de programas de fitoprotección en cada país miembro: IHCAFE, Honduras; PROCAFE, El Salvador; MIDA, Panamá; ICAFE, Costa Rica; ANACAFE, Guatemala; CIB, Jamaica; y funcionarios de PROMECAFE, Guatemala.

El taller tuvo como propósito, conocer en laboratorio y campo, el proyecto de producción de *Beauveria bassiana* que se desarrolla en PROCAFE, y discutir sobre la implementación de proyectos similares en países de la región. Se examinó el estado actual del proceso de producción de este hongo que ha venido desarrollando PROCAFE para ser utilizado en la caficultura de salvadoreña; y se definieron actividades conjuntas como acción regional las cuales formarían parte del plan de acción a desarrollar por PROMECAFE y los organismos cafeteros miembros, dentro del plan de acción estratégica de protección contra amenazas sanitarias.

PROYECTO INDICACIONES GEOGRÁFICAS PARA LA EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

El Proyecto Regional Centroamericano de Indicaciones Geográficas para la Exportación de Alimentos, que ejecutará PROMECAFE, apoyado con fondos del FOMIN-BID, ha quedado oficialmente lanzado y con ello iniciarán los trabajos para el arranque del mismo en los países participantes, Guatemala, El Salvador y Honduras.

En ocasión del lanzamiento, se realizó los días 4 y 5 de junio, en Guatemala, el taller de trabajo Inducción, planeamiento y programación de acciones del proyecto; conducido por el Doctor Freddy Revilla, Especialista en Proyectos del IICA; y tuvo el propósito de estudiar y ajustar el presupuesto; revisar y acordar las actividades a iniciar a partir de esta inducción. Asistieron, funcionarios de los institutos cafeteros socios, participantes en el proyecto: ANACAFE; PROCAFE; e IHCAFE.

Igualmente, el día 6 de Junio, se realizó la Reunión del Comité de Dirección que guía los Proyectos de Calidad del Café, de PROMECAFE, formado por los Gerentes de los institutos cafeteros participantes: ANACAFE; PROCAFE; IHCAFE; MIDA; y CODOCAFE. Tuvo el propósito de presentar y acordar las actividades y

presupuesto para el proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Alimentos (FOMIN-BID)



De esta forma, fue aprobado el plan operativo para el arranque del proyecto, cuyas acciones principales a desarrollar como parte medular del mismo, estarán encaminadas a promover el uso de Indicaciones Geográficas para agregar valor a las exportaciones de café en los países participantes. El Proyecto armonizará los esfuerzos legales e institucionales en materia de propiedad intelectual que lleven adelante los países y aprovechará economías de escala regionales para sentar las bases del uso de Indicaciones Geográficas para otros productos agroalimentarios.

PANORAMA INTERNACIONAL

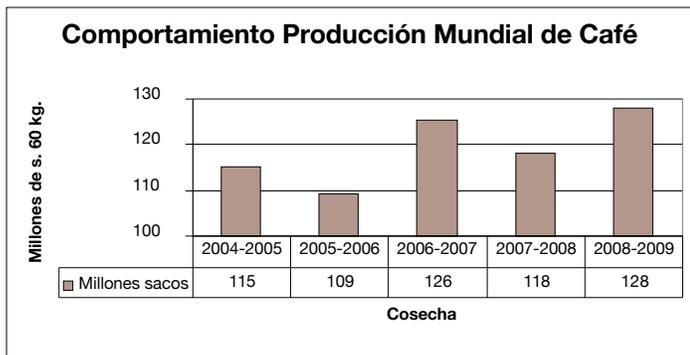
Con base en el análisis de las estadísticas más recientes publicadas por la Organización Internacional del Café (OIC), se presenta a continuación un resumen de la situación actual del mercado mundial de café.

Producción Mundial

La producción mundial de la cosecha 2007-08 sea sitúa en 118 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que significa una disminución del 5,9% respecto a la cosecha 2006-07 que fue de 125,5 millones de sacos.

La producción mundial del año cosecha 2008-2009 se estima en alrededor de 128 millones de sacos, esto significa un aumento de 10 millones de sacos con respecto al periodo anterior. Este comportamiento obedece al incremento en la producción de Brasil de 36 millones de sacos en el periodo 2007-2008 a 45,5 millones de sacos en el año cosecha 2008-2009, según cálculos oficiales de las autoridades brasileñas.

Comportamiento Producción Mundial de Café

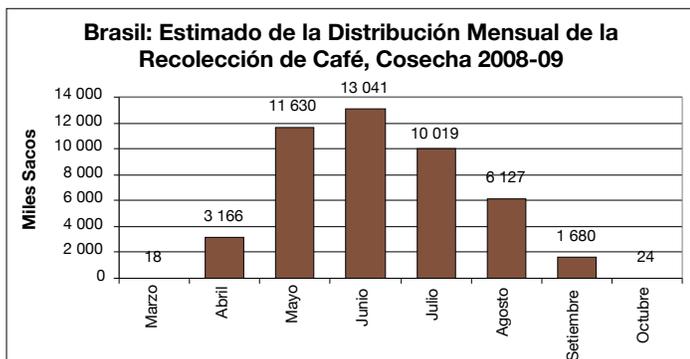


Consumo Mundial

El consumo mundial sigue siendo un factor importante para mantener la firmeza de los precios internacionales del café. Se calcula que el consumo mundial en el año civil 2007 fue de aproximadamente 122,7 millones de sacos, de los cuales 32,6 millones de sacos corresponden a los Países Productores y 90,1 millones a los Países Importadores, lo que representa el 26,6 y 73,4%, respectivamente.

Estacionalidad de la cosecha brasileña de café

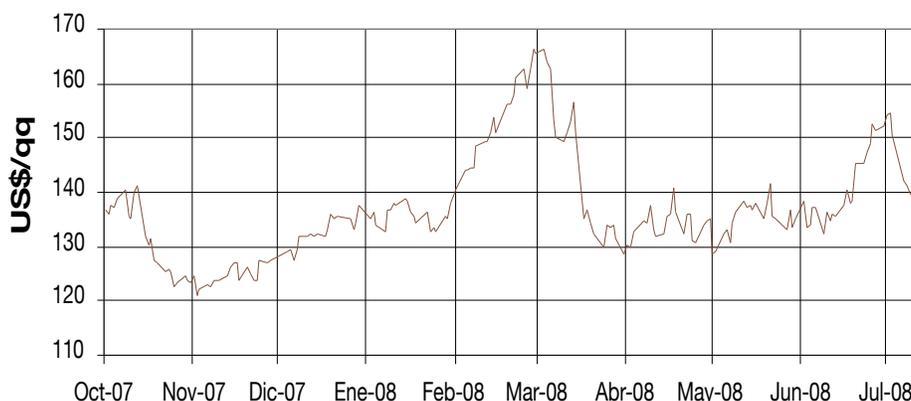
La recepción de la cosecha brasileña inicia durante la última semana de marzo y se extiende hasta las primeras semanas de octubre, dependiendo de la región. El pico de recolección se ubica entre los meses de mayo a julio, cuando cerca del 75% de la cosecha se ha recolectado.



Precios

Los precios se han mantenido firmes a pesar de la especulación del tamaño de la producción de Brasil y de Vietnam en el año cosecha 2008-2009. Sin embargo, la mejora en los ingresos de exportación se ha visto en cierto modo contrarrestado por los altos precios de los fertilizantes que más se usan en el cultivo de café, esto es, el fosfato, la potasa y la urea, debido al fuerte aumento de los precios de los productos a base de petróleo, la alta demanda de fertilizantes en países como China y la India por su crecimiento económico y en Brasil por la producción de biocombustibles.

Evolución de los Precios Promedio 1era y 2da posición del Contrato "C" de Café Arábica, Octubre 2007-Julio 2008





Las ideas expuestas en esta sección son responsabilidad de los autores y no necesariamente representan el criterio del IICA. Los artículos publicados en el Boletín de PROMECAFE están indizados en las bases de la Biblioteca Conmemorativa Orton del IICA-CATIE. orton@catie.ac.cr

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL EN BENEFICIOS DE CAFÉ

(Proyecto de Instalación de las Normas ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 del ICAFE.)

Msc. Sabino Montero Varela.
Coordinador de Proyecto ISO
Instituto del Café de Costa Rica

Presentado en el II Simposio Nacional de Caficultura, Instituto del Café de Costa Rica. Icafe

La norma ISO 9001:2000 establece los requisitos a cumplir para que una empresa de cualquier índole implemente un sistema de gestión de la calidad, de igual manera, pero con el fin de que la organización mantenga procesos controlados con el objetivo de mitigar y prevenir la contaminación, existe la norma ISO 14001:2004, la cual establece los requisitos para que una organización implemente un sistema de gestión ambiental.

La certificación bajo estas normas no son un objetivo, no son un reconocimiento, son una herramienta que nos ayuda a lograr que nuestras empresas se adapten a las necesidades de los mercados internacionales, a través de procesos controlados, más eficientes y confiables.

El Proyecto de Instalación de las normas ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 nace en el ICAFE a partir del año 2001, como una necesidad del sector para enfrentar los cambios en el ambiente comercial en que se ven inmersas las organizaciones que forman parte del sector y en el caso

de este proyecto, específicamente los Beneficios de Café. El proyecto tiene por objetivo, ofrecer al sector un instrumento que contribuya a mejorar la competitividad y credibilidad de nuestras plantas beneficiadoras, acorde a los cambios internacionales que impulsa la Globalización.

A inicios del año 2001, se inicia la valoración de la factibilidad de implantación de normas ISO en beneficios de café, a esa fecha ya existía un beneficio Certificado en la norma ISO 9002:1994 de Calidad y existía un grupo de Beneficios organizados que se encontraban en desarrollo e implementación de sistemas de gestión ambiental basados en la norma ISO 14001:1998. Los beneficios se certificaron y su cultura fue moldeando las prácticas de beneficiado, diferenciándose de otros principalmente en aspectos de orden, limpieza y eficiencia.

Es por esto que a partir del año 2001, el ICAFE ofrece al sector beneficiador los servicios de consultoría, asesoría y capacitación para la implementación de sistemas de gestión de Calidad y Sistemas de Gestión Ambiental, bajo las directrices de las normas de requisitos de la familia ISO 9000 e ISO 14000.

Algunos Servicios que ofrece el proyecto de Instalación de Normas ISO de manera gratuita se citan a continuación:

- Consultoría in – situ para la implementación de las normas de Calidad y Ambiente. (diagnóstico, definición de acciones a tomar, directrices para el desarrollo de la documentación, entre otras).
- Asesoría en temas de certificación.
- Capacitaciones orientadas a la implementación y la mejora continua de apartados específicos de la norma:

- o (Acciones Correctivas, Competencia, Análisis de datos, entre otras).
 - o Fundamentos y generalidades de las normas,
 - o Aplicación de enfoque a procesos,
 - o Identificación, análisis y priorización de aspectos ambientales,
 - o Identificación y seguimiento de requisitos legales,
 - o Análisis de los ocho principios de la norma ISO 9001:2000,
 - o Instalación de sistemas basado en procesos,
 - o Técnicas de capacitación para la implantación de los sistemas de gestión.
 - o Elaboración de Fichas de procesos. Definición de criterios y puntos de control para la mejora continua de la calidad del producto.
 - o Técnicas para el análisis de la información para la toma de decisiones.
- Formación de auditores internos para la mejora continua de los sistemas de gestión.
 - Coordinación de actividades de intercambio entre beneficios.
 - Aplicación de auditorías Internas en beneficios certificados o con sistemas de gestión implementados.
 - Y otras actividades derivadas de las anteriores.
- Se logró la transición de cinco beneficios de la norma 9001:1994 a 9001:2000 y de la norma 14001:1996 a 14001:2004, (cuando aplicó el proceso).
 - Se ha logrado llevar a la certificación a tres beneficios, iniciando la implementación desde sus inicios.
 - Se ha logrado implantar buena parte de la norma, apoyando directamente la parte productiva y retroalimentando la dirección, sin llevar a solicitar el proceso de certificación a alrededor de cinco beneficios.
 - Se ha trabajado en la implementación de algunos apartados de norma, ordenamiento del beneficio y planificación estratégica de la cosecha, en alrededor de 14 beneficios.
 - Se ha formado cerca de 50 personas de alrededor de 30 beneficios, como auditores internos de Calidad y Ambiente, bajo las directrices de la norma ISO 19011:2002 y con facultad para evaluar los sistemas de gestión basados en las Normas ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004.
 - Se ha logrado mejorar la cultura de procesamiento de café, basada en principios de orden y limpieza, toma de datos y análisis de la información para el mejoramiento de los procesos industriales de los beneficios que se encuentran inscritos al proyecto.

Para ser parte del proyecto, el ICAFE solicita a la firma beneficiada completar el formulario que se adjunta en la circular 1063 del 15 de junio de 2001, donde se declara el compromiso de mantener una contraparte proactiva y disponer de los recursos y esfuerzos necesarios para implementar los sistemas de gestión de Calidad y/o ambiente en que se trabaje, dicha iniciativa, fortalecida principalmente por el compromiso de la dirección de la organización en cuanto a la calidad y la preservación del medio ambiente. Puede trabajarse en ambas normas en forma conjunta o trabajarse en una sola norma a elección de la firma beneficiadora.

Desde el inicio y hasta la fecha el Proyecto ha desarrollado logros importantes entre los que se resume que:

“En el actual mundo de comercio internacional, la supervivencia de una empresa depende de muchos factores, entre los que se incluyen el libre comercio entre fronteras y la capacidad para competir en iguales condiciones, el mejoramiento de la rentabilidad, mejoramiento de la eficiencia, la reducción de costos y una mejor imagen. El libre tránsito internacional de bienes y servicios sin barreras al comercio, es por supuesto la expectativa de todo fabricante y proveedor.

Durante mucho tiempo, las normas han estado estrechamente asociadas al comercio. Los acuerdos respecto a la normalización metódica procuran una vida

más fácil para los compradores y vendedores (de bienes y servicios) en todo el mundo. Hoy en día, los mercados se han convertido en globales y las cadenas de suministro pueden cruzar muchas fronteras. Los acuerdos y normas internacionales, como la ISO 9000 y la ISO 14000, pueden facilitar este comercio transfronterizo.

La credibilidad en la preocupación medioambiental también está convirtiéndose en un factor fundamental de la competitividad a nivel nacional e internacional. La implementación de la norma ISO 14001 y su consecuente certificación pueden facilitar los avances hacia una mayor competitividad a través de la medición y la innovación, conduciendo a un incremento de las utilidades, procesos más eficientes, costos reducidos y una imagen de reconocida credibilidad.

El papel de las Normas Internacionales como base técnica para el mercado global está explícitamente reconocido por la Organización Mundial de Comercio (OMC) en su Acuerdo sobre Barreras Técnicas al Comercio (TBT, según siglas en inglés). El acuerdo sobre TBT insta a los gobiernos a que hagan el mayor uso posible de las Normas Internacionales, con el fin de prevenir innecesarias barreras al comercio.

Hay buenas razones económicas y comerciales para desarrollar los Sistemas de Gestión Ambiental. Algunas compañías aún se oponen a las normas ambientales, las que en realidad podrían mejorar su competitividad, pero siempre habrá competidores que asumen una posición proactiva sobre los problemas ambientales, y éstas serán las empresas que triunfarán en el siglo XXI. Tanto los formuladores de políticas, así como las organizaciones y los gerentes tienen que dejar de aferrarse a las viejas concepciones, las cuales pueden generar muy serias desventajas en el largo plazo. Todos tienen que empezar a reconocer que el mejoramiento ambiental representa una oportunidad económica y competitiva, y que la norma ISO 14001 puede ser un elemento importante en la supervivencia de las empresas modernas.¹

Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001:2000

¿Que es?	¿Que no es?
Un amigo	Un enemigo
Un medio	Un fin
Una ayuda	La solución a todos los problemas
Una actividad flexible	Una camisa de fuerza
Fácil	Difícil
Trabajo	Descanso
Mejorar	Cambiar todo
Decir la verdad	Decir mentiras
Respuesta	Pregunta
Una forma de trabajar	Solo para ratos
Una forma de vivir	Solo para el trabajo

Beneficios de la implementación y la certificación de un Sistema de Gestión de la Calidad basado en la norma ISO 9001:2000:

Beneficios Externos:

- Mejora calidad del producto (B/S)
- Mejora relaciones con el cliente
- Mejora imagen de la organización
- Mantiene clientes
- Aumenta los clientes
- Aumenta ventas
- Mejora utilidad
- Aumentan ingresos
- Se es más competitivo (TLC)
- Se mantiene la organización
- Crece la organización
- Se genera empleo

Beneficios Internos:

- Identifica qué hacemos y qué no hacemos
- Documenta lo que hacemos
- Detecta, corrige y evita errores
- Organiza, ordena
- Mejora y optimiza procesos
- Disminuye costos
- Mejora clima organizacional

¹¿Importa la ISO 14001 para la supervivencia de la empresa? Selly L. Goodman; Det Norske Veritas. Revista Calidad y Normas – INTECO, Vol 10 N° 29, mayo – agosto 2007.

Para Implementar un sistema de Gestión de la Calidad se debe asimilar la Filosofía de la Calidad la cual se basa en las siguientes premisas:

- Solamente se puede ofrecer un servicio de calidad mediante proyectos y programas planeados, continuos, documentados y revisados
- El compromiso de un sistema de calidad se inicia con las políticas y lineamientos de la Dirección
- El principal recurso es el ser humano. No se le podrá exigir a la gente que haga bien su trabajo, si antes no se le proporcionan las herramientas técnicas, administrativas y humanísticas para lograrlo
- Eliminar frases, exhortaciones y medios que piden mejorar los niveles de producción sin indicar el método para lograrlo
- Desterrar el miedo
- Incrementar el orgullo por hacer bien el trabajo
- El desorden produce desperdicio de los tres elementos que más utilizamos: Tiempo, Energía y Materiales
- Los líderes establecen la unidad, el propósito y la dirección de la institución

g. Determinar medios para prevenir No Conformidades y eliminar sus causas.

h. Establecer y aplicar procesos de Mejora Continua del SGC.

Los beneficios inscritos al proyecto que poseen sistemas de gestión de Calidad, mantienen medios de información y retroalimentación en los que pueden valorar el desempeño de cada uno de los procesos productivos, tomando como referencia las metas planteadas para cada una de las variables que pueden afectar la calidad. Cada proceso y sus variables es analizado de manera particular, con el fin de aplicar el enfoque de procesos que trata que los esfuerzos de mejora se lleven a cabo enfocándolos específicamente en los puntos donde son requeridos y de esta manera lograr la mejora continua de las operaciones.

A continuación se muestra un ejemplo del informe gerencial que retroalimenta el sistema para la toma de decisiones en algunos de los beneficios inscritos al proyecto.

Etapas para desarrollar e implementar un Sistema de Gestión de la Calidad:

- a. Determinar las necesidades y expectativas de los clientes.
- b. Establecer la Política y Objetivos de la Calidad de la organización.
- c. Determinar los procesos y las responsabilidades para lograr los objetivos de la Calidad.
- d. Dar los recursos necesarios.
- e. Establecer métodos para medir la eficacia y eficiencia.
- f. Establecer medidas para determinar eficiencia y eficacia.

Procesos	Ponderación	Indicadores del Proceso	Criterio de la	Desempeño	% Eficacia	% EFICACIA
Recibo	20%	% de café verde sin sumar la repela	<= 0.00%			
		% de café verde final sumando la repela	<= 0.00%			
		% faltantes de café	<= 0.00%			
Despulpado	20%	Daño mecánico en despulpadores de primera	<= 0.00%			
		Café en la broza en despulpadores de primera	<= 0.00%			
		Deficiencia de maquinaria en despulpadores de primera	<= 0.00%			
		Daño mecánico en despulpadores de segunda	<= 0.00%			
		Café en la broza en despulpadores de segunda	<= 0.00%			
		Deficiencia de maquinaria en despulpadores de segunda	<= 0.00%			
Lavado	20%	Daño mecánico en delvas	<= 0.00%			
		Granos con mucilago en la delva	<= 0.00%			
		Café con mucilago en la delva	<= 0.00%			
		Daño mecánico en la escurridora	<= 0.00%			
		Granos con mucilago en la escurridora	<= 0.00%			
		Café con mucilago en la escurridora	<= 0.00%			
Presecado	15%	% veces en que la temperatura de aire del presecado este fuera de rango	<= 0.00%			
		% veces en que la temperatura de masa del presecado este fuera de rango	<= 0.00%			
		% veces en que la temperatura de aire del secado este fuera de rango	<= 0.00%			
Secado	15%	% veces en que la temperatura de masa del secado este fuera de rango	<= 0.00%			
		% H2O descarga (entre 10 - 12) fuera rango	<= 0.00%			
Almacenamiento/ Alistado	15%	% de humedad en el almacenamiento (entre 10 - 12)	<= 0.00%			
		% de humedad de la partida a alistar (entre 10 - 12)	<= 0.00%			
Tostado	10%	Valor nominal del empaque entre (250 - 252)g	<= 0.00%			
		Valor nominal del empaque entre (500 - 502)g	<= 0.00%			
		Valor nominal del empaque entre (1000 - 1002)g	<= 0.00%			
	100%			% Eficacia Total		

Es importante recalcar que para llegar a esta información y asegurar la confiabilidad de la información, se requiere de la adecuada implementación del sistema de gestión de la Calidad, considerando la planificación de los procesos, la definición de metas, la definición de los medios y procedimientos (escritos o no) para lograrlas, la capacitación del personal, la adaptación del proceso productivo, el adecuado mantenimiento de los equipos, la toma de decisiones rápida y flexible ante los sucesos identificados, el orden y limpieza de las operaciones y una adecuada participación de todo el personal (operativo y administrativo).

En resumen, la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad bajo las directrices de la norma ISO 9001:2000, es un cambio de cultura organizacional, enfocada al logro del mejoramiento continuo de la calidad, acorde a las exigencias de nuestros clientes y que requiere la participación de todos los miembros de la organización.

Sistemas De Gestión Ambiental ISO 14001:2004

Que es?

Es un Sistema de Gestión que identifica los focos de contaminación de las organizaciones, los aspectos e impactos ambientales que ocasiona y establece medidas para mitigarlos, mantenerlos controlados y prevenir la contaminación ocasionada por los procesos productivos.

Que beneficios aporta a la organización?

- Da valor agregado ante los clientes.
- Mejora en el cumplimiento de los requisitos ambientales legales.
- Reduce los riesgos ambientales y permite prepararse adecuadamente para evitarlos.
- Prevenir la contaminación y reducir los desechos en forma rentable.

- Se constituye en una plataforma que facilita el cumplimiento de cualquier otra norma con fines de conservación ambiental.
- Prepara a la organización para nichos de mercado especiales de preferencia por la conservación del ambiente.
- Al buscar la eficiencia en el uso de los recursos para reducir el impacto ambiental, también se logra ahorros importantes en las nuevas metodologías de operación.

La filosofía de los sistemas de Gestión Ambiental se basa en la conservación del medio ambiente, el uso oportuno y eficiente de los recursos, evitando el desperdicio, los principios generales del orden, la limpieza y las buenas prácticas de manufactura que apoyan un adecuado intercambio con el medio.

Las organizaciones que implementan sistemas ISO 14000, conocen su desempeño ambiental y pueden mejorar a través de esto su relación con vecinos, gobierno, y demás partes interesadas que interactúan con la organización.

Etapas para desarrollar e implementar un Sistema de Gestión Ambiental:

- a. Definición de la Política Ambiental
- b. Identificación y valoración de los Aspectos Ambientales
- c. Identificación y verificación de cumplimiento de Requisitos legales y otros.
- d. Definición de Objetivos, metas y programas ambientales.
- e. Definición del manejo de los Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad.
- f. Desarrollo de Competencia, formación y toma de conciencia

- g. Desarrollo del proceso de Comunicación.
- h. Definición de Sistema Ambiental de Control Operacional
- i. Implementación del Seguimiento y Medición.
- j. Desarrollo de Preparación y Respuesta ante Emergencias
- k. Implementación de Revisión por la dirección.

Conclusiones

La implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad y de Gestión Ambiental, lleva a las organizaciones a moldear su cultura organizativa en todos sus niveles hacia el logro del mejoramiento continuo de la empresa en su ámbito de operación, de manera que sea flexible y adaptable a los cambios de mercado y más específicamente en los temas de calidad (definida, como el grado en que se cumplen los requisitos de los clientes), y de gestión ambiental (entendida como el esfuerzo de las organizaciones por hacer uso eficiente de los recursos y prevenir la contaminación), ambos criterios para lograr la satisfacción de los clientes (que se entiende como el grado en que un cliente considera se han cumplido sus requisitos) y de esta forma mantener su competitividad en el mercado.

La implementación de las normas ISO en los beneficios de café, son herramientas de trabajo, son un esfuerzo que las

organizaciones hacen para prepararse y adaptarse a los mercados tan cambiantes a que nos dirige la globalización, son un esfuerzo organizativo que se está desarrollando en muchas latitudes del mundo entero y que representa confianza para nuestros clientes.

Las normas ISO no son una lista de chequeo donde verifico el cumplimiento de criterios específicos, son un cambio de cultura organizacional que contribuye a que las empresas se adapten al mercado en que se encuentran y a la legislación que les aplique, por lo tanto, al ser una cultura de mejora continua, flexible, formalmente documentada y ágil, permite a las organizaciones responder rápidamente a las exigencias de los clientes y la sociedad.

Las normas ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004, son herramientas que pueden ser implementadas en cualquier tipo de organización (de producción, de servicios, de múltiples productos o monoproductos), no importa el tamaño de la organización ni la razón social, las normas constituyen una herramienta ágil para todas las organizaciones.

El uso de las normas internacionales es reconocido por la Organización Mundial del Comercio y son consideradas internacionalmente como una herramienta que facilita el comercio internacional. El ICAFE, pone a disposición del sector el fomentar y apoyar a los Beneficios de Café en la implementación de este tipo de herramientas, contribuyendo a fortalecer la imagen y mejorar el desempeño del sector beneficiador del café de Costa Rica.



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

**Programa de Diversificación
Agrícola de USAID**

HOJA TÉCNICA



EL HONGO *Beauveria bassiana* UNA HERRAMIENTA PARA EL CONTROL BIOLÓGICO DE LA BROCA DEL FRUTO DEL CAFETO

La broca (*Hypothenemus hampei*) es la plaga que mayor daño causa a la economía de la caficultura de El Salvador. Para su combate, PROCAFE ha desarrollado un programa de manejo integrado, el cual está fundamentado en la biología de la broca y su relación con el desarrollo del fruto. En este programa se combinan, prácticas culturales como poda de café y sombra, pepena y repela, trampeo y control biológico con parasitoides. Actualmente, como resultado de investigaciones, se incorpora al programa un nuevo método de control; que consiste en el uso del hongo *Beauveria bassiana*.

¿Qué es el hongo *Beauveria bassiana*?

Es un hongo entomopatógeno, controlador biológico de la broca. Se ha determinado que ejerce control natural de poblaciones de broca en cafetales de El Salvador. Se le identifica en los frutos, cuando estos presentan un tapón de color blanco en el orificio de entrada de la broca. Al disectarlos se observa que la broca está muerta presentando el síntoma de momificación.

¿Cómo actúa la *Beauveria bassiana* sobre la broca?

El hongo enferma a las brocas causándoles infecciones y posteriormente su muerte. Si la broca se contamina con esporas del hongo muere después de 3 a 6 días en condiciones de humedad saturada. El hongo se desarrolla dentro del insecto, completando su ciclo de vida, produciendo esporas que infectan a otros insectos.

¿Cuál es la época de aplicación?

De acuerdo a la dinámica de penetración de la broca en los frutos, bajo las condiciones de los cafetales de El Salvador, la aplicación debe realizarse a partir de los 90 días después de la floración principal de los cafetos hasta los 120 días. El hongo puede atacar a la broca cuando está fuera del fruto, o bien si no se encuentra muy profunda en el fruto, ya que de otra forma es casi invulnerable al patógeno. La hora propicia de aplicación es por la mañana y en forma dirigida a los frutos.

¿Cuáles son las condiciones que debe cumplir un cafetal para aplicarle *B. bassiana*?

Antes de aplicar debe realizarse un muestreo para determinar los niveles de infestación. En El Salvador, se toma en cuenta que con un nivel arriba del 5% de frutos brocados ya hay pérdidas económicas. Por lo tanto si se toma este criterio, se evitarán gastos y las aplicaciones serán efectivas.

¿Cómo se realiza el muestreo de la broca del fruto?

El muestreo de frutos brocados es un método sencillo que consiste en evaluar la proporción de frutos infestados de la futura cosecha en áreas de café iguales o menores de 5 mz. Esta evaluación permite tomar o no la decisión de realizar el control.

Pasos para realizar el muestreo:

1. Dividir la finca en lotes de cinco manzanas cada uno,
2. Ubicar en cada lote 20 sitios de muestreo bien distribuidos,
3. Identificar cinco cafetos en línea en cada sitio,
4. Revisar 20 frutos al azar en cada cafeto y se anota el número de frutos brocados. De esta manera se revisan un total de 100 frutos por sitio o sea 2000 por el lote.

El formulario de muestreo puede solicitarlo en cualquiera de los Centros de Atención al Caficultor de PROCAFE.





¿Cómo se prepara la suspensión y cuál es su modo de aplicación?

Se puede realizar mediante dos formas:

- Se vierte el producto (*Beauveria bassiana*) sobre un pedazo de tela fina, inmediatamente la tela con el producto se sumerge en un barril de 200 litros de agua varias veces para liberar las esporas.
- Se vierte una libra de producto en un balde plástico o metálico conteniendo agua y se remueve fuertemente para separar las esporas. Posteriormente el agua con las esporas se pasa por un colador fino y se agrega a un barril de 200 litros de agua.

Luego, la suspensión se aplica con ayuda de una bomba de mochila directamente sobre los frutos. Debe asegurarse que el equipo no haya sido utilizado para aplicación de fungicidas.

MAYOR INFORMACIÓN:

REGIÓN I: Oficina Regional: Sociedad Cooperativa de Cafetaleros de San José La Majada: Cantón San José La Majada, Juayúa, Sonsonate. Teléfono: 2411-4023 y 2467-9157.

REGIÓN II: Oficina Central: Avenida Manuel Gallardo y 13 Calle Poniente, Santa Tecla, La Libertad. PBX: 2288-3088, Fax: 2228-0669.

REGIÓN III: Oficina Regional: 3a. Calle Oriente No. 10, Barrio El Calvario, Santiago de María, Usulután. Teléfono: 2663-0153 y Telefax: 2663-0689.



Restregado de producto para separación de esporas de Beauveria bassiana.

¿Cuáles son las ventajas del uso de *B. bassiana*?

- Es compatible con otros métodos de control.
- No contamina fuentes de agua, ni el medio ambiente.
- No hay riesgos de intoxicación de los aplicadores.
- Reduce los costos de producción por la no utilización de insecticida químico.
- Ayuda a producir café sin trazas de productos químicos.

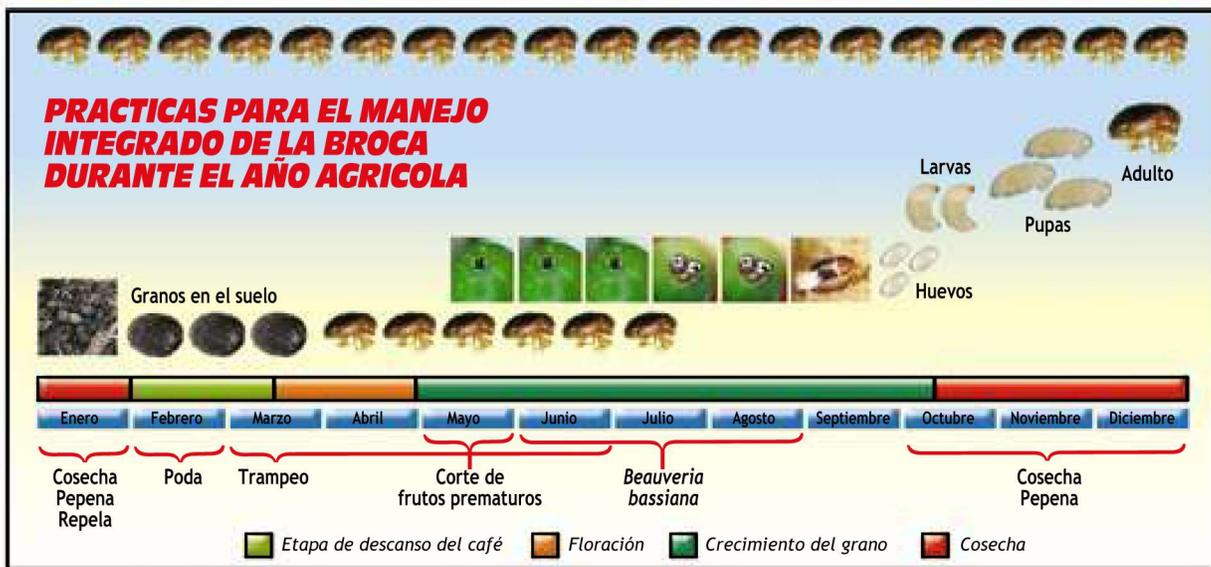


Aplicación de hongo Beauveria bassiana con aspersora.



El hongo de *Beauveria* se vende con el nombre 3B y es un insecticida microbiano a base de *Beauveria bassiana* para el combate de la broca del fruto del café.

Precio
US\$ 3.96
IVA incluido



PROMECAFE

1978

30 años

2008

**Al servicio de la
CAFICULTURA REGIONAL**

