

Boletín

No. 128

Julio - Septiembre 2011

PROMECAFE

Por el desarrollo de la caficultura regional



RESPONSABLES

Armando García
Secretario Ejecutivo PROMECAFE

Armando García; Dulce Obin
Edición Técnica

CONTENIDO

- EDITORIAL
- PROMECAFE EN MARCHA
- PANORAMA INTERNACIONAL
- PONENCIAS

COLABORADORES

- Edgar Rojas, ICAFE, Costa Rica
- Francisco Anzueto, ANACAFE, Guatemala
- Oscar Campos, ANACAFE, Guatemala
- Carlos Perdomo, et al., Honduras
- Angelica de la Paz, et al., Chiapas, México

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.int
[//www.iica.org.gt/promecafe](http://www.iica.org.gt/promecafe)

EDITORIAL

DESARROLLO DE LIDERAZGO EN CAFICULTURA

A nivel nacional, los cambios en los sistemas de extensión, surgen del hecho de la necesidad de adaptación a los nuevos enfoques de desarrollo rural sostenible, y el interés de las instituciones cafetaleras por garantizar productos de alta calidad en los servicios que presta a los caficultores de la región, utilizando sistemas que permiten contar con una organización que posea la experiencia, los recursos humanos, los medios y los métodos técnicamente adecuados; y proveer al sector cafetalero de servicios internacionalmente reconocidos. PROMECAFE y el IICA, apoyan este esfuerzo institucional de mejora continua, formando las bases técnicas que guían estos procesos orientados a la implementación de un sistema de extensión adaptado a estos cambios.

Por lo anterior, en el marco del trabajo de cooperación técnica que PROMECAFE ofrece a los Institutos socios, con apoyo del Centro Hemisférico de Liderazgo en Agricultura, del IICA, realiza en la región el Seminario-Taller "Desarrollo de liderazgo para la innovación, productividad y la competitividad del sector cafetalero regional"; como un espacio de reflexión y fortalecimiento de las capacidades técnicas de las instituciones socias, proporcionando herramientas para fortalecer y mejorar los servicios de extensión que prestan en el país.

Los cursos se realizan, de forma participativa, crítica y constructiva aprovechando las capacidades en el tema con que cuentan las instituciones cafetaleras, donde la percepción y experiencia de participantes constituye el punto de partida; proporcionando una visión global de la innovación tecnológica y fortaleciendo sus capacidades para asumir el liderazgo en la investigación y la extensión, así como en sus interrelaciones; conociendo metodologías y estrategias de extensión para el desarrollo rural sostenible en el marco de las transformaciones y nuevas demandas del desarrollo rural sostenible en América Latina.

La participación destacada del conferencista, Doctor Juan Calivá, Especialista en Educación y Extensión Agrícola del IICA, permite examinar en los talleres, aspectos actuales del entorno económico y social de la caficultura de Honduras; la evolución de la transferencia e innovación tecnológica; como centrar la investigación y la extensión en valores; el liderazgo requerido para superar los retos; como desarrollar confianza en el trabajo con productores; como llegar a los productores con nuevos medios para realizar extensión; entre otros.

Esta experiencia, fortalecerá el proceso de reformas al servicio de extensión, en el cual se encuentran extensionistas e investigadores de la región con miras al enfoque de desarrollo rural sostenible. Los participantes califican de excelente el aprendizaje y resultado de este evento cuyo producto también se concreta concretado con la entrega de material escrito de utilidad para el transferencista de la institución participante.

MISIÓN DEL BID, ANALIZA

PROYECTO DE IICA/PROMECAFE

El Proyecto, Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro-alimentos, que ejecuta IICA/PROMECAFE, con apoyo financiero del BID/FOMIN, tiene el objetivo de Contribuir a la mejora de la competitividad del sector agroalimentario centroamericano a través del desarrollo de Indicaciones Geográficas (IG), con el propósito de desarrollar instrumentos para el reconocimiento de IG para mejorar las oportunidades de mercado de café en los países participantes, y que sirva de base para su aplicación a otros productos agroalimentarios en otros países de la región.

Una Misión de Análisis, del BID/FOMIN, visitó PROMECAFE en Ciudad de Guatemala, del 4 al 5 de julio, con el propósito de llevar a cabo el seguimiento, análisis y discusión del proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro-alimentos.

Durante su estancia, se visitó la zona piloto de la Indicación Geográfica que se encuentra en marcha en Acatenango,



Chimaltenango, conjuntamente con Funcionarios de ANACAFE; Representante de IICA, Guatemala; Representantes de Asociaciones y Cooperativas de Caficultores de Acatenango; y funcionarios de IICA/PROMECAFE.

En reuniones de trabajo durante estos días de misión, se presentaron documentos sobre el avance del mismo, los cuales fueron recibidos a satisfacción por la misión.

PROGRAMA REGIONAL DE CALIDAD DEL CAFÉ

En el marco del Programa Regional de Calidad del Café, que ejecuta PROMECAFE con apoyo del BID/FOMIN y la AECID, Fondo España-SICA, continúan las acciones de valoración de cafés de la región. Talleres regionales de formación de técnicos y productores de países socios del programa y otras actividades, fueron realizados:

I. Talleres sobre Normas Técnicas

PROMECAFE, con apoyo financiero del Fondo España-SICA, desarrolla el Proyecto Calidad del Café Vinculado a su Origen, Fase II, cuyo objetivo es contribuir al fortalecimiento de la capacidad técnica de las instituciones cafetaleras de los países participantes a través del apoyo en los procesos de acreditación de sus Laboratorios de análisis de calidad del café, Órgano de certificación y de las Unidades de verificación e inspección; así como en el desarrollo de Normativas Técnicas Nacionales para certificar café protegido con Indicación Geográfica IG o Denominación de Origen DO. Con el apoyo del IHACAFE, mediante la sesión

del Comité de café, coordinada por CONACAFE y auspiciada por OHN/SEPLAN, realizada el 7 de julio, en Honduras, se avanza en la normativa técnica para comercio de café verde, incluyendo las normas técnicas para café protegido bajo Indicación Geográfica y Denominación de Origen.

En la Reunión del 25 de julio, se ratificó la puesta a consulta pública del conjunto integrado de normas técnicas para comercio de café verde de Honduras.



Con el mismo propósito, del 1 al 15 de agosto, fue realizada en República Dominicana, la primera reunión del

Comité Normativo constituido para la aprobación del documento base de la D.O Valdesia, que se compone también del conjunto de normas de ISO sometidas a homologación.

En la reunión participaron funcionarios de CODOCAFE en su calidad de institución cafetalera rectora de la actividad; de DIGENOR como ente nacional para estos fines; y soporte técnico del consultor de PROMECAFE, para este tema. En esta, se conoció la propuesta NORDON para varias normas.

Con la presencia de representantes de los sectores de la cadena de producción, procesamiento y exportación de café, así como los otros sectores invitados, se ha logrado el primer paso positivo para la consecución de la normalización. Se aprobó que, al presentarse y darse a conocer la propuesta y orientar al estudio, es necesario una segunda reunión de presentación de posiciones y discusión, y su posterior aprobación; esto según lo establece el mecanismo nacional. Esta, se realizó el 23 de agosto.



REUNION DEL COMITÉ NORMATIVO EN COSTA RICA

En el marco del convenio ICAFE-INTECO, el 8 de septiembre, se realizó en CICAPE, Costa Rica, la segunda reunión del Comité Normativo de la DO Orosi, en la cual se efectuó la revisión y aprobación de seis capítulos del documento "Café verde - Denominación de Origen café Orosi - Requisitos", quedando pendiente la revisión del último capítulo de esta norma; de esta última reunión se tendrá como producto la puesta a consulta pública de la norma técnica de la DO Orosí.

Además se realizó la sesión de divulgación de la normativa técnica de Costa Rica, la cual resultó muy exitosa contando con la presencia y participación de 70 personas representantes de los diferentes gremios del sector cafetalero costarricense, y la presencia de Ronald Peters, Director Ejecutivo del ICAFE, Laura Esquivel, de la Cámara de Exportadores, Rodrigo Vargas, de la Cámara de cafetaleros e Irene Sáenz, de la Cámara de Tostadores.

CURSO INTERNACIONAL SOBRE DENOMINACION DE ORIGEN

El Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo-CYTED- y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología-CONACYT-, realizaron los días 11 y 12 de julio, en El Salvador, el foro CYTED-IBEROEKA "Transferencia Científica y Tecnológica para la Verificación de la Denominación de Origen".

El objetivo de dicho foro fue revisar la transferencia científica y tecnológica, marco conceptual, jurídico, relacionado con la Denominación de Origen del café; contando con conferencistas internacionales expertos en el tema en la región

Funcionarios de Institutos socios de PROMECAFE, especialistas en el tema, participaron como expositores del evento, destacando el trabajo que sobre Denominación de Origen del Café, se desarrolla en la región.

Gracias al apoyo de CITED-CONACYT, otros funcionarios de instituciones socias de PROMECAFE, tuvieron la oportunidad de participar en el evento y profundizar en sus conocimientos sobre el tema.



Los temas abordados fueron: la Regulación y Marco Jurídico Nacional, Sostenibilidad de una Denominación de Origen y Tecnología del beneficiado, conservando características de D.O. Fue realizada una visita a la zona piloto de la Denominación de Origen Apaneca-Illamatepec, que se encuentra en marcha en El Salvador.

El trabajo sobre Denominación de Origen del Café, que los institutos socios de PROMECAFE desarrollan en la región con el apoyo de AECID y el BID/FOMIN, se ha constituido en un referente del tema para otras regiones cafetaleras.

FORMACIÓN DE TÉCNICOS EN JAMAICA

En el marco del programa de formación e intercambio técnico que realiza PROMECAFE en apoyo a los institutos socios; conjuntamente con PROCAFE, El Salvador, se facilitó la participación de un experto, quien realizó en el Coffee Industry Board -CIB-, Jamaica, el Taller sobre Control Biológico de Broca del Café con *Beauveria bassiana*; que se llevó a cabo del 19 al 23 de julio, con el propósito de formar a los participantes en el

aislamiento y multiplicación de este hongo en laboratorio, en el esfuerzo de consolidar el programa de manejo integrado de la plaga.

El Taller, fue dirigido a personal técnico del CIB; del Ministerio de Agricultura; del CARDI; y de la Universidad de las Antillas del Oeste; quienes se encargarán de poner en marcha el programa y asesorar a caficultores del país.



PROMECAFE EN MARCHA

Los participantes manifestaron su complacencia por esta actividad que les ha permitido conocer el proceso de aislamiento del hongo en campo, su multiplicación en laboratorio, e insertarse en el control biológico de la Broca del café; aumentando así las estrategias de manejo integrado de la plaga en el país.

De esta forma, se ha dado respuesta a la solicitud del CIB, gracias al apoyo de Instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE. Corresponde ahora implementar las acciones de seguimiento, dentro de la estrategia de Jamaica de utilización

del MIB en torno a cuidar el ambiente y mantener la calidad e inocuidad de su café.

En seguimiento a estas acciones PROMECAFE, facilito la participación de funcionario del CIB, Jamaica, en el taller de capacitación en servicio sobre producción en laboratorio del hongo entomopatógeno *Beauveria bassiana*, realizado del 26 al 30 de septiembre en el laboratorio de producción de este hongo, gracias al apoyo de PROCAFE, El Salvador.



FORO SOBRE LIDERAZGO EN CAFICULTURA

Del 21 al 22 de julio, se llevó a cabo en Copán, Honduras, el Foro “**Desarrollo de liderazgo para la innovación, productividad y la competitividad del sector cafetalero hondureño**”; dirigido a profesionales de la investigación y extensión que laboran en los programas que realiza el IHCAFE.

El evento, fue realizado conjuntamente por PROMECAFE/IICA/IHCAFE, y tuvo el objetivo de fortalecer las capacidades de liderazgo de técnicos de la institución; proporcionando herramientas para fortalecer y mejorar los servicios de extensión que prestan en el país, adquiriendo una visión global de la innovación tecnológica y fortaleciendo sus capacidades para asumir el liderazgo en la investigación y la extensión, así como en sus interrelaciones.

La participación destacada del conferencista, Doctor Juan Calivá, Especialista en Educación y Extensión Agrícola del IICA, permitió examinar en el taller los aspectos actuales del entorno económico y social de la caficultura de Honduras; la evolución de la transferencia e innovación tecnológica; como centrar la investigación y la extensión en valores; el liderazgo requerido para superar los retos; como desarrollar confianza en el trabajo con productores; como llegar a los productores con nuevos medios para realizar extensión; entre otros.

Los participantes calificaron de excelente el aprendizaje y resultado de este evento cuyo producto también estuvo concretado con la entrega de material escrito de utilidad para el transferencista de la institución participante.

Con el mismo propósito, este evento fue realizado de igual manera en CODOCAFE, Republica Dominicana, los días 15 y 16 de septiembre, dirigido a técnicos extensionistas de la institución cafetera del país.



FORMACIÓN EN ESTRATEGIAS DE EXTENSIÓN

Atendiendo solicitud del Consejo Dominicano del Café, PROMECAFE facilitó la participación del Ingeniero Freddy Cruz, funcionario técnico de esa institución cafetera, en el Curso Internacional **Metodologías y Estrategias de Extensión para el Desarrollo Rural Sostenible**, realizado en el CATIE, Costa Rica del 15 al 26 de agosto.

El objetivo del curso fue, fortalecer las capacidades de profesionales extensionistas rurales en conceptos, contenidos y métodos de extensión rural, en el marco de las

transformaciones y nuevas demandas del desarrollo rural sostenible en América Latina.

El curso se realizó de forma participativa, crítica y constructiva, donde la percepción y experiencia de participantes fue el punto de partida; además el enfoque de enseñanza-aprendizaje fue otra herramienta que contribuyó al logro del objetivo. Esta experiencia, fortalecerá el proceso de reformas al servicio de extensión, en el cual se encuentra CODOCAFE, con miras al enfoque de Desarrollo Rural Sostenible.

REUNIÓN COMITÉ DE DIRECCIÓN,

Proyecto Indicaciones Geográficas para Exportación de Agro Alimentos

Continuando con la coordinación del proyecto "Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro alimentos", financiado por el BID/FOMIN, miembros del Comité de Dirección que guía el proyecto, se reunieron el 29 de julio, en PROCAFE, El Salvador:

La reunión de seguimiento, tuvo el propósito de presentar, analizar y discutir sobre el estado de avance en las actividades, y los logros del proyecto en cada uno de los países participantes; así como definir las acciones en la búsqueda de la extensión del proyecto en el 2012.

El Comité, aprobó el informe de avance y los lineamientos para la extensión. Los acuerdos derivados de esta reunión, se integrarán en un documento marco para continuar con la ejecución del proyecto y plantear el plan operativo y



presupuesto para la extensión en el 2012. Participaron Gerentes de los institutos cafeteros involucrados en el proyecto y los coordinadores nacionales del mismo: Lucrecia Rodríguez y Beatriz Moreno, ANACAFE, Guatemala; Victor Hugo Molina, Mario Ordoñez y Hugo Paz, IHCAFE, Honduras; Lesbia Flores y Juan Luis Ochoa, PROCAFE, El Salvador; por PROMECAFE, Armando García; Vera de Barrientos y Dulce Obin.

OTRAS ACCIONES DE LA SECRETARÍA EJECUTIVA

• Reunión de Coordinación en ICAFE

El 12 de julio, el Secretario Ejecutivo, participó en la Tercera Reunión de Coordinación del Comité Técnico Nacional de la 24 Conferencia Mundial ASIC, Costa Rica 2012, del cual PROMECAFE forma parte.

La Reunión permitió hacer una revisión del avance del Comité Técnico Científico; de la normativa y metodología de trabajo organizativo de la conferencia de café de la ASIC; además, programar acciones y compromisos relacionados con la elaboración de trabajos técnicos a coordinar con los Institutos cafeteros socios

de PROMECAFE; definir acciones para avanzar en el proceso en respuesta al cronograma del evento para el año 2012.

Participaron funcionarios de instituciones público privadas de Costa Rica, relacionadas con la investigación en el sector cafetalero.

En el mismo marco de coordinación, se participó en la Quinta Reunión del Comité Técnico Nacional, realizada el 14 de septiembre en ICAFE, Costa Rica.



• III Simposio de caficultura, Costa Rica

El Secretario Ejecutivo de PROMECAFE, participó en el III Simposio Nacional de Caficultura, que realizó el Instituto del Café de Costa Rica, en CICAPE, Heredia, el 14 y 15 de julio. 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 personas vinculadas con la actividad cafetalera en el país. La agenda incluyó presentaciones sobre: Resultados de evaluaciones de productos para el control de nemátodos en café; Fertilización con fórmulas completas según condición de los suelos; Influencia de las variaciones climáticas en el comportamiento de la broca del café; Desarrollo de estacas para la

multiplicación asexual del café; entre otros. La palabras de apertura del evento, estuvieron a cargo de la señora Xinia Chaves, Viceministra de Agricultura. Con un día de campo, recorriendo el área experimental de CICAPE, fue clausurado el evento.

• Reunión en Embajada de México

Por invitación del Ministro Agropecuario para Centroamérica y El Caribe, Embajada de México en Guatemala Ing. Fernando Zuloaga Albarrán, PROMECAFE, participo en la Reunión con el representante de El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Chiapas, México; realizada el 27 de julio, en el *Centro Cultural Luis Cardozo y Aragón* de la Embajada de México. En la reunión, se presento los Planes de Estudio de los programas de Posgrados: *Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo*

Rural, y Doctorado en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable; así como los procedimientos para aplicar a los mismos y las oportunidades de becas que se ofrecen.

• Reunión Fondo España-SICA

Como parte del seguimiento a las acciones al Plan de Apoyo a las Estrategias Regionales en Agricultura, Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria se llevó a cabo la V Reunión del Comité de Coordinación de la Carta de Entendimiento IICA/SE-CAC/FES, el 19 de agosto en la sede central del IICA, Costa Rica. En ella, se presento el informe de las acciones realizadas sobre los avances del proyecto por parte de PROMECAFE y se definieron acciones para avanzar en el proyecto durante el 2011.

EL SALVADOR: GIRA DE COORDINACIÓN E INTERCAMBIO

Continuando con las actividades de intercambio técnico, dentro del Proyecto de Calidad del Café Vinculada a su Origen, que ejecuta PROMECAFE, apoyado con Fondo España-SICA, funcionarios de Dirección de la Fundación PROCAFE, El Salvador, acompañados por el Secretario Ejecutivo de PROMECAFE, realizaron del 17 al 19 de agosto, una gira de trabajo e intercambio técnico al laboratorio de Control de Calidad del Café, del Consejo Dominicano del Café, con el propósito de conocer in situ, las instalaciones, el proceso de acreditación y el sistema de gestión de calidad de café con Denominación de Origen, que se desarrolla en Republica Dominicana. La gira incluyó visita a zona cafetalera de la Denominación de Origen Café de Valdesia. En el intercambio técnico, participaron

Funcionarios de PROCAFE, CODOCAFE, PROMECAFE, y el Representante de la Oficina de IICA en Republica Dominicana.

Con el propósito de estar acorde a los requerimientos del programa de calidad del café, y a la Norma ISO 17025, PROCAFE, iniciara la readecuación del laboratorio de control de calidad. De esta forma, se ha dado respuesta a la solicitud de PROCAFE, gracias al apoyo técnico de CODOCAFE. Corresponde ahora elaborar un protocolo de acciones en el laboratorio de control de calidad de PROCAFE, para iniciar el proceso de acreditación, dentro de la acción estratégica de protección de la calidad del café con Denominación de Origen.

FORO INTERNACIONAL CAMBIO CLIMÁTICO

El 24 y 25 de agosto, se realizó en El Salvador, el Foro Internacional “*Cambio Climático: Adaptación y Mitigación. Oportunidades y Desafíos para una Caficultura Sostenible en Centroamérica*”, con el objetivo de impulsar el diálogo entre el sector privado -productores, industria, exportadores-academia, sociedad civil y sector público, sobre los desafíos y oportunidades que enfrenta la cadena de café ante el

cambio climático y discutir posibles propuestas para una agenda común de desarrollo de este sector.

El Foro fue organizado por la Fundación Nacional para el Desarrollo (FUNDE), en coordinación con la Asociación 4C, RUTA, Rainforest Alliance, SALVANATURA y el Consejo Salvadoreño del Café (CSC), y reunió a representantes de las



PROMECAFE EN MARCHA

principales instituciones interesadas en el sector cafetalero centroamericano. PROMECAFE, facilito la participación de funcionarios de nuestras instituciones socias.

Durante el evento, fueron discutidos temas como: Cambio Climático y Café: Situación actual, perspectivas y marco institucional; Experiencias y lecciones aprendidas sobre mitigación y adaptación al cambio climático en Centroamérica; Perspectivas de la situación futura del café en Centroamérica; y Propuestas para una agenda cafetalera de cambio climático en Centroamérica.

Los resultados de este foro, alimentaran la construcción de una Agenda Cafetalera de Adaptación al Cambio Climático, que definirá acciones, políticas, compromisos y acuerdos entre los actores, para hacer frente a los efectos del cambio climático en el sector cafetalero de la región.



PANORAMA INTERNACIONAL

El comportamiento de los precios internacionales del café está muy ligado con los factores fundamentales de mercado, tales como producción, exportaciones, existencias y consumo mundial.

Por ser el consumo al igual que la producción mundial, factores determinantes del equilibrio entre la oferta y la demanda en el mercado de café, a continuación se presenta un breve resumen del comportamiento del consumo mundial de café en los últimos 11 años civiles.

• Consumo Mundial

El café es una bebida que se consume mucho en el mundo, más de dos terceras partes de la población mundial lo consume como bebida.

El consumo mundial de café correspondiente al periodo comprendido entre los años civiles 2000 a 2010 se presenta en la tabla 1. Se puede observar que el consumo mundial pasó de 105.5 millones de sacos de 60 Kg. en el año 2000 a 134.8 millones en 2010, lo que significa un aumento del 27.8% en 11 años.

Tabla 1. Consumo Mundial de Café
Periodo 2000 a 2010. En miles de sacos 60 Kg.

Año	Total	Países Exportadores	Países Importadores
2000	105,499	26,383	79,116
2001	109,808	27,800	82,008
2002	111,428	28,453	82,975
2003	114,037	29,392	84,645
2004	120,005	30,906	89,099
2005	120,794	32,623	88,172
2006	124,621	34,427	90,194
2007	129,448	36,373	93,074
2008	132,966	38,119	94,848
2009	131,968	39,675	92,293
2010	134,775	41,322	93,453
Incremento % 2010-2000	27.75 %	56.62 %	18.12 %

Fuente: Organización Internacional del Café.



El aumento más importante fue el consumo en los países exportadores, que se incrementó en un 56.6% en ese periodo y alcanzó la cifra de 41.3 millones de sacos en 2010, en comparación con 26.4 millones en 2000. Asimismo, el consumo total en los países importadores pasó de 79.1 millones de sacos en 2000 a 93.4 millones en 2010, lo que representa un aumento del 18.1%.

En los países importadores, el mayor crecimiento se dio en los países emergentes, donde el consumo pasó de 13.7 millones de sacos en 2000 a 18.2 millones en 2010, lo cual equivale a un aumento del 33.3%, mientras que en los mercados tradicionales aumentó un 15%, variando de 65.4 millones de sacos en 2000 a 75.2 millones en 2010.

• Tasa promedio de crecimiento anual del consumo mundial de café

La tasa promedio de crecimiento anual del consumo mundial de café en los años civiles 2000 a 2010 fue del 2.5%. El consumo en los países exportadores creció a una tasa media anual del 4.6% y en los países importadores en conjunto aumentó en un 1.7% en promedio por año. Es importante indicar que en los mercados tradicionales la tasa de crecimiento anual fue 1.4% y en los mercados emergentes de 2.9% anual.

Tabla 2. Tasa promedio de crecimiento anual consumo de café Periodo 2000 a 2010. En miles de sacos.

Año	2000	2010	Variación % 2000-2010	Tasa promedio de crecimiento anual (%)
Consumo Mundial	105,499	134,775	27.7%	2.5%
Países Exportadores	26,383	41,322	56.6%	4.6%
Brasil	13,075	18,945	44.9%	3.8%
Indonesia	1,664	3,333	100.4%	7.2%
Etiopía	1,938	3,253	67.9%	5.3%
México	1,189	2,239	88.3%	6.5%
India	938	1,725	84.0%	6.3%
Otros	7,581	11,828	56.0%	4.5%
Países Importadores	79,116	93,453	18.1%	1.7%
Mercados Tradicionales	65,422	75,204	15.0%	1.4%
USA	18,746	21,784	16.2%	1.5%
Alemania	8,770	9,292	6.0%	0.6%
Japón	6,626	7,192	8.6%	0.8%
Francia	5,402	5,930	9.8%	0.9%
Italia	5,149	5,781	12.3%	1.2%
Canadá	2,377	3,586	50.9%	4.2%
España	2,991	3,232	8.0%	0.8%
Reino Unido	2,342	3,134	33.8%	3.0%
Otros	13,018	15,272	17.3%	1.6%
Mercados Emergentes	13,695	18,249	33.3%	2.9%

Fuente: Organización Internacional del Café.

• Consumo per cápita de café

En la tabla 3 se muestra el consumo medio de café por habitante en determinados países exportadores entre los años 2000 y 2010. En seis países exportadores se registró un consumo medio por habitante inferior ó igual a 1 kg./año, en 11 países exportadores osciló entre 1 y 3 kg./año y en sólo 3 de esos países se registró un promedio superior a los 3 kg./hab./año. Brasil fue con mucho el principal consumidor entre los países exportadores, con un consumo medio por habitante en ese periodo de 5 kg./año.

Tabla 3. Consumo por capita promedio en los países exportadores Promedio periodo 2000 a 2010. En Kg. café /habitante/año

Consumo promedio per capita	Consumo promedio per capita	Consumo promedio per capita
≤ 1 kg	1-3 kg	> 3 kg
Costa de Marfil 0.9	Colombia 2.0	Brasil 5.0
Ecuador 0.7	Cuba 1.2	Costa Rica 3.9
Indonesia 0.7	República Dominicana 2.3	Venezuela 3.2
México 1.0	El Salvador 1.9	Promedio 4.0
Filipinas 0.8	Etiopía 2.0	
Vietnam 0.6	Guatemala 1.4	
Promedio 0.8	Haiti 2.2	
	Honduras 2.4	
	Madagascar 1.2	
	Nicaragua 2.0	
	Panamá 1.2	
	Promedio 1.8	

Fuente: Organización Internacional del Café.

En lo que respecta a los países importadores, en la tabla 4 se puede apreciar que se registraron elevadas medias de consumo por habitante por año en el periodo 2000 a 2010 en Finlandia (11.8Kg), Noruega (9.2 kg), Dinamarca (8.7 Kg), Suecia (8.1 Kg) y Suiza (7.5 Kg).

Si bien los Estados Unidos son el principal consumidor a nivel mundial, con un consumo medio anual del 20.6 millones de sacos de 60 kg., tiene un consumo medio por habitante de 4.1 kg./año.

De los 40 países importadores que se incluyen en la tabla 4, 11 de ellos registraron en el periodo 2000-2010 un consumo medio por habitante inferior ó igual a 3 Kg./año, en 15 países importadores el promedio osciló entre 3 y 5 kilogramos de café por año y en 14 países importadores el promedio per cápita fue superior a 5 kilogramos por habitante por año.



Tabla 4. Consumo per capita promedio en los países exportadores
Promedio periodo 2000 a 2010. En Kg. café /habitante/año

Consumo promedio per capita	≤ 3 kg	Consumo promedio per capita	3-5 kg	Consumo promedio per capita	> 5 kg
Bulgaria	3.0	Chipre	4.6	Austria	6.3
Irlanda	2.4	Rep. Checa	3.5	Bélgica	6.7
Malta	2.2	Grecia	4.7	Dinamarca	8.7
Rumania	2.1	Hungría	3.4	Estonia	5.5
Reino Unido	2.7	Letonia	3.6	Finlandia	11.8
Australia	3.0	Lituania	3.6	Francia	5.3
Rep. Korea	1.8	Polonia	3.2	Alemania	6.7
Fed. Rusa	1.4	Portugal	3.9	Países Bajos	6.3
Túnez	1.4	Rep. Eslovaca	3.3	Eslovenia	5.6
Turquía	0.4	España	4.2	Suecia	8.1
Ucrania	1.2	Algeria	3.5	Canada	5.3
Promedio	2.0	Japón	3.3	Noruega	9.2
		Nueva Zelanda	3.4	Suiza	7.5
		Serbia	4.0	Italia	5.7
		Estados Unidos	4.1	Promedio	7.1
		Promedio	3.8		

Fuente: Organización Internacional del Café.

• Conclusión

El análisis del consumo mundial indica que el mercado ha seguido creciendo a un ritmo firme desde el año 2000. Las perspectivas de la demanda de café siguen siendo prometedoras, en especial en los mercados emergentes y en los países exportadores, a lo que hay que sumar la expansión de los mercados especializados en los países importadores tradicionales.

El crecimiento sostenido del consumo mundial ha permitido conseguir un mercado equilibrado y mantener niveles de precios relativamente firmes.

Se calcula un consumo mundial de 134.8 millones de sacos en el año civil 2010, mientras que la producción mundial en el año cosecha 2010-2011 alcanzó la cifra de 133.3 millones de sacos, situación que demuestra que el consumo mundial ha sido un factor determinante para mantener el equilibrio entre la oferta y la demanda.

PONENCIAS



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. biblioteca.orton@catie.ac.cr

CRITERIOS DE RIESGO SOBRE PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES EN LA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DEL CAFÉ

Francisco Anzueto
Coordinador Centro de Investigaciones en Café (CEDICAFE),
Asociación Nacional del Café (ANACAFE),
5ª Calle 0-50, Zona 14, Ciudad de Guatemala, Centro América.
franciscoa@anacafe.org

• RESUMEN

Se analizan los criterios de riesgo sobre los plaguicidas y contaminantes relacionados con la producción y exportación de productos agrícolas, y en particular del café. Los riesgos se vinculan por una parte, con la salud de los operarios y su entorno ambiental, temas atendidos por la Organización Mundial de la Salud -OMS-, y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación -FAO-. Además existen convenios multilaterales como el Convenio de Rotterdam y el Convenio de Estocolmo, orientados a vigilar el comercio de productos químicos peligrosos, generalmente con destino a países en vías de desarrollo. Con objetivos similares se encuentran iniciativas de organismos independientes, el caso del PAN UK del Reino Unido.

Por otra parte, se plantean los riesgos para la salud del consumidor por residuos de plaguicidas y contaminantes, que puedan acumularse en las materias primas alimenticias y alimentos,

temática que es conocida como inocuidad de los alimentos. En diversos países importadores de café, existe una fuerte atención y controles orientados a garantizar a sus ciudadanos alimentos inocuos, como una responsabilidad de estado. Destaca la iniciativa de Japón que incorpora a su normativa de sanidad de los alimentos, el sistema de la Lista Positiva a partir del año 2006, para vigilar residuos de cerca de 800 plaguicidas en alimentos y materias alimenticias importadas.

Ambos grupos de riesgos deben abordarse por vías diferentes, ya que no es posible hacer una vinculación entre el riesgo toxicológico del plaguicida, y el riesgo como residuo en un alimento. La discusión sobre los criterios de riesgo de los plaguicidas conduce a dos diferentes estrategias para su gestión, incorporando los criterios de inocuidad de los alimentos, exigida por los países importadores, como una parte intrínseca de la calidad.





IMPACTO DE LAS APLICACIONES DE ENDOSULFAN SOBRE POBLACIONES DE *CEPHALONOMIA STEPHANODERIS* PARASITOIDE DE LA BROCA DEL CAFÉ *HYPOTHENEMUS HAMPEI*

Oscar G. Campos-Almengor
Coordinador Programa Manejo Integrado de la broca (MIB), Centro de Investigaciones en Café (CEDICAFE),
Asociación Nacional del Café (ANACAFE), 5ª Calle 0-50, Zona 14, Ciudad de Guatemala, Centro América.
oscarc@anacafe.org

● RESUMEN

La broca del café *Hypothenemus hampei*, representa el principal problema entomológico para la caficultura mundial. Desde 1971, la plaga afecta los rendimientos, provocando caída de frutos en diferentes estados de crecimiento, incremento en la conversión a café oro, y deterioro de la calidad, afectando la economía y productividad del caficultor. El control biológico con el parasitoides de origen africano *Cephalonomia stephanoderis*, se incorpora en 1990 al Manejo Integrado de Broca (MIB). A partir de 1993, se establecen unidades de producción de parasitoides en finca, realizándose anualmente liberaciones combinadas con otros métodos de control del MIB. Entre los métodos alternados esta el químico, situación preocupante por el impacto negativo que podría tener endosulfan sobre las poblaciones de *C. stephanoderis*. Con el objetivo de establecer el grado de daño y forma apropiada del uso del insecticida cuando se combine con los parasitoides, se realizó el presente

estudio en la finca "Filadelfia", municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu. La metodología consistió en evaluar el efecto de endosulfan sobre los parasitoides, cuando estos se liberan a los 2, 7, 14, 21, 28 y 35 días después de aplicado el insecticida, y en sentido inverso, se realizaron aplicaciones de endosulfan a 2, 7, 14, 21, 28 y 35 días después de liberados los parasitoides. Los resultados reportan que las poblaciones de parasitoides fueron menos afectadas cuando se liberaron 35 días después de aplicado el endosulfan, mientras que cuando se liberaron primero los parasitoides, el menor daño ocurrió cuando se aplicó 21 días después de la liberación. Tomando como base el testigo, se estableció que la población de parasitoides donde primero se aplicó endosulfan y después se liberó, se redujo en 45.79 %, mientras que cuando primero se liberó y después se aplicó, la población mermó en 53.68%.

MANEJO BIOLÓGICO INTEGRADO DE LA PULPA Y AGUAS MIELES DEL CAFÉ EN EL PANACAM

Carlos Alberto Perdomo Navarro, Coordinador Programa Desarrollo Sostenible PANACAM
Ing. Francisco Oseguera, IHCAFE, Honduras
Daniel Brooks y David Egetter, Voluntario Cuerpo de Paz
Yannick Cabassu, Voluntario ONG, Canadiense CUSO
Ing. Marlon Pineda, Coordinador Programa PRIDE

● RESUMEN

El objetivo de este trabajo es generar alternativas viables para tratar la pulpa y aguas mieles del café, adaptables a pequeños, medianos y grandes productores; removiendo y degradando los contaminantes orgánicos del beneficiado húmedo a través de procesos biológicos; en el caso de la pulpa usando Microorganismos en tres tratamientos distintos N°1 Microorganismos Eficientes, N° 2 Mezcla de Productos (levaduras, arroz, yogurt, melaza, suero de leche de vaca y tierra negra) y N° 3 Mezcla de Productos Fermentados (Jugo de caña, maíz, arroz, suero de leche de vaca y tierra negra). Estos productos se incorporaron directamente a la pulpa de café, cada tres días y removiendo la pulpa para lograr mayor uniformidad en la descomposición a través de la aireación. La segunda fase de la investigación se dirigió al tratamiento de aguas mieles provenientes del primero y segundo lavado del café. Para esta fase se utilizó la tecnología de biodigestores tipo Taiwan, combinadas con pequeñas pilas de pre-tratamiento. Además, de las aguas mieles

se realizaron adiciones de estiércol de vaca, cerdo e inclusive heces humanas.

Los resultados obtenidos son satisfactorios desde el punto de vista de la velocidad de descomposición de la pulpa, el tratamiento I con EM, logró una descomposición estimada del 83% en un período de treinta días y sus costos son de L. 10.25 por cada saco de 60 libras; un aspecto importante es que en ninguno de los tres tratamientos existió proliferación de moscas, ni emanación de olores desagradables.

La efectividad en el tratamiento de aguas residuales se demuestra en la reducción del 95 % de los sólidos sedimentables, 92.5 % de sólidos totales, 91.6 % de DQO y 40 % de la DBO e incrementando en 1.4 el Ph del agua tratada. Los biodigestores son una tecnología de alta eficiencia, bajo costo y sencilla de implementar en la descontaminación de aguas residuales del beneficiado húmedo del café, siempre y cuando se combine con otros desechos orgánicos.





MANEJO DE ENFERMEDADES EN CAFÉ ORGÁNICO DE UNA ECEA EN CHIAPAS, MÉXICO. (DISEASE MANAGEMENT IN A ORGANIC COFFEE SYSTEM OF A FARMERS' EXPERIMENTATION AND FIELD SCHOOL)

Angélica de la Paz Pérez-López¹, Ricardo Quiroga-Madrigal² y Ramón Jarquin-Gálvez³

¹/Pasante de Licenciatura Universidad Autónoma de Chiapas, Facultad de Ciencias Agronómicas, Villaflores Chiapas, México. Email: angelicadelapaz1@hotmail.com

²/Profesor de Tiempo Completo, Universidad Autónoma de Chiapas, Facultad de Ciencias Agronómicas, Villaflores Chiapas, México. Email: quiroga@unach.mx

³/Profesor - Investigador de Tiempo Completo, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Agronomía, S.L.P.S, México. E mail: ramon.jarquin@uaslp.mx

● RESUMEN

A nivel mundial, el estado mexicano de Chiapas, es importante, por los servicios ambientales que otorga su producción orgánica de café. La generación de divisas y la satisfacción del mercado de exportación son atributos complementarios. Sin embargo, en las zonas cafetaleras chiapanecas, existen limitantes, entre las que se encuentran la fitosanidad y la falta de un modelo donde los productores sean actores principales en su solución. Este trabajo tuvo como objetivos la determinación, evaluación y manejo orgánico de enfermedades fungosas, para contribuir al conocimiento, aprendizaje y empoderamiento de una comunidad de Villaflores, Chiapas, México, mediante el modelo de Escuela de Campo y Experimentación para Agricultores (ECEA). La ECEA comprendió formación en aspectos agroecológicos y experimentación participativa. La ECEA se conformó por once productores; se realizaron 17 visitas a la comunidad en 2007 y 2008, y se evaluaron seis parcelas. La determinación de fitopatógenos y los análisis de suelos se realizaron en laboratorios institucionales públicos de Chiapas,

con métodos analíticos estandarizados internacionalmente. El diagnóstico presuntivo indica la presencia de las siguientes enfermedades y patógenos: roya (*Hemileia vastatrix* Berk. y Br.), derrite (*Phoma costarricensis* Echandi.); ojo de gallo (*Mycena citricolor* Berk. & Curt.); antracnosis (*Colletotrichum coffeanum* Noack), pudrición radical (*Rosellinia* sp. Berk. & Br.) y mancha de hierro (*Cercospora coffeicola* Berk Cooke.). Se realizó un experimento participativo que consistió en realizar recepas y podas de saneamiento a los cafetos junto con la aplicación de un abono orgánico. El experimento se realizó en parcelas de productores, con participación de la ECEA. Los resultados obtenidos en 70 días, muestran disminución del daño por pudrición radical y mejoramiento del vigor vegetal. La aplicación de una encuesta a los integrantes de la ECEA y a un grupo externo de productores, muestra diferencia significativa en la apropiación del conocimiento en manejo de enfermedades y experimentación campesina.

PROMECAFE

por el desarrollo
de la caficultura regional



ASIC | COSTA RICA
24ta. CONFERENCIA
INTERNACIONAL
EN CIENCIAS DEL CAFÉ
Noviembre 11-16, 2012

QUIMICA
CAMBIO CLIMATICO
AGRONOMIA CAFETALERA
SOSTENIBILIDAD
CONSUMO DEL CAFE
GENETICA Y GENOMICA
BIOTECNOLOGIA
FISIOLOGIA HUMANA
BENEFICIADO DE CALIDAD Y TUESTE
ECOFISIOLOGIA
PROCESAMIENTO POST COSECHA
MEJORAMIENTO GENETICO
CAFE Y SALUD
FIJACION DE CARBONO

www.asic2012costarica.org

¿QUÉ ES ASIC?

La Asociación para la Ciencia e Información sobre Café es una organización permanente que reúne cada dos años, durante una Conferencia Internacional de una semana, a expertos de todo el mundo que trabajan en diferentes campos de la ciencia y la tecnología relacionada con el café, a quienes les brinda la oportunidad de presentar y comparar sus investigaciones.

ASIC fomenta y coordina las investigaciones para contribuir a una mejor utilización del café y sus derivados; además, al mejoramiento de la calidad del café para el beneficio de los productores, industriales, comerciantes y consumidores.



ASIC
ASSOCIATION FOR SCIENCE AND INFORMATION ON COFFEE
<http://www.asic-cafe.org>

ASIC
24ta. CONFERENCIA INTERNACIONAL
EN CIENCIAS DEL CAFÉ

Icafe
Instituto del Café de Costa Rica
www.cafedecostarica.com

