

Boletín

No. 130

Enero - Marzo 2012



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,
ICAPE, Costa Rica
- Vera de Barrientos,
PROMECAFE, Guatemala

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.promecafe.org](http://www.promecafe.org)

EDITORIAL

LA CALIDAD DEL CAFÉ VINCULADA A SU ORIGEN

En el marco del Programa de Cooperación Regional con Centroamérica, de la AECID, El Fondo España-SICA asigna financiamiento a diferentes líneas de cooperación y una de ellas es el Proyecto Calidad del Café Vinculada a su Origen, ejecutado por IICA/PROMECAFE y las Instituciones Cafetaleras Socias del Programa, cuyo objetivo es contribuir al fortalecimiento y competitividad del Sector Cafetalero Centroamericano y del Caribe, a través del reconocimiento de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en café, como una estrategia de diferenciación, valorización, posicionamiento y protección de la calidad. Se fortalece la capacidad técnica de las Instituciones Cafetaleras apoyando procesos de Acreditación de sus Laboratorios de análisis de calidad del café, Unidades de Verificación e Inspección y Organos de Certificación, y se apoya la elaboración de la normativa técnica nacional para el café protegido bajo una IG ò DO.

Las instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE, realizan cambios estructurales en sus laboratorios, con el propósito de establecer un Sistema de Gestión de Calidad Acreditado, y proveer al sector cafetalero de servicios internacionalmente reconocidos para la certificación de cafés diferenciados y de calidad comercial. PROMECAFE, con apoyo internacional, acompañan este esfuerzo institucional de mejora continua de la calidad, formando las bases técnicas que guían este proceso. Los resultados en la Acreditación de laboratorios para establecer el Sistema de Gestión de Calidad del Café y elaboración de Normas técnicas de café en los países, son significativos y con su finalización e integración a la normativa de producción y beneficiado de café con Denominación de Origen e Indicación Geográfica, se complementara el proceso necesario para el aseguramiento de la calidad y trazabilidad del café. Las instituciones participantes se encuentran trabajando activamente y están comprometidos a llevar a feliz término los resultados propuestos.

Las bases para la Acreditación de los sistemas de gestión de calidad del café, están establecidas, pero es importante trabajar conjuntamente en la sostenibilidad de las DO/IG para que los resultados del proyecto se vean reflejados en el desarrollo integral de los productores y las zonas de acción del café con DO/IG.

De esta forma se apoya a los países de la región participantes en el proyecto al fortalecimiento institucional con el apoyo de IICA/PROMECAFE y la cooperación internacional. El trabajo desarrollado en zonas piloto de las DO/IG del proyecto, es un potencial a considerar dentro de los territorios para el desarrollo rural territorial y conviene trabajar en alianza con otras iniciativas para propiciar el desarrollo y sostenibilidad de las DO/IG, en estos territorios. Un sistema de planificación con procedimientos de gestión claros, fortalecerá estos procesos con los actores involucrados en el desarrollo en estas áreas, y se considera importante para alcanzar los objetivos y ello estimularía a los organismos internacionales cooperantes a apoyar estos procesos.

MISIÓN DEL BID, ANALIZA

PROYECTO DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS

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 proyecto, visitó las zonas piloto de la región, del 14 al 28 de enero, con el propósito de llevar a cabo el análisis y evaluación de medio término del Proyecto Indicaciones Geográficas para la Exportación de Agro-alimentos.

Durante su estancia, se visitó las instituciones cafetaleras que participan en el proyecto, las zonas piloto de la Indicación Geográfica que se encuentra en marcha en cada país, donde realizaron entrevistas con los productores y



técnicos involucrados; además de entrevistas con funcionarios de instituciones nacionales relacionadas. Los recorridos se realizaron conjuntamente con Funcionarios de ANACAFE, PROCAFE e IHCAFE; Representantes de Asociaciones y Cooperativas de Caficultores; 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 y analizados a satisfacción por la misión.

DELEGACIÓN DE LA FEDERACIÓN DE CAFETEROS DE COLOMBIA, VISITAN CENTRO AMÉRICA Y MÉXICO

Una gira de intercambio técnico de funcionarios de la Federación de Cafeteros de Colombia a zonas cafetaleras de la región de PROMECAFE y Chiapas, México, fue realizada del 24 de enero al 4 de febrero.

Tuvo como objetivo: Estrechar relaciones con los productores de café de países centroamericanos y México, y establecer contactos con cooperativas de café, para conocer las experiencias y programas de

mejora de la producción y sostenibilidad de estas asociaciones en cada país.

Gracias al apoyo y colaboración de los institutos cafeteros socios de PROMECAFE y ECOSUR, México, la delegación recorrió zonas cafetaleras y se entrevistó con caficultores, Directores de cooperativas de productores de café, Directores y Técnicos de organizaciones nacionales a cargo del desarrollo de la caficultura en cada país.

La delegación estuvo integrada por Directores del Movimiento Cooperativo del Comité Departamental de Cafeteros de Antioquia, acompañados por el Asesor Técnico de FEDERACAFE, quienes resumieron su visita manifestando su satisfacción por el recorrido, las atenciones recibidas en los países y la buena marcha de los proyectos cafetaleros que se llevan a cabo en la región de PROMECAFE.



REUNIÓN PROMECAFE - CIRAD SE REALIZA EN PANAMÁ

El 13 de febrero, PROMECAFE realizó en Ciudad de Panamá, una reunión de coordinación con el CIRAD de Francia, con el propósito de encontrar mecanismos para el fortalecimiento de la cooperación técnica en la región de Centroamérica y Caribe. En ella, participaron el Dr. Benoit Bertrand, Funcionario del CIRAD; Miembros del Consejo Directivo de PROMECAFE; Miembros de Juntas Directivas de las instituciones socias; el IICA y el CATIE.

El Dr. Bertrand presentó una propuesta de cooperación técnica para el fortalecimiento del mejoramiento genético en la región, en la que destaca la importancia del progreso genético; las necesidades en semillas mejoradas para la región y la importancia de la industria semillera para el sector cafetalero, indicando que la capacidad de producción de semillas de buena calidad genética es limitada y que sin organización del sector los productores continuaran sembrando material genético de poca calidad.

El Consejo Directivo de PROMECAFE, coincide en la importancia de esta propuesta como mecanismo estratégico de desarrollo del sector cafetalero en la región. Se estableció una visión conjunta y se llegó a acuerdos y definición de términos para buscar mecanismos que permitan la implementación y desarrollo de la propuesta. La reunión permitió hacer una revisión del trabajo de cooperación técnica PROMECAFE - CIRAD en la región, para fortalecer las acciones del programa en apoyo a la caficultura regional.



EL SALVADOR: FORO SOBRE LIDERAZGO EN CAFICULTURA

Del 8 al 9 de marzo, se llevó a cabo en El Salvador, el Foro “Desarrollo de liderazgo para la innovación, productividad y la competitividad del sector cafetalero salvadoreño”; dirigido a profesionales de la investigación y extensión que laboran en los programas que realiza PROCAFE. El evento fue realizado conjuntamente por PROMECAFE / IICA / PROCAFE, y tuvo el objetivo de fortalecer las capacidades de liderazgo de técnicos de la institución; proporcionando herramientas para fortalecer y mejorar los servicios de Investigación y extensión que prestan en el país, así como en sus interrelaciones.

La participación destacada del conferencista, Doctor Juan Calivá, Especialista en Educación y Extensión Agrícola del Centro de Promoción de Capacidades Técnicas y Liderazgo del IICA, permitió examinar en el taller los aspectos actuales del entorno económico y social de la caficultura de El Salvador; 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.

OTRAS ACCIONES DE LA SECRETARÍA EJECUTIVA

- Reuniones de Coordinación en ICAFE

El 31 de enero, el Secretario Ejecutivo, participó en la 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 y 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.

Con el mismo propósito, la VI Reunión de Coordinación, fue realizada el 27 de marzo, en la cual se revisaron consideraciones y directrices emanadas de la reunión de Junta Directiva ASIC.



- Taller sobre Denominación de Origen

Con el propósito de realizar acciones en respuesta a uno de los propósitos del proyecto Indicaciones Geográficas para Exportación de Agroalimentos, de crear modelos de IG/DO para café, que puedan ser utilizados por otros cultivos, atendiendo invitación de productores e instituciones de Chiquimula, se participó en el taller “Denominación de Origen para el sector Agropecuario”, que fue realizado en el marco del programa del Gestión Tecnológica para la Región Chortí, Tecnoregión Chiquimula, dentro del proyecto apoyado por la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología.

El taller fue impartido por PROMECAFE y la Coordinación Regional del Proyecto Calidad del Café; se realizó el 1 de marzo en las instalaciones del Centro Universitario de Oriente, CUNORI, Chiquimula; y asistieron productores, representantes de instituciones públicas y privadas, así como de la USAC. Permitió hacer una revisión de conceptos de la IG/DO en café, procesos técnicos y legales para su implementación, entre otros; así como compartir conocimientos y revisar el posible camino para la implementación de una Do, en otros cultivos de agro alimentarios, de interés de la zona.

Los participantes coinciden en la importancia de esta temática de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, como mecanismo estratégico de diferenciación y protección de la calidad de productos agropecuarios para buscar el desarrollo del sector en la región.

- Reunión de Mejoramiento genético

En la reunión de coordinación PROMECAFE- CIRAD, realizada el 13 de febrero en Panamá, con el propósito de encontrar mecanismos para el fortalecimiento de la cooperación técnica

en la región de Centroamérica y Caribe, se acordó elaborar un documento perfil, con definición de términos para la implementación y desarrollo de la propuesta presentada. En seguimiento a lo acordado, PROMECAFE, realizó el 5 de marzo en ciudad de Guatemala, la primera reunión de planificación del trabajo a desarrollar con especialistas en mejoramiento genético del café, con el propósito de elaborar el borrador del documento acordado por El Consejo Directivo.

Los países coinciden en la importancia de implementar la propuesta de la industria semillera para el sector cafetalero, como mecanismo estratégico de desarrollo de la caficultura regional. A partir de esta reunión, otras serán realizadas integrando otros actores de las instituciones socias de PROMECAFE.

- Reunión de Gestión Institucional en IICA

El Secretario Ejecutivo de PROMECAFE, participó del 14 al 16 de marzo, en la Segunda Reunión de Gestión Institucional en la Sede Central del IICA, que tuvo el objetivo de analizar en conjunto el estado de los asuntos del IICA, intercambiar experiencias y conocimientos sobre la gestión de cooperación y sobre las orientaciones estratégicas que guiarán la acción institucional en todos sus niveles de operación para alcanzar los resultados propuestos.

Participaron El Director General del IICA, Gerentes de Programas, Coordinadores regionales, Representantes en los Estados Miembros, Especialistas, y Funcionarios de la Sede Central.

La Reunión permitió lograr consenso sobre las tareas del Instituto, necesarias para lograr los resultados de cooperación técnica.

HONDURAS: FORTALECIMIENTO

DE LA CADENA PRODUCTIVA CAFES DEL OCCIDENTE HONDUREÑO-HWC

Con el objetivo de fortalecer los conocimientos de técnicos del IHCAFE en la región de Occidente, la Junta Directiva de Honduran Western Coffees (HWC) y diferentes actores de la cadena del café, participaron del 25 al 31 de marzo, en el Taller sobre Catación, Tostado, Empaque y Buenas Prácticas Agrícolas en cafés de la IG HWC, que se realizó en Corquín, Copán.

En el mismo marco, se realizó competencia regional y de la zona piloto Cafés del Occidente Hondureño, donde se cataron más de 125 muestras de café pertenecientes a los productores y cooperativas de HWC.



En coordinación con IHCAFE y GTZ, se realizaron cataciones de cafés de la IG HWC, con compradores internacionales interesados en establecer relaciones comerciales con los productores y cooperativas afiliadas a la IG HWC.



PROMECAFE EN MARCHA

De acuerdo con los participantes, la capacitación cumplió con sus expectativas, manifestando que han adquirido y reforzado sus conocimientos, logrando mayor comprensión de los cafés de la IG HWC.

El 15 y 16 de marzo, se realizó en Ocotepeque, el Seminario sobre Aspectos técnicos de la IG HWC, donde participaron 40 caficultores. Tuvo el objetivo de formar recurso humano y fortalecer capacidades de los diferentes actores de la cadena del café e instituciones afines, en los aspectos técnicos de la IG cafés del Occidente Hondureño.



PANORAMA INTERNACIONAL

El comportamiento de los precios internacionales del café está muy ligado con los factores fundamentales de mercado, como son producción, exportaciones, existencias y consumo mundial. También factores técnicos determinan los precios del café, entre ellos: valoración monetaria del US \$ (moneda en que se cotiza el café) respecto a las monedas de países exportadores (el real brasileño y el peso colombiano), valoración del US \$ respecto al Euro, pues influyen en las ventas y compras de café, respectivamente. Otros factores técnicos que afectan el mercado cafetalero, es la valoración de mercado de otras materias primas relacionadas, como el petróleo.

Con base en el análisis de las estadísticas publicadas por la Organización Internacional del Café (OIC) en la carta del

Director Ejecutivo del mes de marzo 2012, se presenta a continuación un resumen de la situación actual del mercado mundial de café.

- Producción Mundial de Café

Según la Organización Internacional del Café (OIC), la producción total para la cosecha 2011-2012 se estima en 131 millones de sacos de 60 Kg. de café oro, una disminución del 2.4 por ciento comparado con los 134.2 millones de sacos producidos en la cosecha anterior. Esta disminución se atribuye principalmente a las condiciones climáticas adversas que afectaron varios de los países exportadores.

Producción de Café, por Bloque Continental
Cosechas 2009-10 a 2011-12
Miles de Sacos de 60 kg

Región	Producción			Cambio 1011 a 1112
	2009-10	2010-11	2011-12	
África	15,830	16,149	18,493	14.5%
Asia y Oceanía	37,206	36,000	34,134	-5.2%
N&C América	16,855	19,278	19,113	-0.9%
Suramérica	53,044	62,812	59,230	-5.7%
Total	122,935	134,239	130,970	-2.4%

Fuente: Organización Internacional del Café



En la tabla anterior se puede apreciar que el descenso en la cosecha 2011-2012 con respecto al periodo anterior, se debe principalmente a la disminución de la producción en las regiones de Asia/Oceania y Sur América. En Norte y Centroamérica, donde se ubican los países que conforman PROMECAFE, las condiciones climáticas adversas afectaron varios países, sin embargo, se espera una disminución en la producción inferior al 1 por ciento.

Otras fuentes estadísticas estiman que la producción de la temporada 2011-2012 está en 135 millones de sacos versus 137 a 139 millones de sacos producidos la cosecha anterior. Para la cosecha 2012-2013 ya hay estimaciones que superan los 140 millones de sacos, todo depende del tamaño de la cosecha que se proyecta para Brasil, oscilando estas proyecciones desde 50 a 60 millones de sacos de 60 kg.

- Exportaciones Mundiales de Café

De acuerdo con información suministrada en la reunión celebrada por la Organización Internacional del Café del 5 al 8 de marzo del 2012 en Londres, Inglaterra, el volumen total de las exportaciones en el año civil 2011 correspondió a 102.4 millones de sacos de 60 kg., lo que representa un incremento del 5.8% con respecto al total exportado en el año 2010, que fue de 96.8 millones de sacos.

El valor de las exportaciones de café en el año 2011 alcanzó la cifra de \$24.500 millones, que en comparación con el valor obtenido en el año 2010 de \$16.700 millones, significa un incremento del 46.7%, situación que obedece principalmente al comportamiento alcista de los precios internacionales del grano.

- Existencias Mundiales de Café

Según los datos facilitados por los países miembros a la OIC, las existencias iniciales en los países exportadores eran de 17.4 millones de sacos en el año cosecha 2011-2012, lo que representa una ligera reducción en relación con los 18.4 millones de sacos que habían al inicio del año cosecha anterior. Es importante anotar, que el nivel de inventario del periodo 2011-2012 es históricamente el más bajo, pues los precios relativamente altos de los dos últimos años motivaron a incrementar fuertemente las exportaciones y a reducir las existencias.

Los datos al finalizar diciembre del 2011 indican que las existencias de café verde en los países importadores eran 19.1 millones de sacos de 60 kg.

- Consumo Mundial de Café

Según información publicada por la OIC, el consumo mundial en el año 2010 fue de 135.8 millones de sacos, lo que representa un aumento del 2.9 por ciento con respecto al año anterior. El consumo mundial de café ha venido creciendo de forma

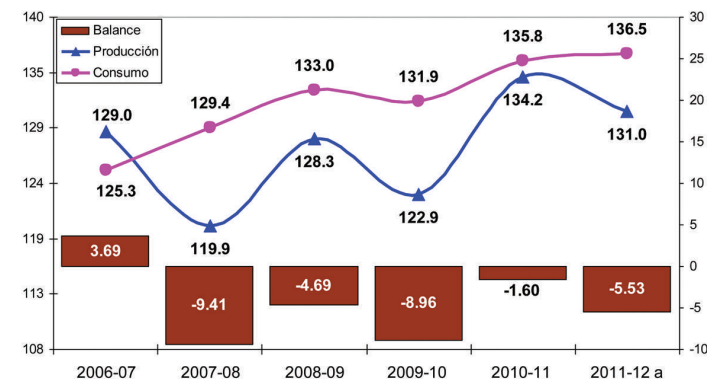
constante durante más de 40 años, a un ritmo de crecimiento compuesto anual del 1.6 por ciento y en los últimos 10 años (2000 al 2010) del 2,5% anual.

De acuerdo con un estudio publicado en el Informe Mensual sobre el Mercado de Café, de la OIC del mes de febrero 2012, sobre la perspectiva de la demanda de café en los próximos 10 años considerando tres panoramas hipotéticos de crecimiento: bajo (1.5%), medio (2.0%) y alto (2.5%), se concluye que en todos los panoramas hipotéticos aparece un crecimiento del consumo relativamente fuerte, que bien podría sobrepasar al crecimiento de la producción. Con base en este estudio, para el 2020 se estima un consumo de 156.7 millones de sacos de café oro con un aumento anual del 1.5% y de 172.8 millones de sacos con un aumento anual promedio del 2.5%.

- Balance Mundial del Mercado de Café

Por quinto año consecutivo en la cosecha 2011-2012 se presenta un déficit de la producción con respecto al consumo mundial de café, de alrededor de 5.5 millones de sacos. Existe mucha probabilidad de que este comportamiento se reverse para la cosecha 2012-2013, debido a la alta producción que se espera en Brasil, déficit que va a depender del tamaño final de la cosecha brasileña.

Balance Mundial del Mercado de Café
Millones sacos de 60 kg.
Años cosecha 2006-07 a 2011-12



Fuente: Organización Internacional del Café a/ Estimado

Sin lugar a dudas el dinamismo del consumo mundial de café anotado anteriormente, se ha constituido en un factor determinante en el mantenimiento del equilibrio entre la oferta y demanda. Esta situación ha contribuido a que los precios del café se hayan mantenido relativamente altos.

En el próximo boletín nos referiremos con más detalle al comportamiento de los precios internacionales del café.





PROYECTO CALIDAD DEL CAFÉ VINCULADA A SU ORIGEN. FASE II

Vera de Barrientos, Coordinadora Regional, Programa de Calidad del Café.
IICA/PROMECAFE

El IICA/PROMECAFE y las Instituciones Cafetaleras Socias del Programa, apoyado por Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) a través del Programa Regional de Cooperación con Centroamérica (PRCC) ejecutado por el Fondo España-SICA (FES), ejecutan el Proyecto Calidad del Café Vinculada a su Origen, fase II, cuyo objetivo es contribuir al fortalecimiento y competitividad del Sector Cafetalero Centroamericano y del Caribe, a través del reconocimiento de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en café, como una estrategia de diferenciación, valorización, posicionamiento y protección de la calidad.

A través, de los dos componentes de esta segunda fase del proyecto, se fortalece la capacidad técnica de las Instituciones Cafetaleras apoyando procesos de Acreditación de sus Laboratorios de análisis de calidad del café, Unidades de Verificación e Inspección y Órganos de Certificación, y se apoya la elaboración de la normativa técnica nacional para el café protegido bajo una IG o DO.

ACTIVIDADES Y LOGROS RELEVANTES DEL PROYECTO

A nivel internacional, la necesidad de Acreditación de Sistemas de Gestión de Calidad, bajo normas internacionales, surge del hecho que las principales cadenas de distribución a nivel mundial, preocupadas por garantizar productos de alta calidad e inocuos a los consumidores, exigen, cada vez más, la entrega de productos certificados bajo estándares internacionales. El mercado es cada vez más exigente y demanda que los productos que se consumen o los servicios que se adquieran, cumplan determinadas especificaciones y reúnan características que llenen sus expectativas.

La implantación de un Sistema de Gestión de Calidad, se ha convertido en la forma que tienen las empresas de garantizar al consumidor final que está recibiendo una calidad consistente en los productos adquiridos. La acreditación de laboratorios bajo estándares internacionales, certifica que los resultados emitidos son fiables, imparciales y que poseen una competencia técnica demostrada. Asimismo la acreditación de los laboratorios de control de calidad del café, es de suma importancia e implica un gran paso para la diferenciación de la calidad del café vinculada con su origen. Utilizar laboratorios acreditados, de ensayo o calibración, permite a las empresas contar con una organización que posea la experiencia, los recursos humanos, los medios y los métodos técnicamente adecuados; y se convierte en un aval de confianza y una garantía de sus resultados.

Los países se encuentran en un avance significativo en los procesos de Acreditación de los Laboratorios de Control de Calidad, así como en la conformación de las Unidades de Verificación (UV) y los Órganos de Control (OC) y la Normativa de producción de café.

- Acreditación de Laboratorios de Control de Calidad

Las instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE, realizan cambios estructurales en sus laboratorios, con el propósito de establecer un Sistema de Gestión de Calidad Acreditado, y proveer al subsector cafetalero, de servicios internacionalmente reconocidos para la certificación de cafés diferenciados y de calidad comercial. PROMECAFE, con el apoyo internacional, apoya este esfuerzo institucional de mejora continua de los procesos de la calidad, orientado a la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad bajo normas internacionales; formando las bases técnicas que guían este proceso.

Para lograr los objetivos, se realizó en El Centro Iberoamericano de Formación de la Cooperación Española, Antigua, Guatemala, el Seminario-Taller Metodologías de trabajo y avances en los procesos de acreditación con la norma ISO 17025 de los laboratorios de análisis de calidad del café de los institutos cafeteros socios del programa. Tuvo el objetivo de 1. Revisar procesos para lograr la acreditación de los laboratorios de análisis de calidad del café; 2. Estudiar la Norma ISO 17025; y 3. Evaluar avances de los planes de trabajo en el tema, en cada Instituto Cafetero participante.

El evento, reunió a profesionales de los institutos cafeteros socios del programa, y de instituciones nacionales de Acreditación, involucrados en el proceso. Permitió la revisión de las metodologías de trabajo para lograr la acreditación de los laboratorios de prueba, estudiar la Norma ISO 17025, conocer experiencias de laboratorios acreditados y revisión de los avances en los planes de acción de cada país participante, y definir acciones para avanzar en el proceso.



En Guatemala, se realizó el segundo Seminario: “Metodologías de trabajo y avances en los procesos de acreditación con la Norma ISO-17020 y Norma ISO-065, de los Institutos Cafeteros de los países de Centroamérica, Panamá y República Dominicana”, con el objetivo de estudiar y revisar criterios de aplicación de la Norma ISO 17020, introducción, objetivo,



campo de aplicación, referencias normativas, entre otros; y estudiar y revisar los capítulos de la Norma ISO 065, disposiciones generales, sistema de calidad, condiciones para la certificación, entre otras.

En Costa Rica se realizó, el tercer Seminario-Taller: Encuentro regional de intercambio y experiencias en los procesos de acreditación con la Norma ISO 17025, 17020, 065 de los Institutos cafetaleros socios de PROMECAFE. Curso de Auditor Interno en Sistemas de Gestión de Calidad en la Norma ISO 19011:2002. Tuvo el objetivo de estudiar y revisar criterios de aplicación de la Norma ISO 17025, 17020, 065. Introducción, Objetivo, Campo de Aplicación, Referencias Normativas, y Condiciones para la Certificación. Además, fueron formados en el curso de Auditores de sistemas de control de calidad.



Seis etapas se cumplieron para lograr los objetivos en este componente:

- ◆ Diagnóstico, Revisión de documentos básicos
- ◆ Conformación de Equipo de trabajo y Capacitación técnica
- ◆ Metodología para lograr acreditación, supervisión en la elaboración de estructura documental (SGC), revisión documental, Auditorías cruzadas y Análisis de Hallazgos.
- ◆ Trámites ante Entidades Acreditadoras y Auditorías Previas a la Acreditación.
- ◆ Fortalecimiento y Madurez de cada una de las instituciones Cafetaleras para recibir la visita de evaluación para Acreditación por la Entidad Acreditadora correspondiente.
- ◆ Recepción de Evaluación, Análisis y respuesta hallazgos y seguimiento a implantación de acciones para el cierre de hallazgos.

Indicadores de avance de este componente:

- ◆ Normatividad: personal capacitado en la normatividad aplicable para las distintas áreas (Organismo de Certificación, Unidad de Verificación y Laboratorio de Pruebas).

- ◆ Implantación del SGC: Contar con un sistema de Gestión Integrado en el cual se encuentre descritos los procedimientos con los que se cumplen los requisitos de las normas aplicables (ISO-17020, ISO-065, ISO-17025)
- ◆ Procedimientos Operativos; Documentación que describe las actividades que realizan las diferentes áreas (procedimientos, registros, formatos, guías, etc.)
- ◆ Norma de requisitos del Café con Denominación de Origen.
 - Normas Técnica de Café protegido bajo una D.O/I.G

El objetivo de este componente consistió en lograr que los países se adhirieran a un tronco normativo común y homogéneo, y así sus normas técnicas tuviesen la misma estructura, formato y basamento técnico. Para ello se realizó en El Centro Iberoamericano de Formación de la Cooperación Española, Antigua, Guatemala, el Seminario-Taller Metodologías de trabajo y avances en la elaboración de la Norma Técnica para café protegido bajo una DO, en los países de PROMECAFE. Tuvo el objetivo de: 1. Revisar los procesos metodológicos que deben seguirse para la elaboración de una Norma Técnica para productos agroalimentarios; 2. Analizar qué debe tener esta Norma Técnica para el caso específico de café; y 3. Conocer y evaluar el grado avance sobre normativa de producción de café en la región, y definir acciones para continuar el trabajo en el proceso. La instrucción técnica de ese evento se realizó por parte del personal del convenio del Instituto del café de Costa Rica y el Instituto de normas técnicas de Costa Rica.



Tres fueron los productos obtenidos en este componente:

- ◆ Elaboraron los “Documentos Base” para las normas técnicas de los proyectos de café protegido bajo IG y DO que se desarrollan en cada país de la región de PROMECAFE. Los países cuentan con la documentación requerida para oficializar su normativa técnica para café verde.
- ◆ Capacitados y desarrolladas las competencias para elaboración de normas técnicas de un equipo de funcionarios propio de cada institución cafetalera socia de PROMECAFE.





- ◆ Realizado el procedimiento de puesta en consulta pública del “Documentos Base” para los proyectos de café protegido bajo IG y DO de Honduras, República Dominicana y Costa Rica.

Socialización y formación técnica

La Norma Técnica para café verde registrada como IG ó DO en los países, ha sido elaborada y consensuada con los diferentes sectores de la cadena productiva del café y se encuentra en consulta pública. Fueron contratados consultores para redacción técnica y seguimiento de las normas de producción de café y realizadas reuniones de socialización por país.

En el IHCAFE, Honduras, mediante la sesión del Comité de café, coordinada por CONACAFE y auspiciada por OHN/SEPLAN, se avanzó en la normativa técnica para comercio de café verde, incluyendo las normas técnicas para café protegido bajo Indicación Geográfica y Denominación de Origen. Luego de varias reuniones de consenso, se ratificó la puesta a consulta pública del conjunto integrado de normas técnicas para comercio de café verde de Honduras.



Con el mismo propósito, 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. 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 logró el primer paso positivo para la consecución de la normalización. En reuniones posteriores, se logró su aprobación, según lo establece el mecanismo nacional.

En Panamá, de igual manera se realizaron reuniones de formación para elaboración de normas técnicas para café protegido bajo Indicación Geográfica o Denominación de Origen, diseñado con base en el diagnóstico de la situación de normativa técnica para café y el plan de capacitación elaborado por PROMECAFE. Fueron formados funcionarios grupo mixto de MIDA y MICI, que integran los equipos de trabajo nacionales encargados de la elaboración de normas técnicas para café protegido bajo IG

o DO. En Guatemala, El Salvador y Costa Rica, igualmente fueron realizadas reuniones de coordinación del tema.

- Formación de capacidades técnicas

Taller Latinoamericano sobre Propiedad Intelectual y Políticas Públicas

La Organización Mundial del Comercio (OMC), la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), organizaron el "Taller Latinoamericano sobre Propiedad Intelectual y Políticas Públicas para países de América Latina", que se llevó a cabo en Costa Rica, en marzo 2011. La regulación de la Propiedad Intelectual y las políticas públicas en los países de América Latina y el balance entre derechos y obligaciones fueron los ejes del encuentro latinoamericano que reunió a funcionarios de los gobiernos e instituciones afines de los Ministerios de Agricultura, Comercio e Industria y de las oficinas de Propiedad Intelectual de los 18 países de América Latina. Asesores legales de instituciones cafetaleras socias de PROMECAFE participaron en el evento.

Curso Internacional Sobre Denominación de Origen del Café

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 del 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. Fue realizada una visita a la zona piloto de la Denominación de Origen Apaneca -Iamatepec, 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, se ha constituido en un referente del tema para otras regiones cafetaleras.





I Foro Internacional sobre Denominación de Origen y Ruta del Café

En octubre, 2011, se realizó en Boquete, Panamá, el I Foro Internacional para analizar la Denominación de Origen del Café y la propuesta de trabajo sobre la Ruta del Café, que busca maximizar la competitividad de las empresas de productores, servicios turísticos y sectores relacionados en las regiones cafetaleras. Tuvo el propósito, implementar el Plan Estratégico de la Denominación de Origen del Café y el Desarrollo de la Ruta del Café para el impulso del turismo con una visión común en apoyo a la diversificación de ingresos de los productores de la zona.

Al evento, asistieron funcionarios y técnicos del MIDA, SENACYT, productores de la zona, empresarios hoteleros; representantes de OMPI e IICA/PROMECAFE, entre otros. De esta forma, los productores de café de altura de la Provincia de Chiriquí avanzan en la implementación del plan estratégico para establecer en el país la Denominación de Origen y la Ruta del Café, en alianza con sectores involucrados, instituciones nacionales e internacionales e IICA/PROMECAFE.

Giras de Intercambio y Cooperación Técnica

Técnicos de ANACAFE, Guatemala realizaron en febrero 2011, una gira de trabajo y reuniones de seguimiento de las acciones realizadas en Honduras, con el propósito de intercambiar experiencias y conocimientos inter laboratoriales. Se visitó el laboratorio de catación y el laboratorio químico del IHCAFE, para conocer el proceso y compartir experiencias sobre el camino recorrido para obtener la acreditación con la Norma ISO 17025, entre otros.



Directivos, Gerentes y Técnicos de las instituciones cafetaleras socias del proyecto, realizaron en noviembre 2011, Gira de Cooperación e Intercambio Técnico al Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Tequila, México, con el propósito de intercambiar experiencias y conocer el trabajo que sobre sistemas de gestión de calidad, protección y control de la D.O del Tequila realiza el Consejo Regulador del Tequila; además conocer el proceso de gestión y sistemas de control de producción que se realizan en campo. Permitted también identificar y afinar estrategias y posibilidades de sinergia entre el CRT, las instituciones cafetaleras y PROMECAFE. Los miembros de la delegación, establecieron conclusiones sobre la experiencia

mexicana, discutieron propuestas y recomendaciones y acordaron mecanismos conjuntos para seguir adelante con el proceso de IG y DO del café en países de la región.

Funcionarios de Dirección superior de la Fundación PROCAFE, El Salvador, realizaron en agosto 2011, 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. 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.

• Alianzas Estratégicas

Las Instituciones cafetaleras desarrollaron y mantienen buenas relaciones y vínculos de coordinación con los entes públicos y/o privados responsables de los procesos de elaboración de Normas técnicas, como los Consejos nacionales de ciencia y tecnología, los sistemas nacionales de calidad y los órganos nacionales de normalización. De igual forma se mantiene buena relación con los Ministerios de Agricultura y Ganadería, Comercio e Industrias y otros afines.

Se cuenta con alianzas estratégicas con los representantes de los órganos encargados de la elaboración de Normas técnicas en cada país, como INTECO en Costa Rica, OHN en Honduras, CONACYT en EL Salvador, COGUANOR en Guatemala, DIGENOR en Republica Dominicana y el MICI en Panamá. Se fortalecieron otras alianzas con Consejo Regulador del Café de Veracruz; Consejo Regular del Tequila, y la OMPI, a través de la cual estaría interesada en incorporar acciones regionales de formación técnica de nuestro proyecto en su programa de trabajo para la región. Además, se ampliaron y se fortalecieron las alianzas con las instituciones y se ha logrado posicionarlas como entes referentes en el tema de las DO/IG en cada uno de los países y a PROMECAFE como ente regional en el tema de Calidad del Café con DO/IG.

• Reuniones de Seguimiento y Coordinación

El proyecto conto con un Comité de Dirección, integrado por Gerentes de las Instituciones Cafetaleras participantes, como Órgano encargado de definir las líneas estratégicas regionales de trabajo; ello ayudo a mantener la visión holística de la cooperación regional conociendo las realidades nacionales, y permitió plantear y ejecutar acciones de acuerdo a las características de la caficultura en cada uno de los países sin perder ambas perspectivas. La coordinación regional, socializo las acciones en Reuniones semestrales que se desarrollaron en cada país participante con 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 futuras. Participan Gerentes de los institutos cafeteros involucrados en el proyecto, Coordinador regional y Coordinadores nacionales del mismo.





- Síntesis de logros en ambos componentes
- Los países participantes del proyecto, cuentan con equipos nacionales formados por personas del ámbito profesional y cafetalero de los países que apoyan a los equipos técnicos de las instituciones en la elaboración de las normas.
- Equipos de trabajo capacitados en las normas ISO-17025, ISO-17020 y ISO-065 las cuales proveen de las capacidades y habilidades técnicas requeridas para lograr las acreditaciones correspondientes.
- Evaluados por Organismo internacional, los procesos de Acreditación en tres laboratorios: Honduras, Costa Rica, y Republica Dominicana; Laboratorio de Calidad de Café debidamente equipado y acondicionados. En otros países se tiene definido el espacio físico destinado al Laboratorio y un primer Lay-Out del mismo, esquema bajo el que se han desarrollado los trabajos de acondicionamiento de las instalaciones.
- Generado conocimiento sobre Auditoria de los procesos de acreditación de laboratorios en técnicos de las instituciones cafetaleras participantes del proyecto y elaborada la guía de procesos de implementación de laboratorios para auditorías externas y recomendaciones para encaminar los procesos de acreditación.
- Generado conocimiento a través de Maestría en Gestión de Calidad. Universidad Nacional de La Rioja; Alianza Bureau Veritas International Business School, en Honduras; y Maestría en Gestión de la Calidad y la Excelencia en las Organizaciones. Universidad Camilo José Cela (UCJC) y el Grupo Bureau Veritas Formación, en Guatemala.
- Elaboradas y en consulta pública, las normas de café oro verde y las normas de café con DO en los países. Proceso en manos del sector público, y la cadena del café, en discusión para su aprobación y publicación. Realizada la divulgación de la normativa técnica de café de Costa Rica
- En R. Dominicana, en consulta pública la Norma de producción de café con DO. Legalmente inscrita la D.O Café de Valdesia; promovida en ferias internacionales. Primera exportación realizada, con premio por saco exportado.
- Generado conocimiento en Asesores jurídicos de instituciones de café, que participaron en Taller Latinoamericano

“Propiedad Intelectual y Políticas Públicas para América Latina”, Costa Rica, OMC, OMPI, IICA.

- Realizadas Reuniones del Comité de Coordinación de la Carta de Entendimiento IICA/SE-CAC/FES, IICA, Costa Rica; Como parte del seguimiento a las acciones al Plan de Apoyo a las Estrategias Regionales en Agricultura, Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria presentados informes técnicos y financieros de avances.
- En marcha el uso y manejo del nuevo sistema implementado para manejo de la información del proyecto en la extranet.
- Fortalecimiento institucional a través de Giras de intercambio, Talleres, Cursos de formación, Maestrías y capacitaciones en servicio, sobre Acreditación y Normativas, realizados en países de la región.

CONSIDERACIONES FINALES

Las DO/IG constituyen una herramienta importante para mejorar la calidad del café en base a parámetros propios de los caficultores; también es una herramienta que permite la gestión para el desarrollo local en los territorios de las zonas piloto seleccionadas, desarrollando procesos socioeconómicos importantes. Los procesos de reconocimiento de IG ó DO se debe trabajar bajo una estrategia nacional, ya que la protección de la calidad por su origen ofrecen más y mejores resultados cuando forman parte integral de un plan que busca el posicionamiento y la diferenciación de los café dentro de una marca país. PROMECAFE, con apoyo internacional, acompañan este esfuerzo institucional de mejora continua de la calidad, formando las bases técnicas que guían este proceso.

Los resultados en la Acreditación de laboratorios para establecer el sistema de gestión de calidad del café y elaboración de Normas técnicas de café en los países, son significativos y con su finalización e integración a la normativa de producción, beneficiado y control de calidad de café con DO/IG, se complementara el proceso necesario para el aseguramiento de la calidad y trazabilidad del café. Las instituciones cafetaleras participantes del proyecto se encuentran trabajando activamente y están comprometidos a llevar a feliz término los resultados propuestos para lograr la Acreditación de los Órganos Evaluadores de la Conformidad y la elaboración de la Norma Técnica para café verde en las regiones seleccionadas para IG ó DO, pero la finalización del proyecto (diciembre 2011), ha dejado procesos que deben ser concluidos para garantizar el resultado final.

Las bases para la Acreditación de los sistemas de gestión de calidad del café, están establecidas, pero es importante trabajar conjuntamente en la sostenibilidad de las DO/IG para que los resultados del proyecto se vean reflejados en el desarrollo integral de los productores y las zonas de acción del café con DO/IG. Conviene trabajar en alianza con otras iniciativas para propiciar el desarrollo y sostenibilidad de las DO, IG, en estos territorios. Un sistema de planificación con procedimientos de gestión claros, fortalecerá estos procesos con los actores involucrados en el desarrollo en estas áreas, y se considera importante para alcanzar los objetivos y ello estimularía a los organismos internacionales cooperantes a apoyar estos procesos.



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



70 IICA 
1942 - 2012
ANIVERSARIO