



CARACTERIZACIÓN DE LOS COMPRADORES DE CAFÉS ESPECIALES HONDUREÑOS

BUYERS CHARACTERIZATION OF HONDURAN SPECIALTY COFFEES

VICTOR J. CONTRERAS¹, LUIS A. SANDOVAL², JULIO C. RENDÓN³

1-ESTUDIANTE DE ÚLTIMO AÑO, 2-PROFESOR ASOCIADO, 3-PROFESOR ASISTENTE

El café es un producto de suma importancia a nivel mundial ya que se produce en más de 80 países, es principal ingreso de más de 25 millones de familias y en su proceso se emplean más de 100 millones de personas (Álvarez, 2018). En la actualidad Honduras exporta un aproximado de 7.3 millones de quintales de café oro, de los cuales el 28% es café diferenciado, lo cual representa un 30% del PIB agrícola y un 5% del PIB total (Instituto Hondureño del Café [IHCAFE], 2021); a pesar de la importancia de los cafés especiales, poco se sabe de las preferencias de los compradores de cafés especiales hondureños.

OBJETIVO:

El objetivo de este estudio, fue determinar si existen diferencias estadísticamente significativas entre las preferencias de los distintos compradores de cafés especiales de Honduras y perfilar las preferencias significativas para cada atributo en las diferentes regiones, según su preferencia de aroma, sabor, características de la finca, beneficiado y sellos.

METODOLOGÍA

Se utilizó una metodología mixta, de revisión de literatura, entrevistas con expertos y la creación de instrumento de recolección de datos; se recogió una muestra de conveniencia de 85 micro-lotes de cafés especiales de diferentes zonas de Honduras y se creó perfiles de los compradores según su ubicación geográfica. Se utilizaron pruebas de independencia y análisis de varianza para identificar si las diferencias encontradas eran estadísticamente significativas.

FIGURA 1.

Muestra las preferencias de aromas por región en un gráfico de radar. Mientras más se aleja del centro del gráfico existe una mayor preferencia por parte de esa región específica, en esta figura se puede observar que Asia tiene una preferencia por el aroma Afrutado, Europa prefiere el aroma Chocolate y Norte América el caramelo.

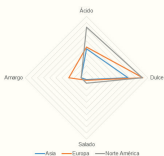
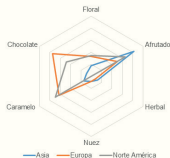


FIGURA 2.

Gráfico de radar, muestra la preferencia de sabor por región. En esta figura se puede observar que las tres regiones tienen preferencia por los sabores ácido y dulce, siendo Norte América la que presenta una mayor preferencia. Europa es la única región que muestra un leve interés en el sabor amargo.

A partir de los resultados se concluyó que si existen diferencias estadísticamente significativas entre las preferencias de atributos de los distintos compradores de cafés especiales de Honduras. El mercado asiático prefiere cafés especiales con mayor altura de la finca, aroma afrutado y el sello de denominación de origen, Europa prefiere cafés especiales con los aromas de chocolate y caramelo, el sabor dulce y el sello Fair Trade, Norte América prefiere los cafés con aroma caramelo, los sabores ácido y dulce, sello denominación de origen y secado en patio. Adicionalmente se encontró que el mercado que mejor paga los cafés especiales hondureños es el asiático, pagando, en promedio, más por libra que el mercado europeo. Estos resultados sugieren que se puede emparejar los atributos del café con el perfil del comprador, logrando una ubicación eficiente del café que maximice el precio obtenido.

Si bien este estudio se centró en Honduras sus resultados y el proceso son interesantes, así como aplicables a nivel regional.

Referencias bibliográficas

- Álvarez, M. Á. (2018). Análisis de la cadena de Valor de Café en Honduras. Tegucigalpa, Honduras. <https://cutt.ly/KmEnWXC>
 Instituto Hondureño del Café. (2021). Memoria Cosecha 2019-2020. Instituto Hondureño del Café. <https://www.ihcafe.hn/m-docs-posts/memoria-cosecha-web-ihcafe/>