



Módulos Digitales de Formación

Libro de trabajo: módulo 2

Sector Cafés Especiales

Proyecto de Integración Económica Regional Centroamericana (INTEC)

Componente 3: Fortalecimiento de la capacidad centroamericana para el comercio de bienes y servicios con vistas a aprovechar el Acuerdo de Asociación UE/CA - Promoción del comercio sostenible

Preparado en el marco de la iniciativa Conectando Centroamérica por CBI (Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries of the Netherlands Enterprise Agency (RVO))

Septiembre 2021



Contenido

1.	Esquema de la formación	3
1.1	Antecedentes	3
2.	Curriculum	5
2.1.	Módulo 2: Requisitos y restricciones para la exportación de café a mercados extranjeros	5
	Descripción	5
	Logro del módulo	5
	Tema 2.a.: Posibles restricciones al proceso de exportación por presencia de agroquímicos en el café	6
	Objetivos de aprendizaje	6
	Material de referencia	6
	Actividades de análisis	6
	Ejercicios	9
	Evaluación	10
	Tema 2.b.: Contratos	13
	Objetivos de aprendizaje	13
	Material de referencia	13
	Ejercicios	15
	Evaluación	15

1. Esquema de la formación

1.1 Antecedentes

Centroamérica: necesidad de integración económica regional y facilitación del comercio

En marzo de 2017, la Delegación de la Unión Europea (UE) en Nicaragua y la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA) firmaron un proyecto de €20.000.000 sobre Integración Económica Regional (INTEC). Con el fin de fortalecer la integración económica en Centroamérica (CA) y maximizar los beneficios del Acuerdo de Asociación UE-CA (AA UE/CA), firmado en junio de 2012, la UE apoyará la facilitación del comercio y la capacidad de comerciar en Centroamérica a través de tres componentes diferentes.

El CBI implementa parcialmente el Componente III, a través de su iniciativa "Conectando Centroamérica", que está cofinanciada por la Unión Europea y el Ministerio de Asuntos Exteriores de los Países Bajos y que simula apoyar a aproximadamente 60 Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) y cooperativas centroamericanas de sectores seleccionados para que sean (más) competitivas en el mercado europeo, en estrecha colaboración con socios locales de Centroamérica (intervenciones a nivel micro). Paralelamente, el CBI y sus socios locales tienen como objetivo mejorar el "Entorno Favorable a la Exportación" para las PYMES y cooperativas de estos sectores (intervenciones a nivel meso).

La necesidad de formación técnica

Tras un profundo análisis de la cadena de valor (AVC) y la validación a través de reuniones con empresas y socios, se ha identificado el desarrollo de la formación técnica y la difusión de las mejores prácticas como una intervención a nivel meso para el sector de cafés especiales. Existe una clara necesidad de apoyar las capacidades técnicas de las cooperativas/PYMES y de las organizaciones de apoyo empresarial (los institutos nacionales del café y organizaciones de promoción de exportaciones) en todos los países y a nivel regional, con vistas a los mercados de exportación de cafés especiales. El plan de estudios desarrollado por el CBI y sus socios ofrece una solución a esta necesidad.

Formato de los módulos digital de formación

El objetivo principal de la serie de módulos digitales de formación es brindar una asistencia técnica mejorada y sostenible para la exportación de café al mercado europeo, que los socios coejecutores puedan replicar con su red de productores y exportadores de café.

Esta serie de módulos digitales de formación está desarrollado y organizado para los socios coejecutores y el sector de cafés especiales de la región centroamericana, de la iniciativa "Conectando Centroamérica" y organizaciones regionales del sector de cafés especiales en Centroamérica. El grupo objetivo es:

- Primer grupo destinatario: especialistas de los institutos nacionales del café y organizaciones de promoción de las exportaciones, con el potencial incluir los módulos de formación en sus servicios.
- Grupo objetivo secundario: productores y exportadores de café en la red de los institutos nacionales del café y organizaciones de promoción de las exportaciones.

La selección de temas para los módulos de formación se desarrolló con base en los resultados de entrevistas con representantes de los socios coejecutores y representantes de organizaciones y proyectos regionales para conocer los vacíos en la oferta actual de formación relacionada con la exportación y las necesidades de formación en el sector. A continuación, se priorizaron los temas en función de lo discutido en las entrevistas. Expertos de reconocimiento internacional fueron contratados para recopilar y crear el contenido de los módulos de formación.

Con los módulos de formación se facilita el aprendizaje a distancia, incluyendo:

- Tutoriales electrónicos con ejemplos prácticos, a cargo de expertos temáticos (4-5 por tema).
- Presentaciones de los tutoriales en PowerPoint.
- Trabajos prácticos para comprobar el nivel de conocimientos y poner en práctica la teoría (cuaderno de trabajo) y entender cómo apoyar a su red de productores exportadores.

- Sesiones de preguntas y respuestas durante la semana de lanzamiento con cada uno de los expertos temáticos.

Los módulos de formación estarán disponibles, para que pueda colocarlos en sus portales de conocimiento o sitio web, para que los productores de café tengan libre acceso a ellos, con el fin de capacitarse en estos temas.

	Temas	Experto
Módulo 1. Tendencias del mercado en la industria de los cafés especiales		
Tema 1. a.	Las principales tendencias del consumo de cafés especiales en Europa y el perfil de los consumidores europeos, y cómo convertir estas tendencias en acción.	Gustavo Ferro ProFound
Tema 1. b.	Nuevos procesos del café: demanda de los importadores de procesos innovadores (por ejemplo, miel, fermentación, anaeróbico).	Willem Boot Boot Coffee
Tema 1. c.	Marketing digital: cómo desarrollar relaciones con clientes y consumidores.	Nicolás Caso ProFound
Módulo 2. Requisitos y restricciones para la exportación de café a mercados extranjeros		
Tema 2.a.	Presencia de productos agroquímicos que pueden generar restricciones a la exportación (por ejemplo, glifosfatos).	Raúl Peralta Giron OIRSA
Tema 2.b.	Contratos: prácticas más comunes, condiciones de pago en el comercio internacional y elementos esenciales.	Karla Merlos Bliss Coffee
Módulo 3. ¿Cómo añadir valor a la comercialización del café?		
Tema 3.a.	Calidad del café: cómo preservar la calidad del café en cada una de las actividades de la cadena de valor.	Willem Boot Boot Coffee
Tema 3.b.	Certificaciones.	Lisanne Groothuis ProFound
Tema 3.c.	Procesos innovadores en la producción y el procesamiento del café.	Graciano Cruz Consultor independiente
Tema 3.d.	Responsabilidad social empresarial.	Pablo Alvarez Consultor independiente

2. Curriculum

2.1. Módulo 2: Requisitos y restricciones para la exportación de café a mercados extranjeros

Descripción

Actualmente, las restricciones y requisitos para los productos que se exportan especialmente al mercado europeo son consideraciones importantes a seguir por los productores centroamericanos.

Uno de estos requisitos es la ausencia de agroquímicos como el glifosato en los productos agrícolas. El glifosato es uno de los principales contaminantes utilizados en la agricultura para el control de las malas hierbas, siendo el principal ingrediente activo de los productos elaborados por la industria agroquímica. La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer lo ha calificado como "posible carcinógeno". Los productores deben estar preparados para cumplir y adaptarse a estas condiciones para no perder las relaciones comerciales ya establecidas con empresas extranjeras o las nuevas oportunidades de negocio.

Logro del módulo

Al finalizar el módulo, el participante será capaz de definir los requisitos y restricciones que pueden influir en el proceso de exportación a mercados extranjeros, especialmente en el uso de agroquímicos.

Temas:

2.a.: Presencia de agroquímicos que pueden generar restricciones a la exportación (por ejemplo, glifosatos).

2.b.: Contratos: prácticas más comunes, condiciones de pago en el comercio internacional y elementos esenciales.

Tema 2.a.: Posibles restricciones al proceso de exportación por presencia de agroquímicos en el café

Experto: Raúl Peralta Girón

Afiliación: Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria

Función: Director Regional de Inocuidad de los Alimentos

Objetivos de aprendizaje

Video	Tema	Objetivos de aprendizaje
2a1	Legislación Alimentaria de la Unión Europea	Conocer los requisitos básicos de la legislación alimentaria de la Unión Europea en relación a la exportación de alimentos.
2a2	Reglamento 396/05 sobre Límites Máximos residuos de plaguicidas	Garantizar que los plaguicidas usados en café que será exportado a la Unión Europea no violen lo establecido en el Reglamento 396 sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas.
2a3	Evaluación de riesgo para registro plaguicidas en la Unión Europea. Ej. Glifosato	Garantizar un nivel adecuado de protección al consumidor basado en el riesgo, en evidencias científicas, sin que el mismo se convierta en un obstáculo técnico al comercio.
2a4	LMR plaguicidas en Café en la Unión Europea y perspectiva del mercado	Determinar los plaguicidas con registros vigentes en la Unión Europea, sus LMR, límites de cuantificación analítica y conocer las perspectivas de inocuidad del mercado, desde el punto de vista de los consumidores.

Material de referencia

El material de este tema está disponible en los siguientes enlaces:



Video desarrollo del tema 1	https://bit.ly/3D3dtOq
Presentación de Power Point	https://bit.ly/3a2DvoB

Actividades de análisis

Para poder entender mejor, cada uno de los temas abordados, es necesario conocer algunos casos de éxito o buenas prácticas sobre el tema en cuestión. Para ello vamos a intentar guiar a los participantes con un estudio de caso o buenas prácticas (lo que mejor se apegue al tema). Favor coloque un estudio de caso o buenas prácticas sobre cada capítulo del tema.

Actividad 2a1: Legislación Alimentaria de la Unión Europea

Consulte los siguientes enlaces:

- Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea. (2002, 28 enero). *Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea*. EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:ES:PDF>
- Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea. (2017, 15 marzo). *Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo*. EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=ES>

En el 2011, una empresa exportadora de frutas a la Unión Europea recibió la visita de auditores oficiales que realizaban una auditoría si el sistema de control de plaguicidas de ese país, para determinar la equivalencia del sistema de control como indica el Reglamento 178-2002.

Los inspectores solicitaron a la empresa evidencias de que la autoridad oficial realizaba inspecciones a dicha empresa. Sin embargo, la empresa mostró a los inspectores las certificaciones de estándares privados que había obtenido como garantía de implementar un sistema de gestión de la inocuidad y la calidad. Los auditores indicaron que para ellos no tenía ningún valor oficial una certificación o inspección privada y que para la autoridad de la Unión Europea la garantía de equivalencia del sistema era el control oficial. Es decir, un estándar privado puede ayudar, pero los operadores privados deben conocer y estar en contacto permanente con la autoridad oficial para garantizar el cumplimiento de la legislación oficial.

No es necesario ser un experto en legislación alimentaria, pero ante cualquier duda se debe consultar a la autoridad oficial, ya que para que un alimento ingrese por una frontera es necesario el cumplimiento de la legislación oficial.

Actividad 2a2: Reglamento 396/05 sobre Límites Máximos residuos de plaguicidas

Consulte el siguiente documento:

- *Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo*. (2005, 23 febrero). EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A32005R0396>

En algunos países, se ha implementado la aplicación de pruebas rápidas para determinar la presencia o ausencia de plaguicidas, debido al elevado costo de un análisis de barrido por cromatografía.

En auditorías realizadas por la DG SANTE, que es la autoridad europea de inocuidad de los alimentos, al sistema de control de plaguicidas usados en alimentos de origen agropecuarios exportados a los países de la Unión Europea han señalado que los análisis rápidos para determinar la presencia cualitativa de plaguicidas no es equivalente a lo establecido en el reglamento 396/2005.

En ese sentido, es necesario que los operadores implementen programas para el monitoreo de los residuos de plaguicidas con métodos de ensayos cuantitativos garantizado con un sistema de gestión de la calidad igual o equivalente a la norma ISO 17025. Este monitoreo debe ser con la finalidad de validar la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de manera específica las Buenas prácticas de aplicación de plaguicidas.

Este programa debe ser documentado y estar disponible para las autoridades oficiales responsables del control de plaguicidas en el país.

Para el uso correcto de plaguicidas pueden consultar la Guía Armonizada Regional de Buenas Prácticas Agrícolas para la región del OIRSA, la cual será publicada próximamente y tiene un capítulo para este tema.

Es importante saber, que la DG SANTE (Dirección General de Seguridad Alimentaria (Inocuidad) de la Unión Europea) solo audita a la autoridad oficial competente, es decir, el sistema oficial. Por tanto los operadores privados deben trabajar de la mano con el sector oficial para garantizar el cumplimiento de la normativa

Actividad 2a3: Evaluación de riesgo para registro plaguicidas en la Unión Europea. Ej, Glifosato.

Consulte los siguientes documentos:

- El informe del Grupo de Evaluación del Glifosato de la Unión Europea y sus implicaciones para la política de drogas en Colombia. – CESED (uniandes.edu.co). <https://cesed.uniandes.edu.co/union-europea-implicaciones-glifosato>
- Los reguladores de la UE comienzan a revisar las evaluaciones de renovación del glifosato - Grandes cultivos (interempresas.net). <https://www.interempresas.net/Grandes-cultivos/Articulos/354068-Glifosato-Los-reguladores-de-la-UE-comienzan-a-revisar-las-evaluaciones-de-renovacion.html>
- World Health Organization. (2016). *Pesticide residues in food 2016*. Food And Agriculture Organization Of The United Nations. http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FMeetings%252FCX-718-49%252FWD%252FReport_JMPR_May2016.pdf
- World Health Organization. (2017). *Agenda FAO/WHO Food Standards Programme, 40th Session*. Food And Agriculture Organization Of The United Nations. http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FMeetings%252FCX-701-40%252FCRD%252FCRDs%252Fcac40_CRD_27x.pdf

La DG SANTE tiene un base de datos en donde se encuentran los LMR aprobados por la Unión Europea en cada uno de los cultivos, incluyendo el café. Todos los LMR que tienen asteriscos son plaguicidas prohibidos en esos alimentos y su LMR se ha establecido en el Límite de cuantificación analítica. Por tanto lo más recomendable es conocer esta lista y seleccionar solo aquellos plaguicidas que están permitidos, ya que si se encuentran trazas de un plaguicida prohibido, ese envío será rechazado y se pone en riesgo el estatus país y la reputación del exportador.

En algunos casos, los operadores están ante el dilema de que producen para diversos mercados y cada uno tiene estándar diferente. En estos casos, lo más conveniente es producir en base al estándar más restrictivo, lo cual permitirá acceder a cualquier otro mercado.

En relación al tema de residuos, el mercado más exigente en relación a peligros químicos es la Unión Europea, por tales razones si un operador cumple con lo establecido en el reglamento 396 sobre los LMR, es casi seguro que puede acceder a cualquier otro mercado con su producto.

Muy importante tomar en cuenta que algunos operadores poseen certificaciones de estándares privados, los cuales son más exigente que la propia legislación oficial de la Unión Europea. Un ejemplo es la norma GlobalGap, que sus LMR son más estrictos que los de la propia Unión Europea. GlobalGap es una certificación voluntaria, sin embargo, para acceder al mercado de mayor valor es necesario este tipo de certificación.

Muy importante tomar en cuenta que las buenas prácticas de uso de plaguicidas inician con el registro. ES un tema que corresponde al sector oficial. Por tanto, solo se debe usar plaguicidas que estén debidamente registrados por la autoridad competente en su país.

En una ocasión se dio el caso de un exportador melones a la Unión Europea y se detectó un plaguicida prohibido en el país de origen de los melones. Cuando se notificó a la autoridad, se indicó que este plaguicida no tenía registro vigente. ¿Qué paso? El operador importó (contrabando) por sus medios un plaguicidas registrado en Francia, pero prohibido en su país y automáticamente cualquier trazas se considera una violación.

Algunos países de la región tienen muchas debilidades para el registro de los plaguicidas, ya que solo realizan evaluación de eficacia. Pero no realizan validación de los LMR ni realizan monitoreo de la calidad de los plaguicidas. En este caso, es muy importante la participación del sector privado, ya que una debilidad oficial puede acarrear consecuencias negativas para

los operadores privados. Recordar que la autoridad alimentaria de la Unión Europea evalúa el sistema, no a un productor en particular y si el sistema tiene debilidades, estas debilidades van a afectar a los operadores.

Actividad 2a4: LMR plaguicidas en Café en la Unión Europea y perspectiva del mercado

Consulte los siguientes documentos:

- Sante, D. G. (2021). *EU Pesticides Database (v.2.2) Details*. European Commission. <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/products/?event=details&p=244>
- CODEX Alimentarius. (2021). *Commodities | CODEX Alimentarius FAO-WHO*. FAO-WHO. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/commodities/en/>

La Unión Europea, a través del portal de alerta rápida, emite notificaciones cuando se detecta que un alimento puede representar riesgo para la salud de los consumidores, En el caso del café, no ha habido notificaciones por este tema entre el 2005-2020.

Sin embargo, eso no significa que se debe descuidar. Considerar que cada día los consumidores están más informados y son más exigentes. Además, cada día el conocimiento científico permite incluir sustancias, que en un momento no se tenía evidencias de riesgo para la salud, en la lista de sustancias peligrosas.

Además, los consumidores están muy preocupado por los efectos que pueden provocar ciertos metabolitos de los plaguicidas en algunas enfermedades crónicas como el caso del cáncer, la diabetes, hipertensión y por otro lado, los efectos de los residuos en el medio ambiente.

Los estándares privados de certificación son contratos establecidos entre un vendedor y un comprador. Los mismos no aplican para la autoridad oficial, aunque pueden ayudar. Para que un alimento pueda ingresar por una frontera en la Unión Europea o cualquier parte del mundo, el primer requisito es el cumplimiento de las normas oficiales del gobierno.

Cumplir la legislación oficial alimentaria es una obligación para acceder a cualquier país de la Unión Europea. Contar con un esquema o varios esquemas de certificación privada permiten colocar el producto en nichos de mercados más competitivos y obtener mejores precios.

Ejercicios

Ejercicio del tema 2a1: Legislación Alimentaria de la Unión Europea

De acuerdo con el reglamento 178-2002, responda:

- ¿De quién es la mayor responsabilidad de garantizar alimentos inocuos?
- ¿Qué indica este reglamento en relación con trazabilidad?
- ¿Qué entiende usted por sistema de control equivalente?

Respecto al reglamento 625/2017, responda:

- ¿Cuáles son los cambios en el sistema de certificados electrónicos?
- ¿Cuáles son el área de mayor interés de las autoridades?

Ejercicio de tema 2a2: Reglamento 396/05 sobre Límites Máximos residuos de plaguicidas

- Establezca diferencia entre Límite de cuantificación y Límite de determinación analítica.
- Investigar si su país ha recibido auditoria por parte de la DG SANTE al sistema oficial de control de plaguicidas.
- Si su país ha recibido este tipo de auditorías, investigar las no conformidades detectadas.
 - Nota: Los informes de auditorías son publicados en la página oficial de la DG SANTE y son públicos.

Ejercicio de tema 2a3: Evaluación de riesgo para registro plaguicidas en la Unión Europea. Ej, Glifosato.

- Listar los principales plaguicidas usados en café en su país y determinar si los mismos tienen registros vigentes en la Unión Europea. El ejercicio desarrollado en el tema 2a4 les servirá para completar este tema.
- En la Guía armonizada de Buenas Prácticas Agrícolas para los países de la región del OIRSA, hay un tema sobre cómo realizar una evaluación de peligros para residuos de plaguicidas en la unidad de producción.
- Como observaron en la presentación, una evaluación de riesgo para un plaguicida la realizan grupos de expertos en el tema. Sin embargo, a nivel de unidad de producción es necesario realizar evaluación de peligros para minimizar o eliminar el riesgo.
- Por ejemplo cuando usted sale a la calle existe el riesgo de ser atropellado, sufrir accidente o ser asaltado. Sin embargo, se toman medidas para minimizar el riesgo como observar los autos para cruzar la calle, manejar con cuidado, respetar las señales, evitar el uso de prendas, etc. Es decir el riesgo cero no existe.
- Para minimizar el riesgo de residuos de plaguicidas superiores al límite permitido se deben tomar medidas para mitigar el riesgo tales como, buena selección del plaguicida, dosificación durante la aplicación, tener calibrado el equipo de aplicación, entrenar al aplicador, evaluación de la plaga que se va a controlar, uso correcto de los envases vacíos, protección adecuada del aplicador, conocer del destino de comercialización del alimento, las restricciones de los plaguicidas en ese mercado, registro documentado de cada aplicación, entre otros.

Ejercicio de tema 2a4: LMR plaguicidas en Café en la Unión Europea y perspectiva del mercado

- Consultar la siguiente base de datos y listar los plaguicidas con LMR aprobados en café en la Unión Europea que no tienen asteriscos. Recordar que todo LMR con asterisco son plaguicidas prohibidos para ese alimento en la Unión De Europea.
 - Sante, D. G. (2020). EU Pesticides Database (v.2.2) Details. European Commission. <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/products/?event=details&p=244>

Evaluación

Por favor, complete esta autoevaluación para verificar si usted alcanzó los objetivos de aprendizaje del Tema 2.a.: Posibles restricciones al proceso de exportación.

Tema 2.a.: Posibles restricciones al proceso de exportación	Objetivos de aprendizaje
Legislación Alimentaria de la Unión Europea	Conocer los requisitos básicos de la legislación alimentaria de la Unión Europea en relación a la exportación de alimentos.
Reglamento 396/05 sobre Límites Máximos residuos de plaguicidas	Garantizar que los plaguicidas usados en café que será exportado a la Unión Europea no violen lo establecido en el Reglamento 396 sobre Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas
Evaluación de riesgo para registro plaguicidas en la Unión Europea. Ej. Glifosato	Garantizar un nivel adecuado de protección al consumidor basado en el riesgo, en evidencias científicas, sin que el mismo se convierta en un obstáculo técnico al comercio.

LMR plaguicidas en Café en la Unión Europea y perspectiva del mercado	Determinar los plaguicidas con registros vigentes en la Unión Europea, sus LMR, límites de cuantificación analítica y conocer las perspectivas de inocuidad del mercado, desde el punto de vista de los consumidores.
---	---

Reflexione y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Conoce los requisitos básicos de la legislación alimentaria de la Unión Europea?
- ¿Sabe qué restricciones existen en relación a la exportación de alimentos para la industria del café?
- ¿Aplica plaguicidas que no violen lo establecido en el Reglamento 396 sobre “Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas”?
- ¿Conoce los riesgos en la salud de los consumidores de usar plaguicidas en el cultivo de café?
- ¿Determina los plaguicidas con registros vigentes en la Unión Europea, sus LMR, límites de cuantificación analítica?
- ¿Conoce las perspectivas de inocuidad del mercado, desde el punto de vista de los consumidores?

Complete el siguiente cuadro marcando el criterio que considere más oportuno:

EVALUACIÓN AL ESPECIALISTA					
NOMBRE DEL FACILITADOR	Raúl Peralta				
TEMA	Posibles restricciones al proceso de exportación por presencia de agroquímicos en el café.				
ACTIVIDAD	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	MEDIANAMENTE DE ACUERDO	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
	1	2	3	4	5
Las explicaciones fueron claras y comprensibles					
Uso eficientemente el tiempo					
Evidencio dominio del tema					
Volvería a trabajar con este instructor					
Se cumplieron los objetivos del tema					
Se presentaron contenidos actualizados					

Los conocimientos aprendidos son aplicables a su puesto					
Se usaron ayudas audiovisuales efectivas					
Los materiales presentados son efectivos					
Los contenidos con coherentes con los objetivos del curso					

Tema 2.b.: Contratos

Experta: Karla Merlos

Afiliación: BlissCoffee

Función: VicePresidente de Mercadeo & Comercio

Objetivos de aprendizaje

Video	Tema	Objetivos de aprendizaje
2b1	Contratos: Definiciones	Conocer los modelos normalizados de café, sus tipos, elementos, definiciones y sus aplicaciones geográficas .
2b2	Contratos: Formulario Estándar Parte I	Aprender los elementos de un contrato de compra/venta de café, aplicación de conceptos y compromisos.
2b3	Contratos: Formulario Estándar Parte II	Conocer los términos frecuentemente usados para elaborar los contratos de compra/venta de café, consideraciones para los meses de embarque y sus fijaciones en bolsa.
2b4	Contratos: Artículos Relevantes de los modelos normalizados y buenas practicas	Aprender las cláusulas de mayor relevancia y su aplicación al momento de exportar, determinación de responsabilidades y buenas prácticas.

Material de referencia

El material de este tema está disponible en los siguientes enlaces:



Video desarrollo del tema 1	https://bit.ly/3uACWf4
Presentación de Power Point	https://bit.ly/3otYHw9

Para poder entender mejor, cada uno de los temas abordados, es necesario conocer algunos casos de éxito o buenas prácticas sobre el tema en cuestión. Para ello vamos a intentar guiar a los participantes con un estudio de caso o buenas prácticas (lo que mejor se apegue al tema). Favor coloque un estudio de caso o buena práctica sobre cada tema

A continuación encuentra sitios web, estudios/publicaciones, estudios de caso, vídeos o ejemplos para profundizar el tema

Material de referencias/Publicaciones/Buenas prácticas tema 2b1: Contratos: Definiciones

Los contratos de café son modelos normalizados que contienen acuerdos generales sobre normas, practicas y condiciones básicas de compra y venta, el comercio internacional del café no seria posible sin estos acuerdos previos, ellos evitan la interminable repetición de cada clausula aplicable y vigente.

Los contratos normalizados mas usados para café que será embarcado desde origen son:

- European Standard Contract for Coffee – ESCC o Contrato Estandar Europeo de Café

https://www.ecf-coffee.org/wp-content/uploads/2021/04/European-Standard-Contract-for-Coffee-ESCC-2018-edition-as-amended_Feb-21.pdf

- Green Coffee Contract – GCA Contract o Contrato de Café Verde de Estados Unidos <https://greencoffeeassociation.org/wp-content/uploads/2021/03/GCA-Contract-eff-11-13-18.pdf>

Ambos fueron actualizados en el 2018

Material de referencias/Publicaciones/Buenas prácticas tema 2b2: Contratos:
Formulario Estandar Parte I

El formulario estándar es lo que usualmente firmamos como un contrato de café, en el cual se detalla lo específico de cada venta: origen del café, cantidad contratada, descripción de la calidad, destino, mes de embarque, entre otros

De acuerdo al destino del café, este contrato quedara regulado por los términos y condiciones del contrato normalizado europeo o el de Estados Unidos. Estos establecen procedimientos y tiempos para las situaciones que puedan presentarse durante la vigencia del contrato.

Importante:

- ✓ El contrato es generalmente emitido por el comprador
- ✓ El idioma oficial para los contratos es inglés

Buenas practicas:

- Solicitar confirmación de recepción o lectura al enviar un correo electrónico
- Registrar nuestra dirección siempre de la misma manera con todos sus elementos en el mismo orden
- Tener un numero correlativo de nuestros contratos para referencias presentes y futuras
- Resguardar los contratos firmados y sellados por ambas partes, comprador y vendedor

Material de referencias/Publicaciones/Buenas prácticas tema 2b3: Contratos:
Formulario Estandar Parte II

Una parte importante del contrato es el precio de venta, este se fija contra el mercado C. El mercado C es una bolsa para el intercambio global en el cual el café Arábica del mundo se compra y vende, es decir, se comercializa, todos los días.

Es similar a un mercado financiero o a una bolsa de valores. Al igual que el azúcar, el trigo, el algodón o el oro, el café se considera una materia prima o mercancía, y el flujo de compra y venta es lo que establece el precio fluctuante del café, o precio "C".

Favor ver artículos que explican al mercado C y sus efectos:

- Historia inicial del mercado C: las bolsas y los derivados a lo largo de la historia <https://perfectdailygrind.com/es/2021/05/18/historia-inicial-del-mercado-c-las-bolsas-y-los-derivados-a-lo-largo-de-la-historia/>
- ¿Qué efecto tiene el mercado C en los pequeños productores de café? <https://perfectdailygrind.com/es/2018/01/17/que-efecto-tiene-el-mercado-c-en-los-pequenos-productores-de-cafe/>

Material de referencias/Publicaciones/Buenas prácticas tema 2b4: Artículos Relevantes de los modelos normalizados y buenas practicas

Recomendaciones/Buenas Practicas

- Mantener una Comunicación clara y fluida
- Dejar toda comunicación por escrito
- Resolución amistosa de conflictos
- Notificar oportunamente cualquier situación
- Estar pendiente de nuestros tiempos de respuesta, hay que ser rápidos y oportunos

- Establecer indicadores para medir nuestros procesos y ser proveedores confiables y de calidad.
- Establecer relaciones de largo plazo.
- Cumplir nuestros compromisos y nuestra palabra.
- Leer y comprender los contratos normalizados de café para conocer los términos y condiciones de los mismos y para crear procesos que cumplan con las responsabilidades que conlleva un contrato.

Ejercicios

Desarrolle un ejercicio de tema 2b1: Contratos: Definiciones

1. Enumere los tipos de contrato y sus características, por ejemplo, FCA Mill.

2. Liste las regiones en los que se usa normalmente el Contrato Estandar Europeo de Café

Desarrolle un ejercicio de tema 2b2 y 2b3: Contratos: Formulario Estandar Parte I y II

Utilizando los conceptos vertidos en este tema, favor elaborar un contrato de venta de 250 sacos de café orgánico a Japon a +50 cts/lb embarque Junio 2022

Desarrolle un ejercicio de tema 2b4: Artículos Relevantes de los modelos normalizados y buenas practicas

Elaborar un Shipping Advice (Aviso de embarque) para el contrato elaborado en ejercicio 2b2 y 2b3

Evaluación

Por favor, complete esta autoevaluación para verificar si usted alcanzó los objetivos de aprendizaje del Tema 2.a.: Posibles restricciones al proceso de exportación.

Tema 2.b.:	Objetivos de aprendizaje
Contratos: Definiciones	Conocer los modelos normalizados de café, sus tipos, elementos, definiciones y sus aplicaciones geográficas.
Contratos: Formulario Estándar Parte I	Conocer los modelos normalizados de café, sus tipos, elementos, definiciones y sus aplicaciones geográficas.

Contratos: Formulario Estándar Parte II	Conocer los términos frecuentemente usados para elaborar los contratos de compra/venta de café, consideraciones para los meses de embarque y sus fijaciones en bolsa.
Contratos: Artículos Relevantes de los modelos normalizados y buenas practicas	Aprender las cláusulas de mayor relevancia y su aplicación al momento de exportar, determinación de responsabilidades y buenas prácticas.

Reflexione y conteste las siguientes preguntas:

- ¿Conoce los modelos normalizados de café, sus tipos, elementos, definiciones y sus aplicaciones geográficas?
- ¿Aplica los modelos normalizados de café, sus tipos, elementos, definiciones y sus aplicaciones geográficas?
- ¿Aplica los términos frecuentemente usados para elaborar contratos de compra/venta de café, consideraciones para los meses de embarque y sus fijaciones en bolsa?
- ¿Incluye cláusulas de mayor relevancia y su aplicación al momento de exportar?
- ¿Determina responsabilidades y buenas prácticas en la elaboración de contratos?

Complete el siguiente cuadro marcando el criterio que considere más oportuno:

EVALUACIÓN AL ESPECIALISTA					
NOMBRE DEL FACILITADOR	Karla Merlos				
TEMA	Contratos				
ACTIVIDAD	ESCALA DE CALIFICACIÓN				
	TOTALMENTE EN DESACUERDO	EN DESACUERDO	MEDIANAMENTE DE ACUERDO	DE ACUERDO	TOTALMENTE DE ACUERDO
	1	2	3	4	5
Las explicaciones fueron claras y comprensibles					
Uso eficientemente el tiempo					
Evidencio dominio del tema					
Volvería a trabajar con este instructor					
Se cumplieron los objetivos del tema					
Se presentaron contenidos actualizados					
Los conocimientos aprendidos son aplicables a su puesto					

Se usaron ayudas audiovisuales efectivas					
Los materiales presentados son efectivos					
Los contenidos con coherentes con los objetivos del curso					

CBI – Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo

Prinses Beatrixlaan 2
2595 AL La Haya
Los Países Bajos
Número teléfono: +31 (0)88 60 24300
Correo: cbi@cbi.eu
Página web: www.cbi.eu

*La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea.
Su contenido es responsabilidad exclusiva de CBI y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.*